

Вуокса

ГРИЛЬ



Атмосферу хорошего ресторана создают вкусные блюда, довольные Гости и, конечно же, команда! Наши повара готовят каждое блюдо с особой любовью! Чтобы каждый Гость чувствовал согревающую заботу о себе, словно он дома, среди самых родных! Ресторан «Вуокса ГРИЛЬ» — это часть большой семьи — загородного клуба «Жемчужина», поэтому у нас хорошо и вкусно всем, как изысканным гурманам, так и самым маленьким гостям.

*Нам важно
ваше мнение!*



ОТЗЫВЫ

ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ




*К антипасти рекомендуем
бокал белого сухого вина*



ИТАЛЬЯНСКИЕ АНТИПАСТИ

Ассорти итальянских деликатесов:
Мортаделла, Хамон, Пармезан, Камамбер,
оливки, артишоки, вяленые томаты,
гриссини

260 г | **1400.-**



ТАР-ТАР ИЗ ФОРЕЛИ
С АВОКАДО

форель, авокадо, кунжутное масло
и черная икра палтуса

170 г | **850.-**

Стоит попробовать!

РОЗОВЫЕ ТОМАТЫ
С СУШЕНОЙ РИКОТТОЙ
И ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ

140 г | **460.-**

томаты, рикотта, оливки, ялтинский лук,
каперсы



БУРРАТА
С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ
И СОУСОМ ПЕСТО

сыр буррата с розовыми томатами
и соусом песто

250 г | **1100.-**

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С МУССОМ ИЗ ГОРЧИЦЫ

говяжья вырезка с устричным соусом,
лаймом и кинзой, подается с воздушным
муссом из горчицы и сгущенного молока

135 г | **680.-**

ГРЕБЕШКИ

морские гребешки с соусом
на основе маракуйи, лайма
и свежей малины

100 г | **730.-**



ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА И ЯЙЦОМ ПАШОТ

печень цыпленка, творожный сыр
и яйцо пашот

275 г | **520.-**



ВИТЕЛЛО ТОНАТО

итальянская закуска из ростбифа
с соусом на основе тунца

125 г | **630.-**



ДЕРЕВЕНСКИЕ ЗАКУСКИ ПОД ВОДОЧКУ

домашние соленья с салом
и бородинским хлебом

410 г | **950.-**

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ



ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБЫ

окунь, форель, судак, баклажан,
цукини, томаты черри, соус
песто и сливки

170 г | **690.-**



АДЫГЕСКИЙ СЫР СО СВЕКОЛЬНЫМ МУССОМ

мягкий сыр в сметане со специями
и муссом из свеклы

160 г | **430.-**



БАКЛАЖАН ПАРМИДЖАНО

запечённый баклажан в травах
с соусом наполи, сырами и песто

190 г | **630.-**



КРЕВЕТКИ С РУККОЛОЙ

обжаренные креветки в белом
винном и креветочном биске
с каперсами, оливками и чесноком,
подаются со свежей рукколой

150 г | **790.-**



САЛАТЫ



Фирменный салат
от нашего шеф-повара



С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ

обжаренный баклажан, помидоры,
творожный сыр, сладкий чили, грецкий
орех и микс-салат

300 г | **780.-**



КЛАССИКА

ГРЕЧЕСКИЙ

220 г | 480.-

томаты, огурцы, болгарский перец, сыр фета, оливки, каперсы, красный лук и прованские травы заправленные оливковым маслом

ЦЕЗАРЬ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА

200 г | 520.-

цыпленок су-вид, ромейн, томаты черри, слайсы пармезана и соус цезарь

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

200 г | 620.-

креветки, ромейн, томаты черри, слайсы пармезана и соус цезарь



ЗЕЛЕНЬ СЛАТ

брокколи, огурцы, авокадо, бобы эдамамэ, шпинат, руккола, ромейн с фирменной заправкой

180 г | 550.-



С ГОВЯДИНОЙ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

ростбиф, микс салата, обжаренная кукуруза и заправка в азиатском стиле

140 г | 520.-



С ФОРЕЛЬЮ СЛАБОЙ СОЛИ СО СМЕТАННОЙ ЗАПРАВКОЙ

свежий салат с форелью слабой соли, домашними вяленными черри и сметанным соусом

180 г | 690.-

Стоит попробовать!

С ИНДЕЙКОЙ, КОПЧЕНЫМ СЫРОМ И ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

☆ 150 г | 550.-

индейка су-вид, копченый сыр, свежий шпинат, ореховый соус и свежая кинза

СУПЫ



*К супу рекомендуем
фирменный хлеб
со взбитым маслом*

тартин ржано-пшеничный,
пшеничный

225 г | 280.-



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

креветки, форель, мидии, кальмар,
вешенки, паста Том Ям, устричный
соус и кокосовое молоко

310 г | 850.-



**БОРЩ СО СМЕТАНОЙ
И ДОМАШНИМ САЛОМ** ☆

классический борщ с говядиной

450 г | **620.-**

КУРИНЫЙ СУП

насыщенный бульон с яичной лапшой, филе куриного бедра, луком и морковью

300 г | **420.-**

УХА

традиционная уха из судака, форели и морского окуня

300 г | **490.-**

**ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП
С ЖАРЕНЫМ БЕКОНОМ**

нежный грибной крем-суп с беконом

300 г | **420.-**

Домашние супы



ПАСТА & РИЗОТТО



ПАСТА С ОЛЕНИНОЙ И ТОПИНАМБУРОМ

паста тальятелле, оленина, белые грибы,
вяленые черри, ягоды можжевельника

220 г | **860.-**



РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

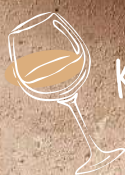
рис, белые грибы, пармезан,
трюфельное масло, зелень

290 г | **820.-**



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ, ЦУКИНИ И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

290 г | **850.-**



К ризотто рекомендуем
бокал белого вина

РИЗОТТО С ПЕСТО И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

рис, страчателла и соус песто

230 г | **780.-**

КЛАССИКА

ПОМИДОРНИ

250 г | **450.-**

спагетти, соус наполи и томаты черри

КАРБОНАРА

260 г | **590.-**

паста спагетти, куриное яйцо,
бекон, сливки, пармезан

БОЛОНЬЕЗЕ

320 г | **590.-**

паста тальятелле, свинина, говядина,
пармезан, соус наполи

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

350 г | **860.-**

рис, креветки, кальмар, мидии,
пармезан

ГОРЯЧЕЕ МЯСО



*К вырезке из оленины
рекомендует бокал
красного вина*



ВЫРЕЗКА ИЗ ОЛЕНИНЫ С ЯБЛОКОМ И ПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ

оленина, яблоки, запеченная свекла,
черри, соус с клюквой и ягодами
можжевельника

250 г | 1200.-



СВИНИНА С БРОККОЛИ

вырезка из свинины, брокколи,
чесночный соус, домашние вяленые
томаты

200 г | 720.-



БЕФСТРОГАНОФ С ПЮРЕ

говяжья вырезка, шампиньоны,
вешенки, сливки, картофельное пюре,
маринованные огурцы

290 г | 820.-



СТЕЙК С РАТАУЕМ

говяжья вырезка, морковь, баклажан,
болгарский перец, цукини, соус на
красном вине и мясном бульоне

240 г | 1100.-



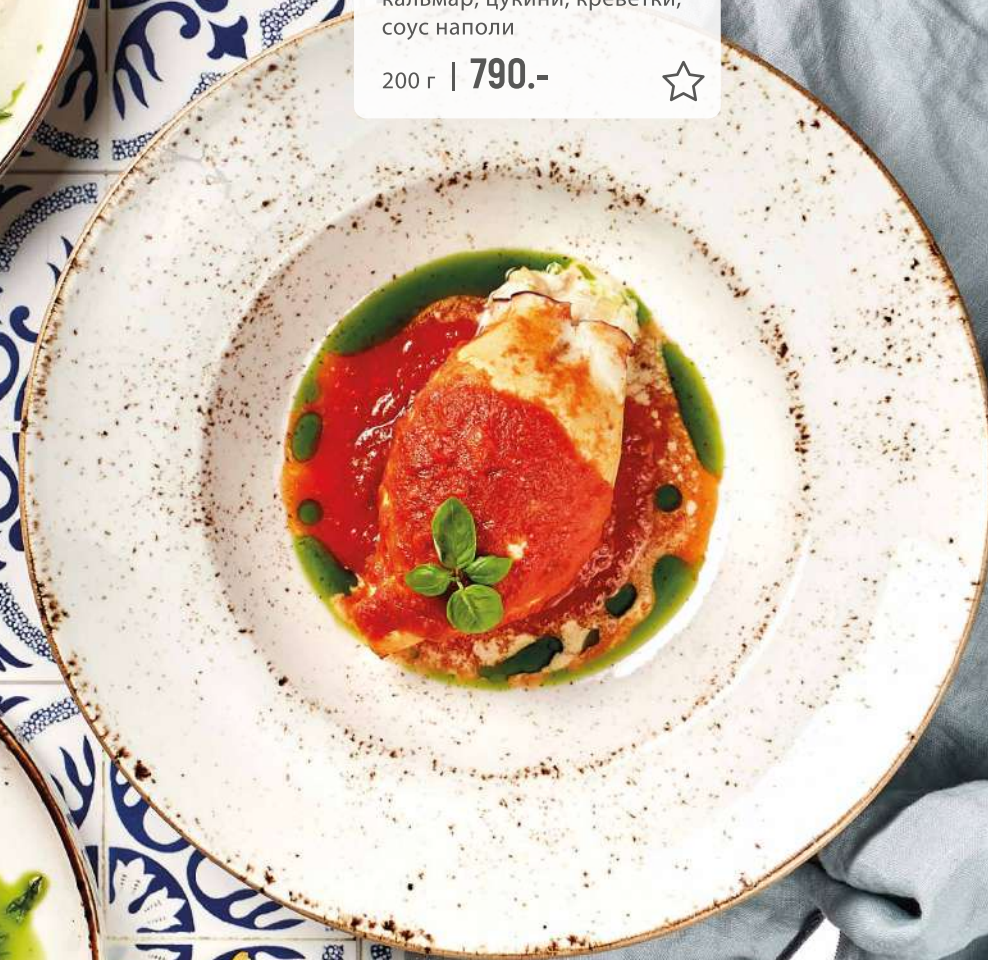
ГОРЯЧЕЕ РЫБА



СУДАК С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ИЗ КИЛЬКИ

судак, картофельное пюре,
соус из кильки, пюре из брокколи,
копчённый сыр

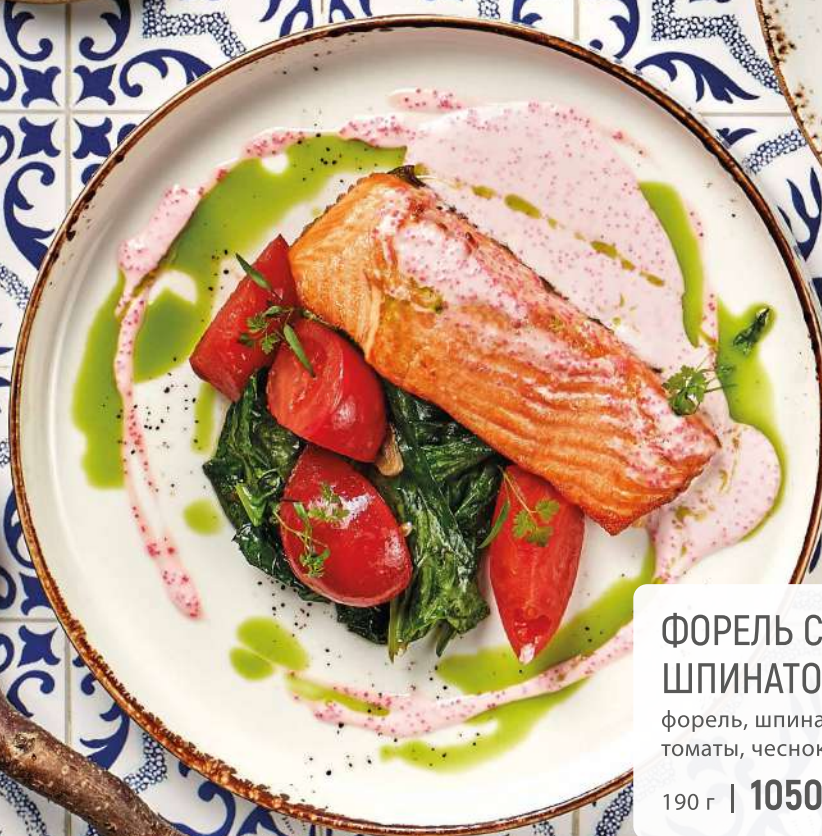
260 г | 770.-



ФАРШИРОВАННЫЙ КАЛЬМАР

кальмар, цукини, креветки,
соус наполи

200 г | 790.-



ФОРЕЛЬ С ПРИПУЩЕННЫМ ШПИНАТОМ

форель, шпинат, тобико, сливки,
томаты, чеснок

190 г | 1050.-



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ СТОУН

150 г | 250.-



БРОККОЛИ НА ПАРУ

120 г | 350.-



КУКУРУЗА ГРИЛЬ

180 г | 350.-



ОВОЩИ ГРИЛЬ

150 г | 420.-



А также...

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г | 250.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 г | 250.-

МИКС-САЛАТ
С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ

120 г | 350.-

РУККОЛА С ПАРМЕЗАНОМ

65 г | 450.-

РИС БАСМАТИ

120 г | 250.-

ГРИЛЬ МЯСО

Стоит попробовать!

СКЕРТ

200 / 50 г | 1600.-

ФЛАНК

200 / 50 г | 1300.-

НЬЮ-ЙОРК

250 / 50 г | 1900.-

РИБАЙ

250 / 50 г | 2700.-



СОУСЫ

К мясу рекомендуем
заказать один из соусов:

- Перечный
- Шашлычный
- Сливочное вино
- Нью-йорк

50 г | 120.-

ТАЛЪЯТТА ИЗ ГОВЯДИНЫ
с рукколой, черри и пармезаном
300 г | **1900.-**



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ
350 г | **750.-** ☆



СВИННЫЕ РЕБРА С САЛАТОМ КОУЛ-СЛОУ
400 г | **850.-** 🍳



А также...
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ 350 г | **650.-**
СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ 200 г | **620.-**

БУРГЕРЫ



*К бургеру рекомендуем
заказать бокал пива*



«СТАРАЯ КЛАССИКА» С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

бриошь, говядина, сыр чеддер, помидоры,
огурцы, красный лук, соус барбекю, салат

380 г | **750.-**

С КРЕВЕТКАМИ И ГУАКАМОЛЕ

бриошь, креветки, гуакамоле, огурцы
малосольные, салат, сырный соус


400 г | **950.-**



ГРИЛЬ

РЫБА & МОРЕПРОДУКТЫ

КАМБАЛА

370 г | 1150.- 



КОРОЛЕВСКИЕ
КРЕВЕТКИ

285 г | 1400.-



СИБАС

300 г | 1100.-



А также...

КАЛЬМАР ☆

230 г | 770.-

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ

190 г | 1100.-

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ

нежный сливочный Маскарпоне,
терпкий кофе, ароматный ликер,
сладкое сахарное печенье

215 г | **450.-**

ЧЕРНИЧНЫЙ ТАРТ

классический тарт на песочном
тесте с черникой и легким
заварным кремом

180 г | **420.-**



КРЕМ-БРЮЛЕ

сгущенное молоко, сливки,
сахар, клубничный сорбет
собственного приготовления

155 г | **320.-**

А также...

АССОРТИ ФРУКТОВ

ассорти из сезонных фруктов

1000 г | **1400.-**

МОРОЖЕНОЕ ИЛИ СОРБЕТ

в ассортименте

1 шарик (70 г) | **180.-**

БРАУНИ С СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬЮ

шоколадный бисквит
с тянущейся соленой карамелью

155 г | **450.-**

АННА ПАВЛОВА

классическая меренга,
заварной крем, персики,
ягоды, малиновый соус

150 г | **420.-**

ЛЕНИВЫЙ ЧИЗКЕЙК

творожный сыр, сливки, ягоды,
малиновый соус

180 г | **560.-**

ЯГОДНЫЙ МИЛЬФЕЙ

крем на основе сыра маскарпоне,
ягоды, малиновый соус

160 г | **490.-**

