



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 запеченым баклажаном, овощами и зеленью (9)   | 850          |
| Салат со стручковой фасолью, вяленой свеклой и черносливом с 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:<br>пряная куриная грудка (1, 2, 3, 4, 11)<br>тигровые креветки (1, 2, 3, 4, 5, 11)   | 1200<br>1450 |
| Сырное плато (1)  | 1300         |
| Мясное ассорти (11)   | 1150         |
| Рыбное ассорти (3)  | 1150         |
| Брускетта с пармской ветчиной, стручковой фасолью и чатни из ананаса с пряностями (1, 4)  | 850          |
| Брускетта с форелью и авокадо (1, 3, 4)   | 850          |
| Домашние драники на ваш выбор:<br>с форелью слабой соли и творожным кремом (1, 2, 3, 4)<br>с беконом, сервируются со сметаной (1, 2, 4) | 700<br>600   |
| Виттено тонната - сочный ростбиф<br>с оригинальным соусом из тунца и кальмаров (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,<br>луковым конфитюром и вареньем из инжира (1, 2, 4)                                       | 1100         |
| Эскарго - 6 запечённых бургундских улиток в чесночном<br>дressingе (1)  | 700          |

# Дука́й

## СУПЫ

|  |      |
|--|------|
| Традиционный борщ с говядиной.<br>Подается с салом, сметаной и свежей зеленью (1, 4) | 850  |
| Том ям с морепродуктами (3, 5)   | 1100 |
| Гороховый суп с копченостями,<br>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<br>за 350 гр сырого веса<br>(рекомендуем прожарку medium & medium well)<br>Подается с картофелем стоун и соусом demi-glace  | 3950 |
| Фланк стейк<br>за 270 гр сырого веса<br>(рекомендуем прожарку medium & medium well)<br>Подается с бататом фри и соусом demi-glace   | 2750 |
| Филе миньон с фуа гра и пюре из картофеля с трюфельным<br>ароматом, жульеном и соусом demi-glace  | 2750 |
| Утиное филе, мусс из сельдерея, свёкла, соус demi-glace с<br>вишней   | 1550 |
| Люля кебаб (4)<br>Баранина, говядина, томаты черри, соус песто, аджика  | 1350 |
| Бургер с трюфельным соусом и сыром чеддер (1, 2, 4, 9)<br>(рекомендуем прожарку medium & medium well)<br>Подается с картофелем фри<br>Булочка бриошь, листья салата, томат, красный лук, релиш<br>из огурца, майонез с маслом белого трюфеля, котлета из<br>говядины породы ангус | 1400 |
| Свиные рёбра bbq<br>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  |

# Дука́й

## 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 supreme, 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