

HUNT

RESTAURANT

OXOTA 3A BKYCOM



ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

Summer menu

Тартар форель, яблоко, розмарин 650
Tartare trout, apple, rosemary

Табуле 530
Tabouleh

Томаты, черешня, страчателла 570
Tomatoes, cherries, stracciatella

Огурец, соленый творог 490
Cucumber, salted cottage cheese

Ромейн на гриле с цитрусовым айоли и креветками 690
Grilled romaine with citrus aioli and shrimps

Перечный гаспачо с креветками 590
Pepper gazpacho with shrimps

Огуречно-щавелевый гаспачо с тунцом и юдзу 530
Cucumber-sorrel gazpacho with tuna and yuzu

Холодный свекольник 510
Cold beetroot soup

Морковно-кокосовый суп с гребешком и тыквой 590
Carrot coconut soup with scallop and pumpkin



HUNT

RESTAURANT

УСТРИЦЫ OYSTERS	Россия Russia 430 Р	Япония Japan 530Р	Франция France Фин де Клер Жилардо 540Р / 630Р	Африка Africa 510Р
	Ирландия Св. Патрик Ireland St. Patrick 590Р	ОАЭ UAE 590Р	Новая Зеландия New Zealand 530Р	

RAW BAR

Пастрами, понзу-юдзу, жареный чеснок **570 Р**

Pastrami, ponzu yuzu, roasted garlic

Тартар из сердца оленя ^{top} с черными груздями **590Р**

Deer heart tartare with black milk mushrooms

Тартар из телятины кимчи с фундуком и ферментированным чесноком **790 Р**

Kimchi veal tartare with hazelnuts and fermented garlic

Тартар из говядины с маринованной черемшой и муссом пармезан **650Р**

Beef tartare with marinated wild garlic and parmesan mousse

Гребешки, груша ^{new} **670 Р**
Scallops, pear

Лангустины, вербена, виноград ^{new} **570 Р**

Langoustines, verbena, grape

Свежая форель с авокадо, ^{top} гелем манго и красной икрой кижуча **870 Р**

Fresh trout with avocado, mango gel and red salmon caviar

ОХОТА ЗА ВКУСОМ

hunt for taste

СТАРТЕРЫ

STARTERS

**Томаты, страчателла,^{new}
перец конфи** 570 ₽

Tomatoes, stracciatella, confit pepper

**Зеленый салат со спаржей
и авокадо^{new}** 530 ₽

Green salad with asparagus
and avocado

Салат с уткой и грушей 550 ₽
Salad with duck and pear

**Печеная свекла, орех,^{new}
мусс горгонзола** 510 ₽

Roasted beetroot, hazelnut,
gorgonzola mousse

Салат овощи и злаки^{new} 530 ₽
Salad vegetables and cereals

**Сливочная буррата
с томатами** 730 ₽

Burrata with tomatoes

Риет из птицы^{new} 590 ₽
Poultry riet

**Хумус со шпинатом
и базиликом** 470 ₽

Hummus with spinach
and basil

Антипаста 990 ₽
Antipasti

**Артишоки\Оливки\
Вяленые томаты** 410 ₽

Artichokes\Olives\Dried
tomatoes

**Ассорти фермерских
сыров^{new}** 1500 ₽

Assorted farm cheeses

**Пельмени с мясом кабана
и грибным консоме^{5 шт new}** 490 ₽

Russian dumplings with wild boar
meat and mushroom consommé
5 pcs

*Все цены указаны в рублях с учетом НДС. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Данное издание является рекламным материалом; если вас интересует информация о выходе блюд и их энергетической ценности, она находится в папке потребителя и предоставляется гостям по первому требованию.

СУПЫ

SOUPS

- Картофельный крем-суп ^{new} с копченым палтусом** **650₽**
Creamy potato soup with smoked halibut
- Сливочный суп с лососем** **590₽**
Creamy soup with salmon
- Куриный бульон с домашней лапшой и куриной грудкой** **470₽**
Chicken broth with homemade noodles and chicken breast
- Фирменный борщ с копченой ^{top} уткой, бородинским хлебом и зеленым луком** **590₽**
Borscht with smoked duck, Borodino bread and green onions

НЕ МЯСО ^{veg chef}

NOT MEAT

- Печеный баклажан ^{top} с сыром фета и сладкими томатами** **490₽**
Baked eggplant with feta and sweet tomatoes
- Кабачок с сыром фета и арахисом** **470₽**
Zucchini with feta cheese and peanuts
- Цветная капуста с кремом из баклажана** **490₽**
Cauliflower with eggplant cream
- Картофель бэби по-домашнему со сметаной** **390₽**
Home style baby potatoes with sour cream
- Жареный картофель с грибами ^{new}** **450₽**
Fried potato with mushrooms



ПЕЧЬ

OVEN

- Домашний хлеб с маслом** **300₽**
Homemade bread with butter
- Пирог с тамбовским окороком и страчателлой ^{new}** **790₽**
Pie with tambov ham and stracciatella
- Открытый пирог по-карельски на ржаном тесте с мясом бычьих хвостов и лесными ягодами** **590₽**
Karelian open pie on rye dough with oxtail meat and wild berries
- Открытый пирог ^{top} с бурратой и соусом песто** **790₽**
Open pie with burrata and pesto sauce

- Пирог на ржаном тесте с копченым палтусом и брокколи** **850₽**
Rye dough pie with smoked halibut and broccoli
- Пирог с пастроми и белыми грибами** **630₽**
Pie with pastrami and porcini mushrooms
- Закрытый пирог с зеленью и сыром** **530₽**
Closed pie with herbs and cheese

*Пожалуйста, сообщите официанту если у вас есть аллергия на какие-либо продукты

*Любое блюдо из нашего меню вы можете взять с собой



Кролик конфи с зеленой ^{new} гречей 930 ₽

Rabbit confit with green buckwheat

Утка с мускатной тыквой 910 ₽

Duck with butternut squash

Бефстроганов 870 ₽

из сердца оленя
Deer heart beef stroganoff

Говяжьи щеки с морковным пюре 830 ₽

Beef cheeks with carrot puree

Стейк мясника 910 ₽

Butcher steak

Утка конфи со сливой, черешней 930 ₽
и шпинатом ^{new}

Duck confit with plum, cherry and spinach

Каре оленя в травах 1300 ₽

с кремом тыква-понзу
и яблочным гелем

Deer rack in herbs with
pumpkin-ponzu cream
and apple gel

Паста с тушенкой ^{top} 890 ₽
из лося

Pasta with moose stew

Бифштекс из лосятины 810 ₽

с картофелем бэби

Elk steak with baby
potatoes

УЛОВ CATCH

Форель со сливочным птитимом ^{new} 910 ₽
Trout with cream ptitim

Треска с рагу из зеленых овощей 770 ₽
Cod with green vegetable stew

Осьминог с картофелем ^{new} 2100 ₽
и перечным соусом
Octopus with potatoes
and pepper sauce

Кальмар на гриле ^{top} 830 ₽
с черным рисом
Grilled squid with black rice

Палтус с пюре 930 ₽
из зеленого горошка
Halibut with mashed green peas

Мидии в соусе монд ^{new} 980 ₽
Mussels in mond sauce

Паста с морепродуктами 890 ₽
Pasta with seafood



Рибай 100 g. 900 ₽
Rib eye

Стриплойн 100 g. 750 ₽
Striploin

Фланк-стейк 100 g. 450 ₽
Flank steak

ДЕСЕРТЫ

Desserts

Воздушный мусс, абрикосы <i>new</i> Airy mousse, apricots	410 Р
Фисташковый крем с сорбетом щавель-киви-алоэ <i>new</i> Pistachio cream with sorbet sorrel-kiwi-aloe	430 Р
Банановый фадж с гелем маракуйя и апельсиновым желе <i>veg chef</i> Banana fudge with passion fruit gel and orange jelly	410 Р
Крем-брюле ванильный Vanilla creme brulee	430 Р
Сет мини-десертов <i>new</i> Set of mini desserts	470 Р

МОРОЖЕНОЕ

ICE CREAM

Фисташковый пломбир *new*
Pistachio ice cream

Фундук
Hazelnut

150Р

Лавандовый пломбир
Lavender ice cream

Ванильный пломбир
Vanilla ice cream

Горький шоколад
Bitter chocolate

Бородинское
Borodino

100 Р

ТРЮФЕЛИ

Truffles

120 Р

СОРБЕТ

SORBETS

Малина-базилик *new*
Raspberry-basil

150 Р

Клубника-эстрагон *new*
Strawberry-tarragon

150Р

Манго
Mango

150Р

Дорблю-маракуйя *new*
Dorblu-passion fruit

Темный шоколад
Dark chocolate

Фисташка-лемонграсс
Pistachio-lemongrass

Маракуйя -хрустящий миндаль
Passion fruit - crispy almonds

Бейлис
Baileys

Италикус
Italicus

Фундук-кунжут
Hazelnut-sesame

HUNT

RESTAURANT

📍 ул. Рубинштейна, 13

☎ +7 (812) 602-06-06