



CHINOARU

Бар CHINOARU – часть ресторанного проекта «Миллионка». Он расположился в здании, построенном гражданином Японии, предпринимателем Сигитаро Такунаго как доходный дом в 1908 г.

Благодаря архитектуре здания – наличие внутреннего двора колодца и проживавшим в нем китайским эмигрантам, которых никто не мог точно пересчитать, — квартал приобрёл неофициальное название «Миллионный двор», что в последствии, привело к наименованию целого городского района, известного как Миллионка.



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

Раздел 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь с запеченным картофелем 265 г	320
Телячий язык с зерновой горчицей 110 г	430
Брускетта с неркой и авокадо 200 г	650
Строганина из оленя 50/15 г	520
⚓ Карпаччо из дальневосточного гребешка 85 г	550
Севиче из нерки 135 г	620
Брускетта с ростбифом 265 г	650
Брускетта с крабом и авокадо 190 г	690
Тар-тар из говядины с маринованными лисичками 190 г	700
Карпаччо из вырезки молодого бычка 170 г	680
Тар-тар из тунца с авокадо в азиатском соусе 170 г	700
Щучья икра со сливками 170 г	790
Сырная тарелка 210 г Тет де Муан, Пармезан, Бри, Дор Блю, сыр с трюфелем	1500
Антипаста 265 г Вяленые томаты, артишок, оливки каламата, каперсы на ветке, прошутто и салями	1500
Страчателла, прошутто, трюфельное масло, оливки 230 г	900



Грузди со сметаной 150 г	480
Тар-тар из форели в азиатском соусе 195 г	1100
Карпаччо из осьминога 105 г	760
Паштет из печени цыпленка с бруснично-клубничным кули 190 г	450

Раздел 2

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажан с томатами конкассе 200 г	450
*Китайские пельмешки 140 г Цзяоцзы	450
⚓ Рапан с грибами 220 г	550
Креветка в соусе васаби 185 г	620
⚓ Мидии дальневосточные в винно-чесночном соусе 320 г	650
Картофельный драник с неркой слабой соли 250 г	650
⚓ **Трубач с манговым баттером и криспи луком 180 г	700

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

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

Раздел 3

ДАРЫ МОРЯ

Морской еж 1 шт	250
Гребешок живой 1 шт	390
*Камчатский краб за 1 кг Японское море	4200
*Камчатский краб за 1 кг Глубоководный / Берингово море	5500

OYSTER BAR

Устрица Ромаринка 1 шт	200
Устрица Жилардо 1 шт	650
Заморские устрицы 1 шт Об актуальном наличии расскажет ваш официант	550



*по вашему желанию за дополнительную плату
мы запечем краба

Раздел 4

САЛАТЫ

Салат оливье с куриным бедром конфи 220 г	390
Деревенский салат из свежих овощей 200 г Ореховая заправка или оливковое масло на выбор	420
Теплый салат с куриной печенью и шампиньонами 220 г	440
Салат с ростбифом 200 г	480
Салат с неркой и авокадо 175 г	590
Салат из осьминога с теплым картофелем 290 г	750
*Домашняя буррата 300 г	650
⚓ **Салат «Владивосток» 350 г	1400

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

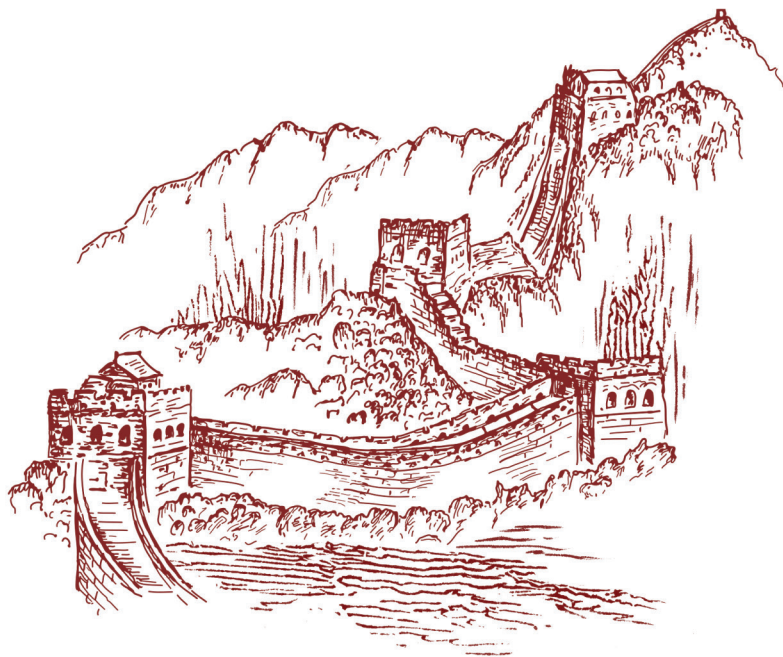
**самый морской салат с крабом, гребешком, тигровой креветкой, авокадо, грейпфрутом, томатами и цитронной заправкой.



Раздел 5

СУПЫ

Куриный бульон с яйцом пашот 300/50 г	350
Крем-суп тыквенный с креветкой 300 г	450
Борщ с белыми грибами, бородинским хлебом и салом 300/35 г	470
Суп Биск с морепродуктами 280 г	590
Томатно-чечевичный суп суп с морепродуктами 430 г	550
Азиатский суп с уткой 400 г	450
Уха с дымком 450 г	550



Раздел 6

ГОТОВИМ НА ГРИЛЕ

Филе куриного бедра гриль 365 г	550
Свиная шея гриль 365 г	620
Стейк Рибай за 100 г	1200
Стейк из палтуса за 100 г	520

ГАРНИРЫ

Рис отварной 120 г	150
Картофельное пюре 200 г	150
Хлебная корзинка 130 г Подаем со сливочным маслом и копченой солью	200
Картофель фри 150 г С трюфельным маслом и фирменным соусом	350
Киноа со шпинатом 150 г	250
Брокколи с кунжутом и миндалем 170 г	290
Овощи гриль 230 г	350

Раздел 7

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мясо и птица

Пельмени таежные со сметаной 290 г	370
Котлеты из цыпленка с картофельным пюре 220 г	450
Домашняя паста с цыпленком и беконом в сливочном соусе 240 г	470
*Фирменный бургер Миллионка 420 г	750
**Рубленый бифштекс из оленя с трюфельным соусом на подушке из картофельного пюре 260 г	690
Бефстроганов из оленины с картофельным пюре 240 г	820
Сердце оленя с фруктово-ягодным соце 320 г	820
Телячьи щечки су-вид с булгуром и грибами 300 г	820
Томленая голяшка барашка с ягодным конфи 300 г Подаем с пюре из нута	950
Свинные ребра BBQ с молодым картофелем 385 г	790
Паппарделле 350 г С белыми грибами, ростбифом и трюфелем в сливочном соусе	1100
Стриплойн 590 г С перечным соусом, картофелем фри, трюфелем и пармезаном	1900

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

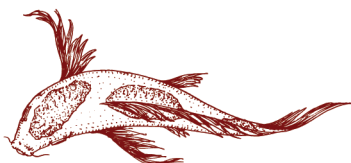
**рекомендуем прожарку medium.

Раздел 7

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рыба и морепродукты

Пельмени с лососем и палтусом 180 г	390
Котлеты из щуки с пюре зеленого горошка 250 г	520
Камбала, запеченная на углях в азиатском соусе 340 г	700
Равиоли с крабом и сливочным биском 250 г	850
Спагетти с креветкой и томатами 300 г	640
Скоблянка из кукумари 400 г	720
Нерка на гриле с киноа и шпинатом 350 г	850
Палтус терияки 240 г	920
Ризотто с локальными морепродуктами 300 г	850
Палтус в кисло-сладком соусе с ананасами 400 г	950
Стейк из семги на гриле 330 г	1400
Гребешок, обжаренный с фуа-гра и топинамбуром 200 г	1600



Раздел 8

ДЕСЕРТЫ

Мороженое 50 г На выбор: пломбир или шоколад	150
Сырники 250 г Подаем со сметаной, сгущенкой и ягодным соусом	390
*Муссовый десерт Юдзу 90 г	400
Сметанник 140 г	450
Чизкейк из жареного белого шоколада 170 г С начинкой из малины и юдзу	450
Меренговый рулет 120 г С фисташками и свежими ягодами	550
**Золото Колчака 90 г	690
Блинный торт с манго 160 г	450
Медовик 140 г	450

*в основе десерта азиатский цитрус — юдзу, цукаты из цедры, лимона, мандарина и мяты, взбитый ганаш на основе сливок и белого шоколада, подаем на подушке из имбирного крамбла.

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



@chinoaru