С А Л А Т Ы

Оливье с телятиной и раковыми шейками	900
Салат романо с цыпленком и соусом Цезарь	750
Салат с камчатским крабом и муссом из авокадо	1000
Сочные листья салата с авокадо, апельсином, кедровым орехом и зеленым яблоком	750
Русский салат с **гусем**	720
Салат из телятины и **гуся** с печеным баклажаном и маскарпоне	800
Сыр фетаки с печеным перцем, маслинами, черри и огурцами	810

С У П Ы

Венгерский суп-гуляш	750
Борщ с **гусем** *подается с салом, колбасой из **гуся**, сметаной, крымским луком и булочкой*	800
Сырно-сливочный суп с копченой уткой	700
Финская сливочная уха из красного окуня, креветки и икры палтуса	700

Г О Р Я Ч И Е Б Л Ю Д А

Пирог «Дворянское гнездо» со сливочно-горчичным соусом *(запеченные бычьи хвосты, картофель пай, огурцы «Сладкий чили»)*	800
Пирог «Черный бык» с бургундским соусом *(томленый толстый край быка с запеченными овощами и фермерской сметаной)*	1300
Пирог «Женщина в белом» с креветочным соусом *(креветки, сибас и облако из пармезана и руколы)*	780
Гусь конфи с обжаренным латуком и апельсиновым соусом	1850
Гусьбургер с жареным беконом, печеным перцем и картофелем фри	1300
Запеченный **гусь** с яблоками, полбой и соусом из корня сельдерея	1300
Тальятелле с **гусем**, копченой уткой, вялеными томатами, баклажанами, моцареллой и песто	1200
Утка с хрустящей корочкой, восточным соусом и виноградом	1200
Бефстроганов из телячьей вырезки с картофельным пюре	1700
Котлета Пожарская с моцареллой, печеным картофелем, шпинатом, грибным соусом и брусничным конфитюром	750
Люля из креветок, лосося и окуня на кише со сливочным кускусом, беконом, пореем и моцареллой	780
Пельмени с лососем и креветками со сливочно-сырным соусом, красной икрой и нори	800
Запеченный судак с соусом Спайси, брокколи, картофельным пюре, шпинатом и красной икрой	900

С Т Е Й К И

Рибай	*цена за 100 г**	1300
Филе-миньон	*цена за 100 г**	1400
Шатобриан	*цена за 100 г**	1400

**Вес стейка уточняйте у официанта.*

С О У С

Сливочно-перечный	150

Д Е С Е Р Т Ы, М О Р О Ж Е Н О Е, С О Р Б Е Т Ы

Трюфель из темного шоколада с фисташковой крошкой		150
Ягоды с мороженым и халвой под запеченной итальянской меренгой		510
«Анна Павлова»		550
Штрудель с яблоком, грецким орехом, медом и пломбиром		450
Шоколадный фондан с ванильным мороженым		570
Десерт таёжный с брусникой, кедровыми орехами, сгущённым молоком или медом		330
Горячий шоколад		570
Шарик мороженого *(пралине с орехом пекан и карамелью, ржаное с луговым медом, облепиховое с калиной и вересковым медом, сырное «Филадельфия», черная смородина)*	50 г	200
Шарик сорбета *(манго, черная смородина, лимон-лайм, малина)*	50 г	200

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

К О Ф Е, К А К А О

Эспрессо	30 мл/60 мл	220/350
Американо	250 мл	300
Капучино	300 мл	350
Латте	340 мл	350
Капучино на альтернативном молоке	300 мл	350
Латте на альтернативном молоке	340 мл	350
Раф	300 мл	370
Какао	300 мл	550
Какао со взбитыми сливками	300 мл	570

Ч А Й

	300 мл/500 мл/1 л
Чай черный плантационный Цейлон	300/470/770
Чай черный с бергамотом Эрл Грей	300/470/770
Чай черный «Чабрец»	300/470/770
Чай черный с шишками и клюквой «Три медведя»	300/470/770
Чай зеленый элитный Сенча	300/470/770
Чай зеленый с жасмином Моли Хуа Ча	300/470/770
Китайский элитный чай «Молочный улун»	300/470/770
Сибирский травяной чай	300/470/770

К Ч А Ю И К О Ф Е

Лимон	20 г/40 г	20/35
Лайм	20 г/40 г	35/60
Мед	30 г	90
Мята/базилик	5 г	30
Молоко	30 мл/50 мл	30/45
Сливки	30 мл/50 мл	45/70
Сироп *(ванильный, карамельный и др.)*	10 мл	35

Г О Р Я Ч И Е Ф Р У К Т О В О - Я Г О Д Н Ы Е Ч А И, Г Л И Н Т В Е Й Н

Клубничный с мятой	500 мл	650
Кумкват с клубникой и лимонником	500 мл	650
Лимонно-имбирный с медом	500 мл	650
Малиновый с пряностями	500 мл	650
Облепиховый с апельсином	500 мл	650
Глинтвейн безалкогольный	330 мл	380

Х О Л О Д Н Ы Е Н А П И Т К И

Сок свежевыжатый *(апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, морковный, сельдереевый)*	220 мл	410
Лимонад домашний *(классический, грушевый, малина-маракуйя, мандариновый)*	220 мл	300
Лимонад домашний в кувшине *(классический, грушевый, малина-маракуйя, мандариновый)*	1 л	850
Мохито *(классический, апельсиновый, клубничный)*	350 мл	300
Морс домашний	220 мл/1 л	220/700
Смузи «Черный жемчуг»	250 мл	480
Смузи «Зимняя вишня»	300 мл	480
Смузи черника-клубника	300 мл	480
Кока-кола	330 мл	250
Тоник	330 мл	250
Вода «Даусуз» *природная питьевая негазированная*	275 мл/500 мл/850 мл	195/250/400
Вода «Даусуз» *природная питьевая газированная*	275 мл/500 мл/850 мл	195/250/400

Подарочная карта	3000 / 5000

АЛЕКСАНДР ЖУРКИН
шеф-повар

ЦВЕТНОЙ БУЛЬВАР, Д. 23, СТР. 1 +7 (499) 272-09-22 WWW.PVGOOSE.COM

БАРНАЯ КАРТА

КОКТЕЙЛИ

Манго-Крем *(ликер «Крем де Пеш де Винь де Бургонь», игристое, пюре манго, сироп грушевый)*	170 мл	800
Малина и Сорбет *(ликер «Францини Лимончелло», игристое, сироп малиновый, сорбет малиновый, лед)*	350 мл	810
Ночь ежевичных ошибок *(водка, Мартини Бьянко, сок персиковый, сок лимонный, сироп ежевичный, лед)*	250 мл	700
Лимонный пирог с корицей *(джин «Грин Бабун», ликер «Францини Лимончелло», сок лимонный, корица)*	120 мл	670
Лавандовый *(джин «Грин Бабун», сироп лавандовый, тоник, лед)*	300 мл	680
Розовый для Анны *(ликер персиковый, водка, сок грейпфрутовый, тоник, лайм, лед)*	350 мл	690
Красное платье *(ликер апельсиновый, водка, морс клюквенный, малина, лимон, кумкват, сироп маракуйя, лед)*	340 мл	700
Сердце мандарина *(джин «Грин Бабун», ликер персиковый, сок грейпфрутовый, сироп Гренадин, тоник, лед)*	350 мл	700
Твоя Груша *(игристое, ром «Барсело», сироп грушевый, сок лимона, груша, лед)*	250 мл	730
Текила Манго *(текила, ликер «Мари Бризар Цветы Бузины», пюре манго, сиропы гренадин и персиковый, лед)*	180 мл	630
Миндальный Совиньон *(Совиньон Блан, пюре личи, сок яблочный, сок лимона, сироп миндальный)*	130 мл	670
Мохито *(ром «Барсело», лайм, мята, содовая, сироп, лед)*	350 мл	600
Пина Колада *(ром «Барсело», ликер кокосовый, сок ананасовый, сливки, сироп кокосовый, лед)*	300 мл	750
Пряная дыня *(ликер «Белуга Хантинг», сок яблочный, сироп дынный, сок лимона, биттер, мята, лед)*	300 мл	670
Нью-Йорк Сауэр *(бурбон Джек Дэниэлс, портвейн, лимонный кордиал, сок лимонный, лед)*	300 мл	850
Бэзил Смэш *(джин «Грин Бабун», сок лимонный, базилик, сироп, лед)*	300 мл	650
Май Тай *(ром светлый и темный, ликер апельсиновый, сок лимонный, сироп миндальный, лед)*	300 мл	750
Апероль Спритц *(игристое, аперитив Апероль, апельсин, лед)*	300 мл	800

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ АЛКОГОЛЯ

Клюквенный пунш	300 мл	700
Глинтвейн Красный	330 мл	620
Глинтвейн Белый	330 мл	620
Глинтвейн Ягодный	330 мл	650
Глинтвейн Ежевичный	330 мл	670
Грог классический с медом и апельсинами	330 мл	600
Мандариновый грог	330 мл	650

ВОДКА 50 мл

Белуга Нобл	420
Чайковский	400
Коскенкорва	500
Грей Гус	800

ТЕКИЛА, РОМ, ГРАППА 50 мл

Текила Эль Чарро Сильвер	550
Текила Хосе Куэрво Голд	650
Ром Матусалем Гран Резерва 15 лет	650
Граппа Шардоне ди Нонино	850

ДЖИН 50 мл

Хендрикс	850

КОНЬЯК, ВИСКИ, КАЛЬВАДОС 50 мл

Коньяк Камю VS	850
Коньяк Курвуазье VS	850
Коньяк Мартель VSOP	900
Коньяк Хайн VSOP	1250
Бурбон Джек Дэниэлс	750
Бурбон Мэйкерс Марк	850
Виски Баллантайнс	650
Виски Джемесон	750
Виски Чивас Ригал 12 лет	900
Виски Каол Айла 12 лет	1300
Виски Лагавулин 16 лет	2200
Кальвадос Фин	700
Кальвадос Булар VSOP	1050

ЛИКЕРЫ 50 мл

Лимончелло	650
Амаро Нонино	800
Егермейстер	750

НАСТОЙКИ ЯГОДНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ 50 мл

Онегин грейпфрут	370
Онегин вишня	370
Онегин черная смородина	370
Онегин курага	370
Сет из четырех настоек	1300

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Классический светлый лагер *Schnitzlbaumer Lager Hell*	500 мл	700
Классический темный лагер *Kutna Hora Cerna 12*	500 мл	700
Нефильтрованный пшеничный эль *Schnitzlbaumer Schnitzei Weisse*	500 мл	700
Австрийский безалкогольный лагер *Eggenberg Freibier*	330 мл	550

ЗАПРЕЩЕНА ПРОДАЖА АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ЛИЦАМ, НЕ ДОСТИГШИМ 18 ЛЕТ.

Пироги ВИНО и ГУСЬ РЕСТОРАН

МЕНЮ

#ЛУЧШЕЕКВИНУ

ПОСМОТРИТЕ МЕНЮ В ТЕЛЕФОНЕ

Часы работы:
ежедневно с 10:00 до 00:00,
последний заказ по меню до 23:00.

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ.

МОРЕПРОДУКТЫ

Устрицы *вкусные и разные*	450
Морской ёж	320
Средиземноморская улитка эскарго со сливочным маслом и зеленью	850
Фаланги краба со сливочным соусом кимчи с чили и хрустящими тостами *цена за 100 г*	1000
Гребешок *цена за 100 г*	1050

ЗАВТРАКИ

Подаются в будни до 12:00,
в выходные и праздничные дни до 16:00.
Сервируются по выбору:
черным чаем, зеленым чаем, американо.

Овсяная каша с ягодным соусом и годжи	450
Сырники с ванильным кремом и клубникой	700
Ленивые вареники со сметаной, медом и голубикой	450
Творог со сметаной, медом, грецкими орехами, сушеной вишней, свежими ягодами и фисташковой крошкой	620
Блин с маскарпоне, черничным соусом и ванильным мороженым на крошке из арахиса	430
Яйца пашот с креветками, авокадо, свежими огурцами, зеленым салатом, брокколи и черри	540
Омлет с шампиньонами в сливочном соусе, обжаренным беконом и пармезаном	490
Скрэмбл на хрустящей лепешке с пастрами, черри, маринованными артишоками, таджасскими оливками и соусом дзадзики	780
Блин с томленым **гусем**, яблоком и клюквенным конфитюром	730
Тост со слабосоленым лососем, глазуньей, красной икрой, свежими огурцами и соусом Цезарь	780

ПИРОГИ

Пирог «Строганов» *телятина, белые грибы, маринованный огурчик, сливки и сметана*	110 г	320
Пирог с печенью и вишней *особое сочетание ингредиентов*	110 г	200
Пирог с **гусем** «Фрикасе» *самодостаточный, гармоничен с бокалом красного сухого вина*	80 г	350
Пирог с томленым в сливках цыпленком, копченой уткой и сыром *аппетитный, сытный, богатый копченым вкусом*	90 г	280
Пирог «Сливочный жюльен» *классический грибной жюльен запеченный в тесте*	110 г	200
Пирожок с бараниной и луком *очень тонкое тесто, пирожок станет отличным дополнением к любому первому блюду*	35 г	180
Пирог с уткой и сочной грушей *мягкое утиное мясо с ароматной грушей*	120 г	290
Расстегай с треской *треска отлично сочетается с морковью, которая не даёт рыбе потерять соки в процессе запекания*	80 г	180

ХЛЕБ

Хлебная корзинка	150

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось слабосоленый с Кремете, брокколи, печеным сладким перцем и помидорами конкассе	650
Хрустящая трубочка с крабом, кальмаром, авокадо, виноградом и икрой палтуса	750
Брускетта с копченой утиной грудкой, моцареллой, артишоками и песто	400
Паштет из **гуся**	780
Тартар из маринованного лосося с моцареллой и томатами	770
Оливки, маслины, сладкий перец с сыром Рикотта и вяленые томаты	600/850

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченные мозговые кости с абхазской аджикой, овощным тартаром и чиабаттой	890
Хрустящие баклажаны с авокадо, чукой и томатами с кисло-сладким восточным соусом	700
Хачапури с сулугуни и имеретинским сыром, копченой уткой и виноградом	620
Хачапури с горгонзолой, сулугуни и карамелизированной грушей	780
Чебуреки с **гусем** и фермерской сметаной	700
Чебуреки с камамбером, сулугуни, моцареллой и сметанно-икорным соусом	700
Греческие пирожки с ягненком и соусом дзадзики	630
Овощи гриль с сыром фета	570