

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ



ЗАКУСКИ

Вяленая утка с манго

Утка, манго, грецкий орех, дорблю

130 г 470.-



Основа закуски – вяленая утка. Для татарской кухни вяленая птица не является чем-то случайным или новым: каклаган каз и каклаган урдак — вяленые гусь и утка — считаются традиционным деликатесом татарской гастрономии.

Утку сочетаем со сладким манго и слегка маслянистым грецким орехом, который даёт лёгкий аромат древесной коры, а сыр дорблю добавляет сливочной нотки.

В этом блюде постарались отдать дань уважения традиционным ингредиентам как Европы, так и Татарстана.



ЗАКУСКИ



Буррата с дольками спелого нектарина

*Буррата, нектарины,
салат микс, наршараб,
бальзамический крем,
грецкие орехи*

290 г **870.-**

Крудо из тунца с тропической сальсой из манго

*Тунец, манго, печёный перец,
красный лук, соус цитронет,
мята, лайм, сушёный лук*

170 г **690.-**



Карпаччо из говядины

*Говядина, растительное
масло, лимон, вяленые
томаты, свежие томаты,
тапенада, сыр, рукола*

150 г **690.-**



САЛАТЫ



Тёплый овощной салат с нежным сырным муссом

Цукини, брокколи, фасоль, черри, болгарский перец, сыр фета, творожный сыр, сливки, салат микс, соус песто, тапенада

210 г 610.-

Тропический салат с креветками

Креветки, терияки, клубника, грейпфрут, манго, салат микс, соус кимчи, кокосовое молоко

210 г 590.-



Салат с халуми, цитрусом и ягодами

Халуми, салат микс, грейпфрут, клубника, тапенада, бальзамик, грецкие орехи

170 г 590.-

СУПЫ

Свекольный крем-суп

Свёкла, айоли, вяленая свёкла, сырный мусс, кедровые орешки, соус песто

310 г 490.-



Гаспачо из клубники с томатами

Клубника, томаты, соус кимчи, страчателла, огурцы, снежный краб, бальзамический крем

300 г 550.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Камский судак с овощами в винном соусе

Судак, брокколи, цукини, айсберг, шпинат,
белое вино, маслины, томаты, зелёное масло

270 г 990.-



Река Кама всегда славилась разнообразием рыбы, а традиция рыболовства проходит сквозь века. Рыбалка объединяла жителей нижнего Прикамья с древних времён. И если раньше рыбалка часто была вопросом выживания, сейчас мы ценим рыбу не только за её питательные качества, но и вкус.

Один из типичных хищников реки – камский судак. В этом году, специально для четырёхсотлетия города, подаём судак на подушке из зелёного гарнира: добавили брокколи, цукини, шпинат и айсберг. К нежному мясу судака соус на основе вина добавляет свежесть и лёгкую кислинку.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Паста с креветками в соусе ромеско

*Паста, креветки,
соус из печёного
перца, маслины, сливки,
вяленые томаты,
свежие томаты, сыр,
соус песто*

330 г 790.-



Тальята из говядины с винным соусом и виноградом

*Стейк мачете, красное
вино, красный виноград,
демиглас, рукола, черри,
тапенада, соус песто,
сыр*

280 г 1590.-





СЫРОВАРНЯ ANDREALE

Меню является рекламным материалом.

Фотографии имеют элементы декора.

Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях.