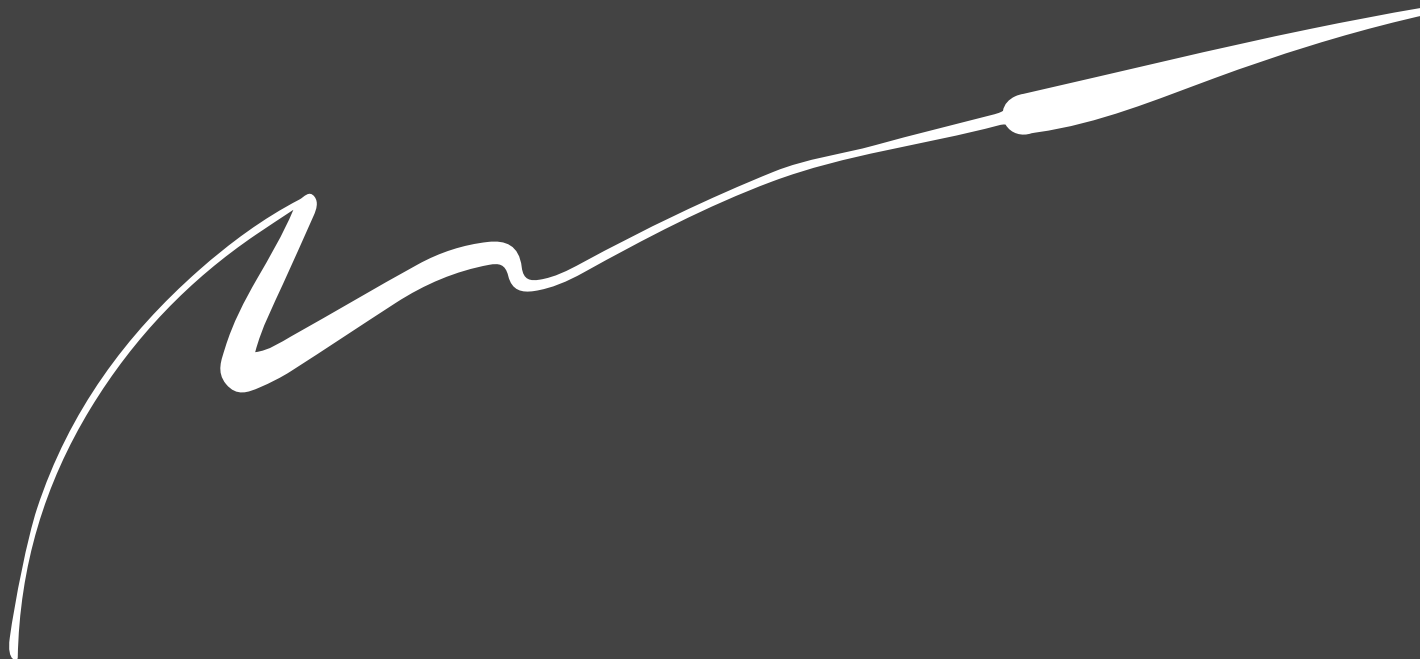


The
ATELIER
RESTAURANT

MEHIO



The
ATELIER
RESTAURANT

Добро пожаловать в **The Atelier** - ресторан с собственным садом, огородом и фермой на высоком берегу Волги. Мы придерживаемся идеологии **Slow Food**, используя максимально натуральный продукт, выращенный рядом, на собственной органической ферме. Так же, работая с ведущими производителями натуральных и фермерских мясных продуктов Юга России и поставщиками Дальнего Востока и Севера.

Сезон Осень - Зима 2025-26 года будет богат на блюда, связанные с историей края. Царицынские рецепты переплетутся с хитами наших зимних продаж. Много речной рыбы, горячих, сытных блюд и закусок и конечно, птица с нашей фермы, которую можно заказать не только в меню ресторана, но и в нашем специальном зимнем спецпредложении бутика **Zelandia**. Продолжится традиция устричных базаров, пополнится сырное меню и конечно же, винная карта представит большую коллекцию новых позиций как российских виноделов, так и основных регионов производства Старого и Нового света. Выходя из ресторана, обязательно посетите наш гастрономический бутик **Zelandia** на первом этаже и купите свежего ремесленного хлеба и нашей молочной продукции, домой.

Спасибо за ваше внимание к нашему проекту!

ЗАКУСКИ

ПРОШУТТО, СЫРОВЯЛЕННАЯ
УТКА, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ,
ОЛИВКИ В ТРАВАХ

105г / 850Р



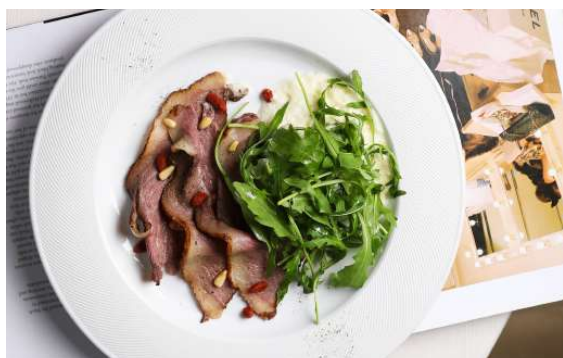
Thames
& Hudson

ЗАКУСКИ



ФОРЕЛЬ ГРАВЛАКС, КОПЧЁНАЯ СМЕТАНА,
МАРИНОВАННЫЙ ВИНОГРАД

100г / 690Р



РОСТБИФ ИЗ ПИКАНЬИ, ПЕНА
ИЗ ФЕРМЕРСКОГО СЫРА

150г / 1 350Р



РИЕТ ИЗ УТКИ, ПРЯНАЯ ТЫКВА,
МАЛИНОВАЯ ГОРЧИЦА

125г / 690Р

ЗАКУСКИ



ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ,
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ

165г / 1 350Р



ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ,
БРИОШЬ, МАРИНОВАННОЕ
ЯБЛОКО

125г / 690Р

ГРУДИНКА ПРОВАНСАЛЬ
ИЗ МАНГАЛИЦЫ, КАПЕРСЫ,
САРЕПТСКОЕ АРБУЗНОЕ ПИВО,
РЖАНЫЕ ГРЕНКИ

110г / 700Р

К ВИНУ

КРУТОНЫ С БЮШ ДЕ ШЕВР,
КОНФИТЮР ИЗ БРУСНИКИ

43г / 550Р



К ВИНУ



ОБОЖЖЁННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
СО СМЕТАНОЙ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ
110г / 550Р



ОБОЖЖЁННЫЙ ЯГНЁНОК,
ТОМАТЫ, ТРЮФЕЛЬ
90г / 750Р

САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК,
РЕДИС, ПОНЗУ, ТРЮФЕЛЬ

60г / 750Р

САЛАТЫ

КРЕВЕТКИ, АВОКАДО,
ОГУРЕЦ

225г / 1100Р



САЛАТЫ



ЗАЛИВНОЕ ОЛИВЬЕ ОТ ШЕФА
280г / 1100₽



СТЕЙК-САЛАТ ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ, ФЕРМЕРСКИЕ ОВОЩИ,
МОРОЖЕНОЕ ИЗ САРЕПТСКОЙ ГОРЧИЦЫ
260г / 950₽



ПОДКОПЧЁННАЯ УТКА,
МАНГО, ЯГОДЫ
230г / 750₽



ЦЫПЛЁНОК ТАНДУРИ,
АЙСБЕРГ, ПАРМЕЗАН
225г / 800₽

САЛАТЫ



БУРРАТА, ЧЕТЫРЕ ТОМАТА,
ТОМАТНАЯ ВОДА, ГОРЧИЧНОЕ
МАСЛО

310г / 890Р



КАМЧАТСКИЙ КРАБ, АВОКАДО,
ИКРА СЕЛЬДИ И ЩУКИ

210г / 1 750Р

ТУНЕЦ, АНЧОУС, ЯЙЦО

250г / 850Р

СУПЫ

ПЕТРОВСКИЕ ЩИ С БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ, ГРЕЧКОЙ
И ДРОЖЖЕВЫМ ПИРОЖКОМ
С ПТИЦЕЙ

200/20/30/35г / 800Р



СУПЫ



ЦАРИЦЫНСКАЯ УХА
ИЗ ТРЁХ РЫБ, РАССТЕГАЙ

300/35г / 800₽



БУЛЬОН ИЗ ПЕТУХА, ВОЛЖСКИЕ
РАКИ, ОВОЩИ

290г / 750₽



БИСК ИЗ ВОЛЖСКИХ РАКОВ

205г / 850₽

БОРЩ С ПОДКОПЧЁННОЙ
ФЕРМЕРСКОЙ УТКОЙ

300/40г / 600₽

ПАСТА

КАЗАРЕЧЧЕ С РАГУ
ИЗ ФЕРМЕРСКОГО ГУСЯ

210г / 900Р



ПАСТА



ПАСТА С КРАБОМ, СЛИВКИ,
ТОМАТ

240г / 1 200Р



ПАСТА С ВОЛЖСКИМИ РАКАМИ

215г / 1 100Р



ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ,
ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО, СМЕТАНА

130/20/10г / 750Р



ОРЗО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

235г / 750Р

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ,
ЧЕЧЕВИЦА, ОБЛЕПИХА

235г / 1 300Р



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



ГОВЯДИНА, БЕЛЫЕ ГРИБЫ,
КАРТОФЕЛЬ

280г / 1100₽



СОМИК КЛАРИУС, ОВОЩИ,
СПАЙСИ СОУС

250г / 1100₽



СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ, КАРТОФЕЛЬ
В ЗОЛЕ, СОУС ИЗ ЯЙЦА

210г / 950₽



СЛОЁНЫЙ ПИРОГ С ГУСЕМ,
ДЕМИ-ГЛЯС

170/50г / 1200₽

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

КОТЛЕТА МАРЕШАЛЬ С РАКОВЫМИ
ШЕЙКАМИ, ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ,
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

228г / 1 450Р



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



СВИНЫЕ РЁБРА, СОУС BBQ,
БИТЫЕ ОГУРЦЫ

450г / 1 300Р



РИБАЙ, ТОМАТЫ, ЧИМИЧУРРИ

400/150/30/30г / 2 950Р



ГОВЯЖЬЯ ЛОПАТКА,
РОСТКИ ЗЕЛЁНОЙ ГРЕЧКИ,
ФЕРМЕРСКИЙ СЫР

220г / 1 350Р

СТЕЙК РИБАЙ DRY AGE
«ПРАЙМ БИФ»

100/150/30/30г / 1 600Р

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА | ГАРНИРЫ



НОЖКА КОНФИ С ТЫКВЕННЫМ
ФЛАНOM И РАЙСКИМИ ЯБЛОЧКАМИ
(НА ВЫБОР: УТКА, ГУСЬ, КРОЛИК)

135г / 950Р

СПАРЖА С ЛИМОНОМ И ПАРМЕЗАНОМ

75г / 450Р

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ BBQ

150/50г / 450Р

КАРТОФЕЛЬ В ЗОЛЕ, СМЕТАНА,
ТРЮФЕЛЬ

155г / 450Р

ПЕЧЁНЫЕ ТОМАТЫ НА ВЕТКЕ

150г / 450Р

ДЕСЕРТЫ

МОРКОВЬ, ОБЛЕПИХА,
КАРАМЕЛЬ

95г / 550Р



ДЕСЕРТЫ



КАРАМЕЛЬНОЕ ЯБЛОКО
125г / 500Р



МИНДАЛЬНЫЙ ПИРОГ С ГРУШЕЙ
И АПЕЛЬСИНОМ
210г / 650Р



ТАРТАЛЕТКА С ВАНИЛЬНЫМ
ГАНАШЕМ И КАШТАНОВЫМ
МОРОЖЕНЫМ
155г / 550Р



ШТРУДЕЛЬ «ЯБЛОКО»
130/50г / 550Р

ДЕСЕРТЫ

ОТКРЫТЫЙ ЯГОДНЫЙ
ПИРОГ

165г / 850Р



СЫРНАЯ ТЕЛЕЖКА

СЫРЫ ЛУЧШИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

БРИ
285Р

ГРЮЙЕР
465Р

РУЖЕТТ
400Р

ЧЕДДЕР
400Р

БОФОР
300Р

ПИКАНТИН
685Р

ТЕТ ДЕ МУАН
580Р

СБРИНЦ
430Р

ОВЕЧИЙ С ЧЁРНЫМ
ТРЮФЕЛЕМ
695Р

ПРИМАДОННА
430Р

ДОРБЛЮ
430Р

СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

БЮШ ДЕ ШЕВР
КОЗИЙ В ЗОЛЕ
360Р

КАМАМБЕР
КОЗИЙ
360Р

КАМАМБЕР КОЗИЙ
С ТРЮФЕЛЕМ
375Р





ПРЕДСТАВЛЯЕМ НАШУ КОМАНДУ:

Директор – Елена Башелутскова

Бренд Шеф – Михаил Щетинин

Шеф кондитер – Анна Ковалева

Бар менеджер – Лиана Минибаева

Сомелье – Павел Лобачёв

ОМГ и Фромажер – Алекс Харитонов

Генеральный партнёр – Агентство Гастрономии и Сервиса Карины Григорян:
www.karinaagency.ru

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС В СОЦСЕТЯХ:



theatelier.ru

телефон: +7 (8442) 32-54-64

Данный буклет является рекламным материалом. Не является публичной офертой. Ознакомиться с контрольным меню, нормой выходов, пищевой и энергетической ценностью блюд Вы можете у менеджера ресторана. Все цены указаны в рублях.