



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

Чёрная эксклюзивная «Казино Сочи» 50 г.....	7500
Black signature caviar	
Чёрная с оладьями и воздушным сливочным кремом 50/40/20 г.....	7700
Black caviar with pancakes and airy butter cream	
Красная с блинами и маслом 160 г.....	1150
Red caviar with pancakes and butter	
Щучья с блинами и сметаной 160 г.....	1150
Pike with pancakes and sour cream	

АКВАРИУМ | AQUARIUM

Морской ёж с трюфельным понзу и перепелиным яйцом за 100 г.....	470
Sea urchin with truffle ponzu and quail egg	
Морской гребешок в соусе шисо-понзу за 100 г.....	550
Sea scallop in shiso-ponzu sauce	
Анадара с огуречной лапшой в соусе шисо за 100 г.....	550
Anadara with cucumber noodles in shiso sauce	
Вонголе в соусе из белого вина и пряных трав I в томатном соусе за 100 г.....	600
Clam in white wine and flavoring herbs sauce I in tomato sauce	
Карпаччо из лангустинов с малиной за 100 г.....	2150
Langoustine carpaccio with raspberries	

УСТРИЦЫ | OYSTERS

Устрицы японские в ассортименте 1/20/45/80 г.....	690
Japanese oysters in assortment	

Подаются с винным соусом с бородинским хлебом, сливочным маслом и цедрой лимона
Served with Borodinsky bread, butter and lemon zest

КРАБЫ | CRAB

Камчатский краб для компании 4–6 человек за 100 г.....	1700
Red king crab for a company of 4–6 people	
<i>Может быть приготовлен в виде салата, рагу или пасты</i> <i>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

Фарерский лосось 130 г.....	800
Faeroes salmon	
Хамачи 130 г.....	1750
Hamachi	
Тунец аками 130 г.....	1750
Akami tuna	
Морской гребешок 135 г.....	1050
Scallop	
Камчатский краб 130 г.....	1750
King crab	

ЗАКУСКИ | STARTERS

Хурма с краснополянскими травами и козьим сыром 180 г.....	890
Persimmon with local herbs and goat cheese	
Карпаччо из артишоков с пармезаном 140 г.....	1750
Artichokes carpaccio with parmesan	
Тарталетка с чёрной икрой, икрой морского ежа и сливочным кремом 100 г.....	9100
Tartlet with black caviar, sea urchin caviar and butter cream	
Томаты с тунцом и мисо 175 г.....	1050
Tomatoes with tuna and miso	
Заливное из краба с томатами и сельдереем 120 г.....	890
Aspic of crab with tomatoes and celery	
Карпаччо из сладких креветок и авокадо с щучьей икрой 93 г.....	1750
Sweet shrimps and avocado carpaccio with pike caviar	
Крабовый тост с тунцом и красной икрой 125 г.....	1550
Crab toast with tuna and red cavia	
Тартар из тунца аками с гуакамоле 120 г.....	2100
Tuna akami 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 жареным перепелиным яйцом, пармезаном и чёрным трюфелем 250 г.....	1390
Beef tartare with fried quail egg, parmesan and black truffle	
Хамон 50 г.....	5500
Jamon	
Ассорти итальянских сыров с мёдом и ягодами 200/30/40 г.....	2140
Italian cheese platter with honey and berries	



САЛАТЫ | SALADS

Зелёный салат из авокадо, огурцов и томатов 230 г.....	990
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 хрустящими овощами, фруктами и креветками 250 г.....	1450
Salad with crisp vegetables, fruit and shrimps	
Салат с крабовым мясом, сельдереем, томатами и авокадо 240 г.....	2550
Salad with crab, celery, tomato and avocado	
Салат из осьминога с картофелем 230 г.....	2650
Octopus salad with potato	
Салат из маринованного огурца с ростбифом 278 г.....	1550
Salad with roast beef and pickled cucumber	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT STARTERS

Жареный камамбер с ягодным соусом 120 г.....	670
Roasted camembert with berry sauce	
Спаржа хрустящая, трюфельный крем 170/50 г.....	1360
Crispy asparagus, truffle cream	

СУПЫ | SOUPS

Грибной суп с равиоли и топинамбуром 380 г.....	1150
Mushroom soup with ravioli and Jerusalem artichoke	
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.....	1400
Tomato soup with seafood	
Домашний гуляш с ягнёнком и овощами 350 г.....	1250
Home-made goulash with lamb and vegetables	

ПАСТА И РИЗОТТО | PASTA AND RISOTTO

Домашняя паста с трюфелем 170 г.....	850
Home-made pasta with truffle	
Карбонара из кальмара с хамоном 220 г.....	1150
Calamar carbonara with jamon	
Ризотто с белыми грибами 260 г.....	1450
Risotto with porcini mushrooms	
Ризотто с морским гребешком и угрём 250 г.....	1820
Risotto with scallop and eel	



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ | FISH AND SEAFOOD

Морской гребешок с картофельным пюре и хамоном 220 г.....	1850
Scallop with mashed potato and jamon	
Стерлядь с мидиями и вонголе 220 г.....	3300
Sterlet with mussels and clam	
Чилийский сибас с пюре из корнеплодов 200 г.....	3350
Chilian sea bass with root vegetables puree	
Палтус с зелёной и белой спаржей и щучьей икрой 200 г.....	1650
Halibut with green and white asparagus and pike caviar	

МЯСО И ДИЧЬ | MEAT AND POULTRY DISHES

Цыплёнок, жаренный с кукурузой и трюфелем 230 г.....	1100
Chicken fried with corn and truffle	
Филе утки с бататом и мармеладом из абхазского мандарина 160 г.....	1300
Duck fillet with sweet potato and Abkhaz tangerine marmalade	
Филе говядины с жареной утиной печенью и фюме из сморчков 230 г.....	2550
Beef fillet with roasted duck liver and morels fumet	
Томлёные рёбра с артишоком, томатом и картофелем пай 150 г.....	1950
Braised ribs with artichokes, tomatoes and straw potatoes	
Перепёлка с фуа-гра 260 г.....	2150
Quail with foie gras	

ОГОНЬ | WOOD-FIRED GRILL

Спинка лосося 270/90 г.....	2200
Salmon back	
Осьминог 90/60/35 г.....	2450
Octopus	
Цыплёнок 310 г.....	1390
Chicken	
Стейк мачете 300 г.....	1750
Machete steak	
Филе-миньон 253 г.....	3650
Filet mignon	
Стейк рибай 400 г.....	5800
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.....	350
Grilled broccoli with sauce guacamole	
Картофель, запечённый с сыром пармезан 195 г.....	350
Potato baked with parmesan	
Картофельное пюре 150 г.....	250
Mashed potato	
Дикий рис 150 г.....	500
Wild rice	
Жареный шпинат 60 г.....	400
Roasted spinach	
Шпинат на пару 60 г.....	400
Steam spinach	
Зелёная спаржа 100/5 г.....	1150
Green asparagus	

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ | HOME-MADE BREAD

Фитнес, бородинский, сырные палочки, кукурузный 400 г.....	550
fitness, borodinsky, cheese straw, corn	

СОУСЫ | SAUCE

Песто из базилика 50 г.....	300
Basil pesto	
Чёрный перец 50 г.....	150
Black pepper	
Домашняя аджика 50 г.....	150
Home-made adjika	
Сливочный с белыми грибами 50 г.....	400
Cream with porcini mushrooms	



ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Фирменный десерт с дополненной реальностью «Казино Сочи» 140 г.....	490
Signature AR dessert Casino Sochi	
Пористое мороженое с трюфелем 70 г.....	550
Aerated ice-cream with truffle	
Медовик «Три гриба» 100 г.....	950
Honey cake Three mushrooms	
Вагаси моти 128 г.....	480
Vagasi Mochi	
Кофе, хурма и гречиха 120 г.....	350
Coffee, persimmon and buckwheat	
Абхазские мандарины с фейхоа и хурмой 180 г.....	550
Abkhaz tangerines with feijoa and persimmon	
Анна Павлова 200 г.....	780
Anna Pavlova	

МОРОЖЕНОЕ | ICE-CREAM

Ваниль Кокос Банан Облепиха Чёрная смородина с бергамотом 50 г.....	150
Vanilla Coconut Banana Sea buckthorn Black currant with bergamot	

СОРБЕТЫ | SORBETS

Абхазский лимон Фейхоа Экзотик Малина 50 г.....	150
Abkhaz lemon Feijoa Exotic Raspberries	
Юдзу 50 г.....	250
Yuzu	

МАКАРОНИ | MACARONS

Апельсин Чёрная смородина Шоколад-бергамот Белый гриб Абхазский лимон 20 г.....	50
Orange Black Currant Chocolate-bergamot Porcini mushroom Abkhaz lemon	

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.