

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.

Рады представить вам обновлённое меню, созданное двумя талантливыми шефами: Денисом Крупеня (г. Москва) и Владиславом Казьмин (г. Иркутск)

Здесь Вас ждет изысканная европейская кухня с тонким морским акцентом. Шефы уделяют 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.

В 2026 г. ресторан завоевал победу мирового масштаба в самом важном и влиятельном конкурсе дизайна помещений для предприятий общественного питания;

Restaurant & Bar CATEGORY WINNER - MURALS & GRAFFITI
Design Awards® 2026

«Князь Гвидон» — вызывает эмоции с первого взгляда.

АКВАРИУМ

УСТРИЦЫ

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.-

МОРСКОЙ ЁЖ 650.-

СЕТ МОРЕПРОДУКТОВ 3500.-

устрицы импортные 2 шт, устрицы дальневосточные 2 шт, морской ёж 2 шт

ДЮЖИНА УСТРИЦ 7500.-

устрицы импортные 8 шт, устрицы дальневосточные 4 шт

ИКра

Подаётся с оладьями и взбитым сливочным маслом

- 🐟 ОСЕТРОВАЯ 3 200.-
- 🐟 ЛОСОСЕВАЯ 1 950.-
- 🐟 ОМУЛЁВАЯ 1 600.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СТРОГАНИНА ИЗ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ 670.-

с малиновым луком и чёрным перцем

🐟 МУКСУН С СОУСОМ ИЗ ЛАЙМА И КОКОСОВОГО МОЛОКА 850.-

🐟 САГУДАЙ ИЗ БАЙКАЛЬСКОГО ОМУЛЯ 960.-

🐟 САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК С ГРЕЙПФРУТОМ И КИВИ 1100.-

с томатным вержем и лимоном

КРУДО ИЗ СЁМГИ И ГРЕБЕШКА 1 390.-

с трюфельным понзу и каперсами

СОЛЁНОЕ САЛО 450.-

с сибирским васаби

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ 640.-

с изюмом в вине

ТАРЕЛКА СЫРОВ 1 590.-

камамбер, пармезан, дор блю, мёд, вяленые хурма и инжир

🐟 — НОВИНКА В МЕНЮ

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

ХЛЕБ С ПРИСОЛОМ

	КОПЧЁНЫЙ РОСТБИФ С ЗАПЕЧЁННЫМ ПЕРЦЕМ	560.-
🦢	МУКСУН С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И ОМУЛЁВОЙ ИКРОЙ	630.-
	ХЛЕБ СО ВЗБИТЫМ МАСЛОМ	550.-

ТАРТАРЫ И КАРПАЧЧО

	ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ с беарнезом на костном мозге и тархуном	960.-
	ТАРТАР ИЗ ТУНЦА с томатом и икрой палтуса	940.-
🦢	ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ИКРОЙ	1 250.-
	КАРПАЧЧО ИЗ ВЯЛЕННОЙ УТИНОЙ ГРУДКИ	720.-
	КАРПАЧЧО ИЗ КРЕВЕТОК в соусе из маракуйи с клубникой	890.-

САЛАТЫ

	С КРЕВЕТКАМИ, МИКС САЛАТОМ И ПАРМЕЗАНОМ	1 100.-
	ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ НА СМЕТАНЕ	710.-
	С КРЕВЕТКАМИ, КИНОА И ТОМАТАМИ	1 040.-
🦢	БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	920.-
	С КОПЧЁНЫМ РОСТБИФОМ, ПЕЧЁНЫМИ ПЕРЦАМИ и томатным соусом	1 120.-
	С ЯЗЫКОМ, ГРИБАМИ И МИСО МАЙОНЕЗОМ	1 040.-
	С КРАБОМ, КАРТОФЕЛЕМ, ПОМИДОРАМИ и соусом 1000 островов	1 370.-
	С СЁМГОЙ, ОГУРЦОМ, КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ПЕСТО	1 190.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН
с томатами и тартаром из угря 690.-

ЧЕБУРЕКИ С КРАБОМ И АДЖИКОЙ 990.-

 УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ
с соусом дзадзика и гриссини 890.-

 ЛАНГУСТИНЫ В СЛИВОЧНОМ БИСКЕ 1 230.-

СУПЫ

 КРЕМ-БОРЩ С КРАБОМ
со «смальцем» из гребешка и чесночным хлебом 1 320.-

 БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ
с салом, чесноком и сметаной 890.-

 УХА С БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБОЙ И МИДИЯМИ 760.-

РАССОЛЬНИК
с говяжьей щекой и желе из рассола 990.-

ПИРОГИ

 ПИРОГ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕКАМИ
И ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ 1 250.-

ПИРОГ С КРЕВЕТКАМИ, КРАБОМ И ВОДОРОСЛЯМИ 990.-

ПИРОГ С СЁМГОЙ И БРОККОЛИ 1 390.-

ПИРОГ С КАПУСТОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 1 220.-

ПАСТА

 ОРЧЬЕТТЕ С КРЕВЕТКАМИ
в соусе арабьята 890.-

 РИЗО С ГРЕБЕШКОМ
красной икрой в соусе биск 1 760.-

КАРБОНАРА
с беконом и трюфельным желтком 820.-

 — НОВИНКА В МЕНЮ

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

РЫБА / МОРЕПРОДУКТЫ

	СТРОГАНОВ с раковыми шейками и трюфельным пюре	980.-
	КОПЧЁНЫЙ УГОРЬ с пюре из порея/ картофеля (на выбор) и острым томатом	1 520.-
	СТЕЙК ИЗ СЁМГИ с брокколи и томатным соусом	1 720.-
	КОТЛЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК И КРАБА с картофельным пюре и соусом из петрушки и мяты	1 220.-
	ЧЁРНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С ОМУЛЕМ со сливочным маслом и омулёвой икрой	1 080.-
	ПАЛТУС с томатами, маслинами и каперсами	1 680.-
	КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ НА ПАРУ с зелеными овощами	960.-

МЯСО / ПТИЦА

	СТЕЙК РИБАЙ с карамелизированным луком и грибным кетчупом	3 120.-
	СТЕЙК МИНЬОН с сырным демигласом и гарниром на выбор	1 730.-
	ЗАПЕЧЁННЫЙ ЦЫПЛЁНОК с соусом дзадзыхи и печёным томатом	1 290.-
	УТИНАЯ НОЖКА с тушёным шпинатом и кремом из кураги	1 680.-
	ТОМЛЁНАЯ ЩЕКА с грибами и демигласом	1 540.-
	КУРИНАЯ КОТЛЕТА ДЕ-ВОЛЯЙ с картофельным пюре и соусом из дор блю и белого вина	890.-

 — НОВИНКА В МЕНЮ

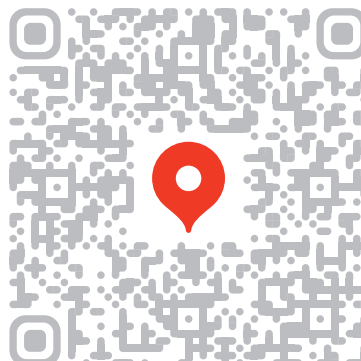
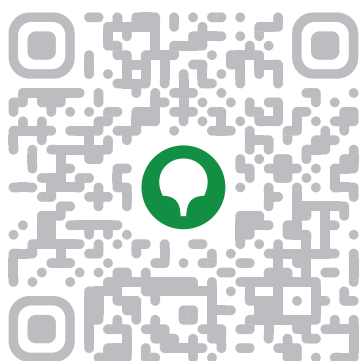
*ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

ОВОЩИ

◆	КОПЧЁНЫЙ МИНИ КАРТОФЕЛЬ с муссом из пармезана	390.-
	ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ С КРЕМОМ ИЗ ФЕТЫ	620.-
	СВЕКОЛЬНАЯ РОЗА С КЕДРОВЫМИ СЛИВКАМИ	580.-
🦢	БРОККОЛИ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	560.-
◆ 🦢	КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ВОНГОЛЕ И ПАРМЕЗАНОМ	670.-

Я так был; мед, твои ...
А. Пушкин

Будем рады
Вашему отзыву



КНЯЗЬ ГВИДОН

АВТОРСКАЯ КУХНЯ