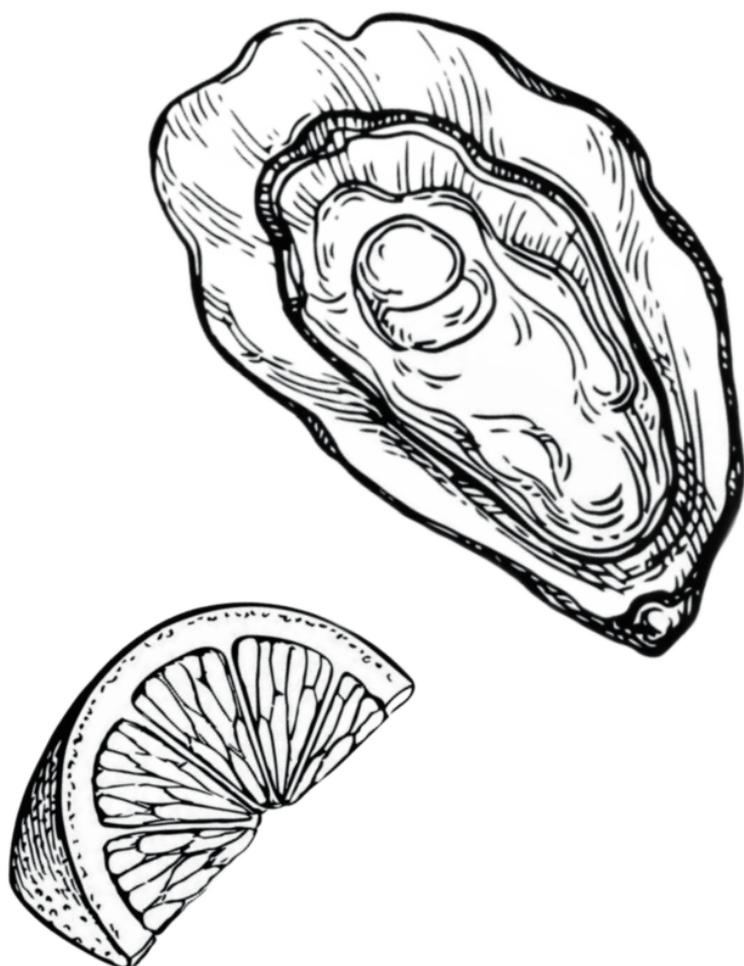


КРУБЕНШТЕРН

est.

22

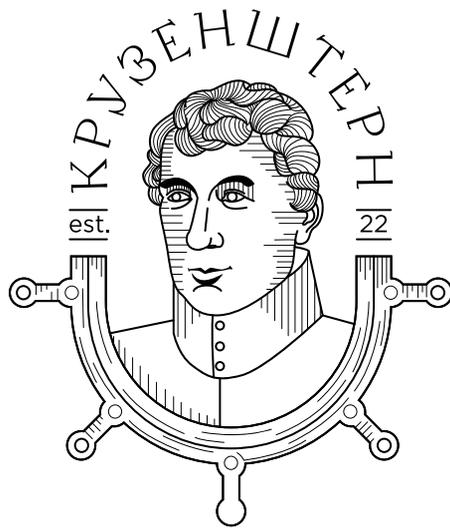


## СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ

Полдюжины устриц и два бокала вина

**1800**





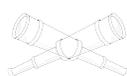
## Мы рады приветствовать Вас в нашем ресторане

Раскрыть Каждую винную нотку помогут кулинарные шедевры от наших поваров- профессионалов. Неизменный и по-настоящему изысканный Вкус блюд доставит истинное гастрономическое удовольствие. Мы уверены, что посетив наш гастробар однажды, Вам захочется вернуться сюда снова

С любовью, Ваш Kruzenshtern

### ДЕЛИКАТЕСЫ В ПАНЦИРЕ

Мидии по-бельгийски	475	<b>1050</b>
Улитка эскарго	210	<b>1200</b>
Сет из гребешка	158	<b>950</b>
Морской ёж	шт	<b>350</b>
Устрицы	шт	<b>200</b>





## БРУСКЕТТЫ

Тамбовский окорок с гуакомоле и вяленым томатом	121	<b>250</b>	
Паштет с томленной грушей и брусничным соусом	120	<b>240</b>	
Копченый цыпленок с острой сметаной и горчицей	121	<b>220</b>	
Цитрусовая форель слабой соли с мягким сыром	112	<b>230</b>	
Копченая форель с ореховым соусом и чуккой	106	<b>230</b>	
Форшмак из сельди слабой соли	118	<b>220</b>	
Хумус из нута с луком фри и чили	128	<b>210</b>	
Креветка с гуакомоле и рукколой	145	<b>275</b>	
Страчателла с томатами и соусом песто	115	<b>240</b>	
Брускетта со шпротами	88	<b>210</b>	
Брускетта со страчателлой и томатами		<b>240</b>	

## ЗАКУСКИ

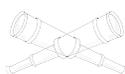
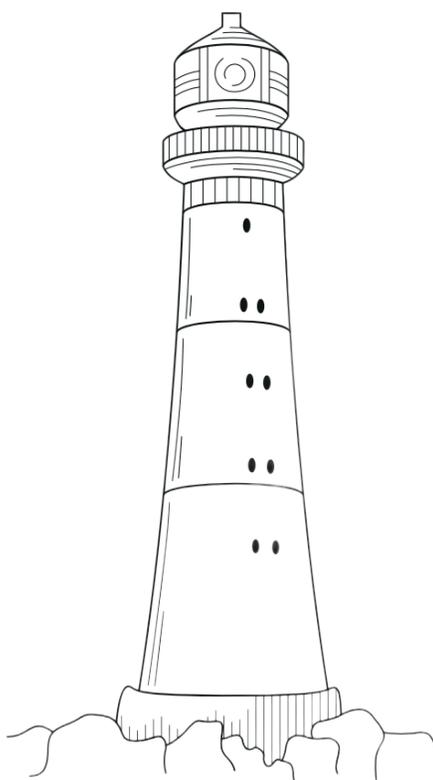
Карпаччо из тунца в томатном масле	145	<b>580</b>	
Севиче из тунца и форели с кокосовым молоком	130	<b>550</b>	
Тар-тар из говядины с трюфельной заправкой	130	<b>550</b>	
Тар-тар из Валаамской форели	110	<b>490</b>	
Тамбовский окорок с соусом тонато	167	<b>480</b>	
Начос и домашние дипы	220	<b>450</b>	
Страчателла с пряным нектарином	214	<b>430</b>	

## АНТИПАСТИ

Большая тарелка антипасты	470	<b>2100</b>	
Мясные деликатесы с острой сметаной и крекерами	150	<b>650</b>	
Форель копченая и соленая с битым огурцом	165	<b>550</b>	
Оливки, томаты, каперсы	120	<b>450</b>	
Большая сырная тарелка	320	<b>1250</b>	
Сырная тарелка mini	65	<b>340</b>	
Антипасты по-русски	320	<b>395</b>	

### Хлебная корзина

110 **220**

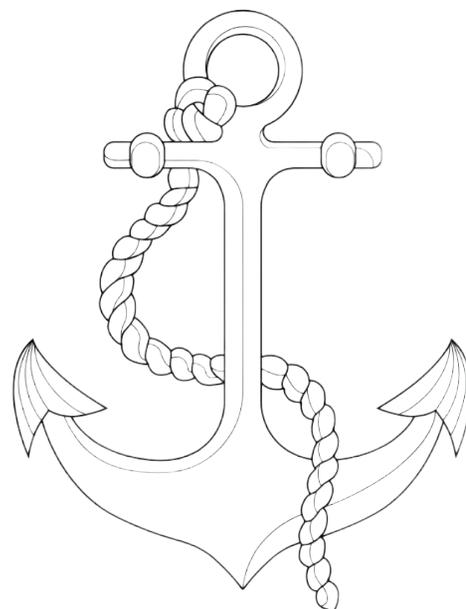




## САЛАТЫ

---

Тунец с чуккой и свежим огурцом	196	<b>570</b>
Форель копченая с яйцом пашот по-азиатски	220	<b>530</b>
Креветки с рукколой, черри и сыром	155	<b>550</b>
Свежие овощи с фетой по-гречески	240	<b>450</b>
Салат «Крузенштерн»	215	<b>480</b>
Хумус классический с тофу и оливками	205	<b>370</b>
Салат «Ростбиф»	190	<b>630</b>
Капрезе	273	<b>650</b>



## ДЕСЕРТЫ

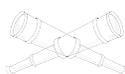
---

Ванильный пломбир	53	<b>70</b>
Фондан с мороженым	169	<b>360</b>
Клубничный гаспачо с мороженым	330	<b>350</b>
Штрудель яблочный с мороженым	196	<b>350</b>
Шоколадный Брауни с орехами	189	<b>310</b>
Чиз-кейк «Нью Йорк»	139	<b>290</b>

## СОРБЕТ

---

Манго	53	<b>280</b>
Малина	53	<b>280</b>
Кокос	53	<b>280</b>
Страчателла с клубникой и малиновым сорбетом	196	<b>450</b>





## ЗАВТРАКИ

Специально для Вас,  
мы делаем завтраки весь день!

### SPECIAL BREAKFAST

Бокал просекко/бокал шампани + полдюжины улиток	<b>1800</b>
Бокал просекко/бокал шампани + пара устриц	<b>1800</b>

Форель со мягкосваренным яйцом, микс салатом, черри, и хрустящей чабаттой	250	<b>370</b>
	230	<b>370</b>
Копченый цыпленок со мягкосваренным яйцом, микс салатом, черри, и хрустящей чабаттой	230	<b>350</b>
Страчателла с соусом гуокомоле, черри, микс салатом, черри, и хрустящей чабаттой		
Круассан с форелью	146	<b>290</b>
Панини с тунцом	315	<b>350</b>
Панини с салями	305	<b>340</b>

