

МЕНЮ

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ | 150 BYN

Погрузитесь в палитру вкусов авторского меню ресторана Ember



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<p>ГОВЯДИНА ТОННАТО Соус Тоннато, каперсы, французская горчица</p> <p>ДУЭТ ТАРТАРОВ С АВОКАДО Лосось, тунец, маринованный желток, соус понзу, лимонная заправка</p> <p>ХУМУС Обжаренный баклажан, кинза, копчёная паприка, чесночное масло</p> <p>ПЕЧЁНЫЕ ПЕРЦЫ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ Анчоусы, цитрусовая заправка, оливковое масло</p> <p>БУРРАТА Томаты, бальзамический крем, соус Песто</p> <p>ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ Грана Падано, картофель фри, соус из хмеля</p> <p>САЛАТ ПАНЦАНЕЛЛА Свежие овощи, оливки, красный лук, мусс из сыра Фета</p> <p>САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ Печеный перец, цуккини, корнишоны, медово-горчичная заправка</p>	<p>46</p> <p>40</p> <p>22</p> <p>37</p> <p>42</p> <p>36</p> <p>30</p> <p>37</p>	<p>САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ Осьминог, морской гребешок, тигровые креветки, цитрусовая заправка</p> <p>ЧЁРНАЯ ИКРА 10 г Блины, яичный белок, петрушка <i>Вес порции икры уточняйте у официанта</i></p> <p>АНТИПАСТИ Плато из сыров и мясных деликатесов, виноград, гриссини, фундук, мёд</p>	<p>48</p> <p>80</p> <p>85</p>				
		<p>ГРЕЧЕСКАЯ ПИТА 8</p> <p>Рекомендуем с :</p> <table border="0"> <tr> <td>ХТИПИТИ 6</td> <td>ПЕНА ИЗ ПАРМЕЗАНА 8</td> </tr> <tr> <td>МУСС ИЗ СЫРА ФЕТА 6</td> <td>ХУМУС 8</td> </tr> </table>	ХТИПИТИ 6	ПЕНА ИЗ ПАРМЕЗАНА 8	МУСС ИЗ СЫРА ФЕТА 6	ХУМУС 8	
ХТИПИТИ 6	ПЕНА ИЗ ПАРМЕЗАНА 8						
МУСС ИЗ СЫРА ФЕТА 6	ХУМУС 8						
		<p>ОЛИВКИ & МАСЛИНЫ 12</p> <p>ХАМОН 25</p>					




ФИШКОРНЕР

<p>ФИН ДЕ КЛЕР ФАВЬЕ №3 Цитрусовый миньонет, лимон</p> <p>СПЕСИАЛЬ ДЕ КЛЕР ЖИЛАРДО №2 Цитрусовый миньонет, лимон</p> <p>СПЕСИАЛЬ КРИСТАЛЬ №2 Цитрусовый миньонет, лимон</p>	<p>1 шт 24</p> <p>1 шт 57</p> <p>1 шт 44</p>	<p>МОРСКОЙ ЕЖ Желток, соевый соус</p> <p>ФАЛАНГИ КРАБА *</p> <p>ЛОБСТЕР *</p>	<p>1 шт 27</p> <p>100 г 50</p> <p>100 г 72</p>
--	--	--	--

* Блюдо подаем горячим

НА КОМПАНИЮ

<p>ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ НА ЛЬДУ Устрицы, морской ёж, осьминог, королевский краб, красная икра</p>	450	<p>ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ Осьминог, лосось, гребешки, фаланга краба, королевские креветки</p>	440
---	-----	--	-----

 – в блюде используется новая система копчения продуктов

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.
Все цены указаны в белорусских рублях с учетом 20% НДС

ИЗ КАМЕННОЙ ПЕЧИ

НАПОЛЕТАНА Моцарелла, томаты	34
САЛЯМИ Пепперони, моцарелла, чили	36
КВАТРО ФОРМАДЖИ Грана Падано, моцарелла, голубой сыр, козий сыр	42

СУПЫ

БОРЩ Говяжий бульон, чесночный хлеб, свиная грудинка	21
БУЙАБЕС Креветка, мидии, морской гребешок, соус руй	45
СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ Белые грибы, лисички, вешенки, сметана	23

ПАСТА

СТЕЙК ПАСТА Спагетти, шпинат, томаты черри, шампиньоны, соус Демиглас, Грана Падано	48	КАЗАРЕЧЧЕ С ЦЫПЛАЁНКОМ Лесные грибы, Грана Падано	32
СПАГЕТТИ С ЛОБСТЕРОМ Томаты черри, Грана Падано, соус биск	250	ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ Спагетти, креветки, осьминог, гребешок, мидии, томаты черри, каперсы	58

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

УТИНАЯ ГРУДКА Баклажан, соус Бер Блан с манго, гречневый попкорн	36	ПРАЙМ БУРГЕР Картофель фри, соус ремулад	44
ОСЬМИНОГ Острый картофельный драник, баклажан, кокосовый кефир	62	ЧЕРНАЯ ТРЕСКА Чешуя из картофеля, голландский соус, оливки, маслины, каперсы, красный лук, гель из печёного перца	55
ЛОСОСЬ Красная икра, спаржа, Грана Падано	64	ЯГНЕНОК Соте из томатов, сладкий перец, нут, кинза	45
СТЕЙК МИНЬОН Пюре из пастернака, грибной соус, чипсы из вешенок	48	СИБАС Томаты черри, каперсы, картофель Паризьен	62
ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ Пюре из баклажана, гречневый попкорн, соус Демиглас	42	КРЕВЕТКИ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ Цукини, баклажан, нут, козий сыр, томатный соус, харисса, кинза	40
ХВОСТ ЛОБСТЕРА Цукини, крем из авокадо, юдзу	260		

МЯСО

РИБАЙ ПРАЙМ	100 г	57
ШАТОБРИАН	100 г	28
ТОМАГАВК	100 г	56

ЛАБОРАТОРИЯ СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ

РИБАЙ 36 ДНЕЙ	100 г	72
РИБАЙ 60 ДНЕЙ *	100 г	74
ТИ-БОН 36 ДНЕЙ *	100 г	72
ТОМАГАВК 36 ДНЕЙ	100 г	65

* Лимитированные стейки, наличие уточняйте у официанта

ГАРНИРЫ


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

СОУСЫ

BBQ на бурбоне / Пири-пири BBQ / Медово-горчичный BBQ / Перечный соус / Биск / Сливочное масло с чесноком и травами	7
Песто	14

ДЕСЕРТЫ

БРИ & ВИНО Белый шоколад, виноград, рислинг	25	СЫРНОЕ ПЛАТО Ассорти из местных и континентальных сыров, виноград, мёд	65
КУКУРУЗА & МАНГО Кукурузный крем, компоте манго-облепиха, миндаль	25	СВЕЖИЕ ФРУКТЫ Сезонные фрукты и ягоды	45
МАЛИНА & ВИСКИ Мусс с пралине, малиновое компоте с перцем розе и виски	25	КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ (1 шт)	8
ДЫМЧАТАЯ ВИШНЯ Копчёная вишня, мусс из горького шоколада с бобами тонка	25	МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ В ассортименте	9

 – в блюде используется новая система копчения продуктов

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.
Все цены указаны в белорусских рублях с учетом 20% НДС