

ОТТЕПЕЛЬ



РЕСТОРАН НА ВДНХ

МЕНЮ

Menu



Павильон №311 «Шелководство» был построен в 1939 году архитекторами О.Н. Русаковым и Л.И. Гулецкой и со временем стал символом индустриального развития СССР. В 1940 году павильон передали для выставки Молдавской ССР, затем разместили экспозицию Шелководство. В 90-е годы здание использовалось для торговли, а в 2016 году в ходе полной реконструкции павильона открылся ресторан «Оттепель», в концепции которого были возрождены традиции советской оттепели 60-х годов.

Сегодня ресторан обладает премией WORLD LUXURY RESTAURANT AWARDS и является единственным мировым победителем в номинации «Историческое наследие» («LUXURY HERITAGE RESTAURANT»). С 2016 года кухню возглавляет шеф-повар Андрей Мамонтов. В меню — блюда русской и европейской кухонь, авторские коктейли и коллекция из более чем 60 вин.

Приятного аппетита и отличного гастрономического путешествия во времени вместе с рестораном «Оттепель»!

БРУСКЕТТЫ

ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ *G, D, F, E*

со сливочным соусом, свежим огурцом,
редисом, зеленым горошком
и перепелиным яйцом

780

РИЖСКИЕ ШПРОТЫ *G, D, F, E*

со скрэмблом из деревенских яиц

610

ПАСТРАМИ

ИЗ ГОВЯДИНЫ *G, Mus, F, E, Sul*

с маринованным огурцом

720

ПОРКЕТТА

ИЗ СВИНИНЫ *G, E, Mus, D*

с ананасовой сальсой

и сливочно-горчичным соусом

640

ПОДКОПЧЕННАЯ КУРИНАЯ

ГРУДКА *G, E, Mus, D*

с зеленым салатом и помидорами

690

СТРОГАНИНА ИЗ ОМУЛЯ *F*

с бруснично-горчичным соусом,

бородинскими гренками и морской солью

960

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА *N, G, Sul*

поркетта, трюфельная колбаса,

сырокопченая оленина, утка магре,

парма, маслины, оливки, вяленые

томаты и чабатта

1950

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА *D, Sul, N, G, H*

пармезан, горгонзола, камамбер, грюйер,

томм с пажитником, мед, виноград, орехи

1880

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА *F*

лосось холодного копчения,

масляная рыба холодного копчения,

осетр горячего копчения

1750

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ И СЫРОКОПЧЕНОЙ

ОЛЕНИНЫ *G, Sul, Mus, S, E*

с цукатами из огурцов и каперсами

1280

ТАРТАР ИЗ УГРЯ *F, S, Ses, G, Sul*

с авокадо, страчателлой и соусом терияки

1280

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ *s, Sul*

помидоры маринованные, огурцы

маринованные, капуста квашеная,

огурцы слабосоленые, листья винограда

790

САЛО С БОРОДИНСКИМИ

ГРЕНКАМИ *s, C, Sul*

с зеленым луком, чесноком и горчицей

650

ОЛЮТОРСКАЯ СЕЛЬДЬ *F, D, E, G*

с картофельными пончиками

и соусом из копченого сыра

1150

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ *F, E, D, G*

с бородинскими гренками

840

ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ С ФЕТОЙ *D*

850

ПАШТЕТ ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ

КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ *D, E, N, G, Sul*

с абрикосовым джемом и чабаттой

780

САЛАТЫ

ОВОЩНОЙ *s*

с кинзой, тархуном, красным

луком и базиликом

820

НИСУАЗ *E, F, Ses, Sul, S, Mus*

с филе тунца в кунжутных семечках,

микс салатом, перепелиным яйцом,

каперсами и редисом

1450

ГРЕЧЕСКИЙ *D, Sul*

с огурцом, помидором, болгарским перцем,

маслинами, оливками и сыром фета

860

«ОЛИВЬЕ» С КОПЧЕНОЙ

КУРИНОЙ ГРУДКОЙ *E, Sul, D*

и зеленым яблоком

780

С ВЯЛЕНОЙ УТКОЙ *Sul, Mus, N, S*

микс салатом и сезонными фруктами

860

С МОРЕПРОДУКТАМИ *E, Cr, Mo, N, S, H, Mus*

кабачками, перепелиным яйцом
и пикантной ореховой заправкой

1220

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ

ГРУДКОЙ *E, D, Sul, S, F, D, Ses*

салатом романо, перепелиным яйцом,
сыром пармезан и соусом цезарь

920

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ *E, D, Sul, S, F, D, Ses, G*

салатом романо, перепелиным яйцом,
сыром пармезан и соусом цезарь

1250

ТЕПЛЫЙ САЛАТ

С НЬОККИ *G, D, E, F, Sul, N*

говяжьим языком, шпинатом
и соусом вителло тоннато

1320

САЛАТ С РОСТБИФОМ *G, Ses, Sul, F, S*

вялеными томатами, шпинатом,
азиатскими огурцами
и тайской заправкой

1080

САЛАТ С ПЕРЕПЕЛКОЙ *G, Ses, Sul, F, S*

шпинатом, сезонными ягодами, авокадо,
томатами и соусом руй

1520

САЛАТ СВЕКОЛЬНЫЙ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ *D, Ses*

руколой, сезонными фруктами,
бальзамическим соусом и козинаками

1050

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ *Cr, E, G, Sul, H, N, Mus*

1150

БАКЛАЖАН ЗАПЕЧЕННЫЙ *Sul, D, N*

с сыром страчателла
и томатным джемом

1680

ЖУЛЬЕН ИЗ ГРЕБЕШКА

С ТРЮФЕЛЕМ *Mo, D, E, G*

сыром пармезан и картофельным пюре

1550

ХРУСТЯЩИЕ КОНВЕРТИКИ *D, G, Mus, H*

с домашним сыром, медовым
соусом и сезонными фруктами

860

СУПЫ

ТОМ ЯМ *G, S, Su, Cr, Mo*

с шампиньонами, кальмаром,
креветками и перцем чили

950

БОРЩ *Sul, G, D*

с уткой и гренками с салом

790

СЛИВОЧНО-РЫБНЫЙ *D, F, Cr*

с лососем и креветками

1150

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ *D, N, H, C, G*

с хлебцами, семенами тыквы
и подсолнечника

760

КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ *D, G*

с пшеничными гренками

980

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ *D, E, G*

куриными фрикадельками
и вареным яйцом

590

БУРГЕРЫ

БУРГЕР «ЦЕЗАРЬ» *D, Sul, G, S, Mus, E*

с картофелем фри и кетчупом

1080

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ *D, Sul, G, E*

с картофелем фри и кетчупом

1250

ПИРОЖКИ

ВООЩЕ ОГОНЬ

С ЛОСОСЕМ И ПАЛТУСОМ *F, D, G, E, Sul*

со сметаной
и тремя видами икры

1420

С ГОВЯЖЬИМИ ХВОСТАМИ *D, G, E, Sul*

со сметаной, салом и трюфелем

880

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ <i>Sul</i> баклажан, кабачок, перец болгарский, лук красный	550
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <i>D</i>	470
КАРТОФЕЛЬ БЭБИ	360
КАРТОФЕЛЬ ФРИ <i>Sul</i> с кетчупом	390
БАТАТ ФРИ <i>D</i> с трюфельным соусом	590

МЯСО

БЕФСТРОГАНОВ <i>Mus, D, Sul</i> с картофельным пюре, грибами и сливочно-горчичным соусом	1450
ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ <i>D, Sul</i> с картофельным пюре и трюфельным маслом	1890
ПАРОВЫЕ КОТЛЕТЫ <i>D, G</i> из телятины с грибным соусом и птитимом	1620
КОТЛЕТА ИЗ БАРАНИНЫ <i>Sul</i> с маринованными огурцами и соусом аджика	1720
КОТЛЕТА ГОВЯЖЬЯ <i>Sul</i> с маринованными огурцами и брусничным соусом	1350
СТЕЙК ТОП-БЛЭЙД <i>D, Sul, G</i> с картофельным пюре, вешенками и шпинатом	2760
СТЕЙК РИБАЙ <i>Sul, G</i> с картофелем бэби, вешенками и перечным соусом	4380
ПЕЧЕНЬ КРОЛИКА <i>D, S</i> с картофельным пюре, шпинатом и карамелизированным луком	860

ПТИЦА

УТИНАЯ ГРУДКА <i>G, Sul</i> с пюре из тыквы, печеной свеклой, утиным крокетом, микс салатом и тыквенными семечками	1280
КУРИНАЯ ГРУДКА <i>G, D</i> с брокколи и муссом из копченого сыра	1050
ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ <i>Sul</i> с картофелем бэби и аджикой	1480
КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ <i>E, D</i> с картофелем бэби и соусом из сметаны со свежим огурцом	890

РЫБА

КОТЛЕТЫ ИЗ СУДАКА <i>F, G, E, D</i> с бэби картофелем и сырным соусом	1550
КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ <i>Cr, F, D, E</i> со спаржей, кабачком, кукурузой и шпинатом	1480
ПАЛТУС В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ <i>F, D, Sul, S, Ses</i> с рисом, свежим огурцом, красным луком, манго и кинзой	1920
ФИЛЕ ДОРАДО ПОД ТОМАТНО-СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ <i>F, D, Sul</i> с каперсами, помидорами и бэби картофелем	2080
СТЕЙК ЛОСОСЯ <i>F, D, SUL</i> с фасолью, зеленым горошком сливочным соусом с шафраном и спаржей	1850

ПАСТА & РИЗОТТО

СПАГЕТТИ *G, D, Cr, Mo, Sul, F*
с чернилами каракатицы, сливочным /
томатным соусом, кальмаром и креветками 2050

УДОН С КУРИЦЕЙ *G, S, Sul, Ses*
с овощами в соусе том ям 940

УДОН СО СВИНИНОЙ *G, S, Sul, P, Ses*
с овощами в соусе терияки 820

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 1390
с трюфельным маслом и пармезаном

РИЗОТТО С ТЫКВОЙ *G, S, P, Ses, Sul, N, H*
с сыром горгонзола, пармезаном,
кедровыми орехами и медом 950

РИЗОТТО СО СВЕКЛОЙ
И ЛОСОСЕМ *G, S, P, Sul*
с сыром страчателла 1480

ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ *C, D, E*
с грибным бульоном и сметаной 920

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЩУКИ *F, D, E*
с чернилами каракатицы,
сметаной и щучьей икрой 1050

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА *N, G, H, C*
чабатта, бородинский,
бездрожжевой, луковый 380

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА МИНИ *N, G, H, C*
чабатта, бородинский,
бездрожжевой, луковый 240

ДЕСЕРТЫ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН *D, G, E, Sul, N*
с вишневым соусом с ванильным мороженым 720

АННА ПАВЛОВА *E, D, Sul*
безе со сливочным кремом, соусом
манго и свежими ягодами 650

СМЕТАННИК *E, G, D*
шоколадный штрейзель, сметанный
соус со сгущенкой и свежими ягодами 620

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ *C, E, G, D*
с ванильным мороженым и соленой карамелью 620

МЕДОВИК *C, E, G, D*
с кремом из вареной сгущенки и козинаками 680

ТАЕЖНЫЙ ДЕСЕРТ *H, N, D*
кедровый орех, брусника, сметанный
крем со сгущенкой и мороженое пломбир 790

МОРОЖЕНОЕ *D, Sul*
ванильное, грецкий орех,
клубничное, шоколадное, манго 180

СОРБЕТ
малина, мята-лайм, чёрная смородина 210

КОНФЕТА РУЧНОЙ РАБОТЫ *D*
каaramelь-орех, ром-вишня, трюфель чёрная
смородина, трюфель маракуйя, трюфель юдзу 180

ВАРЕНЬЕ *Sul*
инжир, белая черешня,
грецкий орех, айва, вишня 180

☾ вегетарианское блюдо

Mo — моллюск

Mus — горчица

Cr — ракообразные

Sul — сульфиты

L — люпин

C — злаковые

F — рыба

Ses — кунжут

G — глютен

S — соя

E — яйцо

P — арахис

N — орехи

D — молочные продукты

H — мед