

# BLUSH

GASTRO WINE BAR

## Про ракушки

При заказе дюжины устриц специальная цена на бутылку **Muscadet Cour de Poce – 1090 руб.**

Устрица "Японская № 3" . . . . .	1 шт	230
Устрица "Розовая Джоли"(Намибия). . . . .	1 шт	230
Устрица "Новозеландская №3". . . . .	1 шт	230
Устрица "Вашингтон". . . . .	1 шт	320
Устрица "Жилардо" . . . . .	1 шт	390

## Сеты закусок к вину

Каждый ингредиент из сета можно заказать по отдельности

### Сет закусок №1:

Испанские оливки, вяленые томаты, маринованный сельдерей. . . . . 180 740

### Сет закусок №2:

Артишоки, вяленые томаты, маринованный сельдерей. . . . . 180 740

### Сет закусок №3:

рийет из кролика, соус песто, паштет из фасоли с миндальным орехом, овощное соте, паштет из куриной печени, молодой сыр . . . . . 300 790

### Сет закусок №4:

Триколор пряный, пармезан , песто с лавандой, шеврет, монтеблун, манчего с трюфелем. . . . . 150 1290

### Сет закусок №5:

сыры, мясная нарезка, орехи, мята и трюфельный мед. . . 230 1290

## Закуски про овощи

Испанские оливки в пряных травах . . . . .	80	390
Сицилийские оливки маринованные с розмарином . . . . .	80	360
Карпаччо из грибов с маринованным цукини . . . . .	190	390
Хумус с песто из печеного болгарского перца . . . . .	170	390
Брускетта с тартаром из томатов, базиликом и мягким сыром . . . . .	170	390

## Закуски не про овощи

Мурманские креветки на льду (способ приготовления вы можете выбрать сами) . . . . .	850/150	2900
Брускетта с лососем и прованскими травами. . . . .	200	560
Тартар из тунца с молодым шпинатом и авокадо под кунжутной заправкой . . . . .	140	690
Форшмак из каспийской сельди с икрой щуки и бок-чой. . . . .	180	430
Севиче из лосося с заправкой из абхазских мандаринов . . . . .	160	590
Брускетта с ферментированной грушей и кремом из мягкого сыра. . . . .	150	390
Брускетта с пряным мясом и зерновой горчицей . . . . .	150	490
Тартар из говядины с щавелем и хрустящим хлебом на закваске . . . . .	160	590
Паштет из куриной печени с цитрусовым мармеладом . . . . .	110	390

## Салаты

Листья салата с молодым сыром, хурмой и кабачком . . . . .	180	490
Салат с гребешком и ферментированной айвой. . . . .	180	690
Салат с киноа и магаданской креветкой. . . . .	180	590
Салат с печенью цыпленка, томатами и малиной . . . . .	180	530
Хрустящий лимонный цыпленок с томатами и песто из кукурузы. . . . .	180	530

## Горячие закуски

Сыр Халуми с печеным томатом и песто из болгарского перца . . . . .	200	540
Крем из пастернака с морским гребешком и травяным уксусом . . . . .	200	600
Мидии в белом вине с хрустящим хлебом на закваске . . . . .	400	770
Мидии в сливочно-сырном соусе Монтеблун . . . . .	400	770
Мидии с томатами и овощной икрой. . . . .	400	770
Тальятелле с белыми грибами в сливочном соусе . . . . .	200	430

## Супы

Тыквенный крем-суп с креветкой . . . . .	300	390
Томатный суп с морепродуктами . . . . .	400	590
Французский луковый суп с хрустящим багетом . . . . .	300	390

## Горячее про овощи

Карамельный батат с фисташковой пастой . . . . .	300	490
Стейк из сельдерея с кремом из черного трюфеля . . . . .	180	390
Морковь с ферментированной хурмой и соусом из сыра Качота . . . . .	180	390
Вертикальная спаржа по рецепту Алана Пассара . . . . .	180	490
Пастернак с соусом из белых грибов. . . . .	180	450

## Горячее про рыбу и гадов

Сахалинский кальмар . . . . .	100	290
Мурманский гребешок. . . . .	100	630
Крабовые котлеты с кремом из лопуха и красного щавеля. . . . .	100/120	990
Мурманский лосось с соусом из красного апельсина . . . . .	130/150	890

## Горячее про мясо

Стейк Мясника. . . . .	100	330
Стейк Стриплойн . . . . .	100	430
Стейк Шатобриан. . . . .	100	460
Фермерская утка с печеным пастернаком и кремом из брокколи . . . . .	120/150	760

## На десерт

Веганский черничный чизкейк с банановым сорбетом . . . . .	190	440
Шу с шоколадным соусом и чаем матча . . . . .	170	440
Банановое суфле с кокосовым мармеладом и соленой карамелью . . . . .	190	390
Домашний "Наполеон" с малиновым вареньем. . . . .	180	390
Сорбет: клубничный, дынный, малиновый, лимонный. . . . .	50	160
Мороженое: "Тульский пряник", трюфельное, ванильное, фисташковое, шоколадное . . . . .	50	160
Хлебная корзинка с копченым маслом. . . . .	150	80

# BLUSH

GASTRO WINE BAR

## «Правила жизни»

винного бара Blush

- Мы за демократичные цены, поэтому у нас минимальная наценка на вино, и мы не держим в зале лишний персонал. Возможны минимальные задержки при подаче заказов в случае полной посадки в баре.
- Именно поэтому у нас самообслуживание в гардеробе.
- У нас есть специальная программа лояльности для наших гостей. Чтобы ей воспользоваться, вам нужно всего лишь заполнить анкету на сайте [blushwine.ru](http://blushwine.ru) в разделе Blush Bonus. В дальнейшем при оплате счета просто сообщите официанту, что у вас есть бонусная карта для начисления или списания бонусов.
- При резерве стол закрепляется за гостем. Если через 20 минут после оговоренного при бронировании времени гость не пришел и не предупредил об опоздании, стол переходит к другим гостям, уж не обессудьте. Мы в любом случае сделаем все возможное, чтобы вас принять и накормить.
- При отмене банкетного бронирования менее чем за 12 часов будет удержано 70% от суммы предоплаты.
- Мы тут для вас работаем, а не для галочки. Если вы не едите что-то конкретное или хотите заменить ингредиент в блюде, мы пойдём вам навстречу, насколько это возможно. И даже не будем при этом закатывать глаза.
- В нашем винном баре не курят, даже современные IQOS или любые другие разрешённые законодательством вещества. Зато курить можно на улице в специально отведенном для этого месте. Плед для улицы выдадим, плед – не проблема.
- При бронировании стола от семи персон бар взимает 10% за сервисное обслуживание. Эту сумму мы включаем в счет автоматически, но если у вас возникнут обоснованные нарекания на качество сервиса, то сумма чаевых остается на ваше усмотрение.
- При закрытии бара на мероприятия любого рода мы готовы отступить от имеющегося на данный момент меню и по мере возможности воплотить в жизнь ваши пожелания по кухне и напиткам.
- Если ваше веселье портит настроение другим гостям, то, к сожалению, на этот день мы закрываем для вас бар.
- Мы открываем не более десяти бутылок вина в день. Вы можете заказать любую бутылку сверх десяти только из раздела позиций со значком (🍷) при условии, что вы закажете не менее двух бокалов.
- И да, официант может сделать вам комплимент, попросив предъявить паспорт, так как алкогольную и табачную продукцию мы не продаем лицам младше 18 лет.

С любовью,  
#vashblush



Программа  
лояльности

FREE Wi-Fi



WiFi: Blush\_Free  
PASS: welcomehome