



МЕНЮ



Кубань
ресторан  терраса

ГОВЯДИНА БЛЭК АНГУС ОТ МИРАТОРГА

Это мраморное мясо молодых бычков особой мясной породы Абердинг-Ангус, прошедших 250 дней зернового откорма. Благодаря уникальной генетике и системе откорма говядина Блэк Ангус имеет высокую мраморность, нежную текстуру и яркий мясной вкус.

МРАМОРНОСТЬ

Вкрапления внутримышечного жира в мясе, характерные для говядины от бычков мясных пород, прошедших специальный откорм. Во время приготовления внутримышечный жирок быстро тает и наполняет все мясо сочностью и уникальным вкусом.

Прайм — самая высокая категория мраморности. Стейки прайм лучше всего раскрывают насыщенный вкус и яркий аромат мраморной говядины.

МИРАТОРГ

СТЕЙК ШАТОБРИАН
ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

Ж	Б	У	ккал		
107	68	8,5	1270	400	7500

СТЕЙК РИБАЙ БЛЭК АНГУС
ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

90	71	35	1230	300	5000
----	----	----	------	-----	-------------

СТЕЙК МИНЬОН
ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

62	37	35	850	180	4500
----	----	----	-----	-----	-------------



*Пищевая ценность указана за 1 порцию.

МОРЕПРОДУКТЫ



УСТРИЦА СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ

Ж	Б	У	ккал		
0,8	6,5	5,2	55	1 шт	750

* АКТУАЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ УТОЧНИТЕ
У СВОЕГО ОФИЦИАНТА

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК ЖИВОЙ

10,3	16	3,5	170	1 шт	750
------	----	-----	-----	------	-----

* МОЖЕМ ПОДАТЬ КАК САШИМИ, СЕВИЧЕ
ИЛИ ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.



Кураж
ресторан  терраса



СЕЗОННОЕ
предложение

САЛАТЫ

	Ж	Б	У	ккал	гр	₽
ИЗ МУСКАТНОЙ ТЫКВЫ СО СВЕКЛОЙ, КОЗЬИМ СЫРОМ, ЗЕРНАМИ ГРАНАТА В АПЕЛЬСИНОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ	20	11	25	310	260	850
С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ	18	6	28	300	240	850
С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ, КАРАМЕЛИЗОВАННОЙ ГРУШЕЙ И АПЕЛЬСИНОМ	33	21	37	530	290	950

ЗАКУСКИ

ДРАНИКИ ИЗ ТЫКВЫ С ЯЙЦОМ ПАШОТ И СОУСОМ «ГОЛЛАНДЕЗ»	56	23	29	710	200	800
АЗИАТСКИЕ ПИРОЖКИ С УТКОЙ	32	29	65	670	260	850
ХУМУС ИЗ БАТАТА С КРЕВЕТКАМИ	21	17	45	440	195	900
КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ С СОУСОМ ВАСАБИ И СОРБЕТОМ ЛИМОН-ЛАЙМ	15	16	43	360	160	950

СУПЫ

КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ	14	14	27	290	260	750
СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ С ЧАБРЕЦОМ И СМЕТАНОЙ	18	7	26	290	320	750
СУП С УТКОЙ И ОВОЩАМИ, ЗАПЕЧЕННЫМИ НА ГРИЛЕ	23	18	5	300	200/50	750

ГОРЯЧЕЕ

РИЗОТТО С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	31	17	36	490	250	1 050
КОТЛЕТКИ ИЗ ГРЕБЕШКА И КРЕВЕТОК В СОУСЕ «ПАРМЕЗАН»	20	29	10	330	175	1 200
СЕМГА-ТЕРИЯКИ В МИНДАЛЬНЫХ ЛЕПЕСТКАХ	37	32	20	540	210	1 700

ПИЦЦА

С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ	54	48	136	1220	450	1 000
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	99	47	101	1480	450	1 200

ДЕСЕРТЫ

«КУКУРУЗА» — ДЕСЕРТ СО ВКУСОМ ПОПКОРНА, С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ И ХРУСТЯЩИМ ЦЕНТРОМ	40	7,5	54	610	120	490
ШТРУДЕЛЬ С ТЫКВОЙ, ТВОРОГОМ И АПЕЛЬСИНОМ	31	9,5	56	540	230	520
ТЫКВЕННЫЙ ФОНДАН С ПЛОМБИРОМ	32	7,5	37	470	115	450

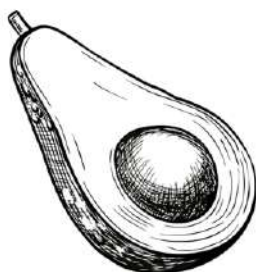
*Пищевая ценность указана за 1 порцию.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Ж	Б	У	ккал	гр	Р
ИКРА ЧЕРНАЯ ОСЕТРОВАЯ С ГРЕНКОЙ	28	11	24	400	25/25	3 200
ИКРА КРАСНАЯ ЛОСОСЕВАЯ С БЛИНЧИКАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	25	22	19	390	50	1 650
ГРАВЛАКС ИЗ СЕМГИ	25	24	8	350	110	1 200
ТУНЕЦ СЛАБОЙ СОЛИ С ЦИТРУСАМИ И МИКСОМ САЛАТОВ	11	20	1,5	180	100	1 300
УТОРЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	37	18	8	430	130	1 600
ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ	29	13	14	370	120	1 300
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С АВОКАДО И ТОМАТАМИ КОНКАССЕ	32	18	12	410	120	1 300
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО	39	16	11	460	120	1 300
КАРПАЧЧО ИЗ СЕМГИ	24	18	7	320	140	1 400
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ТРЮФЕЛЕМ	28	22	5	360	120	2 100
ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ	18	26	4	280	120	850
ОВОЩИ СЕЗОННЫЕ — ОГУРЦЫ, СЛАДКИЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, СЕЛЬДЕРЕЙ, МОРКОВЬ И КРАСНЫЙ ЛУК ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ КРЕМ-ФРЕШ	9,5	8	20	200	500	900
АССОРТИ СОЛЕНИЙ — МИНИ-КУКУРУЗА, МИНИ-ОГУРЦЫ, ПАТИССОНЫ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ	0,3	3,5	13	65	220	850
СЕЛЬДЬ МАЛОЙ СОЛИ С ЛУКОМ, МАРИНОВАННОЙ СВЕКЛОЙ И ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ	29	25	8	400	200	750
ДОМАШНЕЕ ЧЕСНОЧНОЕ САЛО ПОДАЕТСЯ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ, ГОРЧИЦЕЙ И ТЕПЛЫМИ ГРЕНКАМИ	76	7,5	23	810	100/30	500
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ	6,5	3	4,5	90	100	850
ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ	0,35	0,6	7	33,5	500	1 450
ЯГОДЫ СЕЗОННЫЕ	1,6	4,6	97,4	422,5	50	1 500

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.



САЛАТЫ

	Ж	Б	У	ккал		
«КУРАЖ» — ПО ОСОБОМУ РЕЦЕПТУ ОТ ШЕФ-ПОВАРА С КОРОЛЕВСКОЙ КРЕВЕТКОЙ, МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ, КРЕВЕТКАМИ ЛАНГУСТИНО, РУКОЛОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ	43	60	23	710	300	3 500
САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, АВОКАДО, МЯКОТЬЮ АПЕЛЬСИНА, КРАСНОЙ ИКРОЙ И ЗАПРАВКОЙ «КОКОСОВЫЙ СНЕГ»	49	14	9	530	120	3 500
САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ПЮРЕ ИЗ АВОКАДО И ПАРМЕЗАНОМ	15	13	10	230	160	1 300
«НИСУАЗ» С СЕМГОЙ И КЕНИЙСКОЙ ФАСОЛЬЮ	24	10	7,5	290	200	1 200
СТРАЧАТЕЛЛА С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И РУКОЛОЙ	27	17	17	380	220	1 450
САЛАТ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ	36	12	6	390	140	1 200
САЛАТ С РОСТБИФОМ, МИНИ-ПЕРЦЕМ И КАРПАЧЧО ИЗ ЦУКИНИ	20	10	7,5	250	140	1 200
САЛАТ ИЗ БАКИНСКИХ ТОМАТОВ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	13	7	6	340	140	900
«ГРЕЧЕСКИЙ» КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА	32	7	6	340	200	750
«МАГНАТ» — КУРИНОЕ ФИЛЕ И ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ, В СОПРОВОЖДЕНИИ МИКСА САЛАТА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	26	24	9	370	180	1 100
«ГРАНД ЦЕЗАРЬ» ПРИГОТОВИМ НА ВАШ ВКУС:						
— С ОБЖАРЕННОЙ КУРОЧКОЙ	33	25	6,5	430	140	650
— С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	17	17	6,5	250	140	1 300

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

	Ж	Б	У	ккал		
ТЕПЛЫЙ КАЛЬМАР С ОВОЩАМИ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	23	25	9	300	150	800
ПАРОВАЯ СПИНКА СИБАСА С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО	33	32	3,5	440	180	1 400
МИДИИ, ТОМЛЕННЫЕ В ВИННОМ СОУСЕ	9	19	33	330	180	900
ЖАРЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ СЫР В ТЕСТЕ ФИЛО	24	7	25	350	150	700
БАКЛАЖАНЫ В ПАНАЗИАТСКОМ СТИЛЕ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И АРАХИСОМ	70	6	16	720	160	800

СУПЫ

УХА «ИМПЕРАТОРСКАЯ» С ТОСТОМ С КРАСНОЙ ИКРОЙ	19	21	12	300	260	1 400
БОРЩ С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ И САЛОМ	41	25	38	620	300	950
СУП-ГУЛЯШ С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ	21	29	66	570	270	900
ТОМ ЯМ КУНГ С ЛОСОСЕМ И МОРЕПРОДУКТАМИ	14	25	37	380	300	1 500
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ	42	15	22	530	290	1 200
ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С ГРЕНКАМИ	54	10	24	620	270	800

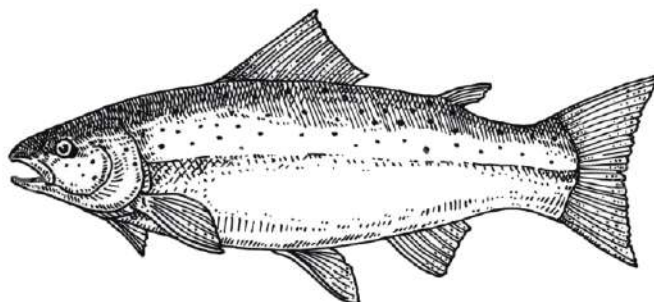


*Пищевая ценность указана за 1 порцию.

РЫБА

	Ж	Б	У	ккал		
ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С ЦУКИНИ, ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И СОУСОМ РОЗЕ	22	10	10	280	100	2 900
ФИЛЕ СИБАСА С ОВОЩАМИ, ЗАПЕЧЕННОЕ В ФОЛЬГЕ	22	43	7,5	400	300	1 900
СТЕЙК ПАЛТУСА, ЖАРЕННЫЙ В ТРАВАХ ПРОВАНСА С ИКОРНЫМ СОУСОМ	38	29	10	500	250	1 600
СЕМГА НА ГРИЛЕ С БАТАТОМ И ПАНАЗИАТСКИМ СОУСОМ	13	28	13	290	195	1 900
ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ	43	24	31	610	200	950
СИБАС ИЛИ ДОРАДА ПРИГОТОВИМ НА ВАШ ВКУС: НА УГЛЯХ, НА ПАРУ, В СОЛИ, В ФОЛЬГЕ, НА СКОВОРОДЕ	7	17	13	180	100	800
МОРЕПРОДУКТЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ:						
— КРАБ КАМЧАТСКИЙ	15	9	12	220	50	3 200
— ОСЬМИНОГ	37	22	18	490	100	3 000
— КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ	33	23	17	450	100	1 700

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ К РЫБНЫМ БЛЮДАМ СОУСЫ:
ЦИТРУСОВЫЙ, ПАНАЗИАТСКИЙ, СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ



*Пищевая ценность указана за 1 порцию.

МЯСО

	Ж	Б	У	ккал		
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В ПИКАНТНОЙ ПАНИРОВКЕ С БАКЛАЖАНОМ ФРИ	18	19	38	390	200	2 100
КАРЕ ЯГНЕНКА НА УГЛЯХ С ЯГОДНЫМ КУЛИ	35	33	27	560	100	1 900
НОЖКА ЯГНЕНКА, ТОМЛЕННАЯ С ОВОЩАМИ	23	27	10	360	100	850
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ	32	22	8,5	410	250	1 300
РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	32	29	4	430	240	1 800
УТИНАЯ НОЖКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ	31	49	101	880	170	1 450
ЦЫПЛЕНОК НА ОГНЕ БЕЗ КОСТИ С ГРУЗИНСКИМ СОУСОМ	36	67	6	620	300	1 500
ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ С ШАМПИНЬОНАМИ ГРИЛЬ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	42	47	5,5	590	300	1 400
КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ СО ШПИНАТОМ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ	38	30	42	630	300	950
ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ РАБОТЫ	21	19	37	410	200	950
БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНОЙ ЭСПУМОЙ	29	19	24	440	240	1 500

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ СОУСЫ:
ПЕРЕЧНЫЙ, СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ, ТОМАТНЫЙ С ПРЯНОСТЯМИ

БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

ПАПАРДЕЛЛЕ С ТРЮФЕЛЕМ, СЫРОМ КРЕМЕТТЕ И БАЗИЛИКОМ	38	14	43	570	200	800
СПАГЕТТИ С СЕМГОЙ И ЛУКОМ-ПОРЕЙ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ	18	35	83	630	200	1 150
«КАРБОНАРА» — ПАСТА С БЕКОНОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	43	26	41	660	200	950
ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО	51	27	38	720	200	1 500

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.

ПИЦЦА

	Ж	Б	У	ккал		
«КАПРИЧОЗА» — ВЕТЧИНА, ШАМПИНЬОНЫ, ПЕРЕЦ, МОЦАРЕЛЛА	34	51	108	940	520	950
«ЧЕТЫРЕ СЫРА» — ДОРБЛЮ, МОЦАРЕЛЛА, БРИ, ПАРМЕЗАН, ТОМАТЫ	39	51	104	970	450	1 400
«МЯСНАЯ» — САЛЯМИ, БЕКОН, ВЕТЧИНА	56	64	107	1180	520	1 000
«КАРБОНАРА» — БЕКОН, КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД, ЯЙЦО, ЛУК, МОЦАРЕЛЛА	76	66	102	1360	530	950
«МАРГАРИТА» — МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТЫ	53	55	109	1130	510	950
«ПЕПЕРОНИ» — САЛЯМИ, ТОМАТЫ, МОЦАРЕЛЛА, ПЕПЕРОНИ	52	58	108	1130	500	950
«ДЬЯБЛО» — КАРБОНАД, ВЕТЧИНА, БЕКОН, ТОМАТЫ, ПЕРЕЦ, МОЦАРЕЛЛА, ХАЛАПЕНЬО	55	56	107	1140	500	950

ГАРНИРЫ

ШПИНАТ, ТУШЕННЫЙ С ПАРМЕЗАНОМ	42	20	12	500	100	900
СПАРЖА НА ГРИЛЕ	17	3	7,5	190	120	500
ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ5	5	5	1	70	120	500
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТРАВАХ	0,1	1	4	20	100	500
ДИКИЙ РИС	1	7	80	360	100	750
ПАРОВЫЕ ОВОЩИ: БРОККОЛИ, ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, БЕБИ-МОРКОВЬ	0,4	4	9	55	100	450
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	37	4	38	500	110	350
КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	47	5,5	39	600	120	500
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	23	2,5	22	310	160	450
БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С РОЗМАРИНОМ	26	3	25	350	150	450
КИНОА С АВОКАДО, МИКСОМ САЛАТОВ И ЛИМОНОМ	26	3	15	300	100	750
ЦУКИНИ НА ГРИЛЕ	17	1	6	180	100	450

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.