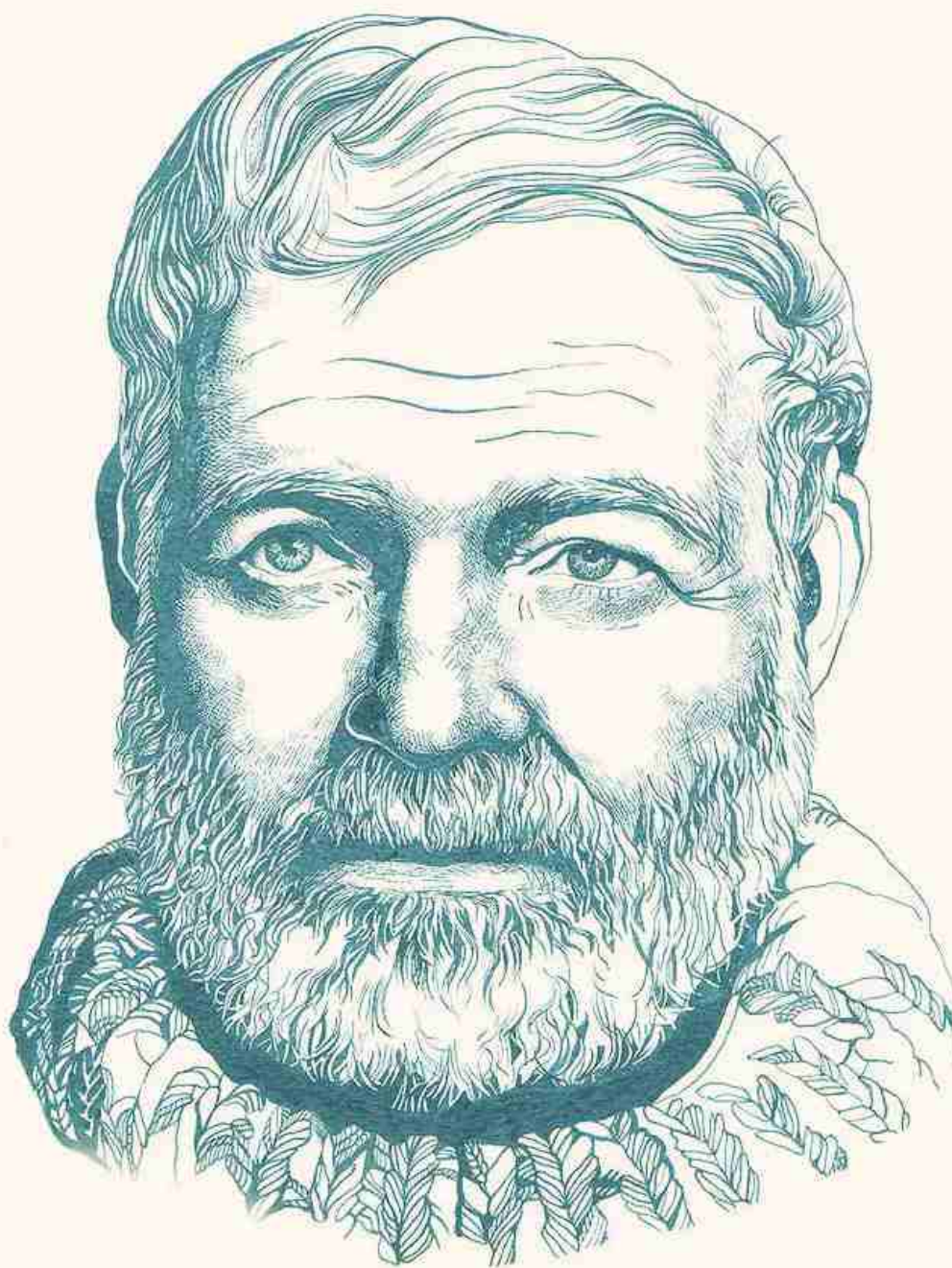


RESTAURANT **H** HEMINGWAY



ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ

*Американский писатель, журналист, лауреат Нобелевской премии
по литературе 1954 года.*

*Широкое признание Хемингуэй получил благодаря своим романам
и многочисленным рассказам – с одной стороны, и своей жизни,
полной приключений и неожиданностей, – с другой. Его стиль, краткий
и насыщенный, значительно повлиял на литературу XX века.*

RESTAURANT **H** HEMINGWAY

ОБЕДЕННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

В будние дни с **12:00** до **16:00**
действует **20%**
скидка на все меню.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ТОЛЬКО РАЗ В ГОДУ

Отпразднуйте один из самых
важных и любимых праздников
в ресторане «Хемингуэй»
и получите **15%** скидку.

Если в жизни можно оказать хоть маленькую услугу,
не надо уклоняться от этого.

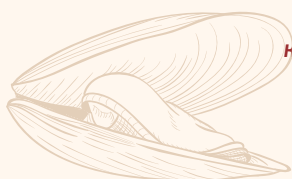
ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ

RESTAURANT **H**EMINGWAY

НОВИНКИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА NOVELTIES FROM THE CHEF

САЛАТ С ТУНЦОМ И СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ TUNA SALAD WITH GUACAMOLE SAUCE

Что скрывает за собой слово «гуакамоле»?
Это непростое и чуждое для русской речи слово
скрывает за собой название вкуснейшей
испанско-мексиканского соуса из авокадо,
который прекрасно раскрывает вкус мяса тунца!



200 гр. **850 ₺**

СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ SEAFOOD SOUP

Замечательно сочетается в себе легкость,
сытность и пользу. Ароматный и насыщенный суп
неприменно понравится всем любителям
Средиземноморской кухни

300 гр. **1000 ₺**

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ TAGLIATELLE WITH A SCALLOP

Особенное отношение к морскому деликатесу
позволяет полноценно раскрыть его вкус
и полезные свойства
в сочетании с классическими тальятелле.

250 гр. **620 ₺**

ПАЛТУС С ИМБИРНЫМ СОУСОМ ИЗ ГОРОШКА HALIBUT WITH GINGER SAUCE AND PUREED PEAS

Такое блюдо обязательно будет в меню тех,
кто любит вкусно поесть.
Прелесть его в простоте и красочности.
Ну и вкусе, конечно!

270 гр. **700 ₺**

АРАБИКА ARABICA

Невероятно интересное сочетание -
мягкий кофейный десерт с нежной карамелью
он обязательно покорит сладён.

210 гр. **410 ₺**



RESTAURANT **H** HEMINGWAY

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD SNACKS

МЯСНОЕ АССОРТИ MEAT PLATE

(прошутто, казылык, бастурма)
Поговаривают, что однажды балканские офицеры угостили римского императора вкуснейшим окороком. С тех пор прошутто стал излюбленным деликатесом итальянской знати, а в местечке Сан-Даниеле готовят самый лучший прошутто.

300 гр. **980 ₺**

КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ CARPACCIO FROM VEAL

Тонко нарезанные кусочки пряной телятины подаются с листьями рукколы, приправленные соусом песто.

100/100/10 гр. **510 ₺**

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА CHEESE PLATE

Сырное ассорти прекрасное продолжение хорошего вечера в качестве закуски к вину или же как десерт. Подаем 5 видов сыра: горгонзола, камамбер, твердая и копченая моцарелла и грана падано вместе с виноградом, листьями рукколы, медом и грецким орехом.

250/35/30/50 гр. **1200 ₺**

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА FISH PLATE

Привычные и любимые – слабосоленый лосось и масляная рыба холодного копчения.

200 гр. **600 ₺**

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ SALMON TARTAR

Блюдо не имеет ничего общего с древнегреческой мифологией. Это чудная закуска, где мелко порубленный лосось встречается с красным луком и огурчиками корнишон, которые добротнo заправляются горчицей и оливковым маслом.

150/40/40 гр. **600 ₺**

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА TUNA TARTAR

В Средневековье тартар было исключительно татаро-монгольским блюдом, его рецептура с течением столетий «доехала» до Франции и уже там тартар переродился в совершенно новое, необычное блюдо. Нежное мясо тунца - именно то, что делает этот тартар незабываемым.

150 гр. **700 ₺**

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ CARPACCIO FROM A SALMON

Свежайший лосось, нарезанный тонкими кусочками, в сочетании с листьями рукколы и соусом песто.

100/100/10 гр. **610 ₺**

БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ ИЗ ОСЬМИНОГА BRUSCHETTA WITH OCTOPUS PATE

Свежий, легкий и вкусный паштет из осьминога в сочетании с копченым лососем и зеленью. Рецепт простой и изысканный.

1/200 гр. **370 ₺**

БРУСКЕТТА С ПОМИДОРАМИ, МАСЛИНАМИ, БАЗИЛИКОМ И ПЕСТО BRUSCHETTA WITH TOMATOES, OLIVES, A BASIL AND PESTO SAUCE

В каждом городе Италии и в каждой итальянской деревушке не бывает стола без брускетты. И даже сейчас наша брускетта просится на стол!

1/220 гр. **360 ₺**

ОВОЩНОЕ АССОРТИ ASSORTED VEGETABLES

Помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень.

500 гр. **350 ₺**

Путешествуй только с теми, кого любишь.

ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ

RESTAURANT H HEMINGWAY

САЛАТЫ SALAD'S

САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ SEAFOOD SALAD

По легенде богиня Афродита кормила своих мужчин по вечерам и перед походом на войну именно этим блюдом. Уподобиться богам помогут – осьминог с креветками, руккола и черри, а также груши с маслами.

350 гр. **880 ₹**

САЛАТ «ХЕМИНГУЭЙ» / HEMINGWAY SALAD

Мы не до конца уверены, был ли этот салат самым любимым Эрнестом Хемингуэем, но мы твердо убеждены, что каждый, кто пробовал этот салат у нас – не уходил равнодушным. Микс из телятины, куриного филе, огурца, моркови и сельдерея в заправке из оливкового масла с устричным соусом.

300 гр. **580 ₹**

ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ, ГРАНА ПАДАНО И ШАМПИНЬОНОВ

ITALIAN SALAD FROM ARUGULA,
GRANA PADANO AND MUSHROOMS

Классика жанра – свежая руккола, помидорки черри, легенда среди сыров «грана падано», шампиньоны и ягоды винограда, политые оливковым маслом.

250 гр. **430 ₹**

КАПРЕЗЕ С СОУСОМ ПЕСТО И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ CAPRESE WITH SAUCE PESTO AND BALSAMICO

Один знаменитый ресторанный критик оценивал рестораны по тому, как они готовят «Капрезе». Примерьте на себя роль критика! попробуйте моцареллу буффало с помидорами и базиликом.

330 гр. **530 ₹**

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ И КИСЛЫМ ЯБЛОКОМ В СЛИВКАХ

SALAD «CAESAR» WITH CHICKEN
AND SOUR APPLE CREAM SAUCE

«Цезарь» – популярный салат родом из Мексики. Свое название получил от имени повара – Цезаря Кардини.

320 гр. **380 ₹**

«НЕЖНЫЙ» САЛАТ С ЛОСОСЕМ «DELICATE» SALMON SALAD

Слегка обжаренный лосось, который идеально сочетается с апельсином, а далее выкладываем микс из салатов, украшаем черри и семенами кунжура. Заправляем оливковым маслом.

230 гр. **440 ₹**

САЛАТ «НАПОЛЕТАНО» / SALAD «NAPOLETANO»

Вот Вам рецепт крайне популярного салата в Милане и Неаполе. Берем сыр моцарелла, далее нарезаем свежие томаты, добавляем зелень, посыпаем грецкими орехами. На заметку: к этому салату просится хлеб.

300 гр. **460 ₹**

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» / GREEK SALAD

Болгарский перец, помидоры, огурцы, масла и сыр Фета. Классика жанра! Но мы и тут решили немного пикантности добавить. Интересно? Попробуйте!

330 гр. **350 ₹**

САЛАТ «ШОПСКИЙ» / SALAD «SHOPSKA»

Успешное сочетание ингредиентов: болгарский перец, красный лук, томаты, огурцы и сыр Брынза. Поэтому этот салат такой популярный.

238 гр. **350 ₹**

САЛАТ С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ И АВОКАДО

SALAD WITH SCALLOP AND AVOCADO

Моряки в XVIII веке прозвали авокадо «маслом гардемаринов» - это связано с тем, что они намазывали фрукт на крекер и употребляли в виде бутербродов. Морской гребешок или Saint-Jacques (франц.) имеет необычайно красивые раковины, Боттичелли написал свою Афродиту, выходящую из моря, именно в раковине Saint-Jacques. Наш Шеф нашел прекрасное сочетание авокадо и гребешка в нежном салате, - удивите себя сегодня.

200 гр. **780 ₹**

САЛАТ «ВОСТОРОГ» / SALAD «DELIGHT»

Очень полезный и безумно вкусный салат из горгонзолы с грушей, миксом салатов, присыпанный грецким орехом под медово-горчичным соусом

220 гр. **450 ₹**

САЛАТ С ЖАРЕННЫМ СЫРОМ СУЛГУНИ И МАРИНОВАННЫМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

SALAD WITH FRIED SULUGUNI CHEESE AND
MARINATED BELL PEPPERS

Особенное блюдо, хоть и готовится достаточно просто. Гастрономический подарок любителям вкусно поесть.

250 гр. **650 ₹**

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНОЧКА / BREAD BASKET

Если Вы придёте к нам утром, сразу после открытия ресторана, то сможете уловить волшебный аромат хлеба, который мы выпекаем сами.

150 гр. **50 ₹**

RESTAURANT **H** HEMINGWAY

СУПЫ SOUPS

МИНЕСТРОНЕ MINISTRONE

Пожалуй, самый узнаваемый итальянский суп.
И это неудивительно!
Минесроне удачно подходит для вегетарианцев,
для тех, кто соблюдает пост, а также для
тех, кто следит за своим здоровьем и считает
калории.

250 гр. **280 ₺**

ПОТАШ ИЗ ТЫКВЫ ROTASH PUMPKIN

Тыква, зелень, сливки.
Яркий, как солнечный свет!
Густой и очень полезный

250 гр. **280 ₺**

СУП ИЗ ТЕЛЯТИНЫ VEAL SOUP

Вкусный и питательный суп с Балкан.
Семейный рецепт от нашего бренд-шефа.

250 гр. **380 ₺**

УХА FISH SOUP

Думаете, что никто не сможет
удивить Вас ухой? Наш вариант – это
классический вариант ухи из лосося.

250 гр. **350 ₺**

КРЕМ-СУП ИЗ ГРИБОВ CREAM SOUP FROM MUSHROOMS

Шампиньоны с зеленью в сливочном соусе.

250 гр. **320 ₺**

ТОМАТНЫЙ СУП С МИДИЯМИ И КРЕВЕТКАМИ TOMATO SOUP WITH MUSSELS AND SHRIMP

Если томаты, мидии и креветки
приправить зеленью и чесноком,
то можно получить гарантированное
гастрономическое наслаждение.

250 гр. **450 ₺**

КУРИНЫЙ СУП CHICKEN SOUP

Куриное филе, яичный белок, картофель.

200 гр. **230 ₺**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT SNACK

ЖЮЛЬЕН С МОРЕПРОДУКТАМИ JULIENNE WITH SEAFOOD

170 гр. **380 ₺**

БУЗАРА С ВОНГОЛЕ BUSARA WITH CLAMS

Вонголе, как и все моллюски, очень нежные,
а потому раскрывают свой изысканный вкус
достаточно быстро.

300/220 гр. **750 ₺**

БУЗАРА С МИДИЯМИ BUSARA WITH MUSSELS

Мидии в соусе бузара
являются излюбленным блюдом в Черногории.

300/220 гр. **650 ₺**

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР С ТЫКВОЙ В МЕДОВОМ СОУСЕ BAKED CAMEMBERT WITH PUMPKIN IN HONEY SAUCE

Камамбер, как никто другой подходит для воплощения
горячих кулинарных фантазий, в этом блюде
тыква, мед и французский сыр идеально подчеркивают
особенности друг друга.

260 гр. **790 ₺**

АРИЯ «ХЕМИНГУЭЙ» ARIA «HEMINGWAY»

Цена морепродуктов за вес.
The price of seafood.

ОСЬМИНОГ OSTOPUS

Магний, кальций, натрий, калий, железо,
фосфор, медь, селен и марганец, а также витамины
групп В, А, С, Е, К, РР, Омега-3 и фосфорная кислота...
И это еще не все.

50 гр. **350 ₺**

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ TIGER SHRIMPS

Они повышают иммунитет,
наполняют организм силой и энергией, улучшают
работу сердца и сосудов...

100 гр. **350 ₺**

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК SCALLOP

Нежное, слегка сладковатое мясо морских гребешков
считается любимым блюдом французских монархов.

50 гр. **370 ₺**

КАЛЬМАРЫ CALMARIES

У кальмаров 3 сердца. Это позволяет
успешно регенерировать, что делает их мясо очень
питательным, а также полезным.

50 гр. **250 ₺**

RESTAURANT **H** HEMINGWAY

ПАСТА PASTA

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

PASTA WITH SHRIMPS IN TOMATOS SAUSE

Мы находим, что сочетание авторского соуса из свежих томатов с креветками является идеальным. А что думаете Вы?

260/60/70 гр. **950 ₺**

ПАСТА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

PASTA WITH SMOKED SALMON IN CREAMY SAUCE

Умеренно закопченный нежный лосось с травами и овощами в сливочном соусе.

Итальянская классика! Буониссимо!

200/70/65 гр. **610 ₺**

СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ SPAGHETTI WITH SEAFOOD

Гастрономический рай для гурмана или любителя морепродуктов. Тут и морской гребешок, и креветки, и кальмары с осьминогом!

250/60 гр. **1100 ₺**

ПАСТА АРАБЬЯТА ARABYAT PASTE

Пенне Барилла, помидоры, чеснок, грана падано.

250/80/30 гр. **410 ₺**

ПАСТА ЛА РОМА LA ROMA PASTA

Шампиньоны, цукини, болгарский перец, баклажан, черри, зелень и маслины в собственном соку.

220/80/60 гр. **420 ₺**

ПАСТА ПИКАНТНАЯ PASTA SPICY

Сытная паста в томатном соусе с говядиной, болгарским перцем, с небольшим добавлением чеснока и листьями базилика.

330/80/30 гр. **450 ₺**

ПАСТА АЛЛА КАРБОНАРА PASTA ALLA CARBONARA

Мало какая паста так популярна и любима всеми! Состав прост – тальятелли, яйцо, сливки и бекон.

220/80/60 гр. **460 ₺**

ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА С БРОККОЛИ, ГОРГОНЗОЛЫ И КУРИЦЕЙ THE ITALIAN PASTA WITH BROCCOLI, GORGONZOLA AND CHICKEN

Чрезвычайно популярная паста в северной Италии!

200/80/70 гр. **450 ₺**

РИЗОТТО RIZOTTO

РИЗОТТО С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОВОЩАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

RISOTTO WITH CHICKEN FILLET
AND VEGETABLES IN TOMATO SAUCE

Модное в этом сезоне сочетание вкуса – птица и соус из томатов.

370/90/60 гр. **470 ₺**

РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ RISOTTO WITH SHRIMPS AND ZUCCHINI IN CREAMY SAUCE

Гигантские, королевские креветки, томленные в сливочном соусе и слегка обжаренные цукини с рисом.

210/60/45 гр. **880 ₺**

РИЗОТТО С ГРИБАМИ

RISOTTO WITH MUSHROOMS

Для любителей чего-нибудь лёгкого.

120/65/60 гр. **480 ₺**

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ

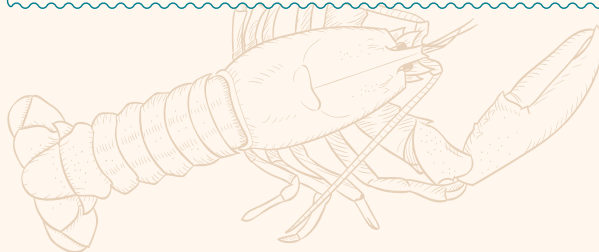
RISOTTO WITH SEAFOOD

AND CARNALLY CUTTLEFISH

Рис, морской гребешок, креветки, кальмар, чернила каракатицы – не только вкусно и полезно, но еще и очень необычно.

210/60 гр. **720 ₺**

Это еще одно незабываемое путешествие в мир итальянской кухни с ее неповторимыми ароматами, яркими сочетаниями и домашними рецептами, которые прошли проверку временем и стали любимыми далеко за пределами Италии.



RESTAURANT **H** HEMINGWAY

ЛЕДЯНАЯ ВИТРИНА И ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ICE SHOWCASE AND LIVE SEAFOODS

КРАБ КАМЧАТСКИЙ

КАМЧАТКА CRAB PRE-ORDER

Крупнейший представитель ракообразных, настоящее лакомство, его мясо состоит из плотных и толстых волокон, обычно имеет сладковатый вкус.

100 гр. **650 ₺**

РЫБА ТЮРБО

TURBO

Тюрбо не выращивают в искусственных условиях, как сибаса, дорадо или лосося, она бывает только дикой.

Рыба имеет необычный вкус, поэтому рекомендуем брать соуса и гарнир исключительно с нейтральными вкусами.

100 гр. **660 ₺**

МОРСКОЙ ЧЁРТ

ANGLERFISH

Белое, плотное, лишенное костей и чрезвычайно нежное мясо этой рыбы может сделать честь любому столу и она достойна любого способа приготовления.

100 гр. **350 ₺**

МОРСКОЙ ОКУНЬ

RED SNAPPER

Сочное и вкусное мясо, имеет приятный ярко выраженный рыбный вкус и насыщенный аромат.

100 гр. **420 ₺**

БАРАМУНДИ

BARAMUNDI

Её ещё называют гигантским окунем — универсальная рыба, нежное и сочное нежирное мясо, которому с легкостью можно придать яркий и рельефный вкус.

100 гр. **390 ₺**

ДОРАДО

DORADO

Вы уже видели наше видео о том, как мы готовим и подаём дорадо? Взгляните на экраны, в общем, просите запекать в соли, так рыба пропекается ровно, сохраняя волокна мяса.

за 100 гр. **300 ₺**

ЛОБСТЕР / ОМАР

LOBSTER / OMAR

Очень нежное и вкусное мясо, с еле уловимым сладковатым оттенком. Отлично сочетается с овощами, рисом, разного рода соусами и морепродуктами.

100 гр. **850 ₺**

МОРСКОЙ ЯЗЫК

TONGUEFISH

Рыба известна во многих кухнях мира и мы знаем секрет ее выразительности. Готовим быстро для сохранения ее целостности, полезных качеств и богатой вкусовой гаммы.

100 гр. **560 ₺**

СОЛНЕЧНИК

JOHN DORY

Жители Средиземноморья использовали солнечника в пищу с давних времен. Его мясо характеризуется приятным, тонким, оригинальным вкусом и принадлежит к деликатесным продуктам.

100 гр. **550 ₺**

СИБАС

SEABASS

Белое, плотное, слегка сладковатое мясо морской рыбы готовим несколькими способами: запекаем в соли, пергаменте, фольге, по-домашнему или жарим на гриле. Кому как не вам выбрать способ приготовления?

за 100 гр. **300 ₺**

УСТРИЦЫ

OYSTER

ХАСАНСКИЕ KHASANSKY

1 шт. **440 ₺**

ИМПЕРАТОРСКИЕ IMPERIAL

1 шт. **440 ₺**

СКАЛЬНЫЕ ROCKY

1 шт. **440 ₺**

БЕЛЫЙ ЖЕМЧУГ WHITE PEARL

1 шт. **490 ₺**

Польза устриц известна всем своими магическими свойствами. Полезны каждому, а некоторым просто необходимы.

Способы приготовления:

Запекаем в соли, пергаменте, на гриле, в фольге, по-домашнему

You can choose one of the cooking techniques like
in salt, in parchment, on a grill, in a foil, home-style

RESTAURANT **H** HEMINGWAY

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ FISH AND SEAFOODS

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С АРОМАТНЫМ КАРТОФЕЛЕМ GRILLED OCTOPUS WITH FRAGRANT POTATOES

Лидер продаж! Каждая картофелина аккуратно выбирается на рынке для того, чтобы уверенно составить вкусовое сочетание с мясом осьминога.

150/250/70 гр. **1200 ₺**

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА TUNA STEAK

Рекордсмен среди морепродуктов по содержанию полезных ОМЕГА-3 жирных кислот – это тунец. Сочный и аппетитный, с румяной корочкой.

250 гр. **1550 ₺**

ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ PAELLA WITH SEAFOOD

В испании это блюдо - веский повод, чтобы собраться всей семьей за обеденным столом в воскресенье.

660 гр. **1250 ₺**

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

SALMON STEAK WITH BROCCOLI AND CAULIFLOWER

Свежий лосось, который мы настоятельно рекомендуем запросить в средней прожарке!

250/100 гр. **620 ₺**

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК НА ГРИЛЕ С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛЛОЙ

SCALLOPS WITH GRILLED PEARS AND GORGONZOLA

Слегка сладковатое мясо морских гребешков с грушей, которая даёт небольшую кислинку и оттеняет вкус морского гребешка под благородным соусом горгонзоллы.

200/120/50 гр. **980 ₺**

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ АЛЛА НАПОЛЕОНЕ В СЫРНОМ СОУСЕ

TIGER PRAWNS ALLA NAPOLEON IN CHEESE SAUCE

Нам кажется, что именно соус «Алла Наполеоне» идеально сочетается с тигровыми креветками.

Готовы оценить?

300/120/50 гр. **1100 ₺**

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ЛОДОЧКЕ ИЗ ЦУКИНИ

TIGER PRAWNS IN THE BOAT OF ZUKINI

Вкусно, ароматно, просто тают во рту, а лодочка из цуккини - изящное продолжение вкусового удовольствия.

350 гр. **850 ₺**





ПРАВИЛА ПУТЕШЕСТВИЙ ОТ ХЕМИНГУЭЯ

Об увлечении писателем Францией нам говорит книга «Париж – это праздник, который всегда с тобой», о его страсти к Испании и корриде мы узнали из «Фиесты». Личный опыт охоты в Танзании Хемингуэй описал в книге «Зеленые холмы Африки», а рыбалка у берегов Кубы вдохновила писателя на бессмертную повесть «Старик и море».

К 116-летию со дня рождения мастера несколько правил, которым он следовал во время путешествий:

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ МОМЕНТОМ

«Ты это чувствуешь сейчас, а это и есть вся твоя жизнь — сейчас. Больше ничего нет, кроме сейчас».

НАБЛЮДАЙТЕ

«Все боятся. Только матадоры умеют подавлять свой страх, и он не мешает им работать с быком. Если бы не этот страх, в Испании каждый чистильщик сапог был бы матадором».

ЧУВСТВУЙТЕ ВКУСЫ И ЗАПАХИ

«Я ел устрицы, сильно отдававшие морем, холодное белое вино смывало легкий металлический привкус, и тогда оставался только вкус моря и ощущение сочной массы во рту; и глотал холодный сок из каждой раковины, запивая его терпким вином, и у меня исчезло это ощущение опустошенности, и я почувствовал себя счастливым и начал строить планы».

НАХОДИТЕ ХОРОШУЮ КОМПАНИЮ НА МЕСТЕ

«Никто никогда не живет полной жизнью, кроме матадоров».

УМЕЙТЕ СЛУШАТЬ

«Я люблю слушать. Слушая внимательно, я многое узнал. Многие люди никогда не слушают».

ТЩАТЕЛЬНО ВЫБИРАЙТЕ ПОПУТЧИКОВ

«Путешествуй только с теми, кого любишь!»

СЛЕДУЙТЕ ЗОВУ СЕРЦА

«Если человеку хорошо в какой-нибудь стране за пределами родины, туда ему и нужно ехать».

ОПРЕДЕЛЯЙТЕ ГЛАВНОЕ

«Хорошо, когда у путешествия есть конечная цель; но в конце самым важным оказывается само путешествие».

РАХИМ ИТЕГЕЗ/ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

КОНИНА ТУШЕНАЯ

Вырезка из конины тушеная в горшочке с картофелем,
морковью, сочным болгарским перцем
и ароматным черносливом.

360гр./720р.

ГОВЯДИНА ПО-ТАТАРСКИ

Медальоны из нежнейшей телячьей вырезки
в сметанном соусе, подаются на подушечке
из отварного картофеля.

300гр./620р.

БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ НА ГРИЛЕ

Сочные, тающие во рту бараньи ребрышки,
обжариваются до золотистой корочки
и подаются с гранатовым соусом.

Это стоит попробовать!

300гр./910р.

ЧАЙ ОТ «АПАШКИ»

Чай черный с душистыми травами:
душица, мелисса, листья черной смородины, мята.
Бодрость, здоровье, хорошее настроение- вам обеспечено!

400мл./250р.

ДЕСЕРТ “ТАТЛЫ”

Рулетики из пастилы с грецкими орехами, курагой, черносливом,
со сгущенным молоком.

Рекомендуем!

100гр./280р.

СЛАДОСТИ ОТ «ХАНУМ»

Курага, чернослив, лимон, грецкие орехи.

100гр./180р.

ТЭМЛЕ БУЛСЫН!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

RESTAURANT **H** HEMINGWAY

МЯСНЫЕ БЛЮДА MEAT DISHES

МЯСНОЕ АССОРТИ «ХЕМИНГУЭЙ» НА ДВЕ ПЕРСОНЫ

MEAT ASSORTED «HEMINGWAY»
FOR TWO PERSONS

*Гигантская мясная порция!
Очень сытно и очень по-мужски!*

1200/830/100 гр. **3500 ₺**

СТЕЙК ИЗ КОНИНЫ В СЛАДКОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ

STEAK HORSEMEAT IN SWEET SAUCE
WITH GRILLED ASSORTED MEAT

*Рекомендация от Шефа. На гарнир – цукини,
баклажан, болгарский перец, шампиньоны, зелень.
Одно из самых популярных наших блюд.*

250/220/110 гр. **1100 ₺**

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В СОУСЕ ИЗ КРАСНОГО ВИНА С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ

STEAK FROM VEAL IN RED WINE SAUCE
WITH GRILLED VEGETABLES

*Нежнейшая вырезка в классическом маринаде. То,
что в других ресторанах в два раза дороже.*

250/110/50 гр. **980 ₺**

ТЕЛЯТИНА С ОВОЩАМИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

VEAL WITH VEGETABLES IN OYSTER SAUCE

*Горячая и нежная телятина
замаринованная в устричном соусе.
Строго для гурманов и истинных ценителей!*

250/110/50 гр. **980 ₺**

ГОВЯДИНА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЛИСИЧКАМИ BEEF WITH CEPS AND CHANTERELLES

*Идеальный баланс вкуса между мясом и грибами
и все благодаря уникальной
рецептуре приготовления*

340 гр. **980 ₺**

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В ЯГОДНОМ СОУСЕ С ТАЛЬЯТЕЛЛЕ STEAK FROM VEAL IN BERRY SAUCE WITH TAGLIATELLE

*Пикантная кислинка ягод изычно
подчеркивает вкус телятины.*

250/60/50 гр. **920 ₺**

КУРИНОЕ ФИЛЕ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ CHICKEN FILLET WITH GRILLED VEGETABLES

*Популярное блюдо во всем мире,
которое Вы можете найти практически
в любой стране. Цукини, баклажан,
болгарский перец, шампиньоны и зелень.*

200/250 гр. **520 ₺**

КУРИНОЕ ФИЛЕ С БЕКОНОМ И СЫРОМ CHICKEN FILLET WITH BACON AND CHEESE

*Вкусное блюдо, которое богато белком.
Сочетание бекона и курицы
придаёт некую пикантность.*

200/70 гр. **430 ₺**

СВИНИНА НА ГРИЛЕ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ GRILLED PORK CHOP IN CREAMY SAUCE

*Классика, которая не устаревает.
Подается в соусе.*

260 гр. **410 ₺**

ПЛЕСКАВИЦА ДЛЯ ГУРМАНОВ PLESKAVITSA GOURMET

*Пожалуй, самое популярное балканское блюдо.
Большая и очень сочная котлета из рубленого
мяса говядины и свинины.*

250/70 гр. **570 ₺**

Праздник нужно всегда носить с собой.

ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ

RESTAURANT **H** HEMINGWAY

ГАРНИРЫ SIDE DISHES

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ GRILLED VEGETABLES

Цукинни, баклажан, шампиньоны,
болгарский перец и красный лук.

250 гр. **300 ₺**

РИС С ОВОЩАМИ RICE WITH VEGETABLES

Болгарский перец, шампиньоны, зелень.

250 гр. **190 ₺**

ОВОЩИ НА ПАРУ STEAMED VEGETABLES

Цветная капуста, брокколи,
пальчиковая морковь.

250 гр. **180 ₺**

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА И БРОККОЛИ НА ГРИЛЕ CAULIFLOWER AND BROCCOLI ON THE GRILL

250 гр. **130 ₺**

ГАРНИР ПО-БОКЕЛЬСКИ GARNISH BOKELJSKI

Картофель, шпинат, чеснок,
сливки и масло оливковое.

250 гр. **170 ₺**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ POTATO WEDGES

250 гр. **150 ₺**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ FRENCH POTATO

250 гр. **130 ₺**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ MASHED POTATOES

250 гр. **150 ₺**

СПАГЕТТИ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ SPAGHETTI WITH OLIVE OIL

80 гр. **180 ₺**

СОУСЫ SAUCES

СОУС ГРАНАТОВЫЙ «НАРШАРАБ» POMEGRANATE SAUCE «NARSHARAB»

50 гр. **110 ₺**

СОУС ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ THE GORGONZOLA SAUCE

125 гр. **180 ₺**

СЛИВОЧНЫЙ СОУС / CREAM SAUCE

50 гр. **100 ₺**

ГРИБНОЙ СОУС / MUSHROOM SAUCE

85 гр. **100 ₺**

СОУС ИЗ КРАСНОГО ВИНА RED WINE SAUCE

60 гр. **100 ₺**

УСТРИЧНЫЙ СОУС OYSTER SAUCE

40 гр. **100 ₺**

СОУС ГУАКОМОЛЕ GUACAMOLE SAUCE

100 гр. **100 ₺**

СОУС КЛЮКВЕННЫЙ CRANBERRY SAUCE

50 гр. **100 ₺**

СОУС СИЦИЛИЙСКИЙ SICILIAN SAUCE

100 гр. **100 ₺**

СОУС АПЕЛЬСИНОВЫЙ ORANGE SAUCE

50 гр. **100 ₺**

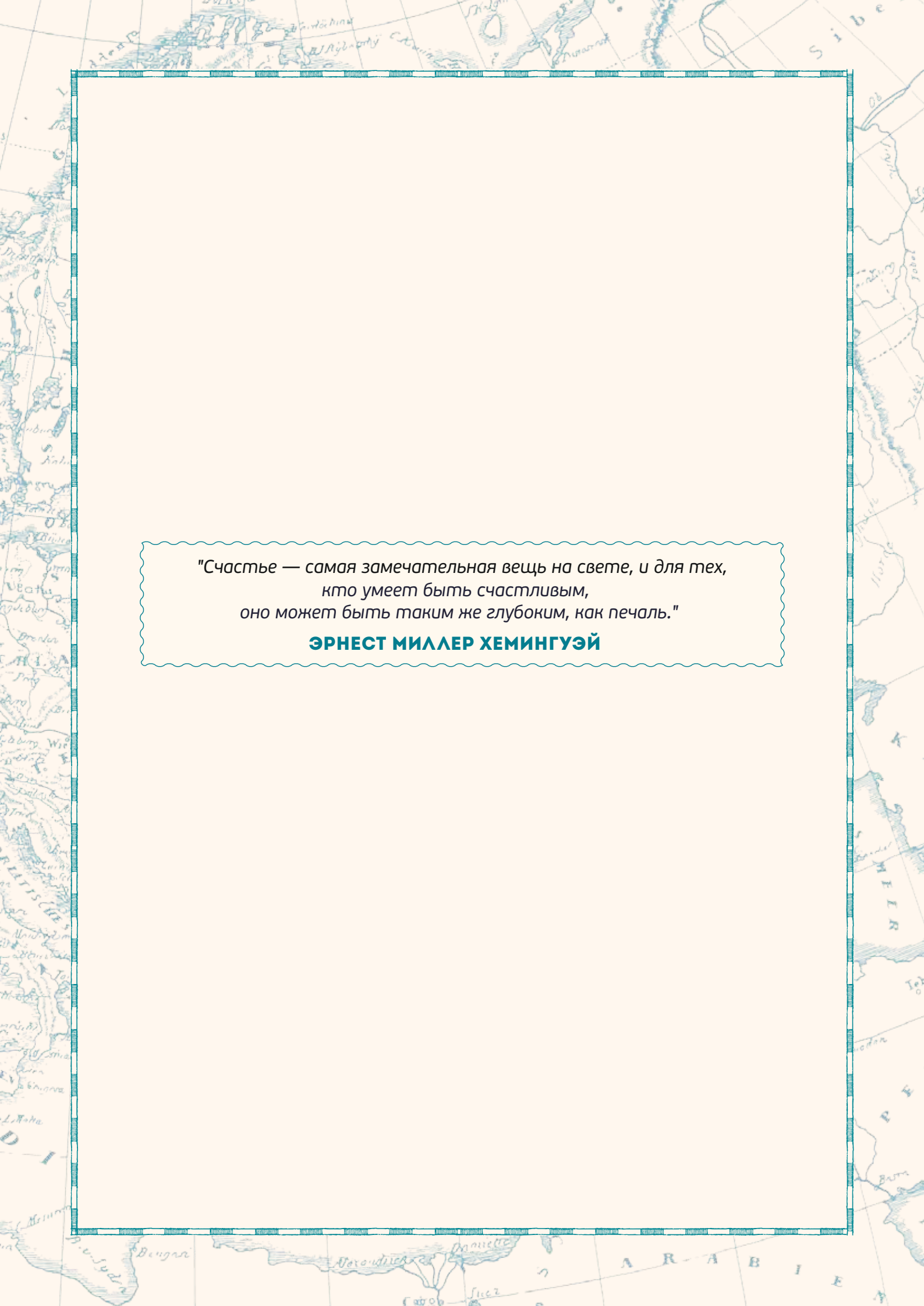
СОУС ПРОВАНСАЛЬ ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ PROVENÇAL SAUCE FOR SEAFOOD

Домашний соус от нашего шеф-повара, выполненный
по старинному французскому рецепту.

100 гр. **100 ₺**

Мы становимся крепче там, где ломаемся.

ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ

A vintage map of the Middle East and surrounding regions, including parts of Europe, North Africa, and the Middle East. The map is rendered in a light blue and green color scheme. A teal-colored border with a repeating geometric pattern frames the central text area. The text is centered within this border.

"Счастье — самая замечательная вещь на свете, и для тех,
кто умеет быть счастливым,
оно может быть таким же глубоким, как печаль."

ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ

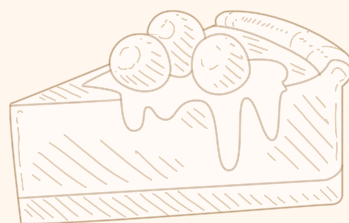
RESTAURANT **H** HEMINGWAY

ДЕСЕРТЫ SWEETS

БЕЛЫЙ ЛОТОС WHITE LOTUS

Шоколадный мусс с ягодами и орешками, накрытый сферой из белого шоколада, поливается горячим шоколадом и раскрывается как цветок лотоса.

200 гр. **450 ₺**



ТИРАМИСУ TIRAMISU

На основе сливочного сыра с печеньем савордье и кофейным вкусом.

270 гр. **420 ₺**

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН CHOCOLATE FONDAN

Кекс из шоколадного бисквита с горячим шоколадом внутри, сверху шарик мороженого.

300 гр. **400 ₺**



ЧИЗКЕЙК CHEESECAKE

Десерт на основе сливочного сыра, политый ягодным соусом, и украшенный клубникой.

270 гр. **360 ₺**

ТРИЛЕЧЕ TRILECHE

Национальный десерт, придуманный в Сербии. Нежнейший бисквит, пропитанный смесью из сливок, сгущенного и обычного молока, политый натуральной карамелью.

200 гр. **220 ₺**

ШОКОЛАДНЫЙ ГО-МАН CHOCOLATE GO-MAN

Манговый сорбет в шоколадной глазури.

160 гр. **270 ₺**

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА FRUIT PLATE

Киви, клубника, виноград, груша, яблоко, ананас, мята.

300 гр. **430 ₺**

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ ICE-CREAM ASSORTIMENT

Пять видов на выбор - ваниль, шоколад, карамель, грецкий орех, манго.

50 гр. **180 ₺**



Счастье приходит к человеку во всяком виде,
разве его узнаешь?

ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ



«УТВЕРЖДАЮ»
ДИРЕКТОР ООО «ХЕМИНГУЭЙ»
ГУРЬЯНОВА Ю. И.