



Море вкуса!

OBLAKA



МЕНЮ

@oblaka_rest

ДОРОГИЕ ГОСТИ, ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ОБЛАКА

В ваших руках настоящая карта открытий истинного гурмана, на страницах которой вы найдете авторские блюда с балтийским акцентом.

Являясь победителем громких проектов Константина Ивлева на телеканале «ПЯТНИЦА» - «Адский шеф» и «Молодые ножи», Вячеслав Вьюник – шеф ресторана ОБЛАКА – соединил современные техники приготовления и яркую, оригинальную подачу каждой позиции в данном меню.

Абсолютно новая гастрономическая волна у берегов Балтийского моря!



10 УСТРИЦ / ЕЖЕЙ
И БУТЫЛКА ВИНА НА ВЫБОР* 7990
~~сет / 8890~~

3 УСТРИЦЫ / ЕЖА
И БОКАЛ ВИНА НА ВЫБОР* 1990
~~сет / 2260~~

1 УСТРИЦА /
ЕЖ 590

*ассортимент вина, участвующего в предложении, уточняйте у официанта

ВЫ МОЖЕТЕ СОБРАТЬ СВОЙ СЕТ САМОСТОЯТЕЛЬНО
ПО АКЦИОННОЙ ЦЕНЕ ИЗ ЛЮБЫХ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ МОРЕПРОДУКТОВ

СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ К СЕТАМ:

КРЕМАН ВЕВ АМБАЛЬ

ГРАНД КЮВЕ брют, Франция ! 490 / ! 2990

КАВА ДОС КАПРИЧОС брют, Испания ! 490 / ! 2990

ГАВИ ИЛЬ ВАЛЕНТИНО

ЛА СКОЛЬКА сухое, Италия ! 490 / ! 2990

СОВИНЬОН БЛАН ПАДДЛ КРИК

МАЛЬБОРО полусухое, Новая Зеландия ! 490 / ! 2990

РИСЛИНГ РОЗЕ ПАДДЛ

КРИК полусухое, Новая Зеландия ! 490 / ! 2990

ВИНО ДЛЯ ОСОБЕННОГО СЛУЧАЯ:

ШАМПАНСКОЕ ЛАНСОН

ЛЕ БЛЭК ЛЕЙБЛ брют, Франция ! 9990

РИСЛИНГ ТРИМБАХ ЭЛЬЗАС сухое, Франция ! 4990

ШАБЛИ СЕНТ КЛЕР

ЖАН-МАРК БРОКАР сухое, Франция ! 4990



§1. ПЕРВЫЙ КУРС

БАЛТИЙСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

280/30 / 990,-

Понравившиеся деликатесы
вы можете заказать
отдельно!

Фокачча

Хамон

Медовые
соты

Виноград

Крафтовый
сыр дорблю

Маринованная
груша

Сыр куршский
ворон

Вяленая утиная
грудка

СТРОГАНИНА ИЗ ПЕЛАМИДЫ

130/50/50/120 / 690,-



ТАРТАР ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ТЕЛЯТИНЫ

100/30 / 590,-



КИЛЬКА С ГРАТЕНОМ В РУССКОМ СТИЛЕ

40/80 / 390,-



СМОРРЕБРОДЫ

150 / 590,-

скумбрия

тартар
из копченого
угря

форшмак
из кильки



**САЛАТ В СТИЛЕ ЦЕЗАРЬ
С ХРУСТЯЩИМИ
КРЕВЕТКАМИ**

220 / 690,-

**САЛАТ В СТИЛЕ ЦЕЗАРЬ
С КУРИНЫМ
ШНИЦЕЛЕМ**

250 / 590,-



**КОПЧЕНАЯ УТКА
С АПЕЛЬСИНОМ И ДОРБЛЮ**

190 / 590,-



**КАЛЬМАР С КИНОА
И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ**

230 / 590,-



**ТРЮФЕЛЬНАЯ СТРАЧАТЕЛЛА
С РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ**

240 / 690,-



§2. ВТОРОЙ КУРС

ЖУЛЬЕН 220 / 690,-

- С КРЕВЕТКОЙ И МИДИЯМИ
- С ГРИБАМИ
- С КУРИЦЕЙ



УСТРИЦЫ ПОД СОУСОМ
БЕШАМЕЛЬ

140 / 990,-



ЧЕБУРЕК С КРАБОМ
И КРЕВЕТКОЙ

80/15 / 590,-



УХА С УГРЕМ
И РАССТЕГАЯМИ

блюдо на 2 персоны

740/140 / 990,-

1/2 порции / 499,-



КОРЗИНА
РЕМЕСЛЕННОГО
ХЛЕБА

200/30 / 190,-

§3. СУПЫ

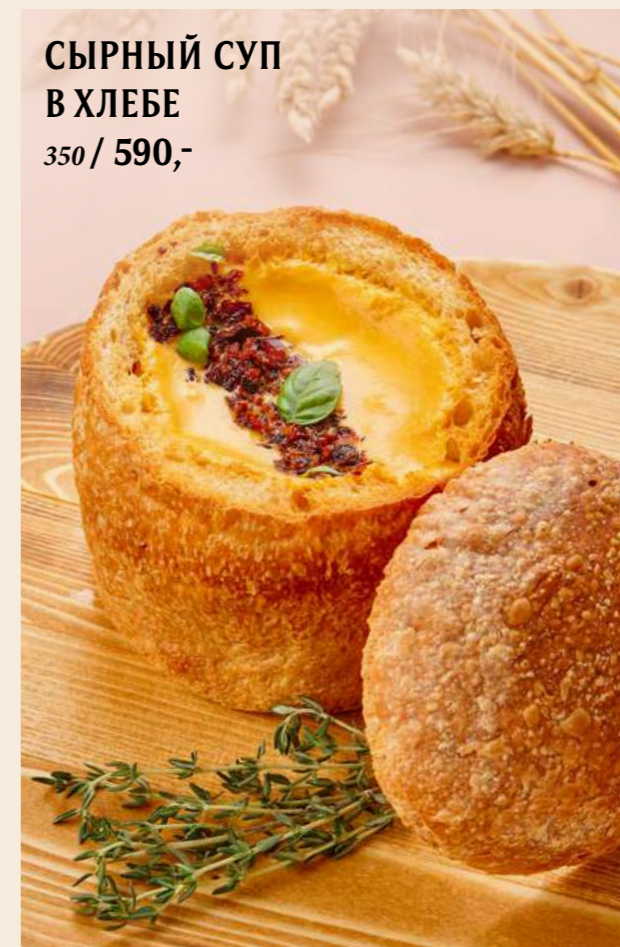
БОРЩ С ПАСТРАМИ
И СМАЛЬЦЕМ

350/90/30 / 590,-



СЫРНЫЙ СУП
В ХЛЕБЕ

350 / 590,-



§4. ПИЦЦЫ

6 ВКУСОВ НА БОЛЬШУЮ КОМПАНИЮ

вы можете заказать
любую пиццу
в большом размере
по указанной цене*
1600 / 2490,-

**КУРИЦА
И ГРИБНАЯ
ЭСПУМА**
570 / 690,-

**ГРУША
И ДОРБЛЮ**
550 / 690,-

ПЕППЕРОНИ
550 / 790,-

**КАЛЬМАР
И ЧУКА**
555 / 790,-

МАРГАРИТА
480 / 690,-

**УГОРЬ
И ОГУРЕЦ**
580 / 1290,-

*пицца большая с угрем 4990,-

§5. ОСНОВНОЙ КУРС МЯСО

**1/2 РУЛЬКИ С ПЮРЕ
И ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ**

блюдо на 2 персоны

900 / 990,-



РИБАЙ

100 / 990,-



**БУРГЕР С ФРИ
И САЛАТОМ
КОУЛ СЛОУ**

400/70/30 / 890,-



**УТИНАЯ ГРУДКА
БАРБАРИ С КРЕМОМ
ИЗ БРОККОЛИ**

*рекомендованная прожарка -
medium well*

160/80 / 790,-



§6. ОСНОВНОЙ КУРС РЫБА

**РЫБАЦКИЙ ПИРОГ
С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ**

360/40 / 990,-



**РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КРЕМОМ
ИЗ БРОККОЛИ И ПОПКОРНОМ
ИЗ ГРЕЧКИ**

250 / 590,-



**СУДАК СО СПАРЖЕЙ И СОУСОМ
ИЗ СМОРЧКОВ**

220 / 690,-



**СОМ С ЖАРЕНЫМ РИСОМ
И БИТЫМИ ОГУРЦАМИ**

360 / 590,-



\$7. МЯСО НА ОГНЕ

СЕТ МЯСНОЙ
НА КОМПАНИЮ
НА 10 ПЕРСОН
1860/1800/100 / 7990,-

10
ПОРЦИЙ

ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ
200/100/30 / 590,-

ШАШЛЫК СВИНИНА
220/100/30 / 690,-

ШАШЛЫК
ИЗ УТИНОГО ФИЛЕ
170/100/20 / 690,-

ШАШЛЫК БАРАНИНА
170/100/30 / 990,-

РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ТОМАТАМИ
170/100/30 / 990,-



ГАРНИРЫ:

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С СЫРНЫМ СОУСОМ
И ХРУСТЯЩИМ
БЕКОНОМ
200 / 290,-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ
МАСЛОМ
150 / 290,-

БРОККОЛИ
С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ
180 / 390,-

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
165 / 290,-

РИС ЖАРЕНый,
С ОВОЩАМИ
200 / 290,-



\$7. МЯСО НА ОГНЕ

§8. РЫБА НА ОГНЕ

СЕТ РЫБНЫЙ
НА КОМПАНИЮ
НА 5 ПЕРСОН
900/1390/100 / 5900,-

5

ПОРЦИЙ

КАМБАЛА

100 / 190,-

УГОРЬ

190/30 / 1690,-

СКУМБРИЯ

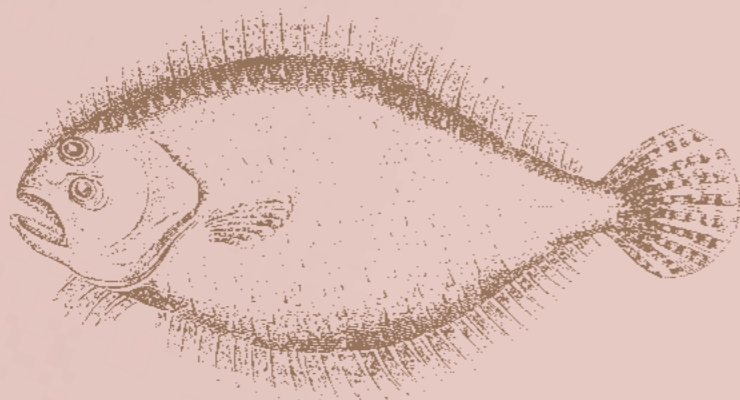
150/70 / 590,-

СОМ

170/60 / 490,-

ФОРЕЛЬ

180 / 690,-



ГАРНИРЫ:

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С СЫРНЫМ СОУСОМ
И ХРУСТЯЩИМ
БЕКОНОМ

200 / 290,-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ
МАСЛОМ

150 / 290,-

БРОККОЛИ
С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

180 / 390,-

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

165 / 290,-

РИС ЖАРЕНый,
С ОВОЩАМИ

200 / 290,-



§9. ДЕСЕРТЫ

ДЕРЕВО ЖЕЛАНИЙ
160 / 590,-



ХОЛОДНАЯ РОЗА
145 / 590,-



КОНФЕТЫ

- КАРДАМОН & ПЕРЕЦ ПИППАЛИ
- ВИШНЯ & ЛИМОН
- ФУНДУК & СОЛЬ
- БЕРГАМОТ & ФИСТАШКА
- АНЧАН & РОЗМАРИН

22 гр (1шт.) / 129,-
110 гр (5шт.) / 590,-



УНДИНА
80 / 590,-



ТАНЦУЮЩИЙ ЛЕС
100 / 590,-



ПРУССКАЯ КОРОЛЕВА
120 / 590,-



МОРОЖЕНОЕ
ПЛОМБИР / ШОКОЛАД / КЛУБНИКА
50 / 190,-




АССОРТИ
ИЗ 3Х ШАРИКОВ
НА ВЫБОР
490,-

Подписывайтесь на нас в социальных сетях,
следите за нашими акциями и новостями:



www.restoran-oblaka.ru

 oblaka_rest

 resto_oblaka

@chefvyacheslav

Информируем вас что, употребление алкоголя вредит вашему здоровью и его продажа в нашем заведении строго запрещена лицам не достигшим 18 лет. Мы вправе попросить документы, если вы выглядите моложе.

Данный носитель является рекламным материалом, всю дополнительную информацию, в том числе о составе блюд, можно получить в уголке потребителя в заведении. Подача блюд может отличаться от фотографий. Не является публичной офертой.

Гостям, страдающим пищевой аллергией или соблюдающим диету, следует быть внимательнее. Мы не несем ответственность за какие-либо негативные последствия из-за приема пищевых продуктов и контакта с предметами во время приема напитков.



OBLAKA
MADE IN CRANZ

