

**РЕСТОРАННЫЙ
ПРОЕКТ «МИЛЛИОНКА»
ПОБЕДИТЕЛЬ ПРЕМИИ
«ПАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ 2020»**



ТОГДА

Часть квартала, нанесенного на первый план города в 1867-м году с приставочным номером 18, в последствии разрезанным транссибирской магистралью на два треугольных участка. Лабиринт запутанных и тайных проходов, подворотен и тупиковых двориков.

Китайская часть города, «яркой экзотической поражающей приезжего», получила свое устойчивое название еще в начале 20-го века благодаря невероятному количеству китайцев, проживающих в знаменитом трехэтажном доме-колодце, именуемом в народе «миллионным двором».

СЕЙЧАС

Городская легенда, которой интересуются не только жители, но и гости города. Герой множества исторических свидетельств и документов, которые могут перенести любознательного горожанина в атмосферу бесконечных историй взаимодействия представителей нескольких наций на небольшом участке молодого города. Яркий исторический мотив, который дал нам достаточно вдохновения для создания уникального в своем роде рестораниного проекта.

**ЧТО ТАКОЕ
МИЛЛИОНКА?**

То, что было для вас просто словом, обретет смысл и форму, станет неизгладимым впечатлением.

WHERE TO EAT 2022/2023



ТОП-5 лучших ресторанов
Дальнего Востока



Никита Рудницкий — сомелье года на Дальнем Востоке, топ-10 сомелье России



РОССИЯ И АЗИЯ

Потянув на себя пряничную ручку ресторана, вас встречает хостес в образе русской купчихи. Наряд был вдохновлен работой художника Бориса Кустодиева. «Купчиха за чаем» изображена на традиционной китайской ширме, что сразу же отсылает нас к теме сопротивопоставления России и Азии, а элегантности добавляет комод с пионами и ковер, сотканный по технологиям 19-го века, где мы вновь встречаем слияние двух культур.

С балкона открывается вид на провинциальный ампир, за чаепитием восседает купчиха. Телом белая, лицом пригожая. Сытая жизнь. Кот рядом раздобрелый. Стол ломится, а арбуз соперничает крутистью боков с самоваром. Женщина пьет чай в дорогом парчовом платье с глубоким декольте. Ее сахарные плечи — еще одна сладость на этом празднике жизни. За ее спиной виден другой балкон, где точно так же купеческая семья распивает чай.



— блюда из локальных ингредиентов



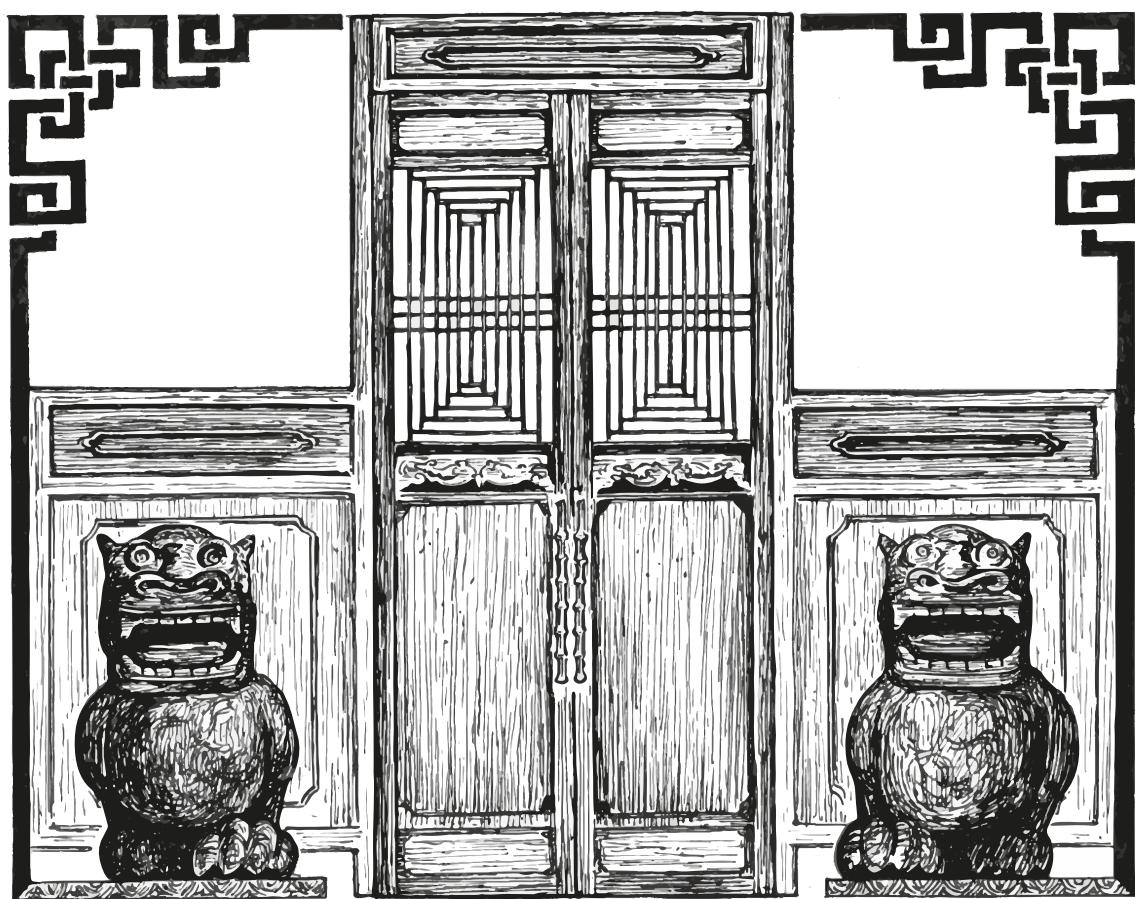
Наведите камеру, чтобы влюбиться в блюдо с первого взгляда

*сообщайте об имеющейся пищевой аллергии официанту — мы заботимся о вашем здоровье

Раздел 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|------------|--|--------------|
| <i>new</i> | Запеченные перцы с сырным кремом и имбирно-устричным соусом 160 г | 470 |
| | Сельдь с запеченным картофелем 240 г | 490 |
| | Паштет из печени цыпленка с мостардой из груши и брусники 165 г | 490 |
| | Грузди со сметаной 190 г | 600 |
| <i>new</i> | Севiche из нерки 115 г | 680 |
| <i>new</i> | Тартар из тунца с томатами и мандариновым понзу 160 г | 700 |
| | Строганина из олени 90/15 г | 750 |
| | Брускетта с неркой и авокадо на домашней фокачче 190 г | 750 |
| <i>new</i> | Тартар из говядины с пармезаном и хлебом на гриле 220 г | 820 |
| ⚓ | Карпаччо из дальневосточного осьминога 105 г | 850 |
| <i>new</i> | Брускетта с ростбифом и печенными овощами на домашней фокачче 240 г | 890 |
| <i>new</i> | Брускетта с крабом, креветкой и авокадо на домашней фокачче 220 г | 890 |
| ⚓ | Карпаччо из гребешка с гуакомоле 130 г | 1 050 |
| ⚓ | Пятиминутка из трепанга 110 г | 1 500 |
| ⚓ | Щучья икра со сливками 170 г | 1 600 |
| | Сырная тарелка 210 г Тет де Муан, Пармезан, Бри, Дор Блю, сыр с трюфелем | 1 700 |



СОБАКИ ФУ

Собаки Фу всегда были и остаются главными защитниками ресторанных проектов. Их также называют Небесными львами Будды или собако-львами. Охранники символизируют женское и мужское начала, Инь и Ян, основополагающую концепцию китайской философии.

Собаки Фу стали символом бара CHINOARU, который также является частью проекта и располагается в здании, построенном японцем Сигитаро Такунаро в 1908 году. В баре вас ждет атмосфера китайской опиумокурильни, авторские и классические коктейли, а также сокровищница проекта — CHINOARU ROOM, созданная на основе легенды о Золоте Колчака.

ТРАДИЦИОННЫЕ КИТАЙСКИЕ ДВЕРИ

Всего в ресторане располагается 8 китайских традиционных дверей, сделанных вручную. Число 8 — одно из счастливых, так как по звучанию похоже на слова «богатство» и « процветание».

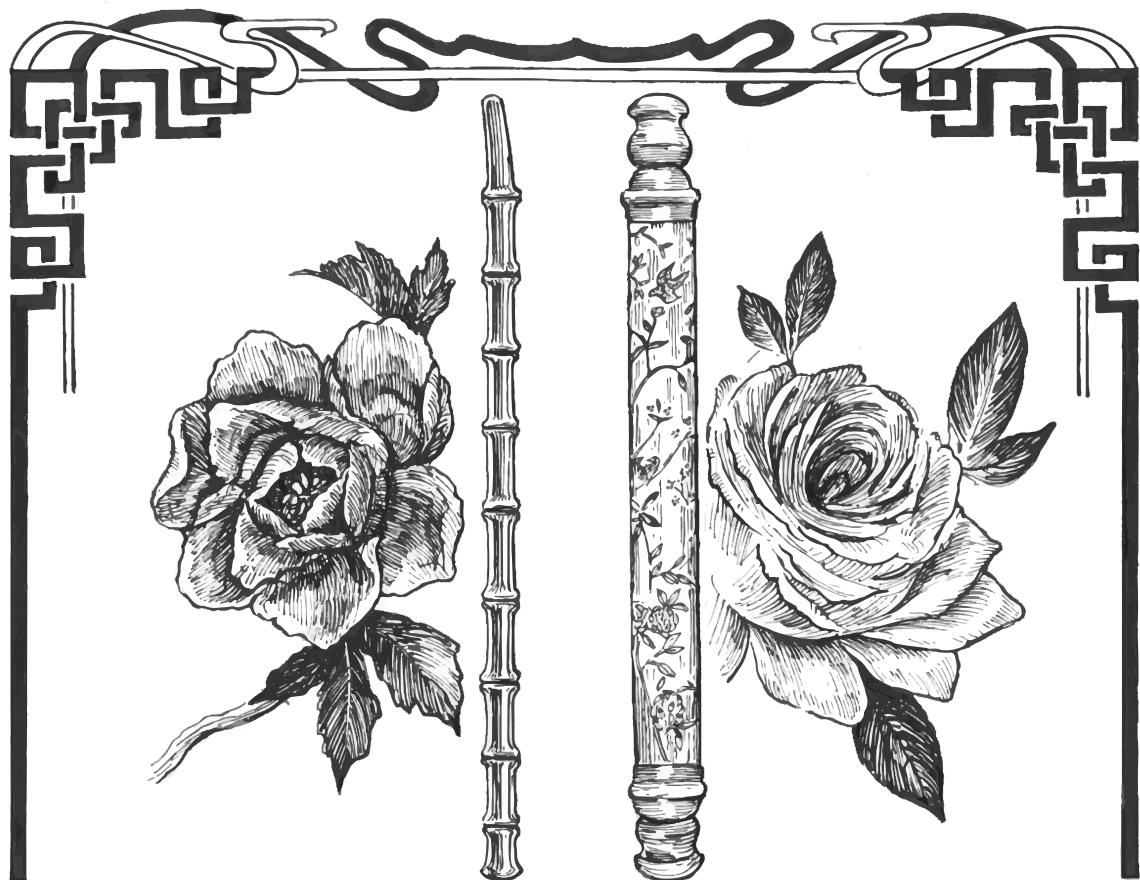
Раздел 2

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|---|--------------|--------------|
| *Китайские пельмешки | <i>140 г</i> | 490 |
| Цяоцзы | | |
| Баклажан с томатами конкассе | <i>185 г</i> | 520 |
| Сырная лепешка | | 550 |
| с рваной говядиной и сальсой | <i>200 г</i> | |
| <i>new</i> Соте из цыпленка в кисло-сладком соусе | <i>240 г</i> | 580 |
| Креветка в соусе васаби | <i>185 г</i> | 710 |
|  Мидии дальневосточные | | 820 |
| в соусе берблан | <i>360 г</i> | |
|  Дальневосточный трубач с луком порей | | 1 400 |
| на гриле с соусом аква пацца | <i>200 г</i> | |

**китайские пельмешки подают по праздникам, это обязательное блюдо для празднования Нового года, которое съедают в момент проводов Старого года и встречи Нового.*

***трубач — дальневосточный моллюск, который считается деликатесом и относится к самым вкусным морепродуктам.*



ОПИУМ

Еще одна входная дверь, которая ведет в CHINOARU BAR сделана из настоящей опиумной трубки. Во многих исторических источниках рассказывается о том, как в квартале процветали опиумокурильни, где можно было убежать от бед и проблем благодаря опиумному дыму. Многие теряли себя в этих притонах, но таковы были правила «города в городе».

ПРЯНИЧНЫЕ РУЧКИ

Первое касание с легендой ресторана — самое важное, поэтому главная дверь ресторана украшена китайской традиционной пряничной ручкой. На самой ручке расположены узоры, где вручную вырезаны изображения птиц и цветов.

Раздел 3

ДАРЫ МОРЯ

| | |
|---|--------------|
| ⚓ Гребешок живой <i>1 шт.</i> | 420 |
| Сашими из Мурманского лосося <i>за 50 г</i> | 750 |
| ⚓ *Камчатский краб <i>за 1 кг</i> Глубоководный / Берингово море | 6 500 |

OYSTER BAR

| | |
|---|------------|
| ⚓ Устрица Ромаринка <i>1 шт.</i> | 250 |
| ⚓ Устрица сезонная локальная <i>1 шт.</i> | 500 |
| Заморские устрицы <i>1 шт.</i> Об актуальном наличии расскажет ваш официант | 650 |

**по вашему желанию за дополнительную плату
мы запечем краба*

«Миллионка — это город в городе, где можно жить годами, не выбирайсь в богатую часть города. Здесь имеется все необходимое для проживания: многочисленные лавки и магазины, забегаловки и небольшие рестораны, различные мастерские, парикмахерские, бани, прачечные, «кабинеты» восточной медицины и обычных врачей и даже свои театры.

Свежие морепродукты, провизию и различный товар, в том числе и контрабандный, можно приобрести на Семеновском базаре, который сливается с Миллионкой и является также убежищем для разных бандитов. Семеновский базар дает возможность в случае необходимости скрыться. Улочки у нас на Миллионке путанные и кривые и таят массу опасностей для пришлого человека».

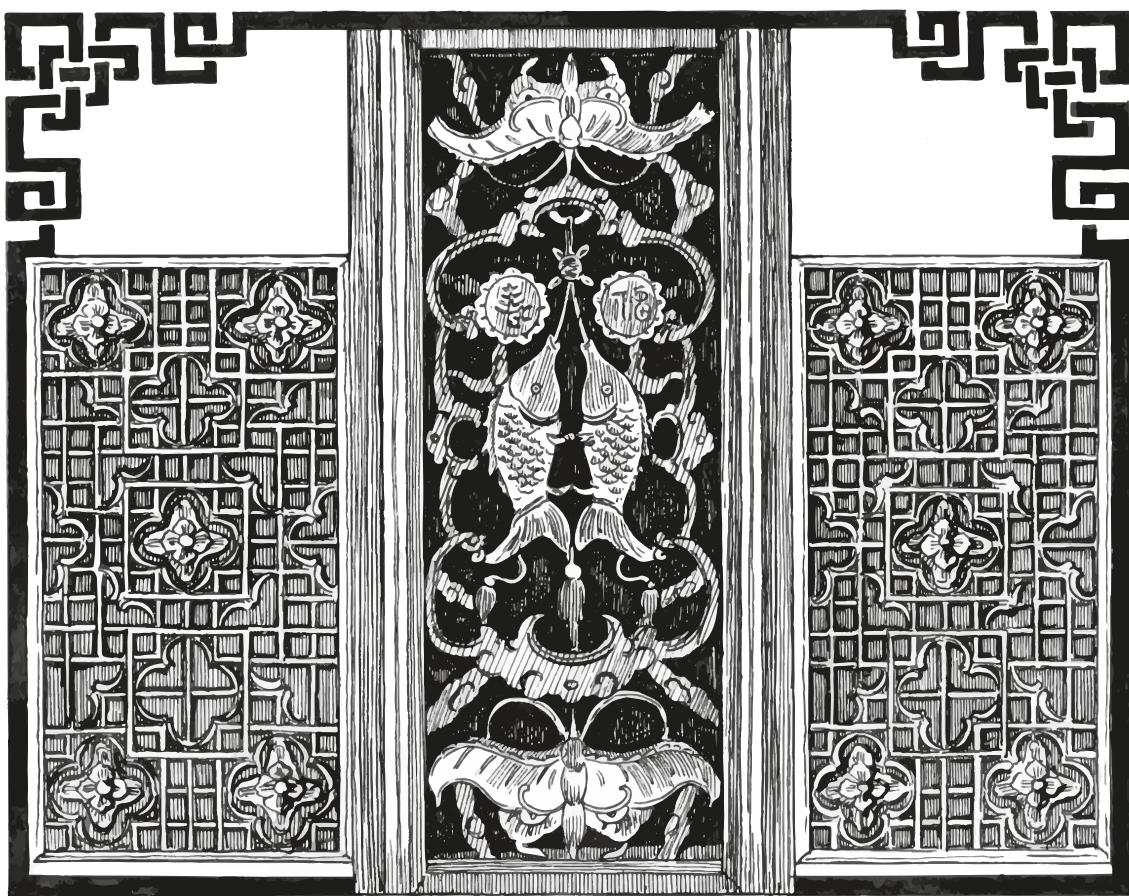
Раздел 4

САЛАТЫ

| | | |
|---|--------------|--------------|
| Деревенский салат из свежих овощей | <i>200 г</i> | 490 |
| Ореховая заправка или оливковое масло на выбор | | |
| Салат оливье с куриным бедром конфи | <i>220 г</i> | 510 |
| Теплый салат с куриной печенью и шампиньонами | <i>220 г</i> | 610 |
| Салат с неркой и авокадо | <i>175 г</i> | 720 |
| <i>new</i> Салат из мраморной говядины с томатами и кинзой | <i>245 г</i> | 850 |
| Зеленый салат с ростбифом | <i>170 г</i> | 950 |
| *Домашняя буррата | <i>300 г</i> | 950 |
| Салат из осьминога с теплым картофелем | <i>280 г</i> | 950 |
| **Салат «Владивосток» | <i>350 г</i> | 1 500 |

**нежнейшую буррату готовим на своей кухне
и подаем с вялеными томатами, а также соусом
песто.*

***самый морской салат с крабом, гребешком,
тигровой креветкой, авокадо, грейпфрутом,
томатами и цитронной заправкой.*



РЫБЫ В КИТАЙСКОЙ ТРАДИЦИИ

На некоторых элементах декора можно увидеть золотых китайских рыбок, которые являются символом богатства, процветания и гармонии, а также освобождения от всех ограничений. Китайское слово «рыба» созвучно и слову «изобилие», что, с одной стороны, сулит изобилие рыбы в реках, а с другой, изобильное потомство рыб.

Особое место среди изображений рыб занимает карп, так как считается, что жизнь карпа проходит в постоянной борьбе за существование. В поисках еды или места для нереста этим рыбам приходится преодолевать огромные расстояния, борясь с течением. Ценится и долголетие карпа. Не зря карпов называют королем над рыбами.

Раздел 5

Супы

| | | |
|---|----------|-----|
| <i>new</i> Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом | 370 г | 450 |
| -anchor Уха дальневосточная | 350 г | 550 |
| Крем-суп тыквенный с креветкой | 300 г | 620 |
| Борщ с белыми грибами, бородинским хлебом и салом | 300/35 г | 620 |
| <i>new</i> Китайский суп-лапша с говяжей лопatkой и устричными грибами | 500 г | 700 |
| Томатно-чечевичный суп с морепродуктами | 430 г | 700 |
| Сырный суп с крабом и картофельным гратеном | 335 г | 750 |





ЖИТЕЛИ КВАРТАЛА

На сменяющихся фотографиях вы видите фотографии реальных жителей квартала, которые были взяты из архивов музеев, чтобы гости могли составить в голове образ людей, проживавших в загадочных дворах и лабиринтах Миллионки.

«Двери темных коридоров, собирающие в густую гроздь многочисленные крохотные китайские квартирки, помимо внутренних площадок и лестниц выходили на галереи. Такая планировка позволяла жильцам быть всегда начеку: двор прекрасно просматривался и о любом изменении обстановки немедленно становилось известно всем жильцам. Пока незваный гость поднимался по высоким лестницам и плутал по темным закоулкам, хозяева успевали основательно подготовиться к встрече...»

Раздел 6

ГОТОВИМ НА ГРИЛЕ

| | | |
|------------------------------------|-----------------|--------------|
| Филе куриного бедра гриль | <i>365 г</i> | 680 |
| Свиная шея гриль | <i>365 г</i> | 780 |
| Стейк из палтуса | <i>за 100 г</i> | 820 |
| Стейк из мурманского лосося | <i>за 100 г</i> | 1 300 |
| Стейк Рибай | <i>за 100 г</i> | 1 350 |

ГАРНИРЫ

| | | |
|--|--------------|------------|
| Корзинка с ремесленным хлебом | <i>230 г</i> | 300 |
| Подаем со сливочным маслом и копченой солью | | |
| Овощи гриль | <i>230 г</i> | 350 |
| Картофель фри | <i>150 г</i> | 400 |
| С трюфельным маслом и фирменным соусом | | |
| <i>new</i> Пак-чой гриль с кунжутным соусом | <i>150 г</i> | 420 |
| <i>new</i> Батат фри с пармезаном | <i>140 г</i> | 450 |
| <i>new</i> Жареный картофель с груздями | <i>200 г</i> | 520 |



«Всем известно влияние кабаков на русский люд вообще, но еще хуже кабаков влияют на инородческое население игорные дома и заведения для курения опиума. Тех и других в городе около 40, часть из них содержится тайно, — писал современник. — Подходя к таким заведениям, вы уже чувствуете их специфическую атмосферу. Кругом фанзы, или подобие нашего домика, где помещаются эти притоны.

Войдем сначала в игорный дом, в комнатке, весьма низкой, грязной и наполненной китайцами — полумрак. Маленькие тусклые стекла окон очень мало пропускают свет. Играющих несколько пар. Одни сидят за столиками, другие — на лавках. Кругом тех и других зрители, тоже китайцы. Играющим время от времени обносят сули (китайская водка) в маленьких чашечках (немного больше наперстка)».



Упомянуть нас в истории
и узнать о предстоящих
событиях



Узнать о нас больше
и заказать любимое блюдо
с доставкой на дом

Раздел 7

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мясо и птица

| | | |
|--|----------|-------|
| Пельмени таежные со сметаной | 290 г | 550 |
| Котлеты из цыпленка с картофельным пюре | 220 г | 550 |
| Домашняя паста с цыпленком в сливочном соусе | 240 г | 570 |
| <i>new</i> Хрустящая котлета из куриного филе с ароматным сливочным маслом | 270 г | 690 |
| Лапша с мраморной говядиной | 300 г | 720 |
| *Фирменный бургер Миллионка Говядина Prime Beef | 370 г | 850 |
| Ребра говяжьи томленные Angus с соусом порто | за 100 г | 850 |
| **Рубленый бифштекс из оленины с трюфельным соусом на подушке из картофельного пюре | 380 г | 950 |
| Бефстроганов из оленины с картофельным пюре | 280 г | 950 |
| <i>new</i> Филе утки с бататом и глазурью хуасин | 260 г | 1 100 |
| Теляччи щечки су-вид с булгуром и грибами | 280 г | 1 250 |
| <i>new</i> Мраморный стейк блейд с кремом из баклажана и соусом халапеньо | 240 г | 1 550 |
| Филе миньон из оленины | 320 г | 1 700 |
| Подаем с картофельным пюре с пармезаном, белыми грибами в сливочном соусе | | |
| <i>new</i> Туриедо Россини с Фуагра и соусом из трюфелей | 270 г | 1 950 |
| Стрипстейн | 390 г | 2 950 |
| С перечным соусом, картофелем фри, трюфелем и пармезаном | | |

**крафтовая булочка и два соуса от шеф-повара,
рекомендуем прожарку medium.*

***рекомендуем прожарку medium.*



САМОВАРЫ

В нашем ресторане самовары можно встретить не только в виде элементов декора — в них бармены заваривают для вас чай, чтобы беседа протекала уютно и с комфортом. Особая гордость ресторана — тульские медальные самовары, которые побеждали на выставках и забирали ценные награды.

В древние времена, бывало, гость на порог, а хозяйка за самовар — «Гостю — чай, сахар и радость!» Чай в России в прошлые века пили лишь в особых случаях, поэтому возникло выражение «Чайком побаловаться». Хотя, чай долгое время был дорогим удовольствием доступным только зажиточным людям, многие бедняки даже не знали, как заваривать чай. Только в начале XVIII века чай прочно вошел в русский быт и стал национальным напитком, а в XIX веке уже стал доступным абсолютно всем.

Раздел 8

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рыба и морепродукты

| | |
|--|-------|
| Пельмени с лососем и палтусом 180 г | 550 |
| Котлеты из щуки с шоре из зеленого горошка 250 г | 650 |
| <i>new</i> Кальмар сеульский гриль BBQ с картофелем 250 г | 690 |
| Камбала, запеченная на углях в азиатском соусе 330 г | 700 |
| Равиоли с крабом и сливочным биском 160 г | 850 |
| Скоблянка из кукумарии с олениной 400 г | 930 |
| <i>new</i> Домашняя паста с глубоководной красной креветкой 300 г | 950 |
| <i>new</i> Домашняя паста с дальневосточным осьминогом 300 г | 1 100 |
| Нерка с мини картофелем и томатным бербланом 280 г | 1 150 |
| <i>new</i> Угольная рыба с жареными томатами и молодым шпинатом 270 г | 1 150 |
| Лосось скандинавской прожарки с гратеном из картофеля и сливочным шпинатом 200 г | 1 350 |
| <i>new</i> Морепродукты Дальнего Востока из печи 350 г | 1 350 |
| <i>new</i> Жареные гребешки со стейком из цукини 250 г | 1 380 |
| <i>new</i> Палтус с зеленым орзо и соусом Даси 250 г | 1 600 |



БОГИНЯ МИЛОСЕРДИЯ И СОСТРАДАНИЯ

«Ее обиталище — гора Тян Шань,
Она живет в Южном океане.
Она спасает всех страждущих,
когда их крики доносятся до Нее.
Она никогда не оставляет без ответа
тех, кто молится Ей,
Вечно божественная и удивительная».

Имя Гуань Инь означает «та, кто
слышит все страдания в мире».

Яндекс

2GIS



Оставить несколько слов
о том, как прошел ваш
отдых на сервисах Яндекс
и 2ГИС

Раздел 9

ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|------------|
| Мороженое 40 г | 200 |
| На выбор: пломбир или шоколад | |
| Сметанник 140 г | 550 |
| Медовик трюфельный со сметанной кнели 150 г | 550 |
| Блинный торт матча с кремом улун, мороженым личи и шоколадным попкорном 125 г | 550 |
| Чизкейк из жареного белого шоколада с начинкой из малины и юдзу 125 г | 650 |
| Меренговый рулет с фисташками и свежими ягодами 120 г | 690 |
| *Золото Колчака 90 г | 690 |

**десерт в виде золотого слитка с сусальным золотом, основанный на легенде о золоте Колчака, которое осталось в стенах Миллионки.*

