

КНЯЗЬ ГВИДОН

АВТОРСКАЯ КУХНЯ

МЕНЮ

«КНЯЗЬ ГВИДОН»

Гастрономическая сказка в сердце Иркутска

Добро пожаловать в «Князь Гвидон» — новый ресторан, авторской кухни. Расположенный в здании с вековой историей, бережно хранящем статус культурного наследия города.

Здесь Вас ждет изысканная европейская кухня с тонким морским акцентом от Бренд-шефа **Алексея Фокина**. Маэстро из Красноярска привносит мировые гастрономические традиции, уделяя особое внимание безупречной свежести продуктов. Именно поэтому в нашем аквариуме всегда ждут живые устрицы, нежнейшие гребешки и экзотические морские ежи.

Интерьер, созданный агентством LEFTdesign, оживляет волшебство любимой сказки А.С. Пушкина. Каждая деталь, включая уникальные фрески, выполненные вручную, создает неповторимую атмосферу.

«Князь Гвидон» — вызывает эмоции с первого взгляда.

А КВАРИУМ

УСТРИЦЫ

На выбор: с красным уксусом и луком / с понзу

~ ИМПОРТНЫЕ

Фин-де-клер, Франция/ Моана, Новая Зеландия/
Розовая Джоли, Намибия/ Сайон, Южная Корея

720.-

~ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ

550.-

ГРЕБЕШОК

750.-

МОРСКОЙ ЁЖ

650.-

СЕТ МОРЕПРОДУКТОВ

устрицы импортные 2 шт., устрицы дальневосточные 2 шт., морской еж 3 шт.

3500.-

ДЮЖИНА УСТРИЦ

устрицы импортные 8 шт., устрицы дальневосточные 4 шт.

7500.-

Х ОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА С КОПЧЁНЫМ РОСТБИФОМ И ПЕРЦЕМ

520.-

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с беарнезом на костном мозге и тархуном

920.-

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

с томатом и икрой палтуса

890.-

ТАРТАР ИЗ СЁМГИ

с ананасом, печёным перцем и авокадо

990.-

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

с пармезаном

760.-

СОЛЁНОЕ САЛО

с сибирским васаби

450.-

МАЛОСОЛЬНЫЙ МУКСУН

с копчёным картофелем, щучьей икрой и луковым соусом

1490.-

МАЛОСОЛЬНАЯ СЁМГА

с томатом в кокосовом соусе

1190.-

КРУДО ИЗ СЁМГИ И ГРЕБЕШКА

с трюфельным понзу и каперсами

1390.-

РИЕТ ИЗ КОПЧЁНОЙ СЁМГИ

с соусом из болгарского перца и чипсом из тапиоки

1150.-

ВЕСЕННИЕ ОВОЩИ

с взбитой рикоттой и лимонным маслом

560.-

КАРПАЧЧО ИЗ ВЯЛЕННОЙ УТИНОЙ ГРУДКИ


720.-

КАРПАЧЧО ИЗ КРЕВЕТОК


в соусе из маракуйи с клубникой

890.-


ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА СООБЩИТЕ ОБ ЭТО ОФИЦИАНТУ

	<p>ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ с изюмом в вине</p>	620.-
	<p>САЛО ИЗ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ с малиновым луком и чёрным перцем</p>	640.-
	<p>ТАРЕЛКА СЫРОВ с апельсиновым джемом</p>	1390.-
	<p>ТАРЕЛКА ЗАКУСОК К ВИНУ вяленая свиная шея, камамбер, карамельный грецкий орех, вяленые томаты, артишоки, оливки, гриссини и медово-горчичный соус</p>	1440.-

САЛАТЫ

	<p>С КРЕВЕТКАМИ, КИНОА И ТОМАТАМИ</p>	990.-
	<p>БОЛЬШОЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ НА СМЕТАНЕ</p>	680.-
	<p>С КРАБОМ, КАРТОФЕЛЕМ, ПОМИДОРАМИ и соусом 1000 островов</p>	1350.-
	<p>С СЁМГОЙ, ОГУРЦОМ, КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ПЕСТО</p>	1190.-
	<p>БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С СОУСОМ ИЗ СЕМЕЧЕК и копчёной фетой</p>	890.-
	<p>С КОПЧЁНЫМ РОСТБИФОМ, ПЕЧЁНЫМИ ПЕРЦАМИ и томатным соусом</p>	1080.-
	<p>МИМОЗА С КОПЧЁНОЙ СЁМГОЙ И ВЯЛЕНЫМ ЖЕЛТКОМ</p>	860.-
	<p>С ЯЗЫКОМ, ГРИБАМИ И МИСО МАЙОНЕЗОМ</p>	990.-
	<p>ПАНЦАНЕЛЛА С КАЛЬМАРОМ, ТОМАТАМИ И ГРЕНКАМИ</p>	810.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	<p>ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН с томатами и татаром из угря</p>	690.-
	<p>ЧЕБУРЕКИ С КРАБОМ И АДЖИКОЙ</p>	960.-
	<p>КРЕВЕТКИ В КУКУРУЗНОЙ ТЕМПУРЕ с фисташковым соусом и томатами</p>	720.-
	<p>КАЛЬМАР ЛОЛИГО с соусом на миндальном молоке и перечным конфитюром</p>	890.-

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА СООБЩИТЕ ОБ ЭТО ОФИЦИАНТУ

СУПЫ

МОРКОВНЫЙ КРЕМ
с креветками и томатами

690.-

БОРЩ С КРАБОМ
«смазьцем» из гребешка и чесночным хлебом

1320.-

СЛИВОЧНАЯ УХА
с сёмгой и томатами

990.-

РАССОЛЬНИК
с говяжьей щекой и желе из рассола

990.-

ПИРОГИ И ХЛЕБ

ПИРОГ С ГОВЯЖЬИМ ЩЕКАМИ И ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ

1250.-

ПИРОГ С КРЕВЕТКАМИ, КРАБОМ И ВОДОРОСЛЯМИ

990.-

ПИРОГ С СЕМГОЙ И БРОККОЛИ

1390.-

ПИРОГ С КАПУСТОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

1220.-

ПИРОЖКИ С ЛИВЕРОМ И СМЕТАНОЙ НА БЕЛЫХ ГРИБАХ

740.-

ХЛЕБ СО ВЗБИТЫМ МАСЛОМ

550.-

БОЛЬШОЙ БУТЕРБРОД

~ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

2350.-

~ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

1490.-

РЫБА / МОРЕПРОДУКТЫ

СТРОГАНОВ
с раковыми шейками и трюфельным пюре

940.-

ЗАПЕЧЁННАЯ СКУМБРИЯ
с кремом из зеленого горошка и копчёным соусом

1650.-

ЧЁРНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С ПАЛТУСОМ
с соусом пиль-пиль

1150.-

ПАЛТУС В СОУСЕ УНАГИ
с кремом из цветной капусты и квашеным ананасом

1690.-

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ
в кокосовом биске с лаймом

890.-

КОПЧЁНЫЙ УГОРЬ
с пюре из порея/ картофеля (на выбор) и острым томатом

1480.-

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ
с брокколи и томатным соусом

1690.-

КОТЛЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК И КРАБА
с картофельным пюре и соусом из петрушки и мяты

1170.-

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА СООБЩИТЕ ОБ ЭТО ОФИЦИАНТУ

МЯСО/ПТИЦА

СТЕЙК РИБАЙ с карамелизированным луком и грибным кетчупом	2990.-
СТЕЙК МИНЬОН С сырным демигласом и гарниром на выбор	1620.-
ЗАПЕЧЁННЫЙ ЦЫПЛЁНОК с соусом дзадзыхи и печёным томатом	1250.-
УТИНАЯ НОЖКА с тушёным шпинатом и кремом из кураги	1650.-
ТОМЛЁНАЯ ЩЕКА с грибами и демигласом	1420.-
КУРИНАЯ КОТЛЕТА ДЕ-ВОЛЯЙ с картофельным пюре и соусом из дор блю и белого вина	890.-

ОВОЩИ/КРУПЫ

КОПЧЁНЫЙ МИНИ КАРТОФЕЛЬ с муссом из пармезана	390.-
ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ с кремом из феты	620.-
ФАРШИРОВАННЫЙ ТОМАТ со страчателлой, песто и конфитюром из печёного перца	690.-
СВЁКЛА в гранатовом соусе с кедровыми сливками	580.-

ДЕСЕРТЫ

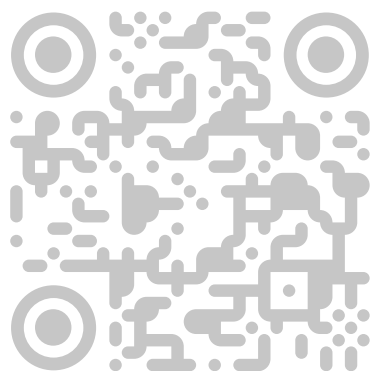
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ с хрустящей вишней, фундуком и мальдонской солью	650.-
ЖЕЛЕ ИЗ ШАМПАНСКОГО с клубникой и кремом из маскарпоне	650.-
КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ БРИОШЬ с мороженым, солёной карамелью и фисташками	650.-
КЕДРОВЫЙ ФРАНЖИПАН с яблоком и кремом из камамбера	650.-
СЕТ КОНФЕТ РУЧНОЙ РАБОТЫ	550.-

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА СООБЩИТЕ ОБ ЭТО ОФИЦИАНТУ

Я так бою; мед, небо мур ...

А. Пушкин





КНЯЗЬ ГВИДОН

АВТОРСКАЯ КУХНЯ