

Венеццанов

Р Е С Т О Р А Н

ХЛЕБ НА НАТУРАЛЬНЫХ ЗАКВАСКАХ

ХЛЕБ

пшеничный тартин, зерновой, клюквенный цельнозерновой, бородинский, масло сливочное натуральное, масло трюфельное, хлопья морской соли

490 Р
200/20/20 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БУЖЕНИНА ИЗ ПОРОСЁНКА

с чесноком, подаем с соусом из хрена и горчицей из печёных яблок

490 Р
80/10/10 г

ЗАЛИВНОЕ ИЗ БЛАГОРОДНЫХ РЫБ

лосось, судак, стерлядь. подаем с соусом майонез из спаржи и тостами

920 Р
170/20/30 г

КОПЧЁНЫЙ ЛЕЩ

с Ярославского взморья

590 Р
100 г

КАРПАЧЧО ИЗ ТЁПЛОГО ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА

с соусом из хрена и горчицей яблочной

720 Р
100 г

КРАСНАЯ РЫБА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

с коньяком и цитрусовой солью

790 Р
100/30 г

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ КРОЛИКА

желе из апельсинов с розовым перцем

690 Р
140 г

ТАР-ТАР ИЗ ТЕЛЯТ

с соусом из желтков и пряностей

920 Р
130 г

ТРОЙНОЙ ХОЛОДЕЦ

курица, говядина, утка. сервируем аджикой из абрикосов, сладкой горчицей, соусом из корня хрена

690 Р
80/10/10/50 г



САМОДЕЛЬНЫЕ СОЛЕНЬЯ И КВАШЕНЬЯ

ГРИБЫ РАЗНЫЕ

грузди, маслята, опята, лисички, белые грибы. с душистым кубанским маслом и луком

420 Р
120 г

ГРИБЫ РАЗНЫЕ

грузди, маслята, опята, лисички, белые грибы. с заправкой из сметаны

450 Р
100 г

ОГУРЦЫ ПРОСОЛЕННЫЕ

в ягодных листьях

420 Р
110 г

КВАШЕНАЯ СМОРОДИНА

масло из мелиссы

390 Р
100 г

ПРЯНЫЕ ПЕЧЁНЫЕ БАКЛАЖАНЫ

аджика из 5 трав, творожный крем

490 Р
120 г

ДУХОВЫЕ КАБАЧКИ

с овечьим выдержанным сыром

420 Р
110 г



САЛАТЫ

ВИНЕГРЕТ ПО-ВЕНЕЦИАНОВСКИ

из печёных овощей с маринованной килькой, грибами и песто из зелёного лука

590 Р
170 г

САЛАТ С ВЯЛЕННОЙ УТЯТИНОЙ

соусом из клубники и красного лука с огурцом, помидорами, сельдереем, фенхелем, миксом салата.

890 Р
170 г

САЛАТ С КРАБОМ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ

грушей, яблоком и медово-лимонной заправкой

1 490 Р
200 г

САЛАТ С РОСТВИФОМ ИЗ УГЛИЧСКИХ БЫЧКОВ

соус из зелени и рататуй из печеного перца

890 Р
170 г

САЛАТ ИЗ САДОВЫХ ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЬЮ

помидоры, огурец, перец болгарский, редис соус на выбор: сметана, фирменный майонез или масло душистое.

690 Р
180 г



БУРРАТА

маринованный крыжовник, запеченные томаты с перцем и апельсиновая заправка

1 290 Р
150/90 г





ОЛИВЬЕ

из печеных овощей с
цыпленком и томленной уткой

890 Р
170 г

с крабом дальневосточным и
пикантным соусом с
оранжевой икрой

1 490 Р
170 г

с языком телячьим и
трюфельным майонезом

890 Р
170 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**КОПЧЁНАЯ СТЕРЛЯДКА
КОПРИНСКАЯ**

1 190 Р/100 г
порция от 350 г

ВАРЕНИКИ

из печеного картофеля с жареным
луком, сервируем вяленой уткой

690 Р
250/30 г

ЖЮЛЬЕН

из лесных грибов с сыром Грюйер и
тостами из бриоши

690 Р
125/135 г



ОБЖАРЕННЫЙ СЫР ХАЛУМИ
и соус из черной смородины

890 Р
130/40 г

ТЁПЛЫЙ КОСТРОВОЙ КАРТОФЕЛЬ

3 икры: красная игра, черная икра
палтуса, щучья икра и сметана

950 Р
170/5/5/5/40 г

БОРЩ ПО-ВЕНЕЦИАНОВСКИ

820 Р
250/30 г

Наполнение на выбор:

- суточная телячья щека, кинза, базилик
- дымная сметана, разные грибы, чеснок конфи
- томленная утка, разнотравье

ДРУГИЕ СУПЫ

КУРИНЫЙ СУП

с лапшой, морковью печеной и зеленью

590 Р
280 г

УХА ЦАРСКАЯ СТЕРЛЯЖЬЯ

по рецепту Свекрови художника
Венецианова

1 390 Р
270 г

ЩИ ПОХМЕЛЬНЫЕ

любимое кушанье художника
Венецианова - на квашеной капусте с
уткой и потрошками, подаем с
булкой-слоем и луковым соусом

690 Р
250/30 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



СТЕЙК РИБАЙ УГЛЕЧЕ ПОЛЕ

с трюфельным маслом и
насыщенным мясным соусом на
ягодах смородины

1 790 Р/100г
порция от 300 г

ДУХОВОЙ ДИКИЙ ПАЛТУС

сервируем ризотто из колотой полбы,
соус апельсин и чабрец

1 350 Р
120/70/25 г

БОЛЬШОЕ РЕБРО БЫЧКА

томленное в солоде, подаем с пюре из
корня сельдерея с трюфелем

2 950 Р
350/65 г

СТЕЙК СЕВЕРНЫЙ ЛОСОСЬ

с пюре из корнеплодов, со сливочным
соусом и аджикой из облепихи и манго

1 290 Р
120/45/20/5 г

**УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ
С РОСТОВСКИХ ФЕРМ**

с соусом из малины и
муссом из корня пастернака

1 490 Р
120/20/10 г

ФИЛЕ МИНЬОН

с пюре из батата и соусом из хереса

2 980 Р
145/65/40 г

ЩЕКА БЫЧКА

томленная в жигулевском пиве,
подаем с маринованным абрикосом и
картофельным пюре с сыром из Пошехонья

1 290 Р
105/30/65 г

ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ

томленный в грибном бульоне,
подаем с белыми грибами в сливках
и бланшированными овощами

1 350 Р
100/20/50 г



ЗАПЕЧЕННАЯ КОРЕЙКА БАРАШКА

с печеным картофелем,
аджикой из абрикосов и
гранатовым соусом с кориандром

2 200 Р
150/80/30/30 г



ФИЛЕ КОПРИНСКОЙ СТЕРЛЯДКИ

запеченное со сливочным маслом,
сервируем томленным шпинатом и
соусом Берблан с корнем хрена

2 290 Р
100/60/50 г



ГАРНИР

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	380 ₺ 150 г
КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ С ЧЕСНОКОМ	380 ₺ 150 г
ЖАРЕННЫЕ КАБАЧКИ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	380 ₺ 150 г
ТОМЛЁНЫЙ ШПИНАТ	450 ₺ 100 г

СОУСЫ

МАЙОНЕЗ/СМЕТАНА/КЕТЧУП	150 ₺ 30 г
ЧЕСНОЧНОЙ СОУС	290 ₺ 30 г
МЯСНОЙ СОУС С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ	290 ₺ 30 г
СЛИВОЧНЫЙ С КОРНЕМ ХРЕНА	290 ₺ 30 г
СОУС ИЗ ХЕРЕСА	290 ₺ 30 г
ВЕЛЮТЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА И ЛУКА ШАЛОТ	290 ₺ 30 г
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОУС	290 ₺ 30 г



ДЕСЕРТЫ

БЕЗЕ ПАВЛОВА крем из чёрной смородины, ягодное граните	690 ₺ 180 г
МЕДОВЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ крем из черного трюфеля	750 ₺ 220 г
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ чернослив в коньяке, маринованная груша, соус из фундука	650 ₺ 180 г
ПИРОГ «ЧЕРНИЧНИК» черничная пятиминутка	690 ₺ 220 г
КОНФЕТА ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ	290 ₺ 2шт 16 г
КОНФЕТА ВЕГАНСКАЯ ФИНИК	290 ₺ 2шт 16 г
КОНФЕТА ВАФЛЯ И МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД	290 ₺ 2шт 16 г

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ	390 ₺ 50 г
МОРОЖЕНОЕ БУРБОНСКАЯ ВАНИЛЬ	390 ₺ 50 г
ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ	390 ₺ 50 г
КЛУБНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ	390 ₺ 50 г
СОРБЕТ ЛИМОН	390 ₺ 50 г
СОРБЕТ МАНГО-МАРАКУЙЯ	390 ₺ 50 г
СОРБЕТ КЛУБНИКА-МАЛИНА	390 ₺ 50 г

