

Андрей Савенков

Повар. Шеф. Гастропроводник

Больше, чем Шеф-повар...

Кухня через призму истории народов России - именно этот посыл я стараюсь доносить до своих гостей. Долгое и детальное изучение южных регионов нашей большой страны позволило углубиться в их историю и познать вкус региона. Самое главное - понять философию, заключающуюся в простом: Кухня - это квинтэссенция вкусов коренных народов. Воссоздав и применив забытые рецепты, мы с командой создали новое направление, которое назвали "Краснополянская Кухня". Я буду рад познакомить Вас с ней!

Дмитрий Соменко

Шеф-повар ресторана «Главный Причал»

Применяя классические и самые современные техники приготовления, мы создали уникальное меню, которое отражает солнечное волжское лето. Делая ставку на сезонный продукт, я понимал, что поиски будут долгими, от этого и конечный результат интереснее

POP UP ОБЕД с 12.00-16.00

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

Клубничный гаспачо с креветкой		750₽
«Cuvee Especial» Rias Baixas / Chan de Rosas	150 мл	960₽
Альбариньо, Риас Байшас, Испания		
Свекольник с копченым конаковским осетром		750₽
«Alexandrov Wine Collection» Krakhuna / GWH	150 мл	750₽
Крахуна, Имерети, Грузия		

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Вителло макарелло		690₽
Tsitska-Tsolikauri-Krakhuna Qvevri Imereti / Archil Guniava	150 мл	1500₽
Цицка/Цоликаури/Крахуна, Имерети, Грузия		
Салат панцанелла с вяленным осетром и черной икрой		1250₽
«Cuvee Especial» Rias Baixas / Chan de Rosas	150 мл	960₽
Альбариньо, Риас Байшас, Испания		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Клецки с томленным черноморским рапаном и черной икрой		1650₽
Vezelay «Galerie» / Domaine Montanet-Thoden	150 мл	2040₽
Шардоне, Бургундия, Франция		

POP UP УЖИН с 18.00-22.00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из кавказского ягненка		690₽
«Alexandrov Wine Collection» Mukuzani BIO / GWN	150 мл	960₽
Саперави, Имерети, Грузия		
Салат панцанелла с вяленным осетром и черной икрой		1250₽
«Cuvee Especial» Rias Baixas / Chan de Rosas	150 мл	960₽
Альбариньо, Риас Байшас, Испания		
Киндзмари из горной форели		990₽
Vezelay «Galerie» / Domaine Montanet-Thoden	150 мл	2040₽
Шардоне, Бургундия, Франция		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Клецки с томленным черноморским рапаном и черной икрой		1650₽
Vezelay «Galerie» / Domaine Montanet-Thoden	150 мл	2040₽
Шардоне, Бургундия, Франция		
Веллингтон с конаковским осетром		1900₽
Tsitska-Tsolikauri-Krakhuna Qvevri Imereti / Archil Guniava	150 мл	1500₽
Цицка/Цоликаури/Крахуна, Имерети, Грузия		
Томленный козленок с аджапсандалом		2250₽
«Alexandrov Wine Collection» Mukuzani BIO / GWN	150 мл	960₽
Саперави, Кахетия, Грузия		
ДЕСЕРТ		
Конаковская клубника с муссом из черноморского персика		650₽
Ice Wine / Sauk-Dere	75 мл	760₽
Рислинг, Кубань, Россия		