



Уважаемый Гость!

Команда ресторана «Дунай»
и отеля Domina Пулково Отель и Апартаменты
рады приветствовать Вас в нашем ресторане.

В целях Вашей безопасности и для Вашего комфорта,
под номерами мы выделили основные пищевые
аллергены, которые могут встретиться в блюдах.

Пожалуйста, сообщите официанту
об имеющихся ограничениях.

- 1 – продукты, содержащие лактозу
- 2 – куриное яйцо и продукты его переработки
- 3 – рыба и продукты, содержащие рыбный белок
- 4 – глютен
- 5 – ракообразные
- 6 – древесные орехи
- 7 – арахис
- 8 – соя
- 9 – семена кунжута
- 10 – моллюски
- 11 – горчица
- 12 – сельдерей
- 13 – люпин
- 14 – сульфиты

С более подробным составом блюд и энергетической
ценностью Вы можете ознакомиться в Папке потребителя.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Цены указаны в российских рублях.



МЕНЮ

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Сет к водке – домашнее сало/ассорти солений/маринованная сельдь/квашеная капуста (3)	700
Салат с запеченным баклажаном, овощами и зеленью (9)	850
Салат со стрчателлой, вяленой свеклой и черносмородиновым вареньем (1)	850
Традиционный салат греческий (1)	850
Тартар из говядины с трюфельным маслом (1, 2, 4)	1350
Листья салата с копченой утиной грудкой, цитрусовыми сегментами, ржаными чипсами и малиновым кремом (4)	1050
Классический салат «Цезарь» подается на ваш выбор: пряная куриная грудка (1, 2, 3, 4, 11)	1200
тигровые креветки (1, 2, 3, 4, 5, 11)	1450
Сырное плато (1)	1300
Мясное ассорти (11)	1150
Рыбное ассорти (3)	1150
Брускетта с пармской ветчиной, стрчателлой и чатни из ананаса с пряностями (1, 4)	850
Брускетта с форелью и авокадо (1, 3, 4)	850
Домашние драники на ваш выбор: с форелью слабой соли и творожным кремом (1, 2, 3, 4)	700
с беконом, сервируются со сметаной (1, 2, 4)	600
Виттелло тоннато - сочный ростбиф с оригинальным соусом из тунца и каперсов (1, 3)	850
Буррата с розовыми томатами и соусом Песто (1)	850
Татаки из тунца с грибами шиитаки и овощами (3)	850
Морской гребешок с муссом из горошка и крошкой из пармы (1)	1050
Террин из утиной печени, подается с бриошью, луковым конфитюром и вареньем из инжира (1,2,4)	1100
Эскарго - 6 запечённых бургундских улиток в чесночном дрессинге (1)	700



СУПЫ

Традиционный борщ с говядиной. Подается с салом, сметаной и свежей зеленью (1, 4)	850
Том ям с морепродуктами (3, 5)	1100
Гороховый суп с копченостями, подается с гренками и кабачковой икрой (4)	800
Куриный суп с лапшой (4)	700
Сырный суп с вешенками (1)	750
Хлебная корзинка, подается с творожным кремом (1, 4)	200

ХОСПЕР МЕНЮ

Приготовление блюд на древесных углях
Предложение действует с 14:00 до 22:00

Стейк рибай зернового откорма за 350 гр сырого веса (рекомендуем прожарку medium & medium well) Подается с картофелем стоун и соусом demi-glace	3950
Фланк стейк за 270 гр сырого веса (рекомендуем прожарку medium & medium well) Подается с бататом фри и соусом demi-glace	2750
Филе миньон с фуа гра и пюре из картофеля с трюфельным ароматом, жульеном и соусом demi-glace	2750
Утиное филе, мусс из сельдерея, свёкла, соус demi-glace с вишней	1550
Люля кебаб (4) баранина, говядина, томаты черри, соус песто, аджика	1350
Бургер с трюфельным соусом и сыром чеддер (1, 2, 4, 9) (рекомендуем прожарку medium & medium well) Подается с картофелем фри Булочка бриошь, листья салата, томат, красный лук, релиш из огурца, майонез с маслом белого трюфеля, котлета из говядины породы ангус	1400
Свиные рёбра bbq Подаются с картофелем стоун	1150
Грудинка свинины под яблочным чатни, подается с бататом	950
Свиной бок, подается со свежим брокколи (7)	950
Овощи гриль	400



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Ножка ягненка, томленая с тимьяном, подается с припущенными овощами (1)	1850
Бефстроганов с воздушным картофельным пюре и вешенками (1, 11)	1850
Конфи из ягненка с булгуром и сеном из лука порея (1)	1450
Куриное филе surгете, подается с овощами на пару, пюре из цуккини и тыквы (1)	1150
Пельмени, сервируются в курином бульоне (1, 2, 4)	800
Филе форели, сервируется с овощами гриль в соусе с белым вином (1, 3)	2250
Филе сибаса, сервируется с шпинатом, вонголе и вешенками (3, 10)	2250
Щучья котлетка, подается с пюре, красной икрой и сливочным соусом (1, 2, 3)	1550
Жареный картофель с вешенками	800

ПАСТА

Папарделле с форелью в соусе с белым вином (1, 2, 3, 4)	1150
Казаречче с грибами в сливочном соусе (1, 2, 4)	1050
Спагетти карбонара (1, 2, 4)	950

ГАРНИР

Картофельное пюре (1)	400
Овощи на гриле	400
Картофель фри, подается с кетчупом	300
Рис	350
Батат фри, подается с кетчупом	400

ДЕСЕРТ

Мороженое в ассортименте (1), 1 шарик	180
Меренговый рулет с малиной (1, 2, 4)	700
Торт Наполеон (1, 2, 4)	700
Пирожное "Персиковое облако" (1, 2, 4, 6)	650
Пирожное "Манго фьюжн" (1, 2, 4)	650
Миндальная корзинка с легким кремом и свежими ягодами (1, 2)	650
Tarta de manzana - популярный испанский пирог с яблоками в карамели в слоеном тесте, подается с ванильным пломбиром (1, 2, 4). Время приготовления 20 минут	800
Штрудель с вишней, подается с ванильным пломбиром (1, 2, 4)	800