

сеть ресторанов
GuMi

МЕНЮ

RAW BAR

- Морской гребешок с соусом шисо, трюфельным маслом, клубникой 920 руб
Тартар из форели с манго и сычуаньским перцем 990 руб
Крудо из морепродуктов: морской гребешок, филе сибаса, вонголе, красная икра, филе лосося, соус «цитронет» 1 290 руб
Тартар из морского гребешка с папайей и маслом льна 1 680 руб
Ассорти сашими: краб, гребешок, лосось, угорь 2 790 руб

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Эклер с лангустинами 540 руб
Эклер с камчатским крабом 590 руб
Итальянские оливки «Ночеллара» маринованные с гранатом и эстрагоном 590 руб
Пряная сельдь с ароматным картофелем и домашним маслом 690 руб
Паштет из гуся и соусом из кизила 790 руб
Лапоть с копченым гусем и карамелизированной айвой 820 руб
Лапоть с угрем и сыром страчателла 890 руб
Страчателла с цветочным медом, клубникой и соусом из нектарина 870 руб
Рулет из заморской креветки, чиненный страчателлой 880 руб
Ассорти фермерских сыров с цветочным медом 1 490 руб







САЛАТЫ

- Салат из томатов с домашней брынзой и ялтинским луком 640 руб
Салат с хрустящими баклажанами, томатами и азиатским соусом 680 руб
Оливье с томленой уткой, печеными овощами, майо из трав 790 руб
Греческий салат 790 руб
Салат с рулетом из цесарки с томатами, авокадо, трюфельно-горчичным соусом 790 руб
Оливье с камчатским крабом и сахалинскими креветками 880 руб
Салат с тигровыми креветками, хурмой, авокадо и сочным миксом салата 980 руб
Зеленый салат с авокадо, спаржей, киноа, молочными бобами и сливочным кремом 990 руб
Салат с тигровыми креветками, папайей, маракуйей, семенами чиа, миксом сочных трав, запавленный лимонным маслом 1 390 руб

СУПЫ

- Бульон из цыпленка с домашней лапшой 490 руб
Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке с имбирем и маслом из авокадо 590 руб
Борщ с говяжьими щечками, салом, пампушками с чесноком и сметаной 640 руб
Уха из разных рыб на костре 790 руб


ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

-  Запеченная утка в соусе Хойсин со свежими овощами и кремом из сметаны 1 690 руб
 Запеченная утка с томленой грушей в меду и утиным соусом жу 1 690 руб
 Полгуся томленого в печи с домашней лапшой 2 950 руб
 Полдюжины морских гребешков, запеченных в соусе из молодых сыров с пармезаном и трюфельным маслом 1 790 руб
 Соте с морепродуктами, палтусом и форелью в соусе из шампанского и сливок 2 590 руб
 Жульен с камчатским крабом в соусе из шампанского и молодых сыров 5 590 руб

ГОРЯЧЕЕ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ


- Рагу из томленых рапанов в сливочном соусе со сморчками, вялеными томатами и слайсами сельдерея 890 руб
Тигровые креветки на гриле в азиатско-медовом соусе с дайконом, кунжутом васаби и нитями чили 1 080 руб
Палтус с лимонным пюре, морским гребешком и спаржей 1 290 руб
Филе лосося запеченного в листьях порея в тайском соусе с зеленым карри и бобами эдамаме 1 470 руб
Котлета из камчатского краба и сладкой креветки с икорным соусом и каннелони из цуккини с сыром страчателла 1 590 руб
Сибас запеченный по-средиземноморски 100г / 490 руб

ГОРЯЧЕЕ ПТИЦА И МЯСО

-  Котлеты из птицы с картофельным пюре 590 руб
Строганов с томленным гусем и тартаром из моченых овощей 790 руб
Рубленая утка на сковороде с картофелем и сезонными грибами 790 руб
Бургер «Gussi» с рубленой уткой, спелыми томатами, луковым джемом, миксом сочной зелени, соусом майо-кимчи 790 руб
Фермерский цыпленок с обжаренным молодым картофелем, сморчками и утиным соусом жу 880 руб
Говяжьих щечки томленные с картофельным пюре, сморчками и садовой клюквой 950 руб
Стейк Аше из мраморной говядины с соусом демиглас и луком сибулет, сморчками и маслом из белых грибов 1 270 руб
Филе миньон из бычка под гранатовым соусом 1 580 руб
Рибай на гриле с японским чесноком и перечным соусом 2 590 руб

 - блюдо для детей  - блюдо на компанию

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

-  Паста «Альфредо» 490 руб
Домашняя паста с гусем, спаржей, вялеными томатами и пармезаном 835 руб
Домашняя паста с тигровыми креветками на гриле в трюфельном соусе с молодыми сырами 1 370 руб

ОВОЩИ

- Картофель фри 390 руб
Картофельное пюре с трюфельным маслом и пармезаном 490 руб
Молодой запеченный картофель с травами 490 руб
Баклажан, запеченный с гранатом в азиатском соусе, кунжутом васаби и кинзой 590 руб
Сезонные овощи запеченные 690 руб
Спаржа на гриле с пармезаном и трюфельным маслом 690 руб

ПИРОЖКИ

- Пирожки с капустой 140 руб
Пирожки с гусем 190 руб

ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

- *Подаем с фирменным маслом
Бородинский хлеб 150 руб
Тартин солодовый 150 руб
Тартин цельнозерновой 150 руб
Хлебное ассорти 390 руб

ДЕСЕРТЫ

- Сан-Себастьян с ягодами и клубничным соусом 640 руб
Шоколадный чизкейк с вишневым компоте и ванильным мороженым 670 руб
Крем брюле с клубникой и абрикосовым кордиалом 690 руб
Желе из шампанского с ягодами и кремом пломбир 750 руб
Кешью кейк «Нуар» с голубикой, малиной и орехом пекан 790 руб
Фирменный «Gussi», мусс из белого шоколада и сливок с клубничным кули 790 руб

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕ

- Сливочный пломбир 240 руб
Манго-маракуйя 240 руб
Шоколадное 260 руб
С ягодами 470 руб