

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 ресторанных 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 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 часы на котором 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



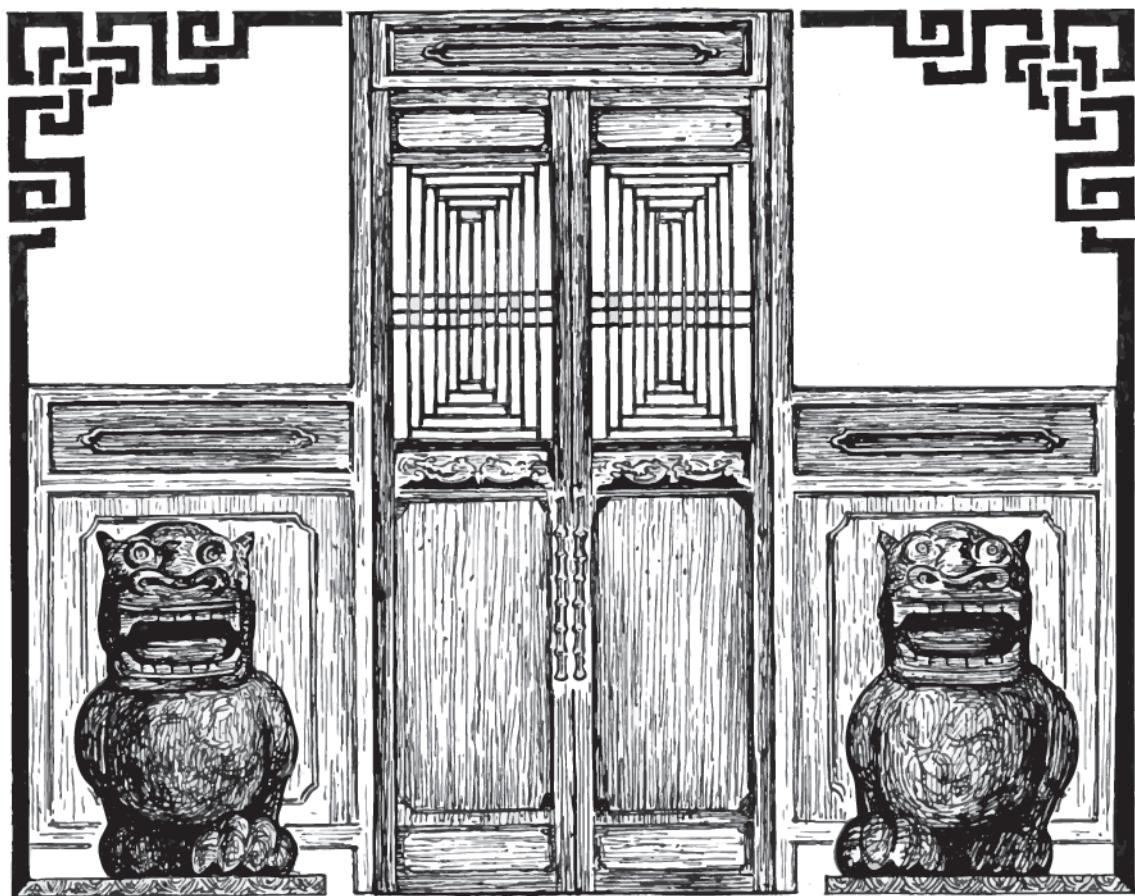
Наведите камеру, чтобы влюбиться в блюдо с первого взгляда

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

Раздел 1

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь с запеченым картофелем	265 г	400
Телячий язык с зерновой горчицей	110 г	490
Паштет из печени цыпленка с бруснично-клубничным кули	190 г	450
<i>new</i> Ассорти из грибов	240 г	600
Севiche из нерки	135 г	620
Брускетта с неркой и авокадо	200 г	650
Строганина из оленины	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
<i>new</i> Тар-тар из оленины с эспумой из лука порея и домашним багетом	220 г	850
Щучья икра со сливками	170 г	1 200
Пятиминутка из трепанга	110 г	1 500
Сырная тарелка	210 г	1 700
Тет де Муан, Пармезан, Бри, Дор Блю, сыр с трюфелем		



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, построенным 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

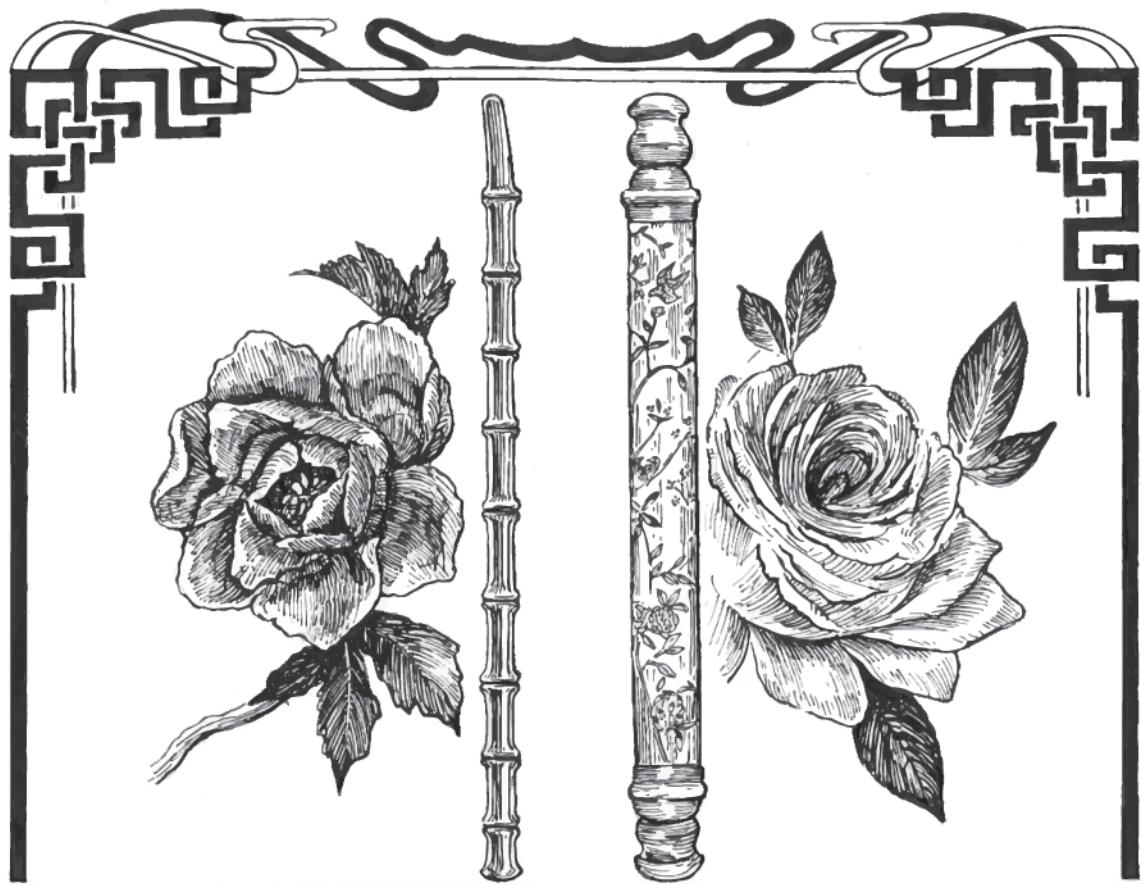
*Китайские пельмешки	<i>140 г</i>	450
Цзяоцзы		
Баклажан с томатами конкассе	<i>200 г</i>	480
<i>new</i>		
Сырная лепешка с рваной говядиной и сальсой		550
Креветка в соусе васаби	<i>185 г</i>	650
Картофельный драник с неркой слабой соли	<i>250 г</i>	650
 Мидии дальневосточные в винно-чесночном соусе	<i>320 г</i>	800
<i>new</i>		
Татаки из мурманского лосося	<i>за 100 г</i>	850
 **Трубач с манговым баттером и криспи луком	<i>180 г</i>	950

К ВИНУ

Вяленые томаты	<i>за 50 г</i>	250
Оливки	<i>за 50 г</i>	250
Артишоки	<i>за 50 г</i>	490
Прошуutto	<i>за 50 г</i>	700

**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>	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 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».

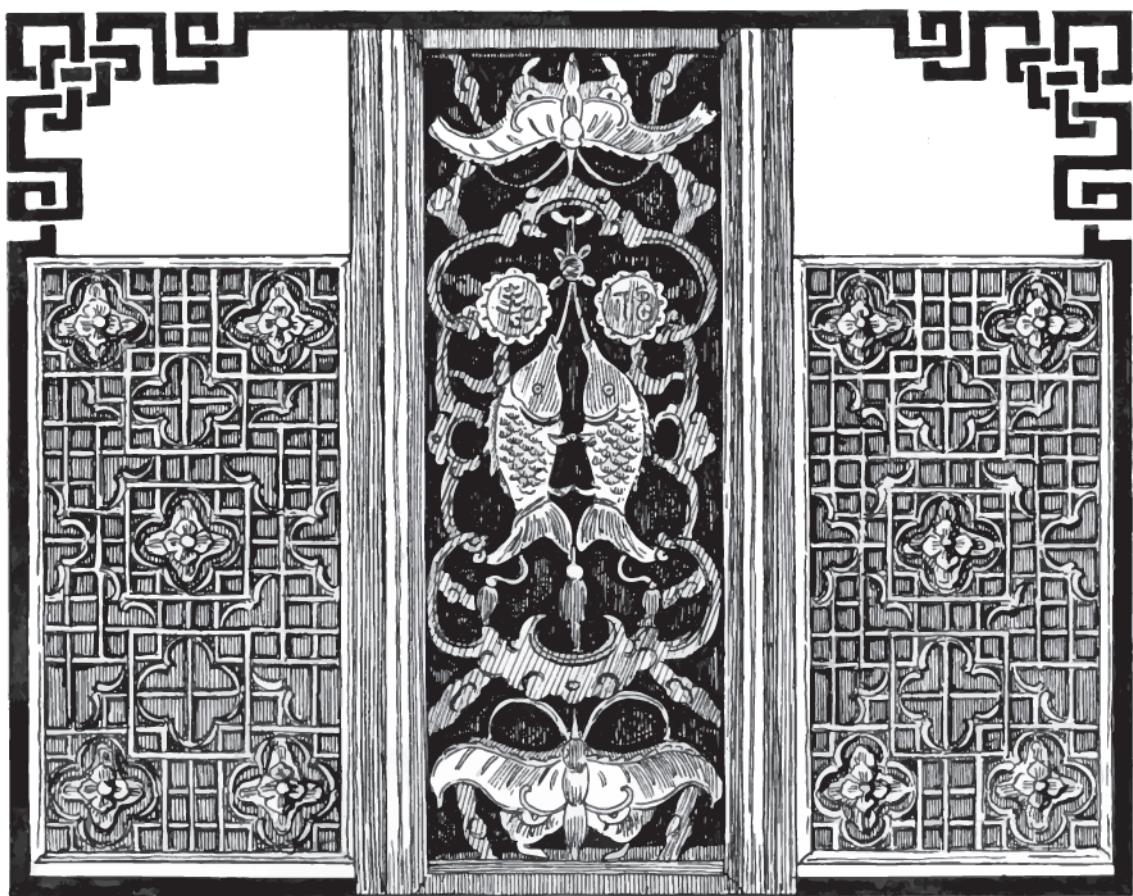
Раздел 4

САЛАТЫ

Салат оливье с куриным бедром конфи	<i>220 г</i>	450
Деревенский салат из свежих овощей	<i>200 г</i>	450
Ореховая заправка или оливковое масло на выбор		
Теплый салат с куриной печенью и шампиньонами	<i>220 г</i>	470
Салат с ростбифом	<i>200 г</i>	520
Салат с неркой и авокадо	<i>175 г</i>	590
⋮ *Домашняя буррата	<i>300 г</i>	720
Салат из осьминога с теплым картофелем	<i>290 г</i>	900
**Салат «Владивосток»	<i>350 г</i>	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»озвучно 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	<i>300/50 г</i>	400
Борщ с белыми грибами,		550
бородинским хлебом и салом	<i>300/35 г</i>	
Уха с дымком	<i>450 г</i>	550
Крем-суп тыквенный с креветкой	<i>300 г</i>	570
Томатно-чечевичный суп		600
с морепродуктами	<i>430 г</i>	
Суп Биск с морепродуктами	<i>280 г</i>	650
<i>new</i> Сырный суп с крабом		750
и картофельным гратеном	<i>335 г</i>	





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

ГАРНИРЫ

Хлебная корзинка 130 г	250
Подаем со сливочным маслом и копченой солью	
Киноа со шпинатом 150 г	250
Брокколи с кунжутом и миндалем 170 г	320
Овощи гриль 230 г	350
Картофель фри 150 г	400
С трюфельным маслом и фирменным соусом	
Черный рис со шпинатом и томатами 150 г	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	<i>290 г</i>	450
Котлеты из цыпленка с картофельным пюре	<i>220 г</i>	450
Домашняя паста с цыпленком и беконом в сливочном соусе	<i>240 г</i>	570
*Фирменный бургер Миллионка	<i>420 г</i>	850
Говядина Prime Beef, крафтовая булочка и два соуса от шеф-повара		
new Орзо с говяжьим языком и эспумой пармезан	<i>240 г</i>	850
new Ребра говяжьи томленные Angus с соусом порто	<i>за 100 г</i>	850
**Рубленый бифштекс из олени с трюфельным соусом на подушке из картофельного пюре	<i>260 г</i>	950
Теляччи щечки су-вид с булгуром и грибами	<i>300 г</i>	950
Бефстроганов из оленины с картофельным пюре	<i>240 г</i>	950
Томленая голяшка барашка с ягодным конфи	<i>300 г</i>	1 500
Подаем с пюре из нута		
new Филе миньон из олени	<i>350 г</i>	1 700
Подаем с картофельным пюре с пармезаном, белыми грибами в сливочном соусе		
Стрипстейн	<i>590 г</i>	2 800
С перечным соусом, картофелем фри, трюфелем и пармезаном		

**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	<i>180 г</i>	450
Котлеты из щуки с шоре зеленого горошка	<i>250 г</i>	650
<i>new</i> Дим-самы с креветкой	<i>190 г</i>	650
Соус на выбор: тайский / биск		
Камбала, запеченная на углях в азиатском соусе	<i>340 г</i>	700
Спагетти с креветкой и томатами	<i>300 г</i>	790
Ризotto с локальными морепродуктами	<i>300 г</i>	850
Равиоли с крабом и сливочным биском	<i>250 г</i>	850
Скоблянка из кукумарии с олениной	<i>400 г</i>	850
Нерка на гриле с киноа и шпинатом	<i>350 г</i>	850
Палтус терияки	<i>240 г</i>	1 050
Палтус в кисло-сладком соусе с ананасами	<i>400 г</i>	1 150
<i>new</i> Лосось скандинавской прожарки с гратеном из картофеля и сливочным шпинатом	<i>200 г</i>	1 200
Гребешок, обжаренный с фуа-гра и топинамбуром	<i>200 г</i>	1 800



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 50 г	200
На выбор: пломбир или шоколад	
Сметаник 140 г	450
Пышки 190 г	480
Подаются с лимонным кердом и вареной стущенкой	
*Муссовый десерт Юдзу 90 г	500
Чизкейк из жареного белого шоколада 170 г	500
С начинкой из малины и юдзу	
Меренговый рулет 120 г	650
С фисташками и свежими ягодами	
**Золото Колчака 90 г	690
Гранд Мильфей 220 г	750

**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.*

