RESTAURANT
BURNY

МЕСТО ЧУДЕС
НА ПЕРВОЙ ЛИНИИ МОРЯ

Мирко Дзаго

Бренд-шеф ресторанов
Onest, Аист, Bro&n, 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 С имбирём, лимоном, васаби	за 1 шт.	460
Обожжённый С имбирём, лимоном, васаби	за 1 шт.	550
Запечённый С трюфелем и сыром Камамбер	за 1 шт.	590

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

за 1 кг* 6400

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

Устрицы сопровождаем соусом миньонет и лимоном.
Улов дня озвучит официант.

Кайсо Россия	за 1 шт.	560
Чёрная Икура Россия	за 1 шт.	560
Розовая Джоли Намибия	за 1 шт.	790

Подаём с обожжённым хлебом и взбитым маслом

Икра красная	30 г	1490
Икра щуки	50 г	1860
Икра осетра	50 г	11900

МАЯК БУРНОГО 13900

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

Королевские креветки	4 шт.	Живые гребешки	6 шт.
Клешни камчатского краба запеченные с пармезаном	4 шт.	Устрицы	6 шт.

BURNY · НА ЛЬДУ

ДАРЫ БУРНОГО

4990

Тартар из лосося с оливковым маслом и цедрой апельсина,
устрицы (4шт), крудо из гребешка с понзу и чёрной икрой,
крудо из гребешка с красным луком, оливковым маслом
и луком, тартар из тунца с авокадо, вялеными томатами
и и свежим огурцом, вонголе



Тартар из лосося 140 г 1090

Оливковое масло, лук резанец, каперсы, икра
из бальзамического уксуса, апельсиновая цедра

Тартар из тунца с авокадо

160 г 990

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

Lorem ipsum

Карпаччо из говядины	180 г	1190
Зерна горчицы, сельдерей, лоло россо, пармезан		

Подкопчённый тартар из говядины

Зёрна горчицы, жемчужный лук, томаты вяленые, соус зелёный айоли

230 г — 1490

Гранд карпаччо из сибаса

200 г 1590

Соус из синего чая "Анчан" с имбирем и медом,
оливковое масло, цедра апельсина и лайма, мята

Пате из куриной печени с домашним хлебом	140 г	690

Средиземноморские оливки

120 г

960

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

890

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

Глазированная свекла с козьим сыром

160 г

870

Крем из кедрового ореха, изумрудная фисташка, мусс чёрной смородины



Запечённые перцы со страчателлой и тапенадой из маслин и анчоусов	170 г	980

Вителло Тоннато

180 г 980

Каперсы, маринованный перец, демиглас

Закуска из камчатского краба

190 г — 1060

Краб, тобико, домашний майо, тартар из авокадо, томатов
и моцареллы. Подаём с кунжутным мисо и вяленой икрой щуки



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 2790

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

Свежие овощи с сербской брынзой и йогуртовым снегом

260 г

790

Сладкие томаты, маслины каламата, каперсы, свежий огурец, болгарский перец, вяленые томаты, земля из маслин

Зелёный салат new

260 г 1090

Бланшированные брокколи, спаржа, бобы эдамаме, микс салата, авокадо, маринованный цукини, сыр фета, горчичный соус, базилик и мята



Салат с синекорым палтусом

new by Mirko Zago

230 г

1160

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



Буррата с томатами и базиликом	new by Mirko Zago	220 г	1080

Салат с говяжьей вырезкой и вешенками — 300 г — 1390

Руккола, томаты черри, вяленые томаты,
ореховый соус, чипсы из киноа

Руккола с креветкой и авокадо

new by Mirko Zago

200 г

1190

Пармезан, черри, бальзамический уксус, оливковое масло

Крем-суп из тыквы с кокосовым кремом	250 г	580

Подаём с миксом семян и гриссини

Суп с фасолью и креветкой	300 г	590



Луковый суп с куриными фрикадельками	320 г	590

Финская сливочная уха
с форелью new 360 г 990

Суп Буйабес с королевской креветкой и форелью new

560 г 1890

Соус Биск, сливки, Вонголе, лук сибулет, базиликовое масло, оливковое масло.
Подаем с чиабаттой и соусом Руйе

Тиропитакья с тигровой креветкой и крабом

Страчателла, дип из йогурта, свежий огурец, зелень

120/80 г — 960

Капунеты с лососем и палтусом

160 г 1290

Краб, красная икра, соус биск

Фаланга краба

Запечённая со страчателлой и пармезаном

за 100 г* 1390

Хрустящий баклажан с угрём

270 г 1390

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

Камамбер запеченный с грушей под сахаром Мусковадо

480 г 2290

Жареный виноград в соусе Порто, мёд в сотах, орех пекан и корица

Утиная ножка конфи

new by Mirko Zago

250 г 1280

Пюре из батата, соус вишня

Филе лосося

230 г 1290

Бланшированные овощи, соус рыбный бер блан

Ризотто с морепродуктами

270 г — 1290

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



Муксун с соусом из соленого огурца и водки — 250 г — 1290

Крем из корня сельдерея, грибное рагу

Форель запеченная в тесте
с икорным соусом new 280 г 1390

Стейк палтуса 280 г 1890
с водорослями Фукус

Молодой шпинат, вонголе, томаты, каперсы



Осьминог с соусом из печеного перца и чоризо new

230 г 2190

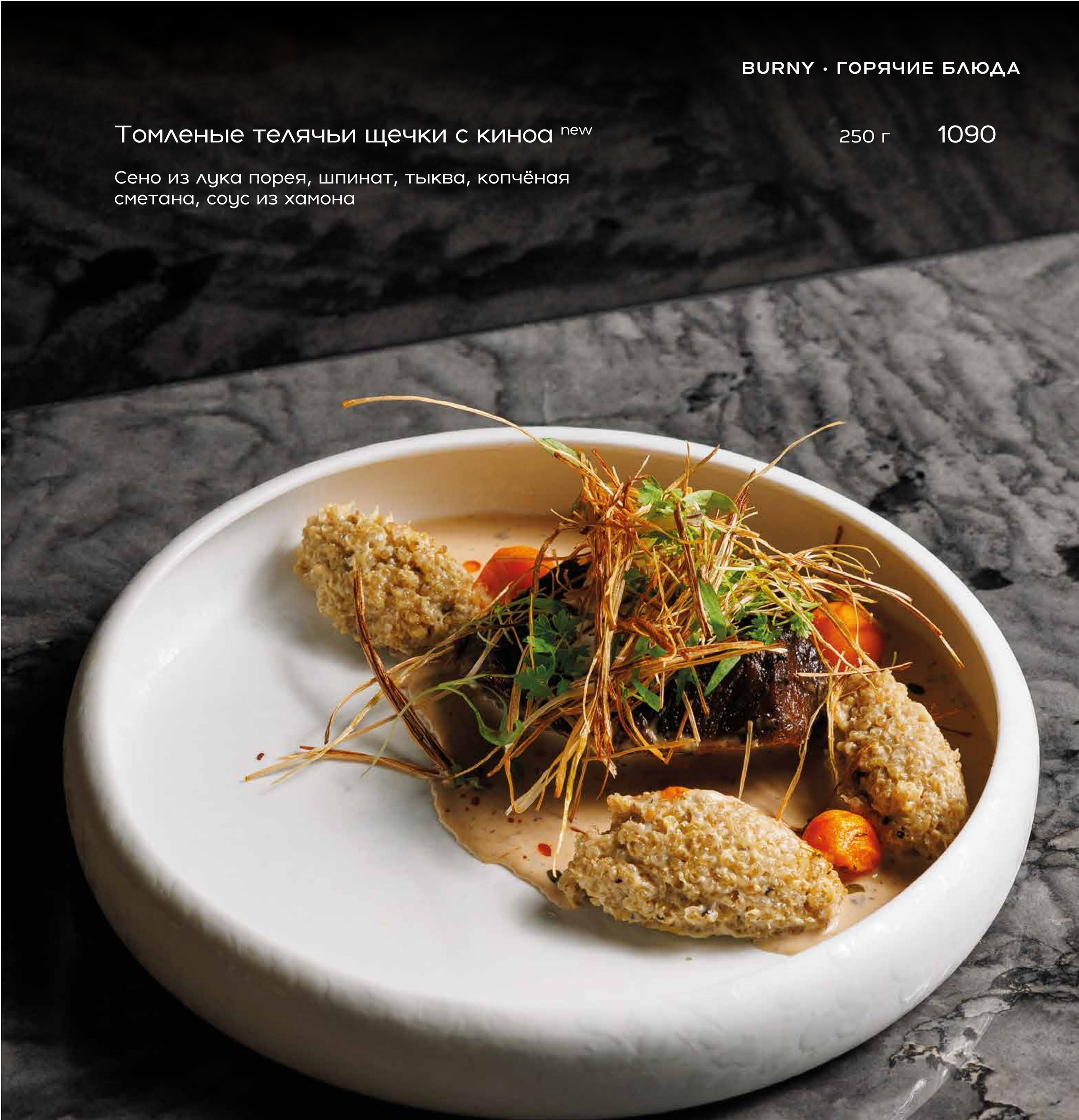
Рагу из баклажанов, домашние вяленые томаты, сельдерей, маринованный лук, базиликовое масло



Томленые телячьи щечки с киноа new

250 г 1090

Сено из лука порея, шпинат, тыква, копчёная сметана, соус из хамона



Турнедо Россини new

250 г 3390

Вырезка говядины, фуа-гра, сливочно-трюфельный соус, спагетти из моркови, цукини и порея, ягодный соус, трюфель, трюфельное масло

Окунь с печеными овощами new

290 г 990

Филе окуня Берикс горячего копчения, трюфельный соус

Сибас в соли

400 г 2590

Молодой картофель, кабачки, каперсы, таджасские оливки

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

Стейк Стриплойн	за 100 г*	1090
Филе Миньон	за 100 г*	1390
Стейк Рибай	за 100 г*	1690



*Указана цена за вес сырого продукта



Орекьетте с говяжьими щечками Луковая пена, демиглас	290 г	890

Равиоли с креветкой

260 г 960

Страчателла, соус биск

BURNY · КАПИТАНСКАЯ ПАСТА



Ньокки с трубачом в соусе из белого вина	250 г	1190

Ньокетти с рагу из утки

280 г 990

Фисташковое пралине, масло
из базилика, конкассе из томатов



Тальятелли с трюфелем

320 г

1090

Сливочный соус,трюфельный соус, белое вино, пармезан



Лингвини с морепродуктами

430 г

1590

Осьминог, креветки, щупальца кальмара,
палтус, вонголе, краб стригун, томаты, базилик

Домашняя хлебная корзина

200 г

490

Французский багет, кукурузная бриошь, бородинская булочка, злаковые чипсы, гриссини с трюфельной солью

Овощи на огне 170 г 490
с трюфельным кремом



Обожжённый беби-картофель 160 г 490

с копчёной сметаной, чесночными чипсами и сеном из порея



Батат фри с Пармезаном и трюфельным маслом	150 г	490

Тыквенный баскский чизкейк new

220 г 590

Тыквенный чизкейк, апельсиновый соус, хурма, козинак из тыквенных семечек

Корпусный десерт Лимон new

140 г 590

Маковый крем, лимонный курд, помело, лимонный бисквит



Мильфей new

180 г 640

Хрустящее слоёное тесто, фундучный дакуаз,
ванильная карамель, сырный крем, фундук



Груша в вине new

190 г 760

Пряная груша, крем дорблю, изумрудная фисташка,
мороженое из Бородинского хлеба и виски

Сокровище Бурного

140 г

990

Шоколадный тарт с трюфельной карамелью,
ванильное мороженое и свежий трюфель

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.

Камни: фисташковый трюфель, трюфель манго-маракуйя, трюфель фиалка-жимолость, малина-йогурт, кокос-ром