

# 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 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





## 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 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 ампир, 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



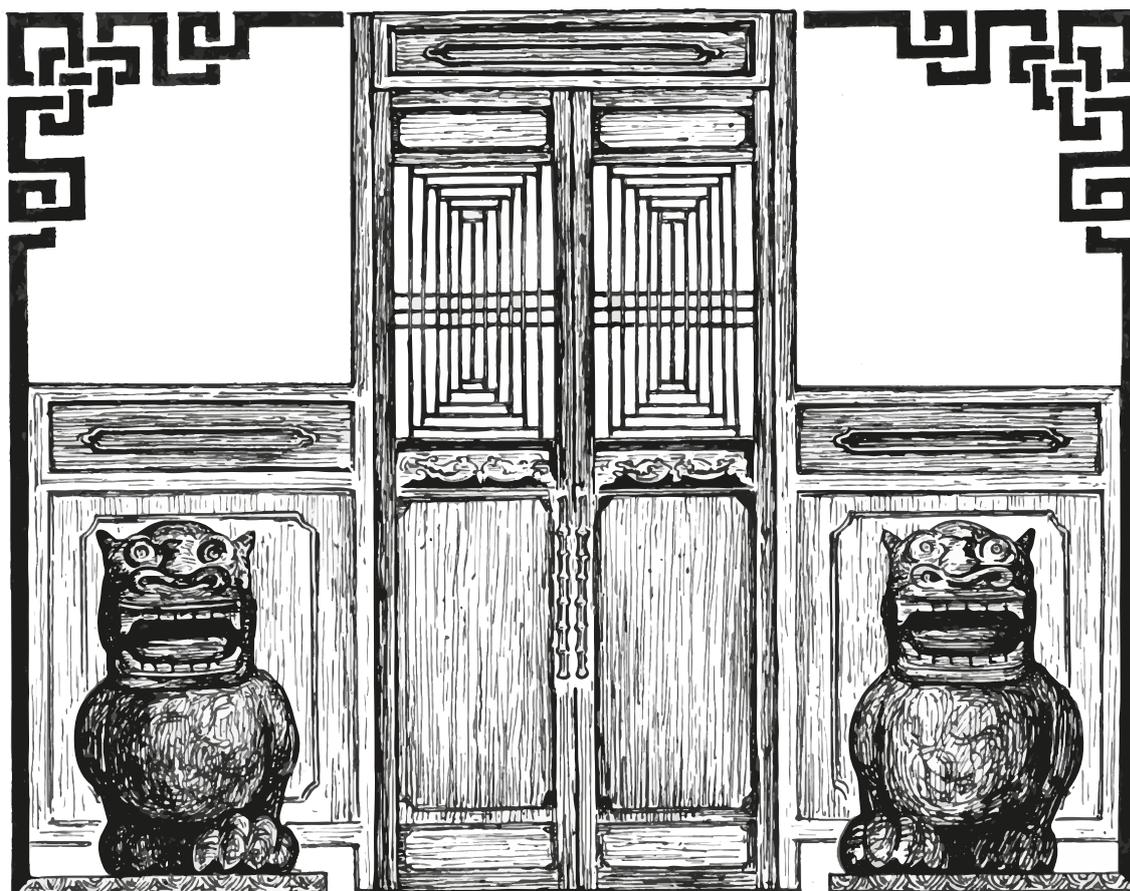
Наведите камеру, чтобы влюбиться в блюдо с первого взгляда

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

## Раздел I

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>new</i>	<b>Запеченные перцы с сырным кремом и имбирно-устричным соусом</b> 160 г	<b>470</b>
	<b>Сельдь с запеченным картофелем</b> 240 г	<b>490</b>
	<b>Паштет из печени цыпленка с мостардой из груши и брусники</b> 160 г	<b>490</b>
	<b>Тартар из тунца с томатами и мандариновым понзу</b> 160 г	<b>700</b>
	<b>Брускетта с неркой и авокадо на домашней фокачче</b> 190 г	<b>750</b>
	<b>Тартар из говядины с пармезаном и хлебом на гриле</b> 220 г	<b>890</b>
	<b>Брускетта с ростбифом и печеными овощами на домашней фокачче</b> 240 г	<b>890</b>
	<b>Брускетта с крабом, креветкой и авокадо на домашней фокачче</b> 220 г	<b>890</b>
	<b>Нерка слабой соли</b> 115 г	<b>920</b>
<i>new</i>	<b>Филе глубоководного клякача в соусе юдзу мандарин</b> 130 г	<b>980</b>
	<b>Строганина из оленя</b> 90/15 г	<b>1 270</b>
	<b>Карпаччо из дальневосточного осьминога</b> 105 г	<b>1 500</b>
	<b>Пятиминутка из трепанга</b> 110 г	<b>1 600</b>
	<b>Щучья икра со сливками</b> 170 г	<b>1 700</b>
	<b>Сырная тарелка</b> 170 г	<b>1 900</b>



## СОБАКИ ФУ

Собаки Фу всегда были и остаются главными защитниками ресторана 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».

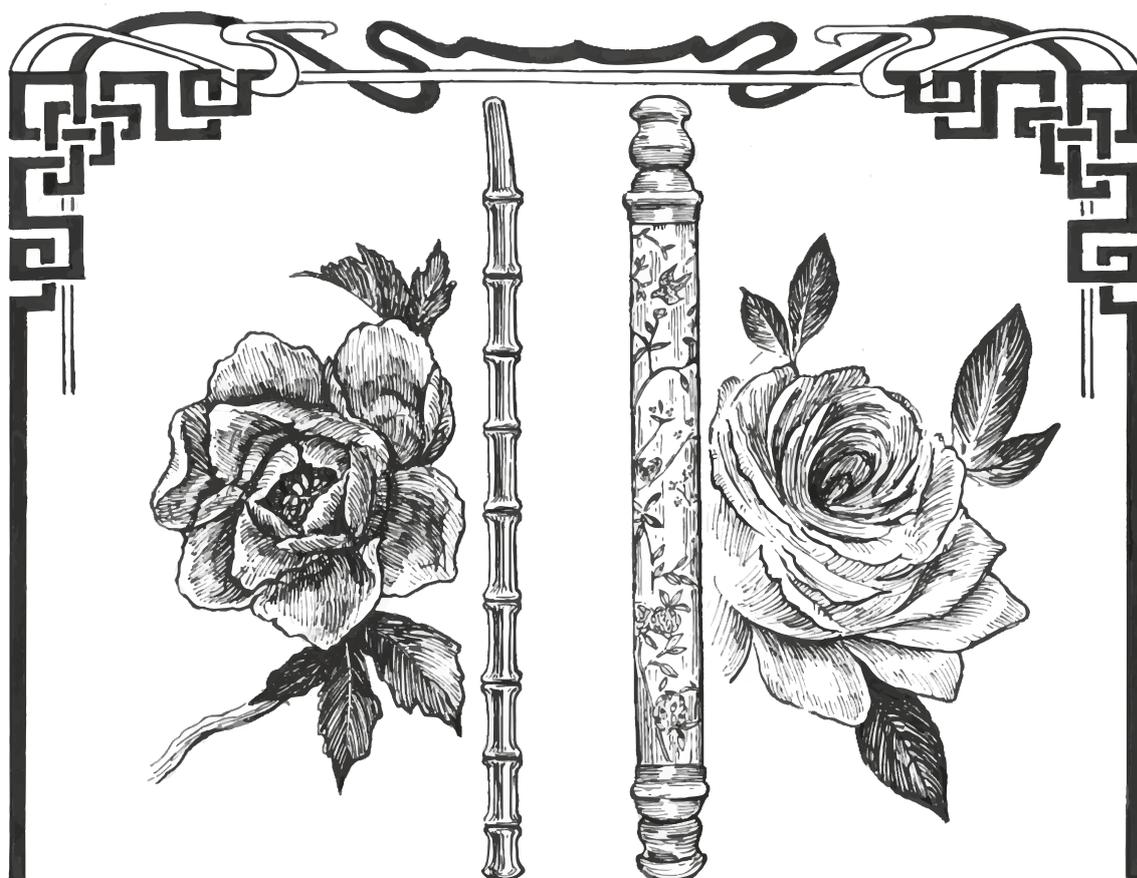
## Раздел 2

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	<b>*Китайские пельменки</b> 140 г	<b>490</b>
	Цзяоцзы	
	<b>Баклажан с томатами конкассе</b> 185 г	<b>520</b>
	<b>Креветка в соусе васаби</b> 185 г	<b>710</b>
<i>new</i>	<b>Лепешка роти с говяжьим ребром и баклажаном</b> 150 г	<b>970</b>
<i>new</i>	<b>Говяжья лопатка с харисой и брокколи</b> 190 г	<b>1 200</b>
<i>new</i>	<b>**Дальневосточный трубач, белые грибы, грибы шиитаке с соусом аше и хрустящим нори</b> 200 г	<b>1 800</b>
	<b>Улитки эскарго по-бургундски</b> 6 шт / 12 шт	<b>950 / 1 800</b>

*\*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

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

## OYSTER BAR

 <b>Устрица Ромаринка</b> <i>1 шт</i>	<b>250</b>
 <b>Устрица сезонная локальная</b> <i>1 шт</i>	<b>550</b>
<b>Заморские устрицы</b> <i>1 шт</i> Об актуальном наличии расскажет ваш официант	<b>700</b>

*\*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.

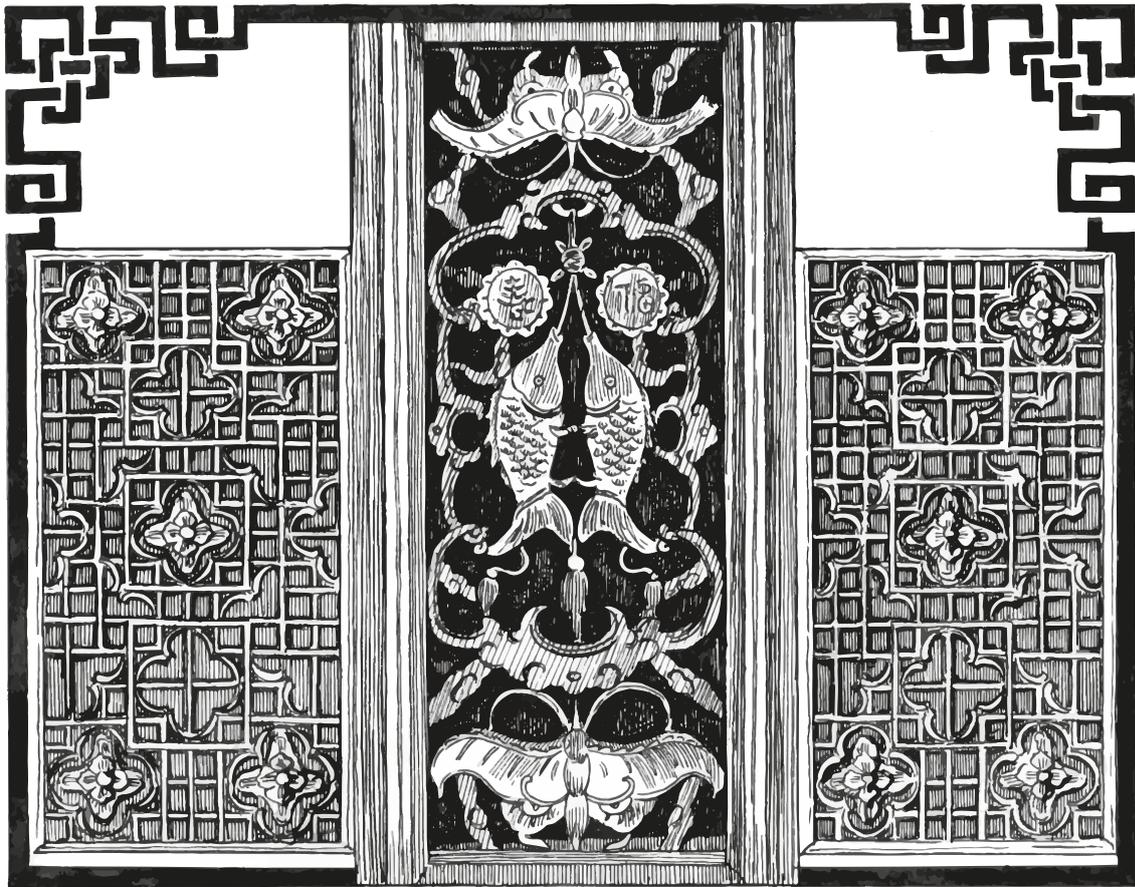
Свежие морепродукты, провизию и различный товар, в том числе и контрабандный, можно приобрести на Семеновском базаре, который сливается с Миллионкой и является также убежищем для разных бандитов. Семеновский базар дает возможность в случае необходимости скрыться. Улочки у нас на Миллионке путанные и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

## Раздел 4

# САЛАТЫ

	<b>Деревенский салат из свежих овощей</b> 200 г Ореховая заправка или оливковое масло на выбор	<b>490</b>
	<b>Салат оливье с куриным бедром конфи</b> 220 г	<b>510</b>
<i>new</i>	<b>Салат из овощей и зелени с цыпленком</b> 210 г	<b>640</b>
<i>new</i>	<b>Салат из запеченной свеклы с телячьими щечками и кремом из йогурта</b> 160 г	<b>790</b>
	<b>Салат из мраморной говядины с томатами и кинзой</b> 245 г	<b>850</b>
	<b>Зеленый салат с ростбифом</b> 170 г	<b>950</b>
<i>new</i>	<b>Салат с копченой неркой, моцареллой, айоли, юдзу</b> 180 г	<b>970</b>
<i>new</i>	<b>Салат из морской капусты с крабом и томатами</b> 220 г	<b>1 100</b>
	<b>*Салат «Владивосток»</b> 350 г	<b>1 500</b>

*\*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

<b>Куриный бульон с домашней лапшой и яйцом</b> <i>370 з</i>	<b>470</b>
 <b>Уха дальневосточная</b> <i>350 з</i>	<b>550</b>
<b>Крем-суп тыквенный с креветкой</b> <i>300 з</i>	<b>620</b>
<b>Борщ с белыми грибами, бородинским хлебом и салом</b> <i>300/35 з</i>	<b>690</b>
<i>new</i> <b>Гороховый суп с говяжьими ребрами</b> <i>390 з</i>	<b>820</b>
<b>Сырный суп с крабом и картофельным гратеном</b> <i>350 з</i>	<b>1 150</b>





## 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

<b>Филе куриного бедра гриль</b> <i>365 г</i>	<b>680</b>
<b>Свиная шея гриль</b> <i>365 г</i>	<b>780</b>
<b>Стейк из палтуса</b> <i>за 100 г</i>	<b>820</b>
<b>Стейк из мурманского лосося</b> <i>за 100 г</i>	<b>1 300</b>
<b>Стейк Рибай</b> <i>за 100 г</i>	<b>1 350</b>
<b>Осьминог</b> <i>за 100 г</i>	<b>1 650</b>

## ГАРНИРЫ

<b>Корзинка с ремесленным хлебом</b> <i>230 г</i>	<b>350</b>
Подаем со сливочным маслом и копченой солью	
<b>Овощи гриль</b> <i>230 г</i>	<b>470</b>
<i>new</i> <b>Брокколи гриль</b> <i>160 г</i>	<b>450</b>
<i>new</i> <b>Батат фри с пармезаном</b> <i>140 г</i>	<b>490</b>
<b>Картофель фри</b> <i>150 г</i>	<b>490</b>
С трюфельным маслом и фирменным соусом	

«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

	<b>Пельмени таежные со сметаной</b> 290 з	<b>550</b>
	<b>Котлеты из цыпленка с картофельным пюре</b> 220 з	<b>550</b>
	<b>Домашняя паста с цыпленком в сливочном соусе</b> 240 з	<b>570</b>
<i>new</i>	<b>Тефтели из оленины с сырно-картофельным фондю</b> 250 з	<b>690</b>
<i>new</i>	<b>Кебабы из цыпленка с рататуем из цуккини и соусом из шитаки</b> 290 з	<b>720</b>
<i>new</i>	<b>Пожарские котлеты с грибным соусом</b> 210 з	<b>790</b>
	<b>*Фирменный бургер Миллионка</b> 370 з Говядина Prime Beef	<b>950</b>
	<b>**Рубленый бифштекс из оленя с трюфельным соусом на подушке из картофельного пюре</b> 380 з	<b>950</b>
	<b>Бефстроганов из оленины с картофельным пюре</b> 280 з	<b>1 100</b>
	<b>Филе утки с бататом и глазурию хуасин</b> 260 з	<b>1 100</b>
<i>new</i>	<b>Тушеное говяжье ребро с картофельным пюре с соусом бордолез</b> 210 з	<b>1 200</b>
	<b>Телячьи щечки су-вид с булгуром и грибами</b> 280 з	<b>1 250</b>
<i>new</i>	<b>Мраморный стейк блейд с кремом из баклажана и соусом халапеньо</b> 240 з	<b>1 690</b>
<i>new</i>	<b>Свинные ребрышки томленные с соусом барбекю</b> 550 з	<b>2 200</b>
	<b>Стриплойн</b> 390 з С перечным соусом, картофелем фри, трюфелем и пармезаном	<b>2 950</b>

*\*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.

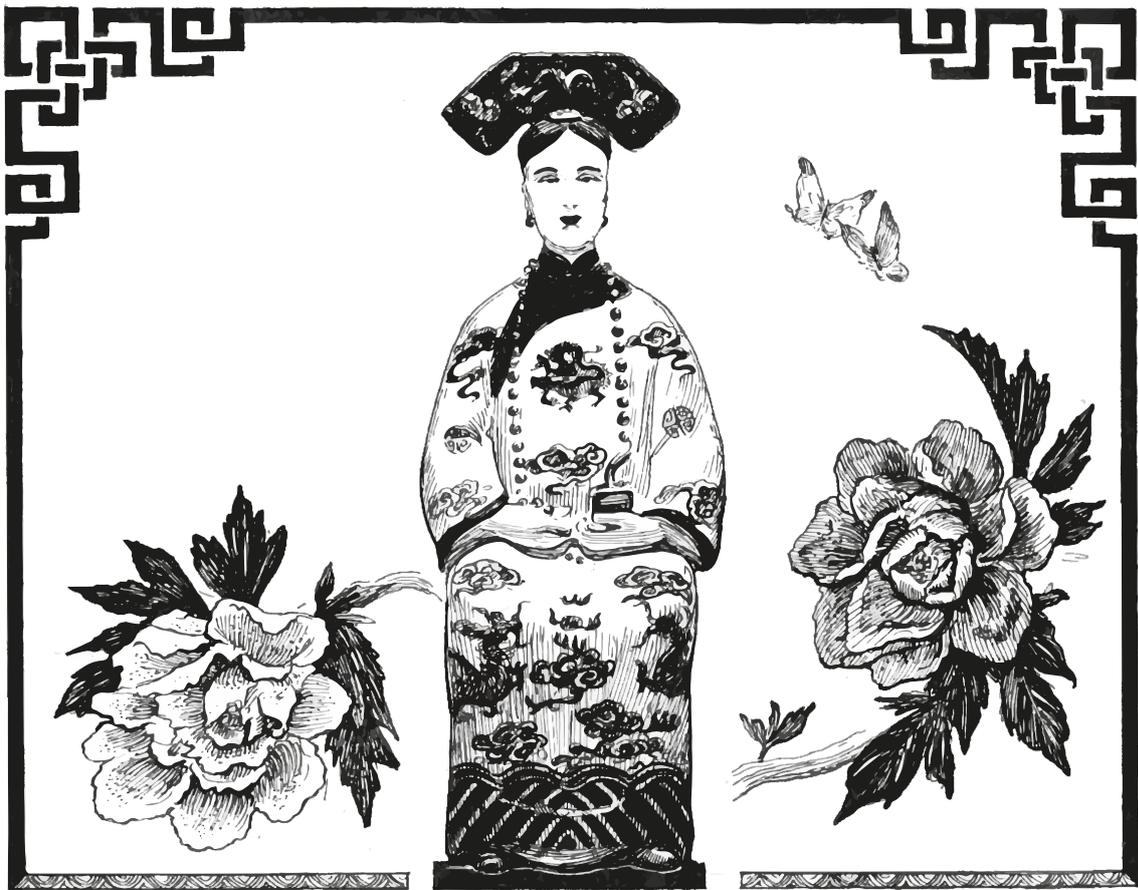
В древние времена, бывало, гость на порог, а хозяйка за самовар — «Гостю — чай, сахар и радость!» Чай в России в прошлые века пили лишь в особых случаях, поэтому возникло выражение «Чайком побаловаться». Хотя, чай долгое время был дорогим удовольствием доступным только зажиточным людям, многие бедняки 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

	<b>Пельмени с лососем и палтусом</b> 180 г	<b>550</b>
<i>new</i>	<b>Котлеты из щуки со шпинатом и зеленой фасолью</b> 220 г	<b>690</b>
	<b>Кальмар сеульский гриль BBQ с картофелем</b> 250 г	<b>690</b>
	<b>Камбала, запеченная на углях в азиатском соусе</b> 330 г	<b>700</b>
	<b>Равиоли с крабом и сливочным биском</b> 160 г	<b>850</b>
<i>new</i>	<b>Домашняя паста с глубоководной красной креветкой</b> 300 г	<b>950</b>
	<b>Домашняя паста с гребешком</b> 230 г	<b>1 080</b>
	<b>Нерка с мини картофелем и томатным бербланом</b> 280 г	<b>1 150</b>
	<b>Угольная рыба с жареными томатами и молодым шпинатом</b> 270 г	<b>1 150</b>
<i>new</i>	<b>Паста с чернилами</b>	<b>1 300</b>
	<b>каракатицы с трубачом</b> 220 г	
	<b>Лосось скандинавской прожарки с гратеном из картофеля и сливочным шпинатом</b> 200 г	<b>1 350</b>
	<b>Скоблянка из кукумари с олениной</b> 400 г	<b>1 350</b>
	<b>Жареные гребешки со стейком из цукини</b> 250 г	<b>1 380</b>
	<b>Морепродукты Дальнего Востока из печи</b> 350 г	<b>1 450</b>



## БОГИНЯ МИЛОСЕРДИЯ И СОСТРАДАНИЯ

«Ее обиталище — 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 Яндекса  
и 2GIS*

## Раздел 9

# ДЕСЕРТЫ

	<b>Мороженое</b> 40 г	<b>200</b>
	На выбор: пломбир или шоколад	
	<b>Медовик трюфельный со сметанной кнели</b> 150 г	<b>600</b>
<i>new</i>	<b>Торт домашний</b> 125 г	<b>650</b>
	Карамельные коржи, крем молочный шоколад, сгущенное молоко, чернослив	
<i>new</i>	<b>Мильфей с ягодным конфи и свежей клубникой</b> 210 г	<b>670</b>
	<b>Чизкейк из жареного белого шоколада с начинкой из малины и юдзу</b> 125 г	<b>690</b>
	<b>Меренговый рулет с фисташками и свежими ягодами</b> 120 г	<b>720</b>
<i>new</i>	<b>Брауни с вишней и карамелизированным сметанным кремом</b> 120 г	<b>750</b>
<i>new</i>	<b>*Собака Фу</b> 110 г	<b>750</b>
	Темный шоколад, манго-маракуйя, кардамон	

*\*Фирменный десерт ресторана "Миллионка"*

