СОДЕРЖАНИЕ

ЗАВТРАКИ	3
ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ	7
ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ КОНИНЫ	13
ЗАКУСКИ	17
САЛАТЫ	23
СУПЫ	29
ТЕСТО	33
ПЛОВ	39
ГРИЛЬ	43
МЯСНЫЕ БЛЮДА	49
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	55
БЛЮДА К ПИВУ	63
ГАРНИРЫ И СОУСЫ	67
ДЕСЕРТЫ	71

- ВЕГЕТАРИАНЦАМ
- ТРЮФЕЛЬ
- БЕЗ САХАРА
- ПЕРЕЦ ЧИЛИ
- СОДЕРЖИТ ОРЕХИ

ЗАВТРАКИ

BREAKFAST

КАК ГОТОВИМ

Ингредиенты на 1 персону:
Круассан 1 шт., лосось 100 гр, соль 100 гр, сахар 50 гр, лимон 1 шт., лайм 1 шт., апельсин 1 шт., салатные листья 30 гр, лук зелёный 50 гр, яйцо 2 шт, масло сливочное 10 гр, соус голландский 30 гр.

Этап 1.
Лосось засыпаем солью и сахаром, добавляем цедру лайма и лимона, нарезаем зелень укропа и кладём на рыбу, апельсин кольцами поверх укропа, маринуем в течение 6-7 часов.

Этап 2.
Воду довести до кипения, уменьшить огонь и дождаться, когда вода начнет кипеть очень слабо. Добавить уксус и соль. Одно яйцо аккуратно разбить в небольшую миску. Деревянной ложкой сделать в кипящей воде несколько круговых движений, чтобы получилась воронка. Перелить яйцо из миски в эту воронку, слегка помешать воду, чтобы яйцо не прилипло ко дну. Варить 3 минуты, затем выложить на салфетку и обсушить.

Этап 3.
Круассан разрезать пополам и обжарить на сливочном масле до готовности, ломтики лосося выложить на круассан, затем яйцо и поливаем соусом, украшаем листьями салата и мелко рубленого зелёного лука.

ЯЙЦО ПАШОТ НА КРУАССАНЕ С ЛОСОСЕМ 650

POACHED EGG WITH SALMON ON A CROISSANT

ЧЕРНИЧНЫЙ СМУЗИ НА ЗАВТРАК 420

SMOOTHIE "BLUEBERRY BREAKFAST"

МАНГО СМУЗИ 390

MANGO SMOOTHIE

РИСОВАЯ КАША С СОРБЕТОМ ИЗ МАНГО 450

RICE PORRIDGE WITH MANGO SORBET

ЙОГУРТ С СЕМЕНАМИ ЧИА И МИНДАЛЕМ 390

YOGURT WITH CHIA SEEDS AND ALMONDS

ГЛАЗУНЬЯ С ТОМАТАМИ И ШПИНАТОМ 290

FRIED EGGS WITH SPINACH AND TOMATOES

ОВСЯНАЯ КАША С БАНАНОМ В КАРАМЕЛИ 290

OATMEAL PORRIDGE WITH CARAMELIZED BANANA

СМУЗИ МИНДАЛЬ-КОРИЦА 390

SMOOTHIE ALMOND CINNAMON

СЫРНИКИ 390

COTTAGE CHEESE PANCAKES

ЗЕРНОВОЙ ТОСТ С АВОКАДО И ЯЙЦОМ ПАШОТ 590

CRISPY GRAIN TOAST WITH AVOCADO AND POACHED EGG

СМУЗИ ТЫКВА-МАЛИНА 420

SMOOTHIE PUMPKIN RASPBERRIES

НЕЖНЫЙ ТВОРОЖНЫЙ МУСС С КЛУБНИЧНЫМ ТАРТАРОМ 490

DELICATE COTTAGE CHEESE MOUSSE WITH STRAWBERRY TARTARE

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

HEALTHY EATING

КАК ГОТОВИМ

Ингредиенты на 1 персону:
Брокколи 120 гр, капуста белокочанная 100 гр, огурцы свежие 60 гр, авокадо 1 шт., салатные листья 60 гр, соус Чили сладкий 60 гр, эдамаме 100 гр, цукини 60 гр, горошек зелёный 60 гр.

Этап 1.
Бланшируем брокколи (предварительно разобрав по соцветиям), бобы и стручковый горошек в течение 1.5 минут, затем охлаждаем в холодной воде со льдом и обсушиваем. Цукини нарезаем кольцами, огурцы произвольно, капусту шинкуем тонкой соломкой, очищаем эдамаме.

Этап 2.
Овощи выложить по кругу в салатной тарелке, по центру 1/2 часть очищенного авокадо, заправить соусом.

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ 490

GREEN SALAD WITH VEGETABLES

КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА 490

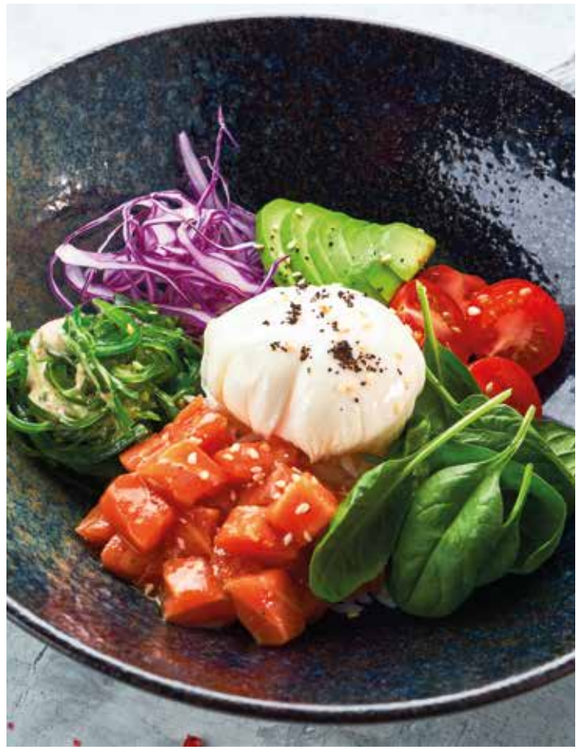
SPINACH CREAM-SOUP

ФИТНЕС-САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ 470

FITNESS SALAD WITH TURKEY

САЛАТ С АВОКАДО, ШПИНАТОМ И КРЕВЕТКАМИ 690

SALAD WITH AVOCADO, SPINACH AND SHRIMPS



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ 690

SALMON POKE

ПОКЕ С КРЕВЕТКАМИ 650

SHRIMPS POKE

СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКИНИ 390

ZOODLES (ZUCCHINI SPAGHETTI)

ЛОСОСЬ НА ПАРУ С БРОККОЛИ И СОУСОМ ПЕСТО 990

SALMON WITH BROCCOLI AND PESTO SAUCE

СОЧНЫЙ СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ 650

TOOTHSOME TURKEY STEAK

ЯГОДНАЯ ПАСТИЛА 150

BERRY MARSHMALLOW

ПРОТЕИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ 190

PROTEIN ICE-CREAM

ХАЛК ДЕТОКС СО СПИРУЛИНОЙ 350

HULK DETOX

ABC ДЕТОКС + 1 290

ABC DETOX + 1

ПРЯНЫЙ МОРКОВНЫЙ ДЕТОКС 290

SPICY CARROT DETOX

ОСВЕЖАЮЩИЙ ДЕТОКС 290

REFRESHING DETOX

ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ КОНИНЫ

HORSEMEAT DELICATESSEN

КАК ГОТОВИМ

Ингредиенты на 1 персону:
Зелень кинзы 1 пучок, томат 100 гр, масло оливковое 50 гр, специи 20 гр, трюфель чёрный 5 гр, сыровяленая конина 50 гр, домашний хлеб или чиабатта.

Этап 1.
Томаты нарезать кубиком без сердцевины, часть зелени кинзы измельчить, хлеб нарезать толщиной 2,5 см и вырезать круглые хлебные шайбы, конину тонко нарезать.

Этап 2.
На разогретой сковороде, на оливковом масле обжарить хлебные шайбы с двух сторон, выложить на блюдо. Затем выкладываем заправленные томаты с кинзой, маслом и трюфелем, тонко нарезанную конину и украшаем веточками кинзы.

БРУСКЕТТА С ХАМОНОМ ИЗ КОНИНЫ 590

BRUSCHETTA WITH HORSEMEAT JAMON

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КОНИНОЙ И ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ 890

WARM SALAD WITH HORSEMEAT AND VEAL TONGUE

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ТУШЕНОЙ КОНИНОЙ 490

SIGNATURE OLIVIER WITH STEWED HORSEMEAT

ФИРМЕННЫЙ СТЕЙК ИЗ КОНИНЫ 1800

SIGNATURE HORSEMEAT STEAK

КАЗЫ 480

KAZY

КАК ГОТОВИМ

Ингредиенты на 1 персону:
Лосось 200 гр, соль щепотка, перец щепотка, масло оливковое 50 гр, манго 1 шт., сок 1 лимона, зелень.

Этап 1.
Лосось нарезаем кубиками 2х2 см. Манго очистить, отделить мякоть и пробить в блендере с добавлением оливкового масла, сока лимона и специй.

Этап 2.
Лосось заправляем соусом, дать промариноваться 3-5 минут, выложить на блюдо горочкой и украсить зеленью.

ЛОСОСЬ С МАНГО НА ЛЕДЯНОМ ПЛАТО 650

SALMON WITH MANGO ON THE ICE PLATTER

СЕЛЕДКА ПО-ДОМАШНЕМУ 360

HOMEMADE HERRIGE

БАКЛАЖАНЫ ВОСТОКА 480

ORIENTAL COOKED EGGPLANTS

БУРАТТА НА ПЕЧЁНОЙ ЛЕПЕШКЕ 990

BURATTA ON A BAKED PITA

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 550

ASSORTED FRESH VEGETABLES

БРУСКЕТТА КРЕМ-ТРЮФЕЛЬ 450

CREAM-TRUFFLE BRUSCHETTA

ТУНЕЦ В ТРЮФЕЛЬНОМ МАСЛЕ 590

TUNA IN TRUFFLE OIL

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ И СОУСОМ ИЗ ШПРОТ 450

BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF AND SPRATS SAUCE

ИКОРНОЕ ПЛАТО 3900

CAVIAR PLATTER

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ И АВОКАДО 730

SALMON AND AVOCADO TARTARE

ЖАРЕНЫЙ СУЛУГУНИ 590

FRIED SULUGUNI

МЯСНОЕ АССОРТИ 1500

ASSORTED MEAT PLATE

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 680

BEEF CARPACCIO

УТИНЫЙ ПАШТЕТ С ТОСТАМИ 450

DUCK PASTE WITH TOASTS

ХОЛОДЕЦ 450

JELLIED MEAT

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 590

VEAL TARTARE

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ 750

SALMON CARPACCIO

ЛОСОСЬ В ЗЕЛЕНИ 650

SALMON IN THE GREEN COAT

СЫРНОЕ АССОРТИ 1690

ASSORTED CHEESE PLATE

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА УГЛЯХ С СЫРНЫМ МУССОМ 390

CHARGRILLED CAULIFLOWER WITH CHEESE MOUSSE

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ 490

HOMEMADE PICKLES

КАК ГОТОВИМ

Ингредиенты на 1 персону:
Салатные листья 75 гр, томаты Черри 25 гр, цукини 30 гр, баклажаны 30 гр, перец болгарский 50 гр, специи 10 гр, масло оливковое 25 гр, кинза 10 гр, горчица 15 гр, мякоть телятины 75 гр, чеснок 1 зубчик.

Этап 1.
Мясо замариновать со специями, маслом и мелко рубленным чесноком. Запекаем нарезанные кольцами цукини, баклажаны и болгарский перец до готовности. Готовим соус: масло смешать с горчицей и добавить измельчённую зелень.

Этап 2.
В салатник выложить салатные листья, перец болгарский нарезанный брусочками, запечённые цукини и баклажаны, заправить соусом и хорошо перемешать. На блюдо выложить заправленный салат, обжаренную телятину и украсить томатами Черри.

СТЕЙК САЛАТ 790

STEAK SALAD

МЯСНОЙ МИКС С ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ 420

MEAT MIX SALAD WITH CHIPS

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И МЯГКИМ СЫРОМ 520

GREEK SALAD WITH EGGPLANTS AND FETA

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 650
КУРИЦЕЙ 520

CAESAR SALAD WITH SHRIMPS / CHICKEN

САЛАТ С КИНОА 490

SALAD WITH QUINOA

САЛАТ С КРАБОМ В КОКОСОВОМ СОУСЕ 990

SALAD WITH CRAB IN COCONUT SAUCE

САЛАТ "ТАШКЕНТ" С ТЕЛЯТИНОЙ 450

SALAD “TASHKENT” WITH VEAL

РОЛЛ "СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ" 360

ROLL "HERRING UNDER FUR COAT"

САЛАТ ПО-ГРЕЧЕСКИ 450

GREEK SALAD

САЛАТ АЧИЧУК 440

ACHICHUK

САЛАТ СЕМЬ КРАСОК 450

SEVEN PAINTS

ЛЮБИМЫЙ САЛАТ СЕРГЕЯ СВЕТЛАКОВА 470

SERGEY SVETLAKOV'S FAVORITE SALAD

САЛАТ С УГРЕМ И СОУСОМ НИСУАЗ 790

SALAD WITH EEL AND NICOISE SAUCE

АВОКАДО С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ И СЫРОМ 750

AVOCADO WITH SMOKED TROUT AND CHEESE

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ 650

SALAD WITH CALAMAR

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 690

WARM EGGPLANT SALAD

СУПЫ

SOUPS

КАК ГОТОВИМ

Ингредиенты на 1 персону:
Лук порей 35 гр, лук репка 35 гр, картофель 100 гр, кукуруза 100 гр, креветки 25 гр, краб 50 гр, масло растительное 15 гр, масло сливочное 25 гр, сливки 50 мл, морковь 25 гр, тимьян и розмарин по 1 веточке.

Этап 1.
Овощи очистить и нарезать произвольной формой, креветки и краб очистить. На растительном масле в сотейнике обжариваем овощи до готовности, добавляем бульон, креветки и краба.

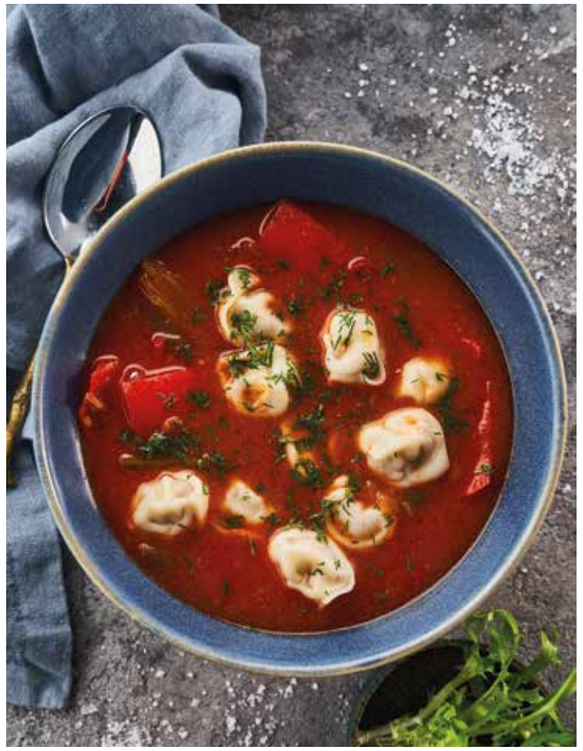
Этап 2.
Готовый суп пробиваем блендером до однородной массы, процеживаем через сито, доводим до вкуса специями. При подаче украшаем кукурузой, крабом и зеленью.

КУКУРУЗНЫЙ СУП С КРАБОМ 550

CORN SOUP WITH CRAB

УХА СУЛТАНА С СЕМГОЙ 490

SULTAN FISH SOUP



ЧУЧВАРА ШУРПА 450

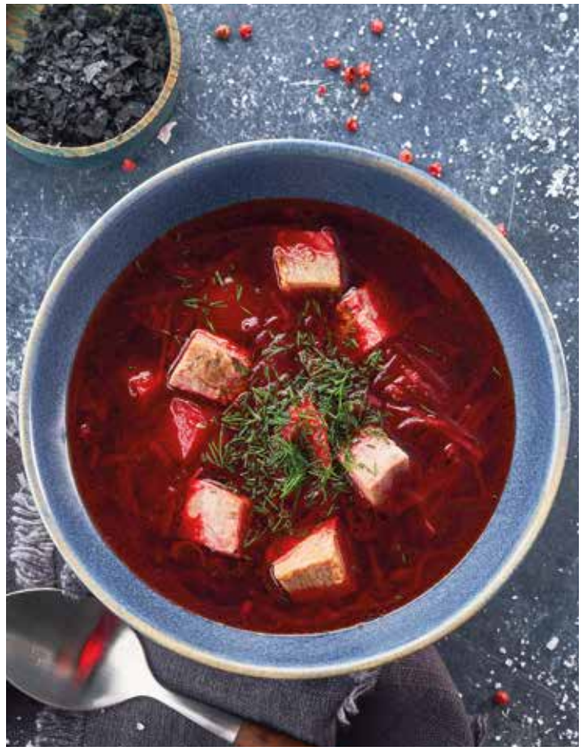
CHUCHVARA SHURPA

ЛАГМАН ИЗ МОЛОДОГО БАРАШКА 450

LAGMAN WITH YOUNG LAMB

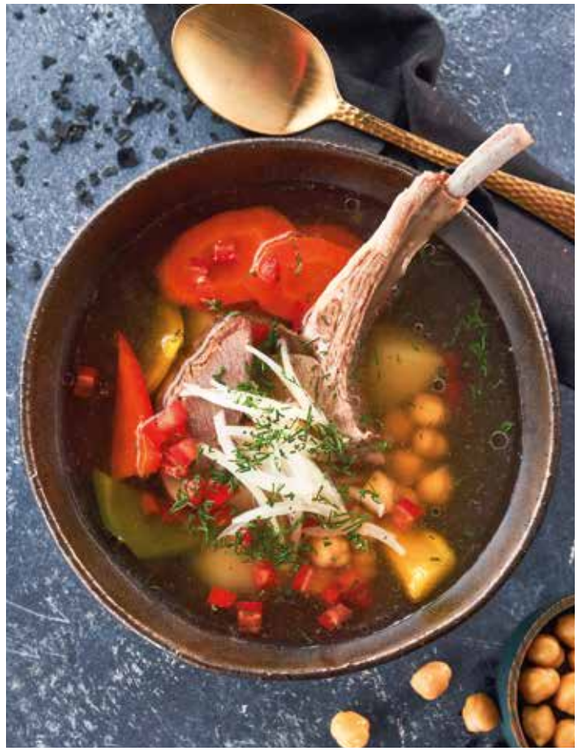
ТОМ ЯМ 620

TOM YAM



УКРАИНСКИЙ БОРЩ 420

UKRAINIAN BORSCH

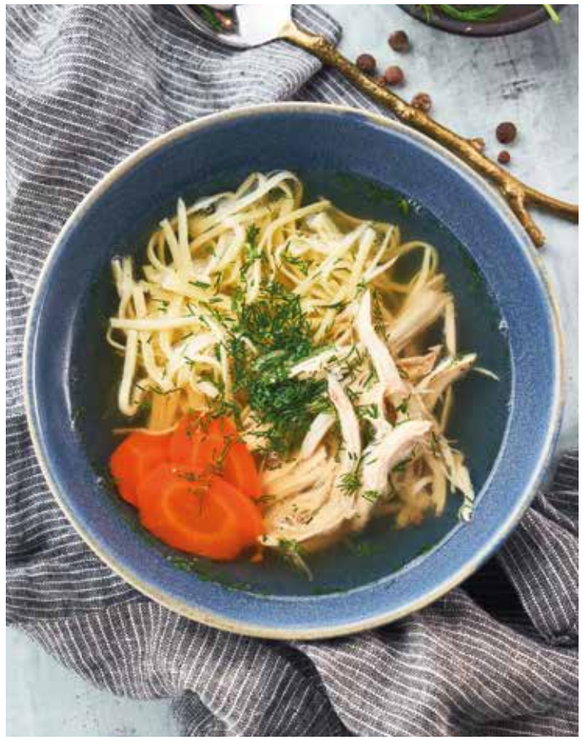


НАВАРИСТАЯ ШУРПА ИЗ ТАШКЕНТА 520

THICK TASHKENT SHURPA

ХАРЧО 450

KHARCHO



УГРА - ОШ 360

UGRA - OSH

ТЕСТО

PASTRY

КАК ГОТОВИМ

Для приготовления теста необходимо:
Сливочное масло 50 гр, сметана 50 гр, масло растительное, молоко 250 мл, дрожжи сухие 7 гр, соль 10 гр, сахар 50 гр, яйца куриные крупные 2 шт., мука 400 гр, сыр сулугуни 1 кг (натереть на терке).

Этап 1.
Делаем опару: смешиваем в стакане теплую воду и теплое молоко, добавляем сахар и дрожжи, хорошо все размешиваем и оставляем в тепле на 20 минут до образования пышной шапочки.

Этап 2.
Подошедшую опару выливаем в глубокую миску, добавляем к ней яйцо, соль и просеянную муку постепенно, сливочное масло и сметану. Вымешиваем тесто. Перекладываем его в чистую миску, накрываем чистым полотенцем и оставляем на час в тепле. Через час тесто должно увеличиться в 2,5 раза. Обминаем его и оставляем еще на 30 минут. Готовое тесто разделить на 6 частей.

Этап 3.
Раскатываем тесто в овал, в центр кладём сыр, оставляя края свободными, затем соединяем края и приминаем в форму лодочки. Выпекать 20 минут, при подаче выложить в центр желток и кусочки сливочного масла.

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ **490**

KHACHAPURI IN ADZHARIAN STYLE

СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С ИНДЕЙКОЙ 650

PUFF PIE WITH TURKEY

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 460
ПО-МИГРЕЛЬСКИ 470

KHACHAPURI IN IMERETI STYLE / MIGRELIAN STYLE

САМСА С БАРАНИНОЙ 199
ТЕЛЯТИНОЙ 210

SAMSA WITH MUTTON / WITH VEAL

КУТАБ С КРАБОМ 320
ТЕЛЯТИНОЙ / БАРАНИНОЙ /ЗЕЛЕНЬЮ / СЫРОМ / СЫРОМ И ТОМАТАМИ 220

KUTAB WITH CRAB / VEAL / MUTTON / GREENS / CHEESE / CHEESE AND TOMATOES

ЧЕБУРЕКИ С КРАБОМ 320
БАРАНИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ 250

CHEBUREK WITH CRAB / MUTTON / VEAL

ХИНКАЛИ С КРАБОМ 210
БАРАНИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ 100

KHINKALI WITH CRAB / MUTTON / VEAL

МАНТЫ С БАРАНИНОЙ 390

MANTI WITH MUTTON

МАНТЫ С ТЕЛЯТИНОЙ 420

MANTI WITH VEAL

ДЖУВАВА 390

DZHUVAVA

ЛИНГВИНИ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ И ТРЮФЕЛЕМ 1100

LINGUINE PASTE WITH BLACK CAVIAR AND TRUFFLE

ХИНКАЛИ С РЫБОЙ 820

KHINKALI WITH FISH

МАНТЫ С ЛОСОСЕМ 790

MANTI WITH SALMON

ПЛОВ

PILAF

КАК ГОТОВИМ

Ингредиенты на 2-4 персоны:
Мякоть ягнёнка 600 гр, курдюк 100 гр, растительное масло 100 гр, специи 30 гр, морковь жёлтая 250 гр, лук репчатый 200 гр, перец Чили 20 гр, рис Лазер 500 гр, горох нут 50 гр.

Этап 1.
Рис перебрать, промыть в воде. Мясо нарезать кубиками, морковь брусочками, лук соломкой, горох предварительно замочить.

Этап 2.
Разогреваем казан, курдюк нарезаем и растапливаем с добавлением растительного масла, затем до золотистого цвета обжариваем лук, нарезанное мясо, добавляем морковь, специи. Выкладываем замоченный рис, горох нут, заливаем водой, делаем углубления и кладём чеснок, закрываем казан. Периодически добавляем жидкость и помешиваем до готовности.

ПЛОВ ПРАЗДНИЧНЫЙ **490**

FESTIVE PILAF

ПЛОВ ФЕРГАНСКИЙ **450**

FERGHANA PILAF

ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ **450**

CHAIKHANSKIY PILAF

КАЗЫ К ПЛОВУ / АЧИЧУК К ПЛОВУ / ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ **150 / 100 / 85**

KAZY TO PILAF / ACHICHUK TO PILAF / QUAIL EGG TO PILAF

ТАНДЫРНАЯ ЛЕПЕШКА **110**

TANDOOR PITA

КАК ГОТОВИМ

Ингредиенты на 4 персоны:
Бок ягнёнка 1.5 кг, соль 15 гр, перец 5 гр, чеснок 20 гр, зелень 200 гр, лук репчатый 200 гр, масло оливковое 100 гр, тимьян и розмарин по 1 веточке.

Этап 1.
Мясо замариновать с овощами, зеленью и специями, добавить оливковое масло и оставить в холодном месте на 12 часов.

Этап 2.
На раскалённой сковороде на оливковом масле обжариваем бок ягнёнка с добавлением тимьяна, розмарина, чеснока и перца Чили, обжариваем с двух сторон, периодически поливаем соком. Доводим до готовности в духовом шкафу, предварительно прогрев его до 200 С.

БОК ЯГНЕНКА С ОВОЩАМИ 4200

FLANK OF YOUNG LAMB WITH VEGETABLES

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / БАРАНИНЫ 880 / 720

VEAL TENDERLOIN KEBAB / MUTTON KEBAB

ШАШЛЫК КУРИНЫЙ 550

CHICKEN KEBAB

ТЕЛЯТИНА НА РЕБРЕ (ЗА 100 ГР.) 590

VEAL ON THE EDGE

КАРЕ ЯГНЕНКА (ЗА 100 ГР.) 550

RACK OF LAMB

ШАУРМА С ЦЫПЛЁНКОМ 450
КЛАССИЧЕСКАЯ 450
БАРАНИНОЙ 690
КРАБОМ 780

SHAWARMA WITH CHICKEN / CLASSIC / MUTTON / CRAB

ЦЫПЛЕНОК 750

CHICKEN

ЛЮЛЯ-КЕБАБ:
БАРАНИНА 440
КУРИЦА 390
ТЕЛЯТИНА 480

MUTTON LULEH-KEBAB / CHICKEN LULEH-KEBAB / VEAL LULEH-KEBAB

ТИ-БОН 3900

T-BONE

СТЕЙК РИБАЙ 2900

RIB EYE STEAK

СТЕЙК МАЧЕТЕ 990

MACHETTE STEAK

СОЧНАЯ ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА 1490

TOOTHSOME LAMB TENDERLOIN

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА НА КОМПАНИЮ 4200

MEAT PLATTER FOR A COMPANY

МЯСНЫЕ БЛЮДА

MEAT MEAL

КАК ГОТОВИМ

Ингредиенты на 1 порцию:
Голень ягнёнка 300 гр, лук 100 гр, морковь 100 гр, сельдерей 100 гр, томаты 20 гр, специи 30 гр, зелень 50 гр, чеснок 20 гр, масло оливковое 50 гр.

Этап 1.
Овощи предварительно промыть, голень ягнёнка зачистить от плёнок.

Этап 2.
Овощи нарезать произвольно и приготовить к обжарке.

Этап 3.
На раскаленной сковороде на оливковом масле обжарить голень ягнёнка с двух сторон, и добавить овощи. Обжариваем до размягчения овощей, добавляем немного бульона и специй. Тушим в течении 1.5 - 2 часов. После приготовления полученный соус протираем через сито и используем его при подаче блюда.

РУЛЬКА ЯГНЕНКА 790

KNUCKLE OF LAMB

КОЗЛЕНОК С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ **1250**

GOATLING WITH MASHED POTATOES

ДОЛМА **390**

DOLMA

КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ **590**

HOMEMADE CUTLETS WITH MASHED POTATOES

КУЗИЧЕК С ЯЗЫКОМ ЯГНЕНКА **520**

KUZICHEK WITH LAMB TONGUE

БОССО ЛАГМАН **490**

BOSSO LAGMAN

ТЕЛЯТИНА С СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ 950

VEAL WITH MOREL SAUCE

ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕНЫЕ С ТЕЛЯТИНОЙ 390

FRIED DUMPLINGS WITH VEAL

БАРАНЬЯ ШЕЯ С КАРТОФЕЛЕМ 950

SCRAG WITH MASHED POTATOES

ОДЖАХУРИ 420

OJAKHURI

ЧАШУШУЛИ 590

CHASHUSHULI

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

FISH AND SEAFOOD

КАК ГОТОВИМ

Ингредиенты на 1 порцию:
150 гр лосося, щепотка соли и молотого перца, 2 столовых ложки оливкового масла, шпинат 100 гр, соль 2 гр, бульон рыбный или вода 100 мл, булгур 200 гр, тертый пармезан 20 гр, сливки 20 мл, зелень тархун.

Этап 1.
Лосось нарезаем кубиками, посолить, поперчить и приправить оливковым маслом.

Этап 2.
Булгур отварить в подсоленной воде.
Готовим пюре из шпината: шпинат, соль, бульон рыбный или воду соединить и пробить блендером до однородной массы.

3. Лосось ставим запекаться до готовности, в предварительно прогретый духовой шкаф до 180 С., на 7-10 минут.

4. Готовим гарнир: в сотейник кладём отварной булгур, пюре из шпината, добавляем тертый пармезан, сливки и зелень тархун. Прогреваем все постоянно помешивая до загустения в течение 5 минут.

ЛОСОСЬ С БУЛГУРОМ **890**

SALMON WITH BULGUR

ДОРАДО 850

DORADO

СЕМГА НА МАНГАЛЕ 790

GRILLED SALMON

СИБАС 850

SEA BASS

ЛОСОСЬ СО СПАРЖЕЙ НА ПАРУ 1200

STEAMED SALMON WITH ASPARAGUS

КАЛЬМАРЫ 650

SQUIDS

ЛАНГУСТИНЫ НА ГРИЛЕ 790

GRILLED LANGOUSTINE

СПАГЕТТИ С КРАБОМ 780

SPAGHETTI WITH CRAB

КРАБКЕЙКИ 1100

CRAB CHOPS

КЛЕШНЯ КРАБА 1350

CRAB NIPPER

КРАБ НА СКОВОРОДЕ 1100

CRAB IN A PAN

РЫБНЫЕ БИТОЧКИ С ВЕШЕНКАМИ **850**

FISH CHOPS WITH OYSTER MUSHROOMS

КРЕВЕТКИ ТОМ ЯМ / ВАСАБИ **650**

SHRIMP IN TOM YAM STYLE / WASABI SHRIMP

ВОНГОЛЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ **990**

CLAM IN TOMATO SAUCE

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА **2600**

FISH PLATTER

СОТЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С ОВОЩАМИ **1600**

SEAFOOD SAUTE IN OIL WITH VEGETABLES

БЛЮДА К ПИВУ

SNACKS FOR HOPPY DRINKS

КАК ГОТОВИМ

Для фарша на 1 кг нам понадобится: мякоть баранины 700 гр, жировая сетка ягнёнка 150 гр, лук репчатый 150 гр, соль 10 гр, зира 5 гр, кориандр 5 гр, перец молотый 5 гр.

Для 1 кг теста понадобится: пшеничная мука 500 гр, растительное масло 50 гр, яйцо куриное 2 шт., вода 200 мл, соль 5 гр.

Этап 1.
Очищенный лук, мякоть баранины и баранью сетку измельчить, добавить кориандр, зиру, специи и хорошо перемешать.

Этап 2.
Готовим тесто: берём просеянную муку, соль, яйцо, немного воды и оливковое масло, хорошо вымешиваем тесто в течение 10 минут и даём готовому тесту отстояться 15-20 минут в холодильнике.

Этап 3.
Раскатываем тесто, слегка подпыляя мукой. Нарезаем тесто квадратами размером 4х4 см, выкладываем фарш в центр и соединяем края теста и защепляем хвостики.

Этап 4.
Готовую чучвару обжарить на разогретой сковороде на растительном масле с двух сторон.

ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ 450

FRIED CHUCHVARA

КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ **890**

SHRIMP IN TERIYAKI SAUCE

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ (ЗА 100 ГР.) **420**

MAGADAN SHRIMP

АССОРТИ КОЛБАСОК НА ГРИЛЕ **1690**

ASSORTED GRILLED SAUSAGES

БАРАБУЛЯ ЖАРЕНАЯ **550**

FRIED BARABULYA FISH

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

GARNISH

КАК ГОТОВИМ

Этап 1.
Кукурузу очистить и отварить в подсоленной воде в течение 30 минут, дать остыть.

Этап 2.
Подготовленную кукурузу натереть чесноком и специями, обжарить на растительном масле.

Этап 3.
Готовую кукурузу смазать сливочном маслом и посыпать тертым пармезаном, поставить запекаться в духовку, предварительно прогрев ее до 180 С., запекаем до румяной корочки.

КУКУРУЗА НА МАНГАЛЕ С ЧЕСНОКОМ 290

GRILLED CORN WITH GARLIC

АВОКАДО НА ГРИЛЕ 650

GRILLED AVOCADO

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ СО СМЕТАНОЙ 260

BACKED POTATO WITH SOUR CREAM

ОВОЩИ НА УГЛЯХ 460

CHARGRILLED VEGETABLES

БРОККОЛИ НА ГРИЛЕ 290

GRILLED BROCCOLI

КАРТОФЕЛЬ ФРИ / С ВЕШЕНКАМИ / ПЮРЕ 220 / 320 / 220

НА ПАРУ ОВОЩИ / РИС 270 / 190

FRIES / POTATOES WITH OYSTER MUSHROOMS / MASHED POTATOES / STEAMED RICE / STEAMED VEGETABLES

СОУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ 99

ASSORTED SAUCES

КАК ГОТОВИМ

Ингредиенты на 8 порций:
Сливочное масло 100 гр, яйцо куриное 4 шт., мука 180 гр, соль 1.5 гр, сливки 50 гр, молоко 250 мл.

Этап 1.
Вскипятить молоко добавить масло и сливки, соль, довести до кипения. В кипящую воду всыпать муку, хорошо перемешать и проварить 2 минуты. Массу немного остудить. Добавить одно яйцо, хорошо перемешать, добавить второе, перемешать.

Этап 2.
Противень застелить бумагой для выпечки (или смазать маслом). Через кондитерский мешок отсаживаем тесто по 20 гр, диаметром 4 см Поставить в разогретую до 180 градусов духовку, выпекать до золотистой корочки, примерно 35–40 минут. Во время выпечки дверцу духовки не открывать.

Этап 3.
Готовые пирожные наполнить кремом при помощи кондитерского мешка. Крем заварной, классический.

ПРОФИТРОЛЬ 350
PROFITEROLE

СИГАРА 550

CIGAR

КРЕПЫ 480

CREPES

ЧЕРНИЧНЫЙ ТОРТ 490

BLUEBERRY CAKE

ЭКЛЕР С ФИСТАШКОЙ 420

ÉCLAIR WITH PISTACHIO

МЕДОВИК ЧЕРЕМУХОВЫЙ 390

HONEY CAKE WITH BIRD-CHERRY

НАПОЛЕОН 390

NAPOLEON

МОРКОВНЫЙ ТОРТ 450

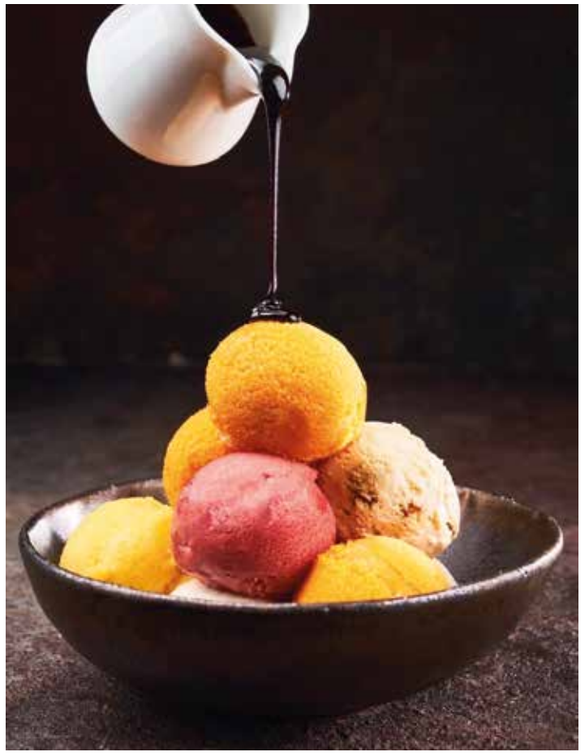
CARROT CAKE

ЧАК-ЧАК 350

CHACK-CHACK

ДОМАШНИЕ ОРЕШКИ 290

HOMEMADE PASTRY "NUTS"



МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ 200 / 150

ICE-CREAM / SORBETS IN ASSORTMENT

ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 190

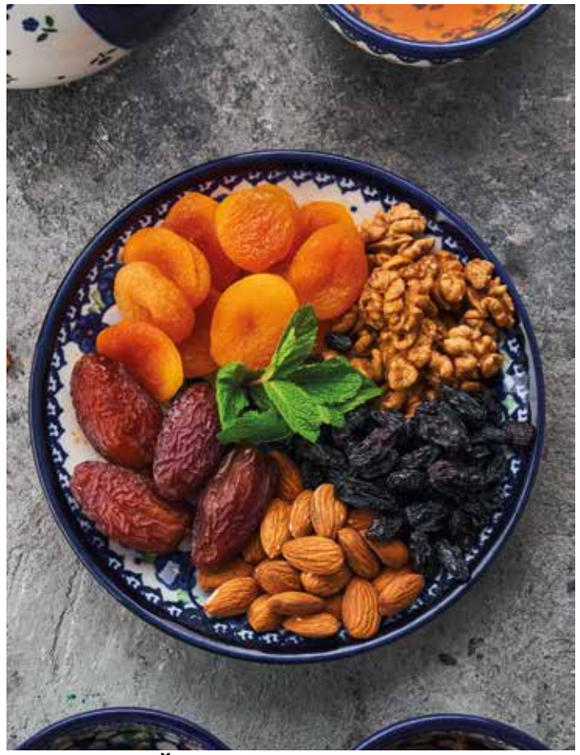
JAM IN ASSORTMENT

ПАХЛАВА 320

PAKHLAVA

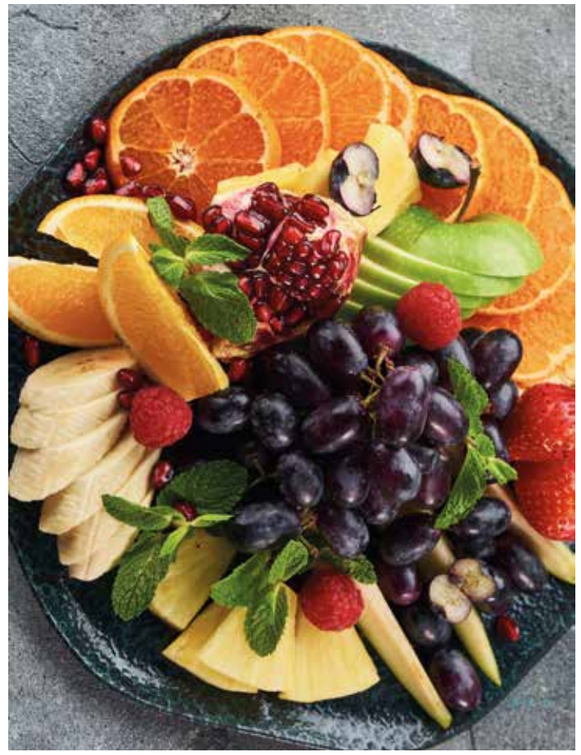
ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК 390

NEW-YORK CHEESECAKE



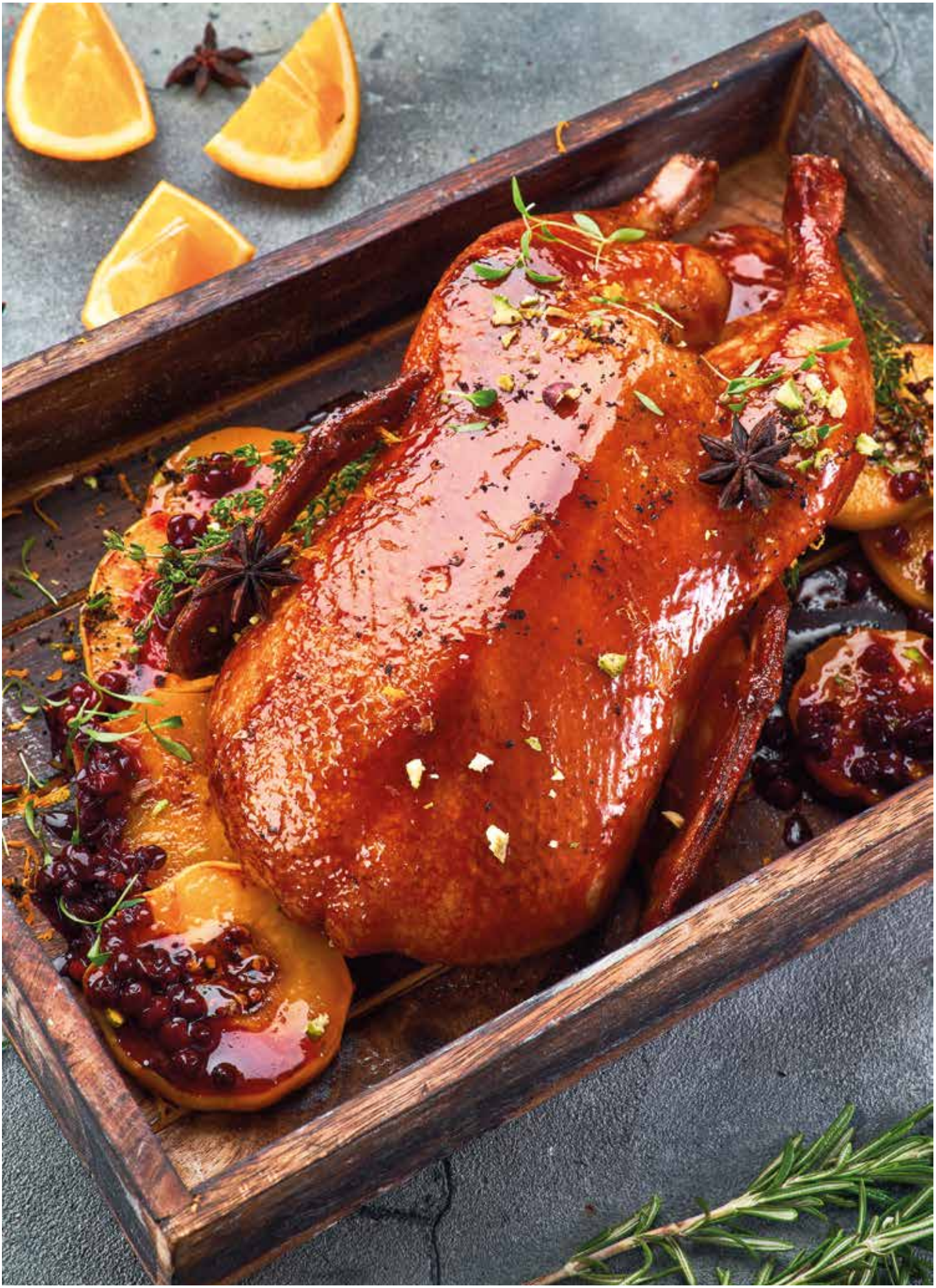
ВОСТОЧНЫЙ БАЗАР 450

VOSTOCHNIY BAZAR



ФРУКТОВАЯ ВАЗА 1800

FRUIT VASE



УТКА ПО СЕМЕЙНОМУ РЕЦЕПТУ СЕРГЕЯ СВЕТЛАКОВА (ГОТОВИТСЯ ПО ПРЕДЗАКАЗУ) **3200**

DUCK ACCORDING TO THE FAMILY RECIPE OF SERGEI SVETLAKOV