



# PASSAGE

---

R E S T A U R A N T



Дорогие гости,

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

Осень, золотая и дождливая, - удивительное время для добрых встреч и сезон высокой гастрономии.

В этом времени года есть своя волнительная прелесть и очарование, ведь даже осенняя роза изысканнее ранней.

Урожай с виноградных лоз из ущелий Гай-Кодзора приносит прохладный ветер, игру воспоминаний и хорошее настроение. Зреют фиолетовые баклажаны, помидоры с сахарной мякотью, зеленый виноград и медовые груши. Утки и дикие гуси летят с севера на юг. Тем временем море оправляется от испуга, вызванного промыслом рыбаков и накапливает морскую фауну для следующего рыбацкого сезона.

Огромная фисташковая тыква с ярким жёлтым нутром, заботливыми руками, бережно переселится с грядки на кухню для дальнейших дуэтов с утиным хамоном в салате.

На Кубани собирают урожай ароматных яблок и бережно складывают в деревянные ящики, чтобы они стали главным ингредиентом для бронзово-карамельного крамбла, который украсил одно из блюд нашего меню в этом сезоне. Осенью, когда на улице свежо, а в домах уютно горят свечи, ужин становится особенно приятным и долгим. Душевные беседы могут затянуться далеко за полночь, наполняя сердца радостью и теплом. Осень — это переходный период от скромных радостей лета к искрящимся удовольствиям зимы.

Ну а мы уже сейчас подготовили идеи с осенним характером, чтобы насладиться красками этого необыкновенного сезона.

Бренд-шеф отеля  
Роман Тарасов

Шеф-повар ресторана  
Алексей Пикулев



## АЛЛЕРГЕНЫ

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

## БРУСКЕТТЫ И НЕЧТО БОЛЬШЕЕ

Кето-бургер с котлетой из бычка с салатом коул слоу и соусом из зеленого перца	<i>MT DENA</i>	<i>350</i>	1 700
Датский сэндвич Скаген с креветками и огурцом	<i>GMT FDS E</i>	<i>185</i>	1 200
Брускетта с цыплёнком в соусе супрем с томатами и чесноком	<i>YDG</i>	<i>320</i>	1 200
Брускетта 4 сыра с кленовым сиропом	<i>GND</i>	<i>235</i>	1 200

## ИЗ-ПОД НОЖА

Тартар из говядины с пастой из пьемонтского трюфеля и соусом умами	<i>DE</i>	<i>200</i>	1 950
Тартар из лосося с сальсой из авокадо и манго	<i>EDCF</i>	<i>190</i>	1 850
Тартар из белой рыбы с авокадо и битыми огурцами	<i>NFSE</i>	<i>170</i>	1 250
Карпаччо из дорадо с апельсинами и пекорино	<i>FD</i>	<i>145</i>	1 250



## ПЕРЕД САЛАТОМ

Крудо из мурманской семги и краба	<i>FC</i>	<i>180</i>	1 950
Флэт из ростбифа с красным песто из высушенных томатов	<i>ND</i>	<i>195</i>	1 850
Грудка фермерского петуха под соусом Баже	<i>FN</i>	<i>225</i>	1 400
Буррата с густым итальянским соусом Ромеско	<i>DN</i>	<i>115</i>	1 400
Флэт из индейки с гуакамолем, оливками, артишоками и помидорами черри	<i>FD</i>	<i>200</i>	1 100

## АВТОРСКИЕ САЛАТЫ

Салат из осьминога с оливками, лимонами и печёным картофелем	<i>MUCL</i>	<i>255</i>	2 800
Салат Rita с гуакамолем, креветками и личи	<i>FDCLS</i>	<i>235</i>	2 100
Салат с печеной тыквой, хамоном из утиноного магре и пеканом	<i>ND</i>	<i>215</i>	1 700
Салат с тунцом и фасолью в ниццком стиле	<i>FND</i>	<i>225</i>	1 250
Салат с радиччио, грушей и горгонзоллой	<i>ND</i>	<i>180</i>	1 200
Зелёный салат с огурцами, сельдереем, рикоттой	<i>DCL</i>	<i>220</i>	1 200
Салат из французского цыпленка с авокадо и соусом из греческого йогурта	<i>NDCL</i>	<i>230</i>	1 150

## В ТАРЕЛКЕ

«Качука» - традиционный суп тосканских рыбаков	<i>AGYFMU CLS</i>	<i>400</i>	2 600
Тирольский суп с грибами и фрикадельками из петуха	<i>D</i>	<i>330</i>	1 200
Борщ из запечённых овощей и квашеной капусты с грудинкой бычка	<i>YGED</i>	<i>310</i>	1 200
Французский луковый суп - гратен	<i>DYGA</i>	<i>300</i>	850
Трюфельный картофельный вишисуаз с яйцом пашот и сельдереем	<i>GDAECL</i>	<i>320</i>	850

## РИМСКИЕ КАНИКУЛЫ

Пицца ЛЮЧИФЕРО: неаполитанский соус, халапеньо, красный лук, печеный чеснок, колбаса чоризо	<i>DPGY</i>	<i>375</i>	1 500
Пицца НОРДИК: соус сливочный дип, лосось, каперсы, томаты черри	<i>GYDF</i>	<i>385</i>	1 500
Пицца ЧЕЛСИ: соус сливочный дип, горчичный соус, ростбиф, луковые пикули	<i>GYD</i>	<i>395</i>	1 500
Пицца ПАСАЖ: мортаделла, цыпленок, соус бешамель, сальчичон, паста трюфеля, сулугуни	<i>GYDP</i>	<i>390</i>	1 500
Пицца БАРСА: соус из томатов, печеные перцы, лук, анчоусы, чоризо	<i>GDPFE</i>	<i>440</i>	1 500
Пицца ДЖАНДУЙЯ: сладкая пицца с нутеллой, сезонными фруктами и фисташкой	<i>GDNPE</i>	<i>450</i>	1 500

## ОТ РЫБАКОВ

Камбала в маслянном соусе с картофелем-конфи	<i>F A C L</i>	<i>285</i>	2 800
Соте из креветок и в соусе «Лимонный бёр-блан»	<i>A C L F D S</i>	<i>350</i>	2 800
Большой жульен из морских гадов	<i>A M U C L S D G</i>	<i>340</i>	2 800
Дорада по-каталонски в томатно-шафрановом соусе с оливками и картофелем	<i>A F</i>	<i>295</i>	1 900
Вонголе «а-ля венетто» в эмульсии из сливочного масла, петрушки и вина	<i>M U A G Y C L</i>	<i>400/60</i>	1 550

## ОТ ФЕРМЕРОВ

Гигантский бифштекс из мраморной говядины со сморчками и пряным маслом	<i>F D G E A</i>	<i>410</i>	2 990
Котлета из ягненка на кости с пюре сельдерея	<i>A D C L E</i>	<i>235</i>	2 800
Ребро бычка в соусе из бурбона с пюре из картофеля по рецепту Жоеля Робюшона	<i>A D E</i>	<i>350</i>	2 800
Утиная грудка с фуа-гра и соусом из кленового сиропа и малины	<i>A</i>	<i>175</i>	1 800
Тосканский цыплёнок в сливочном соусе с паппарделле и томатами	<i>G D A</i>	<i>315</i>	1 250
Голубец с зайцем с соусом из ким-чи и жирных сливок и цветной капустой	<i>G D A S N</i>	<i>265</i>	1 100

## ХОСПЕР

Осетрина на гриле в соусе Шампань с белужьей икрой	<i>FAD</i>	<i>310</i>	4 800
Стейк Бон-филе в соусе «Пуар» с маслом «Мэтр Д`Отель»	<i>DA</i>	<i>270</i>	4 490
Осьминог на гриле с томатами конфи, картофелем и соусом Грибиш	<i>MUCLMTFE</i>	<i>280</i>	4 400
Стейк из лосося с соусом Голландез и припущенным шпинатом	<i>AEDF</i>	<i>200</i>	2 550
Кебаб из ягнёнка с печёным баклажаном и соусом из арахиса	<i>PESE</i>	<i>300</i>	2 200
Зеленая спаржа на гриле		<i>100</i>	1 600
Овощи на гриле		<i>300</i>	650
Цветная капуста на гриле		<i>150</i>	650





## ИЗ САДОВ И ОГОРОДОВ

Котлета из брокколи, с нутом и пеканом, под соусом Веллингтон	<i>NDEA</i>	<i>160</i>	950
Печёный лук-порей с апельсиновым мясом и гранатами	<i>AG</i>	<i>120</i>	650
Крокеты из печеного перца	<i>EGFD</i>	<i>105</i>	550
Пюре из печеного картофеля по рецепту Жоэля Робюшона	<i>DE</i>	<i>120</i>	650



## ДЕСЕРТЫ

Профитроли Огюста Эскофье с фисташковым кремом и шоколадным соусом	<i>DENG</i>	<i>245</i>	1 200
Чизкейк из Страны Басков	<i>ADE</i>	<i>220</i>	1 200
Ромовая баба в пряном сиропе	<i>NDAYGE</i>	<i>180</i>	850
Вертикальный десерт	<i>DNEA</i>	<i>165</i>	850
Крем-карамель	<i>DE</i>	<i>175</i>	650
Крамбл из садовых яблок с ванильным мороженым и соусом из бурбона	<i>DGNE</i>	<i>180</i>	650

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Овощная нарезка		200	400
Паста паппарделле	G	100	450
Детская гречневая каша	D	100	300
Рис отварной	D	100	450
Картофель фри		100	350
Сосиски куриные		100	450
Тефтели куриные		100	450
Тирольский суп с грибами и фрикадельками из петуха	D	175	600
Борщ из запечённых овощей и квашеной капусты с грудинкой бычка, сметаной, зеленью и пампушками	YGED	175/30/80	550

## ЗАВТРАКИ

ЗАВТРАКИ СЕРВИРУЮТСЯ 24/7

Русские блины с красной икрой <i>подаются со сметаной</i>	G E F D	200/50/40	1 500
Гравлакс из лосося с лимонами, горчицей и хреном	F C L M T D	180	1 400
Печёный халуми в рагу из томатов и нута	D S O E G M T N C L S E P E	200	990
Крок-месье с копчёным окороком и сыром эмменталь	Y G E D P	285	950
Яйца «По-Царски» <i>подпечённый маффин, маринованный лосось, два яйца пашот, опалённый голландский соус, красная икра</i>	E G A Y D	200	950
Сырники <i>подаются со сметаной и вареньем</i>	D G E	200/40/100	780
Пряный хумус <i>два яйца пашот, хумус, зёрна граната, грецкий орех, оливковое масло, копчёная паприка, голландский соус</i>	E C A F D	260	750
Яйца, приготовленные на ваш вкус (3 шт.) <i>сваренные вкрутую или всмятку, яичница-глазунья, яичница-болтунья, омлет. На ваш выбор мы добавим кондименты: ветчина, сыр, грибы, куриные сосиски, бекон, томаты черри, лук шалот.</i>	E D P O	120	750
Шакшука с суджуком	E D	300	750
Каша: овсяная, гречневая <i>может быть приготовлена на воде или молоке. Подаётся с ягодами и орехами</i>	N D G V	180	600
Белковый омлет со шпинатом	E D	170	550
Куриные сосиски со свежими овощами		250/50	550
Русские блины <i>подаются со сметаной</i>	D G E	200/40	550
Круассан с авокадо	G D	70	550
Крудите из свежих овощей	C L D	310	550
Творог со сметаной	D	200/40	350
Хлопья <i>подаются с молоком на выбор: натуральное, соевое, кокосовое, миндальное, банановое</i>	G D	50/200	350