

сеть ресторанов
Gu*ن*i

القائمة





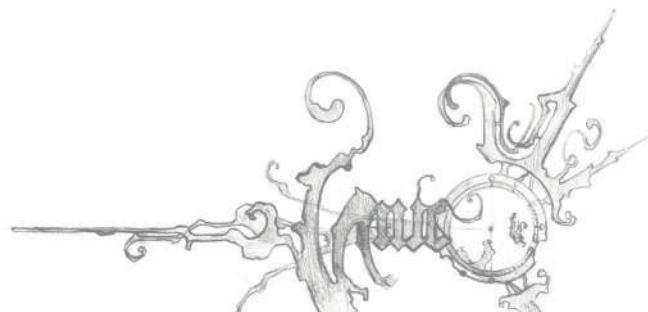
www.bridgeteam.ru



www.gussi-gussi.com



بطاقة مكافآت



S U G U D A I

سمك السلمون 150 غ <i>Нерка 150 г</i>	1 280
سمك القاروص 170 غ <i>Сибас 170 г</i>	1 280
أخطبوط مع زيتون تاجي وفلفل بيكونيو 150 غ <i>Осьминог с таджасскими оливками и перцами бекиньо 150 г</i>	1 880

كافيار . И К Р А

يُقدم مع الفطائر والقشدة الحامضة
подаем с таджасскими оливками и сметаной

سمك الkit 50 غ <i>Кеты 50 г</i>	970
سمك الكراكي 50 غ <i>Шучья 50 г</i>	970
سمك الحفيش 50 غ <i>Осетр 50 г</i>	3 900
الكافيار الأسود 50 غ <i>Черная икра 50 г</i>	3 900

الخضروات المخللة

МОЧЕНЫЕ ОВОЩИ

خبار مخلل في اليقطين 200 غ <i>Малосольные огурцы в тыкве 200 г</i>	690
طماطم مخللة في برميل من خشب البلوط مع أوراق الكشمش الأسود والفجل البري 200 غ <i>Малосольные томаты в дубовой кадке с листьями смородины и хрена 200 г</i>	890
فطر مخلل في برميل من خشب البلوط 100 غ <i>Маринованные грузди в дубовой кадке 100 г</i>	890
فطر مع القشدة الحامضة وبصل يالطا 100 غ <i>Грузди со сметаной и ялтинским луком 100 г</i>	970

باتيه . ПАШТЕТ

باتيه بالإوز 130 غ <i>Паштет из гуси 130 г</i>	890
باتيه البطم مع كبد الإوز والكمثرى 130 غ والكمأة السوداء-1900 روبل <i>Утиный паштет с фуа гра, грушей и черным трюфелем 130 г</i>	1 900

• تارتاليتس . ТАРТАЛЕТИКИ

ثعبان البحر و سمك القاروص والتفاح الأخضر 100 غ Угорь, сибас, зеленое яблоко 100 г	890
سلطعون كامتشاتكا و كافيار 100 غ الكرابي و فراولة بربية Камчатский краб, щучья икра, земляника 100 г	1 050

• الوجبات الخفيفة . ЗАКУСКИ

المازة المتنوعة: يهودية والبنجر مع الأنشوجة 240 غ واللحم المفروم من الأسماك المختلفة Assorti мезе: еврейская, свекла с аноусом, форшмак из разных рыб 240 г	890
لحم البطة مع مخلل الخيار والفجل البري 300 غ Утиный холодец с рассолом из огурцов и хрена 300 г	920
رول مع الجمبري من وراء البحر 160 غ بجينة ستراشياتيلا والكافيار الأحمر Рулет из заморской креветки с сыром страчателла и красной икрой 160 г	1 390
وموس جبن الأغنام 150 غ وكمة سوداء Тартар из говядины, мусс из овечьего сыра, черный трюфель 150 г	1 590

• السلطات . САЛАТЫ

سلطة ريفية من خضروات الصباح 350 غ مع القشدة الحامضة المدخنة Дачный салат из утренних овощей с копченой сметаной 350 г	920
سلطة مع البازنجان المقرمش والطماطم 350 غ Салат с хрустящими баклажанами и томатами 350 г	990
سلطة مع جمبري النمر مع الكرنب 300 غ والفاواكه الموسمية-1390 روبل Салат с тигровыми креветками с кейлом и сезонными фруктами 300 г	1 390
سلطة "Gussi" 400 غ Салат "Gussi" 400 г	1 520
سلطة خضراء 350 غ Зеленый салат 350 г	1 550
أولييفيه مع سلطعونون كامتشاتكا 260 غ Оливье с камчатским крабом 260 г	1 590

• الشوربات . СУПЫ

مرقة الفرخ 380 غ Бульон из цыпленка 380 г	750
شوربة كريمة الفطر" كابتشينو" مع زيت الكعكة 380 غ وفشار الكينوا-890 روبل Грибной крем суп «капучино» с трюфельным маслом и попкорном из киноа 380 г	890
بورش بالإوز والكرز المدخن 470 غ Борщ с гусем и копченой вишней 470 г	990

الكتمة . КОТЕЛКИ

كفتة الديك الرومي في ملفوف سافوفي 350 غ
Котлеты из индейки в савойской капусте 350 г

شرائح البطم صلصة "جو" والعنب الأبيض 210 غ
Утиные котлеты с соусом жу и белым виноградом 210 г

كفتة بوزارسكي مع البطاطس المهرولة 370 غ
واللیشو محلی الصنع
Пожарские котлеты с картофельным пюре
и домашним лечо 370 г

الخنطة السوداء بلحوم العجل 330 غ
وحساء بالطماطم والفلفل
Гречаник с телятиной, рагу из томатов
и перцев 330 г

الأسماك والأكلات البحرية

РЫБА И МОРСКОЕ ПРОДУКТЫ

سمك القاروص الكامل 100 غ
Сибас целиком 100 г

سمك الشبوط المطهوة في الفرن 250 غ
في الكريمة الحامضة
Караси запеченные
в сливочно-сметанном соусе 250 г

سمك السلمون الأحمر المطهوة في الفرن 100 غ
Нерка запеченная 100 г

راغانا بالطماطم والكراث 270 غ
Рапаны с томатами и луком шалот 270 г

جمبري النمر في صلصة خاصة 150 غ
Тигровые креветки в фирменном соусе 150 г

اسكالوب مع كريمة البطاطس 240 غ
والهليون والكمأة السوداء
Морской гребешок с картофельным
кремом, спаржей и черным триофелем 240 г

أخطبوط بطريقة سردينية 340 غ
Осьминог по-сардински 340 г

سوتية المأكولات البحرية في صلصة الجن الطازجة
مع الهليون وزيت الكماة 350 روبل
Соте с морепродуктами в соусе из молодых
сыров со спаржей и трюфельным маслом 520 г

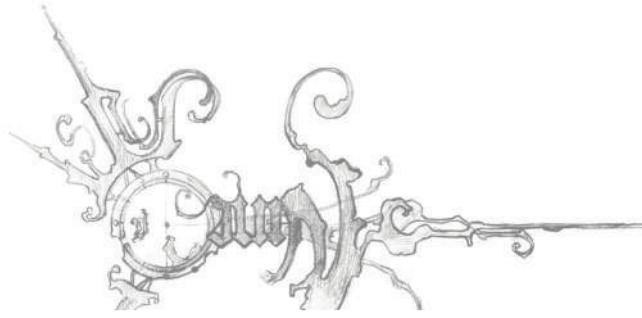
جولييان من سلطعون كامتشاتكا 480 غ
مع موريلاز وجبن بيكورينو
Жульен из камчатского краба
со сморчками и сыром пекорино 480 г

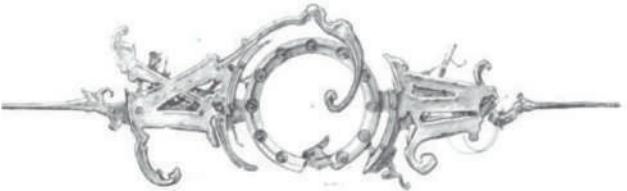
الطيور . ПТИЦА

نقطة سوداء مع الإوز 390 غ	990
وبيض مسلوق وموس جبن الغنم	
<i>Гречка с гусем, яйцом пашот и муссом из овечьего сыра 390 г</i>	
بطة مفرومة في مقلة 380 غ	1 120
بالبطاطس المقلية والقوع الأصفر	
<i>Рубленная утка на сковороде с жареным картофелем и лисичками 380 г</i>	
شنيتزل السمان 260 غ	1 250
Шницель из перепелки 260 г	
معكرونة منزلية الصنع مع الإوز 320 غ	1 490
والهليون والطماطم المجففة بالشمس	
<i>Домашняя паста с гусем, спаржей и вялеными томатами 320 г</i>	
بالبطاطا المهرولة 370 غ	1 690
وحلقات البصل	
<i>Утиная ножка с картофельным пюре и луковыми кольцами 370 г</i>	
بط مطهوفي الفرن 800 غ	2 970
مع كمثرى مطهوة و زهور مجففة	
<i>Запеченная утка с томленой грушей и сухоцветами 800 г</i>	
"البط" على طريقة شنجهاي 700 غ	2 970
Утка "по-Шанхайски" 700 г	
نصف أوزة مطهية في الفرن بالتفاح 1200 غ	4 500
والمعكرونة محلية الصنع	
<i>Полгусы томленого в печи с яблоками и домашней лапшой 1200 г</i>	

اللحوم . M A C O

بيلميسي بلحم البقر 300 غ	990
Пельмени из говяжьей грудинки 300 г	
يختة لحم البقر واللسان 340 غ	1 390
بالحنطة السوداء والخضراء والفطر	
Тушеница из говяжьих щечек и языка с зеленой гречкой и грибами 340 г	
لحم اضلاع بصلصة الثوم الأسود والفلفل 100 غ	1 490
Рибай с черным чесноком и перечным соусом 100 г	
ستروجانوف من كتف لحم البقر مع فطر شانتيريل وصلصة الفلفل 1590 روبل	1 590
Бефстроганов из говяжьей лопатки с лисичками и перечным соусом 350 г	
قطعة كبيرة من اللسان بجزر الكونفيت 420 غ	1 820
والبطاطس الفتية والبروكلي	
Шмат из языка с морковью конфи, молодым картофелем и брокколи 420 г	
قطعة لحم كبيرة مسلوقة ”أوسوبوكو“ مطبوخة في مرق مع الخضار	2 550
”Ossobuco“ приготовленное в бульоне с овощами 500 г	
Большой отварной кусок мяса “Оссобуко” приготовленное в бульоне с овощами 500 г	





فريق العمل

ASSET MANAGEMENT

