



Добро пожаловать в панорамный ресторан ВЛАДИ.

Марина Влади — французская актриса и певица русского происхождения, писательница, скульптор; самая большая любовь и муза поэта Владимира Высоцкого.

Марина Влади одна из самых красивых и талантливых актрис XX века, познакомилась с Владимиром Высоцким в 1967 году в Москве. После выхода в мировой прокат французского фильма «Колдунья», в котором 17-летняя Марина Влади сыграла главную роль, многие девушки мечтали быть на нее похожей, а для мужчин она стала эталоном красоты, они были в нее влюблены. Не стал исключением и Владимир Высоцкий.

Их знакомство, необыкновенный роман и последующие совместные 12 лет подарили миру историю полную трагизма и любви. Высоцкого не выпускали за границу, Марина не могла часто прилетать в Москву. Они вели бесконечные телефонные разговоры, писали друг другу письма, ожидая виз и встреч, и живя на две страны, на две столицы, Москва-Париж.

Обворожительная Марина, обладательница Золотой пальмовой ветви Каннского фестиваля, актриса, которой на тот момент рукоплескали во всем мире, приезжая к Высоцкому в Москву, преображалась в чертовски-хорошую хозяйку. В их московской квартире часто были гости, было стильно и очень уютно, а с кухни всегда доносились невероятные ароматы. Француженка, неотразимая Марина Влади и обаятельный гениальный русский поэт Владимир Высоцкий принимали своих друзей хлебосольно, с русским размахом и душой.

ПАНОРАМНЫЙ РЕСТОРАН
Влади

ЗАВТРАКИ

BREAKFAST

Пн - Пт 07:30 - 14:00

Сб - Вс 08:30 - 14:00

Глазунья с вешенками
и мортаделлой 200 | 360.-  

Яйца, мортаделла, шпинат, белые грибы

Fried eggs with oyster mushrooms
and mortadella

Белковый омлет с зелеными
овощами и фетой 200 | 480.- 

Белок, шпинат, авокадо, фета,
тыквенное масло, соевый соус, лимон

Egg-white omelette
with green vegetables and feta

Скрембл с кальмаром 240 | 480.-  

Яйцо, шпинат, кальмар, бок чой, картофель пай,
сливочный унаги, чеснок, масло сливочное

Calamari scrambled eggs

Омлет с креветками 240 | 650.-  

Яйцо, шпинат, креветки, пармезан,
томаты узбекские

Omelette with shrimps

Гратен с мортаделлой 170 | 340.-  

Картофель, сливки, яйцо, пармезан,
мортаделла, шпинат, мусс пармезан

Mortadella gratin

Тост с котлетой из мраморной
говядины и яйцом пашот 170 | 420.- 

Тост из ремесленного хлеба, котлета из
мраморной шейки бычка, мусс пармезан, яйцо

Toast with marbled beef patty
and poached egg

Салат из свежих овощей с яйцом
в панировке 250 | 420.-   

Огурец, томат, редис, бок чой, яйцо в
хрустящей корочке, крем из сыра с укропом

Fresh vegetable salad
with breaded egg

Большой деревенский
завтрак 400 | 690.-   

Котлета из мраморной говядины, яйцо, огурец,
помидор, редис, сметана, ремесленный багет,
шпинат, огурец в бурбоне

Village style Breakfast

Драник с мортаделлой
и вешенками 180 | 440.-   

Картофель, цукини, мука, мортаделла,
вешенки, сливки, шпинат

Dranik (potato pancake) with
mortadella and oyster mushrooms

Каша овсяная с тунцом и икрой 210 | 320.-

Овсяная крупа, консервированный тунец, яйцо пашот, томаты узбекские, соевый соус, лук зеленый, икра палтуса

Oatmeal porridge with tuna and caviar

Каша овсяная тутти фрутти 210 | 240.-

Овсяная каша, домашний мармелад, ананас печеный, молоко, йогурт

Tutti-frutti oatmeal porridge

Каша гречневая с цыпленком 160 | 240.-

Гречневая крупа, зеленый лук, масло сливочное, цыпленок баллотин, лук криспи, мусс пармезан

Buckwheat porridge with chicken

Пшенная каша с телячьими щечками 210 | 390.-

Пшенная крупа, томленные телячьи щеки, пармезан, томаты черри

Millet porridge with veal cheeks

Пшенная каша со страчателлой 200 | 360.-

Пшенная крупа, вишневое варенье, страчателла, апельсин, молоко

Millet porridge with stracciatella

Теплый рисовый пудинг с кокосовым молоком
и вареньем из ананаса 180 | 360.-

Рис, молоко, варенье из ананаса, малина сублимированная

Warm rice pudding with coconut milk and pineapple jam

Сырник с вареньем из ананаса 190 | 420.-

Cottage-cheese pancake with pineapple jam





ЗАКУСКИ

STARTERS

Тартар из лосося 110 | 850.-

Лосось, оливковое масло,
огурец, пшеничный тост

Salmon tartar

Тартар из тунца 160 | 610.-

Тунец, гуакамоле, узбекские томаты, огурец,
перепелиное яйцо, зеленый лук, ржаной хлеб

Tuna tartar

Паштет с тостами, вишней и сиропом херес 145 | 360.-

Паштет из куриной печени с маслом, соус
на основе карамельного сиропа с хересом,
вишневое варенье, тост хлеба

Pate with toast, cherries
and sherry syrup

Тартар из говядины 130 | 550.-

с муссом пармезан и картофелем пай

Beef tartare

Авокадо тост 200 | 390.-

Авокадо, яйцо пашот, маринованный лук,
рукола, перец чили, ржаной хлеб

Avocado toast

Намазка из вяленых томатов 50 | 210.-

Вяленые томаты, каперсы, красный лук,
тост хлеба

Dried tomato spread

Оливки каламата 50 | 220.-

Kalamata olives

Грана падано 30 | 320.- 🍷
Grana padano

Овощное ассорти 400 | 690.-
Vegetables platter

Сырное ассорти 210 | 1600.- 🍷 🍷
Cheese platter

Рыбное ассорти 265 | 1600.- 🐟
Fish platter

Поке с тунцом 200 | 530.- 🐟 🥑
Гавайское блюдо с рисом, тунцом, салатом
чука, мятым авокадо и устричным соусом
Hawaian Tuna poke bowl

Мясное ассорти 150 | 780.-
Meat platter



ПАНОРАМНЫЙ РЕСТОРАН
Влагу

В счет будет включен сервисный сбор в размере 10%. Сервисный сбор может быть удален по просьбе гостя.
A discretionary service charge of 10% will be added to the bill. The charge can be removed upon your request.



САЛАТЫ

SALADS

Сельдь
под шубой 250 | 490.-
Beetroot salad with herring



Марина Влади сейчас проживает во Франции. Но она всегда ощущает глубокую ностальгию по родным краям и отличительным кулинарным традициям. Среди всех русских блюд, которых ей особенно не хватало, выделялась селедка под шубой.

Селедка под шубой – это одно из самых популярных и любимых блюд в России. Этот салат прочно вошел в русскую кулинарную культуру. Оказывается, что такой салат не так распространен и не имеет своего аналога в классической французской кухне. Поэтому, готовя селедку под шубой каждый праздник, Марина ощущает уют и тепло родной России, которые проникают в каждый слой этого традиционного блюда. Она наслаждается этим вкусом и воспоминанием, который остается с ней и за границей.

ДОБАВКИ К САЛАТАМ

Лосось слабосоленый 30 | 280.-
Slightly salted salmon

Креветки жаренные 30 | 180.-
Fried shrimps



**Салат с тунцом
и яйцом всмятку 200 | 700.-**

Листья салата с обжаренным тунцом и яйцом в хрустящей корочке, оливками и красным луком, спелыми томатами черри с оливковым маслом

Salad with tuna and soft-boiled egg

Салат с ростбифом 140 | 690.-

Ростбиф из фермерской говядины в паре с вялеными томатами, на подушке из листьев салата, с бальзамическим соусом и крутонами из бородинского хлеба

Salad with roast-beef

Зеленый салат с авокадо 170 | 590.-

Авокадо, рукола, огурец, шпинат, тыквенные семечки, перец чили, заправка на основе масла тыквы, соевого соуса и сока лимона

Avocado green salad

**Салат с тигровыми креветками
и кальмаром 200 | 760.-**

Тигровые креветки, кальмары, томаты черри приправлены ароматным «Песто»

Tiger shrimp and squid salad

**Гриль салат
с говяжьей вырезкой 220 | 640.-**

Жареная говяжья вырезка, кабачок, шампиньон, перец болгарский, пшеничная лепешка, томаты черри, соус ранч

Beef salad

**Салат цезарь
с креветками 175 | 790.-**

Креветки тигровые, листья салата Романо и Айсберг, томаты черри, гренки, соус цезарь

Caesar salad with shrimps

**Страчателла
с узбекскими томатами 200 | 650.-**

Страчателла, узбекские томаты, рукола, зерна граната, заправка на основе гранатового соуса с добавлением мяты, чеснока и масла

Stracciatella with Uzbek tomatoes

Греческий 200 | 530.- 
Томаты черри, болгарский перец, оливки, огурцы, большие каперсы на ветке и сыр собственного производства с пряными травами. Заправлен оливковым маслом.

Greek salad

Салат цезарь с курицей 195 | 580.-

Куриное филе, листья салата Романо и Айсберг, томаты черри, гренки, соус цезарь

Caesar salad with chicken

ПАНОРАМНЫЙ РЕСТОРАН
Влагу

В счет будет включен сервисный сбор в размере 10%. Сервисный сбор может быть удален по просьбе гостя.
A discretionary service charge of 10% will be added to the bill. The charge can be removed upon your request.

ПАСТА

PASTA

Блюдом, которым Марина Влади могла и завтракать, и обедать, и ужинать была паста.

Одна из самых удивительных по своим вкусовым качествам разновидность пасты в нашем меню – это Паста с вонголе.



Паста с вонголе 270 | 620.-

Спагеттини в соусе на основе бульона и анчоусов с добавлением масла, зелени, томатов и вонголе. Посыпается крошкой копчёной нерки и сыром пармезан

Pasta alle vongole

Спагетти с беконом и сливками 230 | 560.-

Паста с сырокопченым беконом, луком и сливочным соусом с желтком

Spaghetti with beacon in creamy sauce

Паста с телячьими щечками 220 | 560.-

Фетучини с мясным соусом, вялеными томатами и пармезаном

Veal cheeks pasta

Лингвини с лососем

в сливочном соусе 225 | 710.-

Паста лингвини, лосось, томаты черри, свежий зеленый горошек, сливочный соус

Linguine with salmon

Оръекетти

с копченой курицей 240 | 630.-

Паста с копченой курицей, каперсами, томатами, сыром дорблю и пармезаном.

Соус на основе куриного бульона и анчоусов

Orecchiette with smoked chicken

Спагетти с грибами 240 | 560.-

Паста в сливочном соусе с ярким вкусом и ароматом лесных грибов

Spaghetti with mushrooms and truffle oil

Паста нери с морепродуктами и соусом том ям 280 | 720.-

Спагетти нери, кальмар, креветка, вонголе, шампиньон, бок-чой, соус на основе пасты том ям

Seafood neri pasta with tom yam sauce



СУПЫ

SOUPS

Борщ - это не просто суп, это целая культура, вкус и традиции. И каждый человек имеет свою версию этого блюда, которое ассоциируется с домашним уютом, теплом и любовью. Известная актриса Марина Влади не исключение. Она не скрывает своей любви к этому блюду, рассказывая, что борщ - это не просто еда, а часть ее души и истории.

Марина Влади, будучи француженкой, всегда подчеркивала свои русские корни. Именно борщ для нее стал символом Родины, вкусом детства и семейных традиций. Этот ароматный суп наполняет ее дом теплом и уютом, напоминая о важности семейных ценностей.

Куриный бульон с индейкой 380 | 350.-

Куриный бульон с филе бедра индейки, яйцом, бок-чой и лапшой

Chicken broth with turkey

Острый суп с креветками

и вонголе 280/50 | 540.- 🐟 🍲 🍶

В основу супа входит наваристый куриный бульон, острая паста Том ям, кокосовое молоко, тигровые креветки, вонголе и грибы.

Подается с рисом.

Spicy soup with shrimps
and vongole

Суп тыквенный с бараниной

и муссом пармезан 240 | 420.- 🍷

Суп с томленной ножкой ягненка

Pumpkin soup with lamb
and parmesan mousse

Бабушкин борщ 250/80/40 | 550.-

Наваристый борщ из говядины в паре со смальцем, сметаной и пампушками из белого хлеба

Grandmother's Borsch

Крем-суп из белых грибов 🍄 с трюфельным маслом 250 | 450.-

Creamy mushroom soup
with truffle oil

Чаудер 240 | 520.- 🐟

Сливочный суп из пяти видов морепродуктов, бульона из палтуса с добавлением соуса бешамель

Chowder



ПАНОРАМНЫЙ РЕСТОРАН
Владимир

В счет будет включен сервисный сбор в размере 10%. Сервисный сбор может быть удален по просьбе гостя.
A discretionary service charge of 10% will be added to the bill. The charge can be removed upon your request.

МЯСО И ПТИЦА

MEAT DISHES

Высоцкий был известен не только как выдающийся артист, но и как человек общительный и открытый для новых знакомств. Его дом всегда был открыт для гостей, и он наслаждался шумными компаниями, полными смеха и радости. Беседы, споры и обсуждения были неотъемлемой частью этих вечеров.

Одним из особых угощений, которым Высоцкий умел порадовать своих гостей и свою любимую Марину Влади, было его фирменное блюдо – цыпленок Табака.

Это удивительно вкусное и оригинальное блюдо, которое Владимир Семенович готовил с большой любовью и мастерством. Это блюдо стало символом гостеприимства и таланта Высоцкого. Он не только радовал людей своим творчеством, но и создавал незабываемые впечатления кулинарией. Цыпленок табака стал неотъемлемой частью вечеров, проведенных в кругу близких друзей и коллег. Хотя Высоцкого уже нет с нами, его наследие продолжает жить в сердцах многих поколений. Его любовь к гостям, шумные компании, музыка и вкусная кулинария – все это делает его фигуру неповторимой и незабываемой. И пусть цыпленок табака всегда напоминает нам о том, что в жизни нужно наслаждаться каждым мгновением и делиться своими увлечениями с людьми, которых мы ценим и любим.



Баллотин цыпленок табака 180 | 620.-

Рулет из цыпленка с соусом жу, сальсой из томатов, шпинатом и картофелем пай

Ballotine char-grilled chicken

Стейк из свинины

с мятым картофелем 290 | 650.-

Стейк из шейной части, обжаренный на гриле в паре с мятым картофелем и соусом чимичурри

Pork steak with mashed potatoes and Chimichurri sauce

Бургер из мраморной

шейки бычка 260 | 680.-

Burger with marbled beef

Фланк стейк с картофелем гратен, грибами и соусом жу 250 | 1200.- 🍄🍷

Стейк из брюшной части с картофельным гратеном, чесночным соусом и белыми грибами

Flank steak

Томленая шейка бычка
с овощами и пюре

из жженого лука 340 | 1250.- 🍄🍷

Подается с грибным соусом

Stewed beef neck with
vegetables and mashed
fried onions

Томленные телячьи щеки с
картофельным пюре 260 | 820.- 🍷

Braised veal cheeks
with mashed potatoes

Мясные котлетки
с картофельным пюре
и петрушкой 270 | 690.- 🍷

Meat cutlets with mashed
potatoes and parsley



РЫБА

FISH

Сибас аль Аква Пацца 300 | 1300.- 🐟

Дословный перевод: «Сибас в бешеной воде». Готовится на оливковом масле с добавлением белого вина, томатов черри, репчатого лука, чеснока, оливок и каперсов

Seabass Acqua Pazza

Спинка семги в паре с овощами 210 | 1050.- 🐟

Salmon back with vegetables

Скумбрия с молодым картофелем и соусом из гречишного меда и сметаны 280 | 620.- 🐟 🥛

Скумбрия, картофель, масло из зеленого лука, мед гречишный, сметана

Mackerel with new potatoes and sauce of buckwheat honey and sour cream

Фрикасе из шампиньонов 170 | 560.- 🍄 🥛

Шампиньоны жареные со шпинатом в соусе жу и пармезана

Champignon fricassee

ГАРНИРЫ

GARNISH

Три капусты 180 | 390.- 🥬

Брокколи, цветная капуста, бок-чой в азиатском соусе

Three cabbages

Картофель фри с муссом из пармезана 220 | 380.- 🍟 🥛

French fries with parmesan mousse

ПАНОРАМНЫЙ РЕСТОРАН
Влагу

В счет будет включен сервисный сбор в размере 10%. Сервисный сбор может быть удален по просьбе гостя.
A discretionary service charge of 10% will be added to the bill. The charge can be removed upon your request.

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Одним из самых любимых десертов Марины Влади является - тирамису. В интервью она отмечала, что для неё тирамису - это не просто десерт, это настоящее искусство, которым она наслаждается, как ничем другим. Несмотря на то, что Марина Влади пробовала множество различных десертов по всему миру, тирамису остаётся её неизменным фаворитом.



Тирамису 130 | 530.- 🌿 🍷 🍓
Tiramisu

Медовый 110 | 320.- 🌿 🍷 🍓 🍯
Honey cake

Тарталетка со свежими ягодами 110 | 350.-
Fresh berries tartlet 🌿 🍓

Крем-брюле 150 | 390.- 🍷 🍓
Creme brulee

Фисташка - малина 120 | 520.- 🌿 🍷 🍓 🍓
Pistachio and raspberry dessert

Мороженое 50 | 200.- 🍷 🍓
Ice-cream

Эстерхази 110 | 460.-
Esterhazy torte

Баскский чизкейк 170 | 450.- 🍷 🍓
Basque cheesecake

Фруктовая тарелка 930 | 1150.-
Fruit

ПАНОРАМНЫЙ РЕСТОРАН
Владу

В счет будет включен сервисный сбор в размере 10%. Сервисный сбор может быть удален по просьбе гостя.
A discretionary service charge of 10% will be added to the bill. The charge can be removed upon your request.

Аллергены 🐟 🍷 🍓 🍓 🍓 🍓 🍓 🍓 Allergen

Данная продукция является рекламным материалом. Подробная информация находится у менеджера ресторана.

