

# MENU



РЕСТОРАН  
*Мезонин*



# МЕНЮ АКВАРИУМА



## ГРЕБЕШОК КАМЧАТСКИЙ

*Kamchatka scallop*

1 шт. 550.-



## МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ

*Magadan shrimps*

Розовые креветки, выращенные в живой  
природе Северных морей у берегов  
Охотского моря.

- 400/150 1390.-

- 800/150 2690.-





## СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА

*Scallop ceviche*

Камчатский гребешок с  
соусом манго и сорбетом  
из огурца.

1/120

770.-

## СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ

*Salmon ceviche*

С манго.

1/170

870.-



## МОРСКИЕ ЕЖИ / УСТРИЦЫ

*Echinoids / Oysters*

1 шт. 360.-





# ЗАВТРАКИ до 16:00



190.-

**КАША ОВСЯНАЯ**  
классическая:

На молоке / на кокосовом молоке.  
400 г

350.- **КАША ОВСЯНАЯ**

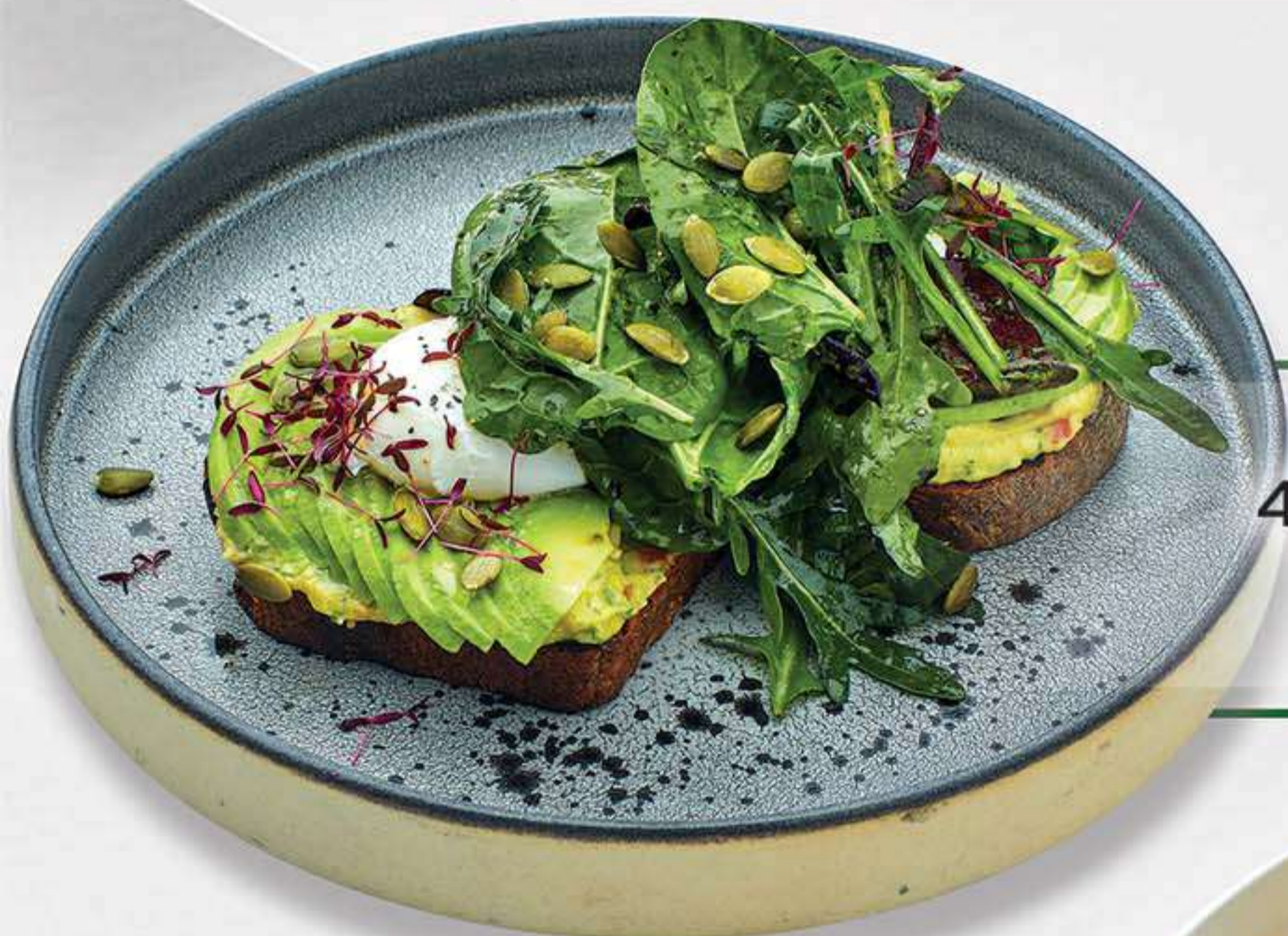
С фруктами, ягодами, орехами.  
400 г

## СЫРНИКИ

С Каталонским кремом и манго.

360.-

1/350



420.-

**ЯЙЦА БЕНЕДИКТ**

На ржаном тосте с гуакамоле и авокадо.  
1/270

## МИЛФЕЙ

Омлет с трюфельно-сырным муссом и лососем.

420.-

1/200



**ЯИЧНИЦА/ОМЛЕТ**  
из 2х яиц

140.-

**ЯИЧНИЦА/ОМЛЕТ**  
из 3х яиц

190.-

### ДОБАВЬ К ЗАВТРАКУ:

Сыр 50 г	100.-	Ветчина 50 г	120.-	Помидоры 50 г	90.-	Шпинат 50 г	120.-
Бекон 50 г	150.-	Лосось 50 г	480.-	Грибы 50 г	90.-	Перец 50 г	100.-



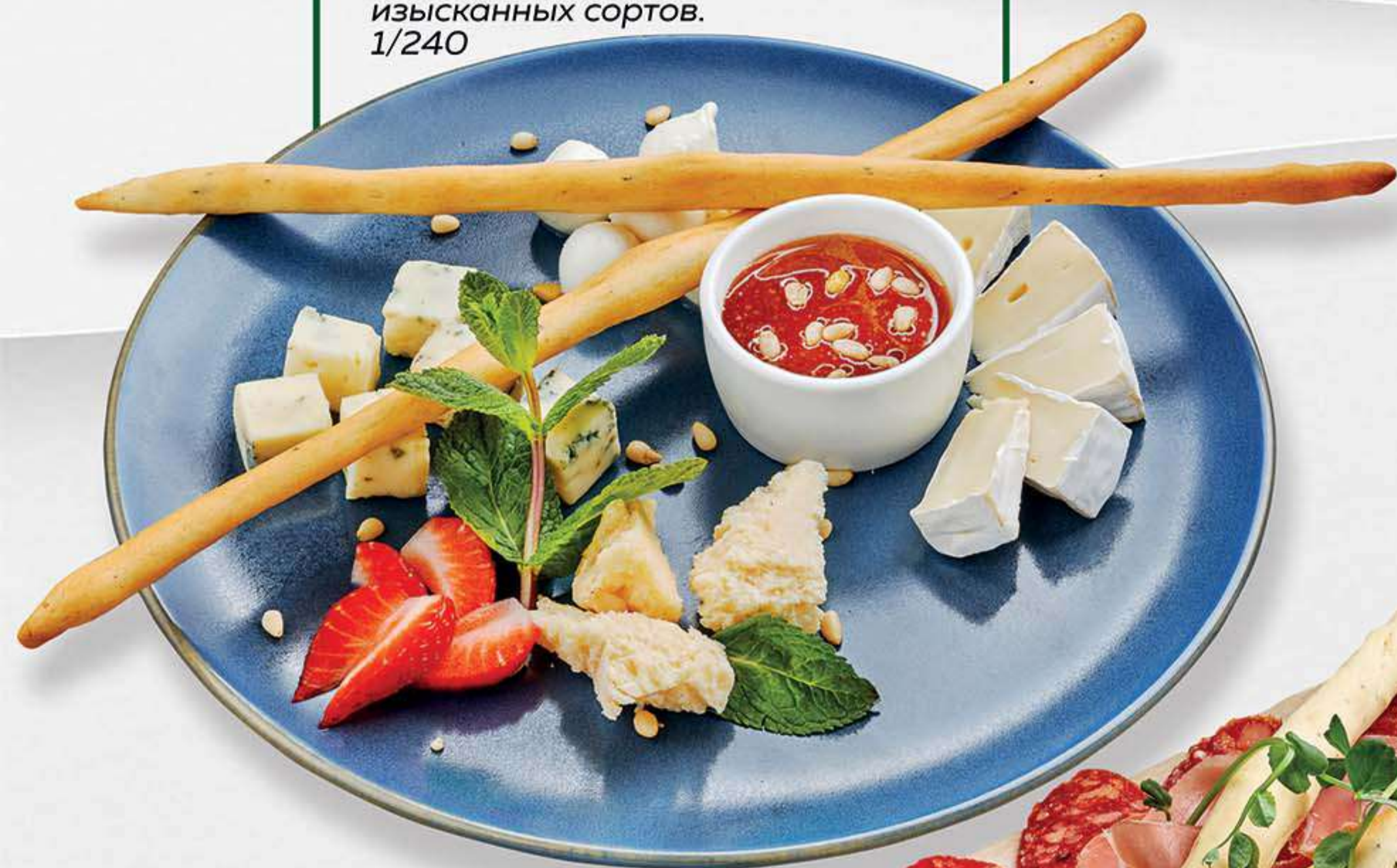
# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## ВИННЫЙ СЕТ

Wine set

780.-

Ассорти сыров  
изысканных сортов.  
1/240



## АНТИПАСТИ- АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ ЗАКУСОК

Antipasti-assorted Italian snacks

820.-

1/200



## БРУСКЕТТЫ

Bruschettas

360.- - Ростбиф, трюфельный  
унаги, эклер.  
1/120

420.- - Тунец, огурец, эклер.  
1/170

420.- - Лосось, мусс копченый  
лосось, эклер.  
1/120

440.- - Креветки, гуакомоле,  
эклер.  
1/120



Если у Вас аллергия на некоторые продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
If you are allergic to certain foods, please inform the waiter.





## КАРПАЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

*Veal carpaccio*

Телячья вырезка с сыром пармезан, рукколой и кремом "Бальзамик".

720.-  
1/200



## ТОМАТЫ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА ИЛИ БУРРАТА

*Tomatoes with stracciatella cheese  
or burrata*

1/300

680. -



## КАРПАЧО ИЗ СЕМГИ

*Salmon carpaccio*

Классическая итальянская закуска.

860.-  
1/140





## АССОРТИ ИЗ ДОМАШНЕГО САЛА

Assorted lard

490.-

1/260/80

Сальце с чесноком, сало копчёное, сало с прорезью подается с ржаными гренками и горчицей.



## ОВОЦНОЙ СЕТ

Assorted vegetables

430.-

1/420

Помидоры, огурцы, перец болгарский, редис сельдерей, зелень.

## МЯСНОЙ СЕТ

Meat set

860.-

Ростбиф, буженина и отварной язык собственного производства.  
240/53





## РЫБНОЕ ПЛАТО

*Fish platter*

Лосось собственного посола  
и копченый эсколар, подается  
с хрустящими тостами.

960.-

1/170/50/53



## СЕЛЕДОЧКА В МАРИНАДЕ

*Herring in marinade*

С картофельными  
дольками. 1/285

360.-

## ЗАКУСКА ИЗ УГРЯ И БАКЛАЖАН НА ГРИЛЕ

*Appetizer of eel and grilled eggplant*

690.-

1/190





# ТАТАКИ



## ЛОСОСЬ С КРАСНОЙ ИКРОЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ ПОНЗУ

*Salmon / red caviar / truffle ponzu*

1/100

780.-



## ТУНЕЦ С РУККОЛОЙ И ЧИЛИ

*Tuna / arugula / chili*

1/180

890.-



## ГОВЯДИНА С ФУАГРА И ПАРМЕЗАНОМ

*Beef / foie gras / parmesan*

1/120

780.-





# САЛАТЫ

## САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

«Caesar» salad

Салат из сочных листьев «Романо» с классическим соусом Цезарь.

- С курицей 490.-  
1/250

- С лососем 630.-  
1/250

- С креветками 630.-  
1/250







**САЛАТ С РОСТБИФОМ  
И АРТИШОКАМИ**

*Lettuce with roast beef and artichokes*

С соусом «Вителло тоннато».

**560.-**

1/200



**САЛАТ С АВОКАДО И  
ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**

*Salad with avocado and tiger prawns*

**680.-**

Под ореховым соусом.  
1/180



**МИКС САЛАТА  
С МАНГО**


*Mango salad mix*

Лосось на гриле, тигровые  
креветки с перечным соусом.

**780.-**

1/180



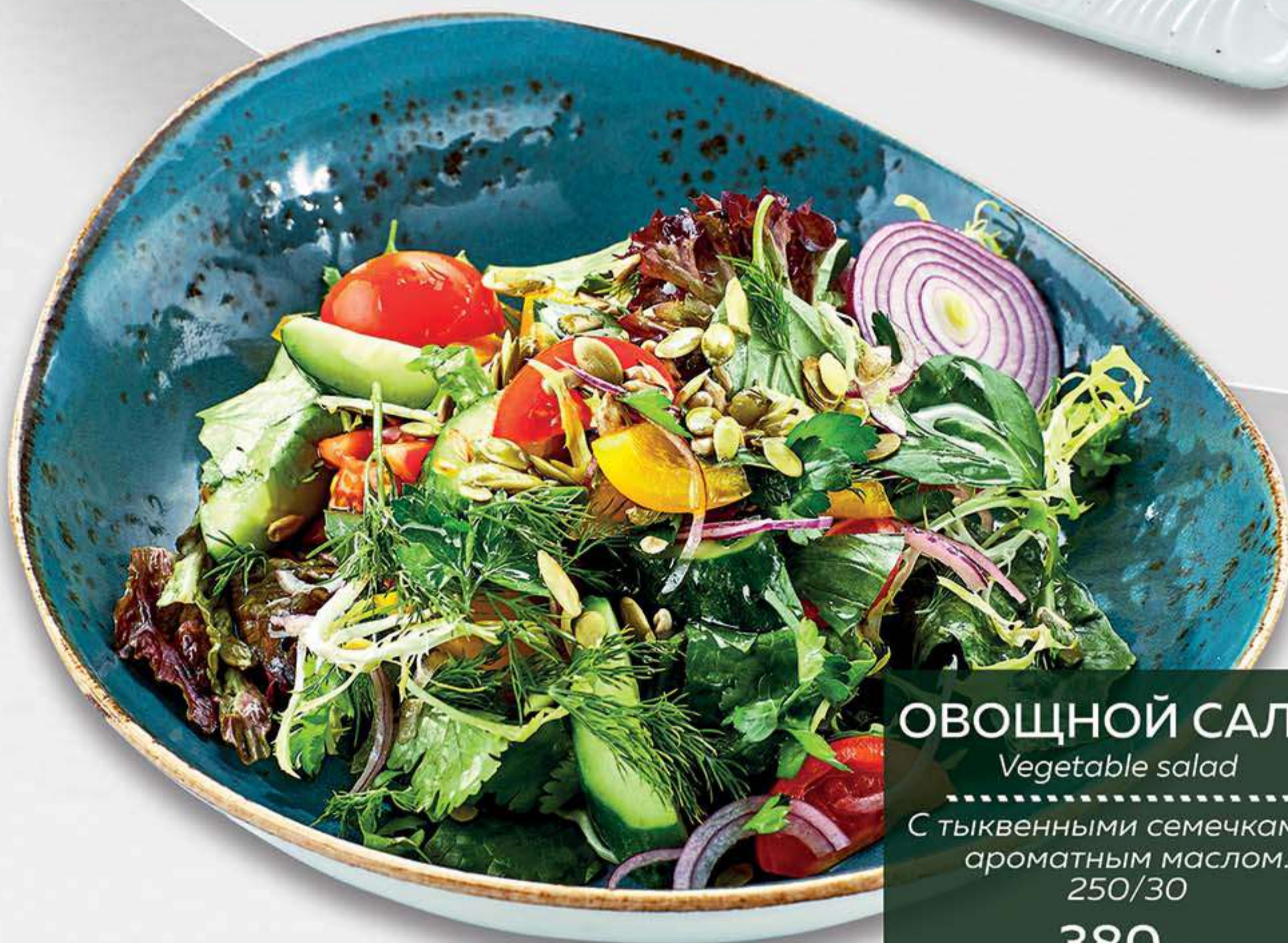
A white rectangular plate with a wavy pattern at the bottom. It features a Caprese salad consisting of alternating slices of red tomatoes and white mozzarella cheese, garnished with fresh basil leaves and a drizzle of dark balsamic glaze.

## САЛАТ «КАПРЕЗЕ»

Salad «Caprese»

Классическая итальянская закуска из сочных помидор с нежным сыром «Моцарелла» под соусом «Песто».

560.-  
1/270



## ОВОЩНОЙ САЛАТ

Vegetable salad

С тыквенными семечками и ароматным маслом.  
250/30

380.-



Salad with burrata or stracciatella

660.- - С печеным перцем и соусом Песто.  
1/300

660.- - Классический с томатами и соусом Песто.  
1/300





## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

*Warm salad with chicken liver*

Куриная печень с белыми грибами под соусом «Терияки».

550.-

1/275



## СТЕЙК-САЛАТ

*Steak salad*

Говяжья вырезка с картофелем бейби, помидором черри и луком фри.

660.-

1/270



## ТЕПЛЫЙ МЯСНОЙ САЛАТ

*Warm salad with meat*

Из буженины, языка, копченого окорока под соусом «Цезарь».

540.-

1/220





## ЗЕЛЕНый САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

*Green salad with tiger prawns*

Бобы "Эдамаме" с авокадо и  
кенийской фасолью.

560.-

1/290

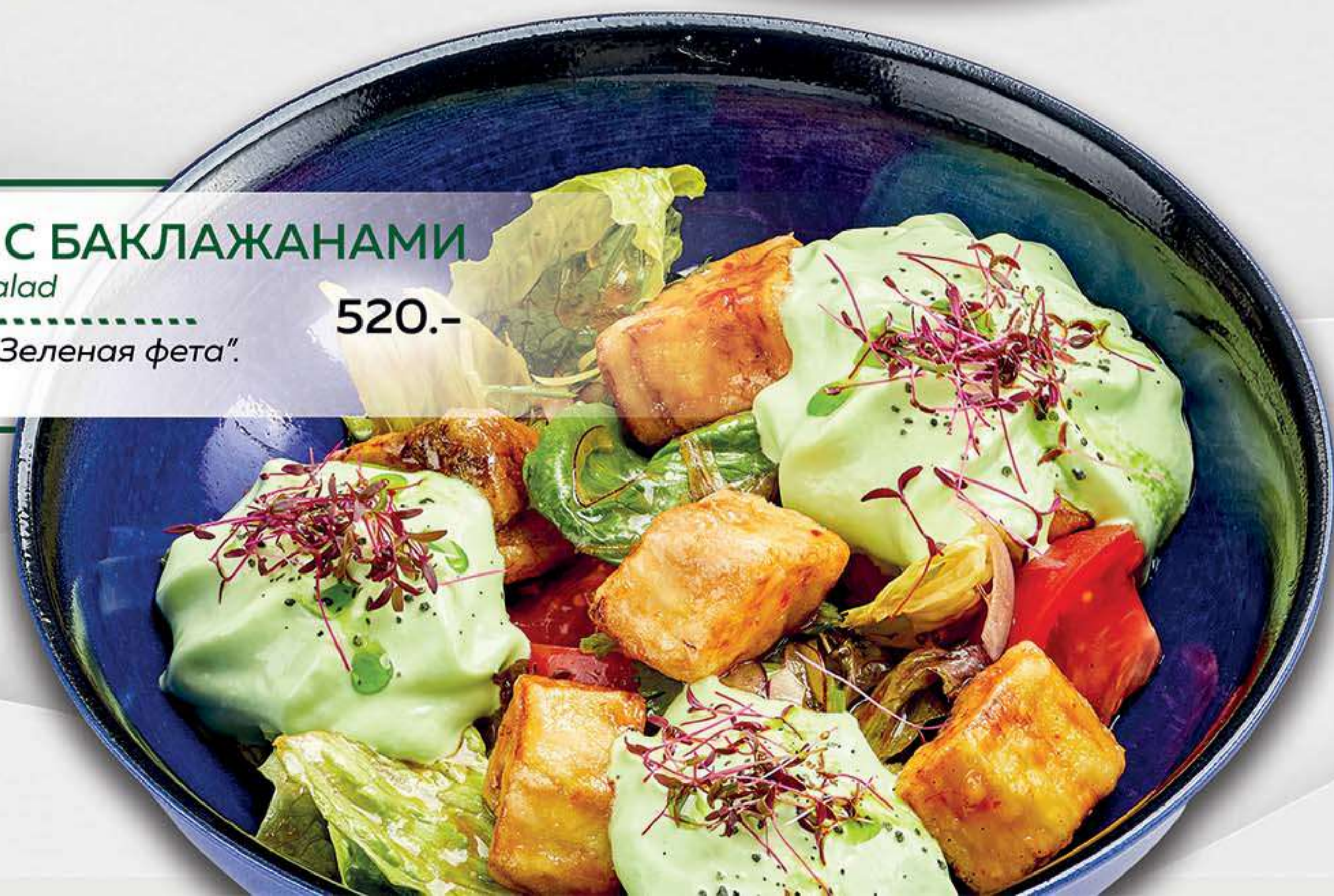


## САЛАТ С КАЛЬМАРОМ, ОСЬМИНОГОМ И ЛИЧИ

*Squid / octopus / lychee salad*

690.-

1/200



## САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

*Eggplant salad*

И соусом "Зеленая фета".

1/300

520.-





**БАКЛАЖАНЫ  
«ПАРМИДЖАНО»**

«Paramidgiano»

420.-

1/300

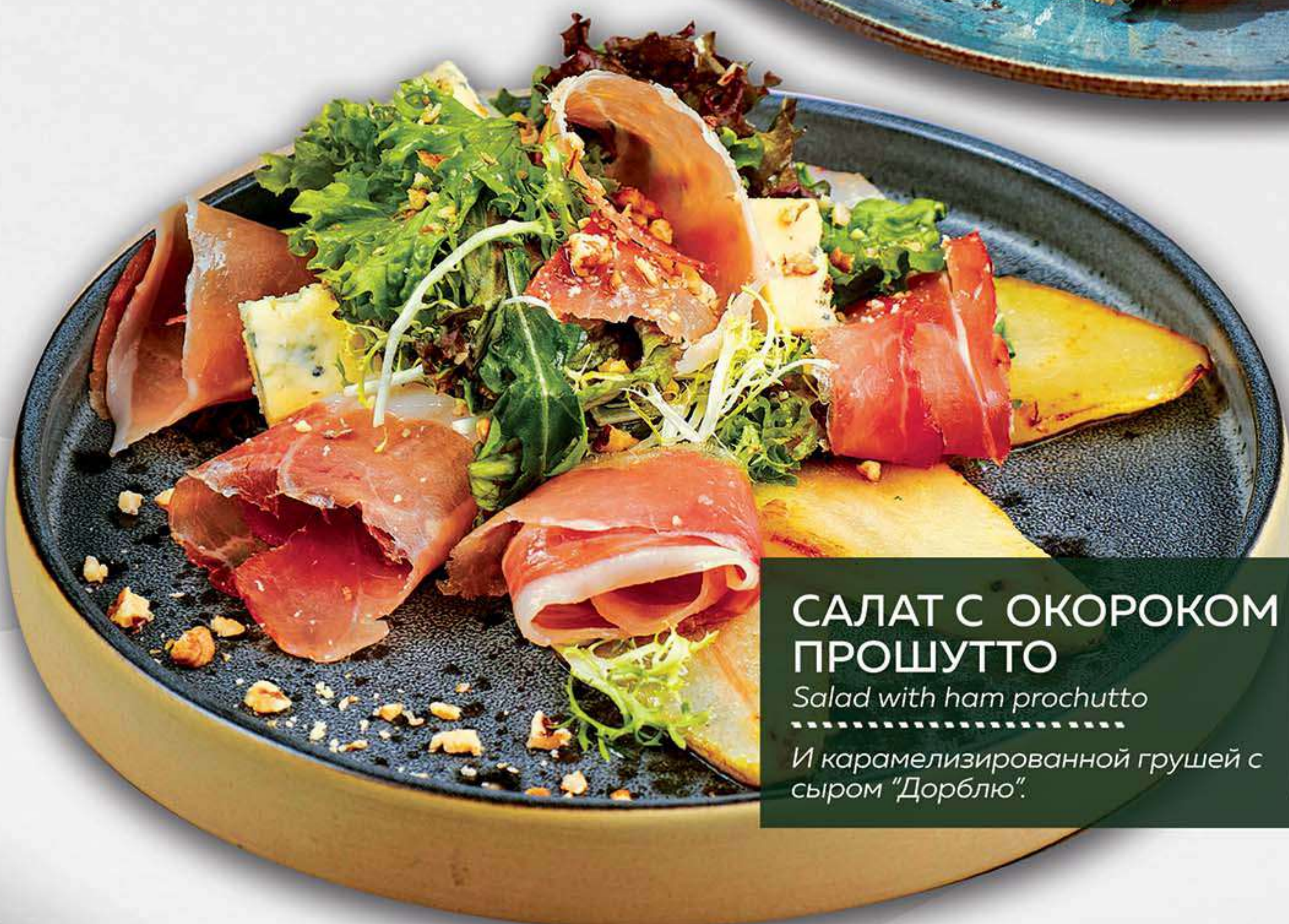


**САЛАТ С ЛОСОСЕМ  
СЛАБОГО ПОСОЛА**

*Salad with salted salmon*

С авокадо, дольками грейпфрута  
и апельсина.

690.-  
1/280



**САЛАТ С ОКОРОКОМ  
ПРОШУТТО**

*Salad with ham procutto*

И карамелизированной грушей с  
сыром "Дорблю".

670.-  
1/250



# ПЕРВЫЕ БЛЮДА



**КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ  
КАПУСТЫ С КРЕВЕТКАМИ**

*Cauliflower cream soup with shrimp*

1/350

470.-



**ТОМ ЯМ**

*Tom Yam*

1/330

680.-



## КРЕМ-СУП ЛУКОВЫЙ С КАЛЬМАРОМ

*Onion cream soup with squid*

С рожками "Харрис" и  
креветочным муссом.  
1/330

470.-



## БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ

*Borsch with veal*

С салом, чесноком  
и ржаными тостами.  
300/120/30

340.-



## КУРИНЫЙ БУЛЬОН С МИТБОЛАМИ

*Chicken broth with mitbols*

Шпинатные фетучини и  
куриные фрикадельки.

310.-

1/300



# ПАСТА



Ручная работа  
сделано с любовью

## КРЕВЕТКА / КАЛЬМАР / ОСЬМИНОГ

*Shrimp, squid, octopus*

720.-

Паста из шпината.  
1/350

## УТКА / ТРЮФЕЛЬ / ЯБЛОКО

*Duck / truffle / apple*

Паста на домашних желтках.

550.-  
1/300

## ЛОСОСЬ / ГОЛЛАНДЕЗ

*Salmon / hollandaise*

910.-

С трюфельным и  
креветочным маслом  
1/280





## ТЕЛЯТИНА / СМОРЧКИ

*Veal / morels*

С ржаным муссом.

640.-

1/380

## ДОМАШНИЕ ФЕТУЧИНИ «БОЛОНЬЕЗЕ»

*Homemade fettuccini in Bolognese sauce*

Под классическим мясным  
соусом.

1/420

440.-



## ЧЁРНАЯ КАРАКАТИЦА

*Black cuttlefish*

С тигровыми креветками и  
камчатскими гребешками.

690.-

1/350



# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



## АССОРТИ ГРИЛЬ

*Assorted grilled*

Дорадо, тигровые креветки,  
лосось, мидии.

710/200

2950.-



## ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

Grilled salmon

Под креветочным соусом и  
рукколой.  
200/30

940.-

На подушке из шпината.  
140/33

940.-

С диким рисом.  
140/50

940.-



## ОСЬМИНОГ

Octopus

С цветной капустой и  
угольными сливками.  
100/200

1200. -



## ЛОСОСЬ «БЕЙЛИЗ»

Salmon «Baileys»

Сфера из лосося со сливочным  
соусом «Бейлиз».

940.-

250/10



## МИДИИ

Mussels

В соусе на Ваш выбор:

- Блю чиз

- Том ям

690. -

1/450/50

1/400/50





**УГОРЬ**

*Eel*

С трюфельным пюре.

180/60

**820.-**







## ТУНЕЦ-ГРИЛЬ

*Grilled tuna*

В азиатском соусе  
со спаржей.

200/50

980.-

## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

*Tiger prawns*

890.-

Томленые в соусе на Ваш  
выбор:

- В сливочном соусе
  - В соусе Том ям
- 1/200



## МИДИИ «ГОРГОНЗОЛА»

*Mussels «Gorgonzola»*

Мидии, запеченные под  
сыром «Горгонзола».

200/150

760.-

## ДОРАДО ГРИЛЬ

*Grilled dorado*

920.-

140/80/30

Свежий шпинат со  
сливочным соусом.





# МЯСНЫЕ БЛЮДА



## МЯСНОЕ ПЛАТО ГРИЛЬ

*Meat Plateau*

Ошеек, вырезка телячья, корейка  
баранья, куриное бедро,  
шашлычный соус

1/900

2450.-





**РЁБРЫШКИ  
МОЛОДОГО ЯГНЁНКА**

*Rack of lamb*

-----  
На углях.

**610.-**

Цена за  
100 грамм



**СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ BBQ**

*Pork ribs BBQ*

-----  
С картофельно-трюфельным пюре.  
400/150/60

**760.-**



**СТЕЙК «МНОГО МЯСА»**

*Steak "a lot of meat"*

**1300.-**

-----  
С перечно-брусничным демиглас.  
450/70





## ФИЛЕ МИНЬОН

*Filet mignon*

Стейк из самой нежной части  
телячьей вырезки под соусом из  
лесных грибов.

180/135

860.-



## ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ

*Calf cheeks*

680.-

С картофельным пюре.  
150/150/50

## ТЕЛЯТИНА С МОЦАРЕЛЛОЙ ПОД ЯГОДНЫМ СОУСОМ

*Veal with mozzarella*

Телячья вырезка в пряном  
маринаде, жареная в хоспере.

280/17

890.-







## УТКА А-ЛЯ ОРАНЖ

*Duck a la orange*

380.-

Утка, маринованная в пикантном апельсиновом соусе и запеченная с гарниром из карамелизированных фруктов и мякоти апельсина.

Цена за 100 грамм



## ПЕРЕПЕЛА

*Quails*

В сопровождении питы с сыром, томатами и чесночным маслом.

300/150

760.-





## ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА

*Beef brisket*

С цветной капустой  
и пармезаном.

1/340

790.-



## СТЕЙК ИЗ ОШЕЙКА

*Collar steak*

С картофелем по-домашнему  
и шашлычным соусом.

230/180/50

580.-

# ГАРНИРЫ

### ОВОЩИ ГРИЛЬ

1/250г.

250.-

### ШПИНАТ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

1/200г.

250.-

### ДИКИЙ РИС

1/150г.

150.-

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

1/200г.

120.-

### КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ

1/200г.

150.-

### СПАРЖА НА ГРИЛЕ

1/150г.

300.-



# СТЕЙК МЕНЮ

\*СТОИМОСТЬ РАССЧИТЫВАЕТСЯ ПО ФАКТИЧЕСКОМУ ВЕСУ СЫРОГО ПРОДУКТА. ОРИЕНТИРОВОЧНЫЙ ВЕС СТАНДАРТНОГО БЛЮДА ОТ 400 Г. ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ СТЕЙК МЕНЬШЕГО РАЗМЕРА.

## СТРИПЛОЙН НЬЮ-ЙОРК

Поясничный отруб, достаточно постный, нежный, ароматный. Состоит из крупных, очень нежных волокон и обладает концентрированным, ярким говяжьим вкусом.

1/100/20/20 **550.-**

цена за 100 гр

## РИБАЙ СТЕЙК

Самый мясистый и самый мраморный из премиальных отрубов. Обилие жировых прослоек, которые при жарке быстро таят делают рибай сочным и ароматным.

1/100/20/20 **750.-**

цена за 100 гр



## СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ



**RARE**  
(СЫРОЕ)



**MEDIUM RARE**  
(С КРОВЬЮ)



**MEDIUM**  
(СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ)



**MEDIUM WELL**  
(ПОЧТИ ПРОЖАРЕННОЕ)



**WELL DONE**  
(ПРОЖАРЕННОЕ)

## DEGREES OF STEAK DONENESS

Цена указана за 100 грамм. Изображение может не соответствовать товарной позиции.



# СКОВОРОДА

## ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

*Baked vegetables with chicken breast*

1/400

520.-





**ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ  
СО СВИНИНОЙ**

*Baked vegetables with pork*

**520.-**

1/400

**ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С  
ТЕЛЯТИНОЙ**

*Baked vegetables with veal* **720.-**

1/400



**ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С  
МОРЕПРОДУКТАМИ**

*Baked vegetables with seafood*

**950.-**

*В соусе на Ваш выбор:*

- В сливочном соусе
- В неаполитанском соусе
- В соусе том ям

1/250





ПИЦЦА Ø -40 см



дровяная печь



**ПИЦЦА «ВЕРСИЛИЯ»**

*Pizza «Versilia»*

С тигровыми креветками, шпинатом,  
рукколой, помидорами черри и сливочным  
соусом. 1/460

760.-



## ПИЦЦА «МЯСНАЯ»

*Pizza «meat»*

870.-

С ростбифом и копченостями.  
1/650



## ПИЦЦА «МОРСКАЯ»

*Sea pizza*

880.-

С дарами моря.

1/500

## ПИЦЦА «САМАЯ СЫРНАЯ»

*Pizza «most cheese»*

820.-

Классическая  
итальянская пицца из  
четырех сыров.  
1/400







дровяная печь

ПИЦЦА  
«FERRARI МЕЗОНИН»

*Pizza «Ferrari Mezzanine»*

Фирменная пицца с помидорами черри,  
сыром «Моцарелла» и нежной пармской  
ветчиной. 1/460

960.-





## ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

*Pizza «Margherita»*

550.-

Самая популярная итальянская пицца с сырами «Моцарелла», «Пармезан» и томатным соусом.

1/420



## ПИЦЦА «4 СЕЗОНА»

*Pizza 4 seasons*

Морская, мясная, сырная, овощная.

1/650

690.-

## ПИЦЦА «САЛЯМИ ПИКАНТЕ»

*Pizza «Salami picante»*

550.-

С помидорами, сыром «Моцарелла» и пикантной салями.

1/390





# ФОКАЧЧА



## ФОКАЧЧА «ЧЕРИС»

*Focaccia cheris*

190.-

С томатами черри и рукколой.

1/235

## ФОКАЧЧА

*Focaccia*

С бурратой и томатами 660.  
1/390

Со страчателлой 660.  
1/330



## ФОКАЧЧА «РОЗМАРИНО»

*Focaccia «Rosmarino»*

145.-

С розмарином.

1/145



## ФОКАЧЧА «ПЕСТО»

*Focaccia «Pesto»*

С соусом «Песто».

195.-

1/150





A round focaccia pizza topped with sliced tomatoes and melted cheese, served on a wooden board.

## ФОКАЧЧА С ТОМАТАМИ

*Focaccia with tomatoes*

1/200

145.-



## ФОКАЧЧА КЛАССИЧЕСКАЯ «ПАРМЕДЖАНО»

*Classic focaccia «Parmigiano»*

С сыром «Пармезан». 1/175

195.-

A round focaccia pizza topped with melted cheese and sea salt, served on a wooden board.

## ФОКАЧЧА С МОРСКОЙ СОЛЬЮ

*Focaccio with sea salt*

С морской солью.  
1/145

145.-



## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

*Bread basket*

С взбитым маслом и  
четверговой солью.

180.-

1/250



# ДЕСЕРТЫ



## CHOCO ENDORPHIN

“Счастье”

из трех видов шоколада.

1/220

580.-



## «ВИНОГРАД»

"Grapes"

520.-

Сфера из цветов со сливочным муссом, виноградной икрой, шоколадной землёй и фруктовым желе.  
1/170



## "MOULIN ROUGE"

Moulin rouge

Апельсиновый мусс, гранита, эспумо ваниль с песочными чипсами.

1/220

560.-



## МЕДОВИК

Honey cake

320.-

150/40

Со сметанным кремом.



## КАРАМЕЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК

Cheese cake

380.-

Со сливочной карамелью и свежими ягодами.

1/150/20/20





# ДЕСЕРТЫ



## BOUNTY

Кокосовая панна-котта с ананасом  
и эспумо из манго.

1/200

580.-





## АВТОРСКИЙ НАПОЛЕОН

*The author's Napoleon*

440.-

С заварным кремом  
и ягодами.  
1/300



## НЬЮ ЙОРК РОЗА

*New York Rose*

Манговый чизкейк с маракуей.

1/210

660.-

## ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

*Home ice cream*  
Собственного производства

310.-

Домашнее мороженое  
в корзинке из хрустящего теста.  
1/150/64





РЕСТОРАН  
*Мезонин*

г. Курск, ул. К. Маркса, 68

+7 (4712) 733-733

📱 mezonin\_kursk