| **Ресторан Магадан** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дегустационный лист** | | | |
| **Шеф-повар Сергей Векшин** | | | |
| **Название** | | **Состав** | **Цена** |
| **Новинки в основном меню** | | | |
| **На закуску** | | | |
| 1 | Фирменный севиче из гребешков с икрой | Тартар из свежевыловленного сахалинского гребешка, свежих томатов, авокадо и черной икрой. | 850 р. |
| 2 | Тартар из лосося | Пюре из авокадо с добавлением оливкового масло, сока лимона, специй. Сверху выкладывается лосось (мурманский), нарезанный кубиком, заправленный оливковым маслом, мирином, мицуканом, соусом ким-чи, лимонным соком и цедрой апельсина. Украшается красной икрой и зеленью | 1700 р. |
| 3 | Севиче из дорадо с томатами | Дорадо, фирменный соус с кимчи, томаты, оливковое масло. | 1050 р. |
| 4 | Холодец с крабом и магаданскими креветками | Холодец с крабом и магаданскими креветками, чеснок, петрушка, соус биск. | 900 р. |
| **Салат** | | | |
| 5 | Фирменный крабовый салат “Магадан” | Фирменный салат с камчатским крабом (Розо), с авокадо, огурцом, айсберг, романо, руккола. Заправлен соусом из васаби (майонез и васаби) | 1190 р. |
| **Суп** | | | |
| 6 | Магаданская уха | Фирменный суп с черноморским судаком (свежий и копченый), лососем, картофелем, яйцом, кинзой\луком и домашним маслом. | 590 р. |
| **Горячее** | | | |
| 7 | Котлеты из байкальского омуля | Котлеты из байкальского омуля с добавлением жареного репчатого лука и сливок, панированные в сухарях и обжаренные с добавлением сливочного масла. Подаются с картофельным пюре и сальсой. Украшаются микро зеленью | 650 р. |
| 8 | Палтус с печеным томатом и цветной капустой | Филе мурманского палтуса маринуется с оливковым маслом и готовится в сувиде. Затем с него снимается кожа и запекается в жарочном шкафу. Соус на основе белого вина. Запечённый помидор. Украшается цветной капустой обжаренной во фритюре. Филе посыпается дроблёным луком фри и грецкими орехом | 1100 р. |
| 9 | Морские гребешки с пюре из сельдерея и тар-тар из огурца | Сахалинский гребешок обжаривается с добавлением сливочного масла, подаётся с пюре из сельдерея и тартаром из огурца с добавлением стебля сельдерея, оливок, каперсов и базилика | 1490 р. |
| 10 | Филе сибаса в луке порей с корнем сельдерея с кедровыми орехами | Филе целого сибаса в листьях лука порей запеченного в форме с отварным, а потом обжаренным корнем сельдерея. Блюдо украшается помидором канкасе и заливается соусом на основе белого вина, шалфея и сливочного масла с добавлением говяжьего бульона. При подаче посыпается кедровым орехом и листьями базилика | 1600 р. |
| **Десерты** | | | |
| 11 | Конфеты ручной работы (12 шт.) | Черный трюфель, Фисташковый трюфель (белый шоколад, фисташковая паста, фисташка), Трюфель с кешью (черный шоколад, коньяк, орех кешью , Трюфель манго-маракуйя (белый шоколад, пюре манго, пюре маракуйя)  Конфеты с черносливом (черный шоколад, коньяк, чернослив)  Конфеты с сухофруктами (грецкий орех, кешью, изюм, курага, финики, цедра апельсина, черный шоколад) | 1200 р. |