



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*

ИКРА | CAVIAR

Икра чёрная эксклюзивная «Казино Сочи» 50 г КБЖУ 171/8/23/0 Black signature caviar	7500
Чёрная с оладьями и воздушным сливочным кремом 40/50/20 г КБЖУ 250/15/13/17 Black caviar with pancakes and airy butter cream	7700
Красная с блинами и маслом 160 г КБЖУ 671/59/19/16 Red caviar with pancakes and butter	1450
Щучья с блинами и сметаной 160 г КБЖУ 300/23/13/9 Pike with pancakes and sour cream	1350
Тарталетка с чёрной икрой, морским ежом и сливочным кремом 100 г КБЖУ 184/12/17/3 Tartlet with black caviar, sea urchin and buttercream	8100

АКВАРИУМ | AQUARIUM

Устрицы японские в ассортименте 1/20/45/80 г КБЖУ 229/12/28/2 Japanese oysters in assortment	690
Морской ёж с трюфельным понзу и перепелиным яйцом за 100 г КБЖУ 104/4/14/3 Sea urchin with truffle ponzu and quail egg	490
Анадара с огуречной лапшой в соусе шисо за 100 г КБЖУ 77/1/17/14 Anadara with cucumber noodles in shiso sauce	550
Ассорти из морепродуктов с икрой 155 г КБЖУ 158/5/25/2 Assorted seafood with caviar	3500

КРАБЫ | CRAB

Камчатский краб для компании 4–6 человек за 100 г КБЖУ 79/1/18/5 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>	1800
Рагу из камчатского краба, 1-я фаланга за 100 г КБЖУ 645/65/6/9 Red king crab stew, the 1st phalange <i>Подаётся с соусами на выбор гостя: чёрный перец томатный сливочный на шампанском Served with sauces of the guest's choice: black pepper tomato champagne-based cream sauce</i>	3500

САШИМИ | SASHIMI

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

Лосось Salmon 50/80 г КБЖУ 80/3/11/2 Hamachi Hamachi 50/80 г КБЖУ 81/3/12/2	1150
Хамачи	2100
Тунец Аками Akami Tuna 50/80 г КБЖУ 88/3/14/2	2550
Тунец Бигай Bigeye Tuna 50/80 г КБЖУ 92/1/14/7	1350
Морской гребешок Scallop 50/80 г КБЖУ 55/1/9/2	1650
Камчатский краб King crab 50/80 г КБЖУ 61/1/9/5	2100

ЗАКУСКИ | STARTERS

Карпаччо из морского гребешка 150 г КБЖУ 107/3/12/8 Scallop carpaccio	1850
Тарталетка с тунцом и чёрной икрой 60 г КБЖУ 85/5/8/2 Tartlet with tuna and black caviar	3200
Авокадо с крабом и щучьей икрой 160 г КБЖУ 348/28/8/15 Avocado with crab and pike caviar	1650
Севиче из хамачи с соусом из вишни 130 г КБЖУ 121/7/12/3 Hamachi ceviche with cherry sauce	2200
Тартар из тунца с гуакамоле 135 г КБЖУ 223/14/17/7 Tuna tartare with guacamole	1550
Паштет из утки с фуа-гра, вишней и хрустящей бриошью 215 г КБЖУ 336/27/11/13 Duck paste with foie-gras, cherry and crisp brioche	1250
Тартар из говядины с перепелиным яйцом 250 г КБЖУ 458/25/28/30 Beef tartare with quail egg	1450
Ассорти итальянских сыров с мёдом и ягодами 200/30/40 г КБЖУ 906/65/50/30 Italian cheese platter with honey and berries	2550
Ассорти из морепродуктов с икрой 155 г КБЖУ 170,8/8,4/23,4/0,4 Assorted seafood with caviar	3500
Хамон 50 г КБЖУ 145/8/17/1 Jamon	5500

САЛАТЫ | SALADS

Зелёный салат из авокадо, огурцов и томатов 230 г КБЖУ 345/31/4/13 Green salad of avocado, cucumber and tomato	750
Хрустящие шампиньоны с тайским манго и трюфельной заправкой 170 г КБЖУ 314/24/3/23 Crispy champignons with Thai mango and truffle dressing	1450
Салат с крабовым мясом, сельдереем, томатами и авокадо 240 г КБЖУ 256/19/7/14 Salad with crab, celery, tomato and avocado	2850
Тёплый салат из осьминога с картофелем, оливками и чоризо 250 г КБЖУ 338/23/17/17 Warm octopus salad with potatoes, olives and chorizo	1550
Рукола с креветками и белыми грибами 245 г КБЖУ 318/20/24/10 Arugula with shrimp and porcini mushrooms	1850
Листья шпината с говядиной, томатами и луковым дрессингом 285 г КБЖУ 505/31/16/42 Spinach leaves with beef, tomatoes and onion dressing	1550

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT STARTERS

Спаржа хрустящая с трюфельным кремом 170/50 г КБЖУ 365/24/8/28	1450
Crispy asparagus, truffle cream	
Жареный камамбер с ягодным соусом 120 г КБЖУ 63/0/1/13	620
Roasted camembert with berry sauce	
Хрустящие креветки с соусом васаби и красной икрой 180 г КБЖУ 390/29/21/11	1450
Crunchy shrimp with wasabi sauce and red cavia	
Виноградные улитки с запечённым багетом 130/70 г КБЖУ 213/11/6/24	1950
Grape snails with baked baguette	

СУПЫ | SOUPS

Окрошка на мацони с ростбифом и мороженым из горчицы и хрена 350 г КБЖУ 316/20/16/18	890
Okroshka with matzoni, roast beef, mustard and horseradish ice cream	
Луковый суп с чёрными лисичками и фуа-гра 335 г КБЖУ 649/45/7/53	990
Onion soup with black chanterelles and foie gras	
Рыбная похлёбка с лососем и палтусом 320/50 г КБЖУ 159/15/2/4	1900
Fish soup with salmon and halibut	
Томатный суп с морепродуктами 355 г КБЖУ 200/13/4/17	1350
Tomato soup with seafood	

ПАСТА И РИЗОТТО | PASTA AND RISOTTO

Домашняя паста с трюфелем 170 г КБЖУ 589/38/13/48	990
Home-made pasta with truffle	
Ньокки с трюфелем и зелёным горошком 180 г КБЖУ 433/33/12/21	890
Gnocchi with truffle and green peas	
Лазанья с овощами, грибами и сыром пармезан 340 г КБЖУ 579/31/18/56	1300
Lasagna with vegetables, mushrooms and parmesan cheese	
Ризотто с белыми грибами 250 г КБЖУ 527/26/16/58	1650
Risotto with porcini mushrooms	
Ризотто с шафраном и крабом 220 г КБЖУ 499/22/13/63	2500
Saffron and crab risotto	
Паста с морепродуктами 320 г КБЖУ 477/17/17/63	1900
Pasta with seafood	

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ | FISH AND SEAFOOD

Морской гребешок с картофельным пюре и хамоном 220 г КБЖУ 348/22/18/20 Scallop with mashed potato and jamon	2100
Стейк из чилийского сибаса с васаби за 100 г КБЖУ 82/2/17/1 Chilean sea bass steak with wasabi	2200
Морской язык запечённый со средиземноморским соусом за 100 г КБЖУ 880/52/103/159 Sole baked with Mediterranean sauce	1600
Палтус с зелёной и белой спаржей и щучьей икрой 200 г КБЖУ 279/22/16/5 Halibut with green and white asparagus and pike caviar	1450

МЯСО И ДИЧЬ | MEAT AND POULTRY DISHES

Филе говядины с жареной утиной печенью и фюме из сморчков 200 г КБЖУ 249/16/22/4 Beef fillet with roasted duck liver and morels fumet	2900
Язык телёнка со спаржей, зелёным горошком и кремом из овечьего сыра 180 г КБЖУ 281/18/12/17 Veal tongue with asparagus, green peas and sheep's cheese cream	1950
Пирог из утки, овощей и фуа-гра 170 г КБЖУ 285/24/1/16 Duck, vegetable and foie gras pie	1650
Фаршированная перепёлка с gratenem из клубники и сливы 260 г КБЖУ 245/26/30/19 Stuffed quail with strawberry and plum gratin	2650

ОГОНЬ | WOOD-FIRED GRILL

Спинка лосося 270/90 г КБЖУ 352/16/51/1 Salmon back	2650
Осьминог 90/60/35 г КБЖУ 106/4/16/2 Octopus	1800
Цыплёнок 310 г КБЖУ 72/5/7/1 Chicken	1750
Стейк мачете 300 г КБЖУ 675/50/57/0 Machete steak	1900
Миньон из говядины зернового откорма 253 г КБЖУ 307/12/50/0 Filet mignon	3100
Стейк рибай зернового откорма 400 г КБЖУ 670/41/76/0 Ribeye steak	5500
Каре ягнёнка 300 г КБЖУ 771/65/48/0 Rack of lamb	2800

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

Перец болгарский запечённый с пряным соусом 160 г КБЖУ 99/6/2/8 Bell pepper baked with savory sauce	300
Капуста брокколи на гриле с соусом гуакамоле 120 г КБЖУ 107/8/3/6 Grilled broccoli with sauce guacamole	410
Картофель запечённый с сыром пармезан 195 г КБЖУ 223/11/11/20 Potato baked with parmesan	390
Картофельное пюре 150 г КБЖУ 233/17/3/17 Mashed potato	250
Дикий рис 150 г КБЖУ 515/2/22/103 Wild rice	500
Зелёная спаржа 100/5 г КБЖУ 90/7/2/4 Green asparagus	1250
Жареный шпинат 60 г КБЖУ 128/12/2/3 Roasted spinach	400
Шпинат на пару 60 г КБЖУ 156/5/2/1 Steamed spinach	400

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ | HOME-MADE BREAD

Фитнес, бородинский, сырные палочки, кукурузный 360 г КБЖУ 651/7/11/137 Fitness, borodinsky, cheese straw, corn bread	500
--	-----

СОУСЫ | SAUCE

Песто из базилика 50 г КБЖУ 221/22/5/3 Basil pesto	250
Чёрный перец 50 г КБЖУ 107/7/1/10 Black pepper	200
Домашняя аджика 50 г КБЖУ 27/1/1/3 Home-made adjika	150
Сливочный с белыми грибами 50 г КБЖУ 92/9/2/1 Cream with porcini mushrooms	400



ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

«Снежинка» с карамелью и снегом из козьего молока 75г КБЖУ 198/9/2/26 350 «Snowflake» with caramel and goat's milk snow	350
Пористое мороженое с трюфелем 70г КБЖУ 141/7/2/16 450 Aerated ice-cream with truffle	450
Медовик «Три гриба» 100г КБЖУ 311/17/3/37 650 Honey cake Three mushrooms	650
Вагаси моти 128г КБЖУ 336/21/3/34 480 Vagasi Mochi	480
Сезонные ягоды и фрукты с эспумой из юдзу и хрустящей карамелью 200г КБЖУ 277/1/4/64 777 Seasonal berries and fruits with yuzu espuma and crispy caramel	777
Тирамису с трюфелем 150г КБЖУ 507/33/10/42 590 Tiramisu with truffle	590
Лимонный тарт 154г КБЖУ 471/30/6/45 410 Lemon tart	410

МОРОЖЕНОЕ | ICE-CREAM

Ваниль Кокос Банан 50г КБЖУ 115/7/2/15 150 Vanilla Coconut Banana	150
--	-----

СОРБЕТЫ | SORBETS

Абхазский лимон Малина Клубника Грейпфрут Красная смородина Экзотик Ананас с кардамоном 50г КБЖУ 73/0/0/18 150 Abkhazian Lemon Raspberry Strawberry Grapefruit Red Currant Exotic Pineapple with cardamom	150
Юдзу 50г КБЖУ 170,8/8,4/23,4/0,4 250 Yuzu	250

МАКАРОНИ | MACARONS

Апельсин Чёрная смородина Шоколад-бергамот Белый гриб Лайм 15г КБЖУ 32/3/0/3 70 Orange Black Currant Chocolate-bergamot Porcini mushroom Lime	70
--	----

КОНФЕТЫ | CANDIES

Трюфель классический Дольче Манго 15г КБЖУ 35/4/1/6 100 Classic truffle Dolce Mango	100
--	-----

ВАРЕНЬЕ | PRESERVES

Фейхоа Айва Кизил Зелёный орех Белая черешня Шишки 50г КБЖУ 124/0/0/31 150 Feijoa Quince Dogwood Green walnut White cherries Bumps	150
---	-----

*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.*