

uhvat



uhvat



uhvat

russian restaurant

menu

russian restaurant

menu

russian restaurant

uhvat



uhvat



uhvat

uhvat

russian restaurant



Дорогие гости, мы рады приветствовать вас в ресторане **Uhvat!**

Мы готовим блюда в настоящих дровяных русских печах
по старинному обычаю методом многочасового томления.

Под руководством бренд-шефа нашего ресторана **Виктора Белей**,
финалиста самого престижного международного поварского конкурса
Bocuse d'Or 2021, в нашей кухне мы ищем баланс между исконно
русскими блюдами и авторскими гастрономическими изысками.
Этот уникальный концепт был отмечен **Гидом MICHELIN Москва 2022**.

Кухня Uhvat — это любовь к сакральным русским традициям
и новым гастрономическим открытиям.

Искренне Ваша,
команда ресторана Uhvat



ПО СТАРИННЫМ РУССКИМ ТРАДИЦИЯМ МНОГИЕ
НАШИ БЛЮДА ЛИБО ИХ ИНГРЕДИЕНТЫ ЗАРАНЕЕ
ТОМЯТСЯ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ.

В МЕНЮ УКАЗАНО ВРЕМЯ ТОМЛЕНИЯ ОТ 1 ДО 24 ЧАСОВ



Время томления в печи



Вегетарианские блюда



ЗАВТРАКИ С 12:00 ДО 17:00

Деревенский завтрак <i>яичница, ростбиф, молодой сыр, малосольный огурец, печёный картофель</i>	880
Сэндвич <i>с ветчиной и сыром на бриоши</i>	810
Хрустящие картофельные вафли <i>с яйцом пашот и страчателлой</i>	1170
Блины с пастроми <i>из говядины и сыром чеддер</i>	840
Каша «Дружба» <i>рисовая/пшённая каша на топлёном молоке</i>	520
Сырники <i>из топлёного сыра с мороженым</i>	790
Оладьи с вареньем <i>из айвы с эстрагоном</i>	550

САЛАТЫ

Салат с сердцем оленя из печёных и маринованных овощей	820
Салат с морским фуа-гра (печень трески) и горчично-соевой заправкой	920
Оливье 🔥 1 час с раковыми шейками, перепёлкой и красной икрой	990
Сельдь под шубой в авторской подаче	780
Салат с форелью, авокадо и спаржей	1350
Салат с уткой 🔥 3 часа и козьим сыром	1150
Салат с авокадо, 🌱 артишоками и пармезаном	980

ЗАКУСКИ

Томлёный медовый сыр с белыми грибами и трюфельным маслом	940
Колобовый пирог с томлёной курицей и сливочным соусом	650
Жареные пончики с крабом, икрой летучей рыбы и острым соусом	1470
	1450
Холодец из языка 🔥 12 часов с белой маринованной редькой	940
Печёные баклажаны 🌱 с молодым сыром, свеклой и медово-перечным соусом	960
Грузди в сметане 🌱 с луком	950

По будням с 12:00 до 17:00 **скидка 20%** на основное меню

СУПЫ

Суточные щи  24 часа	850
из квашеной капусты под хлебной корочкой	
Тыквенный суп	920
с томленной уткой	
Борщ  12 часов	900
с бородинскими гренками и салом	
Сморчковый суп	820
со сметаной	

КАШИ ИЗ ПЕЧИ

Каша полбяная  3 часа	1280
с грибами и тартаром из тунца	
Перловая  2 часа	880
в топлёном молоке с курицей	
Киноа  2 часа	1400
с раковыми шейками и гребешком	
Гречневая   12 часов	940
томлёная с грибами	1060
с томлёным говяжьим языком	1120
с белыми грибами и красной икрой	1280
с томлёным козлёнком	

ПИРОЖКИ

С мясом  3 часа	300
С рыбой	300
С говяжьими щёчками  12 часов	300
С капустой и яйцом	200
С яблоком	200
Пирожки-карасики 	740
с соевым мясом	

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Филе стейк 100г «Top Choice»	1450
Рибай стейк 100г «Top Choice»	1650
Томлёный козлёнок 🔥 3 часа с картофелем и печёным перцем (рекомендуется на 2 персоны)	4600
Нога ягнёнка 🔥 3 часа с печёными овощами (рекомендуется на 2 персоны)	4500
Чёрная треска в соли 100г с луком порей и сливочным соусом (рекомендуется на 2 персоны)	900

TO SHARE

Брускетты	
Краб Камчатка	880
Томат Кубань	600
Ростбиф Алтай	720
Ассорти копчёностей из дичи оленина, фазан, кабан, конина	2250
Ассорти рыбное копчёные нерка, муксун, омуль	1650
Ассорти овощей и зелени 🌿	980
Ассорти сыров 🌿 ассорти фермерских сыров: пармезан, камамбер, тур де шевр, мотэ, малахит, гранитный, строгановский	1450
Большая тарелка к вину ассорти из дичи, оливки, моцарелла, овощи из печи, гренки	2450
Домашние соленья маринованные томаты, огурцы, грузди	1100
Закуска к вину оливки, вяленые томаты, маринованные артишоки	1400

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЯСО

Говядина по-строгановски с картофельным пюре	1400
Говяжьи щёчки  3 часа с белыми грибами и пшеничной кашей	1600
Телячья вырезка со сморчками в сливочном соусе	1880
Бифштекс из печи с аджикой и мясным соусом	1420
Томлёные язычки ягнёнка с соусом из мармеладного лука, авторская версия старинного русского блюда «ушное»	1620
Сердце оленя с гратеном из овощей	1450

РЫБА

Палтус с редисом, шпинатом и соусом бер блан	1450
Форель с цветной капустой под соусом шампань	1780
Карельский судак с пастой птитим и сливочным соусом	1420
Чёрная треска с печёным картофелем	1720
Филе дорадо со шпинатом в белом вине	1580
Крабовые котлетки с зелёными овощами	1520

ПТИЦА

Утиная ножка  3 часа с киноа и краснокочанной капустой	1650
Куриные котлетки с грибным жульеном и печёным картофелем	980

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Сибирские с мясом <i>и сырным соусом</i>	950
Чёрные с крабом <i>под соусом из креветок</i>	1300
Пельмени из дичи <i>в пряном бульоне</i>	1120
Вареники с картофелем  <i>и грибным кремом</i>	850

ГАРНИРЫ

Картофель по-домашнему <i>с грибами</i>	880
Печёный картофель: <i>с маслом и зеленью</i>	480
<i>со сметаной и икрой</i>	750
Три вида капусты <i>с орехами и пикантной заправкой</i>	880
Овощи из печи	670

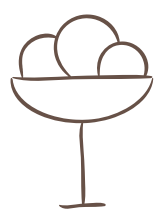
ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ

Тыквенный 300г <i>с сыром</i>	520
Бородинский 650г <i>с черносливом и кориандром</i>	650
Пшеничный 1000г <i>с зеленью</i>	780
Гречневый 350г <i>(без глютена)</i>	720

По будням с 12:00 до 17:00 **скидка 20%** на основное меню

ДЕСЕРТЫ

Варенец с варёной сгущёнкой, мороженым и брусникой в вине	840
Трюфельный шоколад с малиновым соусом	650
Чугунок шоколад, чёрная смородина, крокант	820
Томат, базилик и клубника (по мотивам The Bocuse d'Or 2021)	850
Медовик со сметанным снегом	720
Меренговое пирожное с голубикой и фисташками	880
Крем-брюле 🔥 12 часов из томлёных сливок	750
Домашнее мороженое собственного приготовления халва, шоколад, ваниль, сгущёнка, кедровый орех с можжевельником, бородинский хлеб	400
Сорбеты собственного изготовления 🌱 берёзовый сок и юдзу, облепиха, клоповка	400
Варенье 🌱 клубника, айва, вишня, белая черешня, шишка, абрикос, малина	300
Фруктовая тарелка 1000г 🌱	2400
Ягодное ассорти 100г 🌱	
Малина	1100
Голубика	600
Клубника	450



По будням с 12:00 до 17:00 **скидка 20%** на основное меню



UHVAT.RESTAURANT



VK.COM/UHVATMOSCOW