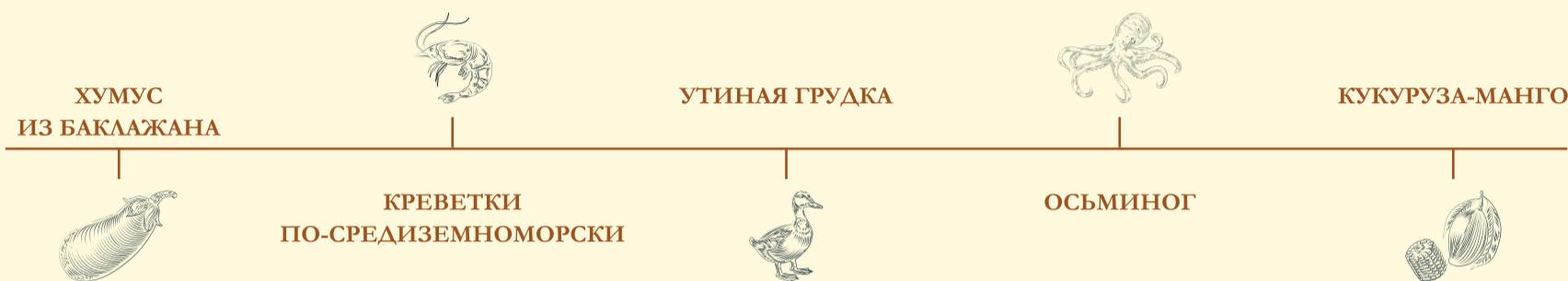


# МЕНЮ

## ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ | 150 BYN

Погрузитесь в палитру вкусов авторского меню ресторана Ember



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

#### ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Грана Падано, картофель фри, соус из хмеля

#### ДУЭТ ТАРТАРОВ С АВОКАДО

Лосось, тунец, маринованный желток, соус понзу, лимонная заправка

#### ХУМУС ИЗ БАКЛАЖАНА

Печёный перец, грецкий орех, кинза, мусс из сыра Фета

#### ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ

Кедровый орех, каперсы, соус Шампань

#### БУРРАТА С ТОМАТАМИ

Бальзамический крем, соус Песто

#### КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Соус Грана Падано, рукола

#### САЛАТ ПАНЦАНЕЛЛА

Свежие овощи, оливки, красный лук, мусс из сыра Фета

#### САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Печёный перец, цукини, корнишоны, медово-горчичная заправка

#### САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Осминог, морской гребешок, тигровые креветки

#### ЧЁРНАЯ ИКРА | 30 г

Блины, яичный белок, петрушка

#### АНТИПАСТИ

Плата из сыров и мясных деликатесов, виноград, грissini, фундук, мёд

#### ГРЕЧЕСКАЯ ПИТА

Рекомендуем с :

ХТИПИТИ

8

6

ПЕНА ИЗ ПАРМЕЗАНА

8

МУСС ИЗ СЫРА ФЕТА

6

ХУМУС

8

#### ОЛИВКИ & МАСЛИНЫ

#### ХАМОН

12

23



### ФИШКОРНЕР

#### ФИН ДЕ КЛЕР ФАВЬЕ №3

Цитрусовый миньонет, лимон

1 шт

24

#### МОРСКОЙ ЕЖ

Желток, соевый соус

1 шт

27

#### СПЕСИАЛЬ ДЕ КЛЕР ЖИЛАРДО №2

Цитрусовый миньонет, лимон

1 шт

57

#### ФАЛАНГИ КРАБА \*

100 г

50

#### СПЕСИАЛЬ КРИСТАЛЬ №2

Цитрусовый миньонет, лимон

1 шт

44

#### ЛОБСТЕР \*

100 г

68

\* Блюдо подаем горячим

### НА КОМПАНИЮ

#### ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ НА ЛЬДУ

Устрицы, морской ёж, осминог, королевский краб, красная икра

400

#### ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ

Осминог, лосось, гребешки, фаланга краба, королевские креветки

440

— применяется технология горячего копчения

# ИЗ КАМЕННОЙ ПЕЧИ

<b>НАПОЛЕТАНА</b>	32
Моцарелла, томаты	
<b>САЛЯМИ</b>	34
Пепперони, моцарелла, чили	
<b>КВАТРО ФОРМАДЖИ</b>	42
Грана Падано, моцарелла, голубой сыр, козий сыр	

# СУПЫ

<b>БОРЩ</b>	21
Говяжий бульон, чесночный хлеб, свиная грудинка	
<b>БУЙАБЕС</b>	42
Креветка, мидии, морской гребешок, соус руй	
<b>СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ</b>	23
Белые грибы, лисички, вешенки, сметана	

# ПАСТА

<b>РАВИОЛИ С КРЕВЕТКАМИ</b>	35
Пена из кокосового молока, кедровый орех	
<b>СПАГЕТТИ С ЛОБСТЕРОМ</b>	230
Томаты черри, Грана Падано, соус биск	

<b>КАЗАРЕЧЧЕ С ЦЫПЛЁНКОМ</b>	32
Лесные грибы, Грана Падано	

<b>ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ</b>	55
Креветки, осьминог, гребешок, мидии, томаты черри, кальмары	

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<b>«УТИНАЯ ГРУДКА</b>
Баклажан, соус Бер Блан с манго, гречневый попкорн
<b>ОСЬМИНОГ</b>
Острый картофельный драник, баклажан, кокосовый кефир
<b>ЛОСОСЬ</b>
Красная икра, спаржа, Грана Падано
<b>СТЕЙК МИНЬОН</b>
Пюре из пастернака, грибной соус, чипсы из вешенок
<b>«ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ</b>
Пюре из баклажана, гречневый попкорн, соус Демиглас
<b>ЛОБСТЕР</b>
Цукини, крем из авокадо, юдзу

<b>ПРАЙМ БУРГЕР</b>	40
Картофель фри, соус ремулад	
<b>ЧЕРНАЯ ТРЕСКА</b>	55
Эмульсия из белого вина, пюре из цветной капусты	
<b>«ЯГНЕНОК»</b>	45
Соте из томатов, сладкий перец, нут, кинза	
<b>СИБАС</b>	58
Томаты черри, кальмары, картофель парижен	
<b>КРЕВЕТКИ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ</b>	40
Цукини, баклажан, нут, козий сыр, томатный соус, харисса, кинза	

# МЯСО

<b>РИБАЙ ПРАЙМ</b>	100 г	57
<b>ШАТОБРИАН</b>	100 г	28
<b>ТОМАГАВК</b>	100 г	56

# ЛАБОРАТОРИЯ СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ

<b>РИБАЙ 36 ДНЕЙ</b>	100 г	69
<b>РИБАЙ 60 ДНЕЙ *</b>	100 г	70
<b>ТИ-БОН 36 ДНЕЙ *</b>	100 г	72
<b>ТОМАГАВК 36 ДНЕЙ</b>	100 г	65

\* Лимитированные стейки, наличие уточняйте у официанта

# ГАРНИРЫ

Картофель фри / Картофельное пюре /	12
Соте из шампиньонов	
Овощи на гриле	14
Батат фри с пармезаном	25

# СОУСЫ

<b>ВВQ на бурбоне / Пири-пири ВВQ /</b>	5
Медово-горчичный ВВQ / Перечный соус / Биск /	
Сливочное масло с чесноком и травами	

Песто 12

# БРИ & ВИНО

Белый шоколад, виноград, рислинг

# КУКУРУЗА & МАНГО

Кукурузный крем, компоте манго-облепиха, миндаль

# МАЛИНА & ВИСКИ

Мусс с пралине, малиновое компоте с перцем розе и виски

# «ДЫМЧАТАЯ ВИШНЯ

Копчёная вишня, мусс из горького шоколада с бобами тонка

# ДЕСЕРТЫ

<b>СЫРНОЕ ПЛАТО</b>	65
Ассорти из местных и континентальных сыров, виноград, мёд	
<b>СВЕЖИЕ ФРУКТЫ</b>	40
Сезонные фрукты и ягоды	
<b>КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ</b>	8
<b>МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ</b>	9
В ассортименте	

« – применяется технология горячего копчения