



BRUNELLO

RESTAURANT

ИСТОРИЯ ВКУСА

Друзья! Перед вами авторское меню, вдохновлённое живописными горными пейзажами, уникальной эстетикой локальных продуктов и желанием найти идеальную гармонию в дуэте вина и гастрономии. Наш секрет – в бережном отношении к вкусовым нюансам, умении деликатно подчеркнуть их и преподнести в неожиданных сочетаниях. Пробуйте и открывайте новые гастрономические вершины!

*Искренне ваш,
Илья Захаров*

HISTORY OF TASTE

Friends! You are welcome to review a signature menu, inspired by picturesque mountain landscapes, unique aesthetics of local products and wish to find ideal harmony in wine and gastronomy duet. Our secret lies in careful attitude towards flavor nuances, ability to highlight them delicately and present in surprise combinations. Taste and conquer new gastronomic peaks.

*Sincerely yours,
Ilya Zakharov*



BRUNELLO
RESTAURANT

ИКРА | CAVIAR

Икра черная эксклюзивная «Казино Сочи» 50 г.....	7500
Black signature caviar	
Чёрная с оладьями и воздушным сливочным кремом 40/50/20 г.....	7700
Black caviar with pancakes and airy butter cream	
Красная с блинами и маслом 160 г.....	1450
Red caviar with pancakes and butter	
Щучья с блинами и сметаной 160 г.....	1350
Pike with pancakes and sour cream	
Тарталетка с чёрной икрой, морским ежом и сливочным кремом 100 г.....	9100
Tartlet with black caviar, sea urchin and buttercream	

АКВАРИУМ | AQUARIUM

Устрицы японские в ассортименте 1/20/45/80 г.....	690
Japanese oysters in assortment	
Морской ёж с трюфельным понзу и перепелиным яйцом за 100 г.....	490
Sea urchin with truffle ponzu and quail egg	
Анадара с огуречной лапшой в соусе шисо за 100 г.....	550
Anadara with cucumber noodles in shiso sauce	

КРАБЫ | CRAB

Камчатский краб для компании 4–6 человек за 100 г.....	1800
Red king crab for a company of 4–6 people	
<i>Может быть приготовлен в виде салата, рагу или пасты Can be cooked as a salad, stew or pasta</i>	
Рагу из камчатского краба, 1-я фаланга за 100 г.....	3500
Red king crab stew, the 1st phalange	
<i>Подаётся с соусами на выбор гостя: чёрный перец томатный сливочный на шампанском</i>	
<i>Served with sauces of the guest's choice: black pepper tomato champagne-based cream sauce</i>	

САШИМИ | SASHIMI

Подаётся на льду с соевым соусом и имбирём | Served on ice with soya sauce and ginger

Лосось Salmon 50/80 г.....	950
Хамачи Hamachi 50/80 г.....	2250
Тунец Аками Akami Tuna 50/81 г.....	2550
Тунец Бигай Bigeye Tuna 50/80 г.....	1450
Морской гребешок Scallop 50/80 г.....	1450
Камчатский краб King crab 50/80 г.....	1950

ЗАКУСКИ | STARTERS

Хурма с трюфелем и снегом из козьего сыра и краснополянских трав 180 г.....	850
Persimmon with truffle and goat's cheese snow and Krasnopolyan herbs	
Тарталетка с тунцом и чёрной икрой 60 г.....	3200
Tartlet with tuna and black caviar	
Крудо из сладкой креветки с абхазским мандарином и икрой морского ежа 105 г.....	1690
Sweet shrimp crudo with Abkhaz mandarin and sea urchin caviar	
Авокадо с крабом и щучьей икрой 160 г.....	1650
Avocado with crab and pike caviar	
Тартар из тунца с гуакомоле 135 г.....	1900
Tuna tartare with guacamole	
Паштет из утки с фуа-гра, вишней и хрустящей бриошью 215 г.....	1250
Duck paste with foie-gras, cherry and crisp brioche	
Тартар из говядины с перепелиным яйцом 250 г.....	1650
Beef tartare with quail egg	
Хамон 50 г.....	5500
Jamon	
Ассорти итальянских сыров с мёдом и ягодами 200/30/40 г.....	2550
Italian cheese platter with honey and berries	

САЛАТЫ | SALADS

Зелёный салат из авокадо, огурцов и томатов 230 г.....	790
Green salad of avocado, cucumber and tomato	
Хрустящие шампиньоны с тайским манго и трюфельной заправкой 170 г.....	1450
Crispy champignons with Thai mango and truffle dressing	
Салат с крабовым мясом, сельдереем, томатами и авокадо 240 г.....	2850
Salad with crab, celery, tomato and avocado	
Теплый салат из осьминога с картофелем, оливками и чоризо 250 г.....	1550
Warm octopus salad with potatoes, olives and chorizo	
Листья шпината с говядиной, томатами и луковым дрессингом 285 г.....	1550
Spinach leaves with beef, tomatoes and onion dressing	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT STARTERS

Спаржа хрустящая, трюфельный крем 170/50 г.....	1450
Crispy asparagus, truffle cream	
Лук-порей запечённый со спаржей, миндалем и чёрной икрой 220 г.....	2200
Leek baked with asparagus, almonds and black caviar	
Жареный камамбер с ягодным соусом 120 г.....	620
Roasted camembert with berry sauce	
Хрустящие креветки с соусом васаби и красной икрой 180 г.....	1380
Crunchy shrimp with wasabi sauce and red cavia	

СУПЫ | SOUPS

Луковый суп с чёрными лисичками и фуа-гра 335 г.....	990
Onion soup with black chanterelles and foie gras	
Рыбная похлёбка с лососем и палтусом 320/50 г.....	1750
Fish soup with salmon and halibut	
Томатный суп с морепродуктами 355 г.....	1350
Tomato soup with seafood	
Домашний гуляш с ягнёнком и овощами 350 г.....	1450
Home-made goulash with lamb and vegetables	

ПАСТА И РИЗОТТО | PASTA AND RISOTTO

Домашняя паста с трюфелем 170 г.....	990
Home-made pasta with truffle	
Карбонара из кальмара с хамоном 220 г.....	1350
Calamar carbonara with jamon	
Ризотто с белыми грибами 250 г.....	1650
Risotto with porcini mushrooms	
Ризотто с сыром страчателла и креветками карабинеро 305 г.....	2550
Risotto with stracciatella and carabiniro shrimp	
Паккери с уткой конфи, тыквой и пармезаном 325 г.....	1300
Packeries with confit duck, pumpkin and parmesan	

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ | FISH AND SEAFOOD

Морской гребешок с картофельным пюре и хамоном 220 г.....	1950
Scallop with mashed potato and jamon	
Стерлядь с мидиями и вонголе 220 г.....	2750
Sterlet with mussels and clam	
Стейк из чилийского сибаса с васаби за 100 г.....	2100
Chilean sea bass steak with wasabi	
Морской карась, запеченный в комбо и соли за 100 г.....	650
Sea crucian baked in combos and salts	
Палтус с зелёной и белой спаржей и щучьей икрой 200 г.....	1450
Halibut with green and white asparagus and pike caviar	

МЯСО И ДИЧЬ | MEAT AND POULTRY DISHES

Филе говядины с жареной утиной печенью и фюме из сморчков 200 г.....	3250
Beef fillet with roasted duck liver and morels fumet	
Язык теленка со спаржей, зелёным горошком и кремом из овечьего сыра 180 г.....	1950
Veal tongue with asparagus, green peas and sheep's cheese cream	
Корейка оленя с топинамбуром, карамелизированной свеклой и ягодой 255 г.....	2650
Deer loin with topinambur, caramelized beet and berry	
Перепёлка с фуа-гра 260 г.....	2650
Quail with foie gras	

ОГОНЬ | WOOD-FIRED GRILL

Спинка лосося 270/90 г.....	2350
Salmon back	
Осьминог 90/60/35 г.....	1900
Octopus	
Цыплёнок 310 г.....	1750
Chicken	
Стейк мачете 300 г.....	1900
Machete steak	
Миньон из говядины зернового откорма 253 г.....	4450
Filet mignon	
Стейк рибай зернового откорма 400 г.....	5500
Ribeye steak	
Каре ягнёнка 300 г.....	3150
Rack of lamb	

ОВОЩИ | КРУПЫ | КОРНЕПЛОДЫ | VEGETABLES | GRAINS | ROOT VEGETABLES

Перец болгарский, запечённый с пряным соусом 160 г.....	300
Bell pepper baked with savory sauce	
Капуста брокколи на гриле с соусом гуакамоле 120 г.....	410
Grilled broccoli with sauce guacamole	
Картофель запечённый с сыром пармезан 195 г.....	390
Potato baked with parmesan	
Картофельное пюре 150 г.....	250
Mashed potato	
Дикий рис 150 г.....	500
Wild rice	
Зелёная спаржа 100/5 г.....	1250
Green asparagus	
Жареный шпинат 60 г.....	400
Roasted spinach	
Шпинат на пару 60 г.....	400
Steamed spinach	

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ | HOME-MADE BREAD

Фитнес, бородинский, сырные палочки, кукурузный 360 г.....	650
Fitness, borodinsky, cheese straw, corn bread	

СОУСЫ | SAUCE

Песто из базилика 50 г.....	350
Basil pesto	
Чёрный перец 50 г.....	200
Black pepper	
Домашняя аджика 50 г.....	150
Home-made adjika	
Сливочный с белыми грибами 50 г.....	400
Cream with porcini mushrooms	



ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Десерт с дополненной реальностью «Казино Сочи» 140/50 г.....	750
AR dessert Casino Sochi	
«Снежинка» с карамелью и снегом из козьего молока 75 г.....	320
«Snowflake» with caramel and goat's milk snow	
Пористое мороженое с трюфелем 70 г.....	450
Aerated ice-cream with truffle	
Медовик «Три гриба» 100 г.....	650
Honey cake Three mushrooms	
Вагаси моти 128 г.....	480
Vagasi Mochi	
Абхазские мандарины с ягодами и эспумой из фейхоа 165 г.....	650
Abkhazian Mandarin with Feuichau berries and Espum	
Лимонный тарт с сорбе из бергамота 154 г.....	410
Lemon tart with bergamot sorbet	

МОРОЖЕНОЕ | ICE-CREAM

Ваниль Кокос Банан Облепиха 50 г.....	150
Vanilla Coconut Banana Sea buckthorn	

СОРБЕТЫ | SORBETS

Абхазский лимон Фейхоа Киви Калина Бергамот Экзотик Ананас с кардамоном 50 г.....	150
Abkhazian lemon Feykhoa Kiwi Viburnum Bergamot Exotic Pineapple with cardamom	
Юдзу 50 г.....	250
Yuzu	

МАКАРОНИ | MACARONS

Апельсин Чёрная смородина Шоколад-бергамот Белый гриб Лайм 15 г.....	70
Orange Black Currant Chocolate-bergamot Porcini mushroom Lime	

КОНФЕТЫ | CANDIES

Трюфель классический Дольче Манго 15 г.....	100
Classic truffle Dolce Mango	

ВАРЕНЬЕ | PRESERVES

Фейхоа Айва Кизил Зелёный орех Белая черешня Шишки 50 г.....	150
Feijoa Quince Dogwood Green walnut White cherries Bumps	

*Если у вас есть аллергия, сообщите об этом вашему официанту.
Данный буклет является рекламным материалом, с контрольным меню можно ознакомиться у менеджера.*

*If you have allergy, please inform your waiter about it.
This booklet is promotional material, a final menu you can get from the manager.*