

Ресторан
БУРБОН



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

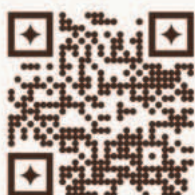


ДАННОЕ МЕНЮ ЯВЛЯЕТСЯ
РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ,
С ТЕХНИЧЕСКИМ МЕНЮ МОЖЕТЕ
ОЗНАКОМИТЬСЯ В УГОЛКЕ
ПОТРЕБИТЕЛЯ

Наведите камеру на qr-код
и будьте в курсе всех новостей:



Наведите камеру на qr-код
и забронируйте стол:



— содержит глютен

Телефон: 8(843) 221-02-08
г. Казань, ул. Кремлёвская, 10/15

ДОРОГИЕ ГОСТИ!
Рады Вас приветствовать
в ресторане «Бурбон»!



Каждое блюдо в меню звучит
по-особенному, благодаря свежим
продуктам частных хозяйств и ферм
из разных уголков России.

Наш шеф-повар Александр Мальцев
и команда поваров старательно
выбирали сочетания ингредиентов
блюд, внимательно отнеслись
к идеям правильного питания
и готовы поделиться с Вами частью
нашей души!

Для вашего удобства на территории
ресторана действует бесплатный
WI-FI: Burbon с авторизацией
по номеру телефона.

Если у Вас есть аллергия на какие-либо
ингредиенты, сообщите нам об этом.

Желаем вам приятного пребывания
в гостях и гастрономического
наслаждения!

ЗАКУСКИ

Вителло тоннато из конины
с маринованными вешенками и сыром
Белпер Кнолле

1 290 ₹

Тартар из выдержанного тунца
с эспумой юдзу и гуакамоле

1 190 ₹



Тарт с сельдью под шубой

690 ₹

Местные соленья

690 ₹



Паштет из печени с бурбоном,
вареньем из крыжовника
и хлебом на закваске

670 ₹

Маринованные оливки

690 ₹

Маринованные горные
пушистые грузди

830 ₹

Обожжённая сельдь
с копчёной страчателлой

780 ₹

Уважаемые гости, если у Вас имеются
аллергические реакции и непереносимость
отдельных ингредиентов, просим сообщить
вашему официанту

Лакедра с соусом понзу, морошкой
и копчёным изюмом мускат

1 390 ₽



Копченая грива конины
на домашнем хлебе с сыром Белпер
Кнолле и хреном

750 ₽



Печень трески с луковым конфи
Бурбон и эспумой из копчёных овощей

1 150 ₽

Слабосоленый муксун с соусом
комбуча-смородина, авокадо
и маслом из кориандра

1 250 ₽

Мясное плато

1 650 ₽

Фермерские сыры с еловыми шишками

1 650 ₽

Рыбное плато

2 300 ₽

Колбасные изделия собственного
производства от шеф-повара (100г.)

1 200 ₽

Уважаемые гости, если у Вас имеются
аллергические реакции и непереносимость
отдельных ингредиентов, просим сообщить
вашему официанту

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Мини-треугольник с кониной

190 ₽



Мини-треугольник с уткой

190 ₽

Перец Рамиро с соусом Ромеско,
страчателлой и томатным снегом
с хреном

840 ₽

Картофельный гратен с щечками
из конины и можжевельным айоли

650 ₽

Язычки ягнёнка с брусничным соусом
и картофельным гратеном

1 290 ₽

Картофельный гратен с крабом

1 490 ₽

Уважаемые гости, если у Вас имеются
аллергические реакции и непереносимость
отдельных ингредиентов, просим сообщить
вашему официанту

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей
со сметаной и зеленью

950 ₽

Теплый салат с говядиной,
печеным картофелем,
припущенным шпинатом

890 ₽

Оливье с выдержанной неркой
и арбузной редькой

920 ₽

Винегрет с сельдью
и пушистыми горными груздями

720 ₽

Салат с печеной вяленой свеклой,
козьим сыром и заправкой комбуча-ананас

750 ₽

Греческий салат
с маринованными оливками

850 ₽

Зеленый салат
с заправкой из шисо с киви

850 ₽



Салат Аве с курицей

950 ₽

Уважаемые гости, если у Вас имеются
аллергические реакции и непереносимость
отдельных ингредиентов, просим сообщить
вашему официанту

САЛАТЫ

Зелёный салат со страчателлой
и заправкой из грушевой комбучи

880 ₽

Нисуаз с выдержанным тунцом

1 120 ₽



Салат с брезаолой из конины

960 ₽

Салат с кроликом
и соусом на основе чёрного чеснока

1 350 ₽

Салат Аве с лангустинами

1 190 ₽

Салат с томленой козлятиной
и сметаной с хреном

1 290 ₽

Салат с копченым гребешком
и соусом на основе ферментированного
чеснока

1 450 ₽

Салат с крабом, каймаком с юдзу,
цветной капустой
и сублимированной облепихой

1 750 ₽

Уважаемые гости, если у Вас имеются
аллергические реакции и непереносимость
отдельных ингредиентов, просим сообщить
вашему официанту

СУПЫ

Окрошка с сигом и маринованным фенхелем

980 ₽

Гаспачо с жареной камбалой

1 250 ₽

Буйабес с дикой неркой,
треской и лангустинами

890 ₽

Щи из квашеной капусты
с кониной и копченой сметаной

720 ₽



Борщ с уткой и треугольником
с кониной

690 ₽

Щавелевый суп с яйцом и сметаной

670 ₽

Уважаемые гости, если у Вас имеются
аллергические реакции и непереносимость
отдельных ингредиентов, просим сообщить
вашему официанту

ПАСТА И ПЕЛЬМЕНИ



Пельмени с уткой и сезонными грибами

960 ₽



Карбонара из копченой конины

940 ₽



Спагетти с песто и шпинатным пюре

890 ₽



Спагетти Болоньезе

940 ₽



Паста с сезонными грибами

1 190 ₽

НЕ МЯСО

Стейк из цветной капусты с соусом
из печеного болгарского перца с кешью

1 120 ₽

Уважаемые гости, если у Вас имеются
аллергические реакции и непереносимость
отдельных ингредиентов, просим сообщить
вашему официанту

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЯСО И ПТИЦА

Биточки из баранины
с морковью в трёх текстурах

960 ₽

Утиная грудка с картофельным пюре
с маринованными оливками,
щавелем и моченой брусникой

920 ₽



Фермерская куриная грудка
с грибами и твилем пармезан

1 250 ₽

Томленая голень барашка с печеным
маринованным баклажаном

1 850 ₽



Дикий рис с томленой козлятиной
и грибами в луково-винном соусе

1 390 ₽

Рагу из кролика с картофельным
гратеном и мини-кукурузой

1 490 ₽

Вырезка из конины с луковым конфи
Бурбон и картофельным гратеном

1 690 ₽

Ребро конины с луковой эспумой
и сезонными грибами

1 740 ₽

Уважаемые гости, если у Вас имеются
аллергические реакции и непереносимость
отдельных ингредиентов, просим сообщить
вашему официанту

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЯСО И ПТИЦА

Голень конины с сезонными грибами
и зелёным горошком

1 690 ₽

Телятина с картофельным Пармантье
и печеной вяленой свеклой

1 500 ₽

Стейк Рибай с овощным гратеном,
обожженными томатами черри

3 290 ₽

МЯСО СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

цена указана за 100г. сырого веса

Стейк Рибай (Primebeef)

2 350 ₽

Стейк Стриплойн (Primebeef)

1 890 ₽

Стейк Рибай на кости из
фермерской конины

1 590 ₽

Стейк Тибон из
фермерской конины

1 590 ₽

Уважаемые гости, если у Вас имеются
аллергические реакции и непереносимость
отдельных ингредиентов, просим сообщить
вашему официанту

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



Судак с кремом из лука порей
и копченой сметаной

1 690 ₽

Припущенная треска с микс-салатом
и бобами эдамамэ

1 290 ₽

Стейк из вызревшего тунца

1 620 ₽

Дикий Сиг с соусом Бер Блан
и черными лисичками

1 680 ₽

Фишкейк из дикой рыбы, краба
и лангустинов

1 890 ₽

Осьминог с перцем Рамиро
с оливками и каперсами

1 890 ₽

Стейк из сёмги с эспумой из копчёных
овощей, жареным рисом с яйцом
и зелёным луком

1 590 ₽

Мурманский дикий палтус
с кремом пастернак

1 690 ₽

Уважаемые гости, если у Вас имеются
аллергические реакции и непереносимость
отдельных ингредиентов, просим сообщить
вашему официанту

ДЕСЕРТЫ



Десерт Фейхоа

750 ₽



Медовик с орехами пекан,
маринованным яблоком и медом в сотах

790 ₽



Конфета Трюфель
руби-малина / грецкий орех-пармезан /
кокос-морковь / маракуйя

180 ₽

Сырники с сезонным вареньем

590 ₽

Лимонный мусс с чайной редукцией,
фисташкой и лимонным сорбетом

690 ₽

Запеканка с сезонным вареньем

670 ₽



Кофейный Тарт с ромовой вишней,
колотым шоколадом и банановым мороженым

740 ₽



Печенье Бурбон

180 ₽

Сорбет гранат / фейхоа /
лимон-чернослив / огурец-щавель

290 ₽

Уважаемые гости, если у Вас имеются
аллергические реакции и непереносимость
отдельных ингредиентов, просим сообщить
вашему официанту

Мороженое 60 г
финиковое / мятное / банановое
290 ₺

Семифредо
шоколад / клубника / ваниль
210 ₺

Сорбет-брют Karas с чатни из клубники
с карибским ромом
1 100 ₺

Конфета из сухофруктов
150 ₺



Десерт из садовой груши
с эспумой Кырт-сметана
1 250 ₺



