

*tenet*  
RESTAURANT

# Закуски

## Appetizers

### ★ Когда лосось спалился

опаленный дальневосточный лосось с кремом из мягкого сыра и пюре из свежего зеленого горошка

100/60/20 г | **420 ₹**

### Длинный язык

разварной язык фермерской телятины с битыми огурцами и сливочным хреном

100/60/30 г | **360 ₹**

### ✦ Ближний Восторг

для любителей сытных овощных блюд: полезный фалафель на нежной подушке из нута с базиликовым соусом

80/120/100 г | **290 ₹**

### ★ Теплое море

крымские мидии в створках в винно-сливочном соусе с вялеными томатами и тимьяном

200 г | **380 ₹**

### Ялта

ялтинские рапаны на обжаренном листе салат с добавление апельсинового сока и сливок/соевого молока

180 г | **380 ₹**

### ★ Burnt salmon

scorched Far East salmon with soft cheese cream and fresh green pea puree

100/60/20 g | **420 ₹**

### Long tongue

boiled rural veal tongue with broken cucumbers and creamy horseradish

100/60/30 g | **360 ₹**

### ✦ Close delight

for those who enjoy rich vegetable dishes: healthy falafel on delicate cheak-pea bed with basil sauce

80/120/100 g | **290 ₹**

### ★ Warm sea

crimean valved mussels in wine cream sauce with air-cured tomatoes and thyme

200 g | **380 ₹**

### Yalta

Yalta clams on a toasted lettuce with orange juice and cream/soy milk

180 g | **380 ₹**

★ хит **hit**

✦ вегетарианское блюдо **vegetarian dish**

🌙 острое блюдо **spicy dish**

🍏 диетическое блюдо **diet dish**

### Сыровяленая говядина

вырезка говядины, вялится сухим способом с солью и травами не менее пяти суток

120 г | **490 ₹**

### ✦ Как у мамы

драники из фермерского картофеля с икрой из лесных грибов и фермерской сметанкой

180/100 г | **290 ₹**

### Камчатские, но не крабы

жареные камчатские тигровые креветки и тушеные овощи с добавлением сока ананаса, подаются в листе салата

220 г | **470 ₹**

### Теплый нежный уральский камамбер

в хрустящей панировке с брусничным соусом, свежей клубникой и соломкой свежей мяты

85/80 г | **360 ₹**

### Холодная свинина

с соусом из сметаны и вымоченного редиса

120/40/50 г | **380 ₹**

### Made in-house dry-cured beef

beef cut, dried in a dry method with salt and herbs for at least five days

120 g | **490 ₹**

### ✦ Just like mom's

flipjacks of rural potatoes with wild mushroom caviar and farmer's sour cream

180/100 g | **290 ₹**

### Prawns with vegetables

fried Kamchatka prawns and stewed vegetables with pineapple juice, served on a lettuce leaf

220 g | **470 ₹**

### Warm tender crispy Ural camembert

with crimson sauce, fresh strawberries and fresh mint sticks

85/80 g | **360 ₹**

### Cold pork

with sour cream sauce and soaked radish

120/40/50 g | **380 ₹**

# Закуски

## Appetizers

### Сырная история

#### ★ Сыр Камамбер

сыр из коровьего молока с белой плесенью; подается с виноградом, оливками, медом и грецким орехом

50/40 г | **250 ₹**

#### ★ Сыр Бюш де Шевр в пепле

молодой козий сыр в пепле фруктовых деревьев; подается с виноградом, оливками, медом и фундуком

70/40 г | **310 ₹**

#### ★ Сыр Бюш молодой в обсыпке вяленых томатов

молодой козий сыр в обсыпке из сушеных томатов; подается с виноградом, оливками, медом и фундуком

50/40 г | **250 ₹**

#### Французские технологии. Русская душа

Сыры Coeur du nord создают на Урале. Технологию производства мягких сыров с благородной белой плесенью разработали французские специалисты в соответствии с оригинальными рецептурами и особенностями каждого сорта.

### Cheeses

#### ★ Camembert cheese

cow milk cheese with white mold; served with grapes, olives, honey and walnut

50/40 g | **250 ₹**

#### ★ Ashed cheese Buche de Chevre

young ashed fruit tree goat cheese; served with grapes, olives, honey and hazelnut

70/40 g | **310 ₹**

#### ★ Young Buche cheese sprinkled with air-cured tomatoes

young goat cheese sprinkled with dry tomatoes; served with grapes, olives, honey and hazelnut

50/40 g | **250 ₹**

#### French technologies. Russian soul

The Coeur du nord soft cheese manufacturing technology with dignified white mold was developed by French experts as per exclusive recipes and peculiarities of each grade.

### Пивная история

#### Гренки ржаные

с чесночным и томатным соусами собственного производства

150/60 г | **230 ₹**

#### Сырные палочки

со сливочным соусом «Дор Блю» и томатным соусом с кинзой

100/60 г | **260 ₹**

#### 🌙 Острые куриные крылья

с сельдереем, чесночным и Кимчи соусами

160/60 г | **260 ₹**

#### Брускетта с сыром и анчоусами

обжаренная чабатта собственного приготовления с нежным творожным сыром и пикантными анчоусами

120 г | **260 ₹**

#### 🌙 Пуговики из халапеньо фри со сметанным соусом

маринованный перец халапеньо с творожным сыром, жареный во фритюре

120 г | **200 ₹**

### Beer snack

#### Rye French toasts

with made in-house garlic and tomato sauces

150/60 g | **230 ₹**

#### Cheese sticks

with creamy sauce Dorblu and coriander tomato sauce

100/60 g | **260 ₹**

#### 🌙 Spicy chicken wings

with celery, garlic and kimchee sauces

160/60 g | **260 ₹**

#### Bruschetta with cheese and anchovies

fried homemade chiabatta with cottage cheese and anchovies

120 g | **260 ₹**

#### 🌙 Jalapeno fries buttons with sour cream sauce

marinated jalapeno pepper with curd cheese, deep fried

120 g | **200 ₹**

# Салаты

## Salads

### Салат из крымских морепродуктов с овощами

обжаренные кальмары, дальневосточные креветки, мясо рапана со свежими томатами черри, сельдереем и хрустящими листьями салата

220 г | **450 ₹**

### Салат Цезарь

хрустящие листья салата, соус Цезарь, томаты черри, крутоны, сыр Пармезан

220 г | **с креветками 410 ₹**

220 г | **с куриным филе 310 ₹**

### Оливье с икрой

вариация классического салата с куриным филе, салатом айсберг, томатами черри, красной икрой и микрозеленью; заправляется майонезом

250 г | **290 ₹**

### Салат с нежным авокадо, языком и индейкой с французским соусом

декорируется сеном из лука-порея

180 г | **360 ₹**

### Salad of Crimean sea food with vegetables

fried squid, Far Eastern prawns, clam meat with fresh cherry tomatoes, celery and crispy lettuce

220 g | **450 ₹**

### Caesar salad

crispy lettuce, Caesar sauce, cherry tomatoes, croutons, Parmesan cheese

220 g | **prawns 410 ₹**

220 g | **chicken fillet 310 ₹**

### Caviar Olivier

variation of classic salad with chicken fillet, iceberg salad, cherry tomatoes, red caviar and microgreens; dressed with mayonnaise

250 g | **290 ₹**

### Salad with tender avocado, tongue and turkey with French sauce

decorated with kurrat hay

180 g | **360 ₹**

### ★ Теплый салат с печенью цыпленка и печеными овощами

теплые баклажаны, цукини, болгарский перец с нежной печенью цыпленка и соусом деми-гласс

240 г | **290 ₹**

### Салат с ростбифом и яйцом пашот

сочный ростбиф собственного приготовления со свежими томатами черри, листьями салата, вялеными томатами, красным луком и яйцом пашот

230 г | **410 ₹**

### ✓ Салат со свежими овощами и базиликовым соусом

листья салата с болгарским перцем, томатами черри, стеблем сельдерея, авокадо редисом и песто

170 г | **280 ₹**

### ★ Warm salad with chicken liver and baked vegetables

warm eggplants, zucchini, bell pepper with chicken liver and demi-glace sauce

240 g | **290 ₹**

### Salad with roastbeef and poached egg

homemade fleshy roastbeef with fresh cherry tomatoes, lettuce, air-cured tomatoes, red onion and poached egg

230 g | **410 ₹**

### ✓ Salad with fresh vegetables and pesto sauce

lettuce, bell pepper, cherry tomatoes, celery stalks, radish, avocado; dressed with pesto sauce

170 g | **280 ₹**

# Супы

## Soups

### Уха двойная с дальневосточным лососем и судаком

приготовлена на курином бульоне с добавлением томатов черри, лука и свежей зелени

280 g | **390 ₺**

### Double fish soup with Far East salmon and pike perch

boiled using chicken broth with bulb onion, cherry tomatoes and fresh greens

280 g | **390 ₺**

### 🌙 Французский сливочный суп “A-more”

густой сливочно-томатный суп с обилием морепродуктов: крымские мидии, камчатские тигровые креветки, крымская рапана, кальмары с особым пикантным соусом

250 g | **490 ₺**

### 🌙 French creamy soup “A-more”

creamy tomato soup with Crimean mussels, Kamchatka prawns, Crimean clam, squid with a special sauce

250 g | **490 ₺**

### Солянка

ароматный сытный суп с говядиной, ветчиной, сервелатом, говяжьим языком и овощами; подается с лимоном, сметаной и зеленью

300 g | **390 ₺**

### Solyanka

aroma nourishing soup of 4 meats: beef, ham, beef tongue, smoked sausage; served with lemon and sour cream

300 g | **390 ₺**

### Домашний суп с лапшой

на бульоне из фермерской курочки, с домашней лашой и свежей зеленью

250 g | **320 ₺**

### Homemade noodle soup

rural chicken broth with homemade noodles and fresh greens

250 g | **320 ₺**

# Паста

## Pasta

### 🌿 Тыквенный с имбирем

густой крем-суп из сладкой тыквы с овощами и имбирем, готовится на выбор на сливках или соевом молоке

300 g | **380 ₺**

### 🌿 Pumpkin soup with ginger

creamy pumpkin soup with vegetables and ginger; cooked with cream or soy milk on your choice

300 g | **380 ₺**

### Фетучини с дальневосточным лососем

с отварными кальмарами и обжаренными грибами в густом сливочном соусе с добавлением белого вина

300 g | **380 ₺**

### Fettuccine with salmon

with boiled squid and fried mushrooms in creamy sauce with the addition of white wine

300 g | **380 ₺**

### Карбонара

спагетти с обжаренным беконом в густом сливочном соусе с сыром Пармезан

300 g | **350 ₺**

### Carbonara

spaghetti with fried bacon in thick creamy sauce with Parmesan cheese

300 g | **350 ₺**

### 🌿 Спагетти с белыми грибами

с добавлением цукини, сыра с голубой плесенью и сливочным соусом

300 g | **350 ₺**

### 🌿 Spaghetti with porcini mushrooms

with streaked with piquant fine blue mold, zucchini in creamy sauce

300 g | **350 ₺**

### 🌙 Для тех, кто любит погорячее

гречневая лапша с куриным филе и овощами тушеными в соусе с пикантной остринкой

270 g | **340 ₺**

### 🌙 For those who like it hot

buckwheat noodles with chicken fillet and steamed vegetables

270 g | **340 ₺**

# Горячие блюда

## Main course

### Рыба и овощи

#### Филе дальневосточного лосося

на пару или запеченное, в соусе на основе белого вина

130/50 г | **650 ₹**

#### 🍏 Филе азовского судака

филе судака тушеное с сельдереем, цукини, томатами морковью и травами

110/150 г | **560 ₹**

#### 🍏 Черноморская дорада

запеченная в пергаменте с травами и соусом из томатов, чеснока и сливочного масла

160/50 г | **550 ₹**

#### 🍏 Бит из лосося и судака

с соусом из зеленого горошка и «спагетти» из кабачка

110/70/60 г | **450 ₹**

#### 🍏 Стейк из брокколи

с соусом из сельдерея и сладкого перца

180/170 г | **360 ₹**

### Fish and vegetables

#### Far East salmon fillet

steamed or baked, in white wine based sauce

130/50 g | **650 ₹**

#### 🍏 Azov pike perch fillet

braised pikeperch fillet with celery, zucchini, tomatoes and herbs

110/150 g | **560 ₹**

#### 🍏 Black Sea dorado

baked en papillote with herbs, tomato sauce, garlic and sweet butter

160/50 g | **550 ₹**

#### 🍏 Salmon and pike perch cutlet

with green pea sauce and zucchini “spaghetti”

110/70/60 g | **450 ₹**

#### 🍏 Broccoli steak

with celery sauce and sweet pepper

180/170 g | **360 ₹**

### Мясо

#### Стейк Рибай

толстый край говядины Ангус, зерновой откорм, производства Аргентина, подается с брусничным соусом

180/50 г | **850 ₹**

#### Бифштекс рубленный

из говядины с яйцом пашот, картофелем запечённым и соусом деми-гласс

320 г | **550 ₹**

#### Бефстроганов из вырезки говядины

в сметанном соусе с картофельным пюре

150/150 г | **560 ₹**

#### Стейк из свиной шеи, маринованный в пиве

подаётся с соусом деми-гласс

150/50 г | **420 ₹**

#### Тает во рту

разварной язык теленка в мясном соусе с луком фри и картофельным пюре

100/120/20 г | **390 ₹**

### Meat

#### Ribeye steak

thick Angus beef edge, grain-fed, made in Argentina; served with crimson sauce

180/50 g | **850 ₹**

#### Minced steak

of beef with poached egg, Idaho potatoes and demi-glace sauce

320 g | **550 ₹**

#### Beefstroganoff of beef cut

in sour cream sauce with mashed potatoes

150/150 g | **560 ₹**

#### Pork neck steak, beer marinated

served with demi-glace sauce

150/50 g | **420 ₹**

#### Melts in one’s mouth

calf tongue in meat sauce with onion fries and mashed potatoes

100/120/20 g | **390 ₹**

# Горячие блюда

## Main course

### Птица

#### 🍏 Правильный ужин

филе индейки, приготовленное в вакууме, с кремом из брокколи и соусом из печеных баклажанов на основе сливок или соевого молока

140/100/70 г | **480 ₹**

#### Утиная охота

обжаренное утиное филе с вишневым соусом, ягодами и обожженной грушей

130/50/50 г | **520 ₹**

#### Бит из индейки и куриного филе

с капустным салатом и грибным соусом

190/70/80 г | **430 ₹**

### Poultry

#### 🍏 Right dinner

turkey fillet cooked in vacuum with broccoli cream and baked eggplant sauce based on cream or soya milk

140/100/70 g | **480 ₹**

#### Duck shooting

fried duck fillet with cherry sauce, berries and roasted pear

130/50/50 g | **520 ₹**

#### Turkey and chicken cutlet

with cabbage salad and mushroom sauce

190 / 70 / 80 g | **430 ₹**

### Гарниры

#### 🍏 Овощи паровые

брокколи, мини-морковь, стручковая фасоль, зеленый горошек

150 г | **150 ₹**

#### 🍏 Кус-кус

с болгарским перцем, морковью и вялеными томатами

150 г | **150 ₹**

#### 🍏 Овощи-гриль

цукини, баклажан, томаты, красный лук, болгарский перец

180 г | **180 ₹**

#### 🍏 Картофель запеченный

150 г | **150 ₹**

#### 🍏 Картофельное пюре

150 г | **150 ₹**

### Side dish

#### 🍏 Steamed vegetables

broccoli, baby carrot, green beans, green peas

150 g | **150 ₹**

#### 🍏 Couscous

with bell pepper, carrot and air-cured tomatoes

150 g | **150 ₹**

#### 🍏 Grilled vegetables

zucchini, eggplants, tomatoes, red onion, bell pepper

180 g | **180 ₹**

#### 🍏 Baked potatoes

150 g | **150 ₹**

#### 🍏 Mashed potatoes

150 g | **150 ₹**

# Горячие блюда

## Main course

### Пельмени и вареники

#### Пельмени самолепные

с сочным домашним фаршем

240/50 г | **360 ₹**

#### Пельмени самолепные

куриные с белыми грибами и овощами

230/50 г | **360 ₹**

#### Карамельное яблоко

самолепные вареники со сладким карамельными яблоком

200/50 г | **310 ₹**

#### Вишенка

самолепные вареники с большим количеством кисленькой вишни

200/50 г | **310 ₹**

#### Соусы

сметана | майонез | горчица  
французский соус | карамельный соус  
вишневый соус

50 г | **50 ₹**

### Dumplings

#### Meat dumplings

with fleshy homemade mincemeat

240/50 g | **360 ₹**

#### Chicken dumplings

with porcini mushrooms and vegetables

230/50 g | **360 ₹**

#### Hard-boiled apples

self-made dumplings with sweet hard-boiled apples

200/50 g | **310 ₹**

#### Cherry self-made

dumplings with large amount of sour cherry

200/50 g | **310 ₹**

#### Sauces

sour cream | mayonnaise | mustard  
French sauce | caramel sauce  
cherry sauce

50 г | **50 ₹**

# Десерты

## Desserts

### Розовый перец

шоколадный десерт с коньячной пропиткой и прослойкой из бельгийского шоколада с розовым перцем

150 г | **280 ₹**

### Плюшевый мишка

нежное сочетание апельсина, карамели и моркови

160 г | **280 ₹**

### Браво, Анна!

воздушное безе с кремом из творожного сыра на кисло-сладком соусе из киви в окружении свежих ягод

250 г | **280 ₹**

### Черный Лес

шоколадный бисквит, шоколадный крем и вишневое компоте

120 г | **280 ₹**

### Тирамису

легкий итальянский десерт на основе сыра маскарпоне с печеньем, пропитанным кофе и ликером Амаретто

110 г | **280 ₹**

### Бесконечная ваниль

ванильный бисквит, сырный крем, клубничное компоте

120 г | **280 ₹**

### Pink pepper

chocolate dessert with cognac treatment and layers of Belgian chocolate with Brazilian pepper

150 g | **280 ₹**

### Teddy bear

tender combination of orange, candy and carrot

160 g | **280 ₹**

### Bravo, Anna!

light meringue with curd cheese cream in sweet and sour kiwi sauce sprinkled with fresh berries

250 g | **280 ₹**

### Black Forest

chocolate sponge cake, chocolate cream and cherry compote

120 g | **280 ₹**

### Tiramisu

light Italian dessert based on mascarpone cheese with biscuits soaked in coffee and Amaretto liqueur

110 g | **280 ₹**

### Endless Vanila

vanilla sponge cake, cheese cream, strawberry compote

120 g | **280 ₹**

Екатеринбург, ул. Хохрякова, 1а

+7(343)385-85-82

[info@tenethotel.ru](mailto:info@tenethotel.ru)

Данная брошюра является рекламным материалом.

Всю информацию о составе, цене и пищевой ценности блюд можно получить у менеджера ресторана.

Ekaterinburg, 1a Khokhryakova st.

+7(343)385-85-82

[info@tenethotel.ru](mailto:info@tenethotel.ru)

This brochure is a promotional material.

All information about ingredients, price, and nutrition value of dishes you can get from the manager of the restaurant.