



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Main menu

2022 год стал в истории ресторана «Сенкевич»
точкой отсчёта новой эпохи.
Накануне нашего 20-летия мы закрыли залы ресторана
на реконструкцию, чтобы вновь открыть их
уже в совершенно новом прочтении.

И мы очень благодарны лично вам, что все это время
вы оставались преданным и желанным гостем
в нашем совместном путешествии на вершину вкуса.

Мы с радостью хотим пригласить вас
в новое гастрономическое турне!

Условные обозначения:



Новинка



Фирменное блюдо

УСТРИЦЫ

Oysters

Подаём живыми
из морского аквариума



Дальневосточная классика 1шт **250.-**
Хасанская/Императорская/Ромаринка

Соус прекрасно дополнит
вкус свежих устриц

Красный винный уксус с луком 50 г **60.-**
Белый винный уксус с луком 50 г **60.-**

АНТИПАСТИ

Antipasti

Пастроми фирменное	50 г	280.-
Язык говяжий подкопчёный	50 г	280.-
Пармская ветчина	50 г	460.-
Брезаола	50 г	510.-
<small>вяленая говядина</small>		
Шейка Коппа	50 г	460.-
<small>сыровяленое мясо</small>		
Сыр скаморца копчёный	10 г	90.-
Горгонзола	10 г	90.-
Пармезан	10 г	90.-
Вяленые томаты	50 г	240.-
Оливки каламата	50 г	280.-
Артишоки	50 г	390.-

Дополнительно к сырам

Мёд	10 г	15.-
Орешки кешью	10 г	60.-
Груша	100 г	120.-
Виноград	100 г	190.-

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть любые аллергии.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold appetizers

Ростбиф из говядины с маринованным луком
и ржаным хлебом 125/50 г **560.-**

Тартар из тунца с кремом из авокадо
и острым кунжутом 135 г **580.-**

Тартар из говядины с кремом из пармезана
на чёрном хлебе 155 г **460.-**

NEW Севиче с лангустином и кунжутом кимчи 155 г **480.-**

Сёмга Гравлак 185 г **990.-**
подаётся с тостами из бородинского хлеба
и фирменным соусом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

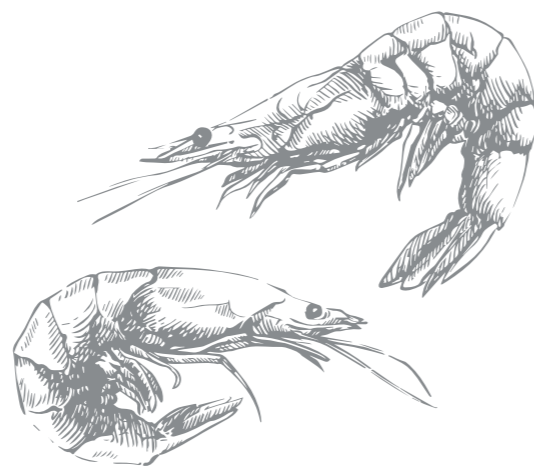
Hot appetizers

Королевские креветки
обжаренные в чесночном соусе 115 г **620.-**

Креветки катаифи с соусом турандот 165 г **680.-**

Мидии с соусом дорблю 260/65 г **680.-**

Жареный сулугуни с салатом
из спелых томатов и рукколы 165 г **360.-**



Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть любые аллергии.

РИМСКАЯ ПИЦЦА

Roman pizza

Маргарита 270 г **360.-**
..... 380 г **490.-**

томатный соус, сыр моцарелла, орегано,
базилик, оливковое масло

NEW Овощная 310 г **380.-**
..... 435 г **520.-**

томатный соус, сыр моцарелла, чесночное масло,
перец болгарский печёный, цукини, маслины

NEW Ароматная с артишоками 290 г **580.-**
..... 410 г **840.-**

соус луково-картофельный, сыр моцарелла, сыр таледжио,
лук красный, артишоки, масло трюфельное

Пеперони с фирменным соусом BBQ 310 г **480.-**
..... 440 г **640.-**

сыр моцарелла, пеперони, зеленый лук, оливковое чили-масло

Четыре сыра 300 г **620.-**
..... 430 г **820.-**

белый соус, сыр моцарелла, пармезан,
горгонзола, скаморца копчёный

Брезаола и белые грибы 320 г **820.-**
..... 445 г **1200.-**

трюфельный соус, брезаола, белые грибы,
сыр моцарелла, трюфельное масло

Карбонара 320 г **480.-**
..... 450 г **640.-**

белый соус, сыр моцарелла, бекон сырокопчёный,
сыр пармезан, лук красный

Горгонзола с грушей 280 г **480.-**
..... 400 г **640.-**

сливки, сыр моцарелла, сыр горгонзола, груша

Креветки с цукини 370 г **540.-**
..... 480 г **740.-**

сыр моцарелла, томатный соус, тигровые креветки,
цукини, перец печёный, чесночное масло

NEW С пастроми 320 г **560.-**
..... 445 г **750.-**

сыр моцарелла, пастроми собственного приготовления,
соус айоли, руккола

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть любые аллергии.

САЛАТЫ

Salads

NEW Зелёный салат с лангустинами и соусом гуакамоле240 г	650.-
салат айсберг, свежие огурец и шпинат, соус из авокадо с добавлением сока лимона	
С тёплыми морепродуктами и заправкой кимчи230 г	650.-
Китайский салат с маринованной телятиной и хворостом из вешенок270 г	680.-
Греческий с оливками каламата230 г	460.-
с добавлением красного маринованного лука и печёного перца, заправка на основе оливкового масла с лимоном	
С пастроми собственного приготовления и соусом айоли150 г	480.-
микс салата с добавлением томатов черри и перепелиного яйца	
С креветками и соусом манго200 г	780.-
микс салата с добавлением авокадо, томатов черри, зернистой горчицы, кунжутного и растительного масла	
С глазированными креветками и цитрусами150 г	480.-
С тунцом татаки и соусом кимчи255 г	780.-
микс салата с добавлением стручковой фасоли, томатов черри, красного лука и куриного яйца	
С копчённой уткой и хрустальной грушей180 г	520.-
заправлен луково-кунжутным соусом с добавлением винного уксуса, горчицы и соевого соуса	

СУПЫ

Soups

NEW Уха с палтусом и сёмгой с копчёным маслом350 г	420.-
NEW Борщ с говядиной410/40 г	420.-
подаётся с ржаной булочкой и со смальцем из домашнего сала с чесноком	
Солянка фирменная340 г	380.-
подаётся со сметаной	
Крем-суп грибной с трюфельным маслом335 г	580.-
Том Ям с морепродуктами450/100 г	640.-
Том Ям с цыплёнком450/100 г	590.-

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть любые аллергии.

RAW


Raw

Ошидзуси* из лосося с соусом спайси150/20/20/5 г	580.-
Ошидзуси* из тунца с соусом спайси150/20/20/5 г	480.-
Ошидзуси* с обожжённой говядиной150/20/20/5 г	350.-
Ошидзуси* Филадельфия180/20/20/5 г	580.-
NEW Поке с угрём и устрично-тайским соусом233 г	560.-
тёплый рис, соус гуакамоле, водоросли чука, сырный соус, водоросли нори и кунжут	
NEW Поке с лососем и устрично-тайским соусом240 г	560.-
тёплый рис, лосось в ореховом соусе, сырный соус, водоросли нори и кунжут	

*Ошидзуси – суши в виде брусочков, сделанные с помощью деревянного приспособления, называемого осибako.

ПАСТЫ

Pasta

NEW Лингвине с лангустинком с соусом биск с добавлением сливок и рубленого шпината240 г	550.-
NEW Лингвине с вялеными томатами230 г	360.-
Пенне с лососем, шпинатом и брокколи300 г	750.-
 Карбонара с пастроми собственного приготовления235 г	560.-
Равиоли ручной работы с грибным тартаром и соусом карбонара150 г	420.-

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть любые аллергии.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Hot dishes fish

Синекорый палтус соусом из мидий и вешенками.....	110/90 г	680.-
Стейк из тунца с тёплым салатом из кабачка гриль, черри томатов и печёного перца с каперсами.....	270 г	1100.-
NEW Дорада в прованских травах и овощным сое.....	1 шт	890.-
Судак с яйцом пашот и соусом белое вино..... <small>подаётся с картофельным пюре</small>	290 г	640.-
Сёмга в маковой корочке с муссом из пармезана.....	130/100/60 г	1560.-
Крабовые котлеты с картофельным пюре и яйцом пашот с соусом спайси.....	370 г	680.-
Гребешки в соусе кокосовый кимчи.....	190 г	1340.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Hot dishes meat and poultry

Куриная грудка в сливочном соусе с опятами..... <small>подаётся с трюфельным маслом</small>	240 г	560.-
Утиная грудка со свеклой в двух текстурах.....	245 г	460.-
Томлёная оссобуко с соусом цитрусовый демиглас на пасте птитим.....	365 г	780.-
Филе индейки в грузинском стиле по-чкмерульски..... <small>подаётся с тёплым хлебом</small>	254/50 г	640.-
Филе миньон из телятины с вишнёвым соусом демиглас.....	260 г	780.-

РЫБА НА ГРИЛЕ

Grilled fish

Стейк из сёмги.....	за 100 г	780.-
Стейк из палтуса.....	за 100 г	380.-

МЯСО НА ГРИЛЕ

Grilled meat

Стейк из филе индейки с грибным соусом.....	250 г	520.-
Стейк из свинины с соусом BBQ и китайской капустой гриль.....	340 г	620.-
Шатобриан из вырезки телятины в перечном соусе.....	290 г	990.-
 Бифштекс на пите со сливочно-грибным соусом.....	380 г	680.-
 Рёбра BBQ по секретному рецепту шефа.....	350 г	760.-
Стейк рибай.....	за 100 г	1100.-

ГАРНИРЫ

Side dishes

Картофель со свежей зеленью и маслом..... <small>отварной или обжаренный</small>	100 г	180.-
Овощи на гриле.....	170 г	250.-
Овощи на пару.....	120 г	250.-
Картофель фри.....	100 г	180.-
Рис с овощами.....	100 г	180.-

СОУСЫ

Sauces

Грибной с опятами	50 г	90.-
Сливочно-перечный	50 г	90.-
Фирменный BBQ	50 г	90.-
Тайский	50 г	90.-
Белое вино	50 г	90.-

ДЕСЕРТЫ

Desserts



Чёрный лес.....	225 г	280.-
Чизкейк классический.....	130 г	320.-
Шоколадный фондан.....	150 г	250.-
Чизкейк из жареного шоколада.....	155 г	290.-
Наполеон.....	130 г	360.-
Крокантини-миндаль.....	3 шт	250.-
в горьком шоколаде/в молочном шоколаде/в белом шоколаде		
Мороженое.....	60 г	210.-
ваниль/грецкий орех с кленовым сиропом/ тройной шоколад/сорбет мандарин-лайм		
NEW Макаруни.....	1 шт	120.-
маракуйя/малина/фисташка		



ВЫПЕЧКА

Bakery

Хачапури по-аджарски.....	300 г	360.-
Грушевый тарт-татен.....	190/60 г	340.-
Хлебная корзина.....	100/30 г	120.-
Фокачча.....	65 г	90.-

ХЛЕБА

Breads

НАПИТКИ

Drinks

ЛИМОНАДЫ

Манго-Маракуйя.....	1 л	650.-
Лаванда-Лайм.....	1 л	650.-
Грейпфрут-Мята.....	1 л	550.-
Ягодный.....	1 л	650.-
Яблоко-Огурец.....	1 л	550.-

МОРСЫ

Клюквенный.....	200 мл	100.-
Облепиховый.....	200 мл	100.-

СМУЗИ

С маракуйей и бананом.....	300 мл	350.-
Ягодный смузи с клюквой и малиной.....	300 мл	350.-

СОКИ RICH

Томатный.....	200 мл	100.-
Вишнёвый.....	200 мл	100.-
Апельсиновый.....	200 мл	100.-
Яблочный.....	200 мл	100.-
Ананасовый.....	200 мл	100.-

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть любые аллергии.

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть любые аллергии.

ФРЕШИ

Морковный	200 мл	230.-
Апельсиновый	200 мл	250.-
Грейпфрутовый	200 мл	280.-
Яблочный	200 мл	250.-

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ванильный	300 мл	300.-
Клубничный	300 мл	300.-
Шоколадно-ореховый	300 мл	300.-

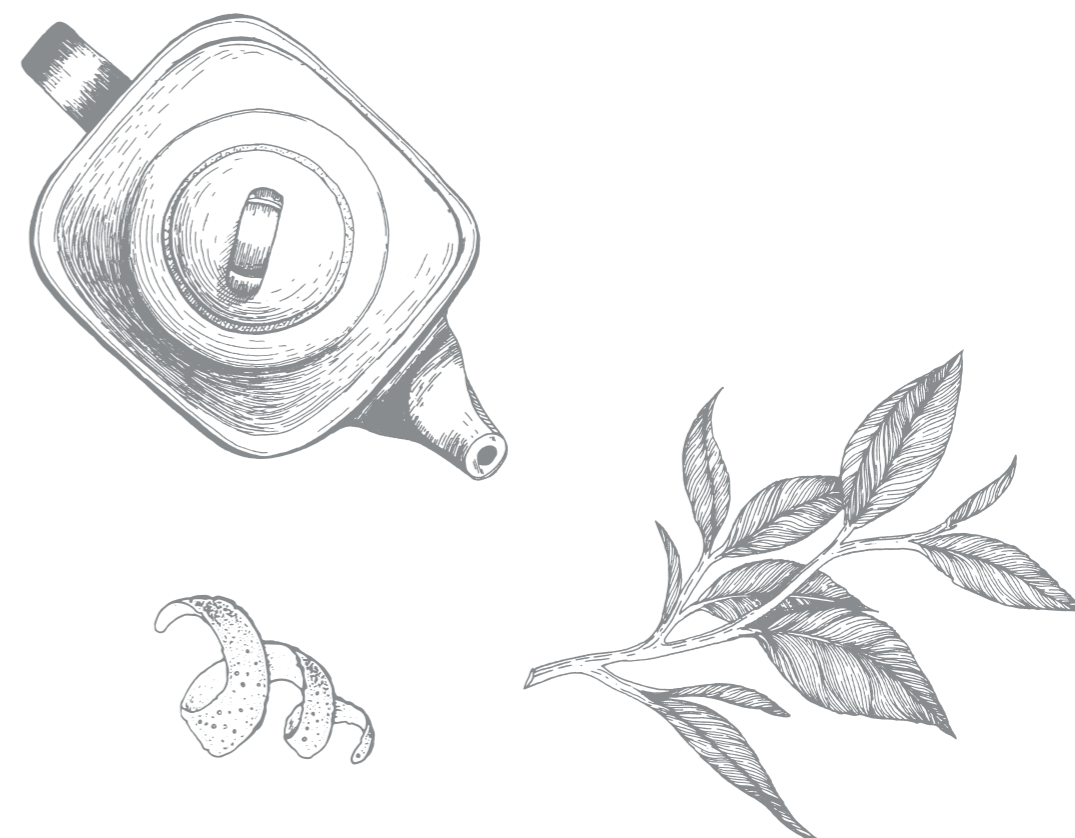
ВОДА

Aqua Viva	250 мл	180.-
негазированная		
Aqua Viva	750 мл	370.-
негазированная		
Knjaz Milos	250 мл	180.-
газированная		
Knjaz Milos	750 мл	370.-
газированная		
Нарзан	500 мл	180.-
природной газации		
Coca-Cola	330 мл	200.-
Sprite	330 мл	170.-
Schweppes	250 мл	220.-

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть любые аллергии.

АВТОРСКИЕ ЧАИ

Травяной чай с мятой и лаймом	500 мл	320.-
чай на основе целебных трав, лайма и ройбуша		
Чай с малиной и маракуйей	500 мл	320.-
согревающий чай с малиной, цитрусами и ароматной маракуйей		
Чай с цитрусами и ананасовым соком	500 мл	550.-
летний чай с освежающими нотками манго, ананаса и пряностей		
Ягодный чай с гибискусом, розой и лимоном	500 мл	550.-
чай на основе натурального ягодного пюре, гибискуса, цветков розы, лимона и черной смородины		
Чай с клюквой, апельсином и имбирем	500 мл	550.-
цитрусовый чай с добавлением клюквы, имбиря и палочек корицы		



Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть любые аллергии.

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

Ассам	500 мл	180.-
Эрл Грей	500 мл	180.-
Чабрец	500 мл	180.-

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

Жасмин	500 мл	180.-
<small>зелёный китайский чай с добавлением лепестков жасмина</small>		
Молочный улун	500 мл	180.-
<small>китайский улун с тонким сливочным ароматом</small>		

ФРУКТОВЫЙ И ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

С ананасом и травами	500 мл	180.-
<small>зелёный чай с жасмином, кусочками ананаса и манго, лепестками календулы и подсолнечника</small>		
Ройбуш	500 мл	180.-
<small>с добавлением лимонника и василька</small>		
Гибискус, роза и клубника	500 мл	180.-
<small>чай с добавлением гибискуса, лепестков розы и кусочков клубники</small>		
Манго-Маракуйя	500 мл	180.-
<small>смесь чёрных чаев с добавлением папайи, манго и лепестков розы</small>		

КОФЕ

Эспрессо	30 мл	150.-
Американо	130 мл	150.-
Капучино	150 мл	180.-
Латте	200 мл	200.-
Раф	200 мл	220.-

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть любые аллергии.

Баланс вашей бонусной карты

1. Наведите камеру телефона на QR код
2. Перейдите по ссылке
3. Закрепите телеграм-канал
4. Отправьте «start»
5. Теперь баланс бонусной карты, актуальные предложения, адреса ресторанов в вашем телефоне!



