

## DURAN BAR

## MOSCOW

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ДОМАШНИЕ ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, МАСЛИНЫ, МАЛОСОЛЬНЫЕ ОЛИВКИ, КИМЧИ, ТОСТЫ, АЙОЛИ	950
АССОРТИ ШВЕЙЦАРСКИХ СЫРОВ С МЕДОВЫМИ СОТАМИ, ВАРЕНЬЕМ ИЗ ПОМИДОР И БАНАНОВОЙ БРИОШЬЮ	1290
АССОРТИ ДОМАШНЕГО ВЯЛЕННОГО МЯСА С МАРИНОВАННОЙ ГРУШЕЙ И СЫРНЫМ КРЕМОМ	1590
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ГРУШЕВЫМ МАСТАРДОМ, СЕНОМ ИЗ ПОРЕЯ И БРИОШЬЮ	790
ГРИБНОЙ ПАШТЕТ С ТАР-ТАРОМ ИЗ ОГУРЦА, ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ И РЖАНЫМИ ТОСТАМИ	650
ХУМУС С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ, СОУСОМ ИЗ МАНГО И ЗЕРНОВЫМ БАГЕТОМ	760
ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПАСТЕРНАКОМ, ЯГЕЛЕМ И АЙОЛИ ИЗ ЧЕРНОГО ЧЕСНОКА	890
ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА С КЛУБНИКОЙ И ДАЙКОНОМ	960
ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ С МАНГО	980
СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА С ЯГОДОЙ КИТАЙСКОГО ЛИМОННИКА, ХРЕНОМ И ЕЛОВЫМ МАСЛОМ	950
АССОРТИ БРУСКЕТТ - СТРАЧАТЕЛЛА С ИНЖИРОМ И ЭСТРАГОНОМ, РОСТБИФ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ, КРЕВЕТКИ С ВИНОГРАДНЫМ ЧАТНИ	1260
СЛАБОСОЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ И МАСЛЯНАЯ РЫБА ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ, С КРЕМОМ ИЗ ХРЕНА И СМЕТАНЫ	890
ИКРА ЧЕРНАЯ	50 гр / 2500
ИКРА КРАСНАЯ	50 гр / 750
ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ 1: ОСЬМИНОГ, ГРЕБЕШОК, КЛЕШНИ ЛОБСТЕРА-ГРИЛЬ, ЩУПАЛЬЦЫ КАЛЬМАРА, ТОМАТНАЯ САЛЬСА, АЙОЛИ	4900
ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ 2: КРЕВЕТКИ, КРАБ, ХВОСТ ЛОБСТЕРА С МАНГО, ВАСАБИ-МАЙОНЕЗ, ОСТРОЕ МАСЛО	5600

## ЯПОНИЯ

САШИМИ ИЗ ЛОСОСЯ, С ЛАПШОЙ ИЗ ДАЙКОНА	820
САШИМИ ИЗ ТУНЦА С ЛАПШОЙ ИЗ ОГУРЦА	860
ЧЕРНАЯ КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ	950
РОЛЛ С ОПАЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ, ЖАРЕНОЙ КОЖЕЙ И МАНГО	860
РОЛЛ С УГРЕМ, АВОКАДО, СОУСОМ ТЕРИЯКИ, ЯПОНСКИМ МАЙОНЕЗОМ И ИКРОЙ ТОБИКО	850

РОЛЛ С ОСТРЫМ ТАР-ТАРОМ ИЗ ТУНЦА	810
ТЕПЛЫЙ РОЛЛ С МАРЛИНОМ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ В СТРУЖКЕ ИЗ ТУНЦА	820
ХЕНД РОЛЛ С КРАБОМ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	310
СУШИ КОПЧЕНЫЙ МАРЛИН	190
СУШИ ТУНЕЦ	190
СУШИ ЛОСОСЬ	160
СУШИ УГОРЬ	190
ГУНКАН ОСТРЫЙ КРАБ	290
АССОРТИ СУШИ	1290

## САЛАТЫ

САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ ФРИ И ТОМАТАМИ, В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ	650
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И МОЛОДЫМ ШПИНАТОМ	890
САЛАТ «РОМУЛ» С РОСТБИФОМ И АЙОЛИ ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	750
БУРАТТА С ТОМАТАМИ И СОУСОМ ИЗ ТРАВ	1290
РЕМУЛАД ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ С КРЕВЕТКАМИ И ПЕРЕЧНЫМ ПЕСТО	860

## ХЛЕБ

ПШЕНИЧНЫЙ И РЖАНОЙ ХЛЕБ, ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, СО ВЗБИТЫМ МАСЛОМ	290
---	-----

## СУПЫ

СУП С УТКОЙ И МОЛОДЫМ ГОРОШКОМ	490
РЫБНЫЙ СУП С КОПЧЕНЫМ МАСЛОМ И ЛУКОВЫМ ПЕПЛОМ	560
ТОМ-ЯМ С КРЕВЕТКАМИ	590
КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЯЙЦОМ, ПШЕНИЧНЫМИ ТОСТАМИ, ГРУДКОЙ СУВИД И ЗЕЛЕНЬЮ	450

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ТАКО С УТКОЙ В ИНДИЙСКОЙ ЛЕПЕШКЕ	650
ХОТ-ДОГ С ТУШЕНОЙ	560
ПЕЛЬМЕНИ УГОЛЬНЫЕ С НЕЛЬМОЙ	750
КРЕВЕТКИ КОПЧЕНЫЕ	1250
ГРЕБЕШОК В СОУСЕ «БИСК» С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ	1590
КРАБ ФИЛЕ 1-й ФАЛАНГИ НА ГРИЛЕ ИЛИ НА ПАРУ	100 гр / 890
ПИРОЖКИ В АССОРТИМЕНТЕ С ТЫКВОЙ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ С КАПУСТОЙ С ЦЫПЛЕНКОМ	120

## DURAN BAR

MOSCOW

ПИЦЦА		ДЕСЕРТЫ	
С УТКОЙ, ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ	990	ШУ-ЮДЗУ С СОУСОМ ПРЯНАЯ ГРУША, ЛЕГКИМ ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ, СВЕЖИМ МАНГО И СОУСОМ РЮИНАР-МАРАКУЙЯ	400
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	1150	АННА ПАВЛОВА, БЕЗЕ С МЕРЕНГОЙ, СВЕЖАЯ КЛУБНИКА, СОРБЕТ ИМБИРЬ-МАЛИНА СО СВЕЖЕЙ МЯТОЙ	450
С КРЕВЕТКАМИ И ЛОСОСЕМ	1290	ДЕСЕРТ DURAN, ХРУСТЯЩИЕ КАРАМЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ, КРЕМ МАСКАРПОНЕ, СВЕЖИЕ ЯГОДЫ	600
С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ	860	ПРЯНЫЙ МАНДАРИН, МУСС ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С МАНДАРИНОВЫМ ЖЕЛЕ И ИМБИРНЫМИ ЦУКАТАМИ И ЯПОНСКИМ ПЕРЦЕМ САНСЁ	650
С ГОВЯДИНОЙ, ТОМАТАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	1250	ЭКЛЕР ВАНИЛЬНЫЙ	150
		ЭКЛЕР ФИСТАШКОВЫЙ	150
		ЭКЛЕР ШОКОЛАДНЫЙ	200
		МАРСЕЛЬ ШОКОЛАДНЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ БЕЗ МУКИ С МУССОМ ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД И АБРИКОСОВЫМ КОНФИ	400
		ЧИЗКЕЙК АПЕЛЬСИНОВЫЙ, МУСС ЧИЗКЕЙК, АПЕЛЬСИНОВО-АБРИКОСОВЫЙ ДОМАШНИЙ МАРМЕЛАД С СОРБЕТОМ ИМБИРЬ-МАЛИНА С ВАФЕЛЬНОЙ КРОШКОЙ	500
		МЕДОВИК КЛАССИЧЕСКИЙ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ	370
		РОЖДЕСТВЕНСКИЙ СВИТОК, ОРЕХОВЫЙ РУЛЕТ В ШОКОЛАДЕ НА ХРУСТЯЩЕМ СЛОЕ ИЗ ФУНДУЧНОГО САБЛЕ В КАРАМЕЛЬНОМ МУССЕ	550
		МОРОЖЕНОЕ:	150 РУБ / 50 ГР
		ВАНИЛЬНОЕ	
		ШОКОЛАДНОЕ	
		ФИСТАШКОВОЕ	
		СОРБЕТЫ:	150 РУБ / 50 ГР
		ЛИМОН-ЛАЙМ	
		ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	
		МАЛИНА-ИМБИРЬ	
		МАНГО-МАРАКУЙЯ	
		ЯГОДЫ:	50 ГР
		КЛУБНИКА	290
		ЕЖЕВИКА	490
		ГОЛУБИКА	350
		МАЛИНА	450
		ФРУКТЫ	100 ГР
		МАНГО	650
		АНАНАС	160
		КИВИ	340
		ЯБЛОКИ	115
		ВИНОГРАД	125
		СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ	4500 РУБ / 2,5 КГ
АКВАРИУМ			
УСТРИЦЫ:			
КРЫМСКАЯ	190 РУБ / ШТ		
ЯПОНСКАЯ	390 РУБ / ШТ		
ЛОБСТЕР ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЕЛИКОМ С ЭСТРАГОНОМ	7000 РУБ / ШТ		
МИДИИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ	390 РУБ / 100 ГР		
ГРЕБЕШОК НА ГРИЛЕ	490 РУБ / ШТ		
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
ФЕТУЧИНИ С ГРИБАМИ И ШПИНАТОМ	890		
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ	950		
ПАСТА КАРБОНАРА	860		
КОТЛЕТКИ ИЗ ЩУКИ С ПЮРЕ ИЗ ЦУКИНИ, СОУСОМ ГОЛЛАНДЕЗ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ	820		
ЛОСОСЬ С ГЛАЗИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ «ЭСТРАГОН»	1275		
СТЕЙК ИЗ ОСЕТРА С КАРТОФЕЛЬНЫМ РИЗОТТО И КЕТЧУПОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	1350		
ОСЬМИНОГ С ТОМАТОМ КОНФИ, ЛАЙМОВЫМ МАСЛОМ И МУССОМ ИЗ БАКЛАЖАНА	1290		
ФИЛЕ МИНЬОН С ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ, ПАК-ЧОЙ И РЯБИНОВЫМ СОУСОМ	2400		
ОХОТНИЧЬИ КОТЛЕТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ И ЛОСЯТИНЫ С ЯЙЦОМ ПАШОТ	850		
ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА С ЦУКИНИ И ЙОГУРТОВЫМ СОУСОМ	890		
СТЕЙК ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ В МЯСНОМ СОУСЕ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ И КАПУСТОЙ РОМАНЕСКО	1150		
СТРИПЛОЙН СТЕЙК	2500		
КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ	790		
ГАРНИРЫ			
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ ГРИЛЬ	350		
СПАРЖА ЗЕЛЕНАЯ И БЕЛАЯ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	890		
ЖАРЕННЫЙ РУБИНОВЫЙ РИС	250		
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200		

MAIN MENU

# DURAN BAR

MOSCOW

COLD APPETIZERS

HOMEMADE SUN-DRIED TOMATOES, BLACK OLIVES, SOFT-SALTED GREEN OLIVES, KIMCHI, TOASTS, AIOLI	950
SWISS CHEESE PLATTER WITH HONEYCOMBS, TOMATO JAM AND BANANA BRIOCHE	1290
HOMEMADE DRY-CURED MEAT PLATTER WITH PICKLED PEAR AND CHEESE CREAM	1590
CHICKEN LIVER PASTE WITH PEAR MOSTARDA, LEEK HAY AND BRIOCHE	790
MUSHROOM PASTE WITH CUCUMBER TARTARE, ONION CONFITURE AND RYE TOASTS	650
HUMMUS WITH BAKED PEPPER, MANGO SAUCE AND CEREAL BAGUETTE	760
BEEF TARTARE WITH PARSNIP, REINDEER LICHEN AND BLACK GARLIC AIOLI	890
TUNA TARTARE WITH STRAWBERRIES AND DAIKON	960
SALMON TARTARE WITH MANGO	980
SUGUDAI OF MUKSUN WITH CHINESE MAGNOLIA-BERRIES AND CONIFEROUS OIL	950
BRUSCHETTA PLATTER - STRACCIATELLA WITH FIG AND TARRAGON, ROAST BEEF WITH BAKED VEGETABLES, SHRIMP WITH GRAPE CHUTNEY	1260
LIGHT-SALTED SALMON AND SMOKED OILY FISH, WITH HORSERADISH AND SOUR CREAM	890
BLACK CAVIAR	2500 ₺ / 50 g
RED CAVIAR	750 ₺ / 50 g
SEAFOOD PLATTER 1: OCTOPUS, SCALLOP, GRILLED LOBSTER CLAWS, SQUID TENTACLES, TOMATO SALSA, AIOLI	4900
SEAFOOD PLATTER 2: SHRIMP, CRAB, LOBSTER TAIL WITH MANGO, WASABI MAYONNAISE, SPICY OIL	5600

JAPAN

SALMON SASHIMI WITH DAIKON NOODLES	820
TUNA SASHIMI WITH CUCUMBER NOODLES	860
BLACK CALIFORNIA WITH CRABB	950
SEARED SALMON ROLL WITH FRIED SKIN AND MANGO	860
EEL ROLL WITH AVOCADO, TERIYAKI SAUCE, JAPANESE MAYONNAISE AND TOBIKO CAVIAR	850
ROLL WITH SPICY TUNA TARTARE	810
WARM ROLL WITH HOMEMADE SMOKED MARLIN IN TUNA FLAKES	820
HAND ROLL WITH CRAB AND BUTTER CREAM	310
SMOKED MARLIN SUSHI	190
TUNA SUSHI	190

SALMON SUSHI	160
EEL SUSHI	190
SPICY CRAB GUNKAN	290
SUSHI PLATTER	1290

SALADS

ASIAN STYLE SALAD WITH FRIED EGGPLANT AND TOMATOES	650
SMOKED SALMON SALAD WITH POACHED EGG, AND NEW SPINACH	890
"ROMULUS" SALAD WITH ROAST BEEF AND AIOLI FROM DRIED TOMATOES	750
BURATTA WITH TOMATOES AND HERB SAUCE	1290
REMOULADE FROM CELERY ROOT WITH SHRIMPS AND PEPPER PESTO	860

BREAD

WHEAT AND RYE HOMEMADE BREAD WITH WHIPPED BUTTER	290
--	-----

SOUPS

DUCK SOUP WITH SUMMER PEAS	490
FISH SOUP WITH SMOKED BUTTER AND ONION ASH	560
TOM YUM WITH SHRIMPS	590
CHICKEN BROTH WITH EGG, WHEAT TOASTS, BREAST COOKED SOUS-VIDE AND HERBS	450

HOT STARTERS

DUCK TACO IN AN INDIAN TORTILLA	650
HOT DOG WITH TUSHONKA (CANNED STEWED MEAT)	560
COAL PELMENI WITH NELMA	750
SMOKED SHRIMPS	1250
SCALLOP IN BISQUE SAUCE WITH WHITE CHOCOLATE AND BLACK CAVIAR	1590
CRAB FILLET OF THE 1ST PHALANX, GRILLED OR STEAMED	890 ₺ / 100 g
VARIOUS PIROZHKI WITH PUMPKIN	120
WITH POTATOES AND PORCINI	
WITH CABBAGE	
WITH CHICKEN	

PIZZA

WITH DUCK, PEAR AND GORGONZOLA	990
WITH PORCINI AND TRUFFLE OIL	1150
WITH SHRIMPS AND SALMON	1290
WITH TOMATO SAUCE AND MOZARELLA	860
WITH BEEF, TOMATOES, AND BELL PEPPER	1250

MAIN MENU

# DURAN BAR

MOSCOW

FISH TANK	DESSERTS
OYSTERS: CRIMEAN JAPANESE	SHU-YUZU WITH SPICY PEAR SAUCE, LIGHT VANILLA CREAM, FRESH MANGO AND RYUINAR-PASSION FRUIT SAUCE
190 ₺ / pc 390 ₺ / pc	400
LOBSTER WHOLE BAKED WITH TARRAGON	ANNA PAVLOVA, BAISER WITH MERINGUE, FRESH STRAWBERRIES, GINGER & RASPBERRY SORBET WITH FRESH MINT
7000 ₺ / pc	450
MUSSELS IN OWN JUICE	DURAN DESERT, CRISPY CARAMEL CHIPS, MASCARPONE CREAM, FRESH BERRIES
390 ₺ / 100 g	600
SCALLOP GRILLED	SPICY TANGERINE, WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH TANGERINE JELLY AND CANDIED GINGER, AND JAPANESE SANSH PEPPER
490 ₺ / pc	650
HOT DISHES	VANILLA ECLAIR
FETTUCCHINE WITH MUSHROOMS AND SPINACH	150
890	PISTACHIO ECLAIR
SPAGHETTI WITH SEAFOOD	150
950	CHOCOLATE ECLAIR
PASTA CARBONARA	200
860	CHOCOLATE MARSEILLE, CHOCOLATE BISCUIT WITHOUT FLOUR WITH BITTER CHOCOLATE MOUSSE AND APRICOT CONFIT
SMALL PIKE CUTLETS WITH ZUCCHINI PUREE, SAUCE HOLLANDAISE, AND FRESH CUCUMBER	400
820	ORANGE CHEESECAKE, MOUSSE CHEESECAKE, ORANGE & APRICOT HOMEMADE MARMALADE WITH GINGER & RASPBERRY SORBET WITH WAFER CRUMBS
SALMON WITH GLAZED VEGETABLES AND TARRAGON SAUCE	500
1275	CLASSIC HONEY PIE WITH SALTED CARAMEL
STURGEON STEAK WITH POTATO RISOTTO AND MUSHROOM KETCHUP	370
1350	CHRISTMAS SCROLL, NUT ROLL IN CHOCOLATE ON A CRISPY LAYER OF HAZELNUT SABLE IN CARAMEL MOUSSE
OCTOPUS WITH TOMATO CONFIT, LIME OIL AND EGGPLANT MOUSSE	550
1290	ICE CREAM: 150 ₺ / 50 g
FILLET MIGNON WITH PUMPKIN PUREE, PAK CHOI AND ROWAN SAUCE	VANILLA
2400	CHOCOLATE
HUNTER'S CUTLETS FROM REINDEER AND ELK WITH POACHED EGG	PISTACHIO
850	SORBETS: 150 ₺ / 50 g
CHICKEN FILLET WITH ZUCCHINI AND YOGHURT SAUCE	LEMON & LIME
890	BLACK CURRANT
BOILED BEEF STEAK IN MEAT SAUCE WITH SEA SALT AND ROMANESCO	RASPBERRY & GINGER
1150	MANGO & PASSION FRUIT
STRIPLOIN STEAK	BERRIES
2500	50 g
CLASSIC BEEF BURGER	STRAWBERRIES
790	290
SIDE DISHES	BLACKBERRY
GRILLED SEASONAL VEGETABLES	490
350	BLUEBERRY
GREEN AND WHITE ASPARAGUS WITH PARMESAN AND TRUFFLE OIL	350
890	RASPBERRY
FRIED RUBY RICE	450
250	FRUITS
MASHED POTATOES	100 g
200	MANGO
	650
	PINEAPPLE
	160
	KIWI
	340
	APPLES
	115
	GRAPES
	125
	SEASONAL FRUITS
	2.5 kg
	AND BERRIES
	4500