

BARVIKHA
HOTEL & SPA

МЕИО



LEADING
HOTELS®

Салаты и холодные закуски

Салат из свежих огурцов и помидоров	650
Овощной салат по-деревенски с ароматной зеленью и спелыми томатами <i>(заправка на выбор)</i>	650
Классический салат «Цезарь» с куриной грудкой гриль или креветками	850
Греческий салат с козьим сыром	750
Салат из овощей с морепродуктами	2 350
Салат а-ля нисуаз с тунцом в пикантной приправе	1 350
Мраморная говядина татаки с соусом «Ворчестер»	2 250
Мясное заливное с языком, ростбифом и ветчиной	1 200
Фермерская моцарелла со спелыми томатами, базиликом и оливковым маслом	750
Салат «Калифорния» с камчатским крабом <i>(заправка на выбор)</i>	2 750
Сельдь под шубой «Барвиха»	650
Салат «Оливье» от шеф-повара, с нежной телятиной под соусом из трав	750
Карпаччо из мраморной говядины с пармезаном	1 100
Устрицы с тремя видами икры и цитрусовым желе	2 100
Охлажденный лосось собственного копчения и тосты с огурцом и сыром рикотта	950

Супы

Борщ с чесночной гренкой и салом	650
Суп из баранины с острым перцем и нутом	600
Минестроне	450
Уха из судака	550
Крем-суп из спаржи	750
Консоме из белых грибов	800

Паста на выбор: пенне, спагетти, тальолини

«Арабьята»	550
«Песто»	1 100
«Болоньезе»	550
С белыми грибами	1 150
С морепродуктами	1 500
С трюфелем и шалфеем	1 250

Ризотто

С креветками	950
Со спаржей	850
С грибным ассорти	1 150

Горячие закуски

Равиоли со шпинатом и сыром рикотта под соусом «Сливочный шалфей»	650
Бургер «Барвиха»	1 250
Клуб-сэндвич с картофелем фри <i>(курица/лосось)</i>	850
Пельмени из трех видов мяса	650
Фаланги камчатского краба темпура с соусом «Васаби-тобико»	2 250
Тигровые креветки в соусе «Васаби-манго» с биоростками	1 100
Чучвара из баранины	900

Горячие блюда

Сибас, запеченный в соли или в белом вине (на 2 персоны)	3 900
Запеченная фаланга краба со спайси соусом и томленным баклажаном	1 950
Куриная котлета, фаршированная сморчками и белыми грибами	2 650
Рыбная котлета из судака, палтуса и щуки	1 250
Куриный шашлычок с икрой из баклажанов и сочными листьями салата	950
Говяжья котлета с яйцом	1 350
Томленая телятина с пастой букатини, лесными грибами и сливочным соусом	1 350
Бефстроганов из мраморной говядины с лесными грибами и картофельным пюре	2 250

Вы можете сами составить блюдо из мяса, птицы или рыбы, приготовленное на гриле, на пару или на планче, либо довериться вкусу нашего шеф-повара

Рыба и морепродукты

Филе сибаса	1 750
Филе лосося	900
Филе судака	950
Тигровые креветки (100 г)	900
Морские гребешки (100 г)	1 100
Кальмары (100 г)	350
Щупальца осьминога (100 г)	1 550

Мясо и птица

Утиная ножка конфи	950
Эскалоп утиного фуа-гра	1 950
Стейк из индейки	750
Куриное филе	450
Каре ягненка	3 250
Турнедо из говяжьей вырезки	2 250
Стейк рибай из мраморной говядины	3 850

Гарниры

Лесные грибы	750
Зеленая спаржа гриль	700
Шпинат с чесноком	300
Домашняя икра из баклажанов	350
Овощи гриль	450
Пюре из сельдерея с ароматом трюфеля	300
Рис, жаренный с чесноком и соевым соусом	300
Жареный молодой картофель	300
Жареная картошка по-деревенски	300
Картофельное пюре	300
Картофель фри	300
Томленный болгарский перец	350

Соусы

Сацебели	130
Бёр-блан	100
Верж	250
Горчичный	150
Сальса	120
Аджика	120
Соус из спелых томатов с базиликом	120

ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

Роллы

A.V.E.N.U.E new тунец спайси, лосось терияки, угорь, авокадо, икра летучей рыбы	950
T.R.E.T.Y.A.K.O.V жареная шкурка лосося, авокадо, стружка тунца	500
«Калифорния» камчатский краб, авокадо, икра летучей рыбы	1 300
«Филадельфия» лосось, сливочный сыр, огурец	750
«Филадельфия» с угрем угорь, сливочный сыр, авокадо	850
«Хабомаи» камчатский краб, лосось, авокадо, сыр филadelphia	950
«Канада» два вида лосося, сливочный сыр, лук-сибулет	700
«Вулкан» лосось, гребешок спайси с икрой летучей рыбы, сыр филadelphia	800
«Фреш Краб» краб, авокадо, грейпфрут, мята, яблоко, томат	950
Ролл с крабом темпура краб, авокадо, икра лосося, икра летучей рыбы	1 400
OPEN лосось, камчатский краб, креветка, авокадо	1 500
«Сакура» тунец спайси, огурец, приправа фурикаке	950
«Аляска» тигровые креветки, соус «Васаби», салатный микс, имбирь, кунжут	650

Теплые роллы

Хрустящий ролл с креветкой тигровая креветка темпура, икра летучей рыбы	600
«Самурай» лосось, угорь, авокадо, сливочный сыр, икра летучей рыбы	550
«Лосось темпура» лосось, огурец, лук-сибулет, спайси соус	600

Суши

Сяке с лососем	220
Магуро с тунцом	200
Унаги с угрем	220
Эби с тигровой креветкой	200

Гунканы

Сяке с лососем	200
Магуро с тунцом	250
Хотате с морским гребешком	300
Эби с креветкой	300
Кани с крабом	450
Унаги с угрем	350

Сашими

Сяке из лосося	650
Магуро из тунца	600
Унаги из угря	800
Ассорти сашими	900
Салат «Хияши»	250

Все сашими сервируются салатом «Хияши», белыми вогоросьями, соусом «Джинджирелла» и приправой фурикаке

Супы

Мисо-суп по-тайски с лимонграссом	250
Мисо-суп с камчатским крабом	1 200
Том Ям	900

Саке

Кайун Дзюнмай Дайгиндзё	2 200	Умэнисики Сикика Рэйсуй	1 000
-------------------------	-------	-------------------------	-------

BARVIKHA
HOTEL & SPA

MENU



LEADING
HOTELS®

Salads and cold starters

Fresh salad with cucumbers and tomatoes	650
Country style vegetable salad with aromatic herbs and ripe tomatoes (<i>dressing at your choice</i>)	650
Caesar salad with grilled chicken breast or shrimps	850
Greek salad with goat cheese	750
Vegetable salad with seafood	2 350
Salad a la Nicoise with tuna and spicy dressing	1 350
Marble beef tataki with Worcestershire sauce	2 250
Meat aspic with tongue, roast beef and ham	1 200
Farm mozzarella with ripe tomatoes, basil and olive oil	750
California salad with king crab (<i>dressing at your choice</i>)	2 750
Dressed herring Barvikha	650
Olivier salad by the Chef with tender veal and herb sauce	750
Marble beef carpaccio with parmesan	1 100
Oysters with three types of caviar and citrus jelly	2 100
Cooled smoked salmon with toasts, cucumber and ricotta	950

Soups

Borsch soup with garlic croutons and lard	650
Lamb soup with hot pepper and chickpeas	600
Minestrone	450
Pike perch ukha	550
Asparagus cream soup	750
Porcini mushrooms consomme	800

Pasta at your choice: penne, spaghetti, tagliolini

Arrabbiata	550
Pesto	1 100
Bolognese	550
With porcini	1 150
With seafood	1 500
With truffle and sage	1 250

Risotto

With shrimps	950
With asparagus	850
With assorted mushrooms	1 150

Hot starters

Ravioli with spinach, ricotta and creamy sage sauce	650
Barvikha burger	1 250
Club sandwich with fries (<i>chicken/salmon</i>)	850
Dumplings with three kinds of meat	650
King crab phalanges tempura with wasabi-tobiko sauce	2 250
Tiger shrimps with wasabi-mango sauce and microgreen	1 100
Chuchvara with lamb	900

Main dishes

Sea bass baked in salt or with white wine (<i>for 2 persons</i>)	3 900
Baked king crab phalanx with spicy sauce and stewed eggplant	1 950
Chicken cutlet stuffed with morels and porcini mushrooms	2 650
Fish cutlet from pike perch, halibut and pike	1 250
Chicken kebab with eggplant caviar and juicy lettuce leaves	950
Beef cutlet with egg	1 350
Stewed veal with bucatini pasta, wild mushrooms and cream sauce	1 350
Marbled beef stroganoff with forest mushrooms and mashed potatoes	2 250

You can order meat, poultry or fish dish cooked on the grill,
on the plancha or steamed or you trust the taste of our Chef

Fish and seafood

Seabass fillet	1 750
Salmon fillet	900
Pikeperch fillet	950
Tiger prawns (<i>100 g</i>)	900
Scallops (<i>100 g</i>)	1 100
Squids (<i>100 g</i>)	350
Octopus tentacles (<i>100 g</i>)	1 550

Meat and poultry

Duck leg confit	950
Duck foie gras escalope	1 950
Turkey steak	750
Chicken fillet	450
Lamb rack	3 250
Beef tenderloin tournedos	2 250
Marbled beef ribeye steak	3 850

Sides

Forest mushrooms	750
Grilled green asparagus	700
Spinach with garlic	300
Home-made eggplant caviar	350
Grilled vegetables	450
Celery puree with truffle flavor	300
Fried rice with garlic and soy sauce	300
Fried potatoes	300
Country style fried potatoes	300
Mashed potatoes	300
French fries	300
Stewed sweet pepper	350

Sauces

Satsebeli	130
Beurre blanc	100
Vierge	250
Mustard	150
Salsa	120
Adjika	120
Ripe tomato sauce with basil	120

JAPANESE CUISINE

Rolls

A.V.E.N.U.E. new <i>spicy tuna, teriyaki salmon, eel, avocado, tobiko</i>	950
T.R.E.T.Y.A.K.O.V <i>ried salmon skin, avocado, tuna shavings</i>	500
California <i>king crab, avocado, tobiko</i>	1 300
Philadelphia <i>salmon, cream cheese, cucumber</i>	750
Philadelphia with eel <i>eel, cream cheese, avocado</i>	850
Habomai <i>king crab, salmon, avocado, Philadelphia cheese</i>	950
Canada <i>2 types of salmon, cream cheese, chive</i>	700
Volcano <i>salmon, spicy scallops with tobiko, cream cheese</i>	800
Fresh Crab <i>crab, avocado, grapefruit, mint, apple, tomato</i>	950
Tempura crab <i>crab, avocado, salmon caviar, tobiko</i>	1 400
OPEN <i>salmon, king crab, shrimp, avocado</i>	1 500
Sakura <i>spicy tuna, cucumber, furikake seasoning</i>	950
Alaska <i>tiger prawns, wasabi sauce, salad mix, ginger, sesame</i>	650

Warm rolls

Crispy roll with shrimps <i>tiger shrimp tempura, tobiko</i>	600
Samurai roll <i>salmon, eel, avocado, cream cheese, tobiko</i>	550
Salmon tempura roll <i>salmon, cucumber, chive, spicy sauce</i>	600

Sushi

Sake <i>with salmon</i>	220
Maguro <i>with tuna</i>	200
Unagi <i>with eel</i>	220
Ebi <i>with tiger shrimp</i>	200

Gunkan

Sake <i>with salmon</i>	200
Maguro <i>with tuna</i>	250
Hotate <i>with scallop</i>	300
Ebi <i>with shrimp</i>	300
Kani <i>with crab</i>	450
Unagi <i>with eel</i>	350

Sashimi

Sake <i>salmon</i>	650
Maguro <i>tuna</i>	600
Unagi <i>eel</i>	800
Sashimi platter	900
Hiashi salad	250

All sashimi are served with *hiyashi salad, white seaweed, ginger sauce and furikake seasoning.*

Soups

Thai style miso soup with lemongrass	250
Miso soup with king crab	1 200
Tom Yam	900

Sake

Kaiun Junmai Daiginjo	2 200	Umenishiki Shikika Reisui	1 000
-----------------------	-------	---------------------------	-------