

# ZALKIND KITCHEN

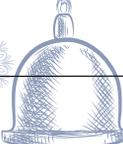
Р Е С Т О Р А Н

ШЕФ-ПОВАР  
СТЕПАН ОСТРОУХ

от 06.12.2024



## НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ



### БУТЕРБРОД НИКОЛАЯ ВТОРОГО (100g)

икра лосося, бриошь,  
лимонное масло, микрозелень

40

### БУТЕРБРОД ПЕТРА ПЕРВОГО (100g)

осетровая икра, бриошь,  
лимонное масло, микрозелень

120

### САЛАТ ПОД ШУБОЙ БРЕЖНЕВСКИЙ (195g)

сельдь матье, красная икра, сливочный мусс  
из свеклы, домашний рыбный майонез,  
свекла, картофель, морковь,  
копченое перепелиное яйцо, микрозелень

40

### САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРАБОМ И ИКРОЙ (250g)

мясо краба, филе индейки, икра лосося, морковь, картофель,  
маринованный огурец, зеленый горошек, каперсы,  
копченые перепелиные яйца, домашний майонез

65

### САЛАТ ОЛИВЬЕ С ИНДЕЙКОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ (220g)

филе индейки, икра лосося, морковь, картофель,  
маринованный огурец, зеленый горошек, каперсы,  
копченые перепелиные яйца, домашний майонез

28

### МАКРЕЛЬ ДРЕВНЕГО РИМА (200g)

макрель, щучья икра, луковый гель, сельдерей,  
яблоко, редис, огурец лимонный сок

36

### ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ ЛЮДОВИКА ШЕСТНАДЦАТОГО (135g)

куриная печень, бриошь, желе из черной  
смородины и портвейна, вишневая глазурь, фисташки

30

### МАНДАРИНОВЫЙ ДЕСЕРТ JAFFA (100g)

мандариновый мусс, белый шоколад, ваниль,  
розмарин, бадьян, ликер куантро, лимонный сок

26

---

# Шеф-ужин "МИР НА ВКУС"

авторский сет от шеф-повара Степана Остроуха

---

Ужин, сервированный серебром,  
придаст вашему свиданию атмосферу изысканности и роскоши.  
Вы продегустируете восемь блюд,  
которые удивят вас своими вкусовыми нотами и прекрасным оформлением.  
Ужин, по желанию, сопровождается двумя бокалами премиального французского вина.  
*\*Проведение шеф-ужина только по предварительной записи*

---

## ЗАКУСКИ

**КАРПАЧЧО**  
россини с муссом  
из фуа-гра,  
трюфельный соус

**ТАРТАР**  
из оленины с муссом  
из копченого перца

**СУФЛЕ**  
из фуа-гра

**ТАТАКИ**  
из тунца, тигриное молоко с юдзу  
и авокадо, конкасе из томатов

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**ФЛАНК СТЕЙК**  
бульгоги с пюре из топинамбура по-корейски

**БАРАБУЛЬКА**  
по-каталонски

## ДЕСЕРТ

**МОРОЖЕНОЕ**  
из фуа-гра

*\*Предлагаем 2 бокала вина на выбор по 125ml*

## КРАСНОЕ

**SPAIN**  
2017 Mas La Plana, Torres

**ITALY**  
2018 Librante Luca Attanasio, Primitive Di Manduria

**FRANCE, BORDEAUX**  
2011 Chateau Laforge, Saint Emilion Grand Cru

**FRANCE, BOURGOGNE**  
2018 Pommard, Joseph Drouhin

## БЕЛОЕ

**SPAIN**  
2020 Pies Descalzos Albi Ho Sierra de Gredos,  
Bodega Maranones, Madrid, Spain

**ITALY**  
2022 Vie di Romans, Piere Sauvignon Blanc, Friuli Isonzo

**FRANCE, BORDEAUX**  
2017 Chateau Carbonnieux, Pessac-Leognan, Bordeaux

**FRANCE, BOURGOGNE**  
2021 Chablis, Mont De Milieu, Premier Cru  
*\*возможны замены винных позиций*

---

СЕТ БЕЗ СОПРОВОЖДЕНИЯ ВИНА  
440g | 220

СЕТ В СОПРОВОЖДЕНИИ ВИНА  
440g / 250ml | 320

# ДЕГУСТАЦИОННЫЕ СЕТЫ

## МОРСКОЙ

### АПЕРИТИВ

ОЛИВКИ В ДОМАШНЕМ МАРИНАДЕ

### ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ КРЕВЕТКИ

ФИЛЕ ЛОСОСЯ ПО-ПЕРУАНСКИ, БОТТАРГА,  
соус фузион, крем из авокадо, фенхель

### САЛАТ

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ХУРМОЙ НА ГРИЛЕ

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С КОПЧЕНЫМ ШПИНАТОМ,  
картофельным пюре и сливочным соусом  
с эстрагоном

### ДЕСЕРТ

СЛИВОЧНЫЙ ДЕ ПАССИОН

СТОИМОСТЬ СЕТА БЕЗ ВИНА 410g | 95

ВЫБОР ВИН СОМЕЛЬЕ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ ДЛЯ СЕТА ПО 125ML:

2022 LES FEMELOTTES, BOURGOGNE BLANC,  
DOMAINE CHAVY-CHOUET 60

CREMANT D'ALSACE, CUVÉE SPECIALE 1904, ARTHUR METZ,  
FRANCE 60

## МЯСНОЙ

### АПЕРИТИВ

ОЛИВКИ В ДОМАШНЕМ МАРИНАДЕ

### ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ  
с гелем из копченого перца

БАБАГАНУШ С ФИНИКОВЫМ МЕДОМ

### САЛАТ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ  
и кунжутно-ореховым соусом

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО

КОТЛЕТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ В БЕКОНЕ,  
милфей из картофеля, шампиньоны, винный соус

### ДЕСЕРТ

СЛИВОЧНЫЙ ДЕ ПАССИОН

СТОИМОСТЬ СЕТА БЕЗ ВИНА 445g | 95

ВЫБОР ВИН СОМЕЛЬЕ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ ДЛЯ СЕТА ПО 125ML:

2022 LA TAUPE, BOURGOGNE ROUGE, DOMAINE CHAVY-CHOUET 60

CREMANT D'ALSACE, CUVÉE SPECIALE 1904, ARTHUR METZ,  
FRANCE 60

\* возможны замены винных позиций

# ЗАКУСКИ

<b>МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ</b> с пюре из тыквы, соус берблан с ванилью (210g)	55
<b>ГАНАШ ИЗ ФУА-ГРА С ЧАТНИ,</b> яблоко-тыква в глазури из маракуйи (185g)	45
<b>ЛАНГУСТИНЫ</b> с креветочно-сливочным соусом (140g)	85
<b>ОПАЛЕННАЯ НА УГЛЯХ ГОВЯДИНА,</b> свежий огурец, соус из кунжута (200g)	36
<b>ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ,</b> гель из копченого перца (135g)	32
<b>ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ</b> (1400g) икра красная, икра щуки, лангустины, креветки, устрицы, филе тунца, мидии, осьминог, кальмар су-вид, соус ореховый чили, соус бэнг-бэнг, соус к устрицам Миньонет	460
<b>ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С БОТТАРГОЙ,</b> медово-кофейным соусом с трюфельной пастой (135g)	34
<b>ФИЛЕ ЛОСОСЯ ПО-ПЕРУАНСКИ,</b> боттарга, соус фузион, крем из авокадо, фенхель (140g)	40
<b>ТЫКВЕННЫЕ ВАФЛИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ</b> и сливочно-сырным кремом (135g)	32
<b>БАБАГАНУШ С ФИНИКОВЫМ МЕДОМ</b> (150g)	32
<b>СЫРНОЕ ПЛАТО</b> (250g)	45

# СУПЫ

<b>СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ</b> с апельсином, бельгийским темным шоколадом и сыром с голубой плесенью (215g)	20
<b>СОЛЯНКА ПО-ДОМАШНЕМУ С ЛОСОСЕМ,</b> треской и судаком (220g)	25
<b>КОНСОМЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ</b> с королевскими шампиньонами и булгуром (260g)	22

# САЛАТЫ

<b>САЛАТ С ХУРМОЙ НА ГРИЛЕ,</b> пармской ветчиной, сыром моцарелла (200g)	25
<b>САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ,</b> сыр фета, опаленный апельсин, пряный вишневый соус (135g)	30
<b>САЛАТ С КАЛЬМАРОМ,</b> боттаргой, зеленым горошком, сельдереем, ореховым соусом (125g)	32
<b>САЛАТ СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ,</b> голубика, апельсиновый соус (120g)	32
<b>САЛАТ С ОПАЛЕННЫМ ТУНЦОМ</b> и соусом бэнг-бэнг (170g)	30
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ,</b> томатами черри, кунжутно-ореховым соусом (175g)	32

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<b>ТОРШОН ИЗ ФУА-ГРА С АНАНАСОМ НА ГРИЛЕ,</b> соус из черноплодной рябины, яблочный гель (165g)	65
<b>ФИЛЕ МИНЬОН С ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ,</b> запеченные томаты черри (240g)	75
<b>УТИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД,</b> гратен из картофеля и батата, вишневый соус (300g)	52
<b>РОСТБИФ ПО-ТОСКАНСКИ</b> говяжья вырезка, картофельное пюре с белыми грибами, винный соус (390g)	70
<hr/>	
<b>ФЛАНК СТЕЙК ФЛАМБЕ НА MARTELL V.S.</b> с запеченой палентой (255g)	70
<b>ФЛАНК СТЕЙК ФЛАМБЕ + 50ML MARTELL V.S.</b>	87
<hr/>	
<b>КОТЛЕТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ В БЕКОНЕ,</b> милфей из картофеля, шампиньоны, винный соус (250g)	45
<b>ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ,</b> картофельное пюре с базиликом (225g)	45
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА,</b> картофель дюшес, пюре из зеленого горошка с мятой, винный соус (290g)	92
<b>ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ</b> с пюре из батата и голубого сыра (245g)	50
<b>СУДАК СУ-ВИД ЗАПЕЧЕННЫЙ,</b> брокколи, грибной соус (200g)	52
<b>ОСЬМИНОГ ТЕМПУРА,</b> картофельное пюре с ореховым соусом, трюфельное масло и соус биск (195g)	92
<b>ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С КОПЧЕНЫМ ШПИНАТОМ,</b> картофельным пюре и сливочным соусом с эстрагоном (220g)	65

## ПАСТА И РИЗОТТО

<b>ДОМАШНЯЯ ПАСТА С ЛАНГУСТИНОМ</b> и боттаргой по-средиземноморски (235g)	60
<b>ДОМАШНИЕ СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> (200g)	50
<b>РИЗОТТО С ТЫКВОЙ,</b> сыром с голубой плесенью, фундуком (165g)	25

### ДОБАВЬТЕ В ВАШЕ РИЗОТТО

КРЕВЕТКИ  
40g | 20

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ  
40g | 30

\*Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов,  
сообщите об этом официанту.

---

## ИКРА

### с оладушками и сливочным кремом

50/70/40g

---

ЛОСОСЕВАЯ	60
ЩУЧЬЯ	60
ОСЕТРОВАЯ ADMIRAL HUSSO	195

---

## УСТРИЦЫ

ФИН ДЕ КЛЕР ФАВЬЕ №3	22
ХАСАНСКИЕ	22
СОУС К УСТРИЦАМ МИНЬОНЕТ (30g)	2

\*наличие и сорт устриц уточняйте у вашего официанта

---

## ГРИЛЬ

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ (40g)	35
ТУНЕЦ САКУ (90g)	30
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ (100g)	38
ОСЬМИНОГ (95g)	65
ФИЛЕ ЛОСОСЯ (100g)	45
КАЛЬМАРЫ (100g)	32

## ОВОЩИ-ГРИЛЬ

БАКЛАЖАН, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, КОРОЛЕВСКИЙ ШАМПИНЬОН, ТОМАТЫ ЧЕРРИ (170g)	15
КОРОЛЕВСКИЕ ШАМПИНЬОНЫ (135g)	12

## СОУСЫ К ГРИЛЮ

СОУС СЛИВОЧНЫЙ С ЭСТРАГОНОМ 25g   9	СОУС ЧИМИЧУРИ 25g   7
СОУС СЛИВОЧНЫЙ С КРАСНОЙ ИКРОЙ 25g   10	МАЙОНЕЗ ЮДЗУ 25g   5
СОУС БИСК 25g   7	МУСС ИЗ ФУА-ГРА 20g   6

---

## ДРАНИКИ

---

ДРАНИКИ С БЕФСТРОГАНОВ из говяжьего языка (300g)	44
ДРАНИКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ и сливочно-творожным кремом (230g)	44
ДРАНИКИ СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ и сливочно-творожным кремом (260g)	44

\*Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом официанту.

## СЛАДКОЕ

---

**ГОЛОВА ДАВИДА**, мусс из черного и белого шоколада, шоколадный бисквит, свежая голубика, гель из малины (220g) 40

**ШОКОЛАДНЫЙ БАВАРЕЗЕ**  
в вишневой глазури (85g) 18

**МОРОЖЕНОЕ ИЗ ФУА-ГРА PLOMBIÈRE**  
с хересом (50g) 20

**СЛИВОЧНЫЙ ДЕ ПАССИОН** (110g) 18

---

### КОФЕ **BLASERCAFÉ** SUISSE

РИСТРЕТТО	6
ЭСПРЕССО	6
АМЕРИКАНО	6
КАПУЧИНО	8
ЛАТТЕ	12
ФЛЭТ УАЙТ	12
РАФ	14

### КОФЕ без кофеина

РИСТРЕТТО	8
ЭСПРЕССО	8
АМЕРИКАНО	8
КАПУЧИНО	10
ЛАТТЕ	14
ФЛЭТ УАЙТ	14
РАФ	16

### КОФЕ на альтернативном молоке (кокосовое/миндальное)

КАПУЧИНО	14
ЛАТТЕ	16
ФЛЭТ УАЙТ	18

### КОФЕ без кофеина на альтернативном молоке (кокосовое/миндальное)

КАПУЧИНО	16
ЛАТТЕ	18
ФЛЭТ УАЙТ	20

---

## ЧАЙ

СЕНЧА	10
АЛОЭ ВЕРА	10
АССАМ	10
МАНГО ЦИТРУС	12
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	10
ГОРНЫЙ ЦВЕТОК	10
ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ	12

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ 250ml

ГРОГ	20
ГЛИНТВЕЙН	15
ГЛИНТВЕЙН Б/А	12
КАКАО	8
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	7

---

---

## ФРЕШИ 200ml

Груша	14
Яблоко	14
Апельсин	14
Грейпфрут	14
Сельдерей	14
Морковь: со сливками с оливковым маслом	14

## ЛИМОНАДЫ И НАПИТКИ 250ml

Цитрусовый	14
Апельсиновый шприц	14
Клубничный мохито	14
Лимонно-имбирный	14
Холодная малина	14

---

## ВОДА

RusseQuelle sparkling / still, 500ml / 750ml	8 / 14
--	--------

## НАПИТКИ

Coca-Cola Zero	6
Coca-Cola	6
Fanta	6
Sprite	6
Schweppes Indian Tonic	6

## СОКИ Granini 250ml

Апельсин	12
Яблоко	12
Томат	10

---

---

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ WINE & PINSA

---

### ПИНСЫ

<b>ГРУША И БЕКОН</b> (365g)	30
карамелизированная груша, хрустящие чипсы из бекона, сыр рокфорти, сыр сулугуни, сырный соус, финиковый сироп	
<b>СТРАЧАТЕЛЛА И ТОМАТЫ С АНЧОУСАМИ</b> (460g)	33
сыр страчателла, анчоусы, томатный соус, бланшированные томаты, зеленое масло из петрушки, листья базилика	
<b>ИНДЕЙКА И СОУС ВИТЕЛЛО ТОННАТО</b> (370g)	35
индейка су-вид, соус вителло тоннато, соус жу, томатный соус, жареный шалфей	
<b>РОСТБИФ, МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ И ЦИТРУСОВЫЙ СОУС</b> (390g)	36
ростбиф из говядины, сыр сулугуни, маринованный лук и морковь, шпинат, сырный соус, цитрусовый соус	
<b>ПО-ТОСКАНСКИ С ИНДЕЙКОЙ</b> (420g)	30
филе индейки, сыр моцарелла, соус юдзу, сырный соус, микс-салат, томаты черри, рукола	
<b>ПЕПЕРОНИ С ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ</b> (360g)	33
сырокопченая колбаса пеперони, сыр сулугуни, луковый мармелад с портвейном, томатный соус	

\*Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов,  
сообщите об этом официанту.



С полным меню можно ознакомиться по qr-коду  
или уточнить у официанта



## ДОМ ЗАЛКИНДА

---

Памятник архитектуры XIX века в историческом центре Минска и комплекс с современной философией гостеприимства.

Бутик-отель уровня 4 звезды, где каждый из 26 номеров уникален по планировке и оформлению.

Классический ресторан Zalkind Kitchen.

Винный бар Wine & Pinsa.

Nomad Bar, Whisky hall & Cigar room.

ПРИЯТНО ДАРИТЬ ТО, ЧТО ЛЮБИШЬ САМ!  
ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ В РЕСТОРАН  
ZALKIND KITCHEN  
НА СУММУ 50 И 100 РУБЛЕЙ



**МЫ ОТКРЫТЫ ЕЖЕДНЕВНО С 8:00 ДО 23:00**  
**В ПЕРИОД РАБОТЫ ЛЕТНЕЙ ТЕРРАСЫ МЫ ОТКРЫТЫ ЕЖЕДНЕВНО С 8:00 ДО 00:00**  
**ПРОЙДЯ ПО QR-КОДУ ОСТАВЬТЕ ОТЗЫВ**  
**БЛАГОДАРИМ ВАС!**

---

 **+375 29 621 62 62**  **ZALKIND.KITCHEN**  **ZHOTEL.BY**

**МИНСК, УЛ. РЕВОЛЮЦИОННАЯ, 24**

