

BARVIKHA  
HOTEL & SPA

МЕНЮ ЛОББИ-БАРА  
*LOBBY BAR MENU*



---

Цены указаны в рублях, включают НДС 20% и не включают сбор за обслуживание. Данный буклет является ознакомительным материалом. Прейскурант цен с выходом блюд находится на доске информации для потребителей и предоставляется гостям по первому требованию.

All prices are in rubles and include 20% VAT. Prices do not include service fee. This menu is an advertising material. Price list with the weight of food is on the consumer information board. It is available for guests upon request.

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ SALADS AND COLD STARTERS

Овощной салат по-деревенски с ароматной зеленью и спелыми томатами (заправка на выбор) <i>Country style vegetable salad with aromatic herbs and ripe tomatoes (dressing of your choice)</i>	650
Классический салат «Цезарь» с куриной грудкой гриль <i>Caesar salad with grilled chicken breast</i>	900
Греческий салат с домашним козьим сыром <i>Greek salad with goat cheese</i>	1 050
Салат с креветками и осьминогом <i>Salad with shrimps and octopus</i>	2 100
Буррата со сладкими томатами <i>Burrata with sweet tomatoes</i>	1 200
Салат «Калифорния» с камчатским крабом (заправка на выбор) <i>California salad with king crab (dressing of your choice)</i>	2 850
Салат «Оливье» от шеф-повара, с нежной телятиной под соусом из трав <i>Olivier salad by the Chef with tender veal and herb sauce</i>	750
Охлажденный лосось собственного копчения и тосты с огурцом и сыром рикотта <i>Cooled smoked salmon with toasts, cucumber and ricotta</i>	1 050

## СУПЫ SOUPS

Борщ с чесночной гренкой и салом <i>Borsch with garlic croutons and lard</i>	1 050
Минестроне <i>Minestrone</i>	450
Уха из судака <i>Pike perch ukha</i>	550
Окрошка с крабовым мясом на квасе или кефире <i>Kvas or kefir okroshka with crab meat</i>	1 050
Свекольник <i>Beetroot soup</i>	500
Гаспачо из спелых томатов <i>Fresh tomato gazpacho</i>	600

## ПАСТА PASTA

На выбор: пенне, спагетти, тальолини  
Your choice of penne, spaghetti, or tagliolini

## РИЗОТТО RISOTTO

«Болоньезе» <i>Bolognese</i>	550	С креветками <i>With shrimps</i>	1 050
С морепродуктами <i>With seafood</i>	1 500	С грибным ассорти <i>With mushrooms</i>	850

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

Равиоли со шпинатом и сыром рикотта под соусом «Сливочный шалфей» <i>Spinach and ricotta ravioli with sage butter sauce</i>	650
Бургер «Барвиха» <i>Barvika burger</i>	1 250
Пельмени из трех видов мяса <i>Three meat pelmeni</i>	950
Клуб-сэндвич с картофелем фри (курица/лосось) <i>Club sandwich with french fries (chicken/salmon)</i>	1 050

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА *MAIN DISHES*

Вы можете сами составить блюдо из мяса, птицы или рыбы,  
приготовленное на гриле, на пару или на планче, либо довериться вкусу нашего шеф-повара.  
*You can order meat, poultry or fish dish cooked on the grill, on the plancha or steamed or you trust the taste of our Chef.*

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ *FISH AND SEAFOOD*

Филе сибаса <i>Seabass fillet</i>	1 750
Филе лосося <i>Salmon fillet</i>	900
Филе судака <i>Pike perch fillet</i>	950
Тигровые креветки (100 г) <i>Tiger prawns (100 g)</i>	900
Кальмары (100 г) <i>Squids (100 g)</i>	350
Щупальца осьминога (100 г) <i>Octopus tentacles (100 g)</i>	2 400
Филе черной трески в соусе «Унаги» <i>Black cod fillet in Unagi sauce</i>	3 200

### МЯСО И ПТИЦА *MEAT AND POULTRY*

Утиная ножка конфи <i>Duck leg confit</i>	1 050
Эскалоп утиного фуа-гра <i>Duck foie gras escalope</i>	1 950
Куриное филе <i>Chicken fillet</i>	550
Стейк из индейки <i>Turkey steak</i>	750
Турнедо из говяжьей вырезки <i>Beef tenderloin tournedos</i>	2 850
Стейк рибай из мраморной говядины <i>Marbled beef rib-eye steak</i>	4 350

### ГАРНИРЫ *SIDES*

Лесные грибы <i>Forest mushrooms</i>	1 150
Зеленая спаржа гриль <i>Grilled green asparagus</i>	950
Шпинат с чесноком <i>Spinach with garlic</i>	400
Домашняя икра из баклажанов <i>Home-made eggplant caviar</i>	350
Овощи гриль <i>Grilled vegetables</i>	450
Пюре из сельдерея с ароматом трюфеля <i>Celery puree with truffle flavor</i>	450
Жареный молодой картофель <i>Fried new potatoes</i>	300
Жареная картошка по-деревенски <i>Country style fried potatoes</i>	300
Картофельное пюре <i>Mashed potatoes</i>	300
Картофель фри <i>French fries</i>	300
Рис басмати <i>Basmati rice</i>	300

## СОУСЫ *SAUCES*

Сацебели <i>Satsibli</i>	130	Сальса <i>Salsa</i>	120
Бёр-блан <i>Beurre blanc</i>	100	Аджика <i>Adjika</i>	120
Вьерж <i>Vierge</i>	250	Соус из спелых томатов с базиликом <i>Ripe tomato sauce with basil</i>	120
Горчичный <i>Mustard</i>	150		

## ДЕСЕРТЫ *DESSERTS*

Эклер (ванильный, шоколадный, капучино) <i>Eclair (vanilla, chocolate, cappuccino)</i>	250	Веганский чизкейк с малиной на кокосовом молоке и сыром тофу <i>Vegan cheesecake with raspberries, coconut milk and tofu</i>	750
Тарталетка с сезонными ягодами и мятным кремом по-льезки <i>Tartlet with seasonal berries and mint Liege cream</i>	450	Тирамису <i>Tiramisu</i>	650
Яблочный тарт-фин с карамельным пломбиром <i>Apple tart fine with caramel ice cream</i>	500	Морковный торт <i>Carrot cake</i>	500
Шоколадный флан с грушей «Порто», карамельным и ванильным мороженым <i>Chocolate flan with "Porto" pear, caramel and vanilla ice cream</i>	500	Торт «Медовик» <i>Honey cake "Medovik"</i>	600
Пирог с черной смородиной и сметанным кремом <i>Blackcurrant pie with sour cream</i>	500	Блинный торт с апельсиновым кремом <i>Crêpe cake with orange cream</i>	700
Чизкейк <i>Cheesecake</i>	550	Торт «Хрустящий шоколад» <i>Crispy Chocolate cake</i>	800
Чизкейк с манго и маракуйей <i>Mango and passion fruit cheesecake</i>	700	Миндальный рулет с сезонными фруктами <i>Almond roll with seasonal fruit</i>	800
		Ассорти из лесных ягод на льду <i>Assorted fresh berries on ice</i>	900

## ЯПОНСКАЯ КУХНЯ JAPANESE CUISINE

### РОЛЛЫ ROLLS

A.V.E.N.U.E new (тунец спайси, лосось терияки, угорь, авокадо, икра тобики) <i>A.V.E.N.U.E. new (spicy tuna, teriyaki salmon, eel, avocado, tobiko)</i>	950
T.R.E.T.Y.A.K.O.V (жареная шкурка лосося, авокадо, стружка тунца) <i>T.R.E.T.Y.A.K.O.V (fried salmon skin, avocado, tuna shavings)</i>	500
«Калифорния» (камчатский краб, авокадо, икра тобики) <i>California (king crab, avocado, tobiko)</i>	1 350
«Филадельфия» (лосось, сливочный сыр, авокадо) <i>Philadelphia (salmon, cream cheese, avocado)</i>	750
«Филадельфия» с угрем (угорь, сливочный сыр, авокадо) <i>Philadelphia with eel (eel, cream cheese, avocado)</i>	950
«Хабомаи» (камчатский краб, авокадо, лосось, сыр филадельфия) <i>Habomai (king crab, salmon, avocado, Philadelphia cheese)</i>	1 050
«Канада» (два вида лосося, сливочный сыр, лук-сибулет) <i>Canada (2 types of salmon, cream cheese, chives)</i>	700
«Вулкан» (лосось, гребешок спайси с икрой тобики, сыр филадельфия) <i>Volcano (salmon, spicy scallop with tobiko, Philadelphia cheese)</i>	950
«Фреш Краб» (краб, авокадо, грейпфрут, мята, яблоко, томат) <i>Fresh Crab (crab, avocado, grapefruit, mint, apple, tomato)</i>	1 050
Ролл с крабом темпура (краб, авокадо, икра лосося, икра тобики) <i>Tempura crab (crab, avocado, salmon caviar, tobiko)</i>	1 400
OPEN (лосось, камчатский краб, креветка, авокадо) <i>OPEN (salmon, king crab, shrimp, avocado)</i>	1 550
«Барвиха» (тунец спайси, огурец, водоросли нори и комбу, лук-сибулет, кунжут) <i>Barvika (spicy tuna, cucumber, seaweed nori and kombu, chives, sesame)</i>	1 050
«Аляска» (тигровые креветки, соус «Васаби», салатный микс, имбирь, кунжут) <i>Alaska (tiger prawns, wasabi sauce, mix salad, ginger, sesame)</i>	650
«Фудзияма» (тунец аками, кунжут с юдзу, грейпфрут, авокадо, апельсиновое пюре) <i>Fuji (Akami tuna, sesame, grapefruit, avocado, orange puree)</i>	1 250

### ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ WARM ROLLS

«Хамачи» (лакедра, камчатский краб, авокадо, пюре из манго, перец чили, икра тобики, японский майонез) <i>Hamachi (yellowtail, king crab, avocado, mango puree, chili pepper, tobiko, Japanese mayonnaise)</i>	1 050
Хрустящий ролл с креветкой (тигровая креветка темпура, икра тобики) <i>Crispy roll with shrimp (tiger shrimp tempura, tobiko)</i>	600
«Самурай» (лосось, угорь, авокадо, сливочный сыр, икра тобики) <i>Samurai (salmon, eel, avocado, cream cheese, tobiko)</i>	550
«Лосось темпура» (лосось, огурец, лук-сибулет, спайси соус) <i>Salmon tempura (salmon, cucumber, chives, spicy sauce)</i>	600

### СУШИ SUSHI

«Сяке» с лососем <i>Sake with salmon</i>	220
«Магуро» с тунцом <i>Maguro with tuna</i>	240
«Унаги» с угрем <i>Unagi with eel</i>	240
«Эби» с тигровой креветкой <i>Ebi with tiger shrimp</i>	200

### ГУНКАНЫ GUNKANS

«Сяке» с лососем <i>Sake with salmon</i>	250
«Магуро» с тунцом <i>Maguro with tuna</i>	270
«Хотате» с морским гребешком <i>Hotate with scallop</i>	300
«Эби» с креветкой <i>Ebi with shrimp</i>	300
«Кани» с крабом <i>Kani with crab</i>	650
«Унаги» с угрем <i>Unagi with eel</i>	350

### САШИМИ SASHIMI

«Сяке» с лососем <i>Sake with salmon</i>	800
«Магуро» с тунцом <i>Maguro with tuna</i>	850
«Унаги» с угрем <i>Unagi with eel</i>	900
Салат «Хияши» <i>Hiashi salad</i>	300
Ассорти сашими <i>Sashimi platter</i>	1 150

### СУПЫ SOUPS

Мисо-суп по-тайски с лимонграссом <i>Thai style miso soup with lemongrass</i>	250
Мисо-суп с камчатским крабом <i>Miso soup with king crab</i>	1 500
Том Ям <i>Tom Yam</i>	900

Сет «Сакана эксклюзив» (роллы «Фудзияма» и «Хамачи»; сашими: тунец аками, лакедра, креветка ботан, камчатский краб, лосось; теплые креветки ботан с горячим кунжутным маслом и кунжутом кимчи)  
*Sakana Exclusive set (Fuji and Hamachi rolls; akami tuna, yellowtail, botan shrimp, king crab and salmon sashimi; warm botan shrimps with hot sesame oil and kimchi sesame seeds)*

10 000