



MMXVII

ГРАФСКИЙ ПАРК



СТАРТЕРЫ И ЗАКУСКИ

Наш хлеб

багет, хала, пита и темный бездрожжевой хлеб с икорным сливочным маслом, оливковым маслом и бальзамиком

190.–

Домашний разносол

уточните у официанта, что готово сегодня

290.–

Оливки

маринованные, квашеные и вяленые

290.–

Бабагануш

мусс из баклажана, печеные перцы, тхина, йогурт, специи

290.–

Хумус

с зернами нута и мягким яйцом.

Подаем с горячей питой

310.–

Запеченные маринованные перцы

с кремом из брынзы и оливок, эстрагоном и каперсами

390.–

Баклажан на открытом огне

с тхиной и теплым салатом из черри и базилика

390.–

Икра из овощей на костре

с йогуртом и оливковым маслом

290.–

Пряная тыква

запеченная с медом, подаем с йогуртом, мятой и кедровыми орешками

290.–

Гуакамоле

крем из авокадо с кинзой и креветками

690.–

Бурéкасы

со шпинатом, рикоттой, лимонной сметаной и соленьями

390.–

Зеленая йеменская аджика

умеренно острая

130.–



Сулугуни запеченный

с зеленой аджикой и перцем на хрустящей пите

390.–

Сырная тарелка

с трюфельным медом, грушей в медовом сиропе и сезонными фруктами

950.–

** Если у вас аллергия на какой-либо ингредиент из меню или вы не желаете видеть его в своем блюде, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту.*

ГРАФСКИЙ
ПАРК



СТАРТЕРЫ И ЗАКУСКИ

Форшмак

*жирная сельдь, взбитое масло, сладкое яблоко,
готовим при госте*

495.–

Севиче из форели

с лаймом, кинзой и чили

490.–

Щучья икра

*со взбитым сливочным маслом, шнитт-луком
и пористыми йеменскими оладьями*

690.–

Сельдь с подкопченным картофелем
*подаем с маринованным красным луком
и рукколой*

350.–

Карпаччо из форели

*с лимонной цедрой, морской солью, каперсами
и оливковым маслом*

490.–

Ломтики лосося

*с сальсой из булгура и сухофруктов на нежном
креме из авокадо*

650.–

Лосось гравлакс

*с салатом из рукколы, редиса и йеменскими
оладьями*

470.–

Тартар из судака

с йогуртом, мятой и зернами граната

450.–



Тартар из говядины

*с желтком, табаско и пеной из томатного
гаспаччо*

490.–

Домашнее сало

*засоленное и копченое, подаем с хреном
и черным хлебом*

330.–

Мозговая косточка

*запеченная в белом вине с острым зеленым
салатом, чили и гренками из черного хлеба*

330.–

Паштет из куриной печени

*с вишневым кюли, поджаренным бриошем
и лимонной глазурью*

350.–

Холодец из птицы

с салатом из зелени и мороженым из хрена

420.–



Сет из закусок

*лимонный йогурт, хумус, тхина, печеные перцы
и икра из овощей*

390.–

** Если у вас аллергия на какой-либо ингредиент из меню или вы не желаете
видеть его в своем блюде, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту.*

ГРАФСКИЙ ПАРК



САЛАТЫ

Томатный салат

*свежие и вяленые томаты, чили, каперсы,
красный лук, зелень с лимонным йогуртом*

330.-

Зимние овощи

с тхиной, чили и оливковым маслом

330.-



Моцарелла фреска

*с рукколой, редисом, зеленью и каперсами
с соусом из свежих, а зимой – маринованных
томатов*

450.-

Почти Греческий

*с кремом из феты и оливок, свежими овощами
и лимонной цедрой*

390.-



Креветки с рукколой

*подаем на креме из печеных перцев, с авокадо
и луком на углях*

790.-



Оливье с языком

зеленым горошком и айоли – вассаби

330.-

Правильный Цезарь

*с сердцевинной ромена, курицей и хрустящими
сухариками. Конечно же, пармезан*

470.-

СУПЫ

Тыквенный Крем

*на кокосовом молоке с тортеллини с бычьими
хвостами*

350.-

Куриный бульон

*с сочным бедром, домашней лапшой, яйцом
и зеленью*

250.-

Самый красный борщ

с салом, пампушкой и сметаной

350.-



Том Ям

*обжигаяще острый тайский суп с судаком
и креветками, подаем с пиалой риса*

690.-

Ароматная уха

с донской рыбой на бульоне из петуха

490.-

ГРАФСКИЙ
ПАРК



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Карри из тыквы и цукини
с кокосовым рисом и зеленью
650.–

Вегетарианские папарделле
*с кремом из цукини, печеными овощами
и оливками*
390.–



Голубцы с бараниной
с домашним йогуртом
470.–

Хрустящее свиное брюшко
с сухим луком и бульоном даши
490.–

Кебаб из молодого барашка
*на теплой лепешке с йогуртом, зеленой аджикой
и маринованными острыми перцами*
590.–

Рагу из бычьих хвостов
*с полентой из свежей кукурузы, винным соусом
и орегано*
690.–

Бефстроганов
с папарделле и шпинатным бер-бланом
590.–

Бараньи ребра
*в мятном мисо с баклажаном на огне
и луковым кремом*
900.–

Куриное бедро
*с кремом из цукини, пряной тыквой
и зеленым луком*
460.–

Телячьи щечки
*со сливочной пшеничной кашей, брокколи
и запеченным красным луком*
690.–

Куриные потроха
*с картофельным кремом, жареным луком,
орегано и цедрой лайма*
440.–



Лосось в сладком мисо
*с трюфельным пюре, яйцом пашот
и деми-глясом*
900.–

Рыбные котлетки
с картофельным пюре и кремом цукини
540.–

Филе судака
*с кремом из тыквы, нутом, шпинатом
и лаймом*
750.–

Филе форели
со шпинатом и грилованным зеленым луком
870.–

** Если у вас аллергия на какой-либо ингредиент из меню или вы не желаете видеть его в своем блюде, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту.*

ГРАФСКИЙ
ПАРК

ИМПОРТНАЯ ВОДКА 50 мл
Imported vodka

Grey Goose, France 265.–
Грей Гуз, Франция

Belvedere 310.–
Бельведер

ABSOLUT 195.–
АБСОЛЮТ

ABSOLUT Kurrant / Citron 195.–
АБСОЛЮТ курант / цитрон

Finlandia Vodka 195.–
Финляндия Водка

ВОДКА 50 мл
Vodka

Organika 195.–
Органика

Organika Life 295.–
Органика Лайф

Carskaya Original 140.–
Царская Оригинал

Carskaya Gold 165.–
Царская Золотая

ДЖИН 50 мл
Gin

Bombay Sapphire 340.–
Бомбей Сапфир

Beefeater 280.–
Бифитер

ТЕКИЛА 50 мл
Tequila

**Cazadores Reposado (Tequila 100%
des Agave)** 540.–
Казадорес Репосадо

Olmeca Altos Plato 250.–
ОЛЬМЕКА Альтос Плата

Olmeca Blanco 260.–
ОЛЬМЕКА серебряная

Olmeca Gold 295.–
ОЛЬМЕКА золотая

РОМ БАКАРДИ 50 мл
Rum Bacardi

BACARDI Carta Blanca 230.–
Бакарди Карта Бланка

BACARDI Carta Oro 260.–
Бакарди Карта Оро

BACARDI Carta Negra 250.–
Бакарди Карта Нэгра

BACARDI Gran Reserva 8 Anos 550.–
Бакарди Гран Резерва 8 Аньос

ГРАФСКИЙ
ПАРК

РОМ 50 мл
Rum

Oakheart Original 200.–
Оакхарт Ориджинал

Havana Club Añejo Especial 490.–
Гавана Клуб Аньехо Эспесиаль

Havana Club Añejo 7 Años 450.–
Гавана Клуб Аньехо 7 лет

ВИСКИ 50 мл
Whisky

ШОТЛАНДСКИЙ СМЕШАННЫЙ ВИСКИ

Dewar's White Label 250.–
Дюарс Уайт Лэйбл

Dewar's 12 480.–
Дюарс 12
(подача с родниковой водой из Шотландии)

Dewar's 15 550.–
Дюарс 15
(подача с родниковой водой из Шотландии)

Chivas Regal 12 520.–
Чивас Ригал 12

Chivas Regal 18 820.–
Чивас Ригал 18

Chivas Regal Extra 820.–
Чивас Ригал Экстра

Ballantine's Finest 380.–
Баллантайнс Файнест

ШОТЛАНДСКИЙ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Glenmorangie The Original, 10 YO Highland 550.–
Гленморанджи Ориджинал, 10 лет
(выдержка в бочках из-под бурбона)

Glenmorangie Nectar d'Or, 12 YO Highland 820.–
Гленморанджи Нектар д'Ор, 12 лет
(дополнительная выдержка в бочках из-под Sauternes)

Glenmorangie, 18 YO Highland 1100.–
Гленморанджи, 18 лет

Ardberg 10 YO 700.–
Ардбег 10 лет (остров Айла)

The Macallan 12 years Fine Oak Speyside 820.–
Маккалан 12 лет

Aberfeldy 12 260.–
Аберфелди 12 лет

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Jameson 350.–
Джемесон

Jameson Black Barrel 450.–
Джемесон Блек Барел

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

Jim Beam White 300.–
Джим Бим Белый

Jack Daniels Old №7 400.–
Джек Дениелс Олд №7

ГРАФСКИЙ
ПАРК



КОНЬЯК <i>Cognac</i>	50 мл
Hennessy V.S. <i>Хеннесси ВС</i>	450.–
Hennessy V.S.O.P. <i>Хеннесси ВСОП</i>	700.–
Hennessy X.O. <i>Хеннесси ХО</i>	1800.–
Martell V.S.O.P. <i>Мартелл ВСОП</i>	700.–
Baron Otard V.S. <i>Барон Отард ВС</i>	400.–
БРЕНДИ <i>Brandy</i>	50 мл
ArArAt 5 stars <i>АрАрАт 5 звезд</i>	250.–
ArArAt Ani <i>АрАрАт Ани</i>	350.–
ArArAt Akhtamar <i>АрАрАт Ахтамар</i>	450.–
ВЕРМУТЫ <i>Vermouth</i>	50 мл
MARTINI Bianco <i>Мартини Бьянко</i>	120.–
MARTINI Extra Dry <i>Мартини Экстра Драй</i>	120.–
MARTINI Rosso <i>Мартини Россо</i>	120.–
MARTINI Gran Lusso <i>Мартини Гран Луссо</i>	200.–
MARTINI RISERVA Rubino <i>Мартини Ризерва Специале Рубино</i>	250.–

ГРАФСКИЙ
ПАРК



ЛИКЕРЫ

50 мл

Liqueurs

Kahlua
Калуа

300.–

Baileys
Бейлис

250.–

Jagermeister
Ягермайстер

250.–

Drambuie
Драмбуи

300.–

Malibu
Малибу

450.–

Benedictine
Бенедиктин

400.–

БИТТЕР

50 мл

Bitter

Aperol
Апероль

180.–

Becherovka
Бехеровка

210.–

Campari
Кампари

210.–

MARTINI RISERVA Speciale Bitter
Мартини Биттер

250.–

Lillet Blanc
Лилле Блан

200.–

ПИВО

Beer

Corona Extra
Корона Экстра 0,33

0,33 л 330.–

Franziskaner Weissbier
Францисканер Weissbier светлое

0,33 л 350.–
0,5 л 530.–

Spaten hell

0,33 л 350.–
0,5 л 530.–

ГРАФСКИЙ ПАРК



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

КОФЕ	мл	руб.
Какао темный шоколад	250	250.–
<i>кофеин / без кофеина</i>		
Эспрессо доппио	30	150.–
Американо	100	150.–
Капучино	300	200.–
Flat White	190	240.–
Раф кофе / Лавандовый Раф	300	300.–

ЧАЙ	0,5 л
Чайник чая	250.–

ЧАЙ ПО-ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ

0,6 л

Имбирный чай <i>на зеленом чае с имбирем, лимоном, медом и мятой</i>	330.–
Малиново-тимьянный <i>на черном чае с малиновым вареньем и имбирем</i>	330.–
Облепиховый чай <i>облепиха, мед, лимон, мята</i>	330.–

ГЛИНТВЕЙН

0,22 л

Глинтвейн Красный с лавандой и Драмбуи	400.–
Глинтвейн Белый с ромашкой и тимьяном	400.–

ГРАФСКИЙ ПАРК



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	<i>л</i>	<i>руб.</i>
Сок в ассортименте	0,25	100.–
Содовая в ассортименте	0,5	100.–
Аква Панна негазированная	0,25	210.–
Сан Пелегрино газированная	0,25	210.–
Боржоми	0,5	250.–

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

	<i>л</i>	<i>руб.</i>
Узвар	0,25	150.–
Морс	0,25	150.–

СОК ФРЕШ

	<i>л</i>	<i>руб.</i>
Яблочный	0,25	220.–
Морковный	0,25	220.–
Свекольный	0,25	220.–
Сельдереевый	0,1	220.–
Апельсиновый	0,25	220.–
Грейпфрутовый	0,25	220.–

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

	<i>л</i>	<i>руб.</i>
Милк шейк ваниль	0,4	290.–
Милк шейк клубника / вишня / банан	0,4	310.–
Клубнично-грейпфрутовый смузи	0,4	310.–
Банановый смузи	0,4	290.–
Имбирно-лаймовый фраппе	0,4	310.–



Меню является рекламным материалом ресторана