



GRAF

*Большое кулинарное путешествие
с шеф-поваром Виталием Тихоновым*

*Еда с древних времен является
связующим элементом между
различными мировыми культурами.
Все путешественники волей-неволей
окунаются в ароматы и вкусы местной
кухни, и наше представление о той
или другой стране связаны
с её кулинарными традициями.
Трудно представить себе Италию
без пасты, Францию без буйабеса,
Ближний Восток без хумуса,
Украину без борща, а Грузию без лобио.*

*К сожалению, никто из нас за всю
долгую жизнь не сможет посетить
все страны и познать их кухни.
Поэтому мы попытались приоткрыть окно
в огромный гастрономический мир.
Наш шеф-повар Виталий Тихонов
предлагает подборку национальных блюд,
как в традиционных, так и современных
авторских интерпретациях. Надеемся,
что новое меню подарит вам удивительный
мир вкусовых ощущений и ароматов
из разных уголков планеты.
С ним вы совершите прогулку по кафе
и ресторанам Европы, Азии
и Латинской Америки, заглянете
в винные погреба Старого и Нового Света.*

*Команда поваров ресторана G. Graf
желает вам приятного
кулинарного путешествия!*



GRAF

Холодные закуски

1. Гравлакс по шведскому рецепту,
мусс из хрена, листья салата, зелёное песто,
перепелиное яйцо паишот 720
2. Сельдь «4 сезона»: с укропом, в соусе карри,
в сметане, в горчичном маринаде. Подается
с картофелем, щучьей икрой и сметаной. . . . 520
3. Трио ливанских закусок: хумус,
табуле и мутобаль с помидорами,
огурцами, редисом и питой 850
4. Карпаччо из свёклы с нежным кремом
из козьего сыра и кедровыми орешками. 580

Салаты

5. Салат из листьев романо и айсберга,
авокадо, маринованных сладких перцев
и цуккини в соево-горчичном соусе
по-андалузски 550
6. Салат с нежной куриной печенью
от Антонио Баратто 780
7. Зеленый салат G.Graf с сыром фета
и горчичной заправкой 540
8. Нью-йоркский салат Вальдорф
с соусом из йогурта, утиной грудкой
и муссом из чернослива 850
9. Гавайский салат с камчатским крабом . . 1800
10. Салат с припущенными овощами,
листьями свежего салата и заправкой
из базилика от Эммануэля Ру 840
11. Нисуаз в азиатском стиле
с сасими из тунца. 1650

Горячие закуски

12. Греческие пирожки спанакопита
с козьим сыром, листья салата
с горчичной заправкой и свежим яблоком. . . . 780
13. Креветки васаби 1050
14. Баклажаны со сладкими томатами
в перечном соусе по-сычуаньски 670
15. Жареная фуа-гра с соусом из яблок
и винограда 1750

Супы

16. *Карибский черный фасолевый суп* 420
17. *Ирландский суп чаудер с копчёным угрём, крабом и беконом* 950
18. *Японский мисо суп с крабом, имбирём и зелёным луком* 890
19. *Прованский суп из тыквы с семечками и душистыми травами* 650

Паста и рис

20. *Азиатская гречишная лапша соба с уткой и овощами* 780
21. *Белые и черные тренетте с морепродуктами по-лигурийски* 1200
22. *Ризотто с лесными грибами по-милански* 720
23. *Равиоли с лобстером в соусе биск от Эммануэля Ру* 920

Основные блюда из мяса

24. *Козлёнок тушёный в соусе по старинному рецепту из Северных Анд* . . 1900
25. *Бычий хвост по рецепту из Мендосы в бульоне с овощами, запечёнными в духовом шкафу* 650
26. *Нежная телячья печень по-берлински с карамелизированными яблоками и жареным луком* 850
27. *Телячьи рёбра на гриле с аргентинским соусом *chitichurri* и кукурузой* 895
28. *Цыпленок в китайском стиле с хрустящей корочкой и соусом хуасин* 880
29. *Утиная грудка барбари в индийских специях со сливовым мармеладом* 1350



GRAF

Основные блюда из рыбы

30. Судак по датскому рецепту с кремом из сельдерея и сливочным соусом просекко, овощи на пару. 820
31. Дорада в печи по-средиземноморски с помидорами черри, чесноком и маслинами таджаска 1200
32. Чилийский сибас с конкассе из помидоров 1900
33. Котлеты из камчатского краба с диким рисом, кедровыми орешками и сладким соусом чили 1350

Вегетарианские блюда

34. Индийское карри из цветной капусты. 850
35. Кус-кус с овощами по-тунисски 920
36. Баклажаны, запечённые с моцареллой и помидорами по-неаполитански. 950

Гриль

37. Филе-миньон за 100 г. 600
38. Стейк стриплойн за 100 г. 750
39. Каре ягненка за 100 г 600
40. Филе оленя за 100 г 820
41. Дорада за 100 г. 350
42. Лосось за 100 г 600
43. Утиная грудка за 100 г. 500

Гарниры

44. Овощи на гриле. 380
45. Картофельный graten с сыром дор блю. . . 420
46. Картофельное пюре 250
47. Шпинат припущенный с чесноком и кедровыми орешками. 480
48. Спаржа зелёная на гриле или на пару . . . 580
49. Дикий рис с овощами и орешками 300