

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 трансибирской магистралью на два треугольных участка. Лабиринт запутанных и тайных проходов, подвотен и тупиковых дворики.

Китайская часть города, «яркой экзотикой поражающая 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 ресторанного 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



Александр Казакевич — ТОП-5
шеф-поваров Дальнего Востока






РОССИЯ И АЗИЯ

Потянув на себя пряничную ручку ресторана, вас встречает хозяйка 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 сопоставления 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 амбир, за чаепитием восседает купчиха. Телом белая, лицом пригожая. Сытая жизнь. Кот рядом раздобревший. Стол ломится, а арбуз соперничает крутостью 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




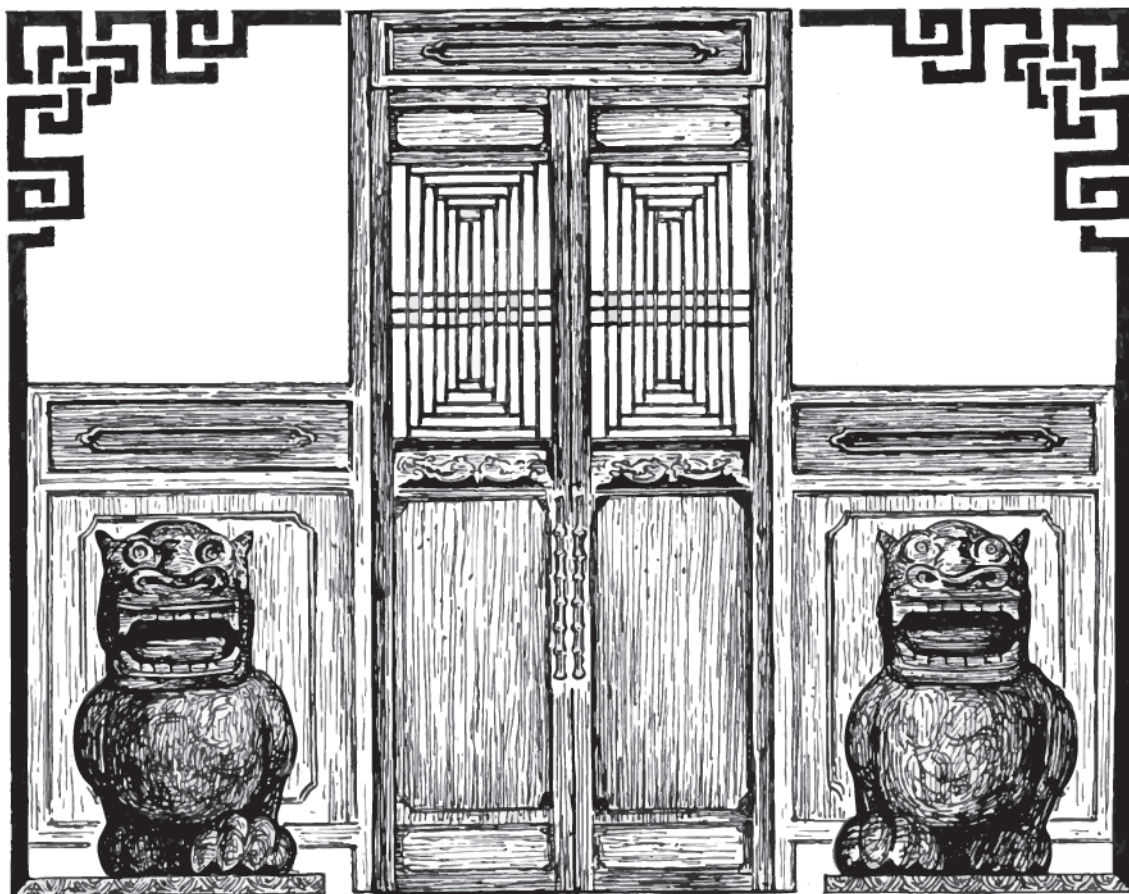
Наведите камеру, чтобы влюбиться в блюдо с первого взгляда

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

Раздел I

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Сельдь с запеченным картофелем 265 г	350
	Телячий язык с зерновой горчицей 110 г	430
	Паштет из печени цыпленка с бруснично-клубничным кули 190 г	450
new	Ассорти из грибов 240 г	600
	Севиче из нерки 135 г	620
	Брускетта с неркой и авокадо 200 г	650
	Строганина из оленя 50/15 г	650
	Тар-тар из тунца с авокадо в азиатском соусе 170 г	700
	Брускетта с крабом и авокадо 190 г	720
	Брускетта с ростбифом 265 г	720
	Карпаччо из осьминога 105 г	760
	Тар-тар из говядины с маринованными лисичками 190 г	780
	Карпаччо из телятины с азиатским соусом 170 г	780
	Карпаччо из дальневосточного гребешка 85 г	820
new	Тар-тар из оленины с эспумой из лука порея и домашним багетом 220 г	850
	Щучья икра со сливками 170 г	950
	Пятиминутка из трепанга 110 г	1 500
	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 ресторанный проекта. 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 Такунаго 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

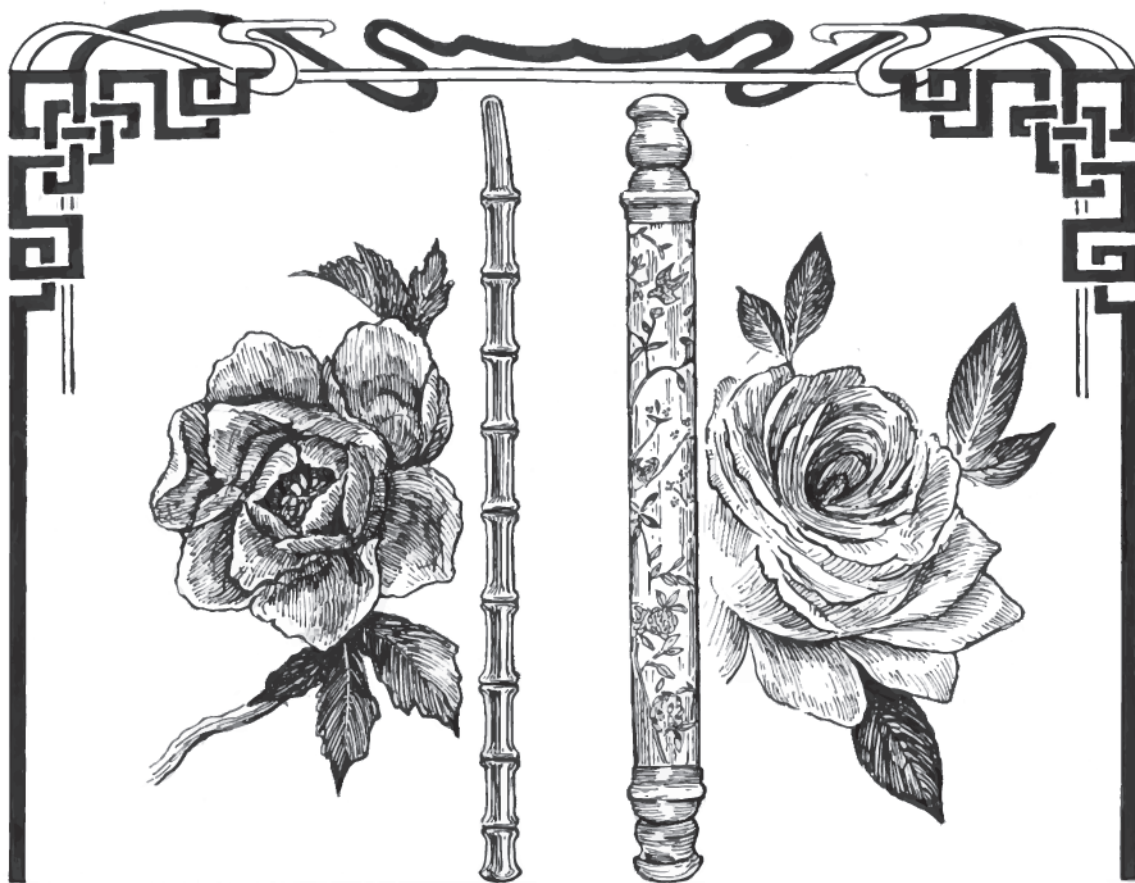
	*Китайские пельменки 140 г	450
	Цзяоцзы	
	Баклажан с томатами конкассе 200 г	480
	 Рапан с грибами 220 г	550
new	Горячая буженина с кнели из свекольного мороженого и моченой брусничкой 175 г	550
new	Сырная лепешка с рваной говядиной и сальсой	550
	Креветка в соусе васаби 185 г	650
	Картофельный драник с неркой слабой соли 250 г	650
	 Мидии дальневосточные в винно-чесночном соусе 320 г	800
new	Татаки из мурманского лосося за 100 г	850
	 **Трубач с манговым баттером и криспи луком 180 г	870

К ВИНУ

	Вяленые томаты за 50 г	200
	Оливки за 50 г	250
	Артишоки за 50 г	490
	Прошутто за 50 г	700

**китайские пельменки 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>	390
<i>new</i>	Сашими из Мурманского лосося <i>за 100 г</i>	850
	*Камчатский краб <i>за 1 кг</i> Глубоководный / Берингово море	5 500

OYSTER BAR

	Устрица Ромаринка <i>1 шт</i>	200
	Заморские устрицы <i>1 шт</i> Об актуальном наличии расскажет ваш официант	600


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

«Миллионка — это город в городе, где можно жить годами, не выбираясь 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».

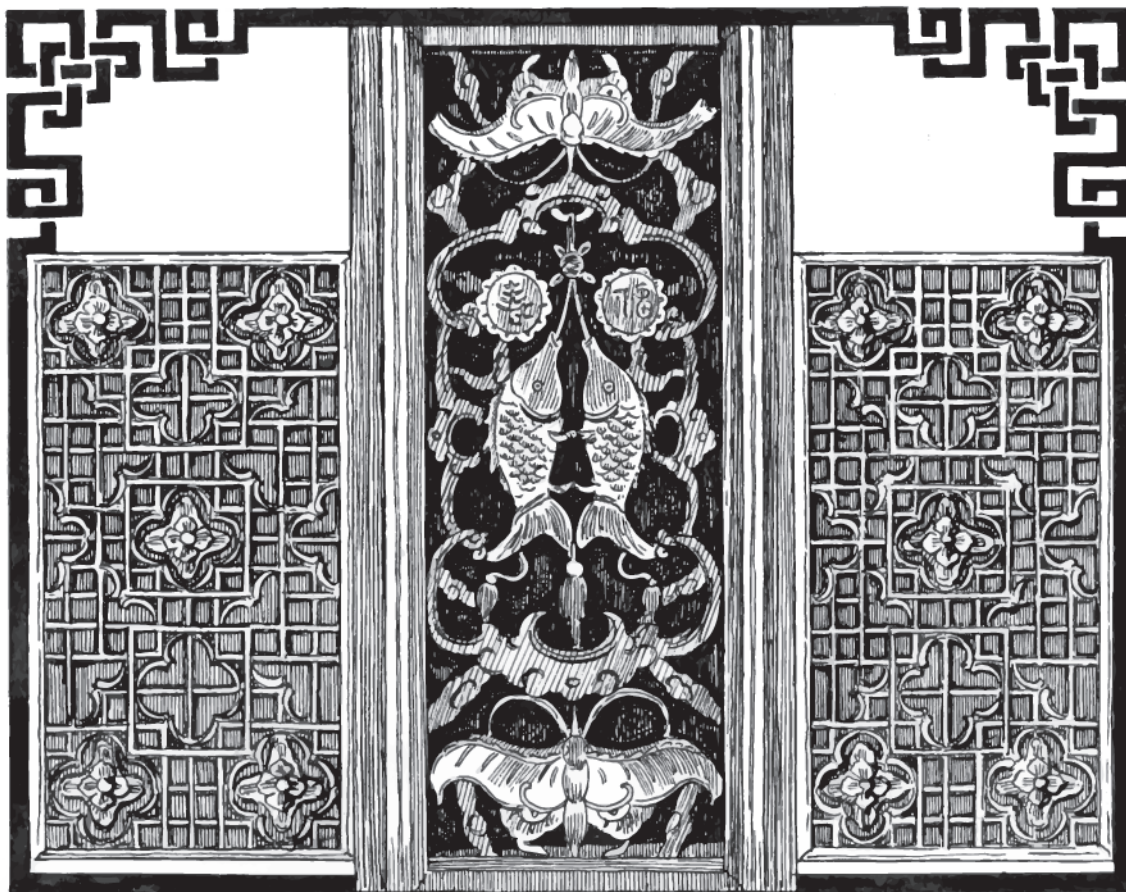
Раздел 4

САЛАТЫ

Салат оливье с куриным бедром конфи 220 г	450
Деревенский салат из свежих овощей 200 г Ореховая заправка или оливковое масло на выбор	450
Теплый салат с куриной печенью и шампиньонами 220 г	470
Салат с ростбифом 200 г	520
Салат с неркой и авокадо 175 г	590
 *Домашняя буррата 300 г	720
Салат из осьминога с теплым картофелем 290 г	850
**Салат «Владивосток» 350 г	1 450

**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

Куриный бульон с яйцом пашот 300/50 г	400
Борщ с белыми грибами, бородинским хлебом и салом 300/35 г	490
Уха с дымком 450 г	550
Крем-суп тыквенный с креветкой 300 г	570
Томатно-чечевичный суп с морепродуктами 430 г	600
Суп Биск с морепродуктами 280 г	650
<small>new</small> 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

Стейк из палтуса <i>за 100 г</i>	570
Филе куриного бедра гриль <i>365 г</i>	680
Свиная шея гриль <i>365 г</i>	750
Стейк из мурманского лосося <i>за 100 г</i>	850
Стейк Рибай <i>за 100 г</i>	1 200

ГАРНИРЫ

Хлебная корзинка <i>130 г</i> Подаем со сливочным маслом и копченой солью	250
Киноа со шпинатом <i>150 г</i>	250
Брокколи с кунжутом и миндалем <i>170 г</i>	320
Овощи гриль <i>230 г</i>	350
Картофель фри <i>150 г</i> С трюфельным маслом и фирменным соусом	400
Черный рис со шпинатом и томатами <i>150 г</i>	400

«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 з	450
	Котлеты из цыпленка с картофельным шоре 220 з	450
	Домашняя паста с цыпленком и беконом в сливочном соусе 240 з	570
	*Фирменный бургер Миллионка 420 з Говядина Prime Beef, крафтовая булочка и два соуса от шеф-повара	850
	**Рубленый бифштекс из оленя с трюфельным соусом на подушке из картофельного шоре 260 з	850
new	Орзо с говяжьим языком и эспумой пармезан 240 з	850
new	Ребра говяжьки томленные Angus с соусом порто за 100 з	850
	Телячьи щечки су-вид с булгуром и грибами 300 з	890
	Бефстроганов из оленины с картофельным шоре 240 з	950
	Томленая голяшка барашка с ягодным конфи 300 з Подаем с шоре из нута	1 350
new	Филе миньон из оленя 350 з Подаем с картофельным шоре с пармезаном, белыми грибами в сливочном соусе	1 700
	Стриплойн 590 з С перченым соусом, картофелем фри, трюфелем и пармезаном	2 300

**говядина Prime Beef, 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	450
	Котлеты из щуки с пюре зеленого горошка 250 г	650
new	Дим-самы с креветкой 190 г Соус на выбор: тайский / биск	650
	Камбала, запеченная на углях в азиатском соусе 340 г	700
	Спагетти с креветкой и томатами 300 г	790
	Ризотто с локальными морепродуктами 300 г	850
	Равиоли с крабом и сливочным биском 250 г	850
	Скоблянка из кукумари с олениной 400 г	850
	Нерка на гриле с киноа и шпинатом 350 г	850
	Палтус терияки 240 г	960
	Палтус в кисло-сладком соусе с ананасами 400 г	1 150
new	Лосось скандинавской прожарки с gratenom из картофеля и сливочным шпинатом 200 г	1 200
	Гребешок, обжаренный с фуа-гра и топинамбуром 200 г	1 800



БОГИНЯ МИЛОСЕРДИЯ И СОСТРАДАНИЯ

«Ее обителище — гора Тянь 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 2GIS*

Раздел 9

ДЕСЕРТЫ

Мороженое 50 г	200
На выбор: пломбир или шоколад	
Сметанник 140 г	450
Чизкейк из жареного белого шоколада 170 г	450
С начинкой из малины и юдзу	
Пышки 190 г	480
Подаются с лимонным кердом и вареной сгущенкой	
*Муссовый десерт Юдзу 90 г	500
Матушкин торт 230 г	600
Меренговый рулет 120 г	650
С фисташками и свежими ягодами	
**Золото Колчака 90 г	690
Гранд Мильфей 220 г	850

**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.*

