



PASSAGE

R E S T A U R A N T



Дорогие гости,

от лица всей команды мы рады приветствовать вас в ресторане PASSAGE.

В этом сезоне мы создали для вас новую коллекцию блюд. Ремесленный хлеб, который вам принесут в качестве приветствия, приготовлен на закваске из виноградного сока и каждое утро отпекается командой наших пекарей с особым отношением и философией.

При создании этого меню мы вдохновлялись старой французской классикой, также здесь можно попробовать новаторские и авторские блюда, которых до этого не существовало в природе. Прогулки по стране Басков и Каталонии натолкнули нас на идею выразить испанский характер в нашей кухне.

Отдельную главу мы посвятили блюдам из сезонных овощей и корнеплодов. Наше направление в еде мы охарактеризовали как «гастрономический космополитен». Мы хотим, чтобы вы чувствовали себя комфортно и расслабленно, сами же мы будем испытывать легкое приятное волнение, трепет и предвкушение того, что вы позволите нам готовить для вас. Поэтому не отказывайте себе в удовольствии попробовать как можно больше наших блюд, мы будем безгранично рады этому.

В заключении хотелось бы процитировать Энтони Бурдена:

«Ваше тело не храм, а парк с крутыми горками и аттракционами, - наслаждайтесь поездкой»

Бренд-шеф отеля Роман Тарасов
Шеф-повар ресторана Алексей Пикулев



АЛЛЕРГЕНЫ

A	Алкоголь	N	Орехи
C	Ракообразные	P	Свинина
CL	Сельдерей	PE	Арахис
D	Молочные продукты	S	Креветки
E	Яйца	SD	Диоксид серы
F	Рыба	SE	Кунжут
G	Глютен	SO	Соя
LP	Люпин	V	Вегетарианские
MT	Горчица	VG	Веганские
MU	Моллюски	Y	Дрожжи

БРУСКЕТТЫ И НЕЧТО БОЛЬШЕЕ

Брускетта с цыплёнком в соусе супрем с томатами и чесноком	<i>YGD</i>	<i>320</i>	1 100
Брускетта с тёплым камамбером и ростбифом	<i>YGD SO</i>	<i>180</i>	1 100
Крок-месье с копчёным окороком и сыром эмменталь	<i>YGEDP</i>	<i>285</i>	950
Брускетта с вялеными томатами и оливками каламата	<i>YGD</i>	<i>170</i>	750
Намазка с голубым сыром	<i>YGD</i>	<i>50</i>	300
Паштет из печени домашней птицы	<i>YGAD</i>	<i>70</i>	300

ИЗ-ПОД НОЖА

Тартар из говядины с пастой из пьемонтского трюфеля и соусом умами	<i>DE</i>	<i>200</i>	1 550
Татаки из говядины с битыми огурцами и трюфельным понзу	<i>SO</i>	<i>175</i>	1 400
Тартар из белой рыбы с авокадо и битыми огурцами	<i>FSE</i>	<i>170</i>	1 100
Карпаччо из дорадо с кумкватом, гранатом и эмульсией из японского лимона	<i>F</i>	<i>130</i>	1 100

ПЕРЕД САЛАТОМ

Буррата с Мурманским крабом и летним салатом	<i>CL FND</i>	<i>315</i>	1 900
Ростбиф с соусом из тунца, каперсами, унаги и чёрным перцем	<i>FND</i>	<i>165</i>	1 590
Гравлакс из лосося с лимонами, горчицей и хреном	<i>F CL MT D</i>	<i>180</i>	1 400
Севиче из дорадо с личи, кальмаром и красным луком	<i>F MU CL</i>	<i>185</i>	1 300
Флэт из индейки с гуакамоле, оливками, артишоками и помидорами черри	<i>D</i>	<i>200</i>	850

АВТОРСКИЕ САЛАТЫ

Салат Rita с гуакамоле, креветками и личи	<i>CL F S D</i>	<i>230</i>	1 800
Салат из осьминога с томатами и печёной фасолью	<i>MU CL D</i>	<i>195</i>	1 590
Салат из французского цыплёнка с авокадо и соусом из греческого йогурта	<i>ND CL</i>	<i>230</i>	1 100
Салат с копчёной форелью и соусом из дижонской горчицы	<i>F CL MT D</i>	<i>305</i>	1 100
Салат из вяленой свеклы с кремом из козьего сыра, ежевикой и пеканом	<i>ND</i>	<i>205</i>	790
Зелёный салат с сельдереем, авокадо, яблоками и фенхелем	<i>CL D</i>	<i>160</i>	750

В ТАРЕЛКЕ

Буйабес из черноморской рыбы	<i>F A Y G C L S M U S E S O</i>	<i>350</i>	1 400
Тирольский суп с грибами и фрикадельками из петуха	<i>D</i>	<i>330</i>	950
Борщ из запечённых овощей и квашеной капусты с грудинкой бычка	<i>Y G E D</i>	<i>310</i>	850
Французский луковый суп - гратен	<i>D Y G S E S O A</i>	<i>300</i>	650

РИМСКИЕ КАНИКУЛЫ

Турецкая пицца: неаполитанский соус, сыр моцарелла, турецкие колбаски из говядины	<i>Y G S O S E N D E M T C L P E</i>	<i>370</i>	1 200
Пицца 4 сезона: неаполитанский соус, артишоки, оливки, лук, каперсы, шампиньоны, сладкий перец	<i>Y G S O S E N D P</i>	<i>380</i>	1 200
Пицца MØS: соус сливочный дип, лосось гравлакс, цукини, орегано, вяленые томаты, базилик	<i>Y G D A F</i>	<i>460</i>	1 200
Болонская пицца: соус бешамель, моцарелла, мортаделла, фисташки, соус унаги	<i>Y G S O S E N</i>	<i>340</i>	1 200
Пицца Трей: соус Морне, ветчина, цыплёнок, чоризо	<i>Y G S O S E N</i>	<i>350</i>	1 200
Пицца VOGUE: соус сливочный дип, креветки, вяленые томаты, базилик	<i>Y G D S</i>	<i>450</i>	1 200

ОТ РЫБАКОВ

Фаланга Мурманского краба запечённая с соусом термидор и сыром эмменталь	<i>CDAFCL GS</i>	<i>240</i>	2 200
Дорадо в соусе ливорнезе из томатов черри, белого вина, артишоков и чеснока	<i>FA CL</i>	<i>310</i>	1 900
Пиленгас по-испански обжаренный в мохо с рагу из нута, лука и колбасок чоризо	<i>PFNA CL</i>	<i>240</i>	950
Гребешок запечённый под соусом термидор	<i>MUDA</i>	<i>150</i>	950
Кнели по-лионски из дикой щуки и раков в соусе термидор	<i>YGADEF</i>	<i>55</i>	950

ОТ ФЕРМЕРОВ

Телятина графа Орлова в соусе из белого вина с печёным картофелем	<i>MTDAP</i>	<i>350</i>	2 400
Чечевичное рагу с ягнёнком	<i>DCL</i>	<i>370</i>	2 200
Гигантский бифштекс из мраморной говядины со сморчками и пряным маслом	<i>FDGEA</i>	<i>410</i>	2 100
Тосканский цыплёнок в сливочном соусе с паппарделле и томатами	<i>GDA</i>	<i>315</i>	1 200
Утиная грудка с соусом из сливы, тыквенным пюре и карамельным луком конфи	<i>A</i>	<i>180</i>	1 200
Киш-лорен с копчёным окороком и сыром сулугуни и соусом тартар	<i>DEGP</i>	<i>140</i>	790

ХОСПЕР

Осьминог на гриле с томатами конфи, картофелем и соусом Грибиш	<i>MU CL F</i>	<i>280</i>	2 600
Кебаб из ягнёнка с печёным баклажаном и соусом из арахиса	<i>SO G CL MT A PE SEN</i>	<i>300</i>	2 200
Стейк из лосося с соусом Мальтез и припущенным шпинатом	<i>A F CL DE</i>	<i>200</i>	1 900
Стейк филе миньон с соусом Беарнез и хрустящим френч-фрай, приготовленным в утином жире	<i>D F G A E</i>	<i>220</i>	1 900
Кальмар с соусом тартар, зеленью и лимоном	<i>MU M T E CL</i>	<i>265</i>	1 500
Кебаб из курицы с печёным перцем	<i>D</i>	<i>275</i>	1 400
Овощи на гриле	<i>VG</i>	<i>300</i>	550

ИЗ САДОВ И ОГОРОДОВ

Печёный халуми в рагу из томатов и нута	<i>D SO E G MT N CL SE PE</i>	<i>200</i>	990
Печёные перцы с фетой и тапенадой из оливок	<i>D SE PE SO G CL M T A</i>	<i>160</i>	990
Печёный баклажан с соусом из арахиса и тахини	<i>N SE PE SO G CL M T A</i>	<i>160</i>	850
Печёная тыква в бедуинских традициях с йогуртовым соусом и пеканом	<i>D N</i>	<i>200</i>	850
Кето-крокета из цветной капусты и сыра	<i>N E D</i>	<i>200</i>	650
Карпаччо из цуккини с пекорино, оливковым маслом и кедровыми орешками	<i>D N</i>	<i>150</i>	650
Фалафель с соусом рас-эль-ханут	<i>SE E G D</i>	<i>145</i>	450



ДЕСЕРТЫ

Профитроли Огюста Эскофье с фисташковым кремом и шоколадным соусом	<i>DENG</i>	<i>245</i>	1 200
Павлова с ягодами и ванильным кремом паттисье	<i>NDE</i>	<i>160</i>	750
Карамелизированная бриошь с ежевикой и ванильным кремом	<i>EGYDA</i>	<i>230</i>	650
Тарттатен из кубанских яблок с мороженым	<i>NDEG</i>	<i>160</i>	650
Тирамису Путтанеска	<i>GEDA</i>	<i>150</i>	450