



Иньяцио Лайола

Шеф-повар ресторана "Бурный"

Перед вами гастрономическая карта, сотканная из рецептов изобильного Средиземноморья. В основе меню – любовь к морю, авторский взгляд и бережное отношение к продуктам.

Каждое наше блюдо – жемчужина: тщательно отобранная и приготовленная с добавлением только самых свежих и качественных ингредиентов.

Мирко Дзаго

Бренд-шеф ресторанов Onest, Аист, Bro&n (г. Москва), La Fabbrica (г. Ростов-на-Дону), "Бурный" (г. Владивосток)

Приморский гребешок

Живой
Подаём с лимоном,
имбирём и васаби

за 1 шт. 460

Обожжённый
Подаём с лимоном,
имбирём и васаби

за 1 шт. 550

Запечённый ^{new}
С трюфелем и
сыром Камамбер

за 1 шт. 590

Морской ёж**

Подаём с соевым соусом,
перепелиными желтками и лаймом

за 1 шт. 380

Камчатский краб

за 1 кг* 5800

*Указана цена за вес сырого продукта
**Наличие сезонного улова уточнит официант

Икорная коллекция

Подаём икру с обожжённым
хлебом и взбитым маслом

Burny | На льду

Икра красная	30 г	1000
Икра щуки	112 г	2980
Икра осетра Beluga Farm ^{new}	50 г	9600



Oyster bar

Улов дня озвучит официант

Burny | На льду

Кайсо

Россия

за 1 шт.

460

Розовая Джоли

Намибия

за 1 шт.

690

Чёрная Икура

Россия

за 1 шт.

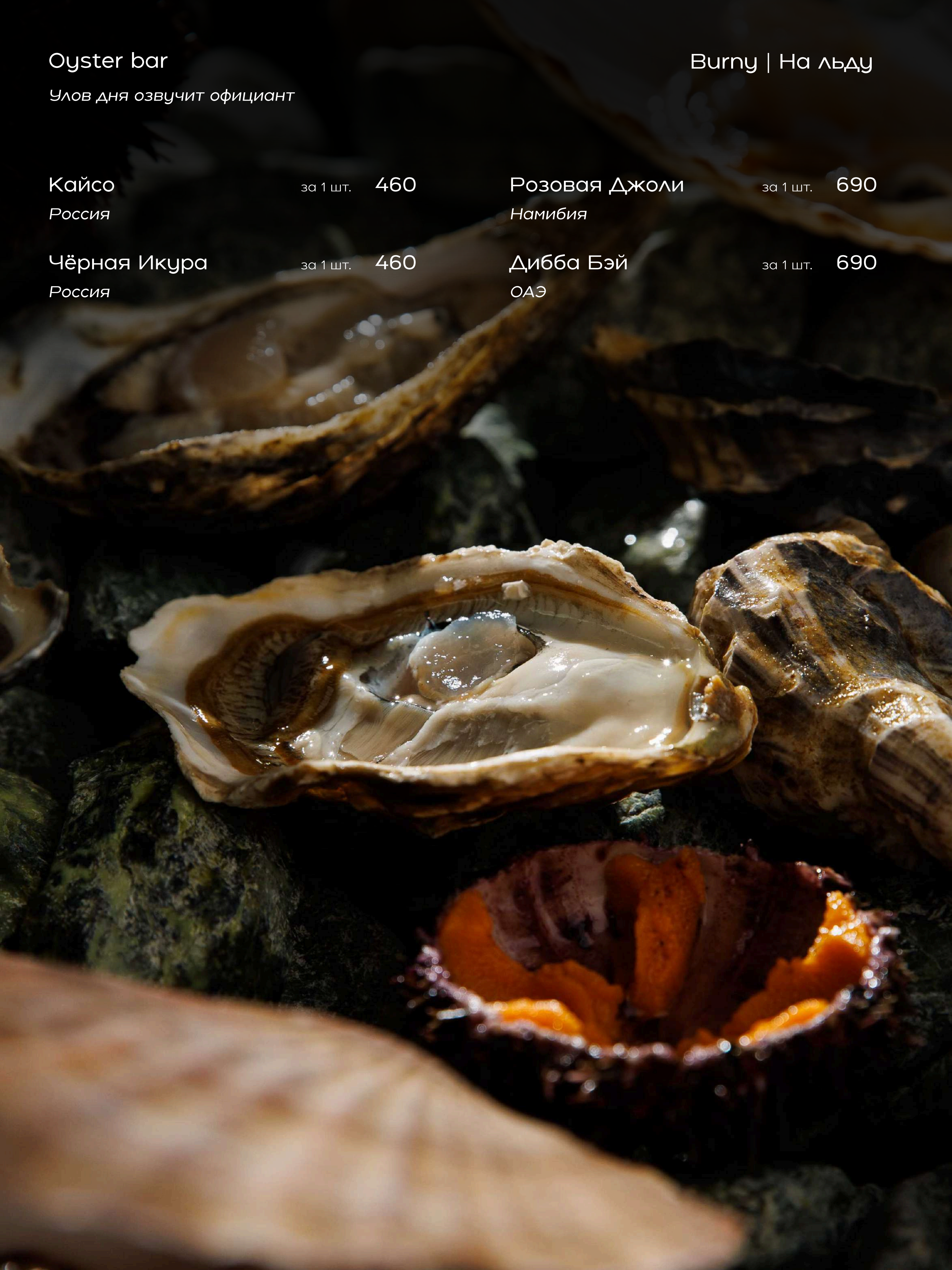
460

Дибба Бэй

ОАЭ

за 1 шт.

690



Маяк Бурного

15600

Burny | На льду

Для изысканности вкуса подаём:
соус миньонет, табаско, соевый соус
с перепелиными желтками и лимоном



Королевские креветки	4 шт.	Дибба Бэй	2 шт.
Клешни камчатского краба	4 шт.	Розовая Джоли	2 шт.
Кайсо	2 шт.	Живые гребешки	6 шт.
Чёрная Икура	2 шт.	Морские ежи	4 шт.

Сашими из тунца с понзу и красной икрой, креветка Ама Эби с юдзу и розовым перцем, Кайсо, Дибба Бэй, Чёрная Икура, Розовая Джоли, крудо из гребешка с понзу и чёрной икрой, крудо из гребешка с красным луком, оливковым маслом и луком





Тартар из мурманской^{new}
форели с щучьей икрой
и мармеладом
бузина-аскорбинка

100 г 720



Тартар из креветки^{new} 130 г 990
Ама Эби
Песто из изумрудной фисташки,
карпаччо из цукини, крем из кедрового ореха



Тартар из
тунца и авокадо

160 г 1100

Артишоки, вяленые томаты,
бальзамическая икра, свежий
огурец, розовый перец

Карпаччо из
мурманского лосося

110 г 1390

Burny | Raw bar

Декомпрессионные огурцы,
каперсы, масло авокадо



Тартар из парного
гребешка

130 г 1640

Томаты конкассе, чёрная икра,
юдзу, кинза

Burny | Raw bar



new



Карпаччо из говядины 130 г 1190

Пармезан, дижонская горчица, соус
зелёный айоли, жемчужный лук,
соус понзу



Подкопчённый
тартар из говядины
Чёрная икра, зёрна горчицы, жемчужный
лук, томаты вяленые, соус зелёный айоли

230 г 1780

Пате из куриной
печени с домашним
хлебом

140 г 690

Burny | Холодные закуски





Средиземноморские
оливки

120 г 810

Зелёные «гигант» с кремом из кедрового ореха, оливки микс с косточкой, оливки маринованные с прованскими травами, маслины Каламата, вяленые томаты, гречневые чипсы



Сет мини-эклеров

110 г 850

Лосось с икрой из бальзамического уксуса
Печёные перцы и соус песто
Говяжья вырезка с кремом из кедрового ореха



Глазированная свекла 160 г 870
с козым сыром

*Крем из кедрового ореха, изумрудная
фисташка, мусс чёрной смородины*



Запечённые перцы
со страчателлой
и тапенадой из
маслин и анчоусов

170 г 980

Ростбиф под
соусом тоннато

180 г 1380

Burny | Холодные закуски

Вяленые томаты, печёный перец,
маринованный лук, каперсы, земля из маслин





Карпаччо из
марокканского осьминога

110 г 1680

Паста из артишоков, томатное масло, соус
песто, икра из печёного болгарского перца,
соус юдзу-мирин



Сыры к вину

170 г 2200

Камамбер, Тет-де-Муан, Раклет
с трюфелем, горгонзола с плесенью,
сыр козий выдержанный

Свежие овощи
с сербской брынзой
и йогуртовым снегом

260 г 860

Burny | Салаты



Зелёный с авокадо
и листьями нори

260 г 820

Burny | Салаты



Тигровые креветки
с икрой из печёных перцев

200 г 940

Burny | Салаты

Греческая фета, вяленые томаты,
маслины Каламата, микс салатов



Буррата с тремя
видами томатов

220 г 990

Burny | Салаты

Буррата, жёлтые, красные свежие томаты,
вяленые томаты, мармелад манго-маракуйя,
изумрудная фисташка



Тунец с беби-картофелем 230 г 1100
и перепелиным яйцом

Сладкие томаты, зелёная фасоль,
маслины Каламата, масло из косточки
авокадо, свежий огурец, микс салатов

Burny | Салаты

САЛАТЫ





Марокканский
осьминог с артишоками
220 г 1480
Сладкие томаты, авокадо, оливки,
бальзамическая икра, микс салатов,
злаковые чипсы

Крем-суп из тыквы
с кокосовым кремом

250 г 680

Burny | Супы

Подаём с миксом семян и гриссини





Консоме
из бычьих хвостов

300 г 730

Нут, домашняя лапша, вяленые
томаты, зелень



Средиземноморская
уха

300 г 1090

Палтус, форель, щупала кальмара, тигровая
креветка, томаты, картофель, маслины
Каламата, масло чили, соус песто



Пряный крем-суп
из чечевицы
с болгарским перцем

230 г 1190

Страчателла, вяленые томаты, маслины
Каламата, желе из краба, красная икра

Тиропитакья* с тигровой
креветкой и крабом ^{new}

Страчателла, дип из йогурта,
свежий огурец, зелень

120/80 г 790

Burny | Горячие закуски

*тиропитакья – традиционные
треугольные хрустящие
пирожки с сыром из Греции



Обожжённая лепёшка^{new}
роти с копой и трюфелем

180 г

960

Burny | Горячие закуски

Подаём с авторской сангриттой
и безалкогольной лимончелло



Капунеты с лососем
и палтусом

160 г

1190

Burny | Горячие закуски

Форель, палтус, пекинская капуста,
краб, красная икра, соус биск



Запечённая^{new}
королевская креветка

220 г 1380

Burny | Горячие закуски

Прованские травы, томаты, Пармезан, мусс
из печёных перцев



Фаланга краба

за 100 г* 1390

Burny | Горячие закуски

Запечённая со страчателлой и Пармезаном



*Указана цена за вес
сырого продукта

Хрустящий
баклажан с угрём

270 г 1390

Burny | Горячие закуски

Козий сыр, авокадо,
вяленые томаты, соус кунжутный,
соус зелёный айоли



Запечённый сыр Камабер^{new} 360 г 1790

Burny | Горячие закуски

Узбекские томаты, розмарин, домашний хлеб,
конфи из чёрной смородины



Утиная ^{new}
грудка сувид

190 г 1090

Burny | Горячие закуски

Пюре из моркови с ванилью,
облепиховый гель, соус демиглас



Утиная
ножка конфи

250 г 1160

Burny | Горячие закуски

Картофельное пюре с Пармезаном, соус
из чёрной смородины, соус демиглас



Обождённое филе сибаса^{new}
с соусом из томатов
и свежими травами

230 г 1380

Burny | Горячие закуски



Ризотто
с морепродуктами

290 г 1390

Взрну | Горячие закуски

Креветка, гребешок, вонголе,
трубач, соус биск, красная икра



Трубач^{new}
по-средиземноморски
Вонголе, соус биск, зелень

200 г 1560

Burny | Горячие закуски





Лосось на углях
с карпаччо из
обожжённых томатов
Тапенада из маслин и анчоусов

260 г 1680

Щёчки говяжьи
с пюре из баклажан

220 г 1690

Burny | Горячие закуски

Обождённые королевские вешенки
и сморчки, соус демиглас



Стейк палтуса
с водорослями Фукус

280 г 1750

Молодой шпинат, вонголе,
томаты, каперсы

Burny | Горячие закуски





Марокканский
ОСЬМИНОГ

210 г 2190

Беби-картофель, обождённые томаты, мусс
из угря, икра из печёных перцев

Филе Миньон

за 100 г*

1290

Burny | Блюда на огне

Подаём стейки с кукурузой на гриле,
мозговой косточкой, соусом демиглас

Стейк Рибай

за 100 г*

1690

Подаём стейки с кукурузой на гриле,
мозговой косточкой и соусом демиглас

Стейк Стриплойн^{new}

за 100 г*

1090

Подаём стейки с кукурузой на гриле,
мозговой косточкой и соусом демиглас



*Указана цена за вес
сырого продукта

Тортеллини с кроликом, 210 г 940
шампиньонами и пудрой
из чёрного трюфеля

Burny | Капитанская паста

Мусс из Пармезана, вяленые томаты, базилик



Ньокки из батата
и рикотты

Краб, красная икра,
сливочный соус

230 г 940

Burny | Капитанская паста



Томатная паста^{new}
с ростбифом

220 г 1090

Руккола, Пармезан, каперсы, маслины

Burny | Капитанская паста



Равилоне с тигровой
креветкой и щупалами
кальмара

220 г 1100

Burny | Капитанская паста

Соус биск, красная икра, Пармезан



Ленивая лазанья^{new}
с рваной говядиной, чипсами
из чеснока и миндаля

200 г 1190

Burny | Капитанская паста



Орзо с крабом и
морским виноградом

240 г 1230

Burny | Капитанская паста

Спаржа, брокколи, маринованный
цукини, соус песто



Лингвини со свежим
трюфелем и эспумой
из Пармезана

220 г 1390

Burny | Капитанская паста



Обожжённый
авокадо с соусом
чимичурри и нутом

130 г 450



Бланш шпинат с
муссом из Пармезана
и кедровым орехом

100 г 450



Овощи на огне с
трюфельным кремом

170 г 450

Burny | Гарниры



Обождённый
беби-картофель
со сметаной и
красной икрой

160 г 450

Burny | Гарниры

Гарниры



Домашняя хлебная корзинка

200 г 350

Burny | Гарниры

Бородинский хлеб на закваске, багет
со злаками, чиабатта, гриссини с трюфельной
солью, злаковые чипсы, копчёное сливочное масло,
оливковое масло



Батат фри с Пармезаном^{new}
и трюфельным маслом

150 г 450

Burny | Гарниры

Гарниры





Медовик

215 г 680

Медовые коржи из гречишного мёда,
йогуртовый сорбет, медовый чипс, конфи
малина-вишня, лимонный гель, молочный
кранбл



Сокровище Бурного 140 г 990

Шоколадный тарт с трюфельной
карамелью, ванильное мороженое
и свежий трюфель



Экзотическая ромовая баба 150 г 580
с ананасовым сорбетом

Пряная ромовая баба в экзотической глазури,
ванильный крем Шантильи, мармелад манго-маракуйя,
ананасовый сорбе, гель лайм-базилик, свежий базилик



Crème brûlée & Sorbet

150 г 540

Кукурузное крем-брюле, сорбет крыжовник-киви



Фиадоне с сезонными ягодами

170 г 580

Десерт на основе сыра и цитрусовых солнечного острова Корсика, где традиции местных жителей переплетаются с щедростью природы



Драгоценности Бурного

50 г 480

В каюте каждого капитана есть коробка сокровищ, в которой собраны ценные находки. Коллекция камней Бурного вобрала в себя яркие воспоминания и особые моменты из путешествий. Каждый камень – имеет свое значение и предназначение, но все вместе они приносят владельцу баланс, покой и умиротворение в потоке жизни.

В коллекции: фисташковый трюфель, трюфель манго-маракуйя, трюфель фиалка-жимолость, малина йогурт, кокос бром