

SINCE 2017

KARIN

restaurant

Особенность ресторана Karin в отсутствии традиционных рецептов.

В меню представлены авторские блюда по мотивам европейской и русской кухни, а также твисты на классику и блюда прикамской кухни.

Именно здесь начинал свой профессиональный путь бренд-шеф ресторана Евгений Сыропятов.

Мы отдаём предпочтение простым, понятным ингредиентам, в том числе фермерским продуктам Оренбуржья и других регионов России, делая ставку на нетривиальные сочетания и техники приготовления.

Тихая роскошь настоящего ресторана для тех,
кто ценит простоту и элегантность.



RUSSIAN
HOSPITALITY®
AWARDS

ЛУЧШИЙ РЕСТОРАН
ПРИ ОТЕЛЕ В РОССИИ
2020, 2022

МЕНЮ MENU

Меню создано бренд-шефом ресторана KARIN
Евгением Сыропятовым.
The KARIN menu is created by Evgeniy Syropyatov.



Острое блюдо
Spicy dish



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dish



Авторская интерпретация
традиционного блюда
Chef's presentation
of the traditional dish



Блюдо
русской кухни
Russian
cuisine dish



Возможна замена
ингредиента на безглютеновый
It is possible to replace
the ingredient
with gluten-free



Цена указана за 100 г.
The price is for 100 g



В нашем меню есть блюда, которые могут содержать аллергены.
Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста,
сообщите об этом официанту по прибытии.

Some dishes in our menu may contain allergens.
If you have any food allergies, please inform your waiter upon arrival.

КАЛОРИЙНОСТЬ ENERGY VALUE






ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

-  **Страчателла с тар-таром из томатов и муссом из базилика** 720 ₺
Stracciatella with tomato tartare and basil mousse
210 g
-  **Буррата с чатни и бриошь** 980 ₺
Burrata with chutney and brioche
350 g
- Сашими из гребешка с грибным гелем и соусом из трюфеля** 820 ₺
Scallop sashimi with mushroom gel and truffle sauce
105 g
- Креветки с цитрусовым кремом и дайконом** 450 ₺
Shrimp with citrus cream and daikon
125 g
- Карпаччо из лосося с салатом из авокадо и рукколы** 1380 ₺
Salmon carpaccio with avocado and arugula salad
160 g
- Тар-тар из тунца** 720 ₺
Tuna tartar
140 g
- Лепёшка роти с угрём и сливочным сыром** 950 ₺
Indian flatbread roti with eel and cream cheese
170 g
- Антипаста** 1750 ₺
Antipasti
490 g
- Паштет из печени кролика с ягодами и желе из портвейна** 580 ₺
Rabbit liver pate with berries and port wine jelly
180 g
- Пастрами из телячьей грудинки с соусом тоннато** 850 ₺
Veal brisket pastrami with tonnato sauce
210 g

- | | |
|--|--------------|
| Ростбиф с гелем из соленого арбуза и овощной сальсой
Roast beef with salted watermelon gel and vegetable salsa
<i>150 g</i> | 780 ₺ |
| Тар-тар из говядины с древесными грибами и угрем
Beef tartare with wood mushrooms and eel
<i>220 g</i> | 880 ₺ |

САЛАТЫ SALADS

- | | |
|--|---------------|
|  Микс из свежих овощей с соусом из ферментированных томатов
Mixed salad of fresh vegetables with fermented tomato sauce
<i>230 g</i> | 550 ₺ |
| А  Греческий с копченым сыром фета
Greek salad with smoked feta cheese
<i>240 g</i> | 680 ₺ |
|  Запеченная груша с фермерским козьим сыром и томленой свеклой
Baked pear with farm goat cheese and stewed beets
<i>170 g</i> | 620 ₺ |
| с креветками
with shrimps
<i>220 g</i> | 850 ₺ |
| с гребешком
with scallop
<i>220 g</i> | 980 ₺ |
| Цука салат с опаленным тунцом и соусом гамадари
Chuka salad with seared tuna and gamadari sauce
<i>230 g</i> | 750 ₺ |
| Бок-чой со слабосоленым лососем и кремом из авокадо
Bok choy with lightly salted salmon and avocado cream
<i>170 g</i> | 980 ₺ |
| Филе краба с томатами конфи и копченым перепелиным яйцом
Crab fillet with tomato confit and smoked quail egg
<i>170 g</i> | 1320 ₺ |

Киноа с копченым угрём и жареным авокадо 920 ₺
Salad with quinoa, smoked eel and fried avocado
175 g

А **Оливье с копченым лососем и черным крекером** 850 ₺ / 620 ₺
В / с языком гриль
Olivier salad with smoked salmon and black cracker /
with grilled tongue
200 g / 250 g

Тёплый салат с морепродуктами и сливочным сыром 1350 ₺
Warm salad with seafood and cream cheese
290 g

А **Цезарь с тёплым куриным филе / с креветками /** 550 ₺ / 780 ₺ / 980 ₺
с гребешком
Caesar salad with warm chicken fillet / with shrimps /with scallop
180 g / 190 g / 190 g

Салат с сыровяленой уткой, клубникой и трюфельным медом 850 ₺
Salad with raw dried duck with strawberries and truffle honey
155 g



Салат со стейком пиканья, маринованными перцами 920 ₺
и пармезаном
Salad with Picanha steak, pickled peppers and parmesan
210 g

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

Гратен из кабачка с икрой шуки и гелем из желтка 680 ₺
Zucchini casserole with pike caviar and yolk gel
150 g

Креветки панко с кремом том ям 750 ₺
Panko shrimp with tom yum cream
200 g

Сет морепродуктов на гриле 3800 ₺
Grilled seafood set
480 g

-  **Фаланга краба с соусом суимоно и сальсой из дайкона** 1680 ₺
Crab phalanx with suimono sauce and daikon salsa
100 g
- Вонголе с соусом из томатов и базилика** 920 ₺
Vongole with tomato and basil sauce
340 g | 60 g
- А** **Пирожки Посикунчики с мясом, соленьями и соусом** 580 ₺
 **из томатов и хрена**
Posikunchiki (traditional Ural small fried patties with meat) served
with pickles, sour cream and sauce of tomatoes and horseradish
160 g | 150 g
- Томлёная телятина с печеным бататом и соусом** 520 ₺
из чёрной смородины
Stewed veal with baked sweet potato and blackcurrant sauce
170 g

СУПЫ SOUPS

-  **Суп из белых грибов с брускеттой и грибной икрой** 650 ₺
 White mushroom soup with bruschetta and mushroom caviar
250 g / 80 g
-  **Том ям с креветками и японским рисом** 780 ₺
Tom Yam with shrimps and japanese rice
290 g / 75 g
- Чаудер с морепродуктами и сальсой из овощей** 750 ₺
Seafood chowder with vegetable salsa
320 g
-  **Уха из стерляди** 850 ₺
Sterlet fish soup
400 g
-  **Борщ с говяжьими щёчками и домашним салом** 480 ₺
Borsch with beef cheeks and homemade salted lard
250 g / 90 g

ПАСТА*

PASTA


- | | | |
|---|---|--------------|
|  | Чёрные равиоли с сыром Рикотта и икрой из чёрного трюфеля и белых грибов
Black ravioli with Ricotta and paste of black truffle and ceps
<i>180 g</i> | 620 ₺ |
|  | Феттуччине со страчателлой, томатами и кедровыми орехами
Fettuccine with stracciatella, tomatoes and pine nuts
<i>380 g</i> | 680 ₺ |
|  | Равиоль с морепродуктами, биском и муссом марне
Ravioli with seafood, bisque and mousse marne
<i>230 g</i> | 820 ₺ |
|  | Спагетти с вонголе в соусе из белого вина
Spaghetti with vongole and white wine sauce
<i>380 g</i> | 950 ₺ |
|  | Ригатони с томлеными говяжьими щёчками
Rigatoni with stewed beef cheeks
<i>300 g</i> | 780 ₺ |

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА




FISH MAIN COURSES




- | | |
|--|---------------|
| Суфле из лосося с картофелем нуазет
Salmon soufflé with noisette potatoes
<i>190 g</i> | 950 ₺ |
| Гребешки с ризотто из сельдерея и зеленого яблока
Scallops with celery and green apple risotto
<i>260 g</i> | 1550 ₺ |

* Мы можем приготовить для вас пасту без глютена. **+100 ₺**
Пожалуйста, сообщите официанту о ваших предпочтениях.
We can cook gluten-free pasta for you. Please inform the waiter of your preference.

	Котлеты из судака и шуки с картофельным муссом и сальсой из малосоляного огурца Pike perch and pike cutlets with potato mousse and salted cucumber salsa <i>280 g</i>	750 ₺
	Судак с запеченным картофелем, грибами и козьим сыром Pike perch with baked potatoes, mushrooms and goat cheese <i>290 g</i>	850 ₺
	Пельмени из шуки с угольными сливками и красной икрой Pike dumplings with coal cream and red caviar <i>270 g</i>	580 ₺
	Палтус с ризотто из кабачка и муссом марне Halibut with courgette risotto and mousse marne <i>250 g</i>	980 ₺
	Осьминог с gratenem унаги и томатами конфи Octopus with unagi gratin and confit tomatoes <i>210 g</i>	1650 ₺
	Угольная рыба с кремом из лимона и сальсой из кабачка Codfish with lemon cream and zucchini salsa <i>190 g</i>	980 ₺
	Лосось с двумя видами риса и в соусе карри Salmon with two types of rice and in curry sauce <i>270 g</i>	1720 ₺
	Дорадо на пару / на гриле Steamed / grilled dorado <i>340 g</i>	1100 ₺
	Камбала с соусом из каперсов и маслин Flounder with caper and olive sauce <i>600 g</i>	1200 ₺

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА MEAT MAIN COURSES

-  **Филе утки с кремом из зелёных яблок и пряной моркови** 420 ₺
Duck fillet with cream of green apples and spicy carrots
100 g
- А Бургер с briskетом и соусом барбекю** 980 ₺
Burger with brisket and barbecue sauce
420 g
- А Ленивые вареники с олениной и моченой клюквой** 1250 ₺
Lazy dumplings with venison and soaked cranberries
270 g
- Говяжьи щёчки с картофельным муссом и грибной икрой** 920 ₺
Beef cheeks with potato mousse and mushroom paste
340 g
- Ножка ягнёнка с соусом демиглас и томатной сальсой** 1850 ₺
Leg of lamb with demi-glace sauce and tomato salsa
340 g
-  **Пельмени из телятины с соусом из томатов и хрена** 680 ₺
Veal dumplings with tomato and horseradish sauce
220 g / 60 g
- Телятина веллингтон с грибной икрой и соусом демиглас** 1350 ₺
Veal wellington with mushroom caviar and demi-glace sauce
260 g
-  **Бефстроганов с картофельным муссом и жареными вешенками** 980 ₺
Beef Stroganoff with potato mousse and fried oyster mushrooms
320 g
- Корейка телятины с пудингом из картофеля и белых грибов** 2350 ₺
Veal loin with potato and porcini mushroom pudding
430 g
- Мраморная телятина на рёбрах с картофельно-трюфельным муссом и соусом из хрена** 2200 ₺
Marble veal ribs with potato truffle mousse and horseradish sauce
450 g

	Филе миньон с говяжьей костью Filet mignon with beef bone <i>180 g 120 g</i>	1950 ₺
	Стейк из свинины с перечным соусом и икрой из баклажанов Pork steak with pepper sauce and eggplant caviar <i>300 g</i>	720 ₺
	Каре ягненка с кремом из кабачка и жареными листьями бок-чой Rack of lamb with creamed zucchini and stir-fried bok choy leaves <i>250 g</i>	2200 ₺
	Брискет с соусом из копченой вишни и фаршированными сморчками Brisket with smoked cherry sauce and stuffed morels <i>320 g</i>	1750 ₺
	Рибай гриль Grilled ribeye <i>100 g</i>	1150 ₺
	Рибай на кости Bone-in ribeye <i>100 g</i>	1300 ₺
	Вагю стейк Wagyu steak <i>140 g</i>	4200 ₺

МИРАТОРГ


ДЕСЕРТЫ DESSERTS

- А Чизкейк** 450 ₺
Cheesecake
140 g | 35 g
- А Наполеон** 380 ₺
Napoleon
140 g
- Жареная бриошь с хлебным мороженым** 420 ₺
Fried brioche with bread ice cream
150 g
- Шоколадный крем-брюле со смородиной** 450 ₺
Chocolate creme brulee with currants
120 g
- Меренга с тар-таром из питахайи и кремом личи** 550 ₺
Meringue with pitahaya tartar and lychee cream
90 g
- Шоколадный фондан с шафрановым мороженым** 480 ₺
Fondant au chocolate with saffron ice cream
150 g
- Панакота со свежими ягодами** 380 ₺
Panna cotta with fresh berries
180 g
- А Манговый пирог с лавандовым кремом и семенами чиа** 850 ₺
Mango pie with lavender cream and chia seeds
240 g
- Мороженое домашнее в ассортименте (ванильное, малиновое, шафрановое, шоколадное, маракуйя/манго)** 200 ₺
Assorted homemade ice cream (vanilla, raspberry, saffron, chocolate, passion fruit / mango)
50 g



ВАША СВАДЬБА В РЕСТОРАНЕ KARIN
YOUR WEDDING AT THE KARIN RESTAURANT



 restaurant_karin_orenburg
www.karin-orenburg.ru