



DUNE

Dune – не только название, это часть нашей философии. Подобно природным дюнам, которые «запоминают» направление ветра, гости запоминают вкус еды и эмоции от гостеприимства и комфорта в наших стенах.

Бренд-шеф ресторана – Евгений Козубов, страстный исследователь вкусов и культур разных стран. Каждое его блюдо – как остановка на пути: от побережий Средиземноморья, где стоит запах моря и сушёных трав, до улиц Азии, где атмосфера пропитана ароматом острых специй. Особое место в этом маршруте занимает Россия с её богатой кулинарной историей.

Приятного аппетита и яркого гастрономического путешествия вместе с Dune!

---

Бренд шеф / Евгений Козубов

Шеф повар / Константин Храмцов

Шеф бармен / Дмитрий Аралин

Шеф кондитер / Алексей Царский

---

- Завтраки / Детское меню / Вегетарианские блюда –
- Особенное поздравление от команды в честь дня рождения –
- Доставка блюд сервисами Яндекс.Еда и Деливери –
- Можно с маленькими собаками: есть все необходимое для ваших любимцев –
- Система лояльности с кешбэком до 20% и бонусами в честь дня рождения –
- Банкеты / Свадьбы / Корпоративы –



## БРУСКЕТТЫ

---

Ростбиф / чиабатта	850
Форель / чиабатта	850
Баклажан / Перец / Чиабатта 	690



## ПИЦЦА

---

Груша, дорблю	1100
Карбонара	1190
Маргарита	790
Парма, ветчина	1350
Курица, зелень, моцарелла	990
Четыре сыра	1100
Страчателла, помидоры, руккола	1100
Пепперони 	1190
Чоризо с сырным бортиком 	1190



## ХЛЕБ

---

Фокачча с пармезаном / розмарином 	450 / 400
Домашний хлеб: тартин с инжиром, бородинский хлеб, чиабатта из нашей пекарни	350
Бриошь с красной икрой и взбитым маслом 	1300
Красная икра / 30 г	850



## ЗАКУСКИ

---

Итальянские оливки маринованные с цитрусом 	750
Вяленая свекла с кремом из феты и кедровыми орехами ☆	650
Баклажаны в кисло-сладком соусе ☆	650
Битые огурцы с кунжутом юдзу ☆	500
Попкорн из креветок с соусом медовая шрирача / васаби 	820
Тартар из лосося с мороженым из томатов ☆	1350
Тартар из мраморной говядины с кремом из пармезана	1380
Вителло с соусом из копченого угря	950
Хумус со свежими овощами и питой ☆	850
Романо-гриль с фетой и пармезаном ☆	890
Куриный паштет с вареньем из инжира и лисичек	750
Сельдь с печеным картофелем и жемчужным луком	790




## САЛАТЫ

---

Греческий салат	950
Салат из зеленых овощей с мандаринами 	890
Табуле с булгуром и сладкими томатами ☆ 	870
Хрустящие баклажаны с мандаринами, кремом чиз, зеленым маслом и листьями шпината	950
Киноа с креветками и овощами ☆	950
Теплый салат с мисо лососем, авокадо соусом чили-лайм	1200
Нисуаз с обожженным тунцом	1290
Цезарь с креветками / с дыпленком	1150 / 1050
Микс салат с ростбифом	1200

## СУПЫ

---

Лапша с говядиной и маринованным яйцом  по рецепту Евгения Козубова	850
Черноморская уха с кефалью и мидиями 	750
Куриный суп с домашней лапшой 	550







## ПАСТА

---

Казаречче с песто, креветкой и кальмаром	1250
Спагетти Аль Помодоро со страчателлой	950
Паста с томлеными говяжьими щечками	1350
Спагетти Карбонара	1150

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

---

Говядина Чёрный перец с древесными грибами  	1650
Пожарская котлета с васаби-пюре и куриным жу 	950
Говяжьи щечки с картофельным пюре	1560
Жареный рис с овощами и кушяки на выбор: курица / креветка	950 / 1100
Угорь запеченный в мисо соусе с баклажаном и страчателлой	2100
Мурманские мидии в соусе на выбор: сливочный / карри / дорблю 	1290
Утиная ножка с цитрусовым кремом из моркови, вишней и свеклой конфи 	1650
Грудка индейки с цветной капустой 	980

## ХОСПЕР-ГРИЛЬ

порция от 200 г 100 г





### РЫБА ☆

Камбала Мурманская с томатами	650
Стейк лосось	850
Кальмар командорский	750
Креветки королевские с соусом чимичурри	850

### МЯСО / ПТИЦА ☆

Стейк Рибай	1350
Стейк Нью-Йорк	990
Каре дагестанского барашка	990
Цыпленок на огне 350 – 450 г	1350
Ребра свиные на 1 перс / на компанию 3 перс	1250 / 3500

## ГАРНИРЫ

Картофель фри 	450
Батат фри 	650
Картофельные дольки 	450
Картофельное пюре	400
Овощи гриль 	650
Молодой картофель с зеленью ☆	550

## СОУСЫ

Дорблю сливочный / Медовая шприча / Трюфельный айоли / Кетчуп / ВВQ / Ореховый / Чизбургер / Черный перечный / Крем бальзамик	180
---	-----

## БУРГЕРЫ

---

DUNE Бургер с мраморной говядиной, сыром камамбер и фирменным соусом	980
Бургер с говядиной, сыром дорблю и вишневым чатни	950
Чизбургер с говядиной, халапеньо и соусом барбекю 🍷	950
Бургер с мраморной говядиной в салатном листе ☆	980

## АЗИЯ

---

### ПОКЕ

с лососем / с угрем / с тунцом	1250
--------------------------------	------

### КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ

С острой креветкой 🍷	750
Калифорния с камчатским крабом / с лососем 🍷	1100
Филадельфия	1050
С крабом, манго и авокадо	1100
Острый ролл с угрем 🍷	950

### ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ

С угрем и лососем темпура	950
С обожженным лососем и угрем	1250

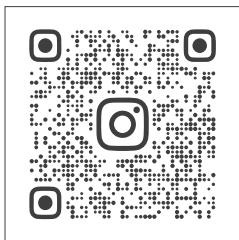
### МАКИ

С авокадо / с огурцом	400
С лососем / с лососем и авокадо	550 / 690

## ДЕСЕРТЫ

---

Тирамису-печенье «Юбилейное» итальянская классика и печенье из детства по уникальному рецепту Евгения Козубова	690
Анна Павлова от шеф-кондитера Алексея Царского	650
Ромовая баба с персиковым конфи под обожжённой швейцарской меренгой ☆	580
Шоколадный муссовый торт с малиновым конфи и розовым перцем ☆	690
Шоколадный фондан с домашним ванильным мороженым	690
Баскский чизкейк с клюквенной карамелью	650
Медовик	580
Наполеон / Наполеон на компанию	690 / 1700
Мороженое ручной работы 1 шарик на выбор: ванильное / солёный шоколад / ягодное хурма и меренга / тирамису / сникерс ☆	200 250
Сорбет ручной работы 1 шарик на выбор: мандарин юдзу / вишнёвый глинтвейн	250
Конфеты ручной работы / 1 шт	130
Царское печенье от шеф-кондитера / 1 шт	90
Орешек с вареной сгущенкой / 3 шт	250
Баночка домашней карамели с молочным шоколадом / 130 г	450



DUNE.REST



+7 (910) 000-15-09

## ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Вы можете заказать торт для Вашего мероприятия  
по индивидуальному проекту

————— 1 кг — от 3500 —————

За заказом Вы можете обратиться к менеджеру ресторана



Острое



Вегетарианское



Новое блюдо

Является рекламным материалом

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть аллергия