

В ваших руках выпуск Hungry Chef Magazine 24
в нашем толковании концепции «Rustic», созданный
для наслаждения блюдами и атмосферой ресторанов
VASILCHUKI в холодный период

Этот номер - продолжение летнего меню, а потому след
природы пронесён и сквозь него, но дополнен сказочными
иллюстрациями в нашем исполнении

Тепло и уют природы перенесут в волшебную атмосферу
современной сказки через частички небылиц, а может быть,
и былинных сюжетов: вам встретятся и симпатичное чудовище
с аленьким цветочком, и учёный кот, провожающий в раздел
с уникальными напитками. А присказки послужат порталом
во что-то почти забытое, но по-настоящему светлое и доброе

Порталами служат и наличники окошек, которые открывают
вид на героев уже наших сказаний: на блюда и напитки,
созданные специально для гостей ресторанов

Как и в прошлом номере, основные продукты для
приготовления блюд собраны из многих регионов России.
В них гармонично сочетаются простые ингредиенты
с более изысканными

В этом журнале-меню мы собрали свой набор блюд
и напитков, своё предание – то, что соприкоснётся с каждым
из вас, оставив чудесное воспоминание о себе

Милости просим, наслаждайтесь!

В НЕКОТОРОМ ЦАРСТВЕ.



В НЕКОТОРОМ ГОСУДАРСТВЕ...



ЗАКУСКИ 10 · 23

Огурцы малосольные
Lightly salted cucumbers

Соленья
Pickles

Икра муксуна в сметанном соусе и картофелем фри
Musk caviar in sour cream sauce and potato fries

Судак под маринадом
Pike perch with marinade

Северная рыбка
The Northern fish

Пирог с капустой
Pie with cabbage and porcini mushroom sauce

Студень
Aspic with beef



САЛАТЫ 25 · 31

Винегрет
Beet salad

Оливье с языком
Russian salad with tongue and crayfish

Сельдь под шубой
Herring under a fur coat



СУПЫ 34 · 37

Щи Петровские
Petrovsky cabbage soup

Тыквенный суп
Pumpkin soup



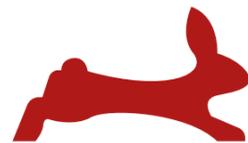
ГОРЯЧЕЕ 40 · 47

Бараний бок
Lamb flank with buckwheat porridge

Вареники с картошкой и жареным луком
Homemade vareniki

Жареная перепёлка с корнеплодами и соусом жу
Fried quail with root vegetables and ju sauce

Жаркое из утки в горшочке
Duck stew



ДЕСЕРТЫ 50 · 53

Кулеяка с творогом и ягодами
Pie with cottage cheese and berries

Владимирская шарлотка с вишней
Cherry charlotte pie

БАР 58 · 83

Берёзовый с морошкой 18+
Birch fizz with cloudberry

Крыжовник с пихтой 18+
Gooseberry and fir on gin

Солод с абрикосом и квасом 18+
Kvass with apricot and malt

Олд Фэшн с инжирным листом, чабрецом и мёдом 18+
Old fashioned with with fig leaf, thyme and honey

Глинтвейн ягодный 18+
Berry mulled wine

Лимонад ромашка и морошка
Chamomile and cloudberry lemonade

Ягодный кисель
Berry kissel

Мандариновый лимонад
Tangerine and vanilla lemonade

Гречишный с абрикосом и солодом
Buckwheat tea with apricot and malt

Лесные ягоды
Wild berry tea

Инжирный лист с чабрецом
Tea with fig leaf and thyme

Имбирный с вербеной и маракуйей
Ginger tea with vervain and passion fruit

Алтайский с ромашкой, грушей и вишней
Tea with Tibetan chamomile and cherry



Дневная скидка не действует
на сезонное меню
Daily discount does not apply
to the seasonal menu

СЕРГЕЙ СУЩЕНКО

Деревеньки, аутентичные наличники, персонажи из сказок, оформление меню-журнала и сама концепция - всё это позволило собрать со многих регионов нашей страны интересные блюда, подходящие для холодного времени года

Представьте себе Пирог из капусты, который словно вышел из страниц волшебной книги. Его золотистая корочка искрится в лучах мягкого лесного света, а аромат свежеприготовленных грибов с тонкими нотками лука и душистых трав наполняет воздух

Или Бараний бок с гречневой кашей, украшенный лесными ягодами и нежной зеленью. Окруженное лесной природой, блюдо словно оживает, перенося вас в магический мир русского леса

А сказочный салат Оливье с раковыми шейками – истинное украшение любого праздничного стола. Рецепт этого салата словно какая-то древняя реликвия, передаваясь из поколения в поколение, сохраняет магическую силу и объединяет всех, кто наслаждается его чудесным вкусом

Яркая и лёгкая кулейка, слегка грубоватая с виду, и нежнейшая владимирская шарлотка, корнеплоды и перепёлка - простое, но выразительное сочетание вкусов - всё это наш «Rustic 2»

Каждое угощение несёт частичку волшебства и спокойствия, окутывая вас уютом и душевной теплотой, напоминающей о сказках, что плетутся в густых лесах и под звездами высокого небесного свода.

Современная сказка по старинным рецептам!

**Корпоративный бренд-шеф
Сергей Сущенко**



ЗАКУСКИ

ДЕТЕЛИ ГУСИ-ЛЕБЕДИ,
УВИДАЛИ БРАТЦА,
ПОДХВАТИЛИ ЕГО ПОД РУЧЬИ И УНЕСЛИ
ДАЛЕКО-ДАЛЕКО ЗА РЕКУ, ЗА ЛЕС,
К ВЫСОКИМ ГОРАМ





**ОГУРЦЫ
МЯДСОЛЬНЫЕ**

200 гр

С чесноком, укропом и клюквой

Lightly salted cucumbers

With garlic, dill and cranberries

450





СОЛЕНЬЯ

350 гр

Солёные белые грибы, помидоры и огурцы,
мочёные яблоки, маринованный чеснок,
квашеная капуста, мочёная клюква.
Заправляются деревенским маслом

Pickles

Salted porcini mushrooms, tomatoes and cucumbers,
pickled apples, pickled garlic, sauerkraut, pickled
cranberries. Dressed with country butter

650



Икра мускуна
в сметанном соусе
с картофелем фри

100 / 80 rp

Musk caviar in sour cream sauce and potato fries

950







СЕВЕРНАЯ РЫБКА

65 / 45 / 10 гр

Слабосоленые мурманский лосось и омуль.
Заправляется деревенским маслом, красным луком
и зеленью. С бородинским хлебом и лимоном

The Northern fish

Lightly salted Murmansk salmon and omul.
Dressed with country butter, red onion and herbs.
With Borodino bread and lemon

800



АМАРАНЧО

Амарант – в переводе с греческого «неувядающий цветок». Это одна из самых древних культур. Ее история началась более 8000 лет назад в Южной Америке

Амарант – настоящий суперфуд:

- ♦ в нем много белка – оптимальное соотношение аминокислот делает его идеальным
- ♦ высокая концентрация питательных веществ – к примеру, кальция в амаранте в несколько раз больше, чем в гречке
- ♦ не содержит глютен

А еще в амаранте есть сквален – мощный антиоксидант. Он способствует регенерации клеток и укреплению иммунитета. Масло прямого отжима из семян амаранта содержит рекордное количество сквалена

Зерно «АМАРАНЧО» для этого блюда компания «Амарион» выращивает на полях Кемеровской, Волгоградской и Воронежской областей. Кстати, в Воронежской области археологи обнаружили древние следы выращивания амаранта и изготовления муки из него

Быть может, тот самый колобок из сказки испекли именно из амарантовой муки...

ПИРОГ С КАПУСТОЙ

125 / 40 гр

Слоёный пирог с капустой и сливочным соусом с белыми грибами

Pie with cabbage

Layered pie with cabbage and creamy sauce with porcini mushrooms

450





СТУДЕНЬ

195 / 30 гр

С хреном и горчицей

Aspic with beef

With horseradish and mustard

550



САЛАТЫ

ПРИВЕЗИ ТЫ МНЕ ЦВЕТУЧЕК АЛЕНЬКИЙ,
КОТОРОГО БЫ КРАШЕ НЕ БЫЛО
НА БЕЛОМ СВЕТЕ





ВИНЕГРЕТ

200 гр

Винегрет из свёклы, картофеля и моркови с солёными белыми грибами и мочёными яблоками, квашеной капустой, маринованным чесноком, зелёным горошком и укропом. С деревенским маслом и горчицей

Beet salad

Beet of beets, potatoes and carrots with salted porcini mushrooms and pickled apples, sauerkraut, pickled garlic, green peas and dill. With country butter and mustard

450



Оливье с языком

215 гр

Салат с говяжьим языком, куриной грудкой, запечёнными овощами, яйцом, свежими и малосольными огурцами и зелёным горошком. С раковыми шейками и зеленью

Russian salad with tongue and crayfish

Salad with beef tongue, chicken breast, baked vegetables, egg, green peas, cucumbers and pickles. Garnished with crayfish tails and greens

650





СУПЫ

ПРИХОДИ, КУШАЙСЯ, ПРИХОДИ, ДОРОГОЙ!
УЖ Я ТЕБЯ УГОЩУ!





ЩИ ПЕТРОВСКИЕ

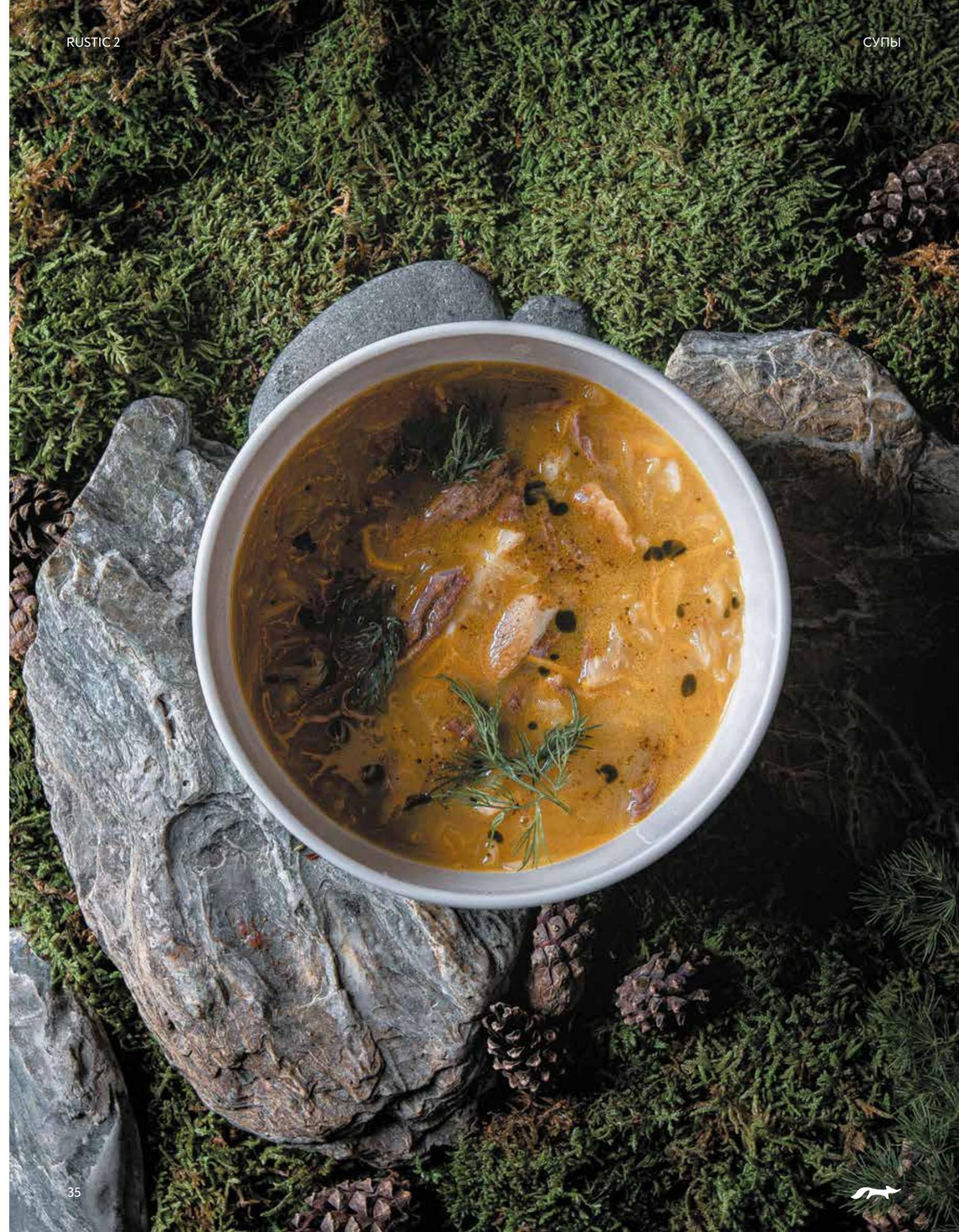
350 / 30 гр

Щи из квашеной капусты
с белыми грибами и говядиной

Petrovsky cabbage soup

Sauerkraut cabbage soup with porcini
mushrooms and beef

600



ТЫКВЕННЫЙ СУП

365 гр

Тыквенный крем-суп на овощном бульоне.
С хрустящими гренками и тыквенными семечками

Pumpkin soup

Pumpkin cream soup with vegetable broth.
With crispy croutons and pumpkin seeds

500



ГОРЯЧЕЕ

СМЕРТЬ КОЩЕЕВА · НА КОНЦЕ ИГЛЫ,
А ИГЛА · В ЯЙЦЕ, ЯЙЦО · В УТКЕ,
УТКА · В ЗАЙЦЕ, ЗАЯЦ · В СУНДУКЕ,
СУНДУК · НА ВЫСОКОМ ДУБУ, А ДУБ ТОТ
КОЩЕЙ ДЕНЬ И НОЧЬ СТЕРЕЖЁТ



БАРАНИЙ БОК С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

220 гр

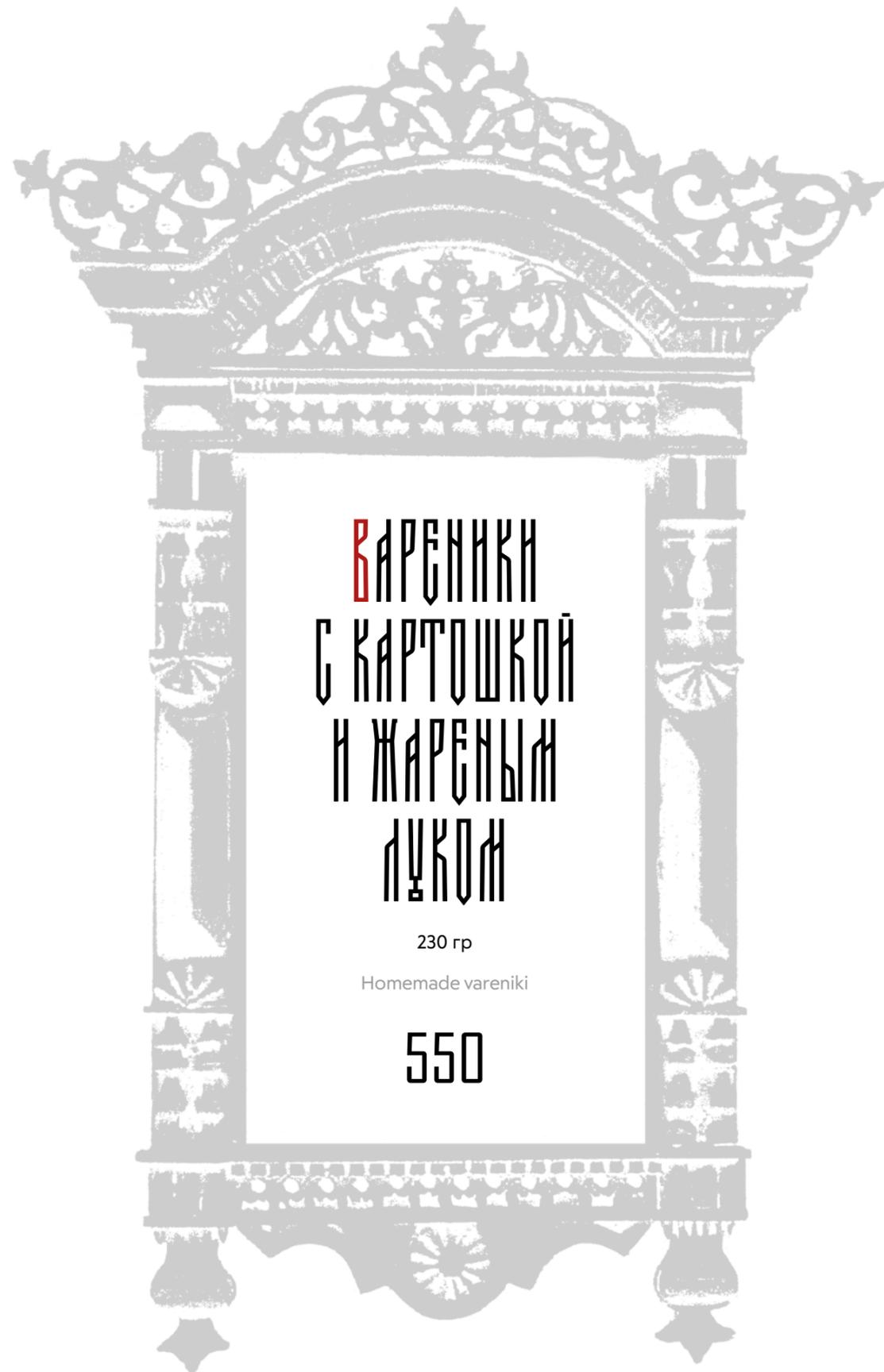
Томлёный ягнёнок с гречкой и белыми грибами

Lamb flank with buckwheat porridge

Stewed lamb with buckwheat and porcini mushrooms

1350





ВАРЕНИКИ
С КАРТОШКОЙ
И ЖАРеныМ
ЛУКОМ

230 рр

Homemade vareniki

550





**ЖАРЕНАЯ ПЕРЕПЕЛКА
С КОРНЕПЛОДАМИ
И СОУСОМ ЖУ**

295 гр

Fried quail with root vegetables and ju sauce

1 250




SIMONSIG
STELLENBOSCH

simple

Это блюдо можно получить в подарок
при покупке бутылки красного вина
Пинотаж Симонсиг

ЮАР 750 мл
5 500



ЖАРКОЕ ИЗ УТКИ В ГОРШОЧКЕ

420 гр

Сытное жаркое из утки с картофелем, луком
и тимьяном, запечённое в горшочке из теста

Duck stew

Heartfelt duck stew with potatoes, onions and thyme,
baked in a dough pot

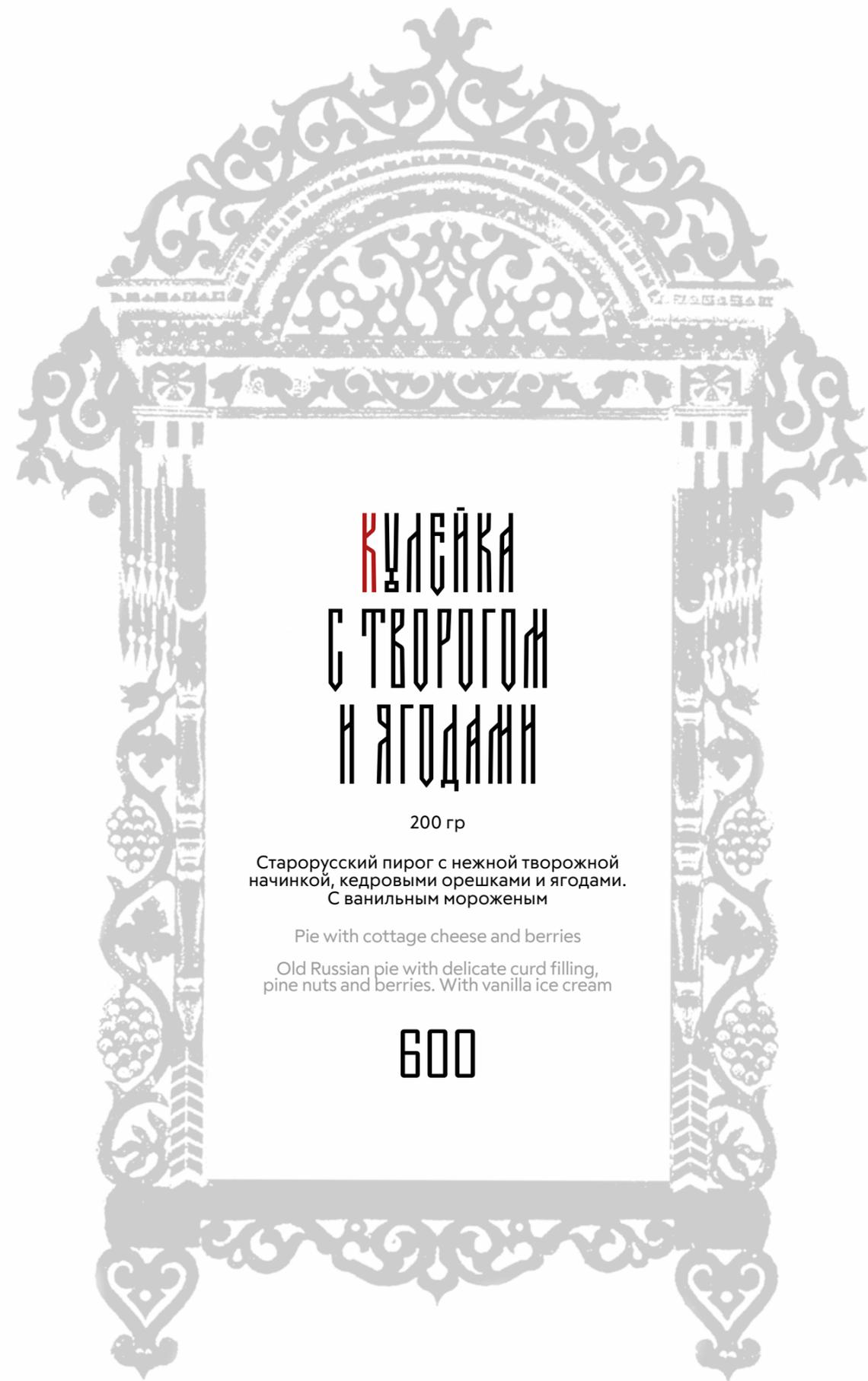
950



ДЕСЕРТЫ

ПОСАДИ ТЫ ЭТУ ПТИЦУ,
ПОДВИН ОН ЦАРЮ. НА СПИЦУ
ПЕТУШОК ЖЕЛ ЗОЛОТОЙ
БУДЕТ ВЕРНЫЙ СТОРОЖ ТВОЙ







Владимирская Шарлотка с вишней

300 гр

Шарлотка с вишней, корицей и цедрой апельсина. Со сметаной и вишнёвым соусом

Cherry charlotte pie

Charlotte with cherries, cinnamon and orange zest.
With sour cream and cherry sauce

600



АЛЕКСЕЙ МОЧНОВ

В продолжение нашей серии «Rustic» мы подготовили запоминающиеся, яркие, как энергия, которой мы подпитываемся от природы и от сказочных заклинаний, чаи, лимонады и коктейли

Морошка, ежевика, пряности, пихта и другие сочетания и согревающие вкусы наших напитков обволакивают теплом и уютом. А проводят в это путешествие не только специально подобранная посуда и элементы оформления, но и учёный кот, который встречает при входе в наш раздел бара

Приятного путешествия!

**Бренд-шеф-бармен
Алексей Мочнов**



БАР

И ТАМ Я БЫЛ, И ЖЁД Я ПИЛ
У ЖОРЯ ВИДЕЛ ДУБ ЗЕЛЁНЫЙ
ПОД НИМ СИДЕЛ, И КОТ УЧЁНЫЙ
СВОИ МНЕ СКАЗКИ ГОВОРИЛ



18 +

БЕРЕЗОВЫЙ С ДУРОШКОЙ

250 мл

Водка, морошка, пихта, сок берёзовый, содовая

Birch fizz with cloudberry

Vodka, birch sap, cloudberry, fir, soda

750





18 +

**КРЫЖОВНИК
С ПИХТОЙ**

250 мл

Джин, крыжовник, пихта, цитрусы,
сок берёзовый

Gooseberry and fir on gin

Gin, birch sap, gooseberry, fir, citrus, sugar syrup

650





18 +

СОЛОД С АБРИКОСОМ И КВАСОМ

250 мл

Водка, абрикос, солод, чёрная смородина,
цитрусы, квас

Kvass with apricot and malt

Vodka, kvass, apricot, malt, blackcurrant, citrus

750



18+

OLD FASHION
С ИНЖИРНЫМ ЛИСТОМ,
ЧАБРЕЦОМ И МЁДОМ

100 мл

Виски, сухой вермут, инжирный лист, чабрец

Old fashioned with fig leaf, thyme and honey

Whiskey, dry vermouth, fig leaf, thyme, honey

800







ЛИМОНАД РОМАШКА И МОРОШКА

250 мл

Ромашка, морошка, малина, сорбет манго-маракуйя

Chamomile and cloudberry lemonade

Chamomile, cloudberry, raspberry, mango-passion fruit sorbet

650



ЯГОДНЫЙ КИСЕЛЬ

200 мл

Густой кисель из клубники, смородины и малины

Berry kissel

Thick jelly made from strawberries, currants
and raspberries

250







ГРЕЧИШНЫЙ С АБРИКОСОМ И СОЛОДОМ

500 мл

Гречишный чай, абрикос, солод
Buckwheat tea with apricot and malt
Buckwheat tea, apricot, malt

600



ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

500 мл

Сбор лесных ягод, личи, черёмуха, мята,
сироп топинамбура

Wild berry tea

Picking wild berries, lychee, bird cherry, mint,
Jerusalem artichoke syrup

600







ИМБИРНЫЙ С ВЕРБЕНОЙ И ПАРАКУЙЕЙ

500 мл

Имбирь, вербена, маракуйя, сироп топинамбура

Ginger tea with vervain and passion fruit

Ginger, vervain, passion fruit,
Jerusalem artichoke syrup

600



АЛТАЙСКИЙ С РОМАШКОЙ, ГРУШЕЙ И ВИШНЕЙ

500 мл

Ромашка, вишня, груша, розмарин

Tea with Tibetan chamomile and cherry

Chamomile, cherry, pear, rosemary

600





Корпоративный бренд-шеф:

Сергей Сущенко

Бренд-шефы:

Сергей Лименько

Рафек Айсин

Бабур Халмирзаев

Шерзод Кодиров

Зафар Наврузов

Руслан Алимханов

Светлана Эрднеева

Хабиб Джапаров

Равшан Бахритдинов

Бренд-шеф-бармен:

Алексей Мочнов

Шеф-бармены:

Дмитрий Харитончик

Евгений Юшкин

Нарек Мнацаканян

Максим Федотов

Технологи:

Анастасия Третьякова

Наталья Григорова

Дизайнер:

Дария Иванова

Фотограф:

Роман Суслов

Менеджер проекта:

Елизавета Картавенко

Директор по маркетингу:

Дмитрий Лютов

Руководитель концепции:

Денис Викторов

+ V creative lab