



Иньяцио Лайола

Шеф-повар ресторана Бурный

Мирко Дзаго

Бренд-шеф ресторанов
Onest, Аист, Bro8n, г. Москва)
La Fabbrica, г. Ростов-на-Дону)
Бурный, г. Владивосток)

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.

Если у вас есть аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту

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**

за 1 шт.

380

Подаём с соевым соусом,
перепелиными желтками и лаймом

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	50 г	9600



Oyster bar

Улов дня озвучит официант

Burny | На льду

Кайсо

Россия

за 1 шт. 460

Розовая Джולי

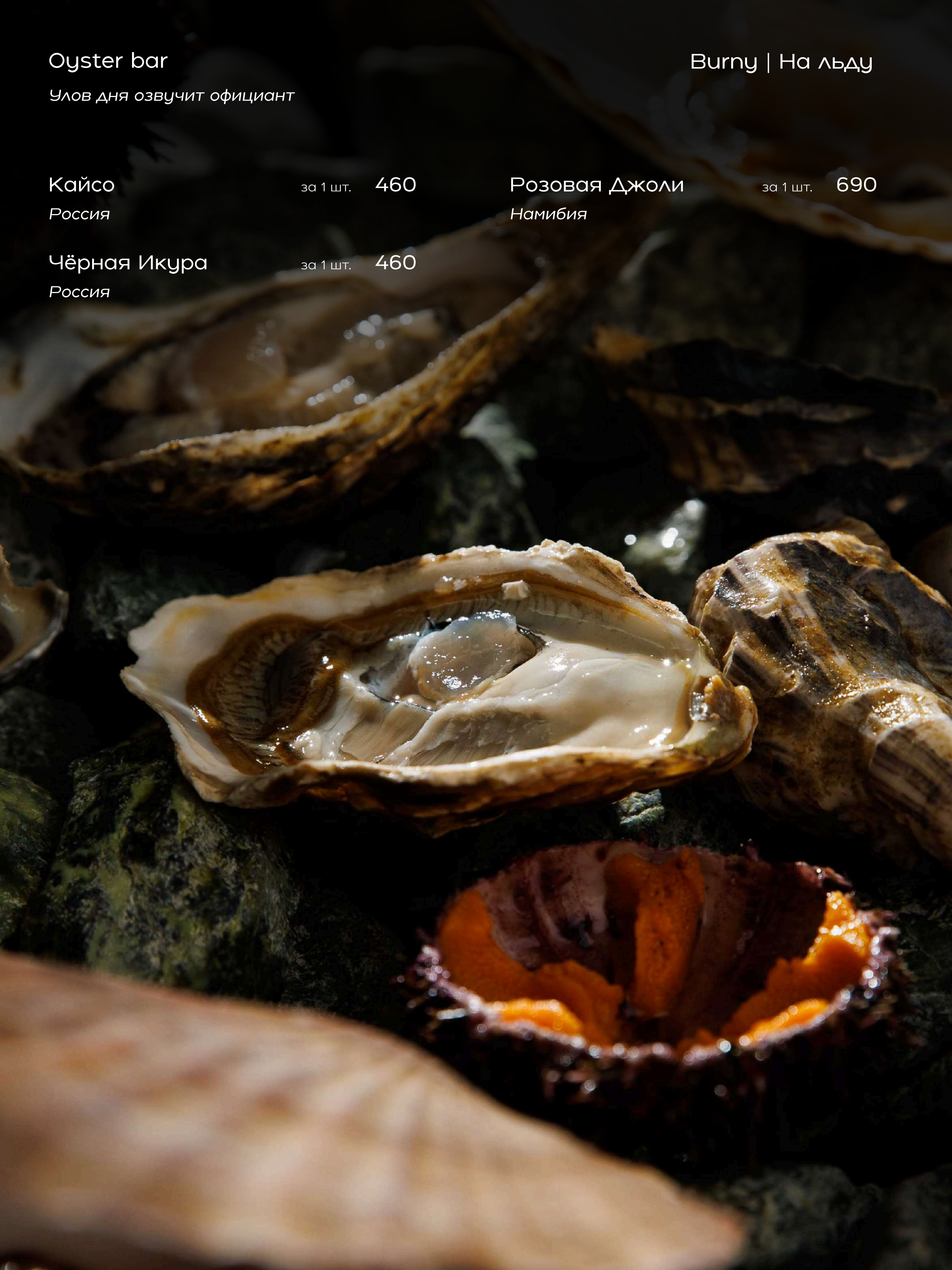
Намибия

за 1 шт. 690

Чёрная Икура

Россия

за 1 шт. 460



Маяк Бурного

15600

Burny | На льду

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



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

Дары Бурного^{new}

5600

Burny | На льду

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





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



Карпаччо из говядины 130 г 1190

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



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

230 г 1780



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



Карпаччо
из гребешка

new by
Mirko Zago

80 г 790

Burny | Raw bar

Икра из апельсина, лимонный гель,
сельдерей



Тартар из сибаса

new by
Mirko Zago

190 г

990

Burny | Raw bar

Цукини, сельдерей, масло из базилика,
цедра лайма



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*



Томаты, бобы эдамаме, масло из базилика, перепелиное яйцо, оливки Каламата, филе палтуса, свежие огурцы, артишоки и соус винегрет



new by
Mirko Zago

Сыр Бри со свежей
клубникой 170 г 890

Burny | Салаты

Микс листьев салата, горох, соус
из ягод клубники, масло из базилика



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



Гаспачо с крабом

new by
Mirko Zago

300 г 1090

Томаты, свежие огурцы, болгарский перец,
сельдерей, фаланга краба Стригуна



Суп с фасолью
и креветкой

new by
Mirko Zago

300 г 590

Тиропитакия* с тигровой
креветкой и крабом

120/80 г 790

Burny | Горячие закуски

Страчателла, дип из йогурта,
свежий огурец, зелень

*тиропитакия – традиционные
треугольные хрустящие
пирожки с сыром из Греции



Капунеты с лососем
и палтусом

160 г

1190

Burny | Горячие закуски

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



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 Камамбер 360 г 1790

Burny | Горячие закуски

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



new by
Ignazio Laiola

Пармеджана из баклажана

150 г 880

Burny | Горячие закуски

Томатный соус, базилик, моцарелла,
Пармезан, страчателла



Утиная
грудка сувид

190 г 1090

Burny | Горячие блюда

Пюре из моркови с ванилью,
облепиховый гель, соус демиглас



Утиная
ножка конфи

250 г 1160

Burny | Горячие блюда

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



new by
Ignazio Laiola

Сибас
по-средиземноморски

170 г 1560

Burny | Горячие блюда

Оливки Каламата, каперсы, вяленые томаты



Ризотто
с морепродуктами

new by
Ignazio Laiola

270 г 1460

Burny | Горячие блюда

Креветка, свежий гребешок, кальмар,
палтус, мясо краба Стригуна,
соус биск, Пармезан



Ризотто
с белыми грибами

new by
Ignazio Laiola

250 г 990

Burny | Горячие блюда





Лосось с карпаччо из 260 г 1680
обожжённых томатов

Тапенада из маслин и анчоусов

Щёчки говяжьи
с пюре из баклажан

220 г 1750

Burny | Горячие блюда

Обождённые королевские вешенки
и сморчки, соус демиглас



Стейк палтуса
с водорослями Фукус

280 г 1750

Молодой шпинат, вонголе,
томаты, каперсы

Burny | Горячие блюда





Марокканский
ОСЬМИНОГ

210 г 2190

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



new by
Ignazio Laiola

Говяжья вырезка
с картофелем су-вид

200 г 1640

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

за 100 г*

1090

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



*Указана цена за вес
сырого продукта

Ньокки из батата
и рикотты

Краб, красная икра,
сливочный соус

230 г 940

Burny | Капитанская паста



Равилоне с тигровой
креветкой и щупалами
кальмара

220 г 1100

Burny | Капитанская паста

Соус биск, красная икра, Пармезан



Карамелли с палтусом

new by
Ignazio Laiola

200 г

980

Burny | Капитанская паста

Томатный соус, страчателла,
конкассе из томатов



Боккончини
с болоньезе

new by
Ignazio Laiola

220 г 790

Burny | Капитанская паста

Брюнзаз из цукини, моркови,
баклажана и болгарского перца



new by
Mirko Zago

Ньокетти с рагу из утки

280 г 980

Burny | Капитанская паста

Фисташковое пралине, масло из базилика,
конкассе из томатов



Кантеле с щечками

new by
Mirko Zago

290 г

760

Burny | Капитанская паста

Луковая пена, соус демиглас



new by
Mirko Zago

Орекьетте с креветками

Пюре из цукини, томатный соус,
обжаренные томаты

260 г 980

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





Брауни

250 г 890

Насыщенный шоколадный брауни
со свежей ягодой, ванильным кремом
и вишнёвым соусом



Сокровище Бурного 140 г 990

Шоколадный тарт с трюфельной
карамелю, ванильное мороженое
и свежий трюфель



Baba au rhum

150 г 580

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



Абрикос-шалфей

160 г 680

Десерт с ванильным кремом, лимонным бисквитом, сорбе абрикос-шалфей, украшенный вуалью из османтуса и свежей мелиссой, подаём с абрикосовым соусом



Тирамису Лимончелло

150 г 580

Тирамису по классическому итальянскому рецепту с нежным маскарпоне, печеньем савоярди, пропитанным лимончелло и украшенным цукатами из лимонной цедры



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