

сеть ресторанов  
**Gussi**

# MENU



## CAVIAR

served with pancakes and sour cream  
ИКРА. Подаем с оладушками и сметаной

Red Caviar 50 g <i>Красная</i>	977
Pike Caviar 50 g <i>Щучья</i>	977
Sturgeon Caviar 50 g <i>Осетр</i>	5 955


## PICKLED / FERMENTED VEGETABLES

МОЧЕНЫЕ ОВОЩИ

 Lightly Salted Cucumbers in a Pumpkin 200 g <i>Малосольные огурцы в тыкве</i>	695
Lightly Salted Tomatoes in an Oak Barrel with Blackcurrant and Horseradish Leaves 200 g <i>Малосольные томаты в дубовой кадке с листьями смородины и хрена</i>	745
Marinated Black Milky Mushrooms in an Oak Barrel 100 g <i>Маринованные грузди в дубовой кадке</i>	895
Black Milky Mushrooms with Sour Cream and Yalta Onion 100 g <i>Грузди со сметаной и ялтинским луком</i>	977


## PÂTÉS

ПАШТЕТЫ

 Goose Pâté 130 g <i>Пащтет из гуся</i>	895
Pâté of Imported Fish, Kamchatka Crab, and Seafood 140 g <i>Пащтет из заморских рыб, камчатского краба и морепродуктов</i>	1 120
Duck Pâté with Foie Gras, Pear, and Black Truffle 130 g <i>Утиный пащтет с фуагра, грушей и черным трюфелем</i>	1 955


## APPETIZERS

ЗАКУСКИ

Cabbage Pirozhok (Small Pie) 40 g <i>Пирожок с капустой</i>	170
Goose Pirozhok (Small Pie) 40 g <i>Пирожок с гусем</i>	195
Tartlets with Eel, Stracciatella, and Pike Caviar 100 g <i>Тарталетки с угрем, страчателла, щучья икра</i>	795
 Hamsa (Anchovies) (Seasonal) with Fried Potatoes and Yalta Onion 100 g <i>Хамса по сезону с обжаренным картофелем и ялтинским луком</i>	850
Duck Aspik with Cucumber Brine and Horseradish 300 g <i>Утиный холодец с рассолом из огурцов и хреном</i>	870
Baked Ramiro Pepper with Stracciatella Cheese and Pecan 220 g <i>Запеченный перец рамиро с сыром страчателла и орехом пекан</i>	895
Goose Ham with Tomato Salsa and Fried Capers 120 g <i>Хамон гусиный с томатной сальсой и жареными каперсами</i>	897
Tartlets with Kamchatka Crab, Stracciatella, and Red Caviar 100 g <i>Тарталетки с камчатским крабом, страчателла, красная икра</i>	995
Beef Tartare, Sheep Cheese Mousse, Truffle Oil 150 g <i>Тартар из говядины, мусс из овечьего сыра, черный трюфель</i>	1 295
 Roll of Imported Shrimp with Stracciatella Cheese and Red Caviar 160 g <i>Рулет из заморской креветки с сыром страчателла и красной икрой</i>	1 390
Assortment of European and Fine Cheeses 320 g <i>Ассорти европейский и благородных сыров</i>	1 897


## SALADS

САЛАТЫ

Herring Under a Fur Coat with Anchovies 260 g <i>Селедка под шубой с хамсой</i>	750
Country Salad with Smoked Sour Cream 350 g <i>Дачный салат с копченой сметаной</i>	797
Salad with Crispy Eggplant and Tomatoes 350 g <i>Салат с хрустящими баклажанами и томатами</i>	895
House Salad with Crispy Duck and Fried Onion 370 g <i>Фирменный салат с хрустящей уткой и луком фри</i>	925
Salad with Goose Ham, Baked Ramiro Pepper, Stracciatella Cheese, and Pecan 300 g <i>Салат с хамоном из гуся, запеченным перцем рамиро, сыром страчателла и орехом пекан</i>	1 195
Greek salad 350 g <i>Греческий салат</i>	1 290
Salad with Tiger Prawns, Persimmon, and Avocado 280 g <i>Салат с тигровыми креветками, хурмой и авокадо</i>	1 395
Warm Salad with Squid, Tiger Prawns, and Scallops 380 g <i>Теплый салат с кальмарами, тигровыми креветками и морским гребешком</i>	1 585
 Salad a la Russe with Kamchatka Crab 240 g <i>Салат a la Russe с камчатским крабом</i>	1 595

## SOUPS

СУПЫ

Chicken Broth 380 g <i>Бульон из цыпленка</i>	597
Cream of Mushroom Soup with Porcini Mushrooms 400 g <i>Грибной крем суп из белых грибов</i>	790
 Borscht with Goose and Smoked Cherry 470 g <i>Борщ с гусем и копченой вишней</i>	995

You can add  
К любому блюду  
Вы можете добавить

**BLACK  
TRUFFLE**

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

1 g 245




## FISH AND SEAFOOD

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Seabass per per 100 g <i>Сибас целиком</i>	825
Baked Crucian Carp in Creamy Sour Cream Sauce 250 g <i>Караси запеченные в сливочно-сметанном соусе</i>	857
Squid Stuffed with Porcini Mushrooms, Tiger Prawns in Morel & Sparkling Wine Saue 190 g <i>Кальмар фаршированный белыми грибами, тигровыми креветками в соусе из сморчков и игристого</i>	895
Tiger Prawns in Signature Sauce 150 g <i>Тигровые креветки в фирменном соусе</i>	997
Tagliatelle with Scallops, Tiger Prawns and Baby Squid 320 g <i>Тальятелле с морским гребешком, тигровыми креветками и мини кальмаром</i>	1 595
Scallops with Potato Cream, Asparagus and Black Truffle 240 g	1 890
 Trout with Champagne Sauce and Red Caviar, Baby Bok Choy 210 g <i>Форель с соусом шампань и красной икрой, мини пакчой</i>	2 127
 Paccheri with Crab 400 g <i>Паккери с крабом</i>	2 795
Octopus Sardinian Style 340 g <i>Паккери с крабом 400 г</i>	2 995
 Baked Kamchatka Crab in Champagne Sauce with Black Truffle 390 g <i>Запеченный камчатский краб в соусе шампань с черным трюфелем</i>	5 527

## GRILL MEAT

МЯСО ГРИЛЬ

Beef Brisket Pelmeni (Dumplings) 300 g <i>Пельмени из говяжьей грудки</i>	857
Beef Tongue Baked in Coriander Sauce, New Potatoes, Milk Mushrooms with Lightly Salted Cucumbers 260 g <i>Говяжий язык запеченный в соусе кориандр, молодой картофель, грузди с малосольными огурцами</i>	895
 Buckwheat Cake with Veal, Tomato and Pepper Ragout 330 g <i>Гречаник с телятиной, рагу из томатов и перцев</i>	975
Filet Mignon with Wine Sauce per 100 g <i>Филе миньон с винным соусом</i>	1 295
Ribeye with Wine Sauce per 100 g <i>Рибай с винным соусом</i>	1 495
Beef Stroganoff from Beef Blade with Seasonal Mushrooms and Pepper Sauce 350 g <i>Бифстроганов из говяжьей лопатки с сезонными грибами и перечным соусом</i>	1 595

## SIDE DISHES

ГАРНИРЫ

Red Tomato Ragout 180 g <i>Рагу из красных томатов</i>	597
Mashed Potatoes with Black Truffle 250 g <i>Картофельное пюре с черным трюфелем</i>	695
Fried Eryngii Mushrooms 200 g <i>Жареные эринги</i>	797
Grilled Asparagus with Parmesan 140 g <i>Спаржа на гриле с пармезаном и трюфельным маслом</i>	1 495

## POULTRY



ПТИЦА

Buckwheat with goose, poached egg, and sheep's cheese mousse 390 g <i>Гречка с гусем, яйцом пашот и муссом из овечьего сыра</i>	775
Chicken julienne with seasonal mushrooms 290 g <i>Жульен из цыпленка с сезонными грибами</i>	790
Pozharsky cutlets with mashed potatoes and tomato and pepper ragout 370 g <i>Пожарские котлеты с картофельным пюре и рагу из красных томатов</i>	890
 Duck cutlets with jus sauce and white grapes 210 g <i>Утиные котлеты с соусом жу и белым виноградом</i>	955
Chopped duck in a skillet with fried potatoes and seasonal mushrooms 380 g <i>Рубленая утка на сковороде с жареным картофелем и сезонными грибами</i>	1 125
Paccheri pasta with goose, asparagus and sun-dried tomatoes 350 g <i>Паста паккери с гусем, спаржей и вялеными томатами</i>	1 297
Duck leg with goose stuffing tart, blackberries and madeira sauce 310 g <i>Утиная ножка с тартom из гусяной начинки, ежевика, соус мадера</i>	1 385

## BIRD FEAST

for a company

ПТИЧЬЕ ПИРШЕСТВО. Блюда на компанию

Roast duck with stewed pear and berry sauce 700 g <i>Запеченная утка с томленой грушей и ягодным соусом</i>	2 977
Shanghai-style duck 700 g <i>Утка "по-Шанхайски"</i>	2 977
 Roast duck with pear and pistachio crumble, madeira duck sauce, and date puree 620 g <i>Запеченная утка с крамблом из груши и фисташек, утиный соус Мадера и финиковое пюре</i>	2 977
 Roast duck with blackberry sauce and berries 650 g <i>Запеченная утка с ежевичным соусом и ягодами</i>	2 977
 Roast duck in a spicy-sweet sauce with lingonberries and crispy root vegetable fries 650 g <i>Запеченная утка в пряно-остром соусе с брусникой и хрустящим фри из корнеплодов</i>	2 977
 Half-goose baked with apples and homemade noodles 1200 g <i>Полгуся томленого в печи с яблоками и домашней лапшой</i>	4 545

## DESSERTS

ДЕСЕРТЫ

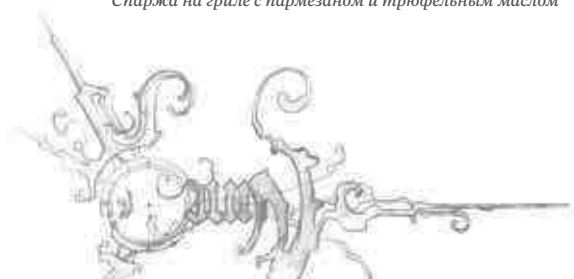
Honey cake with cherry sauce and honeycomb 200 g <i>Медовик с вишневым соусом, сметанным кремом и медовыми сотами</i>	720
Apple strudel with vanilla ice cream, berry sauce and pâtissière cream 250 g <i>Яблочный штрудель с ванильным мороженым, ягодным соусом и кремом патисьер</i>	790
Cream caramel 300 g <i>Крем карамель</i>	850
Sparkling wine jelly with seasonal fruits 250 g <i>Желе из игристого с сезонными фруктами</i>	890

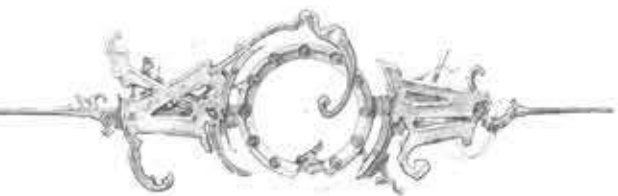
## BREAD

served with olive oil and balsamic cream

ХЛЕБ. Подаем с оливковым маслом и бальзамическим кремом

Bread basket <i>Хлебная корзина</i>	490
Borodinsky bread <i>Хлеб бординский</i>	220
Brioche bread <i>Хлеб бриошь</i>	290
Milk bread <i>Хлеб молочный</i>	190





[www.bridgeteam.ru](http://www.bridgeteam.ru)



[www.gussi-gussi.com](http://www.gussi-gussi.com)



bonus kard

