

uhvat

russian restaurant



Дорогие гости, мы рады приветствовать вас в ресторане **Uhvat!**

Мы готовим блюда в настоящих дровяных русских печах по старинному обычаю методом многочасового томления.

Под руководством бренд-шефа нашего ресторана **Виктора Белей**, финалиста самого престижного международного поварского конкурса **Bocuse d'Or 2021**, в нашей кухне мы ищем баланс между исконно русскими блюдами и авторскими гастрономическими изысками. Этот уникальный концепт был отмечен **Гидом MICHELIN Москва 2022**.

Кухня Uhvat — это любовь к сакральным русским традициям и новым гастрономическим открытиям.

Искренне Ваша,
команда ресторана Uhvat



ПО СТАРИННЫМ РУССКИМ ТРАДИЦИЯМ МНОГИЕ
НАШИ БЛЮДА ЛИБО ИХ ИНГРЕДИЕНТЫ ЗАРАНЕЕ
ТОМЯТСЯ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ.

В МЕНЮ УКАЗАНО ВРЕМЯ ТОМЛЕНИЯ ОТ 1 ДО 24 ЧАСОВ



Время томления в печи






Вегетарианские блюда






ЗАВТРАКИ С 12:00 ДО 17:00

Деревенский завтрак <i>яичница, пастроми, молодой сыр, малосольный огурец, печёный картофель</i>	845
Сэндвич <i>с ветчиной и сыром на бриоши</i>	810
Хрустящие картофельные вафли <i>с яйцом пашот и страчателлой</i>	1170
Блины с пастроми <i>из говядины и сыром чеддер</i>	840
Каша «Дружба» <i>рисовая/пшённая каша на топлёном молоке</i>	480
Оладьи с вареньем <i>из айвы с эстрагоном</i>	520
Домашний творог <i>с «взрывной» карамелью</i>	790

САЛАТЫ



Салат с сердцем оленя New из печёных и маринованных овощей	730
Салат с морским фуа-гра (печень трески) New и горчишно-соевой заправкой	880
Оливье  1 час с раковыми шейками, перепёлкой и красной икрой	990
Сельдь под шубой	780
Салат с форелью, авокадо и спаржей	1250
Салат с уткой  3 часа и козьим сыром	1080
Салат с авокадо,  артишоками и пармезаном	980

ЗАКУСКИ







Северные креветки New с муссом из авокадо и юдзу	1450
Севиче из тунца и гребешка New с клубникой и маринованным арбузом	1180
Жареные пончики с крабом, икрой летучей рыбы и острым соусом New с паштетом из птицы и яблок, фуа-гра и малиной	1470 1450
Холодец из языка  12 часов с белой маринованной редькой	940
Тартар из форели с морскими водорослями, малосольным огурцом и хрустящим топинамбуром	1250
Буррата  с маринованными томатами и зеленью	1150
Печёные баклажаны  с молодым сыром, свеклой и медово-перечным соусом	960

По будням с 12:00 до 17:00 **скидка 20%** на основное меню




СУПЫ

Суточные щи  24 часа New	780
<i>из квашеной капусты под хлебной корочкой</i>	
Тыквенный суп New	860
<i>с томленной уткой</i>	
Борщ  12 часов	850
<i>с бородинскими гренками и салом</i>	



КАШИ ИЗ ПЕЧИ

Каша полбяная  3 часа New	1180
<i>с грибами и тартаром из тунца</i>	
Перловая  2 часа	880
<i>в топлёном молоке с курицей</i>	
Киноа  2 часа	1120
<i>с раковыми шейками и гребешком</i>	
Пшеничная  2 часа	1250
<i>в сливочном соусе с крабом</i>	
Гречневая   12 часов	860
<i>томлёная с грибами</i>	920
<i>с томлёным говяжьим языком</i>	980
<i>с белыми грибами и красной икрой</i>	1100
<i>с томлёным козлёнком</i>	




ПИРОЖКИ

С мясом  3 часа	300
С рыбой	300
С говяжьими щёчками  12 часов	300
С капустой и яйцом	200
Со сливой	200
С яблоком	200
Пирожки-карасики 	740
<i>с соевым мясом</i>	

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Филе стейк 100г «Top Choice»	1350
Рибай стейк 100г «Top Choice»	1550
Томлёный козлёнок  3 часа с картофелем и печёным перцем (рекомендуется на 2 персоны)	4600
Томлёный ягнёнок  3 часа с печёными овощами (рекомендуется на 2 персоны)	4250
Чёрная треска в соли 100г с луком порей и сливочным соусом (рекомендуется на 2 персоны)	850

TO SHARE

Морское фуа-гра на бриоши New с арбузом, желе из томата, крем-сыром и трюфельным маслом	780
Брускетты Краб Камчатка	860
Томат Кубань	600
Ростбиф Алтай	720
Ассорти копчёностей из дичи оленина, фазан, кабан, конина	2150
Ассорти рыбное копчёные нерка, муксун, омуль	1980
Ассорти овощей и зелени 	980
Грузди в сметане  с луком	920
Ассорти сыров  ассорти фермерских сыров: пармезан, камамбер, тур де шевр, мотэ, малахит, гранитный, строгановский	1850
Большая тарелка к вину ассорти из дичи, оливки, моцарелла, овощи из печи, гренки	2450
Домашние соленья маринованные томаты, огурцы, грузди	980
Закуска к вину оливки, вяленые томаты, маринованные артишоки	1400

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЯСО

Сердце оленя <i>New</i> с гратеном из овощей	1150
Томлённая в печи лопатка телятины 🔥 4 часа с рагу из 9 овощей под соусом жу (по мотивам The Bocuse d'Or 2021)	1750
Бифштекс из печи с аджикой и мясным соусом	1300
Говядина по-строгановски с картофельным пюре	1120
Говяжьи щёчки 🔥 3 часа с белыми грибами и пшеничной кашей	1350
Тальята из телёнка со сморчками в сливочном соусе	1650

РЫБА

Палтус <i>New</i> с редисом, шпинатом и соусом бер блан	1280
Форель с цветной капустой под соусом шампань	1550
Карельский судак с пастой птитим и сливочным соусом	1250
Чёрная треска с печёным картофелем	1450
Сом с лисичкам и шпинатом	1520
Филе дорадо со шпинатом в белом вине	1300
Крабовые котлетки с зелёными овощами	1380

ПТИЦА

Перепёлка <i>New</i> с печёной свеклой и тыквой	970
Утиная ножка 🔥 3 часа с киноа и краснокочанной капустой	1480
Куриные котлетки с грибным жульеном и печёным картофелем	980

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Сибирские с мясом <i>и сырным соусом</i>	950
Чёрные с крабом <i>под соусом из креветок</i>	1300
Пельмени из дичи <i>в пряном бульоне</i>	1080
Вареники с картофелем 🌿 <i>и грибным кремом</i>	850

ГАРНИРЫ

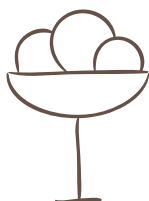
Картофель по-домашнему <i>с грибами</i>	880
Печёный картофель: <i>с маслом и зеленью</i>	480
<i>со сметаной и икрой</i>	750
Три вида капусты <i>с орехами и пикантной заправкой</i>	880
Овощи из печи	670

ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ

Тыквенный 300г <i>с сыром</i>	520
Бородинский 650г <i>с черносливом и кориандром</i>	600
Пшеничный 1000г <i>с зеленью</i>	780
Гречневый 350г <i>(без глютена)</i>	720

ДЕСЕРТЫ

Трюфельный шоколад New с малиновым соусом	550
Шоколадная сфера New с мандариновым джемом и мороженым из пихты	870
Ромовая баба New с хурмой и сметанным мороженым	740
Чугунок шоколад, чёрная смородина, крокант	750
Томат, базилик и клубника (по мотивам The Boscuse d'Or 2021)	850
Медовик со сметанным снегом	720
Меренговое пирожное с голубикой и фисташками	880
Крем-брюле 🔥 12 часов из томлёных сливок	750
Домашнее мороженое собственного приготовления халва, шоколад, ваниль, сгущёнка, грецкий орех, бородинский хлеб	400
Сорбеты собственного изготовления 🌱 берёзовый сок и юдзу, облепиха, клубника	400
Варенье 🌱 клубника, айва, вишня, белая черешня, шишка, абрикос, малина	250
Сезонные фрукты 500г 🌱	2400
Ягодное ассорти 100г 🌱	
Малина	1100
Голубика	600
Ежевика	850
Клубника	450



По будням с 12:00 до 17:00 **скидка 20%** на основное меню