

CEDRA  
restaraunt & bar

**Камчатский  
краб**

**3500. -**  
1000 г.

**Дюжина  
дальневосточных  
устриц**

**3000. -**





**Дюжина  
приморского  
гребешка**

**3500. -**

**Приморский  
гребешок**

**350. -**  
1 штука

**Устрица  
Дальневосточная**

**300. -**  
1 штука

# Chef's top list

# 6

Холодные закуски



Карпаччо из мраморной говядины 750.-

Пате из утки 380.-

Форшмак из олюторской сельди 480.-

Сашими из семги 1200.-

Строганина из муксуна 750.-

# 20

Салаты



Салат с бурратой и свекольным кремом 650.-

Салат с кубиками форели, молодым картофелем 650.-

Теплый салат с морепродуктами, моллюсками в манговом соусе 750.-

Салат с теплым бри, ягодами и цитрусовой заправкой 680.-

# 31

Горячие закуски



Мясо краба с чили соусом 1500.-

Вонтоны из свинины с креветкой 550.-

Меланзана 380.-

37

Лепка



Кундюмы  
с морепродуктами 530.-

Паста с прошутто  
и тыквой 480.-

Равиоли с креветкой и  
крабом в сливочном соусе  
750.-

44

Супы



Шеф-суп 350.-

Том-ям 850.-

Томатный  
с морепродуктами 780.-

Уха дальневосточная 580.-

48

Горячее



Утиное филе с тыквенным  
кремом 650.-

Боллы из краба  
на шпинате в сливках 780.-

Ребро мраморной  
говядины в соусе кальби  
1100.-

# STARTERS



## Сбор сыров

Тет Де Муан, моцарелла, пармезан, дорблю, камамбер, маринованные мандарины, вяленая вишня, вяленые томаты

1500. -  
160/20/30/5 г.

## Антипаста овощное

каламата красные, каламата черные, каламата зеленые, каперсы, патиссоны, вяленые томаты, мандарины маринованные, артишоки, гриссини, соус песто

950. -  
290 г.



## Антипасти мясное

прошутто, пармская ветчина,  
коппа, сыровяленый бекон,  
панчетта, сыровяленая говядина,  
вяленые томаты, моцарелла,  
маслины каламата, каперсы,  
маринованные мандарины,  
палочки гриссини

980. -  
250 г.





## Язык ягненка с тунцовым соусом

Подается с вялеными томатами,  
пармезаном и каперсами

580. -  
140 г.



## Ростбиф из мраморной говядины

с сырным и брусничным  
соусами

680. -  
145 г.

## Рубанина

три вида домашнего сала:  
сало соленое, сало копченое,  
сало соленое в пряной  
паприке, мусс из хрена  
и горчицы, соль/перец

450. -  
90/20/35/60 г.



## Домашние соленья

маринованная капуста  
в свекле, патиссонны,  
помидоры маринованные,  
огурцы маринованные,  
квашенная капуста

650. -  
290 г.



## Карпаччо из мраморной говядины

с каперсами, вялеными томатами,  
малиновым уксусом


750. -  
142 г.





**Олюторская  
селдь  
в маринаде**

**480. -**  
290 г.



**Икра  
щучья**

**890. -**  
145 г.

Карпаччо  
из осьминога

630. -  
105 г.





## Севиче

палтус, лосось, каперсы,  
креветка, авокадо, лайм,  
сок цитрусовых

720. -  
120/10 г.



## Хё из палтуса

430. -  
95/15/8 г.



## Томленая оленина

в облепиховом соусе  
с папоротником

720. -  
150 г.

Пате  
из утки

380. -  
133 г.



Пате из палтуса  
и семги

450. -  
135 г.



**Тартар  
из семги**

**650. -**  
90/15/20/19 г.





**Форшмак**  
из олюторской сельди

**480. -**  
150/36 г.



**Строганина**  
из муксуна

**750. -**  
70/30/23/7/15 г.

## Строганина из оленины

780.-  
60/30/23/7/20 г.



## Сашими из семги

1200.-  
100/60/50 г.



## Карпаччо из оленины

оленина, малиновый соус,  
сливочный сыр, шпинат, каперсы,  
вяленые томаты

650. -  
108 г.





**Салат с теплым  
сыром бри**

свежими ягодами  
и цитрусовой заправкой

**680. -**  
150 г.



## Винегрет дальневосточный

Из морских гадов (гребешок, палтус, кальмар, креветка дальневосточная, лосось, зеленый горошек, грейпфрут, оливковое масло)

**630. -**  
150 г.



## Микс салатов с огурцом и кунжутом

**350. -**  
155 г.



## Оливье

с отварным языком телянка и томленной уткой

**450. -**  
185 г.



**Салат из печеного перца со сливочным сыром**

**360. -**  
124 г.



**Салат из печеной свёклы с сливочным сыром**

**380. -**  
180 г.



**Салат с кубиками форели, молодым картофелем**

**650. -**  
200 г.



**Салат из ламинарии  
с папоротником, осьминогом  
и кальмаром**

Подаем с кунжутным соусом

**650. -**  
200 г.

## Салат из сезонных овощей

с фетой и оливковым маслом

430. -  
180 г.



## Капрезе

из трех видов томатов  
с моцареллой  
и оливковым маслом

480. -  
150 г.







## Салат с тыквой

тыквенной семечкой,  
со сливочным сыром, лимонным  
дрессингом и шпинатом

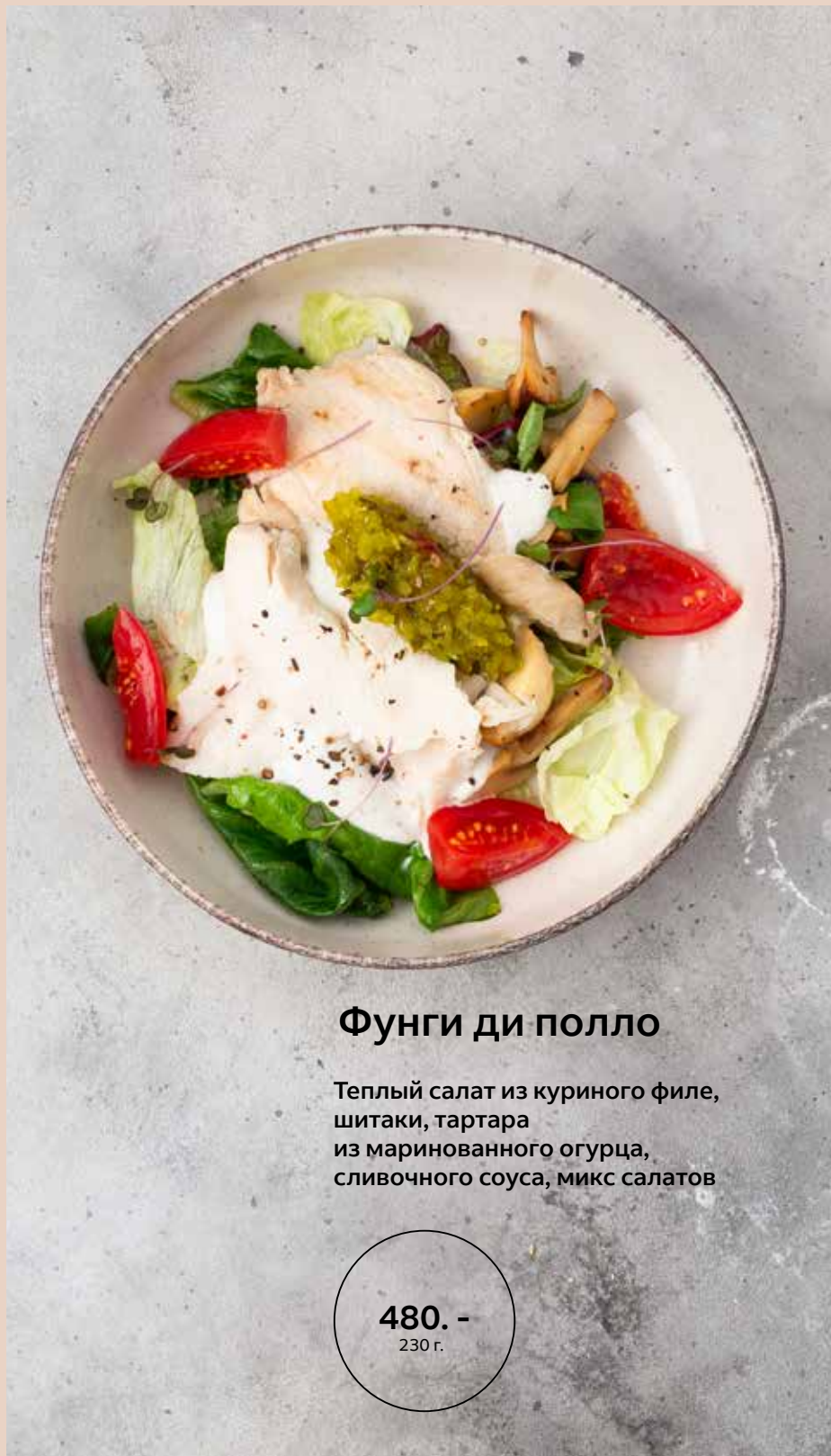
450. -  
187 г.



## Цезарь

с креветкой темпура

630. -  
235 г.



## Фунги ди полло

Теплый салат из куриного филе,  
шитаки, тартара  
из маринованного огурца,  
сливочного соуса, микс салатов

480. -  
230 г.

## Цезарь

с крутонами и курочкой

450. -  
225 г.



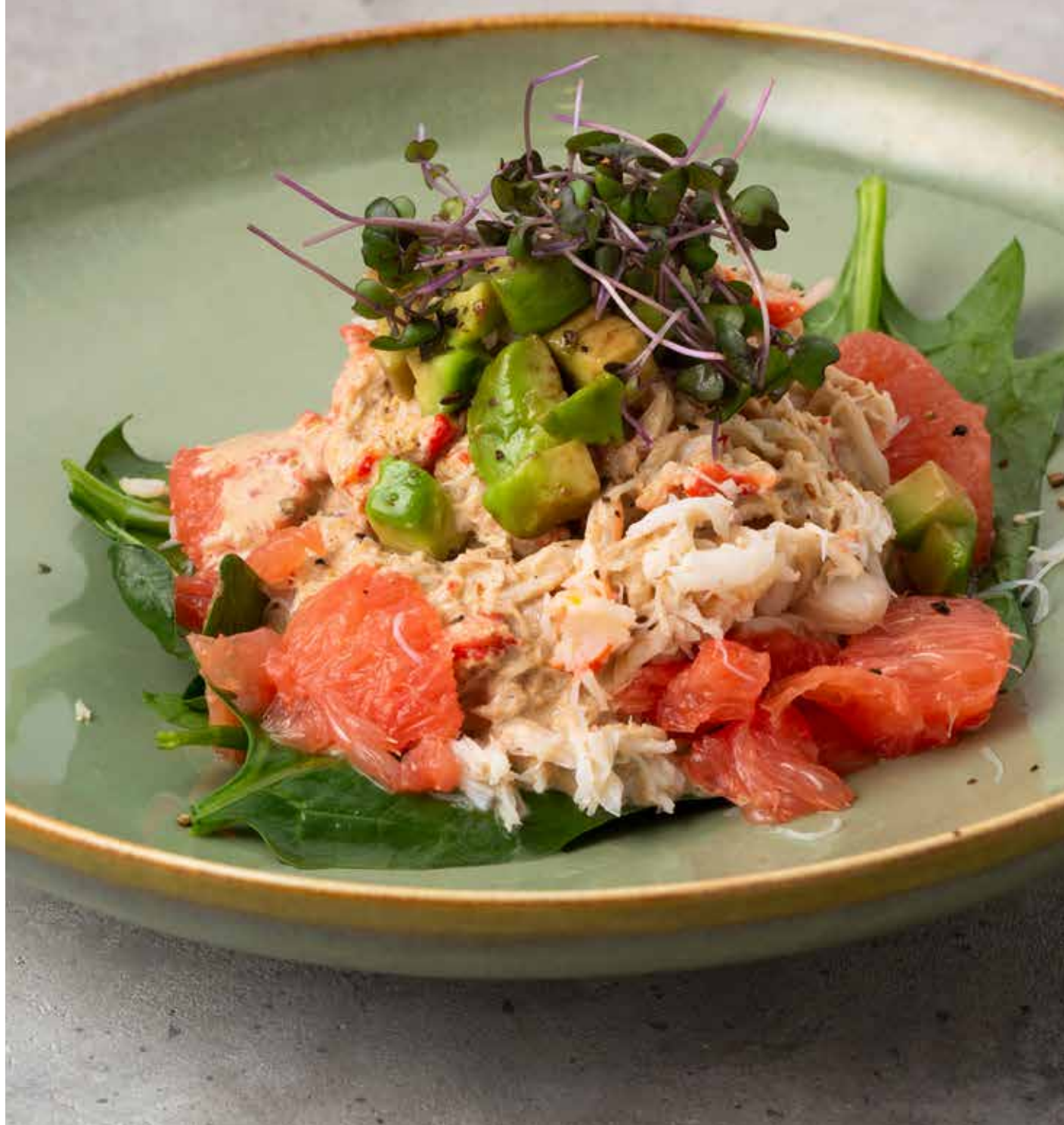
## Салат с бурратой

Салат с бурратой и свекольным  
кремом, вялеными томатами  
и микрозеленью

650. -  
176 г.

Крабовый салат  
с грейпфрутом  
и авокадо

850. -  
257 г.





Ростбиф  
с томатами черри

680.-  
185 г.



## Теплый салат с томленой уткой

брусничным соусом  
и тартаром яблочным

480. -  
170 г.



### Салат с крабовым мясом

огурцом, шпинатом пак-чой, дайконом, цитрусовой заправкой и икрой тобико

830. -  
170 г.



### Теплый салат с морепродуктами

и моллюсками  
в манговом соусе

750. -  
212 г.



### Меланзана

баклажаны, томаты, моцарелла, пармезан, листья базилика

380. -  
190 г.



**Мидии**  
в томатном  
соусе

**690. -**  
395/50 г.



**Мидии**  
в сливочном соусе

**690. -**  
395/50 г.



## Жульен морской приморский

гребешок, креветка, трубач,  
мидия приморская, пармезан, томаты

780. -  
175/50 г.



Темпура  
креветка

750. -  
90/30/15/5 г.



## Драники

С грибами

450. -  
220 г.



## Драники

с семгой в слабой соли

650. -  
200 г.



## Драники

с уткой и грибами

530. -  
220 г.



## Корюшка- жарёха

380. -  
150/30/16 г.



Мясо краба  
с чили соусом

1500. -

60/60/25/15/30 г.



## ВОНТОНЫ

из свинины с креветкой

550. -

140/30/15 г.



Лазанья  
с лососем,  
гребешком,  
крабом

780. -  
250 г.



Лазанья  
болоньезе

680. -  
212 г.



# PASTA



## Паста карбонара

паста фреска,  
бекон сыровяленый,  
пармезан

450. -  
235 г.



## Паста фунги

паста фреска, сливочный соус,  
шампиньоны, белый гриб, шитаки

530. -  
245 г.

## Паста с морепродуктами и сливочной сальсой

гребешок, креветка, трубач,  
щупальца кальмара, мидии

850. -  
350 г.







## Паста с гребешком и беконом

паста фреска, сливочный соус, гребешок, бекон сырокопченный, пармезан

750. -  
225 г.



## Пельмени в горшочке

запеченные с грибами в сливочном соусе (говядина, свинина)

530. -  
270/30 г.



## Паста с прошутто и тыквой

паста фреска, сливочный соус, прошутто дольче, печеная тыква, пармезан

480. -  
270 г.



## Кундюмы с морепродуктами

гребешок, креветки, кальмар, трубач,  
тартар из соленого огурчика, дижонская горчица,  
папоротник, грибной жульен

530. -  
190 г.

## Равиоли

с креветкой  
и крабом  
в сливочном  
соусе

750. -  
242 г.



## Том Ям

850. -  
300/100/15 г.





**Томатный  
с морепродуктами**

**780. -**  
300/20/15 г.



**Кюфта  
из баранины**

**530. -**  
350 г.



**Уха прозрачная  
дальневосточная**

лосось, палтус, картофель,  
стрелки чеснока

**580. -**  
300/30 г.



**Гороховый  
с говядиной**

**450. -**  
300/10 г.



**Крем-суп  
из шампиньонов**

**480. -**  
200/10 г.



**Минестроне**

с куриными фрикадельками  
и молодыми овощами

**250. -**  
300 г.



## Борщ

с говяжьими ребрышками,  
салом, чесноком, ржаным  
хлебом

480. -

350/30/15/30/18 г.

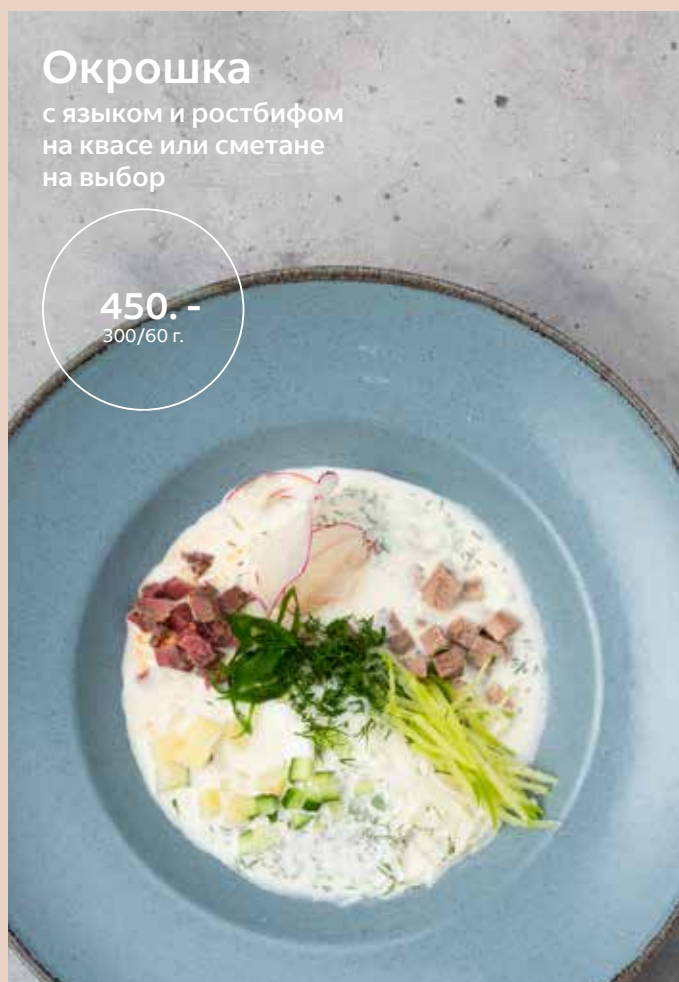


## Пельмени в бульоне

подаются со сметаной

450. -

300/30 г.



## Окрошка

с языком и ростбифом  
на квасе или сметане  
на выбор

450. -

300/60 г.



### Шеф суп

с пряной свининой ,  
пряным бульоном  
и домашней лапшой

550. -  
350 г.



### Грибная юшка

450. -  
300 г.



## Спинка лосося

с цукини гриль и цитрусовым соусом

980. -  
100/100/40/16 г.



## Хрустящие крабовые котлетки

с картофельным пюре, соусом  
икорным и микрозеленью

850. -  
120/100/50/6 г.



## Спинка палтуса

с картофельным пюре  
и сливочно-икорным соусом

950. -  
120/100/40/16 г.



## Осьминог на паленте

с кисло-сладким соусом  
и ноткой остроты кимчхи

980. -

100/100/50/30 г.





## Боллы из краба

на шпинате в сливках

780. -  
120/125/8 г.

# Гребешок в беконе

с запеченым картофельным  
гратеном в пармезане

950. -  
150/50/18 г.





### Скоблянка из кукумарии

со стрелками чеснока,  
папоротником, томатной  
пульпой, луком порей

**860. -**  
200 г.



### Биточки из рубленого мяса осьминога,

кальмара, семги подаем с рисом  
в кунжуте и лаймом

**780. -**  
120/100/45/15 г.



### Котлеты из белой рыбы

с молодым картофелем

**650. -**  
120/70/70/3 г.



### Утиное филе

Утиное филе с пряным  
тыквенным кремом  
и апельсиновым соусом

**650. -**  
100/150 г.

## Трубач

на строгановский манер  
с пюре из цветной капусты

680. -  
165/130 г.



## Свиная шея

в пряных травах с перечным  
соусом, печеным картофелем  
и кукурузой

900. -  
190/120/30 г.



## Стейк рибай ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ

с перечным соусом, печеным картофелем и кукурузой

1000\*.-  
за 100 г.



\* средний выход 300 грамм

Вы можете выбрать степень прожарки:  
Medium rare / с красным соком  
Medium / с розовым соком  
Medium well / с белым соком

## Стейк миньон ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ

с перечным соусом, печеным картофелем и кукурузой

950\*.-  
за 100 г.



Вы можете выбрать степень прожарки:  
Medium rare / с красным соком  
Medium / с розовым соком  
Medium well / с белым соком

\* средний выход 300 грамм



## Стейк стриплойн ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ

с перечным соусом, печеным картофелем и кукурузой

950\*.-  
за 100 г.



\* средний выход 300 грамм

Вы можете выбрать степень прожарки:  
Medium rare / с красным соком  
Medium / с розовым соком  
Medium well / с белым соком

## Оленина по-строгановски

в сливках с рублеными  
корнишонами, пюре  
из печеного картофеля

750. -  
200/120/15 г.



## Мяса кабана с папоротником

в пряностях на сковородке

550. -  
250 г.



## Филе куриное

с белыми грибами  
в сливочном соусе

680. -  
150/160/45 г.





## Каре ягненка

с кукурузой, подаем с пряным соусом на основе помидоров, кинзы, чеснока, пряностей

1500. -  
140/120/30 г.

## Ребро из мраморной говядины

в соусе кальби с пряным пак-чой  
в кимчи и тыквой

1100.-  
240/85 г.



## С тыквой и пармой

сливочный соус, сыр моцарелла,  
пармская ветчина, вяленая тыква,  
рукола

480. -  
335 г.

## С грушей и горгондзолы, вялеными томатами

730. -  
330 г.

## С пармской ветчиной и грибами

пармская ветчина,  
грибы, рукола

580. -  
335 г.





### Маргарита

помидоры свежие, помидоры вяленые, соус маринара томатный, моцарелла, базилик

**450. -**  
250 г.



### Четыре сыра

моцарелла, пармезан, чеддер, дорблю, сливочный соус, рукола

**650. -**  
300 г.



### Гребешок и бекон

сливочный соус, моцарелла, гребешок, бекон, рукола

**580. -**  
316 г.



### BBQ

бекон, ветчина пармская, грибы шитаки, охотничьи колбаски, прошутто, соус маринара, сыр моцарелла

**550. -**  
335 г.



### Ди фунги с грибами

шапминьоны, шитаки, соус маринара, эноки, моцарелла, рукола

**450. -**  
300 г.



### Ди поло с авокадо

куриное филе, авокадо, болгарский перец, моцарелла, вяленые томаты, соус маринара, рукола

**480. -**  
330 г.



## Пицца Прощутто

прошутто, рукола, вяленые томаты

580. -  
340 г.



## Пицца гавайская

прошутто, рукола, вяленые томаты

480. -  
330 г.

## Пицца с крабом

краб, икра, гребешок, креветка, щупальца кальмара

950. -  
320 г.



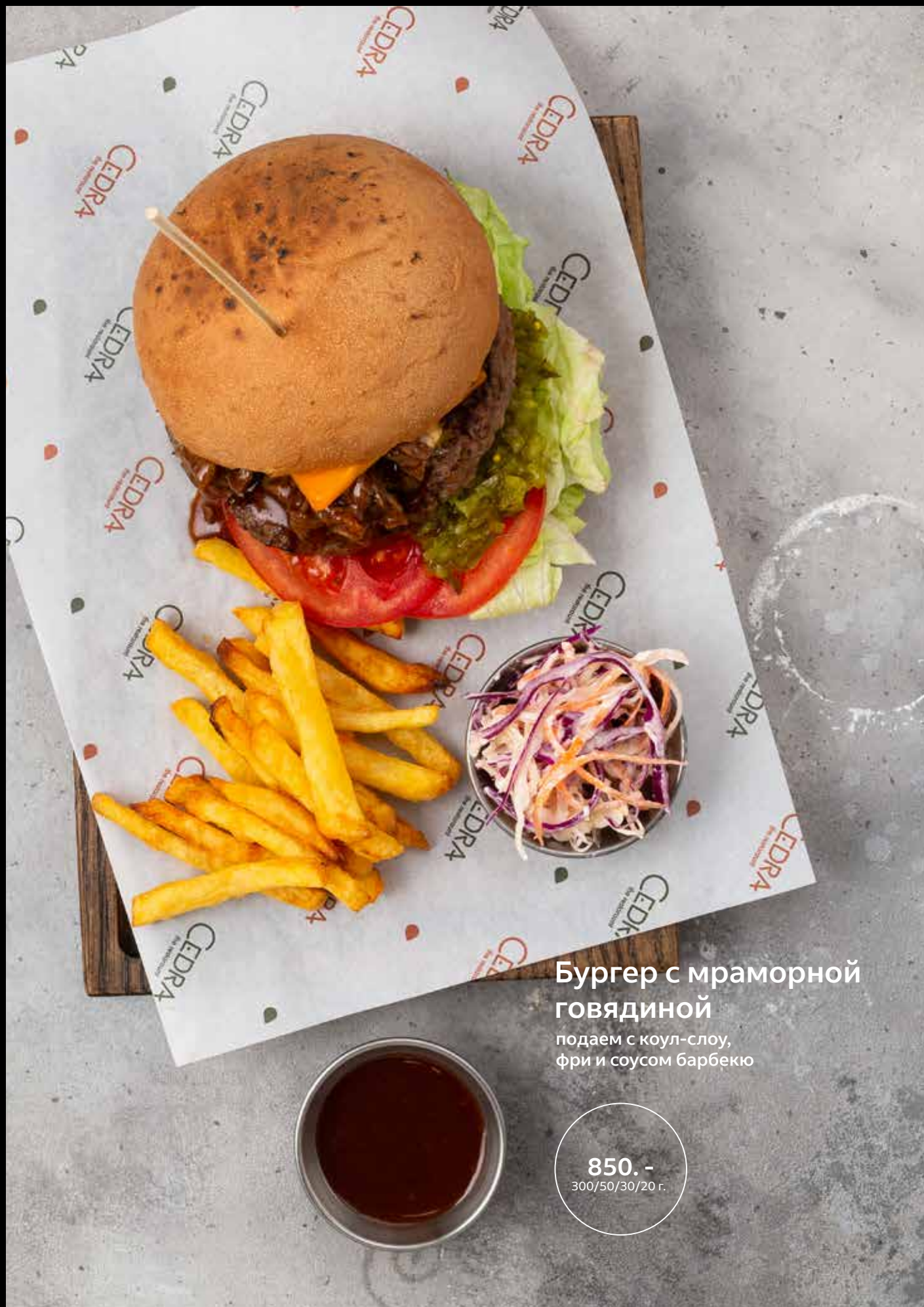
Кальцоне  
с пармской  
ветчиной  
и томатами

550. -  
360 г.

Кальцоне фунги  
грибы в сливочном соусе, моцарелла

550. -  
355 г.





**Бургер с мраморной  
говядиной**

подаем с коул-слоу,  
фри и соусом барбекю

**850. -**

300/50/30/20 г.

# FOR BEER



Креветка Чилим  
на пару морской  
воды с укропом

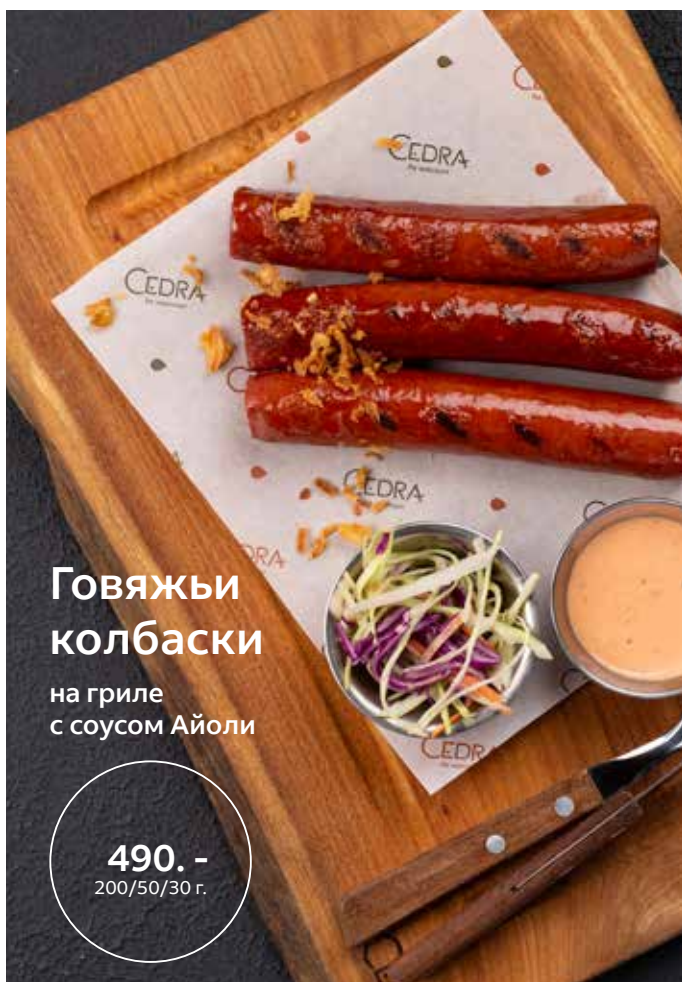
1800. -  
450/50 г.



### Куриные колбаски

на гриле с кокосовым соусом карри

490. -  
200/50/30 г.



### Говяжьи колбаски

на гриле с соусом Айоли

490. -  
200/50/30 г.



### Пельмени жареные

с соусом Айоли и соусом Тар-тар

490. -  
130/100 г.



**Картофель  
фри**

**250. -**  
100/30 г.

**Шпинат  
в сливках**

**300. -**  
150 г.



**Хлебная  
корзина**

**150. -**  
120/30 г.

**Рис**

**200. -**  
150 г.





**Картофельное  
пюре**

200. -  
150 г.



**Картофель  
жареный с грибами  
и сметаной**

350. -  
200 г.



**Картофель  
молодой  
с укропом  
и чесноком**

300. -  
150 г.

**Кукуруза  
отварная**

300. -  
120 г.



**Овощи  
на гриле**

350. -  
150 г.



Черепаша

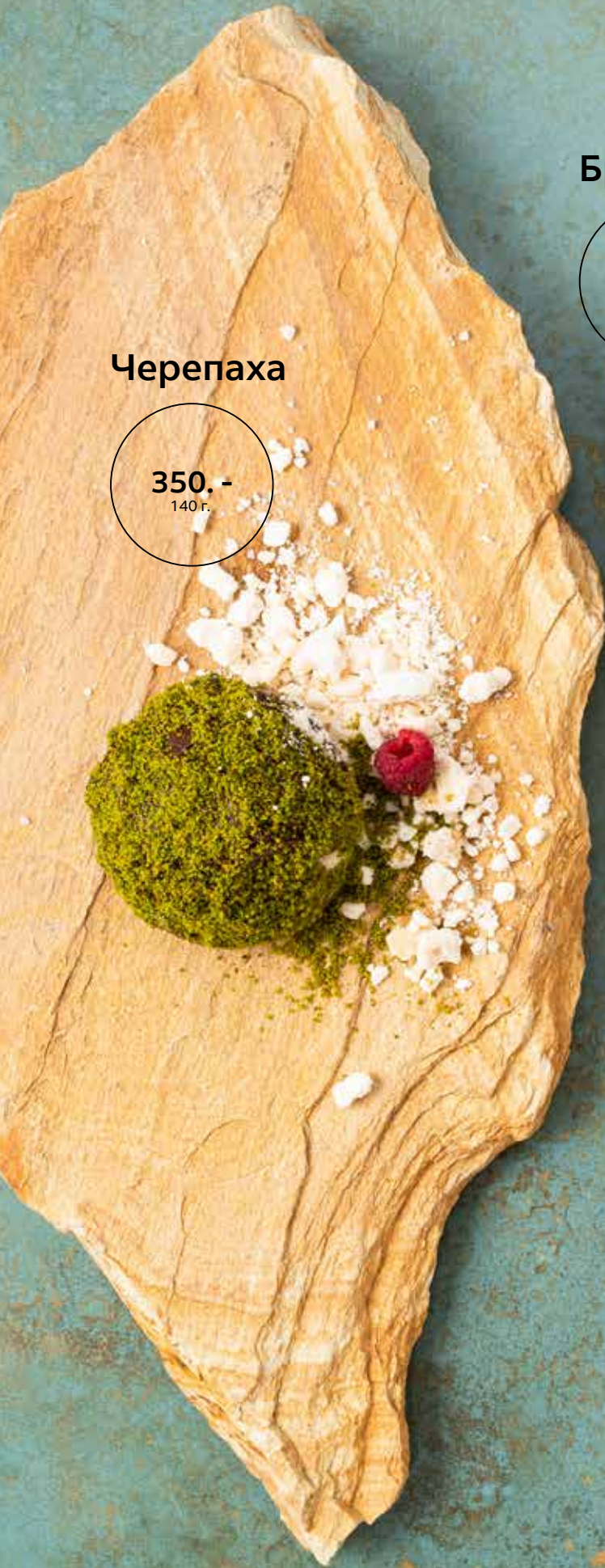
350. -  
140 г.

Брауни

350. -  
100 г.

Медовик

350. -  
115 г.



Павлова

450.-  
200 г.



Меренга  
с фруктами

380.-  
000 г.



**Наполеон  
классический**

**350. -**  
115 г.



**Наполеон  
карамельный**

**380. -**  
120 г.





**Чизкейк  
манговый**

**420. -**  
120 г.

**Чизкейк  
с еловой шишкой**

**420. -**  
120 г.



**Картошка**

**250. -**  
70 г.





INSTAGRAM



WHATSAPP