



КОГДА ЕДА - ЭТО ИСКУССТВО

ДАТА ВЁРСТКИ: АПРЕЛЬ 2024
ООО «ФРЕСКО 2.0»
АМИНОВ Х.М.

ДОРОГИЕ ГОСТИ!

Рады приветствовать Вас во FRESCO. Это авторский ресторан Хайяма Аминова, который расположен на просторах нашей удивительной Енисейской Сибири, в самом центре гастрономической России.

Здесь невероятное разнообразие тайги, гор, возвышенностей и уникальных продуктов, которые переплетаются с сибирским характером и северным духом.

Наша команда, вдохновляясь локальными продуктами и воздействием времени, создаёт неповторимую и уникальную гастрономическую историю.

Каждое блюдо - это эксперимент взаимодействий природы и человека, это вкусовой баланс среди шторма. И этот баланс мы предлагаем попробовать именно Вам.

Мы люди искусства! И поэтому нашим главным лозунгом является: когда еда - это искусство.

Эта философия ощущается во всем - начиная от Вашего первого знакомства с рестораном, закачивая Вашими эмоциями и улыбками, которые Вы получаете от удовольствия пребывания здесь.

FRESCO - это люди.

FRESCO - это сочетание гостеприимства и строгого сервиса.

Предлагаем Вам расположиться поудобнее, закрыть глаза, взять бокал вина или чашечку ароматного кофе и насладиться смыслами и философией нашего ресторана, нашей кухни и наших людей.

Добро пожаловать и приятного аппетита!

КОФЕ

Эспрессо	40ML	220₽
Американо	150ML	220₽
Флэт Уайт	120ML	250₽
Капучино с растительным молоком	200ML	250 340₽
Латте с растительным молоком	280ML	300 390₽
Раф	280ML	350₽
Фисташковый Латте	280ML	410₽
Маття Латте на растительном молоке	280ML	390₽

ЧАЙ

Ассам	300₽
Эрл Грей	300₽
Ассам Чабрец Сагандайля	300₽
Жасмин	300₽
Ройбуш	300₽
Ромашка	300₽
Сенча	300₽
Моргентау	300₽
Молочный улун	300₽
Грецкий орех	300₽

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Таёжный	450₽
Согревающий	450₽
Мандарин Малина	450₽
Яблоко Смородина Клён	450₽
Облепиха Шиповник	450₽
Массала	450₽

*При наличии пищевой аллергии сообщите официанту

ЛИМОНАДЫ

Липа Лимон	250 1000ML	250 750₽
Лайм Лаванда	250 1000ML	250 750₽
Манго Маракуйя	250 1000ML	250 750₽
Апельсин Молочный улун	250 1000ML	250 750₽
Грейпфрут Красный базилик	250 1000ML	250 750₽
Мандарин	250 1000ML	250 750₽

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

Морковь	250ML	370₽
Яблоко	250ML	350₽
Грейпфрут	250ML	370₽
Апельсин	250ML	350₽

БУТЫЛИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Сок	200ML	220₽
Cola	330ML	200₽
Tonic	330ML	200₽
Gardenist Tonic Cola	200ML	250₽
Dausuz still water sparkling water	275 850ML	180 350₽
Wave Of Baical sparkling water	500ML	230₽
Petroglyph Epos	375 750ML	300 600₽
Petroglyph	375 750ML	300 600₽
San Benedetto still water sparkling water	250 750ML	300 600₽
Baikal reserve sparkling water	250ML	150₽
Sairme still water sparkling water	500ML	230₽

СЫРОЕ И АВТОРСКОЕ

Сет из пяти устриц разных вкусов	5 ШТ	2900₽
Устрицы: классическая; арахисовая аджика; винный уксус шалот; красные апельсины гранат; манго лайм любую устрицу можно закоптить холодным дымом	1 ШТ	610₽
Тартар из говядины с икрой хариуса	70 G	560₽
Тартар из говядины с костным мозгом	80 G	460₽
Тартар из оленины с медовыми печеньями	70 G	390₽
Тартар из тунца с чипсами из тапиоки	95 G	480₽
Гребешки с малиной и икрой	80 G	540₽
Макрель с икрой и маринованной горчицей	110 G	680₽
Креветка северная	100 G	560₽

С ВИНОМ И БЕЗ

Бутерброд с крабом и манго	120 G	720₽
Бутерброд с угрём и копчёным сыром	120 G	790₽
Бутерброд с выдержанной говядиной и чёрным чесноком	110 G	730₽
Томаты с лактоферментированной водой со страчателлой и креветками	160 G	490₽
Белые грибы с чёрным чесноком и фисташкой	115 G	510₽
Паштет из печени с глазированным луком и чипсами	100 G	380₽
Пончики с чёрным чесноком и вяленой уткой	90 G	360₽
Улитки	5 ШТ	580₽
Сыры модернизация 2.0	120 20 G	720₽
Вяленая свёкла с уткой и кремом из кедрового ореха	130 G	470₽

*При наличии пищевой аллергии сообщите официанту

САЛАТЫ

Морепродукты с белым вином и травами	160 G	1180P
Салат с крабом и томатами	240 G	830P
Тунец с томатом и соусом из копчёной вишни	170 G	530P
Зелёные овощи с авокадо и киноа	200 G	590P
Салат с ростбифом, языком, куриным филе и инжиром	190 G	710P

СУПЫ

Луковый суп с камчатским крабом	180 50 G	790P
Утиный консоме с корнеплодами и грибами	150 100 G	610P
Суп из заварной тыквы с креветками	160 50 G	620P
Енисей в крабовом биске	250 G	720P

ХЛЕБ

Томатный хлеб с арахисовым маслом	120 G	220P
Чиабатта с копчёным маслом	120 G	220P

JOSEPER

Рибай	3A 100 30 G	1300P
Портерхаус	3A 100 80 G	1200P
Клаб стейк	3A 100 80 G	990P
Просто краб с жжёным белком	3A 100 50 G	1200P
Каре ягнёнка с перечным демигласом	3A 100 30 G	810P
Лосось с вонголе и соусом унаги	200 G	1300P
Макрель в яблочной глазури с чипсами нори	120 30 G	890P
Говядина Аге с кремом из пекана	160 80 G	960P
Говядина с тремя видами кремов	280 G	980P

ГОРЯЧЕЕ

Гребешки с картофельным кремом и шпинатом	250 G	1290P
Палтус с кремом бонито и цветной капустой	100 80 30 G	990P
Вырезка ягнёнка с ризотто из корня сельдерея под диким соусом	110 130 G	980P
Оленина с кремом из пармезана и ореха пекан	155 30 G	1100P
Куриная грудка с кремом из тыквы и имбирным демигласом	200 140 G	630P
Пряная утка с морковным кимчи и соусом из солёной сливы	190 G	790P
Хакасский ягнёнок в перце с муссом из пармезана	180 G	540P
Утиная грудка с баклажанами и глазурью из пантов марала	220 G	880P
Рулет из говядины с тыквенным gratenem и равиоли из тыквы	155 G	790P

ОВОЩИ

Морковь в глазури с кремом из пармезана	140 25 G	390P
Брокколи с тремя видами соусов и семечками	170 G	420P
Тыква на углях с винным маслом	170 G	360P
Баклажан с глазурью из трав	140 G	560P

НА СЛАДКОЕ

Кокос	100 40 G	490P
Лимон	120 G	480P
Три шоколада с мороженым из халвы	120 G	410P
Сметанник с кремом из солёной карамели и ягодами	160 G	480P
Медовик с крем-брюле и маком	130 G	440P
Конфеты ассорти	60 G	360P

*При наличии пищевой аллергии сообщите официанту