
Cin ∞ Cin!
РЕСТОРАН ПАНЪЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ

ВСЕ ВЫХОДНЫЕ
В ЧИН ЧИН!

Дегустация *Живая музыка*

Мастер-классы



НАВЕДИТЕ, ЧТОБЫ УВИДЕТЬ АФИШУ

ДОРОГИЕ ГОСТИ,
ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО НА КОМПАНИЮ ИЗ ШЕСТИ И БОЛЕЕ ЧЕЛОВЕК
В СЧЕТ ВКЛЮЧАЕТСЯ СЕРВИСНЫЙ СБОР 10% ОТ СУММЫ ЗАКАЗА.
БЛАГОДАРИМ ЗА ПОНИМАНИЕ!

— идеальный выбор на компанию — пряное блюдо
— рекомендация из барной карты — выбор шефа NEW — новинка — хит

ЗАКУСКИ К ВИНУ

Оливки (100 г) . . . . . **400 руб.**

Отборные оливки в ароматном маринаде.

Идеально дополнит любое белое вино

Вяленые томаты (100 г) . . . . . **400 руб.**

Насыщенные томаты с пряными травами и оливковым маслом.

Артишоки в масле (100 г) . . . . . **400 руб.**

Нежные артишоки в деликатном масляном маринаде.

Гармонично сочетаются с лёгким белым вином

Антипасти с сырами и деликатесами (240 г) . . . . . **990 руб.**

Итальянская подборка сыров, мясных деликатесов и маринованных акцентов.

ТАРТАРЫ И ТАПАСЫ

Тартар из говядины с трюфельным муссом и гриссини (180 г) . . . **890 руб.**

Рубленая говядина, воздушный трюфельный мусс и хрустящие гриссини.

Авторская интерпретация от шеф-повара

Тапас с форелью шеф-посола и сливочно-трюфельным муссом (140 г) . . . . . **350 руб.**

Форель мягкого посола на хрустящей основе со сливочно-трюфельным акцентом.

NEW **Тапас с паштетом из кролика и ягодным конфитюром (140 г)** . . . . **290 руб.**

Нежный паштет из кролика, бриошь и выразительный ягодный конфитюр.

NEW **Тако из корня сельдерея с тартаром из форели (140 г)** . . . . . **450 руб.**

Хрустящая основа из сельдерея, форель шеф-посола, сливочный сыр и морской виноград.

NEW **Тако из корня сельдерея с рваной говядиной и луковым конфитюром (140 г)** . . . . . **380 руб.**

Томлёная говядина, сливочный сыр и сладковатый луковый конфитюр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Капрезе с томатами, авокадо и соусом песто (180 г) . . . . . **650 руб.**

Спелые томаты, авокадо, нежный сыр и яркий базиликовый песто.

Блюдо, в которое шеф немного влюблён

Туно тоннато (180 г) . . . . . **750 руб.**

Тунец с кремовым соусом тоннато и пикантными акцентами.

Вителло тоннато (180 г) . . . . . **850 руб.**

Тонкие ломтики телятины под классическим соусом из тунца и каперсов.

Вкус блюда раскрывается в паре с вином Pinot Noir

NEW **Пармский окорок с артишоками и дижонской горчицей (120 г)** . . **990 руб.**

Ломтики пармского окорока, артишоки и деликатная острота дижонской горчицы.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажаны по-тоскански (180 г) . . . . . **650 руб.**

Запечённый баклажан с томатами, моцареллой, пармезаном и соусом песто.

NEW **Платто с морепродуктами (780 г)** . . . . . **2400 руб.**

Креветки, кальмар, мидии с оливками и томатной сальсой.

В подарок идет 2 бокала Sauvignon Blanc Select

Гребешки Сен-Жак с муссом из цветной капусты и белыми грибами (180 г) . . . . . **1250 руб.**

Морские гребешки, шелковистый мусс из цветной капусты, белые грибы и трюфельное масло.

САЛАТЫ

Греческий салат с фокаччей и песто (190 г) . . . . . **490 руб.**

Свежие овощи, маслины, фета и ароматная средиземноморская заправка.

Салат с хрустящими баклажанами, фетой и соусом свит-чили (220 г) . . . . . **590 руб.**

Хрустящие баклажаны, томаты, фета и выразительный кисло-сладкий соус.

Вино Shiraz усиливает глубину сливочных и пряных нот блюда

Цезарь с куриной грудкой (180 г) . . . . . **560 руб.**

Куриная грудка, хрустящий салат, пармезан, гренки и соус Цезарь.

При подаче — немного сырного волшебства у вас на глазах

Оливье с мортаделлой, айоли и икрой (210 г) . . . . . **640 руб.**

Авторская версия классического салата с мортаделлой, соусом айоли и икрой.

Нисуаз со свежим тунцом (220 г) . . . . . **690 руб.**

Тунец, овощи, яйцо и маслины в классической средиземноморской композиции.

Цезарь с тигровыми креветками (180 г) . . . . . **720 руб.**

Тигровые креветки, хрустящий салат, пармезан, гренки и соус Цезарь.

Финальный штрих — ароматный сыр натирают прямо у вашего стола

Салат с ростбифом, молодым картофелем и ореховым соусом (210 г) . . . . . **820 руб.**

Ростбиф, молодой картофель, свежие овощи и насыщенный ореховый соус.

Тёплый средиземноморский салат с креветками и свит-чили (190 г) . . . . . **750 руб.**

Креветки, брокколи, цукини и овощи в ярком соусе свит-чили.

Этот салат особенно хорош с бокалом Sauvignon Blanc

NEW **Салат с печёной тыквой, креветками, фенхелем и миндалём (180 г)** . . . . . **790 руб.**

Сладость печёной тыквы, креветки, свежий фенхель и хрустящий миндаль.

СУПЫ

Куриный бульон с домашней лапшой (300 г) . . . . . **390 руб.**

Прозрачный куриный бульон с домашней лапшой и зеленью.

Борщ с телячьими щёчками (320 г) . . . . . **640 руб.**

Насыщенный борщ с томлёной телячьей щекой и традиционными дополнениями.

Фирменное блюдо от шеф-повара, которое не оставит вас равнодушным

NEW **Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке с креветками и дорблю (320 г)** . . . . . **590 руб.**

Нежный тыквенный крем на кокосовом молоке, креветки и пикантный сыр дорблю.

Прозрачная северная уха с тремя видами рыбы и полугаром (300 г) . . . . . **690 руб.**

Чистый рыбный бульон, три вида рыбы, корнеплоды, зелень и полугар.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

ПТИЦА

Шницель из куриной грудки с огуречным салатом и соусом напполи (220 г) . . . . . **540 руб.**

Золотистый хрустящий шницель с лёгким салатом из свежих огурцов.

Куриные крылья в соусе Луизиана с острыми огурцами (280 г) . . **420 руб.**

Румяные крылья в пряной глазури с хрустящими острыми огурцами.

NEW **Сковородка из филе цыплёнка с молодым картофелем и сливочным чили (320 г)** . . . . . **490 руб.**

Филе цыплёнка, молодой картофель и мягкий сливочный соус с акцентом чили.

Куриная грудка су-вид со шпинатным муссом и картофельным пюре (280 г) . . . . . **650 руб.**

Нежная грудка су-вид, воздушный шпинатный мусс и сливочное картофельное пюре.

МЯСО

Бефстроганов с картофельным пюре (280 г) . . . . . **850 руб.**

Нежная говядина в сливочном соусе с воздушным картофельным пюре.

Томлёная телячья щёчка с корнеплодами и птитимом (280 г) . . . . . **990 руб.**

Мягкая телячья щёчка, запечённые корнеплоды и сливочный птитим.

Филе-миньон с жюльеном из сельдерея и демигласом (280 г) . . . . . **1450 руб.**

Филе-миньон, нежный сельдерей и насыщенный мясной соус демиглас.

Стейк стриплойн с перечным соусом (380 г) . . . . . **1950 руб.**

Стриплойн зернового откорма с классическим перечным соусом и молодым картофелем.

Стейк фланк с зелёной фасолью и соусом напполи (320 г) . . . . . **1200 руб.**

Сочный стейк напполи, обжаренная зелёная фасоль и фирменный соус напполи.

NEW **Свиные рёбра под соусом BBQ (340 г)** . . . . . **990 руб.**

Томлёные свиные рёбра в густом соусе BBQ на основе Coca-Cola.

Насыщенный вкус рёбер отлично дополняет пиво на кране

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Дальневосточный минтай с пюре из сельдерея (280 г) . . . . . **650 руб.**

Филе минтая, шелковистое пюре из сельдерея, молодой шпинат и соус Наполи.

Рекомендуем сопровождать блюдо бокалом Gavi di Gavi — лёгкая кислотность вина делает вкус минтая ещё выразительнее

Стейк из форели со сливочно-шпинатным соусом (260 г) . . . . . **1350 руб.**

Стейк форели с нежным сливочным соусом и молодым шпинатом.

Уникальный рецепт шеф-повара, который не оставит вас равнодушными

NEW **Опалённый стейк из палтуса с жюльеном из перца рамиро (260 г)** . . . . . **1250 руб.**

Сочный палтус с тонким жюльеном из сладкого перца рамиро.

ПАСТА И РИЗОТТО

Альфредо с куриным филе и овощами (280 г) . . . . . **490 руб.**

Паста в сливочно-сырном соусе с куриным филе и овощами.

Карбонара с беконом, желтком и сыром (190 г) . . . . . **580 руб.**

Классическая паста с беконом, желтком, сыром и чёрным перцем.

Финальный штрих — щедро натёртый сыр прямо при госте

Паста с говядиной и грибами в сливочном соусе (240 г) . . . . . **680 руб.**

Ломтики говядины и грибы в мягком сливочном соусе.

Лимонная паста с гребешком и креветками (190 г) . . . . . **990 руб.**

Гребешок и креветки в нежном сливочно-лимонном соусе.

Ризотто с белыми грибами (220 г) . . . . . **780 руб.**

Кремовое ризотто с насыщенным ароматом белых грибов.

Рецепт, доведённый шефом до совершенства

Ризотто с морепродуктами (240 г) . . . . . **890 руб.**

Кремовое ризотто с креветками, кальмаром и мидиями.

Riesling деликатно раскрывает сливочные и морские ноты ризотто

Равиоли с белыми грибами и трюфельным соусом (190 г) . . . . . **990 руб.**

Домашние равиоли с белыми грибами в сливочно-трюфельном соусе.

NEW **Паппарделле с говяжьей щекой, тыквой и пеканом (240 г)** . . . . . **850 руб.**

Широкая паста, томлёная говяжья щека, печёная тыква и жареный пекан.

ПИЦЦА

Маргарита (380 г) . . . . . **490 руб.**

Томаты, моцарелла и свежий базилик.

Пепперони с халапеньо (420 г) . . . . . **550 руб.**

Пепперони, моцарелла и пикантный халапеньо.

Карбонара (400 г) . . . . . **550 руб.**

Бекон, сливочная основа, сыр и желток.

Изысканная классика по особому рецепту шеф-повара

Мортаделла с трюфельным сыром (420 г) . . . . . **640 руб.**

Мортаделла, сливочный трюфельный сыр и ароматные акценты.

Бокал Sauvignon Blanc добавит свежий акцент, который сделает вкус ещё интереснее

С грушей и горгонзолой (400 г) . . . . . **690 руб.**

Сладкая груша, горгонзола, моцарелла и ореховый акцент.

С форелью шеф-посола и сливочным сыром (380 г) . . . . . **990 руб.**

Форель мягкого посола, сливочный сыр и свежая зелень.

Riesling деликатно раскроет сливочную текстуру

С острым тунцом, каперсами и красным луком (420 г) . . . . . **790 руб.**

Тунец, каперсы, красный лук и пикантный соус.

Деревенская с грибами, мясом и маринованными огурцами (420 г) . . . . . **850 руб.**

Грибы, запечённое мясо, маринованные огурцы и красный лук.

ХЛЕБ

Хлебная корзина (180 г) . . . . . **280 руб.**

Ассорти свежего хлеба к столу.

Фокачча с песто (300 г) . . . . . **360 руб.**

Тёплая фокачча с ароматным базиликовым песто.

Сырная фокачча (300 г) . . . . . **360 руб.**

Тёплая фокачча с насыщенной сырной корочкой.

ДЕСЕРТЫ

Мороженое (2 шарика) . . . . . **290 руб.**

Два шарика мороженого на выбор.

Сорбет (1 шарик) . . . . . **190 руб.**

Освежающий фруктовый сорбет.

Классический тирамису . . . . . **390 руб.**

Маскарпоне, савоярди, кофе и какао.

Панна-котта . . . . . **390 руб.**

Нежный сливочный десерт с деликатным соусом.

Шоколадный брауни . . . . . **450 руб.**

Насыщенный шоколадный брауни с мягкой сердцевиной.

Чизкейк Сан-Себастьян с ягодным конфитюром . . . . . **590 руб.**

Кремовый баскский чизкейк с выразительным ягодным конфитюром.

