

# ОТТЕПЕЛЬ



РЕСТОРАН НА ВДНХ

## МЕНЮ



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

## ПОДКОПЧЕННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА *G, E, Mus, D*

с зеленым салатом, помидорами  
и перепелиным яйцом

## РИЖСКИЕ ШПРОТЫ *G, D, F, E*

со скрэмблом из фермерских яиц

## ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ *G, Mus, F, E, Sul*

с маринованными огурцами

## ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ *G, D, F, E*

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

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## ПАШТЕТ ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ

### КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ *D, E, N, G, Sul*

с абрикосовым джемом

## ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ *F, E, D, G*

с бородинскими гренками

## ОЛЮТОРСКАЯ СЕЛЬДЬ *F, D, E, G*

с картофельными пончиками  
и соусом из копченого сыра

## РЫБНОЕ АССОРТИ *F*

лосось холодного копчения,  
масляная рыба холодного копчения,  
осетр горячего копчения

## ГУАКАМОЛЕ С НАЧОС *C*

с семечками подсолнуха и бобами эдамаме

## САЛО С БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ *S, C, Sul*

с зеленым луком, чесноком и горчицей

## МЯСНОЕ АССОРТИ *N, G, Sul*

поркетта, трюфельная колбаса,  
сырокопченая оленина, утка магре,  
парма, маслины, оливки, вяленые томаты

## 690 СЫРНОЕ АССОРТИ *D, Sul, N, G, H*

пармезан, горгонзола, камамбер, грюйер,  
томм с пажитником, мед, виноград, орехи

610

## ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ С ФЕТОЙ *D*

850

## 720 ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ *S, Ses, Sul*

маринованные огурцы и помидоры, капуста ква-  
шеная, огурцы слабосоленые, виноградные листья

790

## ОГУРЦЫ СЛАБОСОЛЕННЫЕ

780

с укропом

480

## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ *G, Sul, Mus, S, E*

с каперсами и луком шалот

1080

## ТАРТАР ИЗ ТУНЦА *F, S, Ses, G, Sul*

с авокадо и сезонными ягодами

980

## ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ *F, S, Ses, G, Sul*

с авокадо, апельсином и соусом понзу

1160

## ТАРТАР ИЗ УГРЯ *F, S, Ses, G, Sul*

с авокадо, страчателлой и соусом терияки

1160

# САЛАТЫ

## ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ТРАВАМИ *Sul*

с кинзой, тархуном, красным луком и базиликом

820

## 1750 «ДАЧНЫЙ» СО СМЕТАНОЙ *Sul, D, E*

с редисом, огурцами, зеленым горошком,  
перепелиным яйцом и луком сибулет

680

## ЗЕЛЕНЬИЙ *G, Ses, Sul, F, S*

с цукини, спаржей, салатом романо,  
зелеными яблоками и соусом юдзу

850

МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ *Sul, D*  
с бальзамическим уксусом, оливковым маслом  
и чесночными гренками из бородинского хлеба 890

НИСУАЗ *E, F, Ses, Sul, S, Mus*  
с филе тунца в кунжутных семечках, микс-салатом,  
перепелиным яйцом, каперсами и редисом 1290

ГРЕЧЕСКИЙ *D, Sul*  
с огурцом, помидором, болгарским перцем,  
маслинами, оливками и сыром фета 840

«ОЛИВЬЕ» С КОПЧЕНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ *E, Sul, D*  
и зеленым яблоком 780

С ВЯЛЕННОЙ УТКОЙ *Sul, Mus, N, S*  
микс-салатом и сезонными фруктами 920

С МОРЕПРОДУКТАМИ *E, Cr, Mo, N, S, H, Mus*  
кабачками, перепелиным яйцом  
и пикантной ореховой заправкой 1280

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ  
СУВИД *E, D, Sul, S, F, D, Ses*  
салатом романо, перепелиным яйцом,  
сыром пармезан и соусом цезарь 950

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ *E, D, Sul, S, F, D, Ses, G*  
салатом романо, перепелиным яйцом,  
сыром пармезан и соусом цезарь 1250

С КРЕВЕТКАМИ И ПОМЕЛО *Cr, S, Se*  
свежими огурцами, авокадо,  
микс-салатом, кунжутом 1150

С РОСТБИФОМ *G, Ses, Sul, F, S*  
вялеными томатами, шпинатом,  
азиатскими огурцами и тайской заправкой 1150

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ *L, S, E*  
помидорами, микс-салатом, сыром пармезан,  
чесночным маслом, соусом крем-бальзамик 1380

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ *N, L, S*  
томатами, орехами кешью и кисло-сладким соусом 790

## СЕЗОННЫЕ СУПЫ

СВЕКОЛЬНИК НА КЕФИРЕ *E, L*  
с перепелиным яйцом, свежим огурцом,  
редисом, петрушкой и укропом 590

ОКРОШКА С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ *D, G*  
на квасе или на кефире 720

ОКРОШКА С ПАСТРАМИ *D, G*  
на квасе или на кефире 680

## СУПЫ

БОРЩ С УТКОЙ *Sul, G, D*  
с гренками из бородинского хлеба  
и домашним салом 790

ТОМ ЯМ *G, S, Su, Cr, Mo*  
с шампиньонами, кальмарами,  
креветками и перцем чили 950

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ *D, G*  
с куриными фрикадельками  
и вареным яйцом 590

СЛИВОЧНЫЙ С ЛОСОСЕМ *D, F, Cr*  
угольной рыбой и креветками 980

КРЕМ-СУП ИЗ СПАРЖИ  
И ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА *G, L*  
с белыми гренками и пармезаном 790

## ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА *N, G, H, C, D*  
деревенский, бородинский, бриошь,  
сливочное масло 380

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ *Cr, E, G, Sul, H, N, Mus* 1150

БАКЛАЖАН ЗАПЕЧЕННЫЙ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ *Sul, D, N*

с томатным джемом, зеленым маслом,  
базиликом и лепестками миндаля 1680

ГРЕБЕШКИ КАМЧАТСКИЕ

С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ *Mo, D, E, G*

с трюфелем и эспумо пармезан 1640

ХРУСТЯЩИЕ КОНВЕРТИКИ *D, G, Mus, H*

с домашним сыром, микс-салатом,  
медовым соусом и сезонными фруктами 860

## МЯСО

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ *Mus, D, Sul*

с картофельным пюре и сливочно-  
горчичным соусом с грибами 1450

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ *D, Sul*

с картофельным пюре и трюфелем 1890

ПАРОВЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ *D, G*

с соусом из грибов и птитимом 1620

## ПЕЛЬМЕНИ

### РУЧНОЙ ЛЕПКИ

ИЗ ЩУКИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ *F, D, E*

со сметаной и щучьей икрой 950

С КРОЛИКОМ И ТРЮФЕЛЕМ *C, D, E*

с горчичным соусом 1250

## ПТИЦА

УТИНАЯ ГРУДКА *G, Sul*

с пюре из груши, микс-салатом

и сезонными фруктами 1420

## РЫБА

КОТЛЕТЫ ИЗ СУДАКА *F, G, E, D*

с бэби картофелем и сырно-икорным соусом 1290

КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ СО СПАРЖЕЙ *Cr, F, D, E*

с кабачком и кукурузой 1480

УГОЛЬНАЯ РЫБА *F*

с пюре из кабачка, брокколи, свежим

огурцом, редисом, зеленым горошком,

соусом цитронель и соусом базилик 1680

ПАЛУС В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ *F, D, Sul, S, Ses*

с рисом, свежим огурцом, красным луком и манго 1750

ФИЛЕ ДОРАДО *F, D, Sul*

с каперсами, помидорами, бэби

картофелем и томатно-сливочным соусом 2320

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ / ТУНЦОМ /

КРЕВЕТКОЙ *F, S, Ses, G, Sul* 1250

с рисом, свежим огурцом, авокадо, бобами эдамаме,

салатом чука и кунжутными семечками с нори

☾ вегетарианское блюдо

*Mo* — моллюск

*G* — глютен

*Mus* — горчица

*S* — соя

*Cr* — ракообразные

*E* — яйцо

*Sul* — сульфиты

*P* — арахис

*L* — люпин

*N* — орехи

*C* — злаковые

*D* — молочные продукты

*F* — рыба

*H* — мед

*Ses* — кунжут

## ПАСТА & РИЗОТТО

---

### УДОН С КУРИЦЕЙ *G, S, Sul, Ses*

с пшеничной лапшой, овощами

и соусом том-ям

940

### УДОН СО СВИНИНОЙ *G, S, Sul, P, Ses*

с пшеничной лапшой, овощами,

свиной корейкой и соусом терияки

820

### ПАСТА

#### С МОРЕПРОДУКТАМИ *G, D, Cr, Mo, Sul, F*

с кальмарами и креветками

в сливочном или томатном соусе

1480

### РИЗОТТО

#### С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ *G, S, D, Sul*

трюфельным маслом

и пармезаном

1490

### РИЗОТТО С ГОВЯЖЬИМИ

#### ХВОСТАМИ *G, S, Ses, Sul, D*

с трюфелем и эспумо пармезан

1420

## ГАРНИРЫ

---

### ОВОЩИ ГРИЛЬ *Sul*

баклажан, кабачок, перец

болгарский, лук красный

650

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ *D*

450

### КАРТОФЕЛЬ БЭБИ *Sul*

450

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ *Sul*

с кетчупом

450

### БАТАТ ФРИ *D, Sul*

с трюфельным соусом

690

## ДЕСЕРТЫ

---

### ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН *D, G, E, Sul, N*

с вишневым соусом

780

### АННА ПАВЛОВА *E, D, Sul*

безе со сливочным кремом, соусом

манго и свежими ягодами

720

### СМЕТАННИК *E, G, D*

со сметанным соусом со сгущенкой,

свежими сезонными ягодами

и шоколадным штрейзелем

620

### АССОРТИ МИНИ ПИРОЖНЫХ *E, L, G, N*

медовик, ферреро роше, мадлен,

манго-маракуйя

610

### МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ *E, L*

с кремом шантильи и свежей малиной

750

### ТИРАМИСУ *E, L, G*

домашнее савоярди, крем из маскарпоне,

шоколадные хлопья, свежая голубика

630

### БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК *G, E, D*

с клубничным соусом и сезонными ягодами

650

### МОРОЖЕНОЕ *D, Sul*

ванильное, грецкий орех,

клубничное, шоколадное, манго

220

### СОРБЕТ

малина, мята-лайм, черная смородина, манго

180

### КОНФЕТА РУЧНОЙ РАБОТЫ *D*

карамель-орех, ром-вишня,

трюфель черная смородина,

трюфель маракуйя, трюфель юдзу

150

### ВАРЕНЬЕ *Sul*

инжир, белая черешня,

грецкий орех, айва, вишня

150