

R I S T O R A N T E

GRISSINI

**Welcome to our Grissini restaurant.
Let us tempt you with our delicious Grissini-selections.**

Добро пожаловать в ресторан Grissini.
Наши команды, работающие под руководством ждут возможности удивить и порадовать вас восхитительными блюдами ресторана Grissini.

Bon appétit
Приятного аппетита

Angelo Cantarelli & Alessandro Da Como
Анджело Кантарелли и Алессандро Да Комо

TASTING MENU (• МЕНЮ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ
(for 2 people and more, на двоих, время ожидания)

Winter vegetables (*vegan, 9)

Зимние овощи (*веган., 9)

Deer carpaccio in Cumberland sauce and 36 month-aged Sbrinz cheese (*7/10)

Карпаччо из оленины с соусом камберленд и сыром сбринц 36-месячной выдержки (*7/10)

Scallops, cauliflower and liquorice (*4/7/14)

Морские гребешки с цветной капустой и лакрицей (*4/7/14)

Creamy “Hokkaido” pumpkin soup (*Vegan)

Крем-суп из тыквы Хоккайдо (*веган.)

Mountain char fillet with winter vegetables and clarified butter lemon sauce (*7)

Филе гольца из горных рек с зимними овощами под белым масляно-лимонным соусом (*7)

Rack of lamb Engadine style (*1/9)

Каре ягненка по рецепту долины Энгадин (*1/9)

Cheese selection from the Engadine valley

Ассорти сыров из долины Энгадин

Chestnuts “Piz Nair”

Каштаны в виде “пика Наир”

4 courses / блюда	91
5 courses / блюд	107
6 courses / блюд	123
7 courses / блюд	139
8 courses / блюд	155

STARTERS • ЗАКУСКИ

Winter vegetables (*vegan, 9) Зимние овощи	13
Scallops, cauliflowers and liquorice (*4/7/14) Морские гребешки с цветной капустой и лакрицей	16
Duck liver terrine with rhubarb chutney and port wine reduction (*9/12) Террин из утиной печени с чатни из ревеня и уваренным портвейном	25
Lobster, orange mayonnaise and marinated Kohlrabi (*2/3/9) Омар с апельсиновым майонезом и маринованной капустой кольраби	42
Smoked salmon with horseradish-mousse and wholegrain toast (*1/7) Копченый лосось с муссом из хрена и тостом из цельнозернового хлеба	26
Deer carpaccio with Cumberland sauce and 36 month-aged Sbrinz cheese (*7/10) Карпаччо из оленины с соусом камберленд и сыром сбринц 36-месячной выдержки	32

SALADS • САЛАТЫ

Green or mixed salad Зеленый или смешанный салат	14
Caprese salad (tomatoes, buffalo mozzarella and basil) (*7) Салат капрезе (помидоры, моцарелла ди буффала, базилик)	18
Artichoke salad with olive oil, lemon and 48 month-aged Parmesan (*7) Салат из артишоков с оливковым маслом, лимоном и пармезаном 48-месячной выдержки	18
Mimosa salad (lamb`s lettuce, egg, croutons and bacon) (*1/3/10) Салат «Мимоза» (маш-салат, яйцо, сухарики, бекон)	16
Quinoa salad with avocado, corn, pumpkin and lime (*vegan) Салат из киноа с авокадо, кукурузой, тыквой и лаймом	15
Spinach salad with apple, mushrooms, nuts and apple vinaigrette (*8/10) Салат из шпината с яблоком, шампиньонами и орехами, с яблочно-уксусной заправкой	15

SOUPS • СУПЫ

Traditional Grisons barley soup (*1/7/9) Традиционный гризонский ячменный суп	14
Beef consommé with Plin raviolini (*1/3/9) Консоме из говядины с мелкими равиоли «плин»	14
Lentil soup from Castelluccio (*9) Суп из чечевицы из Кастеллуччо	14
Creamy “Hokkaido” pumpkin soup (*vegan) Крем-суп из тыквы Хоккайдо	14
Soup of the day Суп дня	13

PASTE SECCHE • БЛЮДА ИЗ СУХОЙ ПАСТЫ

Spaghetti Monograno: carbonara (*1/3/7) or with fresh tomatoes and mozzarella (*1/7) Penne Monograno: arrabbiata (spicy) Linguine Senatore Cappelli: pesto (*7/10) Спагетти Monograno: с соусом карбонара или со свежими помидорами и моцареллой Пенне Monograno: с соусом арабиата (острым) Лингуине Senatore Cappelli: с соусом песто	22
Kamut spaghetti with garlic, oil, peperoncino and red prawn carpaccio (*1/2) Спагетти из пшеницы камут с чесноком, растительным маслом и острым перцем пеперончино, с карпаччо из красных креветок	42

PASTE FRESCHE • БЛЮДА ИЗ СВЕЖЕЙ ПАСТЫ

Potato gnocchi with fresh tomatoes and basil (*vegan, 1/3/7) Картофельные ньокки со свежими помидорами и базиликом	22
Tagliatelle bolognese (*1/3/7/9) Тальятелле с соусом Болоньезе	22
Ricotta and spinach ravioli with butter (Latteria Bregaglia) and sage (*vegetarian, 1/3/7) Равиоли с рикоттой и шпинатом, приправленные сливочным маслом (Latteria Bregaglia) и шалфеем	23
Tortelloni with Savoy cabbage, potatoes, cheese, mushroom sauce (*vegetarian, 1/3/7/9) Тортеллони с капустой, картофелем и сыром под грибным соусом	23

RISOTTI • РИЗОТТО

Risotto Carnaroli “Cornacchia” with saffron and veal cheeks (*7/9) Ризотто из риса Carnaroli “Cornacchia” с шафраном и телячьими щечками for 2 people and more, 30 minutes waiting time на двоих, время ожидания – 30 минут	p. pers./на 1 чел. 29
--	-----------------------

FISH • БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Mountain char fillet with winter vegetables and clear butter lemon sauce (*7)	32
Филе гольца из горных рек с зимними овощами под белым масляно-лимонным соусом	
Roasted whole sole Meuniere (*1/7/9) for 2 people and more	p. pers./на 1 чел. 55
Морской язык, целиком обжаренный в муке, для 2 и более гостей	
Grilled octopus with “La Ratte” potatoes and olives (*1/7/9/14)	42
Жареный осьминог с картофелем «ратт» и оливками	
Wild seabass tranche with artichokes and Venus clams (*14)	46
Кусок дикого сибаса с артишоками и моллюсками (венерки)	

MEAT • БЛЮДА ИЗ МЯСА

Breaded veal cutlet Milano style with thin-cut French fries (*1/3/5/7)	48
Панированная телячья отбивная по-милански с картофелем фри солломкой	
Strips of veal Zurich style with rösti (*1/7/9)	44
Рагу из ломтиков телятины по-цюрихски с картофельными оладьями «рёшти»	
Crispy roasted spring chicken with fried potatoes and mixed vegetables (*6/9)	42
Молодой цыпленок, запеченный с хрустящей корочкой, с жареным картофелем и овощами	
Swiss Angus beef with red wine sauce, rosemary potatoes and vegetables (*7/9)	52
Швейцарская ангусская говядина с соусом из красного вина, картофель с розмарином и овощи	
Rack of lamb Engadine style (*1/9)	46
Каре ягненка по рецепту долины Энгадин	
Marinated venison loin with Engadine juniper, pear, red cabbage, chestnuts and mushrooms (*1/7/8/9)	48
Филейная часть оленины с можжевельником из долины Энгадин, грушей, красной капустой, каштанами и грибами	
Grilled beef cutlet Crystal style (*9) for 2 people and more	p. pers./на 1 чел. 68
Жареная говяжья котлета по рецепту отеля Crystal, для 2 и более гостей	

SWEET WINES – СЛАДКИЕ ВИНА

Ben Ryé Passito, Donnafugata	2006	0.5 dl/50 мл	12
<i>Zibibbo</i>			
Château Rieussec, Sauternes 1er Cru Classé	2007	0.5 dl/50 мл	15
<i>Sauvignon-Semillon</i>			

Origin of products:**beef, venison, lamb, pork: Switzerland****beef: Europe****chicken: Switzerland or France****veal: Switzerland and Europe****fish and seafood: Switzerland, Netherlands, United Kingdom FAO 27, France, USA FAO 27-21, Mediterranean Sea and Atlantic FAO 37-34-27, Iceland FAO 27-05, Italy FAO 27-37**

Происхождение продукции:

говядина, оленина, ягнятина, свинина: Швейцария;

говядина: Европа;

курица: Швейцария или Франция;

телятина: Швейцария и Европа;

рыба и морепродукты: Швейцария, Нидерланды, Англия – район FAO 27, Франция, США – районы FAO 27-21, Средиземное море и Атлантический океан – районы FAO 37-34-27, Исландия – районы FAO 27-05, Италия – районы FAO 27-37.

All prices are in CHF and include 7.7% VAT

Все цены указаны в швейцарских франках и включают НДС в размере 7,7%

1. Cereals containing gluten

(i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt kamut and their hybridised strains) and products thereof

Зерновые, содержащие глютен

(т.е. пшеница, рожь, ячмень, овес, полба, камут, их гибридные сорта) и продукты из них

2. Crustaceans and products thereof**Ракообразные** и продукты из них**3. Egg and products thereof****Яйца** и продукты из них**Fish** and products thereof**Рыба** и продукты из нее**4.****Peanuts** and products thereof**Арахис** и продукты из него**5.****Soybeans** and products thereof**Соя** и продукты из нее**6.****Milk** and products thereof

(including lactose)

7.**Молоко** и продукты из него (включая лактозу)**8. Celery and products thereof****Сельдерей** и продукты из него**9. Mustard and products thereof****Горчица** и продукты из нее**10. Nuts**i.e. almonds (*amygdalus communis L.*), hazelnuts (*corylus avellana*), walnuts (*juglans regia*), cashew nuts (*anacardium occidentale*) pecan nuts (*carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch*) Brazil nuts (*bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*pista cia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (macadamia ternifolia) and products thereof**Орехи**т. е. миндаль (*amygdalus communis L.*), фундук (*corylus avellana*), грецкие орехи (*juglans regia*), кешью (*anacardium occidentale*), пекан (*carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch*), бразильские орехи (*bertholletia excelsa*), фисташки (*pistacia vera*), орехи макадамии и австралийские орехи (*macadamia ternifolia*) и**11. продукты из них****Sesame seeds** and products thereof**12. Семена кунжута** и продукты из них**Sulphur dioxide and sulphites** in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO₂**Диоксид серы и сульфиты** в концентрациях более 10 мг/кг или 10 мг/л, выраженные в виде SO₂**13. Lupins and products thereof****Люпин** и продукты из него**14. Molluscs and products thereof****Моллюски** и продукты из них