

Суши-Роллы

Острый ролл с тунцом	6шт	S G SE	105
Хрустящий ролл с лососем и сыром	6шт	S D G N	95
Калифорния Маки	8шт	S G E	120
Ролл с гребешком и халапеньо	6шт	S G	110
Ролл с креветками в темпуре	6шт	S G	115
Маки-ролл с говядиной вагю	8шт	G SE E D	135
Гункан с говядиной вагю	2шт	G SE E D	85

Ассорти сашими	по 3 шт		185
лосось, тунец и желтохвост			

Рекомендации от шефа

Козленок	G	315
подается с пилав рисом и хлебом каразау		
Лобстер на гриле	D S	320
со сливочным маслом с лимоном и петрушкой (при доступности лобстера)		

Десерты

Фисташковое мороженое	D N	75
с карамелизированными фисташками и оливковым маслом		
Ванильный крем-брюле Мадагаскар	D E	65
Тёплое печенье	G E D N	75
с ванильным мороженым и молочным шоколадным соусом (время приготовления – 12 минут)		
Novikov Tiramisu	D G E	75
Шоколадный Фондан	D N G E	80
с ванильным мороженым готовится 15 минут		
Теплый пирог с финиками	D G E	75
Карамельным соусом и банановым мороженым		
Сырники	D G	75
творог, ягоды, сметана		
Тарелка Экзотических Фруктов		105
Ассорти сорбетов и мороженого	за шарик	20

Десертное ассорти Novikov Café	D G N E	375
Крем-брюле, тирамису, шоколадный фондан, фисташковое мороженое, финиковый пирог и чизкейк Сан-Себастьян, подаются с ассортиментом мороженого и сорбетов		

Novikov Cafe
Dubai

Our aim at the restaurant is to focus on the

best dining experience from start to finish ,

Inspired by traditional Mediterranean cuisine,

Utilising the abundance of great ingredients

available in this city, Our food revolves

around wood coal cooking that offers

a modern take on French techniques,

which is deliberately light,

detailed and delicious



Летнее предложение

Стейк-сэндвич с говядиной Вагю 115
с сыром, рукколой и трюфельным майонезом

Закуски

Хлебная корзина 18
оливковая тапенада

Оливки 25
Ночеллара

Соломка цукини во фритюре 45

Суп Минестроне 45

Борщ 78
со сметаной

Кальмары во фритюре 62
с цитрусовым майонезом

Брускетта 70
с томатами и бурратой

Novikov Такос с говядиной Вагю 75
с трюфелем

Улитки по-бургундски 110

Буррата с томатами и базиликом 98

Карпаччо из томатов 60
с луком шаллот, петрушкой, базиликом, каперсами и оливками

Креветки на гриле 125
с чесноком, базиликом и сливочным маслом

Микс морепродуктов 130
Осьминог, креветки, кальмары, гребешки в соусе из сливочного масла с травами или с оливковым маслом и чили

Креветки в темпуре 145
с соусом шрирача майо

Сырная тарелка 185
ассорти из 4 видов сыра с джемом и сардинским хлебом

RAW BAR

Устрица Жилардо 50

Черная икра 50 гр 530
с блинчиками и сметаной

Тартар из лосося 80
с авокадо

Карпаччо из говядины 105
с трюфелем и пармезаном

Карпаччо из сибаса 95
Халапеньо дрессинг

Карпаччо из желтохвоста 145
с трюфельным соусом

some dishes may carry allergens and intolerances please inform our staff before ordering
5% vat charge is added to your bill

Салаты

Овощной салат 50
с томатами, морковью, фенхелем, гранатом и рукколой

Мимоза 70
тунец, яйца, морковь, мягкий сыр

Салат с уткой и гранатом 150
Novikov classic

Салат Новиков Кафе 75
листья салата, авокадо, огурец, кунжутные семечки бальзамик, Добавка: креветки 35

Греческий салат 70

Свекольный салат 70
козий сыр и грецкие орехи

Салат с трюфелем 95
микрозеленю, авокадо и томатами черри

Салат с киноа 65
кукуруза, томат, пармезан, оливки и цитрусовая заправка

Салат Цезарь 87
с пармезаном, яйцом и крутонами с курицей или креветками

Салат с крабом 185
томатами черри, авокадо и цитрусовым дрессингом

Оливье 72
маринованный лосось, яйца, картофель

Азиатский салат с крабом 155
Novikov classic

Арбузный салат 70
с фетой и миндальными лепестками

Паста и ризотто

Ризотто с грибами 99

Ризотто с морепродуктами 180
с креветками, кальмарами и осьминогом

Лазанья с говядиной 100

Фузили с томатным соусом и базиликом 82

Феттучини Болоньезе 115
с говядиной Вагю

Мафальдине 125
с рагу из кролика

Равиоли 125
со шпинатом и рикоттой

Строцাপретти 195
с трюфелем и пармезаном

Конкилье 125
с крабом и цукини

Запечённые спагетти в сливочном соусе 95
с говяжьей ветчиной

Лингвини с канадским лобстером и томатным соусом 210

Пельмени с говядиной 140

Основные блюда

Морепродукты

Филе лосося на гриле 130
с голландским соусом и красной икрой

Гриль из рыбы и морепродуктов 550
Сибас, Дорадо, Кальмары, Креветки, Лангустины Порция на двоих

Дорадо в Папильоте 155
с овощным рататюем

Осьминог на гриле 165
с картофелем

Филе дикого сибаса 180
с соусом сальморильо

Морской язык 375
на гриле или в соусе Меньер

Нога Аляскинского краба 420
с соусом "Васаби"

Мясо

Цыпленок на гриле 155
с дрессингом из лимона, горчицы и меда

Телятина Миланезе 320
Классическая или томатами и сыром

Запеченные куриные бедра 145
с бататом и сливочным соусом

Телятина Скаллопина 160
с лимонным соусом

Каре ягненка 255
йогурт и брокколи с пармезаном

Медленно томленные говяжьи щечки 155
с молодым картофелем

Бефстроганов 165

Стейк филе-миньон 280
с картофельным пюре и грибами портобелло

Вагю Сирлойн на гриле 510
300 гр, Австралия

Рибай на гриле 350
350 гр, Австралия, с соусом Чимичурри

Гарниры

Салат из зелени 30

Рис 35

Картофель фри, кетчуп 35
с трюфельным соусом 55

Брокколи 35
с острым соусом или без

Жаренный картофель с луком 35

Пюре 35
Пюре с трюфелем 55

Спаржа на гриле 60