



«Паштет» - это ресторан про любовь к традициям вкусной домашней еды. Я хочу, чтобы, выбрав любое блюдо из нашего меню, будь то наваристый борщ или нежнейший паштет из куриной печени, вы вспомнили самые лучшие моменты в жизни. Мы готовим по рецептам традиционной домашней кухни из привычных всем продуктов. Тут вы всегда найдете вкус, знакомый вам с детства

Виталий Ущиповский – шеф-повар ресторана «ПАШТЕТ»



Символы в меню, которые расскажут вам о блюде немного больше:



Вегетарианское блюдо: содержит только овощи и молочные продукты



Фитнес: лёгкое, полезное для вашего здоровья и фигуры блюдо



Лидер продаж: блюдо, которое очень популярно у наших гостей



Наш шеф-повар рекомендует



Рекомендации сомелье: это блюдо отлично сочетается с вином

**100%
URAL**

Блюдо, частично или полностью приготовленное из продуктов местных производителей



Блюдо, которое хорошо подходит для детского питания



В составе блюда - деликатесная мраморная говядина

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту

ЛЮБИМАЯ ЕДА В ОДНОМ ПРИЛОЖЕНИИ



Наши ПАШТЕТЫ

Our Pates



Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту



БОЛЬШОЕ АССОРТИ ПАШТЕТОВ

с фруктовым хлебом
и конфитюром

*Big pâté platter with fruit bread
and confiture*



195/245g | 750.-



Паштет ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ

с ряженкой и карамелизированной
яблочной пастилой

*Duck liver pâté with ryazhenka (fermented baked milk)
and caramelized apple paste*



150g | 470.-

Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту



ПАШТЕТ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

с ананасовым конфитюром и
палочками гриссини

*Turkey pâté with pineapple confiture
and grissini breadsticks*

★ 150g | 470.-



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

с брусничным соусом
и семенами
подсолнечника

*Chicken liver pâté with bilberry
sauce and sunflower seeds*

★ 200g | 450.-



**САЛАТ
С ХРУСТЯЩИМ
ЛОСОСЕМ
и половинкой авокадо**
Crispy salmon and avocado salad

☆ 220g | 970.-




САЛАТЫ

Salads

**Салат
С КАЛЬМАРАМИ,
свежим огурцом
и зелёным горошком**
*Calamari salad with fresh
cucumbers and green peas*

☆ 200g | 590.-





**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ,
КАЛЬМАРАМИ**

и сыром страчате́лла

*Warm salad with tiger prawns,
calamari and stracciatella cheese*

fit
♥

230g | 950.-



**«ЦЕЗАРЬ»
С КУРИЦОЙ
ГРУДКОЙ**

и соусом
на основе
тунца

*Caesar salad with
chicken breast and
tuna-based sauce*

☆

230g | 630.-

*Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту*

**«ОЛИВЬЕ» С ТЕЛЯЧИМ
ЯЗЫКОМ и красной икрой**

Beef tongue and red caviar Olivier salad

☆ 210g | 530.-



**ХРУСТЯЩИЕ
БАКЛАЖАНЫ
С ТОМАТАМИ**

*и соусом
«Сладкий чили»*

*Crispy eggplants
with tomatoes and
sweet chili sauce*

♡ 210g | 450.-





ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

с муссом из сыра фета

Crispy eggplants with tomatoes and sweet chili sauce



300g | 590.-



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

с авокадо и вялеными томатами

Salad greens with avocado and sun-dried tomatoes



200g | 690.-

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту

**Картофельные
ДРАНИКИ**
с икрой
из лесных грибов
и со сметаной

*Potato pancakes served
with wild mushroom paste
and sour cream*

220g | 470.-



**Наши
ЗАКУСКИ**
Appetizers



**ОЛАДЬИ
ИЗ КАБАЧКОВ
С СЫРОМ
СТРАЧАТЕЛЛА
и красной икрой**

*Zucchini pancakes
with straccatella cheese
and red caviar*

☆ 145g | 550.-



**ЛОСОСЬ
СЛАБОЙ СОЛИ
С МАСЛОМ НУАЗЕТТ
и палочками гриссини**
*Lightly salted salmon with noisette
butter and grissini sticks*

fit ☆ 135g | 970.-

**ФОРШМАК ИЗ ЛОСОСЯ
с авокадо и красной икрой**
Salmon forshmak with avocado and red caviar

chef ☆ 120g | 750.-



Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту

**МУКСУН
СЛАБОЙ СОЛИ**

на тостах из
бородинского хлеба

*Lightly salted muksun
on rye bread toasts*



170g | 530.-



**ТАРТАР
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

с сорбе из горчицы

Beef tartare with mustard sorbet



220g | 690.-





**РУЛЕТКИ ИЗ
БАКЛАЖАНОВ**
с тёртым сыром
и чесноком

*Egg-plant rolls with
grated cheese and garlic*



150g | 390.-



**ГРУЗДИ БОЧКОВОГО
ПОСОЛА** с зелёным
луком и сметаной

*Barrel salted milk mushrooms
with scallions and sour cream*

100%
URAL



150g | 570.-

РЫБНАЯ ДОСКА:

байкальский омуль,
масляная рыба, лосось
слабой соли и блинчик
с красной икрой

*Fish platter: Baikal omul,
butterfish, light-salted salmon
and a pancake with red caviar*

220/60g | 1530.-



МЯСНАЯ ДОСКА:

копчёная утиная грудка,
ростбиф, сыровяленый окорок
и копчёная грудинка

*Meat board: smoked duck breast,
roast beef,
dry-cured ham and smoked brisket*

★ 290g | 1390.-



*Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту*

Наши супы

Soups



**КРЕМ-СУП
ИЗ ТЫКВЫ
с цыплёнком
гриль**

*Creamy pumpkin soup
with grilled chicken*

fit ☆

300g | 430.-



КРАСНЫЙ БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ
и гренкой с домашним смальцем

Red Borsch with veal and a crouton with homemade lard

100% URAL 340/100g | 450.-



УХА

с лососем
и судаком

*Ukha fish soup
with salmon and
pikeperch*



400g | 670.-



*Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту*




**ГРИБНИЦА
ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ**
с картофелем и сметаной

*Forest mushroom soup
with potatoes and sour cream*



340g | 390.-



КУРИНЫЙ СУП
с домашней пастой
и фрикадельками

*Chicken noodle soup
with chicken meatballs*



**100%
URAL**

300g | 390.-

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



горячие блюда Hot fish and seafood



**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
НА ГРИЛЕ С БАТАТОМ ФРИ
и соусом пармезан**

*Grilled tiger shrimp with butternut fries
and "Parmesan" sauce*



90/150g | 1250.-



**ОБЖАРЕННЫЕ
ГРЕБЕШКИ С
КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ, БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ**

и соусом из шпината

Stir-fried scallops with mashed potatoes, porcini mushrooms and spinach sauce



210g | 990.-



**МУРМАНСКАЯ
ТРЕСКА**

с базиликовым пюре

Murmansk cod with basil puree



110/150g | 790.-

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту

НЕЖНЫЙ ПАЛТУС С ТОМАТАМИ

и соусом из шпината

*Tender halibut with tomatoes
and spinach sauce*



130/110g | 1250.-



ПАРОВЫЕ КОТЛЕТКИ ИЗ ЩУКИ с картофельным пюре


Steamed pike patties with mashed potatoes

100%
URAL



120/130g | 490.-






**МОРСКОЙ ОКУНЬ,
запечённый с травами,
с картофельным пюре
и томатами**

*Sea bass baked with herbs, served
with mashed potatoes and tomatoes*

90/180g | 690.-



**СТЕЙК ЛОСОСЯ
С ПТИТИМОМ,
ТЫКВЕННЫМ
ПЮРЕ
и пармезаном**

*Salmon steak with pititim pasta,
pumpkin puree and parmesan*

fit ☆

120/170g | 1250.-

*Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту*

КОТЛЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК
с овощным киноа и соусом
берблан

*Prawn cutlets with vegetable quinoa
and beurre blanc sauce*

fit  130/160g | 790.-



ШАШЛЫК
ИЗ ЛОСОСЯ
с брокколи
и цукини

*Salmon skewer
with broccoli
and zucchini*

100% 
URAL

170/135g | 1650.-



*Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту*

УТИНАЯ ГРУДКА
с пюре из сельдерея
и соусом порто

*Duck breast with celery puree
and Porto sauce*

100%
URAL 

110/135g | 790.-

ПТИЦА

горячие блюда
Hot poultry



**КУРИНЫЕ
КОТЛЕТКИ**
с картофельным
пюре и грибной
икрой

*Chicken cutlets with
mashed potatoes and
mushroom caviar*



120/150g | 490.-

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ
с картофельным пюре
и грибным рагу

*Veal cutlets with mashed potatoes
and mushrooms*

🍷 150/200g | 690.-

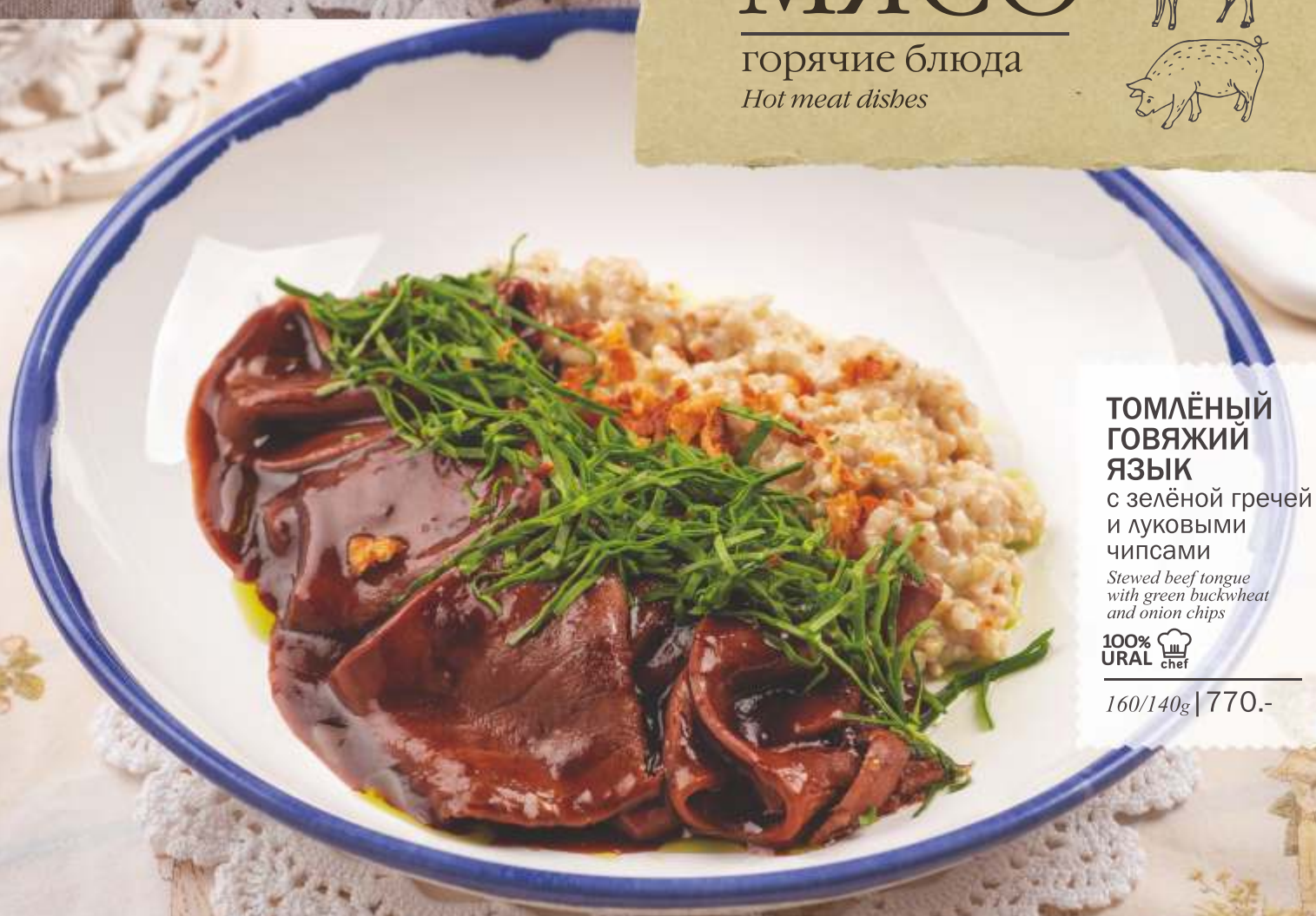


МЯСО



горячие блюда

Hot meat dishes




**ТОМЛЁНЫЙ
ГОВЯЖИЙ
ЯЗЫК**
с зелёной гречей
и луковыми
чипсами

*Stewed beef tongue
with green buckwheat
and onion chips*

100%
URAL
chef

160/140g | 770.-



**БЕФСТРОГАНОВ
С ГРИБАМИ**

и картофельным пюре

*Beef Stroganoff with mushrooms
and mashed potato*



180/150g | 890.-



ТАРТИФЛЕТ

с сыром камамбер
и фермерской телятиной

*Tartiflette with camembert
cheese and veal*



100/220g | 990.-



ТОМЛЁНЫЙ ЯГНЁНОК

с молодым картофелем
и томатами

*Stewed lamb with baby potatoes
and tomatoes*



330g | 750.-




**ФИЛЕ МИНЬОН
С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ**
и картофельными
оладьями со шпинатом
*Fillet mignon with pepper sauce
and hash browns with spinach*

100% **fit**
URAL ❤️ 145/140g | 1290.-

МЯСО НА ГРИЛЕ

Grilled meat dishes



ФЛАНК СТЕЙК
с обжаренными
вешенками и
трюфельным
пюре

*Flank steak with
sauteed oyster
mushrooms and
truffle puree*



160/240g | 1450.-

*Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту*

**СТЕЙК
РИБАЙ**
с соусом
порто

*Rib-eye steak
with port wine
sauce*




260/50g

2700.-



**КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С СЫРОМ** подаём со свежими
овощами и томатным соусом

*Veal kebab with cheese served with
fresh vegetables and tomato sauce*

100% URAL  190/250g | 830.-

*Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту*

**КЕБАБ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО
БАРАШКА** подаём со свежими
овощами и томатным соусом

*Farm lamb kebab served with fresh vegetables
and tomato sauce*

100%
URAL 190/250g | 790.-



*Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту*


КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

подаём со свежими овощами
и томатным соусом

*Chicken kebab served with fresh
vegetables and tomato sauce*

100% fit
URAL   190/250g | 650.-





**КУСОЧКИ
СВИНОЙ ШЕЙКИ,**
маринованные
с базиликом,
подаём со свежими
овощами и томатным
соусом

*Basil marinated pork neck
cuts served with fresh
vegetables and tomato
sauce*

**100%
URAL**

200/250g | 750.-



**ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО
БАРАШКА**

подаём со свежими
овощами и томатным
соусом

*Farm lamb fillet, served with fresh
vegetables and tomato sauce*

**100%
URAL** 200/250g | 950.-



**МОЛОДОЙ
КАРТОФЕЛЬ,**
обжаренный
с розмарином
*Young potatoes fried
with rosemary*

200g | 190.-

**ГАРНИРЫ
И ОВОЩНЫЕ БЛЮДА**
Side dishes and vegetables



**ОВОЩИ
ГРИЛЬ**
Grilled vegetables

150g | 290.-



**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ**
Mashed potatoes

150g | 190.-

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С ПАРМЕЗАНОМ**

и трюфелем

*French fries with parmesan
and truffle*

 140g | 350.-

**ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
с луком и грибами**

Potatoes fried with onions and mushrooms

 180g | 390.-



**ОЛАДЫ
ИЗ КАБАЧКОВ**

Zucchini pancakes

 150g | 290.-



УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

из трёх видов мяса -
говядины, свинины
и курицы; подаются
в бульоне с русской
горчицей, хреновиной
или сметаной - на выбор

*Ural dumplings from three types
of meat - beef, pork and chicken;
served in broth with Russian mustard,
horseradish or sour cream - your choice*

★ 100%
URAL 200/30g | 390.-

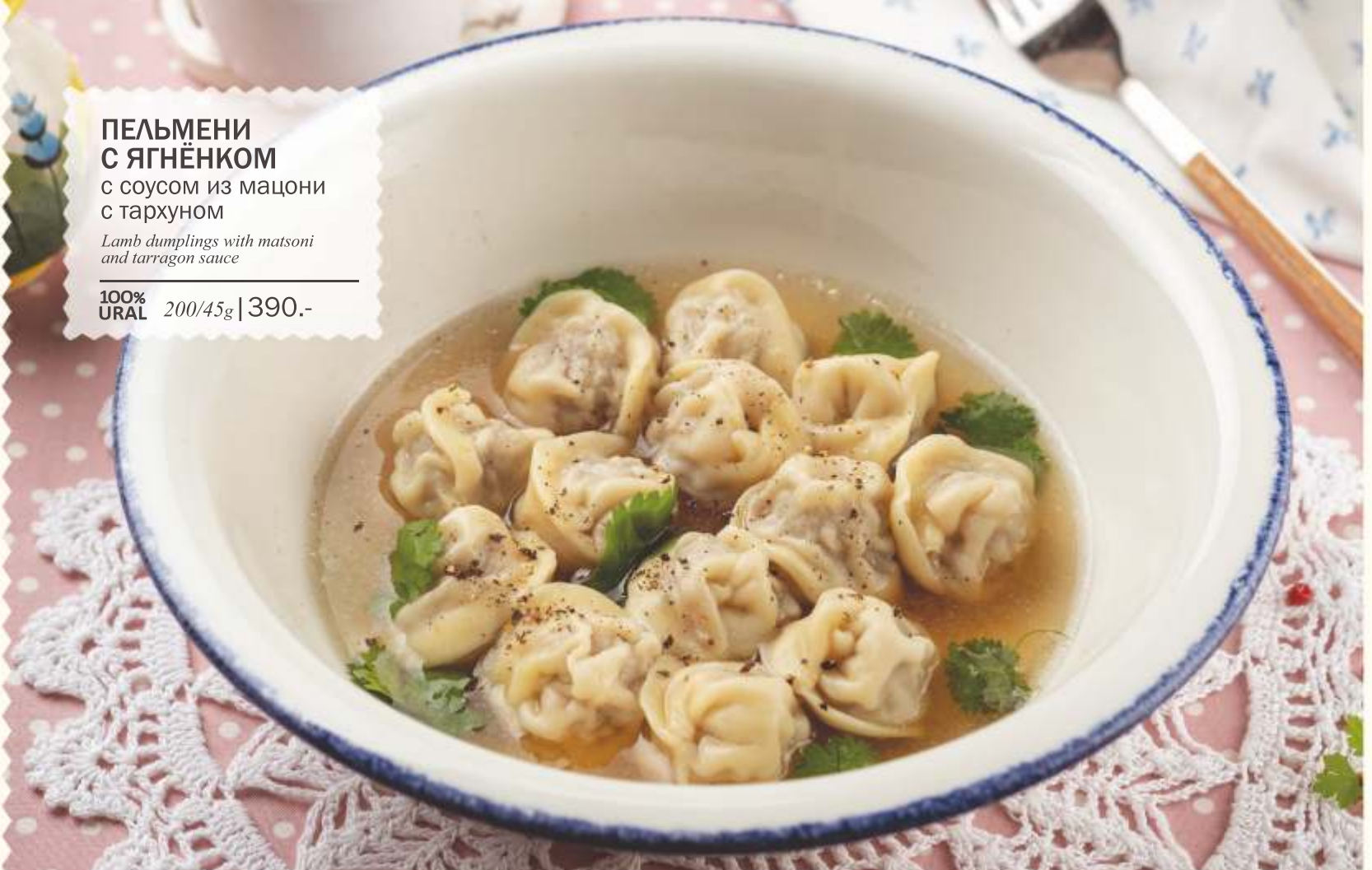


ПЕЛЬМЕНИ С ЯГНЁНКОМ

с соусом из мацони
с тархуном

*Lamb dumplings with matsoni
and tarragon sauce*

100%
URAL 200/45g | 390.-




A white ceramic bowl with a blue rim, filled with dumplings in a light broth. The dumplings are topped with red caviar and green onions. The bowl sits on a white lace doily on a light blue floral patterned tablecloth.

**ПЕЛЬМЕНИ
С ЛОСОСЕМ
и красной икрой**

*Salmon dumplings
with red caviar*

**100%
URAL** ★

190g | 790.-

A white ceramic plate with a red rim and floral patterns, containing several dumplings in a white sauce. The dumplings are garnished with fresh mint leaves and red cherries. The plate is on a white lace doily on a light-colored tablecloth.

**ВАРЕНИКИ ИЗ
ЧЕРЕМУХОВОГО
ТЕСТА С ЯБЛОКАМИ,
ИЗЮМОМ**

**и соусом на основе
сгущенного молока**

*Cherry dough dumplings with apple
and raisins filling and condensed
milk sauce*

**100%
URAL** 260g | 450.-

*Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту*

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Homemade pastry

ПИРОЖКИ:

Pirojki (russian pasties)

расстегай с сёмгой
rasstegai with salmon
50g | 190.-

с картофелем и грибами
with potatoes and mushrooms
50g | 90.-

с луком и яйцом
with green onion and egg
50g | 90.-

с капустой и яйцом
with cabbage and egg
50g | 90.-

СВЕЖИЙ ХЛЕБ
с трюфельным
сливочным маслом
Freshly baked bread with butter
240g | 230.-

Бородинский

Таёжный с клюквой

Пшеничный белый

Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



МИЛЬФЕЙ

со свежими ягодами,
клубничным соусом
и кремом из взбитых
сливок

*Mille-feuille with fresh berries,
strawberry sauce and whipped cream*

★ 170g | 570.-

**БАНАНОВО-
ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ**
с прослойкой из миндального
бисквита и соусом из манго

*Banana-cottage cheese dessert with layers
of almond biscuit and mango sauce*

☆😊 230g | 530.-



**ШОКОЛАДНО-
ГРУШЕВЫЙ ТОРТ**
из белого и тёмного
шоколада с грушевым
пюре и ореховым
кранблом

*Chocolate pear cake with white
and dark chocolate, pear puree
and crunchy nut crumbles*

👨‍🍳 ☆ 150/60g | 490.-



«ТВОРОЖНАЯ ШКАТУЛКА»

лёгкий мусс из фермерского творога с вишнёвым желе и соусом из вишен

Cottage Cheese Box: light mousse made from cottage cheese, with sour cherry jelly and cherry sauce



120/60g | 390.-



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с шариком мороженого и ягодным соусом

Chocolate fondant with a scoop of ice-cream and berry sauce



100/90g | 430.-

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту

ЧЕРЁМУХОВЫЙ МЕДОВИК

с кремом
из варёного
сгущённого молока
и с томлёными
вишнями

*Bird cherry honey cake
with dulce de leche
and stewed cherries*

100%
URAL  

120/70g | 390.-



МЕДОВИК со сметанным кремом и ягодным соусом

*Honey cake with sour
cream and berry sauce*



120/20g | 370.-



"НАПОЛЕОН"

с заварным кремом
и соусом из вишен

*"Napoleon" cake with custard
and cherry sauce*

☆ 120/30g | 370.-

Если у вас есть аллергия
на определенные продукты,
просим заранее сообщить
об этом официанту

КРЕМ-БРЮЛЕ

с карамельной
корочкой

*Crème brûlée
with caramel crust*

120g | 390.-

ШАРИК МОРОЖЕНОГО:

шоколад, фисташка,
пломбир, лайм,
манго - маракуйя

*A scoop of ice-cream:
chocolate, pistachio,
plombiere, lime,
mango - passion fruit*

😊 50g | 190.-