

ZALKIND KITCHEN

Р Е С Т О Р А Н

ШЕФ-ПОВАР
СТЕПАН ОСТРОУХ

от 24.02.2026

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

50/120/40g

ЛОСОСЕВАЯ 65

ЩУЧЬЯ 65

ОСЕТРОВАЯ ADMIRAL HUSSO 200



УСТРИЦЫ

УСТРИЦА 32

СОУС К УСТРИЦАМ MIGNONETTE 30g 4

*наличие и сорт устриц уточняйте у вашего официанта

ИГРИСТОЕ по бокалам 125ml

Prosecco Ruggeri "Quartese" Valdobbiadene 35
Superiore Brut Italy, Veneto

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 Антикучero

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

Baron de Sigognac Napoleon



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

КРЕМ С КОЗЬИМ СЫРОМ В ПАНИРОВКЕ
ИЗ ОРЕХОВ И КЛЮКВЫ

ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

САЛАТ

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ, ФЕТОЙ И ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ В СТИЛЕ РОССИНИ

ДЕСЕРТ

ГНАШ ИЗ БЕЛЬГИЙСКОГО ШОКОЛАДА
С АРОМАТОМ БЕЛЫХ ГРИБОВ,
ЧЕРНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ ЛИСИЧКИ

_____ стоимость сета без вина **495g | 120**

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

FRANCE

CREMANT D'ALSACE, CUVÉE SPECIALE 1904, ARTHUR METZ

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

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

МОРСКОЙ

АПЕРИТИВ

КРЕМ С КОЗЬИМ СЫРОМ В ПАНИРОВКЕ
ИЗ ОРЕХОВ И КЛЮКВЫ

ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

САЛАТ

САЛАТ С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС И МЕДОВЫМ ЮДЗУ

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С БЕКОНОМ

ДЕСЕРТ

ГНАШ ИЗ БЕЛЬГИЙСКОГО ШОКОЛАДА
С АРОМАТОМ БЕЛЫХ ГРИБОВ,
ЧЕРНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ ЛИСИЧКИ

_____ стоимость сета без вина **475g | 120**

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**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КРЕМ ИЗ ПЕЧЁНЫХ БАКЛАЖАНОВ С ТАХИНИ И ФИНИКОВЫМ МЁДОМ 150g печеный баклажан, тахина, ореховый соус, кешью	40
ОЛИВКИ В ДОМАШНЕМ МАРИНАДЕ 100g оливки каламата, большие и маленькие зеленые оливки, домашний маринад из апельсинового сока, лимона, чеснока	25
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 135g говядина, томаты черри, соус бэнг-бэнг, гель из копченого перца, каперсы	40
Шеф-повар рекомендует к этому блюду: _____	
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНОЙ ПУДРОЙ И ПАРМЕЗАНОМ 95g	16
<hr/>	
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА 135g боттарга, медово-кофейный соус с трюфельной пастой	40
СЫРНОЕ ПЛАТО 250g ассорти местных и континентальных сыров, груша, виноград, мед, орехи	50
<hr/>	
ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 1315g	480
Устрицы, икра щулья, икра лососевая, на гриле тунец саку, осьминог, морские гребешки, креветки, соус к устрицам mignonette, соус ореховый, соус бэнг-бэнг, лимон	
<hr/>	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

РОСТБИФ С ГРИБНЫМ КОНСОМЕ 130g консоме с белыми сухими грибами, редис, трюфельный майонез	40
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ SAINT JACQUES 210g пюре из тыквы, соус берблан с ванилью	60

САЛАТЫ

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

СУПЫ

СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ 215g	25
печеная тыква, овощной бульон, апельсиновый сок, сыр с голубой плесенью, темный шоколад, орех кешью	
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

*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, голубика	
ГАНАШ 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	без кофеина	ЭСПРЕССО ТОНИК	14
БАМБЛ	12		БАМБЛ	14
АЙС ЛАТТЕ	12		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

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

Цитрусовый	16
Апельсиновый шприц	16
Клубничный мохито	16
Лимонно-имбирный	16
Холодная малина	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 пеперони, мортаделла, сыр сулугуни, маринованные оливки, трюфельный майонез, томатный соус
- СТРАЧАТЕЛЛА И ТОМАТЫ С АНЧОУСАМИ** 460g 37
сыр страчателла, анчоусы, томатный соус, бланшированные томаты, зеленое масло из петрушки, листья базилика
- ИНДЕЙКА И СОУС ВИТЕЛЛО ТОННАТО** 370g 37
индейка су-вид, соус вителло тоннато, соус жу, томатный соус, жареный шалфей
- 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

