

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 и помидорами

РИЖСКИЕ ШПРОТЫ *G, D, F, E*

со скрэмблом из деревенских яиц

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

с маринованными огурцами

ТАМБОВСКИЙ ОКОРОК *M, Mu*

с маринованными огурцами, зернистой горчицей, красным маринованным луком и творожным сыром

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 и чиабаттой

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ *F, E, D, G*

с бородинскими гренками

ОЛЮТОРСКАЯ СЕЛЬДЬ *F, D, E, G*

с пончиками и соусом из копченого сыра

САГУДАЙ ИЗ МУКСУНА *F, G, S*

с соусом понзу юдзу, красным луком и бородинскими гренками

ХОЛОДЕЦ *E, G, Mu*

из говядины и свинины, с перепелиным яйцом, горчицей, хреном, бородинскими гренками, чесноком и луком

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ *F, S, Ses, G, Sul*

помидоры, огурцы, патиссоны маринованные, капуста квашеная, огурцы слабосоленые, листья винограда

САЛО С БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ *S, C, Sul*

с зеленым луком, чесноком и горчицей

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

с каперсами, луком шалот и пшеничной чиабаттой

МЯСНОЕ АССОРТИ *N, G, Sul*

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

АССОРТИ СЫРОВ *D, Sul, N, G, H*

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

РЫБНОЕ АССОРТИ *F*

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

ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ С ФЕТОЙ *D*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ *G, D*

с сулугуни, сыром моцарелла, брынзой и брусничным соусом

ГРЕБЕШКИ КАМЧАТСКИЕ

С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ *Mo, D, E, G*

с трюфелем и эспумой из пармезана

СДОБНЫЕ ПИРОЖКИ С МЯСОМ *G, E, D*

с говядиной, бараниной, бараньим курдюком, луком и домашней аджикой

САЛАТЫ

ВИНЕГРЕТ С БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКОЙ ПРЯНОГО ПОСОЛА <i>F</i>	680
с ароматным маслом и квашеной капустой	
САЛАТ НИСУАЗ <i>E, F, Ses, Sul, S, Mus</i>	1150
с филе тунца в кунжутных семечках, микс салатом, перепелиным яйцом, каперсами и редисом	
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ <i>D, Sul</i>	840
с огурцом, помидором, болгарским перцем, маслинами, оливками и сыром фета	
ОЛИВЬЕ С КОПЧЕНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ <i>E, Sul, D</i>	690
и зеленым яблоком	
САЛАТ С ВЯЛЕНОЙ УТКОЙ <i>Sul, Cu, Mus, N, S</i>	920
микс салатом и сезонными фруктами	
САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>E, Cr, Mo, N, S, H, Mus</i>	1220
кабачками, перепелиным яйцом и пикантной ореховой заправкой	
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ <i>E, D, Sul, S, F, Ses</i>	810
салат романо, перепелиные яйца, сыр пармезан и соус цезарь	
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ <i>E, D, Sul, S, F, Ses, G</i>	1150
салат романо, перепелиные яйца, сыр пармезан и соус цезарь	
САЛАТ С РОСТБИФОМ <i>G, Ses, Sul, F, S</i>	1150
вялеными томатами, шпинатом, азиатскими огурцами и тайской заправкой	
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ <i>D, Sul, G</i>	1580
помидоры, микс салат, сыр пармезан, масло чесночное, соус крем бальзамик	
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ <i>N, S</i>	750
томатами, орехами кешью и кисло-сладким соусом	

БУРГЕРЫ

БУРГЕР «ОТТЕПЕЛЬ» ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ПРАЙМ БИФ В ЛИСТЬЯХ САЛАТА <i>D, Sul, G</i>	1550
карамелизированный лук, огурец маринованный, помидор, салат романо, сыр чеддер, соус перечный, масло трюфельное, картофель фри с пармезаном и кетчуп	
БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ПРАЙМ БИФ <i>D, Sul, G</i>	1490
маринованные огурцы, свежие помидоры, картофель фри и кетчуп	
Вы всегда можете заказать любой бургер в листьях или булочке	

СУПЫ

БОРЩ С УТКОЙ <i>Sul, G, D</i>	790
подается с домашним салом на гренках из бородинского хлеба	
УХА «ЦАРСКАЯ» <i>F, G</i>	1530
с тремя видами рыбы: палтус, треска и лосось, молодой картофель, сельдерей, лук-порей и свежая зелень. Подается с расстегаем и стопкой водки «Гастроном № 4».	
ТОМ ЯМ <i>G, S, Su, Cr, Mo</i>	950
с шампиньонами, кальмаром, креветками и перцем чили	
ГРИБНОЙ <i>G</i>	760
с белыми грибами, вешенками, шампиньонами, булгуром и картофелем	
КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ <i>D, G</i>	590
с куриными фрикадельками, вареным яйцом и зеленью	
СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП <i>G, D</i>	620
с чипсами из бекона и пшеничными гренками	

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА <i>N, G, H, C</i>	
чабатта, бриошь, бородинский	
со сливочным маслом	380

МЯСО

БЕФСТРОГАНОВ <i>Mus, D, Sul</i>	
из говяжьей вырезки с картофельным пюре	
и сливочно-горчичным соусом с грибами	1350
ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ <i>D, Sul</i>	
с картофельным пюре и трюфелем	1650
ПАРОВЫЕ КОТЛЕТЫ <i>D, G</i>	
из телятины с грибным соусом, рисом,	
брокколи и зеленым горошком	1480
ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА <i>D</i>	
с картофелем, морковью и сливочным соусом	1380
КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ <i>Sul, D</i>	
с маринованными огурцами и брусничным соусом	1550
КОТЛЕТА ИЗ БАРАНИНЫ <i>Sul, D</i>	
с маринованными огурцами и аджикой	1450
СТЕЙК ТОП-БЛЭЙД ПРАЙМ БИФ <i>D, Sul, G</i>	
с картофельным пюре, вешенками,	
шпинатом и перечным соусом	2350
СТЕЙК РИБАЙ ПРАЙМ БИФ <i>Sul, G, D</i>	
зернового откорма, с картофелем бэби,	
вешенками и перечным соусом	5150

ПТИЦА

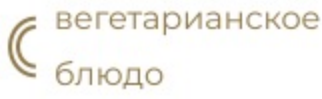
КУРИНАЯ ГРУДКА <i>G, D</i>	
с киноа, цветной капустой, брокколи	
и муссом из копченого сыра	980
УТИНАЯ ГРУДКА <i>M, Sul, G</i>	
с гречкой и соусом демиглас	1280
ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ <i>Sul, D</i>	
с картофелем бэби и аджикой	1480
ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА <i>G, M</i>	
с картофельным пюре, соленым	
огурцом и грибным соусом	1250

РЫБА

КОТЛЕТЫ ИЗ СУДАКА <i>F, G, E, D</i>	
с мини-картофелем и сырным соусом	1150
КОТЛЕТЫ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА <i>Cr, F, D, E</i>	
со спаржей, кабачком и кукурузой	1290
ГОЛУБЦЫ С ЩУКОЙ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ	
с рисом и соусом бер блан	1050
ФИЛЕ ДОРАДО <i>F, D, Sul</i>	
с каперсами, помидорами	
и бэби картофелем	2320
СТЕЙК ЛОСОСЯ <i>G, D, F, Sul</i>	
с фасолью, зеленым горошком,	
спаржей и сливочным соусом	
с шафраном	1850

Mo — моллюск	C — злаковые
Mus — горчица	F — рыба
Cr — ракообразные	Ses — кунжут
Sul — сульфиты	G — глютен
L — люпин	S — соя

E — яйцо
P — арахис
N — орехи
D — молочные продукты
H — мед



ПАСТА & РИЗОТТО

СПАГЕТТИ	
С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>G, D, Cr, Mo, Sul, F</i>	
сливочным/томатным соусом,	
кальмаром и креветками	1360
ПАППАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	
луком шалот, пармезаном	
и сливочно-трюфельным соусом	1650
УДОН С КУРИЦЕЙ <i>G, S, Sul, Ses</i>	
с овощами в соусе том ям	890
УДОН СО СВИНИНОЙ <i>G, S, Sul, P, Ses</i>	
пшеничная лапша с овощами,	
свиной корейкой и соусом терияки	760
РИЗОТТО С ТЫКВОЙ <i>G, S, P, Ses, Sul, N, H</i>	
с сыром горгонзола, пармезаном,	
кедровыми орехами и медом	980
РИЗОТТО	
С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ <i>D, S, Sul</i>	
с трюфелем и эспумой из пармезана	1450

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ <i>Sul</i>	
баклажан, кабачок, перец	
болгарский, лук красный	550
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <i>D</i>	380
КАРТОФЕЛЬ БЭБИ <i>D</i>	320
КАРТОФЕЛЬ ФРИ <i>Sul</i>	370
БАТАТ ФРИ <i>D</i>	
с трюфельным соусом	590

ДЕСЕРТЫ

«ОТТЕПЕЛЬ»	
молочный ганаш с малиновым мармеладом,	
штрейзелем из миндаля, свежей малиной,	
малиновым сорбетом и шоколадной крошкой	820
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН <i>D, G, E, Sul, N</i>	
с вишневым соусом	780
АННА ПАВЛОВА <i>E, D, Sul</i>	
безе со сливочным кремом, соусом манго	
и свежими ягодами	720
СМЕТАННИК <i>E, G, D</i>	
шоколадный штрейзель, сметанный соус	
со сгущенкой и свежими ягодами	620
АССОРТИ МИНИ ПИРОЖНЫХ <i>E, L, G, N</i>	
медовик, ферреро роше, мадлен,	
манго-маракуйя	610
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ <i>E, L, G</i>	
из слоеного теста, с миндальным кремом,	
яблоком, ванильным мороженым	
и соленой карамелью	690
ТЫКВЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК <i>G, E</i>	
с карамелизированными семечками тыквы	650
МОРОЖЕНОЕ <i>D, Sul</i>	
ванильное, грецкий орех,	
клубничное, шоколадное, манго	180
СОРБЕТ	
малина, мята-лайм, черная смородина	210
КОНФЕТА РУЧНОЙ РАБОТЫ <i>D</i>	
карамель-орех, ром-вишня, трюфель черная	
смородина, трюфель маракуйя, трюфель юдзу	150
ВАРЕНЬЕ <i>Sul</i>	
инжир, белая черешня, грецкий	
орех, айва, вишня	150