



МЕНЮ

Философия каждого блюда передаётся через гармонию вкусов, цветовых сочетаний и композицию подачи.

*Бренд-шеф ресторана «Симпозиум»
Рустам Тангиров*

Холодные закуски

ЗАКУСКА ИЗ СИГА

с яблочным кремом, сывороткой и зеленым маслом

590 Р / 150 г

РОЗОВАЯ ГОВЯДИНА

со свежим шпинатом на креме из чедского сметка

450 Р / 170 г

САЛО С ТАМБОВСКИМ ОКороКОМ

паштетом и пирожками

400 Р / 335 г

ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ

с красной икрой

400 Р / 300 г

АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ

с медом и орехами

750 Р / 230 г

Салаты

ВИНЕГРЕТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ

с сельдью и копченым майонезом

300 Р / 280 г

ОЛИВЬЕ

с телятиной и икрой палтуса

350 Р / 260 г

САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ОВОЩЕЙ

с балтийской килькой и красным луком

300 Р / 230 г

ЗЕЛЕНый САЛАТ

со спаржей, горохом и кабачком, заправленный трюфельным маслом

350 Р / 230 г

ХРУСТЯЩИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ

с козьим сыром

390 Р / 310 г

САЛАТ С КРАБОМ

авокадо, малиной и яйцом пашот

600 Р / 270 г

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

с миксом зеленых хрустящих овощей, апельсином и йогуртом

550 Р / 270 г

Cold appetizers

APPETIZER OF WHITEFISH
with apple cream, serum and green oil
590 RUB / 150 g

PINK BEEF
with fresh spinach and whitebait cream
450 RUB / 170 g

SALO WITH TAMBOV HAM
pate and pastries
400 RUB / 335 g

WHEAT PANCAKES
with red caviar
400 RUB / 300 g

CHEESE PLATE
with honey and nuts
750 RUB / 230 g

Salads

VINAIGRETTE OF BAKED VEGETABLES
with herring and smoked mayonnaise
300 RUB / 280 g

OLIVIER
with veal and halibut caviar
350 RUB / 260 g

SALAD WITH RIPE VEGETABLES
with sprat and red onion
300 RUB / 230 g

GREEN SALAD
with asparagus, peas and zucchini, dressed with truffle oil
350 RUB / 230 g

CRISPY VEGETABLE SALAD
with goat's cheese
390 RUB / 310 g

CRAB SALAD
with avocado, raspberry and poached egg
600 RUB / 270 g

SHRIMP SALAD
with mix of green crispy vegetables, orange and yoghurt
550 RUB / 270 g

Горячие закуски и домашнее тесто

МУРМАНСКИЙ ГРЕБЕШОК

с тамбовским окороком и жареной грушей

590 Р / 190 г

ПОТРОШКИ, ТОМЛЕННЫЕ В РАССОЛЕ

с картофельным кремом

350 Р / 190 г

ДРАНИКИ

с подкопченным лососем

350 Р / 180 г

РАССТЕГАЙ

из речной рыбы с бульоном из карпа

400 Р / 400 г

ПЕЛЬМЕНИ

с осетриной, судаком и утиным хамоном

550 Р / 450 г

СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

с картофельным кремом и шкварками

450 Р / 440 г

ВАРЕНИКИ

с ягодами и творожным муссом

380 Р / 330 г

Супы

КОНСОМЕ ИЗ ПЕРЕПЕЛКИ

с белыми грибами, утиным мясом и гречкой

350 Р / 350 г

УХА

из окуней, сига и судака с овощами

450 Р / 350 г

СОЛЯНКА

с домашними копченостями

450 Р / 470 г

КАПУСТНЯК

из петуха, с пшеном и домашней сметаной

450 Р / 540 г

ТЫКВЕННЫЙ СУП

с лисичками и шкварками

350 Р / 370 г

КРЕМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

с камчатским крабом и свеклой

550 Р / 200 г

Hot starters and homemade dough

MURMANSK SCALLOP
with Tambov ham and fried pear
590 RUB / 190 g

GIBLETS STEWED IN BRINE
with potato cream
350 RUB / 190 g

POTATO PANCAKES
with smoked salmon
350 RUB / 180 g

PIE WITH RIVER FISH
and carp broth
400 RUB / 400 g

DUMPLINGS
with sturgeon, pike perch and duck hamon
550 RUB / 450 g

SIBERIAN DUMPLINGS
with potato cream and pork rinds
450 RUB / 440 g

VARENYKY
with berries and curd mousse
380 RUB / 330 g

Soups

QUAIL CONSOMMÉ
with mushrooms, duck meat and buckwheat
350 RUB / 350 g

FISH SOUP
with perch, whitefish and pike perch with vegetables
450 RUB / 350 g

SOLYANKA
with homemade smoked meat
450 RUB / 470 g

CABBAGE SOUP
with chicken and homemade sour cream
450 RUB / 540 g

PUMPKIN SOUP
with chanterelles and pork rinds
350 RUB / 370 g

CAULIFLOWER CREAM
with king crab and beetroot
550 RUB / 200 g

Горячие блюда

ПЕРЕПЕЛКА

с кашей из корнейев и грибным муссом

550 Р / 280 г

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

с ягодами и картофельными клецками

590 Р / 280 г

ГРУДИНКА ПОРОСЕНКА

в соусе BBQ с яблочным кремом и печеной морковью

550 Р / 260 г

ЯЗЫЧКИ ЯГНЯТ

с молодым картофелем и соусом из хрена

650 Р / 390 г

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

с картофельным пюре, лисичками и соленым огурцом

600 Р / 370 г

БАЛТИЙСКАЯ СКУМБРИЯ

с киноа и свекольным кремом

550 Р / 350 г

ОКУНЬ РЕЧНОЙ

с рисовой кашей, крабовым биском и свекольной пудрой

750 Р / 300 г

ПАЛТУС

в яблочной глазури с «рафаэлло» из печени трески

1150 Р / 250 г

СТЕРЛЯДЬ

с нежинскими огурцами и копченой кольраби

1150 Р / 230 г

Main courses

QUAIL

with root porridge and mushroom mousse

550 RUB / 280 g

CHICKEN KIEV

with berries and potato dumplings

590 RUB / 280 g

BRISKET OF A PIGLET

in a BBQ with apple cream and baked carrots

550 RUB / 260 g

LAMB TONGUES

with young potatoes and horseradish sauce

650 RUB / 390 g

BEEF CHEEKS

with mashed potatoes, chanterelles and pickled cucumber

600 RUB / 370 g

BALTIC MACKEREL

with quinoa and beet cream

550 RUB / 350 g

PERCH

with beet risotto and crab sauce

750 RUB / 300 g

HALIBUT

in apple glaze with cod liver "Raffaello"

1150 RUB / 250 g

STERLET

with cucumbers and smoked kohlrabi

1150 RUB / 230 g

Мясо и рыба на углях

СТЕЙК РИБАЙ
1400 Р / 350 г

СТЕЙК СТРИПЛОЙН
1190 Р / 350 г

СТЕЙК ЧАК РОЛЛ
750 Р / 350 г

ДОРАДО
(цельная / филе)
750 Р / 460/210 г

СИБАС
(цельный / филе)
750 Р / 400/210 г

Гарниры

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
150 Р / 150 г

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С УКРОПОМ
200 Р / 150 г

ОВОЩИ-ГРИЛЬ
250 Р / 150 г

МИКС ИЗ ХРУСТЯЩИХ ОВОЩЕЙ
250 Р / 150 г

Grilled meat and fish

RIBEYE STEAK

1400 RUB / 350 g

STRIPLOIN STEAK

1190 RUB / 350 g

CHUCK ROLL STEAK

750 RUB / 350 g

DORADO

(whole / fillet)

750 RUB / 460/210 g

SEABASS

(whole / fillet)

750 RUB / 400/210 g

Garnish

MASHED POTATOES

150 RUB / 150 g

YOUNG POTATOES WITH DILL

200 RUB / 150 g

GRILLED VEGETABLES

250 RUB / 150 g

MIX OF CRISPY VEGATEBLES

250 RUB / 150 g

Десерты

ХРУСТЯЩИЙ НАПОЛЕОН

с заварным кремом

300 Р / 250 г

КЛУБНИЧНЫЙ СМЕТАННИК

300 Р / 180 г

МЕДОВИК

с медовыми сотами

320 Р / 180 г

ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ

в глазури из дикой малины на березовых ветках

300 Р / 220 г

ПАНАКОТА

из облепихи с орехами

290 Р / 180 г

ОРЕШКИ

с соленой сгущенкой

290 Р / 120 г

ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ

с мороженым из черники

300 Р / 190 г

Мороженое и сорбеты

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

в ассортименте

100 Р / 40 г

СОРБЕТ

в ассортименте

100 Р / 40 г

Desserts

CRISPY NAPOLEON

with custard

300 RUB / 250 g

STRAWBERRY SOUR CREAM CAKE

300 RUB / 180 g

HONEY CAKE

with honeycomb

320 RUB / 180 g

CURD DESSERT

in the glaze of wild raspberries on a birch branches

300 RUB / 220 g

SEA BUCKTHORN PANNA COTTA

with nuts

290 RUB / 180 g

NUTS

with salted condensed milk

290 RUB / 120 g

BIRD-CHERRY CAKE

with blueberry ice cream

300 RUB / 190 g

Ice cream and sorbets

HOMEMADE ICE CREAM

in assortment

100 RUB / 40 g

SORBET

in assortment

100 RUB / 40 g

*Ничего не может быть приятнее, чем жить в уединении,
наслаждаться хорошей едой и почитать иногда
какую-нибудь книгу.*

Гоголь Н. В.

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records in a business setting. It highlights how proper record-keeping can help in decision-making, legal compliance, and financial management. The text emphasizes that records should be organized, up-to-date, and easily accessible to relevant personnel.

Next, the document addresses the challenges of data management in the digital age. It notes that while digital storage offers convenience and scalability, it also introduces risks such as data loss, security breaches, and information overload. The author suggests implementing robust backup strategies, access controls, and regular security audits to mitigate these risks.

The third section focuses on the role of technology in streamlining record-keeping processes. It mentions various software solutions and automation tools that can reduce manual errors and save time. However, it also cautions against over-reliance on technology, stressing the need for human oversight and training to ensure that the systems are used effectively.

Finally, the document concludes by discussing the long-term value of well-maintained records. It states that comprehensive records can provide valuable insights into business trends, customer behavior, and operational efficiency. By investing in quality record-keeping practices, businesses can build a strong foundation for sustainable growth and success.

