# 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.

# АКВАРИУМ

УСТРИЦА
На выбор: с красным уксусом и луком / с понзу

~ ИМПОРТНЫЕ 720.-
(Фин-де-клер, *Франция* / Моана, *Новая Зеландия* / Розовая Джоли, *Намибия* / Сайон, *Южная Корея*)

~ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ 550.-

ГРЕБЕШОК 750.-

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 820.-
с беарнезом на костном мозге и тархуном

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА 890.-
с томатом и икрой палтуса

КРУДО ИЗ ДИКОГО СИБАСА 1650.-
с юдзу винегретом

КРУДО ИЗ СЁМГИ И ГРЕБЕШКА 1390.-
с трюфельным понзу и каперсами

КАРПАЧЧО ИЗ ВЯЛЕННОЙ УТИНОЙ ГРУДКИ 670.-

КАРПАЧЧО ИЗ КРЕВЕТОК 870.-
в соусе из маракуйи с клубникой

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ 590.-
с изюмом в вине

САЛО ИЗ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ 620.-
с малиновым луком и чёрным перцем

ТАРЕЛКА СЫРОВ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ДЖЕМОМ 1390.-

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

# САЛАТЫ

| | |
|---|---|
| С КРЕВЕТКАМИ, КИНОА И ТОМАТАМИ | 990.- |
| БОЛЬШОЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ НА СМЕТАНЕ | 650.- |
| С КРАБОМ, КАРТОФЕЛЕМ, ПОМИДОРАМИ И СОУСОМ 1000 ОСТРОВОВ | 1 290.- |
| С СЁМГОЙ, ОГУРЦОМ, КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ПЕСТО | 1 190.- |
| БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С СОУСОМ ИЗ СЕМЕЧЕК И КОПЧЁНОЙ ФЕТОЙ | 890.- |
| С КОПЧЁНЫМ РОСТБИФОМ, ПЕЧЁНЫМИ ПЕРЦАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ | 950.- |

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|---|
| ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН<br>с томатами и тартаром из угря | 690.- |
| ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ<br>с ореховым соусом | 780.- |
| ЖАРЕННЫЕ ОЛИВКИ И АРТИШОКИ<br>на трюфельном креме | 750.- |

# СУПЫ

| | |
|---|---|
| ВЕЛЮТЕ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ<br>с копчёным говяжьим ребром | 1 290.- |
| ТОМАТНЫЙ С МИДИЯМИ И КАЛЬМАРОМ | 790.- |
| БОРЩ С КРАБОМ<br>«смальцем» из гребешка и чесночным хлебом | 1 220.- |
| СЛИВОЧНАЯ УХА С ПАЛТУСОМ, ГРИБАМИ И ЯЙЦОМ | 930.- |

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

# ПИРОГИ И ХЛЕБ

| | |
|---|---|
| ПИРОГ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕКАМИ И ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ | 1250.- |
| ПИРОГ С КОПЧЁНЫМ ОСЬМИНОГОМ, ПЕРЦАМИ И ШПИНАТОМ | 1450.- |
| ПИРОГ С КРЕВЕТКАМИ, КРАБОМ И ВОДОРОСЛЯМИ | 990.- |
| ПИРОГ С СЁМГОЙ И БРОККОЛИ | 1390.- |
| ХЛЕБ СО ВЗБИТЫМ МАСЛОМ | 550.- |
| БОЛЬШОЙ БУТЕРБРОД | |
| ~ С ЧЁРНОЙ ИКРОЙ | 2250.- |
| ~ С КРАСНОЙ ИКРОЙ | 1390.- |

# ОВОЩИ

| | |
|---|---|
| КАПУСТА<br>с ореховым соусом и водорослевой икрой | 550.- |
| ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ<br>с кремом из феты | 620.- |
| ФАРШИРОВАННЫЙ ТОМАТ<br>со страчателлой, песто и конфитюром из печеного перца | 690.- |
| СВЁКЛА<br>в гранатовом соусе с кедровыми сливками | 580.- |

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

# РЫБА / МОРЕПРОДУКТЫ

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ — 890.-
в соусе биск

КОПЧЁНЫЙ УГОРЬ — 1480.-
с пюре из порея / картофеля (на выбор) и острым томатом

ДОРАДО В КАРТОФЕЛЬНОЙ ЧЕШУЕ — 1550.-
с бермонте из вонголе и устриц

КУКУРУЗНАЯ ПОЛЕНТА С КРАБОМ И КАБАЧКОМ — 1120.-
с соусом ХО на вяленых томатах

ПЕЛЬМЕНИ С КРАБОМ — 990.-
в сметанном соусе с морским виноградом

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ — 1690.-
с брокколи и томатным соусом

ПАЛТУС В КУКУРУЗНОЙ КОРОЧКЕ — 1720.-
с маринованным шиитаке и кремом из кукурузы

КАЛЬМАР С КРЕМОМ ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ — 790.-
с соусом карри

КОТЛЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК И КРАБА — 1170.-
с картофельным пюре и соусом из петрушки и мяты

# МЯСО / ПТИЦА

СТЕЙК МИНЬОН — 1620.-
со стручковой фасолью и сырным демиглясом

ХРУСТЯЩИЙ ЦЫПЛЁНОК — 1250.-
с соусом дзадзыки и печёным томатом

УТИНАЯ НОЖКА — 1650.-
с тушёным шпинатом и кремом из кураги

ТОМЛЁНАЯ ЩЕКА — 1420.-
с грибами и демиглясом

КАРБОНАРА — 790.-
с беконом и трюфельным желтком

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

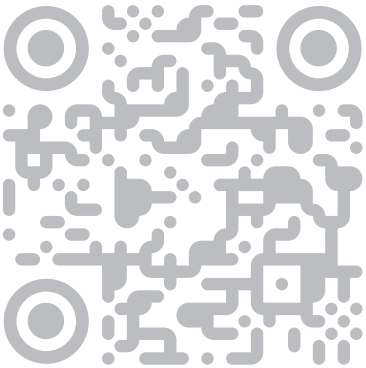
# ДЕСЕРТЫ

| | |
|---|---|
| ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ<br>с хрустящей вишней, фундуком и мальдонской солью | 650.- |
| ЖЕЛЕ ИЗ ШАМПАНСКОГО<br>с клубникой и кремом из маскарпоне | 650.- |
| ЯГОДНОЕ КУЛИ С ПОРТВЕЙНОМ, ШОКОЛАДНЫМ ГАНАШЕМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ | 550.- |
| МУССОВЫЙ ЧИЗКЕЙК С КЛУБНИКОЙ КОНФИ И ХРУСТЯЩИМ БИСКВИТОМ | 550.- |
| КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ БРИОШЬ<br>с мороженым, солёной карамелью и фисташками | 650.- |

*Я там был; мед, пиво пил ... !*

*А. Пушкин*

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



# КНЯЗЬ ГВИДОН

АВТОРСКАЯ КУХНЯ