

ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЕ МЕНЮ

ОТ БРЕНД-ШЕФА РЕСТОРАНА «СОБРАНИЕ»
ВЛАДИМИРА БАРИНОВА



ВЛАДИМИР РОДОМ ИЗ ВЛАДИВОСТОКА, ГДЕ КУХНЯ ОТЛИЧАЕТСЯ КОЛОРИТОМ. ОНА ОСНОВЫВАЕТСЯ НА ДАРАХ МОРЯ И ТАЙГИ, ВОБРАВ В СЕБЯ ТРАДИЦИИ ПЕРЕСЕЛЕНЦЕВ, КОРЕННЫХ НАРОДОВ, ДОМАШНЕЙ КУХНИ ДАЛЬНОГО ВОСТОКА И АЗИАТСКИЕ ЗАИМСТВОВАНИЯ.

ВСЕ ЭТО ВДОХНОВИЛО ВЛАДИМИРА НА СОЗДАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОГО МЕНЮ. ДЛЯ НАШЕГО РЕСТОРАНА ЭТО ОЧЕНЬ ИНТЕРЕСНЫЙ ОПЫТ СОПРИКОСНОВЕНИЯ С РУССКОЙ КУХНЕЙ ДРУГИХ РЕГИОНОВ РОССИИ.

ЖЕЛАЕМ ВАМ ЯРКИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ОТКРЫТИЙ
И РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ БЛЮДА ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО МЕНЮ!





330 g

445 Р

УХА С ГРЕБЕШКАМИ, КАЛЬМАРОМ,
СУДАКОМ И ДРЕВЕСНЫМИ ГРИБАМИ
НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ

ГРЕБЕШОК С МУССОМ
ИЗ ТЫКВЫ
И ПРЯНЫМ МАСЛОМ



190 g

575 Р

КОТЛЕТЫ ИЗ КАЛЬМАРА, КРЕВЕТОК И ЛОСОСЯ
В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ С РИСОМ БАСМАТИ,
ШПИНАТОМ И СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ЯБЛОК

300 g

395 Р



КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ, С СОУСОМ
НА АЗИАТСКИЙ МАНЕР С ИМБИРЕМ,
КУНЖУТОМ И ЧЕСНОКОМ

280 g

490 Р



250 g

565 Р

ПРИМОРСКАЯ СКОБЛЯНКА
С ТЕЛЯТИНОЙ
И ПАПОРОТНИКОМ
«ОРЛЯК»

