

ZALKIND
KITCHEN
P E C T O P A H

ШЕФ-ПОВАР
СТЕПАН ОСТРОУХ

от 03.06.2026

СТАРТЕРЫ

БУТЕРБРОД НИКОЛАЯ ВТОРОГО 100g 50
икра лосося, бриошь,
лимонное масло, микрозелень

БУТЕРБРОД ПЕТРА ПЕРВОГО 100g 125
осетровая икра, бриошь,
лимонное масло, микрозелень

ИКРА с блинами и сливочным кремом

ЛОСОСЕВАЯ 50g 65

ЩУЧЬЯ 50g 65

ОСЕТРОВАЯ ADMIRAL HUSSO 30/50/100g 130 / 200 / 380

Завтрак ~~НЕ~~ студента 1200 руб (Zalkind edition)

рекомендуется на 4-6 человек

осетровая икра 250g
лососевая икра 250g
слабосоленый лосось 100g
блины
драники

BULBASH №1 RESERVE..... 400

VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN, BRUT 320

ИГРИСТОЕ по бокалам 125ml

Prosecco Ca di Rajo Treviso Rose Brut Italy, Veneto 30

Cap Classique Springfield Estate "Garuzis" Brut 40
South Africa, Robertson

Cremant de Bourgogne Parigot & Richard "Prophete" 45
Extra Brut
France, Bourgogne

Champagne Chavost "Blanc d'Assemblage" Brut 55
France, Champagne

Шеф-ужин

"МИР НА ВКУС. ЭХО ЦИВИЛИЗАЦИЙ"

авторский сет от шеф-повара Степана Остроуха
и сомелье ресторана Анны Масайло

Ужин, сервированный СЕРЕБРОМ,
придаст вашему свиданию атмосферу изысканности и роскоши

ЗАКУСКИ

Ферментированная
говядина в маринаде мисо

Севиче из сибаса

Обжаренные морепродукты
в хрустящем рисовом тесте

Ростбиф из оленины
со сморчками

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Фланк стейк Антикучиро

Баллотин с черной треской

ДЕСЕРТ

Рубиновая малина

ВИННАЯ ПАРА

Domaine de Nerleux 'La Folie
des Loups' Cremant de Loire

La Spinetta Timorasso Derthona,
Piemonte 2023

Domaine Faiveley, Mercurey 'Clos
Rochette' Monopole, Burgundy 2022

Hacienda Lopez de Haro
Gran Reserva Classica, Rioja 2014

ВИННАЯ ПАРА

Travaglini, Gattinara, Piemonte 2020

Loimer, Grüner Veltliner Langenlois
Ried Spiegel 1ÖTW, Kamptal, 2015

ДИЖЕСТИВ

Godet Antarctica



Сет без сопровождения вина

595g | 280

Винное сопровождение

415ml | 150

*Проведение шеф-ужина только по предварительной записи

*Возможны замены винных позиций

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ СЕТЫ

МЯСНОЙ

АПЕРИТИВ

ОЛИВКИ В ДОМАШНЕМ МАРИНАДЕ

ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

САЛАТ

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ, ФЕТОЙ И ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ В СТИЛЕ РОССИНИ

ДЕСЕРТ

ГАНАШ ИЗ БЕЛЬГИЙСКОГО ШОКОЛАДА

С АРОМАТОМ БЕЛЫХ ГРИБОВ,

ЧЕРНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ ЛИСИЧКИ

_____ стоимость сета без вина 525g | 150

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

FRANCE

CREMANT D'ALSACE, CUVÉE SPECIALE 1904, ARTHUR METZ

LES FEMELOTES, CHARDONNAY, DOMAINE CHAVY-CHOUET, BOURGOGNE, 2022

_____ предлагаем сет из 2 бокалов вина по 125ml | 60

МОРСКОЙ

АПЕРИТИВ

ОЛИВКИ В ДОМАШНЕМ МАРИНАДЕ

ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

САЛАТ

САЛАТ С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС И МЕДОВЫМ ЮДЗУ

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С БЕКОНОМ

ДЕСЕРТ

СЛИВОЧНЫЙ ДЕ ПАССИОН

_____ стоимость сета без вина 525g | 150

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

FRANCE

CREMANT D'ALSACE, CUVÉE SPECIALE 1904, ARTHUR METZ

LA TAUPE, PINOT NOIR, DOMAINE CHAVY-CHOUET, BOURGOGNE, 2022

_____ предлагаем сет из 2 бокалов вина по 125ml | 60

ЗАКУСКИ

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ СЕН-ЖАК 210g	75
соус берблан с ванилью	
КРЕМ ИЗ ПЕЧЕНЫХ БАКЛАЖАНОВ С ТАХИНИ И ФИНИКОВЫМ МЕДОМ 150g	40
печеный баклажан, тахина, ореховый соус, кешью	
ОЛИВКИ В ДОМАШНЕМ МАРИНАДЕ 100g	25
оливки каламата, большие и маленькие зеленые оливки, домашний маринад из апельсинового сока, лимона, чеснока	
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 135g	40
говядина, томаты черри, соус бэнг-бэнг, гель из копченого перца, каперсы	
Шеф-повар рекомендует к этому блюду: _____	
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНОЙ ПУДРОЙ И ПАРМЕЗАНОМ 95g	16

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА 135g	40
боттарга, медово-кофейный соус с трюфельной пастой	
СЫРНОЕ ПЛАТО 250g	50
ассорти местных и континентальных сыров, груша, виноград, мед, орехи	

ГРИЛЬ ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 1100g	350
морские гребешки гриль, тунец саку на гриле, тигровые креветки гриль, осьминог гриль, филе лосося гриль, соус бэнг-бэнг, соус ореховый чили, овощи гриль	

САЛАТЫ

САЛАТ С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС И МЕДОВЫМ ЮДЗУ 170g	38
слабосоленый лосось гравлакс, свежий салат микс, соус юдзу с медом, ломтики яблока, редиса, кунжут	
САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ 135g	35
свежий салат микс, сыр фета, опаленный апельсин, пряный вишневый соус, фундук	
САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ, МОРКОВЬЮ УМАМИ, ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ГРЕЙПФРУТОМ 180g	39
шпинат, авокадо, медово-устричная заправка, орех кешью	
САЛАТ С ОПАЛЕННЫМ ТУНЦОМ 170g	36
свежий салат микс, огурец, яйцо перепелиное, соус бэнг-бэнг	

СУПЫ

ХОЛОДНИК 270g	25
креветки су-вид, огурец, авокадо, кинза, микрозелень, крем чиз	
СОЛЯНКА ПО-ДОМАШНЕМУ 270g	29
лосось, судак, маринованный огурец, репчатый лук, оливки, сливочный крем	

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ В СТИЛЕ РОССИНИ 240g	60
томленые говяжьи щеки, картофельное пюре с трюфельной пастой, соус демиглас с добавлением красного вина, пена из фуа-гра	
ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С БЕКОНОМ 245g	70
филе лосося на гриле, отварная брокколи, сливочный соус берблан с ванилью, обжаренная свиная грудинка, капли красного масла	
КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ, КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, СОУС БЕРБЛАН С ИКРОЙ 225g	50
котлета из пресноводной щуки, картофельное пюре, соус берблан с икрой щуки, красная икра	
ФУА-ГРА С ТОМЛЕННОЙ ГРУШЕЙ В ПОРТВЕЙНЕ 200g	60
обжаренная фуа-гра, пюре из сельдерея с ванилью, карамелизированные грецкие орехи, соус из черноплодной рябины	
ФИЛЕ МИНЬОН 240g	80
говяжья вырезка, пюре из пастернака и сельдерея, запеченные томаты черри	
УТИНАЯ ГРУДКА MAGRET 230g	60
пюре из пастернака и сельдерея, вишневый соус, тыква карамелизированная	
ТОМЛЕНАЯ ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА 410g	95
мясной соус с добавлением пива и овощей, пюре из фасоли, томаты черри, кинза, перец чили	
ТАЛЬЯТА ПО-ТОСКАНСКИ 390g	80
говяжья вырезка, картофельное пюре с белыми грибами, винный соус	
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ 225g	55
картофельное пюре с базиликом	
ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С ВАНИЛЬЮ 205g	95
гремолата, перец бикиньо, сухие маслины каламата	

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

РИЗОТТО

РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ И ТЫКВОЙ 205g

50

пюре из тыквы, сыр с голубой плесенью,
сливки, пармезан, фундук

ДРАНИКИ

ДРАНИКИ С БЕФСТРОГАНОВ 300g

48

из говяжьего языка

ДРАНИКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ 215g

48

сливочно-творожный крем

ДРАНИКИ СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ 245g

48

сливочно-творожный крем

ДРАНИКИ С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ 225g

65

сливочно-творожный крем

ДРАНИКИ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ 225g

130

сливочно-творожный крем

ГРИЛЬ

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ 40g

40

ТУНЕЦ САКУ 130g

48

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 100g

42

ОСЬМИНОГ 95g

80

ФИЛЕ ЛОСОСЯ 100g

55

ОВОЩИ-ГРИЛЬ 170g

25

баклажан, перец сладкий,
королевский шампиньон, томаты черри

КОРОЛЕВСКИЕ ШАМПИНЬОНЫ 135g

20

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 100g

6

ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ 100g

10

БРОККОЛИ 100g

6

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 100g

10

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

ДЕСЕРТЫ

ГОЛОВА ДАВИДА 220g	45
мусс из черной смородины в велюре из шоколада, свежая голубика, шоколадный бисквит, гель из малины	
СЛИВОЧНЫЙ ДЕ ПАССИОН 110g	23
тонкий бисквит на сгущенном молоке, пропитанный кремом из взбитой сметаны, гелем из маракуйи, крем с маскарпоне	
ГНАШ ИЗ БЕЛЬГИЙСКОГО ШОКОЛАДА С АРОМАТОМ БЕЛЫХ ГРИБОВ, ЧЕРНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ ЛИСИЧКИ 85g	35
горький и молочный шоколад, сливки, белые грибы, черные лисички, херес, белое вино, кленовый сироп, ваниль	
АССОРТИ ИЗ ФРУКТОВ 650g	35
апельсин, грейпфрут, груша, виноград, яблоко	

BLASERCAFÉ

SUISSE 

КОФЕ

ЭСПРЕССО	9
АМЕРИКАНО	9
КАПУЧИНО	11
ЛАТТЕ	12
ФЛЭТ УАЙТ	14
РАФ	14

КОФЕ без кофеина

ЭСПРЕССО	11
АМЕРИКАНО	11
КАПУЧИНО	13
ЛАТТЕ	14
ФЛЭТ УАЙТ	16
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

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

ЭСПРЕССО ТОНИК	12
БАМБЛ	12
АЙС ЛАТТЕ	12

без кофеина ЭСПРЕССО ТОНИК	14
без кофеина БАМБЛ	14
без кофеина АЙС ЛАТТЕ	14

ЧАЙ 450ml

СЕНЧА	15
АЛОЭ ВЕРА	15
АССАМ	15
ЭРЛ ГРЕЙ	15
МАНГО ЦИТРУС	15

МОЛОЧНЫЙ УЛУН	15
ГОРНЫЙ ЦВЕТОК	15
ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ	15
ЯГОДНЫЙ	15
ТРОПИЧЕСКИЙ	15

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ 250ml

КАКАО	12
-------	----

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	9
-----------------	---

ФРЕШИ 200ml

Груша	18
Яблоко	18
Апельсин	18
Грейпфрут	18
Сельдерей	18
Морковь	18

ЛИМОНАДЫ И НАПИТКИ 250ml

Киви - мята	16
Малина - личи	16
Персик - миндаль	16

ВОДА

S.Pellegrino газированная, 750ml	27
Aqua Panna негазированная, 750ml	27
RusseQuelle негазированная / газированная, 500ml / 750ml	10 / 15

НАПИТКИ

Coca-Cola Zero	8
Coca-Cola	8
Fanta	8
Sprite	8
Schweppes Indian Tonic	8

СОКИ Granini 250ml

Апельсин	12
Яблоко	12
Томат	12

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ WINE & PINSA

ПИНСЫ

РИМСКАЯ МЯСНАЯ 390g	33
филе индейки, сырокопченая колбаса пепперони, мортаделла, сыр сулугуни, маринованные оливки, трюфельный майонез, томатный соус	
ЛОСОСЬ И ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ 350g	38
запеченный лосось, вяленые томаты, сыр сулугуни, сырный соус, угольное масло, базилик	
СТРАЧАТЕЛА ЧЕРИЗО 500g Хит!	38
пепперони, страчателла, мед, соус Шрирача, базилик, томаты, сыр Моцарелла	
РОСТБИФ, МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ И ЦИТРУСОВЫЙ СОУС 390g	39
ростбиф из говядины, сыр сулугуни, маринованный лук и морковь, шпинат, сырный соус, цитрусовый соус	
ВЕТЧИНА & СТРАЧАТЕЛЛА 480g	39
ветчина, сыр страчателла, сыр сулугуни, обжаренные томаты черри, шпинат, сырный соус, бальзамический соус, зеленое масло	
ПЕППЕРОНИ С ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ 360g	35
сырокопченая колбаса пепперони, 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.

Ресторан Wine &Pinsa.

Cocktails bar NOMAD, Whiskey hall, Cigar Room

ПРИЯТНО ДАРИТЬ ТО, ЧТО ЛЮБИШЬ САМ!
ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ В РЕСТОРАН
ZALKIND KITCHEN
НА СУММУ 100 И 300 РУБЛЕЙ



ПРОЙДЯ ПО QR-КОДУ ОСТАВЬТЕ ОТЗЫВ
БЛАГОДАРИМ ВАС!

☎ **+375 29 621 62 62** 📷 **ZALKIND.KITCHEN** 🌐 **ZHOTEL.BY**

МИНСК, УЛ. РЕВОЛЮЦИОННАЯ, 24

