



ПРЕДНОВОГОДНИЕ ВОСКРЕСНЫЕ БРАНЧИ

FESTIVE SUNDAY BRUNCHES

7, 14, 21 И 28 ДЕКАБРЯ | 12:30 – 16:30
БАЛЧУГ ГРИЛЬ | THE BALTSCHUG GRILL
МЕНЮ БРАНЧА | BRUNCH MENU

БАР МОРЕПРОДУКТОВ SEAFOOD BAR

Свежие устрицы с лимоном |
хлеб Пумперникель с сыром чеддер |
малиновый соус с шалотом

Fresh Oysters with Lemon |
Pumpernickel Bread with Cheddar Cheese |
Raspberry Shallot Sauce

Припущеные маринованные тигровые креветки

Poached Marinated Tiger Prawns

Маринованные зеленые мидии
в раковине в белом вине

Marinated Green Mussels
in the Shell in White Wine

Сельдь с хреном на бородинском хлебе

Herring with Horseradish on Borodinsky Bread

Лосось холодного копчения с горчицей и укропом

Cold-smoked Salmon with Mustard and Dill

Осетрина горячего копчения и угорь
в соусе териаки

Hot-smoked Sturgeon and Eel in
Teriyaki Sauce

Масляная рыба и байкальский омуль

Butterfish and Baikal Omul

Ассорти роллов

Assortment of Rolls

Припущеный тунец в кунжуте
с салатом чука

Poached Tuna with Sesame
and Chuka Salad

Ассорти соусов

Assortment of Sauces

СТАНЦИЯ С ИКРОЙ CAVIAR CORNER

Красная икра

Salmon Caviar

Тонкие блины

Thin Russian Blini

Добавки:

Additives:

Сметана | желток | белок |
зеленый лук

Sour Cream | Egg Yolk | Egg White |
Green Onions

СТАНЦИЯ ТАРТАРОВ
TARTAR STATION

Тартар из говядины

Каперсы | шалот | маринованные огурчики | чили |
дижонская горчица | оливковое масло | свежая петрушка

Beef Tartar

Capers | Shallot | Pickles | Chilli |
Dijon Mustard | Olive Oil | Fresh Parsley

Тартар из лосося

Свежий огурец | укроп | лимонный сок | свежемолотый перец

Salmon Tartar

Fresh Cucumber | Dill | lemon Juice | Freshly Ground Pepper

Тартар из охлажденного тунца

шалот | апельсин

Chilled Tuna Tartar

Shallot | Orange

Гренки из домашнего хлеба

Homemade Bread Croutons

МЯСНАЯ СТАНЦИЯ
COLD CUTS

Салями Милано

Salami Milano

Коппа ди Парма

Coppa di Parma

Пармская ветчина

Parma Ham

Суджук

Sujuk

Бастурма из оленины

Venison Basturma

СЫРНАЯ СТАНЦИЯ
CHEESE CUTS

Блю чиз

Blue Cheese

Пармезан

Parmesan

Камамбер

Camembert

Козий сыр

Goat Cheese

Курага

Dried Apricots

Виноград

Grape

Грецкий орех

Walnuts

Фруктовый хлеб

Fruit Bread

Крекеры

Crackers

Фруктовая горчица

Mustard Sweet

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

Севiche из сибаса с лаймом
и кресс-салатом

Террин из утиной печени с малиной и фисташками

Зеленый салат с вялеными томатами, слайсами сыра,
тигровыми креветками и лимонным соусом

Коктейль из осьминога
с авокадо и молодым сельдереем

Карпаччо из говядины с руколой, пармезаном
и трюфельным маслом

Узбекские томаты с моцареллой, кедровым орехом
и выдержаным бальзамиком

Копченая утиная грудка

Sea Bass Ceviche with Lime
and Watercress

Foie gras Terrine with Raspberries and Pistachios

Green Salad with Sun-Dried Tomatoes, Cheese Slices,
Tiger Prawns and Lemon Sauce

Octopus Cocktail
with Avocado and Celery Leaf

Beef Carpaccio with Arugula, Parmesan,
and Truffle Oil

Uzbek Tomatoes with Mozzarella, Pine Nuts,
and Aged Balsamic Vinegar

Smoked Duck Breast

САЛАТ БАР SALAD BAR

Микс салатов

Узбекские томаты, бакинские огурцы,
болгарский перец, сладкая кукуруза, оливки
и маслины с травами

Цукини, баклажаны и сладкий перец на гриле

Ассорти соусов и заправок

Микс из орехов | мини корнишоны |
жемчужный лучок | вяленые томаты |
большие капресы | тыквенные семечки |
крутоны с розмарином

Mixed Salad

Uzbek Tomatoes, Baku Cucumbers,
Sweet Peppers, Sweet Corn, Olives,
and Black Olives with Herbs

Grilled Zucchini, Eggplants, and Sweet Peppers

Assorted Sauces and Dressings

Mix of Nuts | Mini Gherkins |
Pearl Onions | Sun-Dried Tomatoes |
Large Capers | Pumpkin Seeds |
Rosemary Croutons

СУПЫ SOUPS

Крем-суп из пастернака

Царская уха с лососем и сметаной

Parsnip Cream Soup

Tsar's Fish Soup with Salmon and Sour Cream

РУССКАЯ СТАНЦИЯ. ХОЛОДНОЕ RUSSIAN STATION. COLD DISHES

Шуба с зеленым яблоком и сельдью

Маринованные белые грибы

Новогодний Оливье «Балчуг»

Соленья:
соленые помидоры, соленые огурцы,
квашеная капуста, черемша, моченый чеснок

Dressed Herring with Green Apple

Marinated Porcini Mushrooms

Balchug New Year Olivier Salad

Pickles:
Salted Tomatoes, Pickled Cucumbers,
Sauerkraut, Wild Garlic, Pickled Garlic

РУССКАЯ СТАНЦИЯ. ГОРЯЧЕЕ
RUSSIAN STATION. HOT DISHES

Пожарские биточки с брусничным соусом

Pozharsky Cutlets with Lingonberry Sauce

Вареники с грибами и картошкой,
сметана

Vareniki with Mushrooms and Potatoes,
Sour Cream

АССОРТИ ПИРОЖКОВ
ASSORTMENT OF PIROSHKY

Мясо | капуста | грибы

Meat | Cabbage | Mushrooms

ПИЦЦА
PIZZA

Пармская ветчина

Parma Ham

Салями чоризо

Chorizo Salami

Сыр моцарелла

Mozzarella Cheese

Сыр буррата

Burrata Cheese

Свежие томаты

Fresh Tomatoes

Рукола

Arugula

Базилик

Basil

ИНТЕРАКТИВНАЯ СТАНЦИЯ С ПАСТОЙ
LIVE PASTA STATION

Пенне | спагетти | лингвини

Penne | Spaghetti | Linguine

Гребешки | тигровые креветки | ирландские мидии

Scallops | Tiger Prawns | Irish Mussels

Соусы:

сливочный | грибной | карбонара |
томатный с базиликом | песто | болоньез

Sauces:

Creamy | Mushroom | Carbonara |
Tomato with Basil | Pesto | Bolognese

Дополнительные ингредиенты:

грибы | перец | томаты | шалот |
parmезан | зелень | красный перец чили |
зеленый перец чили

Additional Ingredients:

Mushrooms | Peppers | Tomatoes | Shallots |
Parmesan | Greens | Red Chilli Peppers |
Green Chilli Peppers

КАРВИНГ
CARVING

Кулебяка с лососем, соус «Шампань»

Kulebyaka with Salmon, Champagne Sauce

Рибай Премиум с соусом «Красное вино»

Premium Ribeye Steak with a Red Wine Sauce

ОСНОВНОЕ БЛЮДО
MAIN COURSE

Шейфинг 1

Филе морской форели, соус из свежего шпината
Артишоки со спаржей и черри томатами

Shafing 1

Sea Trout Fillet, Fresh Spinach Sauce
Artichokes with Asparagus and Cherry Tomatoes

Шейфинг 2

Куриное филе пармиджано
с базиликовым соусом

Shafing 2

Картофельный гратен Дофина

Chicken Breast Parmigiano
with Basil Sauce

Gratin Dauphinois

Шейфинг 3

Филе сибаса на гриле с соусом Шампань
Пак-чой с пореем

Shafing 3

Grilled Sea Bass Fillet with Champagne Sauce
Pak Choi with Leek

Шейфинг 4

Телятина су-вид с розмариновым соусом
Овощи гриль

Shafing 4

Sous-Vide Veal with Rosemary Sauce
Grilled Vegetables

Шейфинг 5

Карри из морепродуктов с тигровыми креветками,
гребешком, мидиями и кальмаром
Рис басмати с лемонграссом

Shafing 5

Seafood Curry with Tiger Prawns,
Scallops, Mussels, Squids
Basmati Rice with Lemongrass

Шейфинг 6

Утиное филе с клюквенным соусом
Дамплинги с овощами на банановом листе

Shafing 6

Duck Fillet with Cranberry Sauce
Dumplings with Vegetables on a Banana Leaf

АССОРТИ СВЕЖЕВЫЖАТЫХ СОКОВ
FRESH JUICES

Апельсиновый | грейпфрутовый |
томатный | яблочный

Orange | Grapefruit |
Tomato | Apple

ХЛЕБ
BREAD STATION

Ассорти булочек, хлеб в нарезку

Bread Buns, Sliced Bread

Масло

Butter

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Рождественское полено	Christmas Log
Штоллен	Stollen
Клубника в шоколаде	Chocolate Covered Strawberries
Мандариновые тарталетки	Mandarin Tartlets
Рождественский кекс	Christmas Cake
Ассорти эклеров	Eclairs
Марципан в шоколаде	Marzipan in Chocolate
Шоколадные тарталетки	Chocolate Tartlets
«Гнезда» с ягодами	"Bird's Nest" Dessert with Berries
Меренговый рулет	Meringue Roll
Тирамису	Tiramisu
Черный лес	Black Forest
Ассорти макарун	Assorted Macaroons
Ассорти трюфелей	Assorted Truffles
Леденцы	Lollipops
Имбирный пряник	Gingerbread
Маковая косичка	Sweet Poppy Seed Twist
Цукаты в шоколаде	Candied Fruit in Chocolate

Ассорти свежих фруктов
дыня | ананас | мандарины

Assorted Fresh Fruits
Melon | Pineapple | Tangerines

Ассорти домашнего мороженого и сорбетов
Мороженое
Ванильное Шоколадное
Сорбеты
Лимон и лайм
Малина и клубника

Home-Made Ice Cream & Sorbet Selection
Ice Cream
Vanilla | Chocolate
Sorbets
Lemon & Lime
Raspberry & Strawberry

Фонтан с молочным шоколадом
Клубника
Ананас
Маршмеллоу
Дыня

Milk Chocolate Fountain
Strawberries
Pineapple
Marshmallows
Melon