• TVRANDOT •

Restaurant & Social club

Menu

Шеф-повар Дмитрий Еремеев
Executive chef Dmitriy Eremeev

Программа лояльности

Загрузите карту лояльности
Maison Dellos

Устрицы
Oysters

Устрица №2 Oyster №2	410
Устрица №3 Oyster №3	370

Холодные закуски
Cold appetizers

Севиче из лосося с манго Salmon ceviche with mango	1 250
Тартар из тунца с трюфельным понзу Tuna tartar with truffle ponzu	1 950
Морской ёж с крабом Sea urchin with cra	640
Тартар из мраморной говядины с чёрной икрой Ⓕ Marble beef tartare with caviar	2 850
Дальневосточные гребешки с томатами и имбирным соусом Far-east scallops with tomato and ginger sauce	1 850
Древесные грибы с говядиной Ⓕ Timber fungus with beef	1 150
Хумус с крабом, трюфелем и лепёшкой роти Hummus with crab, truffle and rota tortilla	1 750
Обожженные овощи с соусом из трав Burned vegetables with herbal sauce	550

Цены представлены в рублях. Оплата производится в рублях или кредитными картами.
All prices are indicated in roubles. Payment is accepted in roubles or by credit cards.
Ⓕ - Фермерский продукт / Farm product Ⓥ - Вегетарианское блюдо / Vegeterian course

Салаты
Salads

Салат с крабом и артишоком Salad with crab and artichoke	2 250
Салат с помело и креветками Salad with pomelo and shrimps	1 050
Овощной салат с пюре из авокадо (V) Vegetable salad with mashed avocado	990
Зелёный салат с хрустящей уткой (F) Green salad with crispy duck	1 190

Осидзуси
Oshizushi

Осидзуси лосось Oshizushi salmon	1450
Осидзуси тунец Блюфин Oshizushi bluefin tuna	3 250
Осидзуси угорь с фуа-гра (F) Oshizushi eel with foie gras	1 950
Осидзуси краб с чёрной икрой и авокадо Oshizushi crab with caviar and avocado	3 950

Суши / Сашими
Sushi / Sashimi

Суши лосось Sushi salmon	890
Суши тунец Sushi tuna	1 590
Суши угорь Sushi eel	930
Сашими лосось Sashimi salmon	990
Сашими тунец Sashimi tuna	2 300
Сашими угорь Sashimi eel	1 290

Цены представлены в рублях. Оплата производится в рублях или кредитными картами.
All prices are indicated in roubles. Payment is accepted in roubles or by credit cards.
(F) - Фермерский продукт / Farm product (V) - Вегетарианское блюдо / Vegeterian course

Роллы
Rolls

Хрустящий овощной ролл Crispy vegetable roll	550
Хрустящий ролл с угрём Crispy roll with eel	950
Ролл с хрустящей креветкой Roll with crispy shrimp	1 200
Ролл “Хрустящая Калифорния” Roll “Crispy California“	1 390
Ролл “Филадельфия” Philadelphia roll with salmon and cream cheese	990
Острый ролл с тунцом Spicy tuna roll	1 350
Радужный ролл Rainbow roll	1 550
Ролл с крабом и тунцом Блюфин Bluefin tuna and crab roll	2 850
Ролл с лобстером, авокадо и чёрной икрой Lobster with avocado sushi roll	1 790

Цены представлены в рублях. Оплата производится в рублях или кредитными картами.
All prices are indicated in roubles. Payment is accepted in roubles or by credit cards.
(F) - Фермерский продукт / Farm product (V) - Вегетарианское блюдо / Vegeterian course

Горячие закуски
Hot appetizers

Карамелизированная цветная капуста со сморчками и грибным муссом Caramelized cauliflower with morels and mushroom mousse	890
Фуа-гра с ягодами (F) Foie Gras with berries	1 450
Креветки с васаби Wasabi prawns	1 190
Креветки в кисло-сладком соусе Shrimp in sweet and sour sauce	950
Пельмени с морским гребешком и лососем Dumplings with scallop and salmon	1 290
Баклажан с фуа гра и черным трюфелем (F) Eggplant with foie gras and black truffle	1 450
Хрустящий баклажан с тайским соусом и манго (V) (F) Crispy eggplant with Thai sauce and mango	850
Кальмар с трюфельным пюре из сельдерея и пеной из эвкалипта Squid with celery truffle puree and eucalyptus foam	890
Трюфельное пюре с сезонными грибами (V) Truffle puree with seasonal mushrooms	1 100
Спринг роллы с манго, гребешками и креветками Spring rolls with mango, scallop and shrimps	1 050
Спринг роллы с хрустящей уткой (F) Spring rolls with Crispy duck rolls	950
Овощи темпура Vegetables are temperature	850
Пирожок с курицей (1 шт.) Chicken pie (1 pc.)	390
Пирожок с олениной, устричным соусом и чёрным перцем (1 шт.) Venison pie with oyster sauce and black pepper (1 pc.)	390

Цены представлены в рублях. Оплата производится в рублях или кредитными картами.
All prices are indicated in roubles. Payment is accepted in roubles or by credit cards.
(F) - Фермерский продукт / Farm product (V) - Вегетарианское блюдо / Vegeterian course

Дим-сам
Dim Sum

Дим-сам с улитками Ⓕ Dim sum with snails	880
Дим-сам “Турандот” (ассорти из четырёх видов) Assorted dim sum ”Turandot”	1 100
Хрустящий дим-сам с крабом и соусом манго Dim sum with crab and mango sauce	1 100

Супы
Soups

Том Ям с креветками Tom Yum with shrimps	990
Рамен с уткой и грибами шимиджи Ⓕ Ramen with duck and shimiji mushrooms	850
Суп мисо с тофу, грибами и водорослями Ⓥ Miso soup with tofu, mushrooms and algae	590
Борщ со спелой вишней и круассанами с фуа-гра Borsch with cherry and croissants with foie gras	990
Тыквенный суп с трюфелем и креветками Pumpkin soup with truffle and shrimp	750

Цены представлены в рублях. Оплата производится в рублях или кредитными картами.
All prices are indicated in roubles. Payment is accepted in roubles or by credit cards.
Ⓕ - Фермерский продукт / Farm product Ⓥ - Вегетарианское блюдо / Vegeterian course

Горячие блюда
Main courses

Рыба и морепродукты
Fish and seafood

Осьминог в соусе из черного перца Octopus in black pepper sauce	2 450
Осьминог темпура с корнем лотоса Octopus tempura with lotus root	2 500
Сибас со шпинатом и соусом Том Кха (на 2 персоны) Sea bass with spinach and Tom Kha sauce (for 2 persons)	3 550
Чилийский сибас в медовом соусе Chilean sea bass in honey sauce	4 650
Чёрная треска в соусе Ша Ча Black cod in Sha Cha sauce	5 650
Стерлядь подкопчённая с орзо и соусом биск Smoked sterlet with orzo and bisque sauce	2 400
Лосось в китайском имбирно-медовом маринаде Salmon, marinated in Chinese ginger-honey sauce	2 350
Морские деликатесы (краб, креветки, осьминог) Seafood delicacies (crab, shrimp, octopus)	4 950

Мясо
Meat

Говядина по-китайски в соусе из черного перца (F) Chinese style beef with black pepper sauce	2 100
Телячьи щечки с пюре из батата с печёным болгарским перцем и баклажанами Veal cheeks with sweet potato puree with baked bell pepper and eggplant	1 540
Бифштекс с фуа-гра, трюфелем и спаржей (F) Beefsteak with foie gras, truffle and asparagus	3 650
Томленое ребро мраморной говядины (F) Slow-cooked rib of marbled beef	2 490
Рибай с перечным соусом Ribeye with pepper sauce	4 590
Корейка ягненка с печеными овощами Rack of lamb with baked vegetables	2 850
Японское мраморное мясо Кобе Japanese marbled meat Kobe	13 850

Цены представлены в рублях. Оплата производится в рублях или кредитными картами.
All prices are indicated in roubles. Payment is accepted in roubles or by credit cards.
(F) - Фермерский продукт / Farm product (V) - Вегетарианское блюдо / Vegeterian course

Домашняя птица
Poultry

Утка Пи Па — 1 990
Duck Pi Pa

Цыплёнок со сморчками и воздушным картофелем с трюфелем — 2 290
Chicken with morels and airy potatoes with truffles

Хрустящая маринованная утка с домашним утиным соусом и блинчиками (на 2 персоны) (F) — 2 800
Crispy marinated duck served with homemade duck sauce and steamed pancakes (for 2 persons)

Жареная Пекинская утка с домашними блинчиками (целая птица) (F) — 7 500
Roasted Beijing duck served with vegetables and homemade pancakes (poultry)

Жареная Пекинская утка с домашними блинчиками и черной икрой (целая птица) (F) — 10 900
Roasted Beijing duck served with beluga caviar, vegetables and homemade pancakes (poultry)

Лапша, рис, овощи
Noodles, rice, vegetables

Жареная рисовая лапша по-сингапурски — 990
Singapore style fried rice noodles

Жареный рис с морепродуктами в ананасе с соусом Том-Ям — 1 650
Fried rice with seafood in pineapple with Tom Yam sauce

Китайский рис (V) — 530
Chinese steamed rice

Овощи “Турандот” (V) — 990
Vegetables “Turandot“

По Вашему желанию мы можем приготовить разнообразные гарниры
At Your request we can prepare a variety of garnishes

Цены представлены в рублях. Оплата производится в рублях или кредитными картами.
All prices are indicated in roubles. Payment is accepted in roubles or by credit cards.
(F) - Фермерский продукт / Farm product (V) - Вегетарианское блюдо / Vegeterian course

Десерты
Desserts

Мельба в карамельном шаре с клубничным сорбетом Melba in a caramel ball with strawberry sorbet	1 250
Принцесса Турандот Princess Turandot	990
Десерт Кокос Dessert Coconut	990
Медовичок-мороженое со свежими ягодами Honey cake with homemade ice-cream and frash berries	990
Ванильно-манговый крем с сорбетом киви-зеленое яблоко Vanilla and mango cream with kiwi and green apple sorbet	990
Французский бисквит с хрусталем из ежевики Franch brioche with blackberry crystal	950
Ролл из шоколадного сигаретного теста с фисташковым мороженым Roll made of thin pastry with pistachio ice cream	1 190
Лигемат с малиной Ligemat with raspberries	850

Сыры
Cheeses

Бри Brie	450
Камамбер Camembert	450
Тет де Муан Tete de Moine	990
Рокфор Roquefort	450
Козий Кроттен Goat Crotten	750
Ассорти сыров с фруктами Assorted cheeses with fruits	2 350

Цены представлены в рублях. Оплата производится в рублях или кредитными картами.
All prices are indicated in roubles. Payment is accepted in roubles or by credit cards.
(F) - Фермерский продукт / Farm product (V) - Вегетарианское блюдо / Vegeterian course

Ягоды
Berries

Малина Raspberry	2 100
Голубика, Ежевика Blueberry, Blackberry	1 950
Клубника Strawberry	1 200

Мороженое
Ice cream

Карамельное, ванильное, шоколад-трюфель, фундук, халва Caramel, Vanilla, Chocolate- truffle, Hazelnuts, Halva	350

Сорбеты
Sorbets

Лесные ягоды, киви, лимон ежевика, малина, чёрная смородина Wild berry, kiwi, lemon, blackberry, raspberry, black currant	350
Special: Шампанское розе с клубникой Rose Champagne with strawberries	450

Сорбеты на азоте (6 шт.)
Sorbet on the nitrogen

Ананас-мята, апельсин-ром, маракуйя Pineapple-mint, orange-rum, passion fruit	1 490
Special: Ананас-малибу, манго-малибу Pineapple-malibu sorbet, mango-malibu	1 890

Цены представлены в рублях. Оплата производится в рублях или кредитными картами.
All prices are indicated in roubles. Payment is accepted in roubles or by credit cards.
(F) - Фермерский продукт / Farm product (V) - Вегетарианское блюдо / Vegeterian course

Шеф-повар Дмитрий Еремеев
Executive chef Dmitriy Eremeev

Оставить отзыв или предложение на нашем сайте
Вы можете отсканировав QR код
Please scan QR-code
to leave feedback or suggestion