

Приветствую вас в ресторане авторской кухни «Розмарин»!

Мы предлагаем вашему вниманию совершенно новое меню.

Блюда нашей кухни мы рассматриваем в концепции четырех стихий природы. **Водную стихию** представляют дары моря. **Стихия земли** отражена вегетарианским направлением. **Стихия огня** – это кубанское мясо и овощи, приготовленные на огне. **Стихия воздуха** – блюда из птицы и сложные технологии: су-вид, молекулярные техники, которые дают нежную, воздушную текстуру блюда.



В каждой стихии вы найдете уже знакомые блюда в авторской интерпретации или же новые оригинальные рецепты.

**В разделе «Земля»** я рекомендую попробовать крем-суп из кукурузы с копченым снегом или печеные баклажаны с грибным соусом.

**Раздел «Вода»** включает большой выбор блюд из черноморской рыбы, ведь гости Сочи должны попробовать местные специалитеты. Шедевр локальной кухни – наша уха из трех видов рыбы.

**Стихию «Воздух»** прекрасно иллюстрирует томленая перепелка су-вид с перлотто и лесными грибами или суп из пяти злаков с цыпленком и попкорном из гречки.

**«Огонь»** – это, конечно же, сочные стейки в сопровождении, к примеру, мангал-салата из печеных овощей.

Дополняют концепцию «4 стихии» большой выбор холодных и горячих закусок на любой вкус, брускетты с разными деликатесами. Обязательно попробуйте наш сыр буррата, который мы готовим по аутентичной итальянской технологии. Абсолютно новый формат – конструктор сетов: вы можете составить гастрономический сет исключительно из любимых закусок.

Нас отличает внимание к гастрономическим деталям: хлеб мы готовим в собственной пекарне, микрозелень выращиваем при ресторане, паштеты дополняем эспумой из манго, а пастроми томим семь дней в минеральной воде!

Хорошая кухня – тонкое искусство. Мы тщательно подошли к разработке этого меню, постарались учесть все вкусы и пожелания. Приятного аппетита!

Шеф-повар Шах Акбаров



I am glad to welcome you at Rosmarine author's cuisine restaurant!

We offer our guests a brand new menu.

We consider our dishes based on the concept of Four **Nature Elements**. The **Water Element** is seafood. The **Earth Element** is represented by vegetarian dishes. The **Fire Element** is expressed through grilled Kuban meat and vegetables. The Air Element means poultry dishes and sophisticated technologies: sous-vide and molecular techniques which give a delicate and airy dish texture.

In each element you will find well-known dishes in the author's interpretation or new original recipes.

**In the Earth Element** section, I recommend to taste corn cream soup with smoked snow or baked eggplants with mushroom sauce.

**The Water Element** section includes a great selection of dishes with the Black Sea fish, because the guests of Sochi should taste the local specialties. A masterpiece of the local cuisine is our ukha (traditional fish soup) with three types of fish.

**The Air Element** is well illustrated by sous-vide stewed quail with perlotto and wild mushrooms or five grains soup with chicken and buckwheat popcorn.

**The Fire Element** is, of course, juicy steaks with, for example, baked vegetables BBQ salad.

The Four Elements concept is complemented with a great selection of hot and cold starters which fit every taste and bruschettas with various delicacies. Be sure to try burrata cooked according to an authentic Italian technology. Absolutely new format is a set selection kit: you can make a gastronomic set only with your favorite snacks.

We are distinguished by our attention to gastronomic details: we bake bread in our own bakery, we grow microgreen in the restaurant's own facility, we supplement our pâtés with mango espuma, and stew pastrami in mineral water for seven days.

Nice cooking is fine art. We have developed this menu with great care and tried to take into account all tastes and wishes. Enjoy your meal!

Shakh Akbarov, Chef



## ГОТОВЫЕ СЕТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА CHEF'S SETS

Сырный (ассорти европейских сыров с клубничной эспумой)  
*Cheese set (selection of European cheeses with strawberry espuma)* ..... 250 гр/**800 P**

Мясной (итальянская гастрономия с таджасскими оливками)  
*Meat set (Italian gastronomy with taggiasca olives)* ..... 220 гр/**800P**

Сет к белому вину (тартар из семги, крем-авокадо, паштет из семги)  
*White wine set (salmon tartar, avocado cream, salmon pâté)* .....190 гр/**600P**

Сет к красному вину (тартар из говядины, ростбиф, паштет из цыпленка)  
*Red wine set (beef tartar, roast beef, chicken pâté)* ..... 180 гр/**650P**

Сет к крепкому (ассорти солений, маринованные грибочки)  
*Strong drink set (assorted pickles, pickled mushrooms)* ..... 360 гр/**450 P**

Сет к пиву (бастурма, суджук, колбаски-гриль, креветки, чесночные гренки)  
*Beer set (pastirma, sujuk, grilled sausages, shrimps, garlic croutons)* ..... 180 гр/**650P**

## СЕТ НА ВЫБОР CHOICE OF SETS

### ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СЫРЫ

**DELI CHEESE** ..... 30 гр/**120 P**

Лефкадийский Резерв      Монтазио экстра  
*Lefkadia Reserve*              *Montasio extra*

Мантова                      Реджанито  
*Mantova*                        *Reggiano*

Монтазио                    Гойя  
*Montasio*                      *Goya*

Раклет                        Качотта с черным  
*Raclette*                        трюфелем  
   *Cacio al Tartufo*

Капретто                    Бюш классический  
*Capretto*                        *Bûche classical*

Манчего                      Горгонзола  
*Manchego*                      *Gorgonzola*

Монте Бьянко  
*Monte Bianco*

### МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

**DELI MEAT** ..... 30 гр/**120 P**

Прошутто крудо Матонелла  
*Prosciutto Crudo Mattonella*

Спек (свиное бедро)  
*Speck (pork leg)*

Чоризо  
*Chorizo*

Салями Милано  
*Salame di Milano*

Мортаделла с фисташками  
*Mortadella with pistachios*

### АНТИПАСТИ

#### ANTIPASTI

.....30 гр/**100 P**

Оливки  
*Olives*

Артишоки жареные  
*Fried artichokes*

Вяленые томаты  
*Sun dried tomatoes*

Чили-перец с тунцом  
*Chili pepper with tuna*

..... 30 гр/**150 P**

Крем из белых трюфелей  
*White Truffle Cream*

Крем из черных трюфелей  
*Black Truffle Cream*



## СТАРТЕРЫ STARTERS

Три текстуры семги с крем-сыром и муссом из авокадо  
*Three salmon textures with cream cheese and avocado mousse* ..... 230 гр/**600 P**

Тартар из сельди с бородинской крошкой и яйцом пашот  
*Herring Tartar with Borodinsky bread crumbs and poached egg* ..... 260 гр/**400 P**

Ростбиф с битыми огурчиками и вялеными томатами  
*Roast beef with smashed cucumbers and sun dried tomatoes* ..... 160 гр/**550 P**

Паштет из птицы с эспумой из манго и злаковыми тостами  
*Poultry pâté with mango espuma and grain toasts* ..... 250 гр/**500 P**

Ассорти паштетов с воздушным хлебом и томатами  
*Assorted pâté with crusty bread and tomatoes* ..... 230 гр/**500 P**

Домашний сыр буррата с томатами и микрозеленью  
*Homemade Burrata with tomatoes and microgreens* ..... 260 гр/**550 P**

## БРУСКЕТТЫ BRUSCHETTAS

Брускетта с креветкой, авокадо и кумкватом  
*Avocado, kumquat and shrimp bruschetta* ..... 170 гр/**450 P**

Брускетта с филе лосося, огурцом и крем-сыром  
*Salmon fillet, cucumber and cream cheese bruschetta* ..... 120 гр/**450 P**

Брускетта с пармской ветчиной и сальсой из груши  
*Parma ham and pear salsa bruschetta* ..... 140 гр/**450 P**

Брускетта с ростбифом, тартаром из овощей и редисом  
*Roast beef, vegetable tartar and radish bruschetta* ..... 150 гр/**450 P**

Брускетта с аджапсандалом и микрозеленью  
*Ajapsandali and microgreens bruschetta* ..... 140 гр/**400 P**

Пастроми (сэндвич на злаковом тосте с ломтиками говяжьей грудинки, томленной в маринаде из специй в течение 7 дней)  
*Pastrami (sandwich with cereal toast with beef brisket slices stewed in spice marinade for 7 days)* ..... 210 гр/**450 P**



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT SNACKS

Кебаб из морепродуктов с попкорном из гречки и адыгейским сыром  
*Seafood kebab with buckwheat popcorn and circassian cheese* ..... 180 гр/**850 P**

Мидии черноморские в сырном соусе с сельдереем или в томатном соусе с апельсинами  
*Black Sea mussels in cheese sauce with celery or in tomato sauce with oranges* ..... 300 гр/**650 P**

Черный бургер с беконом и картофельными дольками  
*Black burger with bacon and potato wedges* ..... 300/150/50/20 гр/**600 P**

Улитки по-венски с вялеными томатами и соусом песто  
*Viennese snails with sun dried tomatoes and pesto* ..... 220 гр/**850P**

Филе утки с облепиховым вареньем и грибным рагу  
*Duck fillet with sea buckthorn jam and mushroom stew* ..... 240 гр/**650 P**

Черный пирог с чернилами каракатицы и тремя видами сыра  
*Black pie with cuttlefish ink and three types of cheese* ..... 420 гр/**850 P**

Запеченный камамбер с луковым мармеладом и воздушным хлебом  
*Baked Camembert with onion marmalade and crusty bread* ..... 180 гр/**850 P**

## АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ ORIGINAL DESSERTS

Три текстуры ягод с попкорном из гречки (гель из фейхоа с бузиной и мятой, эспума из маракуйи и манго с кумкватом, сорбет из смородины)  
*Three berries textures with buckwheat popcorn (feijoa gel with elderberry and mint, passion fruit and mango espuma with kumquat, currant sorbet)* ..... 160 гр/**380 P**

Шоколадный фондан с ванильным соусом и ягодами  
*Chocolate fondant with vanilla sauce and berries* ..... 180 гр/**380 P**

Наполеон с кремом из зеленого чая матча  
*Napoleon cake with matcha green tea cream* ..... 180 гр/**380 P**

Тарталетка с ягодами и сырным кремом  
*Tartlet with berries and cheese cream* ..... 200 гр/**380 P**

Розмариновый Kitchen Garden  
*Rosemary Kitchen Garden* ..... 240 гр/**380 P**

Сахарная вата на вишневой ветке с розмарином  
*Cotton candy on cherry branch with rosemary* ..... 80/50 гр/**380 P**

Фруктовый сет  
*Fruit set* ..... 300 гр/**450 P**





- СТИХИЯ -  
**ЗЕМЛЯ**



- element -  
**EARTH**

**САЛАТЫ**  
**SALADS**

Салат овощной с пюре из маслин и крем-сыром  
*Vegetable salad with mashed olives and cream cheese* ..... 250 гр/**400 P**

Салат из печеной свеклы с лепестками миндаля  
*Roasted beet salad with flaked almonds* ..... 160 гр/**400 P**

**СУПЫ**  
**SOUPS**

Крем-суп из кукурузы с мидиями и копченым снегом  
*Creamy corn soup with mussels and smoked snow* ..... 340 гр/**450 P**

**ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**  
**MAIN DISHES**

Печеный баклажан с грибным соусом, томатами и орехами  
*Baked eggplant with mushroom sauce, tomatoes and nuts* ..... 220 гр/**450P**

Паста овощная с соусом песто  
*Vegetable paste with pesto* ..... 300 гр/**400P**

Картофель жаренный с грибами и луком (подается с квашеной капустой и битыми огурчиками)  
*Fried potatoes with mushrooms and onions (served with sauerkraut and smashed cucumbers)* ..... 400 гр/**400 P**

Овощи-гриль  
*Grilled vegetables* ..... 200 гр/**400 P**

- СТИХИЯ -  
**ОГОНЬ**



- element -  
**FIRE**

**САЛАТЫ**  
**SALADS**

Стейк-салат с мраморной говядиной и овощами  
*Marbled beef steak salad with vegetables* ..... 200 гр/**600 P**

Мангал-салат с сыром фета и овощами-гриль  
*BBQ salad with Feta and grilled vegetables* ..... 200 гр/**450 P**

**СУПЫ**  
**SOUPS**

Кубанский борщ со свежей зеленью, чесночными пампушками и копченым салом  
*Kuban borsch with fresh greens, garlic dumplings and smoked salo (lard)* ..... 370 гр/**450 P**

**ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**  
**MAIN DISHES**

Стейк Ти-Бон за 100 гр  
*T-bone steak per 100 g* ..... 100 гр/**750 P**

Стейк Томагавк за 100 гр  
*Tomahawk Steak per 100 g* ..... 100 гр/**900P**

Стейк Рибай  
*Ribeye steak* ..... 330 гр/**3900P**

Филе-миньон с соусом порто и эспумой из брокколи  
*Filet mignon with porto sauce and broccoli espuma* ..... 260 гр/**1200P**

Бефстроганов из мраморной говядины с кремом из красной капусты  
*Marbled beef stroganoff with red cabbage cream* ..... 280 гр/**600P**

Корейка ягненка с розмарином и соусом демиглас  
*Lamb chop with rosemary and demi-glace sauce* ..... 200 гр/**2800 P**



- СТИХИЯ -  
**ВОДА**



- element -  
**WATER**

**САЛАТЫ**  
**SALADS**

Салат с киноа, копченым лососем и муссом из авокадо  
*Quinoa salad with smoked salmon and avocado mousse* ..... 210 гр/**600 P**

Салат с печеным баклажаном и морепродуктами  
*Salad with baked eggplant and seafood* ..... 200 гр/**600 P**

**СУПЫ**  
**SOUPS**

Уха черноморская из трех видов рыбы  
*Black Sea ukha with three types of fish* ..... 350 гр/**600 P**

**ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**  
**MAIN DISHES**

Радужная форель с мини-картофелем  
*Rainbow trout with baby potatoes* ..... 400 гр/**600 P**

Барабуля черноморская с морскими водорослями и кумкватом  
*Black Sea goatfish with seaweed and kumquat* ..... 230 гр/**600 P**

Филе семги со шпинатом в розмариновом дыму  
*Salmon fillet with spinach in rosemary smoke* ..... 100/140 гр/**600 P**

Ризотто с морепродуктами на выбор (с чернилами каракатицы или кремом из мяты)  
*Risotto with seafood to choose (with cuttlefish ink or mint cream)*..... 220 гр/**600 P**

Камбала черноморская с мини-картофелем и шафрановым гелем  
*Black Sea flounder with baby potatoes and saffron gel* ..... 260 гр/**1300 P**

- СТИХИЯ -  
**ВОЗДУХ**



- element -  
**AIR**

**САЛАТЫ**  
**SALADS**

Салат с копченой уткой, муссом из авокадо и ягодами  
*Smoked duck salad with avocado and berries mousse* ..... 160 гр/**450 P**

Салат из листьев романо с цыпленком и редисом  
*Romano leaf salad with chicken and radish* ..... 220 гр/**450 P**

**СУПЫ**  
**SOUPS**

Суп из пяти злаков с цыпленком и попкорном из гречки  
*Five grains soup with chicken and buckwheat popcorn* ..... 310 гр/**450 P**

**ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**  
**MAIN DISHES**

Утиная ножка конфи с кремом из красной капусты и ягодным соусом  
*Duck confit with red cabbage cream and berry sauce* ..... 200/130 гр/**650 P**

Томленая перепелка су-вид с перлотто и лесными грибами  
*Sous Vide quail with perlotto and wild mushrooms* ..... 270 гр/**520 P**

Цыпленок кукурузный с баклажаном-гриль и соусом из белых грибов  
*Corn chicken with grilled eggplant and white mushroom sauce* ..... 280 гр/**650 P**



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом.

Стоимость указана в рублях, включает НДС, исчисленный по ставке, предусмотренной п. 3 ст. 164 НК РФ.

*If you are allergic to any food, please tell us.  
The price is inclusive of VAT at the rate provided for in Clause 3,  
Article 164 of the Russian Federation Tax Code.*

