

APRÈS SKI

ресторан

МЕНЮ



ЗАВТРАК ВЕСЬ ДЕНЬ

All-Day Breakfast



15 мин

КРУАССАН

с бананом и нутеллой

Croissant with Banana and Nutella

380 ₽

20 мин

ШАКШУКА С ЧИАБАТТОЙ

Shakshouka with Ciabatta

390 ₽

15 мин

ОМЛЕТ С КРАБОМ

Crab Omelette

1150 ₽

15 мин

ЯИЧНИЦА из перепелиных яиц

Fried Quail Eggs

360 ₽

СМУЗИ С КИВИ шпинатом и бананом

320 ₽ 15 мин

СМУЗИ ТВОРОЖНЫЙ с кефиром и орехами

320 ₽ 15 мин

СМУЗИ С РЯЖЕНКОЙ и семенами чиа

320 ₽ 15 мин

15 мин

ФРИТТАТА

Frittata

390 ₽



15 мин

СЫРНИКИ

Cheese Pancakes

440 ₽



15 мин

БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ

Eggs Benedict
With Salmon

690 ₽



15 мин

ИКРА красная/щучья

Red/pike caviar

950 ₽

черная

Black caviar

6 500 ₽



15 мин

СЫРНИКИ ИЗ ТОФУ

Tofu Pancakes

440 ₽

30Ж



20 мин

СМУЗИ-БОУЛ с гранолой

Smoothie Bowl
with Granola

490 ₽

30Ж



20 мин

АВОКАДО- СЭНДВИЧ

с яйцом пашот

Avocado Sandwich
with Poached Egg

490 ₽

30Ж



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold Appetizers



20 мин

СЫРОВЯЛЕННЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

мясные деликатесы
собственного производства

Dry-Cured Meats Cooked In-House

790 ₽

Козий сыр
а-ля Шавру

Goat cheese
la Chavroux

Пиканте
зрелый
Mature Piccante

Пиканте
молодой
Fresh Piccante

Горгонзола
Gorgonzola

Бри
Brie

Пармезан
Parmesan

Сыр
с пажитником
Cheese with Fenugreek

15 мин

СЫРНЫЙ НАБОР

от локальных сыроваров

Cheese Assortment with
Garnish (from local
cheese makers)

1350 ₽

Любой
из представленных
сыров можно заказать
порционно

🕒 15 мин

ФОРЕЛЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

из собственного рыбного хозяйства "Охта Парка".
Копченая в холодном дыму на фруктовой щепе,
подается с "икрой" из морошки и легким салатом из фенхеля

Cold smoked trout

890 ₽



🕒 15 мин

СЕЛЬДЬ СЛАБОЙ СОЛИ

с горчичным муссом

Light-Salted Herring
with mustard mousse

590 ₽



🕒 15 мин

АССОРТИ ПАШТЕТОВ

из утиного конфи,
из белого мяса индейки,
из куриной печени
с халвой и мармеладом
из портвейна

Pate Assortment Duck Pate,
Turkey Pate, Chicken Liver
Pate with Halvah
and Port Jelly

590 ₽



🕒 15 мин

КАРПАЧЧО

из мраморной говядины
сухого вызревания
с малиновым уксусом

Dry-Aged Marbled Beef
Carpaccio with Raspberry
Vinegar

770 ₽



🕒 15 мин

Свежие овощи, травы и кавказский сыр

Fresh Vegetables, Herbs
and Caucasian Cheese

730 ₽



САЛАТЫ

Salads



15 мин

САЛАТ С РОСТБИФОМ и печеными овощами

Roast Beef and Baked
Vegetable Salad

990 ₽



15 мин

ЦЕЗАРЬ - с цыпленком

690 ₽

- с креветками

870 ₽

Caesar Salad with Chicken
with Prawn



15 мин

ТОМАТНЫЙ САЛАТ с гречишным хлебом и сыром Бри

Tomato Salad with Buckwheat
Bread and Brie Cheese

690 ₽



15 мин

САЛАТ С ЛОСОСЕМ горячего копчения

Hot Smoked Salmon Salad

890 ₽



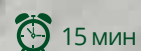


15 мин

САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ЦЫПЛЕНКА

Chicken Liver Salad

550 ₽



15 мин

САЛАТ С ТРЕСКОЙ

Cod Salad

670 ₽



15 мин

БУРАТТА

с томатами и песто

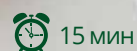
Burrata with Tomatoes
and Pesto

790 ₽



15 мин

САЛАТ «НИСУАЗ»



15 мин

САЛАТ «НИСУАЗ»

Tuna Salad Nicoise

870 ₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot Appetizers



 15 мин

ГОЛУБЕЦ ИЗ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ С КРОЛИКОМ

Savoy Cabbage Roll with Rabbit

580 ₽



 15 мин

ПЕЧЕНый БАКЛАЖАН

с соусом дзадзики и гранатом

Baked Eggplant in a Tzatziki Sauce
with Pomegranate

580 ₽



 15 мин

ЖАРЕНый СЫР ХАЛУМИ

с малиной и рукколой

Fried Haloumi Cheese with
Raspberries and Arugula

550 ₽

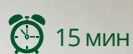




СОТЕ ИЗ ГОЛУБЫХ МИДИЙ

Saute of Blue Mussels

850.-



КРЕВЕТКИ В МИНДАЛЬНЫХ СЛАЙСАХ

Prawn with Almond Flakes

850 ₽



ДРАНИКИ С ПАШТЕТОМ ИЗ ЛОСОСЯ

Potato Pancakes with Salmon Pate

590 ₽

СУПЫ

Soups



🕒 20 мин

ХОЛОДНЫЙ БОРЩ

Cold Borscht

510 ₽

🕒 20 мин

ОКРОШКА

квас/кефир

Okroshka (kvass/kefir)

510 ₽

🕒 20 мин

МИНЕСТРОНЕ

с гренками из
тыквенного хлеба

Minestrone with
Pumpkin Bread Croutons

490 ₽



🕒 20 мин

ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН

с цыпленком, пастой орзо
и овощами

Home-made Chicken
Broth with Chicken, Orzo
Pasta and Vegetables

490 ₺

🕒 20 мин

БОРЩ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с салом, луком и пампушками

Borshch with Veal. Served
with Lard, Onion and
Pampushka Buns

590 ₺

🕒 20 мин

КЛАССИЧЕСКАЯ УХА

из трех видов рыбы

Classic Three Fish Soup

780 ₺

🕒 20 мин

СУП «ТОМ ЯМ»

с креветками и мидиями

Tom Yum Soup with
Shrimp and Mussels

990 ₺

🕒 20 мин

РАМЕН С ГОВЯДИНОЙ

Beef Ramen Soup

690 ₺

ПАСТА & РИЗОТТО

Pasta & Risotto



20 мин

**ПАСТА
«СИЦИЛИАНА»**
с баклажаном

Sicilian Pasta with
Eggplant

760 ₽



20 мин

ПАПАРДЕЛЛЕ «АЛИО-ОЛИО»
с молочными кабачками
с цукини, черри, чили и соусом песто

Special Pappardelle Aglio e Olio with Baby
Zucchini With Zucchini, Cherry Tomato,
Chili and Pesto Sauce

740 ₽



20 мин

**СПАГЕТТИ
«КАРБОНАРА»**
без сливок

No-Cream Pasta
Carbonara

690 ₽

 20 мин

ПОЛБА

с копченым
говяжьим ребром

Spelt with Smoked
Beef Rib

1250 ₽

 20 мин

РИЗОТТО

с креветками
и шафраном

Risotto with Shrimp
and Saffron

780 ₽

 20 мин

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ И МЯСОМ МИДИЙ

Tagliatelle with Salmon
and Mussels

890 ₽

 20 мин

РАВИОЛИ С КРАБОМ

с мясом камчатского краба

Crab Ravioli

720 ₽

СУШИ И РОЛЛЫ

Sushi and rolls



🕒 15 мин

НИГИРИ / NIGIRI

Лосось / Salmon	250 ₺
Угорь / Eel	330 ₺
Креветка / Prawn	330 ₺
Тунец / Tuna	330 ₺
Чука / Chuka	210 ₺

🕒 15 мин

ФРЕШ-РОЛЛЫ

в рисовой бумаге с ягодами
и живыми специями

Fresh rolls in Rice Paper
with Berries and Microgreens

990 ₺

🕒 15 мин

ОСТРЫЕ СУШИ SPICY SUSHI

Лосось / Salmon	250 ₺
Угорь / Eel	330 ₺
Краб / Crab	490 ₺
Креветка / Prawn	330 ₺
Тунец / Tuna	330 ₺

🕒 15 мин

ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ BAKED SUSHI

Лосось / Salmon	250 ₺
Угорь / Eel	330 ₺
Краб / Crab	490 ₺
Креветка / Prawn	330 ₺
Тунец / Tuna	330 ₺

🕒 15 мин

МРАМОРНЫЙ РОЛЛ

тунец, лосось, угорь,
авокадо

Marble roll with Tuna,
Salmon, Eel, Avocado

1 200 ₺

🕒 15 мин

РОЛЛ С ТУНЦОМ, ЛОСОСЕМ, АВОКАДО И ШПИНАТОМ

Tuna, Salmon, Avocado
and Spinach Roll

990 ₺



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ЛОСОСЕМ

Philadelphia Roll with Salmon

990 ₽



КАЛИФОРНИЯ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

California Roll with Dry
Aged Marbled Beef

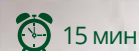
990 ₽



РОЛЛ ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

Bluefin Tuna Roll
with Black Caviar

2 300 ₽



КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ И АВОКАДО

California with Crab
and Avocado

1 650 ₽



ОПАЛЕННАЯ ФИЛАДЕЛЬФИЯ С МАНГО-СОУСОМ

Seared Philadelphia Roll
with Mango Sauce

1 150 ₽



РОЛЛ С ЛОСОСЕМ, ТУНЦОМ И АВОКАДО В УГРЕ

Eel Sushi Roll with Salmon,
Tuna and Avocado

1 250 ₽



ПОКЕ

Poke



 18 мин

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

Salmon Poke Bowl

860 ₽



 18 мин

ПОКЕ С ТУНЦОМ

Tuna Poke Bowl

860 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Fish and Seafood Dishes



20 мин

СИБАС
печенный в хоспере
Josper Grilled Seabass
1 550 ₽



20 мин

ДОРАДО НА ГРИЛЕ
Grilled Dorado
1 250 ₽

20 мин

ПАЛТУС
в грибной эспуме
Halibut in Mushroom
Espuma
1 250 ₽



20 мин

**СТЕЙК
ИЗ ЛОСОСЯ**
Salmon Steak
1 450 ₽



20 мин

ТРЕСКА
с кукурузной пеной
и живыми специями
Cod with Corn Foam
and Microgreens
810 ₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Meat and Poultry Dishes



 25 мин



УТИНАЯ
НОЖКА КОНФИ

Duck Leg Confit

1 160 ₽

 25 мин



БЕФСТРОГАНОВ
из мраморной говядины

с картофельным пюре
и нотками трюфеля

Marble Beef Stroganoff with
Truffled Mashed Potato

990 ₽



 25 мин

КУРИНАЯ ГРУДКА
С РИСОМ БАСМАТИ



и кокосовым соусом карри

Chicken Breast with Basmati Rice
and Coconut Curry Sauce

780 ₽



КРОЛИК

с картофельным gratenom

Rabbit with Potato Gratin

1 150 ₽



ОССОБУКО С ЦУКИНИ

Osso Buco with
Roasted Zucchini

1 990 ₽



ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

Slow Cooked Beef Cheeks
with Crushed Potatoes

1 150 ₽



КОТЛЕТЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

с картофельным пюре

Marbled Beef Cutlets
with Potato Puree

990 ₽



ХОСПЕР

Josper Grill



Сухое вызревание
происходит в специальной
камере в ресторане

Dry aging takes place in a special
chamber in the restaurant



30 мин

ТОМАГАВК-СТЕЙК

сухое вызревание

Cowboy Steak,
dry aging

1 500 ₽

100 гр



30 мин

ТИБОН-СТЕЙК

сухое вызревание

Dry Aged T-Bone Steak,
dry aging

1 500 ₽

100 гр



30 мин

РИБАЙ

влажного вызревания

Prime Boneless Ribeye
Steak Wet Aging

1 500 ₽

100 гр

 30 мин

СТЕЙК «ПИКАНЬЯ»

шолдер тендер, насыщенный
альтернативный стейк

Shoulder Tender
(Juicy Alternative Cut)

1 850 ₽

 30 мин

СТЕЙК «МАЧЕТЕ»

Steak Machete

1 850 ₽

 30 мин

СТРИПЛОЙН

поясничный премиальный
отруб с жировой прослойкой

Striploin Steak

2 850 ₽

 30 мин

ФИЛЕ-МИНЬОН

Filet Mignon

1 950 ₽

 30 мин

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР

Фирменный бургер с котлетой из мраморной
говядины и бриош из собственной пекарни

Signature Burger with Marbled Beef Patty
and Brioche from Our Own Bakery

1 150 ₽

ХОСПЕР

Josper Grill



 25 мин

ШАШЛЫК
ИЗ СВИНОЙ
ШЕИ



Pork Neck Skewer

850 ₽



 25 мин

ГОВЯЖИЙ
ШАШЛЫК



Beef Skewer

1 550 ₽



 25 мин

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК

Chicken Skewer

780 Р



 25 мин

ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА

Grilled Lamb Rack

1650 Р



ХЛЕБ

Bread



10-12 мин

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Bread basket

320 ₽

ПОЛКОРЗИНЫ

Half of Basket

180 ₽

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Gluten Free Bread

210 ₽

ЧИАБАТТА

Ciabatta

180 ₽

ГАРНИРЫ

Side Dishes



12 мин

ГУАКАМОЛЕ

салат из томатов, авокадо и кинзы

Guacamole. Tomato, Avocado and Cilantro Salad

380 ₽

12 мин

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Grilled Vegetables

550 ₽

10 мин

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed Potato

380 ₽

12 мин

КАРТОФЕЛЬ БЕБИ

Baby Potatoes

380 ₽

10 мин

РИС / ГРЕЧКА

Rice / Buckwheat

380 ₽

12 мин

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА И БРОККОЛИ НА ПАРУ

Steamed Cauliflower and Broccoli

380 ₽



ПЕЧЬ

Baking



20 мин

ФОКАЧЧА
с сыровяленным мясом

Focaccia with Dried Meat

380 ₽



20 мин

ХАЧАПУРИ
со шпинатом

Khachapuri with Spinach

590 ₽



10 мин

ФОКАЧЧА
с песто

Focaccia with Pesto

240 ₽

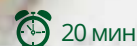


10 мин

ФОКАЧЧА
с пармезаном

Focaccia with Parmesan

260 ₽



20 мин

ФОКАЧЧА
с форелью

Focaccia with Trout

550 ₽



20 мин

ХАЧАПУРИ
по-аджарски

Adjarian Khachapuri

650 ₽



20 мин

ХАЧАПУРИ
по-мегрельски

Megrelian Khachapuri

650 ₽



20 мин

КУБДАРИ
с мясом

Kubdari with Meat

780 ₽



ДЕСЕРТЫ

Desserts



15 мин

ТРИ ШОКОЛАДА

торт муссовый

Triple Chocolate Mousse Cake

680 ₽



15 мин

ПАНЧО

Pancho

450 ₽



15 мин

ГАЗИРОВАННЫЙ ЧИЗКЕЙК

карамель/грейпфрут

Carbonated Caramel/
Grapefruit Cheesecake

380 ₽



15 мин

КРЕМ-БРЮЛЕ

с бурбонской ванилью

Creme Brulee with Bourbon Vanilla

380 ₽



15 мин

МУССОВОЕ ПИРОЖНОЕ

йогурт / клубника

Mousse
Yogurt / Strawberry

420 ₽



15 мин

АННА ПАВЛОВА

Anna Pavlova

420 ₽



10 мин

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

Assorted Sorbets and Ice Cream

170 ₽ 1 шарик



15 мин

НАПОЛЕОН с клюквой фламбе

Napoleon with Cranberry Flambe

450 ₽

