

Меню ресторана Юдино Шатер

Каждый день Вашей жизни – особенный. Каждая трапеза – неповторима. А каждое наше блюдо приготовлено исключительно для того, чтобы добавить в Вашу коллекцию чуть больше восхитительных мгновений.

Ваш шеф-повар, Дмитрий Данилов

Холодные закуски

- Такие разные – пряные, с кислинкой, лёгкие, экзотические – на любой вкус... Но каждая неизменно зажигает и поддерживает огонёк аппетита.

Сырное плато с виноградным вареньем и орехами (Тет де Муан, Бри, Дор Блю, Пармезан, Эмменталь, варенье из винограда) 850р

Изюминка Вашей трапезы.

Изумительное сочетание благородных сортов сыра со свежими лесными орехами и ароматным виноградным вареньем.

Итальянские ветчины и колбасы (Коппа, Чоризо, Парма, Мортаделла, артишоки, каперсы на ветки) 1200р.

Пикантно. Тонко. Многогранно.

Великолепное ассорти оригинальных итальянских колбас в аппетитной нарезке.

Тар Тар из говядины с горчичным соусом и каперсами (филе говядины, лук шалот, каперсы, крафтовый хлеб) 750р

Буйство вкусов, объединённое гармонией изысканного соуса из свежих семян горчицы.

Подаётся в дуэте со свежим хлебом.

Ассорти сала с горчицей и малосольными огурцами (три вида сала, горчица, малосольный огурец, крутоны из черного хлеба) 420р

Исконно русские разносолы в изящном исполнении.

Дополнены крутонами из ароматного чёрного хлеба.

Паштет из утки на крафтовом хлебе и сливовым вареньем (паштет из утиной печени, крафтовый хлеб, сливовое варенье) 530р

Тающий утиный паштет на свежесыпеченном хлебе, удачно обыгранный кисло-сладким вкусом сливового варенья.

Филе сельди с молодым картофелем и маринованным луком (филе сельди, картофель черри, маринованный красный лук) 350р

Великолепный тандем сельди с картофелем, дополненный пикантными нотами хрустящего красного лука.

Татаки из лосося с авокадо и томатами (семга, авокадо, томаты, Микс салат, соус гуакомоле) 720р

Смелое сочетание нежной мякоти лосося с овощами и изумительным гуакомоле. Впечатляющий вкус для истинных гурманов.

Тар Тар из корюшки с овощами и кетчупом из огурца (филе корюшки, лук шалот, огурцы, томат черри, кетчуп из огурца) 590р

Сочная, сладковатая корюшка в гармоничном овощном окружении. Подается с уникальным огуречным кетчупом.

Строганина из сибирских и дальневосточных рыб (филе нельмы, омуль, навага, уксусный соус, томатный соус) 970р

Рыбное ассорти? Надо попробовать!

Если вы действительно любите рыбу, значит, её сегодня ловили для Вас.

Плато из овощей (томаты, огурцы, болгарский перец, сельдерей, редис, зелень) 640р

Все краски лета на Вашей тарелке: свежие, яркие, хрустящие и удивительно вкусные овощи в окружении душистой зелени.

Ассорти свежий зелени (кинза, укроп, петрушка, базилик, лук зеленый)
290р

Ароматный букет разнотравья – пряного, острого, свежего... Идеально для мяса, закусок и блюд на углях.

Салаты

- Идеальный салат – это смесь ингредиентов, безупречно подходящих друг другу по вкусу, цвету, размеру. От этого действительно зависит его вкус.

Буратта с сезонными томатами и черничным вареньем (Буратта, томат розовый, уксус бальзамик, маслины) 970р

Деликатесная бурата с сочными розовыми томатами и изумительным черничным вареньем...

Пожалуй, самое романтическое блюдо авторского меню.

Винегрет с костромскими опятами (Опята, картофель, морковь, горошек зеленый, корншон, капуста квашеная) 390р

Винегрет появился в России во время царствования Александра I, и с тех пор состав салата менялся множество раз.

Предлагаем отведать один из самых совершенных вариантов – с хрустящими корншонами, освежающе кисловатой капустой и пикантными костромскими опятами.

Салат с тыквой, печеными овощами с фундуком и оливковым маслом (Запеченная тыква, свекла, морковь, лимонная заправка, картофель, фундук, луковое пюре) 420р

Тёплый салат из солнечной тыквы в овощной аранжировке с яркой и свежей лимонной заправкой.

Подаётся с ядрами фундука.

Салат из запеченной свеклы с козьим сыром (свекла, сыр Рикотта, хитин, свекольное пюре, кресс салат) 450р

Чудесное сочетание сладковатой свёклы с изысканным козьим сыром и свежим листовым салатом заново покоряет сердца гурманов.

Салат с томатами, сыром Рикотта и зеленью (томаты, сыр Рикотта, чили перец, кинза) 380р

Спелые, сочные томаты. Будоражащая, пикантная кинза. Нежный, деликатный сыр. Бесцеремонно острый чили.

Неожиданно? Да! И очень свежо и вкусно!

Тар Тар из авокадо с томатами и соусом гуакамоле с кедровым орехом (авокадо, томаты, соус гуакамоле, кедровый орех, лимонная заправка) 420р

Кусочки спелого авокадо и сладких томатов, нежащиеся под свежим лимонным соком.

Неповторимый шик блюду придают маслянистые кедровые орешки в пряном гуакомоле. Это надо попробовать!

Салат с грушей, сыром Дор Блю на листьях шпината под медовым соусом (свежие листья шпината, сыр Дор Блю, груша гриль в медово-горчичном соусе) 580р

Сладкое воспоминание о лете на Вашей тарелке...

Томлёная груша, деликатный Дор Блю, свежие листья шпината укутаны золотистым медово-горчичным соусом. Объедение!

Салат из авокадо гриль с томатами и зеленым маслом (авокадо хасс, томат розовый, орегано, масло оливковое, салат руккола) 590р.

Опалённый на углях авокадо с сочными розовыми томатами под изысканной заправкой из орегано и оливкового масла.

Руккола с королевскими креветками, авокадо и клубникой (салат руккола, королевские креветки, авокадо, клубника, кедровый орех, апельсиновый соус) 630р

Специальный рецепт для самых взыскательных.

Полнотелые креветки королевского размера в смелом сочетании со спелым авокадо и восхитительно ароматной клубникой. Кто сумеет устоять?..

Мильфей из камчатского краба с томатами (краб 1я фаланга, томат, огурец, картофель, томат черри, ветчина, майонез) 1400р

Дуэт камчатского краба с ветчиной, удачно дополненный свежими и печёными овощами... под всеми любимым французским соусом.

Оливье с крабом, креветками и красной икрой (краб 1я фаланга, креветки Соренто, картофель, морковь, горошек зелёный, корнишон, майонез, красная икра) 890р.

Самое время изменить привычкам.

Отведайте изумительный салат оливье с натуральным крабовым мясом, великолепными креветками и свежей икрой, которая аппетитно лопаётся на языке.

Салат с подкопчённой осетриной и мармеладом из фейхоа (осетрина г/к, Микс салат, томат, фейхоа мармелад) 950р

Вкуснейшая осетрина с лёгким дымком порадует неожиданным союзом с изумительным мармеладом ручной работы – из экзотического фейхоа.

Укрыто листьями микс салата.

Салат Цезарь из филе куриной грудки с крутонами (салат Романо, куриное филе, томат черри, крутоны, соус Цезарь, Пармезан) 420р

Свежий взгляд на традиционный салат.

Сочные листья Романо, хрустящие крутоны, сочные черри под любимым соусом Цезарь... Удержаться невозможно!

Теплый мясной салат с баклажанами и корнишоном (вырезка говяжья, куриное филе, фасоль, вяленый томат, сыр Гауда, баклажан, майонез, лук фри) 540р.

Время отведать сногшибательное сочетание баклажанов с вялеными томатами, фасолью и сыром.

Решающая нота – аппетитный лук фри.

Салат с куриной печенью под медово-горчичным соусом (куриная печень, Микс салат, авокадо, томат черри, медово-горчичный с-с, клубника) 540р

Салат, полный простого великолепия. Изумительный микс печени, авокадо, спелых томатов черри под пряным медово-горчичным соусом.

Подаётся с ароматной клубникой.

Суп

- Абрахам Маслоу как-то сказал, что в первом классе супе гораздо больше искусства, чем во второсортной живописи. Спорить не станем; лучше пожелаем приятного аппетита!

Уха из трех видов рыб с соусом (рыбный бульон, семга, палтус, треска) 480р

Эта уха запоминается.

Магическое трио сёмги, трески и палтуса в душистом, наваристом бульоне не оставит равнодушными даже тех, кто думает, что не любит рыбу.

Борщ свекольный с говядиной, сервируется сметаной (филе говядины, морковь, лук, свекла, томат, зелень, чеснок) 380р

Душа Вашего стола.

Наваристый говяжий борщ с жаркими овощами разжигает аппетит, согревает желудок и наполняет истинным удовольствием.

Подаётся с белоснежной сметаной.

Куриное консоме с домашней лапшой (куриный бульон, домашняя лапша, куриное филе) 340р.

Всё просто.

Курица, лапша и бульон – всего лишь... Но как же это изумительно вкусно!

Том Ям с креветками, сервируется рисом (Тайский кисло-острый суп на основе куриного бульона с креветками и мидиями) 480р

Родом с Таити.

Безумное сочетание курицы с морепродуктами в пикантнейшем соусе.

Подаётся с порцией рассыпчатого риса.

Крем суп из тыквы с карамелизированным инжиром (тыква, лук шалот, тыквенное масло, карамельный инжир, семечки тыквенные) 350р.

Ароматно-согревающий, насыщенно яркий и восхитительно сладкий.

Приготовлен по секретному рецепту от шефа.

Гаспачо огуречный (огурцы свежие, лук красный, базилик, халапеньо, чеснок, табаско, стебель сельдерея) 360р.

По-летнему свежий суп с восхитительно неповторимым вкусом.

Для тех, кто хочет добавить вечеру остроты.

Окрошка с говядиной на квасе или на кефире (картофель, говядина вырезка, редис, яйцо, огурец свежий, сметана, хрен, горчица) 360р.

В настоящей окрошке важен каждый ингредиент.

Мы готовим её с любовью, чтобы Вы от души наслаждались каждой ложкой.

Пельмени ручной работы

- Идеальная форма. Сочное содержание. Авторское исполнение.

Пельмени с фермерской уткой 420р

Питательные и диетические.

Пельмени с ягненком 430р.

Душистые и сытные.

Камчатские пельмени с неркой 560р.

Нежные и деликатесные.

Пельмени Сибирские со сметаной 400р

Традиционные и незабываемые.

Манты из баранины 480р.

Ваша любимая порция.

Горячие мясные блюда

- Горячие блюда - наша сила и слабость. Сила – потому что именно они лучше всего восполняют потраченную за день энергию. Слабость – потому что мы невероятно любим их готовить!

Телячьи щечки с картофельным пюре и шпинатом (*телячья щечка конфи, картофельное пюре и обжаренный шпинат*) 740р.

Легендарные телячьи щёчки с воздушным пюре из молодого, рассыпчатого картофеля.

Изюминка блюда – припущенный в масле шпинат.

Фахито с курицей и овощами (*куриная грудка на гриле, с овощами, салатом айсберг и соусами Сальса, Гуакамоле, сметана сервируется тортильей*) 790р.

Схваченное на углях нежное куриное мясо в упоительном сопровождении трёх соусов.

Дополнено овощами и тонкой тортильей.

Цыпленок Табака с домашней аджикой и черри картофелем (*цыпленок, корнишон, картофель черри, домашняя аджика*) 590р

Бесподобное блюдо традиционной грузинской кухни в оригинальном исполнении.

Вкус оттеняют корнишоны и домашняя аджика.

Потрошка куриные с толченым картофелем (*печень куриная, сердце, легкое, картофель, обжаренный с соусом Демиглас*) 460р

Настолько же уютное, насколько аппетитное блюдо из отборных куриных потрошков и золотистой жареной картошечки.

Сдобрено особым соусом от Шефа.

Рибай стейк с перченым соусом и томатами (*стейк Рибай с томатом Конфи, соусом из 5-ти перцев*) 2900р.

Всемирно известный стейк Рибай с возбуждающим аппетит соусом из пикантной смеси перца пяти видов.

Рекомендуемая прожарка – медиум.

Филе миньон с картофелем по-домашнему (*Миньон из говяжьей вырезки с картофелем Черри и соусом Демиглас*) 750р.

Безупречная мякоть мраморной говядины с овощами, сбрызнутая легендарным французским соусом Демиглас.

Рекомендуемая прожарка – медиум.

Каре молодого ягненка с аджикой (*каре ягненка, домашняя аджика*) 990р.

Истинный деликатес – рёбрышки с нежной мякотью душистой ягнятины, приправленные неповторимо пикантной аджикой.

Запеченная лопатка ягненка с картофелем и розмарином (*томленая ножка ягненка в специях, сервируется картофелем черри и овощами*) 1400р.

Ножка молодого барашка, умело томлёная в специях и собственном соку, идеальна в сочетании с рассыпчатым картофелем и сочными овощами.

Бургер Биф с деревенским картофелем 780р

Тот самый идеальный мужской бургер.

Дополнено доброй порцией золотистого картофеля по-деревенски.

Блюда из рыбы и морепродуктов

*- Нет ничего изысканнее и пикантнее блюд из морепродуктов.
Некоторые из них, словно радуга: исчезают быстро, а
запоминаются навсегда...*

Корюшка с толченым картофелем (картофель, корюшка, укроп, соус Вьерж)
590р.

Рассыпчатая картошечка с душистым укропом – лучшее дополнение к умеренно сладковатой корюшке.

Сдобрено изысканным соусом Вьерж.

Котлеты щучьи с муслином из картофеля (котлеты из щуки, картофельное пюре со шпинатом, соус Цезарь, икра палтуса) 390р.

Сочные щучьи котлетки, укрытые восхитительным соусом Цезарь и дополненные оригинальными нотками икры палтуса.

Подается с картофельным пюре и шпинатом.

Мурманский лосось на крафтовом хлебе (стейк семги, крафтовый хлеб, соус Белое вино и красная икра) 960р.

Идеально прожаренный стейк сёмги в обжаривающем соусе из белого вина и украшенный бусинками красной икры.

Подается на крафтовом хлебе.

Филе Палтуса со спагетти из овощей и красной икрой (филе палтуса, цуккини, болгарский перец, соус Белое вино, красная икра) 890р

Сладкий вкус, объединяющий палтус, цуккини и болгарский перец, великолепно оттеняет нежный, с горчинкой, оттенок первосортной красной икры.

Мидии Маринара в кастрюле с чабаттой 750р.

Гениальный союз мидий с итальянской чабаттой восхищает насыщенным вкусом и превосходным соусом.

Мидии Блю Чиз в кастрюле с белым вином 790р

Добавьте трапезе изысканности.

Роскошные мидии под благородным сыром дарят не только изумительный вкус, но и особенное настроение.

Осьминог с соусом из болгарского перца (*осьминог на гриле с толченым картофелем и соусом из болгарского перца*) 910р.

Опалённое мясо осьминога с воздушным толчёным картофелем – с пылу с жару и под особенным соусом...

Такого Вы ещё не пробовали!

Блюда на углях

- Из всех приправ самая лучшая — огонь.

Шашлык из осетрины 1100р.

Роскошное рыбное блюдо, приготовленное на открытом огне, раскрывает новые грани гастрономического удовольствия.

Шашлык из семги 820р.

Восхитительные кусочки красной рыбы с изумительно нежным вкусом, подрумяненные над горячими углями.

Тигровые креветки с каперсами и лимоном 1200р

Солоноватый вкус моря на Вашей тарелке. Идеально.

Приправлено пикантной кислинкой и терпкими каперсами.

Шашлык из фермерского цыпленка 480р.

Свежее мясо деревенской птицы, зажаренное на углях в сочном маринаде.

Шашлык из свинины 560р

Чистое, свежее, тщательно отобранное мясо, мастерски приготовленное на открытом огне. Изумительно сочно!

Шашлык из телятины 820р.

Удивительный аромат, нежная текстура, благородный, насыщенный вкус.

Люля кебаб из баранины 560р.

Превосходно приготовленная баранина с пикантно-сладковатыми нотами. Оригинальный вкус истинно грузинского блюда.

Люля кебаб из курицы 450р.

Нежнейшее люля из свежего куриного мяса с восхитительной золотистой корочкой.

Люля кебаб из картофеля 250р.

Волнительно-тающая начинка из молодого картофеля, укутанная хрустящей золотистой корочкой.

Гарниры к шашлыку

Овощи на углях 270р.

(Баклажан, томат, болгарский перец, цуккини, красный лук)

Яркое, сочное, полезное овощное разновкусие с душистым ароматом дыма, разжигающее аппетит.

Картофельное пюре 220р.

Нежный гарнир из рассыпчатого картофеля буквально тает во рту. Превосходное дополнение к жареному мясу.

Шампиньоны на углях 350р.

Любителям грибов посвящается.

Классический мягкий вкус шампиньонов в жаркой аранжировке. Оторваться невозможно!

Картофель с курдюком 200р.

Молодой сладковатый картофель, запеченный на углях в сочном курдючном жире. Потрясающий аромат и совершенно непередаваемый вкус, который нужно отведать каждому.

Хлеб

Подовый хлеб с\с 250р.

(бездрожжевой пшеничный хлеб, ржаной бездрожжевой хлеб, чабатта)

Душистый свежесвепеченный хлеб разных сортов на самый взыскательный вкус.

Лаваш тонкий 1 шт 90р.

Идеальная пара для сочного шашлыка – и неизменный выбор настоящих мясных гурманов.

Десерты

- Хороша лишь та трапеза, что окончена на восхитительной ноте... А что может быть восхитительнее изысканного десерта?

На поле Он 520р.

Слой за слоем раскрывается нежнейший вкус изысканного воздушного лакомства. Подушечки слоёного теста, слитые в абсолютной гармонии с обворожительным заварным кремом... Наслаждение в каждой ложечке!

Подаётся охлаждённым.

Медовик 130р 490р.

Почётный гость к Вашему чаепитию – золотистые бока, мягкий крем и ни с чем не сравнимый сытный вкус с по-летнему медовым оттенком.

Отведайте и поделитесь с близкими!

Чизкейк Нью Йорк 440р.

Умеренно сладкий, невыносимо вкусный... Лёгкий сырный крем на тончайшем бисквите – идеальное завершение Вашей трапезы.

Панакота с клубничным кули 290р.

Десерт из самого сердца Италии - нежный, как летнее утро, и незабываемый, как первый поцелуй.

Подаётся под ягодным соусом.

Тирамису 350р.

Ваше сердце уже покорило несравненное сочетание изысканного маскарпоне с восхитительно тающим печеньем савоярди? Значит, сегодня мы готовим тирамису именно для Вас.

Припудрено какао. С любовью.

Мороженое 190р.

(Ванильное, Клубничное, Шоколадное, Грецкий орех)

Ледяное лакомство с Вашим излюбленным вкусом.

Сорбет 210р.

(Лесная ягода, Манго, Лимон лайм)

Изящный, тонкий и оригинальный, как, впрочем, и всё французское.

Напитки

*- Мы верим, что жажду нужно утолять вкусно.
Поэтому каждый день готовим для Вас особенные напитки.*

Клюквенный морс 150р.

Насыщенным вкусом с игривой кислинкой хочется наслаждаться бесконечно, хоть о и утоляет жажду в одно мгновение!

Облепиховый морс

150Р.

Терпко-сладкий напиток с ярким характером. Дарит пользу солнечных ягод и незабываемое летнее послевкусие.

Тархун

150р.

Дерзкий, пряный, любимый с детства напиток с тонкими нотами лимона и освежающим настроением.

Квас

70р.

Охладитесь! Он восхитителен!

Первое упоминание кваса зафиксировано в письменах древней Руси в 989 году. Прошло больше 1000 лет, но мы соблюдаем традиции приготовления и подачи этого волшебного напитка по сей день.