

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

NOVIKOV

Cafe

★

Russian Menu

Летнее предложение

Стейк-сэндвич с говядиной Вагю D G	135
с сыром, рукколой и трюфельным майонезом	

Закуски

Хлебная корзина	18
оливковая тапенада G	
Оливки V	25
Ночеллара	
Соломка цукини во фритюре D G	45
Суп Минестроне G	45
Борщ D G	78
со сметаной	
Кальмары во фритюре D G	62
с цитрусовым майонезом	
Брускетта D G	70
с томатами и бурратой	
Novikov Такос с говядиной Вагю G	75
с трюфелем	
Улитки по-бургундски D	110
Буррата с томатами и базиликом D	98
Карпаччо из томатов	60
с луком шаллот, петрушкой, базиликом, каперсами и оливками	
Креветки на гриле S D	125
с чесноком, базиликом и сливочным маслом	
Микс морепродуктов S D	130
Осьминог, креветки, кальмары, гребешки в соусе из сливочного масла с травами или с оливковым маслом и чили	
Креветки в темпуре G S	145
с соусом шрирача майо	
 RAW BAR	
Устрица Жилардо S	50
Черная икра 50 гр	530
с блинчиками и сметаной E D	
Тартар из лосося	80
с авокадо G S	
Карпаччо из говядины	105
с трюфелем и пармезаном D	
Карпаччо из сибаса	95
Халапеньо дрессинг	
Карпаччо из желтохвоста	145
с трюфельным соусом G	

V vegan N nuts S shellfish D dairy G gluten E egg SE sesame
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, мяtkий сыр G D E	
Салат с уткой и гранатом	150
Novikov classic G N D	
Салат Новиков Кафе S	75
листья салата, авокадо, огурец, кунжутные семечки бальзамик, Добавка: креветки 35	
Греческий салат D	70
Свекольный салат N D	70
козий сыр и грецкие орехи	
Салат с трюфелем	95
микрозеленью, авокадо и томатами черри G	
Салат с киноа D	65
кукуруза, томат, пармезан, оливки и цитрусовая заправка	
Салат Цезарь D S G E	87
с пармезаном, яйцом и крутонами с курицей или креветками	
Салат с крабом S D	185
томатами черри, авокадо и цитрусовым дрессингом	
Оливье	72
маринованный лосось, яйца, картофель E	
Азиатский салат с крабом	155
Novikov classic G S	
Арбузный салат D N	70
с фетой и миндальными лепестками	
 Паста и ризотто	
Ризотто с грибами D	99
Ризотто с морепродуктами D S	180
с креветками, кальмарами и осьминогом	
Лазанья с говядиной D G E	100
Фузили с томатным соусом и базиликом G E	82
Феттучини Болоньезе D G E	115
с говядиной Вагю	
Мафальдине D G E	125
с рагу из кролика	
Равиоли D G E	125
со шпинатом и рикоттой	
Строцাপретти D G E	195
с трюфелем и пармезаном	
Конкилье S G E	125
с крабом и цукини	
Запечённые спагетти в сливочном соусе	95
с телячьей ветчиной D G E	
Лингвини	115
с песто, бурратой и базиликом D G E N	
Лингвини с канадским лобстером и томатным соусом S G E	210
Пельмени с говядиной D G	140

Основные блюда

Морепродукты	
Филе лосося на гриле	130
с голландским соусом и красной икрой D E	
Гриль из рыбы и морепродуктов D S	550
Сибас, Дорадо, Кальмары, Креветки, Лангустины Порция на двоих	
Дорадо в Папильоте	155
с овощным рататутем	
Осьминог на гриле	165
с картофелем D G	
Филе дикого сибаса	180
с соусом сальморильо	
Морской язык	375
на гриле или в соусе Меньер D G	
Нога Аляскинского краба	420
с соусом "Васаби" S D	
 Мясо	
Цыпленок на гриле G	155
с дрессингом из лимона, горчицы и меда	
Телятина Миланезе D G	320
Классическая или томатами и сыром	
Запеченные куриные бедра D	145
с бататом и сливочным соусом	
Телятина Скаллопина	160
с лимонным соусом G	
Каре ягненка	255
йогурт и брокколи с пармезаном D	
Медленно томленные говяжьи щечки G	155
с молодым картофелем	
Бефстроганов D G	165
Стейк филе-миньон	280
с картофельным пюре и грибами портобелло D	
Вагю Сирлойн на гриле	510
300 гр, Австралия G	
Рибай на гриле	350
350 гр, Австралия, с соусом Чимичурри	
 Гарниры	
Салат из зелени V	30
Рис V	35
Картофель фри, кетчуп D G	35
с трюфельным соусом 55	
Брокколи V	35
с острым соусом или без	
Жаренный картофель с луком D	35
Пюре	35
Пюре с трюфелем 55 D	
Спаржа на гриле	60