



КНИГА КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ





Мое любимое блюдо, которое готовила мне мама, был пышный омлет с сосисками. С него то все и началось. Как получается он таким пышным, почему, что туда входит, почему у него такой незабываемый аромат и неповторимый вкус...

Когда к нам в гости приходили ее подруги, они обращали внимание, как я готовлю на кухне, с каким наслаждением и интересом все это делаю, как шепетильно ко всему отношусь и говорили маме: «Какой поваренок у тебя растет». Мама мне давала свободу творчества и направляла меня.

Все дороги вели меня в кулинарию.

Теперь я понимаю, что неспроста стал кулинаром. Моя бабушка, очень любила готовить, делала это изысканно, с душой. Особенно ей удавался пирог из песочного теста с повидлом, его аромат будил меня по утрам. Этот рецепт передается у нас из поколения в поколение.

История «Пара» началась когда-то, за вкусным ужином в приятной компании и разговорами о будущем.

Эта книга, кропотливый труд всей команды и мы рады вам ее презентовать. Это кулинарное произведение, в котором каждый из вас, Дорогие гости, найдет, что-то для себя. Свои вкусы, свою историю, ностальгию, взрыв эмоций, а кто-то и кусочек солнечной Италии.

Шеф-Повар
Станислав Ахметшин

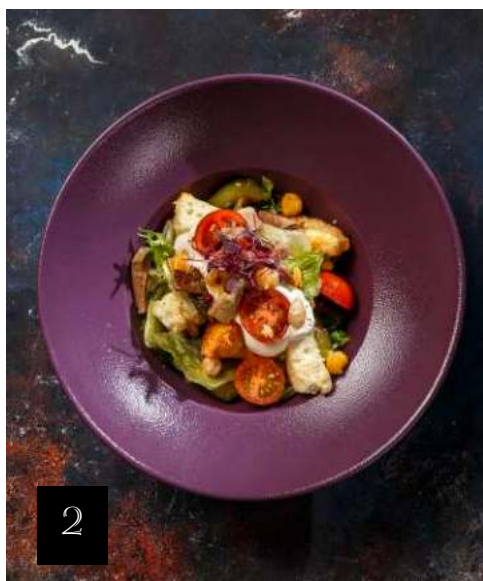
СОДЕРЖАНИЕ

CONTENTS

♦ Салаты SALADS	стр. 4
♦ Рецепт: Цезарь с курицей CAESAR SALAD RECIPE	стр. 5
♦ Рецепт: Икра баклажанная с бриошь	стр. 5
EGGPLANT CAVIAR WITH BRIOCHE RECIPE	
♦ Холодные закуски COLD APPETIZERS	стр. 6
♦ Супы SOUPS	стр. 10
♦ Рецепт: Солянка по-карельски	стр. 10
KARELIAN-STYLE SOLYANKA RECIPE	
♦ Паназия PANASIA	стр. 12
♦ Рецепт: Том-ям TOM YAM RECIPE.....	стр. 12
♦ Лепим сами (пельмени, вареники) DUMPLINGS	стр. 14
♦ Паста PASTA	стр. 15
♦ Пиццетта PIZZETTA	стр. 16
♦ Бургеры BURGERS	стр. 18
♦ Стейки STEAKS	стр. 19
♦ Основной курс MAIN COURSE	стр. 20
♦ Рецепт: Морковные биточки CARROT PANCAKE RECIPE	стр. 22
♦ Рецепт: Домашние котлеты HOMEMADE CUTLETS RECIPE	стр. 23
♦ Гриль GRILL	стр. 24
♦ Дополни до полна (гарниры, соусы и т.д) ADDITIVES	стр. 26
♦ Десерты DESSERTS	стр. 28



1



2



3



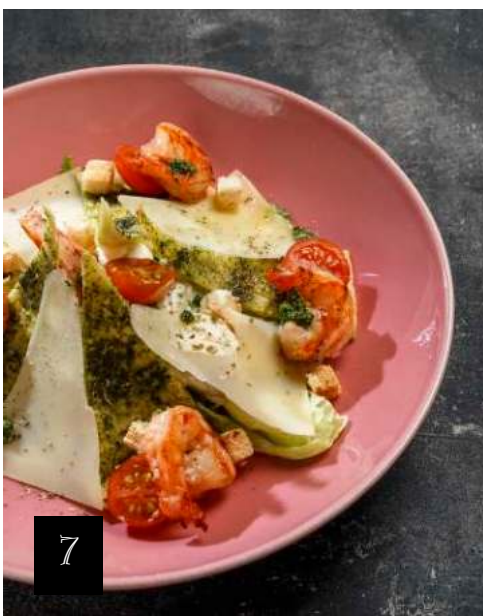
4



5



6



7



8

САЛАТЫ

SALADS

1. Салат с пастроми и запеченными овощами 270 г | 440 Р
Pastrami salad with baked vegetables
2. Салат с говяжьим языком, маринованными грибами, 240 г | 440 Р
битыми огурцами, бриошь, томатами черри
и имбирно-горчичной заправкой
Beef tongue salad with pickled mushrooms, smashed cucumbers, brioche,
cherry tomatoes and ginger mustard dressing
3. Салат с копченым судаком, яйцом пашот, 240 г | 350 Р
жареным картофелем и свежими томатами
Pike perch salad with poached egg, fried potatoes and fresh tomatoes
4. Салат с кальмаром на гриле, томатами черри, 220 г | 390 Р
стеблем сельдерея и горчично-медовой заправкой
Grilled squid salad with cherry tomatoes, celery and honey mustard dressing
5. Салат с кофейной свеклой, яблоком, орехами, 260 г | 290 Р
конфитюром из вишни и маскарпоне
Vegetable salad with beetroot in coffee, apple, nuts, cherry jam and mascarpone
6. Салат из жареных баклажанов, свежих томатов 200 г | 320 Р
и сыра моцарелла
Salad with fried eggplant, fresh tomatoes and mozzarella cheese
7. Салат Цезарь с тигровыми креветками 230 г | 620 Р
Caesar salad with tiger prawns
8. Салат Оливье с курицей, перепелиными яйцами, 260 г | 290 Р
соусом тартар и бородинскими тостами
Olivier salad with chicken, quail eggs, tartar sauce and borodinskiy bread toasts

Салат Цезарь с куриным филе и беконом

CAESAR SALAD WITH CHICKEN AND BACON

240 г

440 Р



РЕЦЕПТ

Цезарь с курицей

- Куриное филе
- Салат Айсберг
- Салат Романо
- Соус Цезарь
- Томаты Черри
- Сухари пшеничные
- Сыр Пармезан
- Бекон (по желанию)

1. Простой салат Цезарь с курицей – народный вариант классического, который когда-то придумал американский повар итальянского происхождения Цезарь Кардини. Идея такого блюда появилась на свет, как говорится, не от хорошей жизни. Просто однажды на кухне ресторана не осталось ничего, кроме листового салата, оливкового масла, сыра пармезан, хлеба и яиц.

2. В Цезарь можно добавлять все что угодно. Разный сыр, хрустящий салат, креветки, курицу, бекон, томаты черри и даже отварные яйца!

3. Наш вариант Цезаря, конечно, «богаче» и сытнее, чем у Кардини. В нем есть и куриное филе, и фирменная заправка. О ней подробно и расскажу:

Приготовим домашний майонез. Для этого возьмем желтки, горчицу, соль, уксус винный или яблочный. Взобьем в однородную массу и тонкой струйкой введем масло – растительное, а затем оливковое. Отдельно измельчим анчоусы и каперсы, чеснок, пармезан. Добавим соевый соус и лимонный сок. Добавим все в майонез. Хорошо взболтаем. Получим наш фирменный соус Цезарь.

Икра баклажанная с бриошь

EGGPLANT CAVIAR WITH BRIOCHE

200 г

290 Р



РЕЦЕПТ

Икра баклажанная «Заморская»

- 800 г баклажан
- 500 г томаты свежие
- 100 г лук репчатый
- 100 г перец болгарский запечённый
- 200 г морковь
- 10 г винный уксус
- 10 г укроп \ петрушка
- 10 г чеснок

1. Баклажанную икру любят за свежий летний вкус, за приятную горчинку и – главное! – за универсальность. Это ведь настоящая палочка-выручалочка! На праздничном столе это будет отличная овощная закуска. Но она вполне может быть и основным блюдом: икру из баклажанов можно просто намазать на хлеб, можно подать с отварным или жареным картофелем, пастой или рисом.
2. Для яркого вкуса, баклажаны нужно запечь, чтобы они были мягкие внутри и кожа легко снималась. Но одних баклажанов для икры мало: их

смешивают с обжаренным и мелко нарезанным луком, запеченным сладким перцем без кожуры, томатами, морковью.

3. Свежий яркий вкус придают баклажанной икре чеснок и свежие травы – укроп и петрушка. А также винный уксус. Все ингредиенты можно пропустить через мясорубку, измельчить в блендере, размять толкушкой или порубить ножом.

4. Всем приятного аппетита! Пробуйте, экспериментируйте!



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

1. **Мясная тарелка: куриный рулет, буженина, 250 г | 560 Р**
ростбиф из говядины, бастурма
COLD CUTS: CHICKEN ROLL, BUZHENINA, ROAST BEEF, BASTURMA.
2. **Тартар из тунца с рисовыми чипсами, 160 г | 570 Р**
соусом из печеных лимонов, кинзой и сладким чили
TUNA TARTARE WITH RICE CHIPS, BAKED LEMON SAUCE, CILANTRO AND SWEET CHILI
3. **Сырная тарелка: пармезан, камамбер, грандблю, 220 г | 560 Р**
cheddar, орехи, цукаты, мед, гриссини
CHEESE PLATE: PARMESAN, CAMEMBERT, GRANDBLU, CHEDDAR, NUTS,
CANDIED FRUITS, HONEY, GRISSINI.
4. **Тартар из говядины с копченой солью, сальсой из колы 200 г | 450 Р**
и вялым желтком
BEEF TARTARE WITH SMOKED SALT, COLA SALSA AND SUN-DRIED YOLK.
5. **Ассорти солений: огурцы битые, томаты малосольные, 180 г | 260 Р**
черемша и перец соленые, капуста маринованная
ASSORTED PICKLES: BEATEN CUCUMBERS, SALTED TOMATOES, PICKLED WILD LEEK,
SWEET PEPPERS AND CABBAGE.
6. **Хумус с хрустящими овощами и пшеничной лепешкой 220 г | 260 Р**
HUMMUS WITH CRISPY VEGETABLES AND WHEAT TORTILLA
7. **Форшмак с яблоком и сливочным сыром 260 г | 280 Р**
Подается с бородинским хлебом
FORSHMAK WITH APPLE AND CREAM CHEESE. SERVED WITH BORODINO BREAD
8. **Лосось слабой соли с оладьями из цукини 270 г | 510 Р**
LOW-SALTED SALMON WITH ZUCCHINI PANCAKES



РЕЦЕПТ

Солянка по-карельски



Солянка по-карельски

KARELIAN-STYLE SOLYANKA

300\40 Г

360 Р

Классика русской трактирной кухни, суп *солянка* относится к рассольным блюдам. Как следует из названия, в такие блюда принято добавлять *огуречный* или *капустный рассол*, который, в отличие от маринада, не содержит уксуса.

1. Для приготовления солянки нужны солёные огурцы, лучше всего бочковые. Ни малосольные, ни маринованные не подойдут, а только испортят вкус супа. Огурцы желательно очистить от кожуры и освободить от дряблой серединки. Кожуру, серединку и шелуху от лука лавровый лист, специи, корни зелени проварить минут 20 с куриным бульоном в отдельной кастрюле, и этот кислый отвар добавляют в суп вместе с рассолом.
2. Лук репчатый, мякоть соленого огурца нарезать кубиком.
3. Томат свежий ошпарить в кипятке, снять кожуру, нарезать мелким кубиком.
4. Бруснику замариновать. Приготовить маринад, довести до кипения, всыпать бруснику, снять с огня и охладить.

5. Елка - ветки бланшировать в кипящей воде 2-3 минуты, снять иголки, замариновать. Приготовить маринад, поместить иголки и прокипятить 3-4 минуты.
6. Пассировать лук, и кусочки копченого мяса или колбасок, когда лук станет золотистым, добавить елку, огурцы и свежий томат, обжарить.
7. Добавить отварное мясо, оливки, томатную пасту.
8. Соединить с бульоном.
9. Довести до вкуса.
10. Когда суп готов, добавить маринованную бруснику.
11. Подавать с рубленой зеленью, лимоном и сметаной.



Борщ с говядиной и яблоком.
Подается со сметаной, салом
и черносливом

BORSCH WITH BEEF AND APPLE. SERVED WITH
SOUR CREAM, LARD AND PRUNES

300\40\40 Г

360 Р

Куриный суп с домашней лапшой

HOMEMADE CHICKEN NOODLE SOUP

300 Г

190 Р



Супы

SOUPS

Тыквенный крем суп

PUMPKIN CREAM SOUP

300 Г

260 Р

Томатный суп с морепродуктами
« Фрутти ди mare»

FRUTTI DI MARE SEAFOOD TOMATO SOUP.

300 Г

540 Р

Грибной крем суп

MUSHROOM CREAM SOUP

300 Г

280 Р

Сырный крем-суп с пудрой
из бекона

CHEESE CREAM SOUP WITH BACON POWDER

300 Г

310 Р



РЕЦЕПТ

Том-ям

- 1,5 л куриный бульон
- 50 г паста том-ям
- 50 г соевый соус
- 120 г грибы (шампиньоны, вешенки, шиитаке)
- 200 мл кокосовое молоко
- 30г лайм украшение
- 15 г корень имбиря
- 15 г кинза
- 4 шт. креветки в панцире (черные тигровые)
- 120 г мидии голубые
- 6 г перец чили
- Соль
- Сахар

1. Подготовленные грибы нарезать на небольшие сегменты.
2. Очистить креветки, удалить хвост, кишечную жилку, промыть.
3. Мидии промыть.
4. Чили избавить от семян и нарезать под углом на колечки (1,5-2 мм.)
5. В сотейник налить куриный бульон, добавить пасту «Том ям», сахар, соевый соус и пластинки корня имбиря. Довести до кипения и влить кокосовое молоко.
6. Обжарить грибы и добавить в бульон.
7. Добавить морепродукты, проварить на медленном огне.
8. Добавить промытые в холодной проточной воде ростки бамбука. Довести до кипения и снять с нагрева.
9. Аккуратно перелить суп в тарелку, украсить веточкой свежей кинзы и для остроты добавить чили и лайм. Подавать суп с горячим отварным рисом Жасмин.

Название супа «Том-ям» состоит из двух тайских слов «том» и «ям». «Том» дословно переводится как «варить» или «кипятить». «Ям» – тайский острый салат. Таким образом, в Таиланде и Лаосе «том-ям» означает общее название горячих кисло-острых супов.



Том-ям с морепродуктами, грибами, бамбуком, на кокосовом молоке

ТОМ ЯМ WITH SEAFOOD, MUSHROOMS, BAMBOO, COCONUT MILK

300\100 Г 540 Р

Том-ям – кисло-острый суп с креветками, рыбой или другими морепродуктами.

Рамен со свининой и яйцом пашот

RAMEN WITH PORK AND POACHED EGG

320 Г 340 Р



Фо-бо с говядиной и пряным бульоном

PHO-BO WITH BEEF AND SPICY BROTH.

320 Г 310 Р

ПАНАЗИЯ

PANASIA



Тигровые креветки на
гриле в остром соусе
GRILLED TIGER PRAWNS IN SPICY SAUCE

100\100\20 г **840** Р



Острый салат с говядиной,
хрустящими овощами,
грибами и фунчозой

SPICY SALAD WITH BEEF, CRISPY VEGETABLES,
MUSHROOMS AND FUNCHOSE

280 г **440** Р



Удон с курицей и овощами
UDON WITH CHICKEN AND VEGETABLES

280 г **340** Р



Татаки из тунца, маринованные
овощи, дальневосточный соус

TUNA TATAKI, PICKLED VEGETABLES, FAR EASTERN SAUCE

180 г **570** Р

ЛЕПИМ САМИ

DUMPLINGS

1. Пельмени с курицей по-итальянски 260/40 г | 340 ₽
ITALIAN STYLE DUMPLINGS WITH CHICKEN
2. Вареники с картофелем и грибами, салом 270/40 г | 320 ₽
и луковым крамблом
MUSHROOMS AND POTATOES DUMPLINGS, LARD AND ONION CRUMBLE.
3. Вареники с мацони, медом, орехами, гранатом 300 г | 320 ₽
и свекольным соусом
DUMPLINGS WITH MATSUN, HONEY, NUTS, POMEGRANATE AND BEETROOT SAUCE
4. Пельмени домашние со сметаной 280/40 г | 340 ₽
HOMEMADE DUMPLINGS WITH SOUR CREAM



Русское слово «пельмени» является заимствованием из пермских языков. Тельнянь «хлебное ухо»: пель «ухо» + нянь «хлеб».

ПАСТА

PASTA

Паста, как правило, готовится до состояния «аль денте», а затем подается с соусами.

«*Al dente*» (аль денте) – означает степень приготовления пасты, в переводе с итальянского языка «*al dente*» означает «на зубок». В состоянии *Al dente* макаронные изделия ещё достаточно твердые и не успели развариться.



Фарфалле с рагу из утки, томатами и печеными овощами.

Подаются с кедровыми орехами и сыром пармезан

FARFALLE WITH DUCK RAGOUT, TOMATOES AND BAKED VEGETABLES. SERVED WITH PINE NUTS AND PARMESAN CHEESE

270 г 360 ₺



Тальятелле с лососем, сыром маскарпоне, лимонной икрой и рыбным сливочным соусом

TAGLIATELLE WITH SALMON, MASCARPONE CHEESE, LEMON CAVIAR AND FISH CREAM SAUCE

300г 490 ₺



Пенне «Алла Сицилиана». Томатный соус, печеные овощи, сыр моцарелла

PENNE «ALLA SICILIANA». TOMATO SAUCE, BAKED VEGETABLES, MOZZARELLA CHEESE

300 г 360 ₺



Спагетти с курицей, грибами, сливочным соусом и луком порей

SPAGHETTI WITH CHICKEN, MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND LEEK

300 г 360 ₺

ПИЦЦЕТТА

PIZZETTA

Пиццетта с кальмаром и
маринованными цуккини

PIZZETTA WITH SQUID AND MARINATED ZUCCHINI

280 г

390 ₺



Пиццетта с сыром моцарелла,
свежими томатами и соусом Песто

PIZZETTA WITH MOZZARELLA CHEESE, FRESH TOMATOES
AND PESTO SAUCE

280 г

290 ₺



Пиццетта с беконом, рукколой
и сыром маскарпоне

PIZZETTA WITH BACON, ARUGULA AND MASCARPONE
CHEESE

280 г

330 ₺

Пиццетта с Пастрами
и печеным перцем

PIZZETTA WITH PASTRAMI AND BAKED PEPPERS

240 г

330 ₺

Италия!

Это моя страсть – страна любви! Всегда было интересно, как они передают свои горячие чувства через еду!

Я учился в кулинарной школе в Турине, после чего понял, что моя цель в жизни – это своя кулинарная школа для всех, кто хочет научиться вкусно готовить с душой!

Я работал с замечательным шеф-поваром Андреа Аккорди, в отеле «Four Seasons», который изменил в моей голове общее видение и мировоззрение кухни: сочетания вкусов, компоненты, текстуры.

У меня сложный, строптивый характер: я очень ревнив к еде, к работе. Все мои разнообразные блюда рассказывают об этих чертах: иногда серьезен, суров и закрыт, а иногда я душа компании, рубаха-парень. В работе всегда сосредоточен, чтобы достичь желаемого результата. Внимателен к каждой детали в блюде.

Пиццетта грибная с
трюфельным маслом

PIZZETTA WITH MUSHROOMS AND TRUFFLE OIL

280 Г

320 Р

Пиццетта 4 сыра

PIZZETTA «QUATTRO FORMAGGI»

280 Г

390 Р

Среди населения Неаполя существует история о том, что 11 июня 1889 года, чтобы выразить признательность итальянской королеве Маргарите Савойской, пиццайоло Раффаэле Эспозито создал пиццу «маргарита», украшенную томатами, моцареллой и базиликом, представив блюдо в национальных цветах королевства.

БУРГЕРЫ

BURGERS

DAILY HOOKAH

ГРУШИИМ

460 Р
320 Г



Пастрами
Pastrami



Субургини
Suburgini



Груша / Pear



TANGIERS OLOLIUQUI

(ЛАЙМ И КОЛА)

590 Р
340 Г



Колла / Cola



Лайм / Lime



Домашний фарш
Minced meat



FUMARI RED GUMMY BEAR

590 Р
320 Г



Вишня / Cherry



Крем-чиз
Cream cheese



Гранат
Pomegranate



Телятина / Beef



SPECTRUM (SOURCRAN BERRY)

460 Р
300 Г



Клюкwa
Cranberries



Нарземеи
Naggets



Каманбер
Camembert



BLACK BURN

LEMON SWEETS

590 Р
260 Г



Утка / Duck



Лимон / Lemon



Карамель
Caramel



СТЕЙКИ

STEAKS

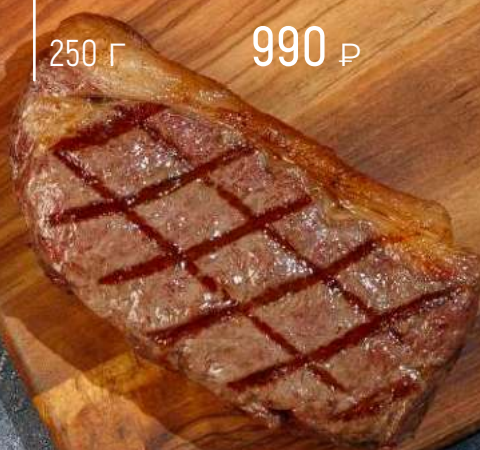


Рибай стейк
из мраморной говядины
BEEF RIB EYE STEAK

250 Г 1150 Р

Нью-Йорк стейк
из мраморной говядины
NEW YORK MARBLED BEEF STEAK

250 Г 990 Р



ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ

Стейки из лучших частей туши, которые занимают всего 10–12 %, и именно поэтому такие дорогие – ну и конечно, потому что они считаются самыми вкусными.

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

Так называют стейки из частей туши, которые предназначались для запекания, тушения – или для фэриша. Оказалось, что есть достаточно много мышцу, которые почти не работают, поэтому они не жесткие и тоже подходят для приготовления стейков. Это мясо может показаться жестковатым, но зато обладает насыщенным говяжьим вкусом и стоит дешевле премиальных отрубов.



Фланк стейк
из мраморной говядины
FLANK MARBLED BEEF STEAK

230 Г 890 Р

ВИДЫ ПРОЖАРКИ



BLUE RARE



RARE



MEDIUM RARE



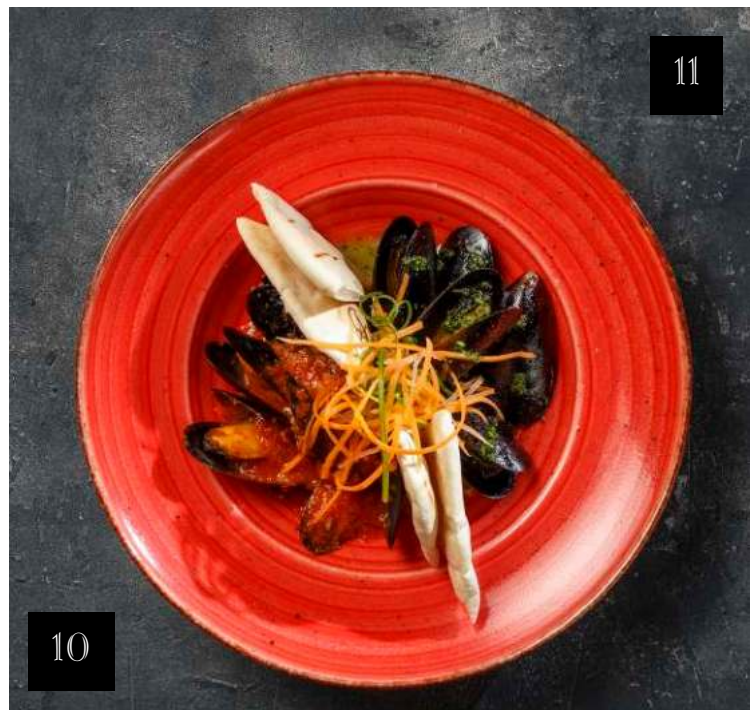
MEDIUM



MEDIUM WELL



WELL DONE



11

ОСНОВНОЙ КУРС

MAIN COURSE

1. Баранина на кости с пюре из сельдерея, мятой, 350 г | 860 Р
сливовым демиглас и баклажанной икрой
LAMB ON THE BONE WITH CELERY PUREE, MINT, PLUM DEMI-GLACE AND EGGPLANT CAVIAR
2. Судак по-польски с соусом из топленого молока, 260 г | 670 Р
пюре из белого лука с творожным сыром и вяленным желтком
POLISH STYLE PIKE PERCH WITH BAKED MILK SAUCE, MASHED WHITE ONION
WITH CREAM CHEESE AND SUN-DRIED YOLK
3. Медальоны из свинины с жареным яйцом, 260 г | 440 Р
ромейном на гриле, соусом ткемали
PORK-MEDALLIONS WITH FRIED EGG, GRILLED ROMAINE, TKEMALI SAUCE
4. Утиная ножка конфи с печной грушей, пюре из сельдерея 320 г | 740 Р
и соусом демиглас с вишней
DUCK LEG CONFIT WITH BAKED PEAR, MASHED CELERY AND DEMI-GLACE SAUCE WITH CHERRIES
5. Дорадо со сливочным соусом, луком порей и тартаром 250 г | 670 Р
из ферментированных томатов с кунжутом и свежей зеленью
DORADO WITH CREAMY SAUCE, LEEK AND FERMENTED TOMATO TARTARE WITH SESAME SEEDS AND FRESH HERBS
6. Говяжьи щеки с пюре из тыквы и соусом из кваса..... 300 г | 560 Р
на демигласе
BEEF CHEEKS WITH PUMPKIN PUREE AND DEMI-GLACE WITH KVAS
7. Филе карельской форели со сливочным соусом, 280 г | 740 Р
яблочным чатни, соусом терияки
KARELIAN TROUT FILLET WITH CREAM SAUCE, APPLE CHUTNEY, TERIYAKI SAUCE
8. Говяжий язык в соусе демиглас с красным вином, 350 г | 740 Р
картофельным пюре с трюфельным маслом,
грибным соусом и свежим хреном
BEEF TONGUE IN DEMI-GLACE SAUCE WITH RED WINE, MASHED POTATOES WITH TRUFFLE OIL,
MUSHROOM SAUCE AND FRESH HORSERADISH
9. Оладьи из цыпленка с полтавской крупой,..... 300 г | 360 Р
сливочным соусом и свежей зеленью
CHICKEN PANCAKES WITH BOILED WHEAT GROATS, CREAM SAUCE AND FRESH HERBS
10. Мидии в томатном соусе 300 г | 540 Р
MUSSELS IN TOMATO SAUCE
11. Мидии в соусе песто с белым вином..... 270 г | 540 Р
MUSSELS IN PESTO SAUCE WITH WHITE WINE

Морковные биточки с пюре из тыквы, соусом из красной капусты с яблоком, хреном и коксовым соусом

CARROT PANCAKE WITH PUMPKIN PUREE, RED CABBAGE SAUCE WITH APPLE, HORSE RADISH AND COCONUT SAUCE

280 Г

290 Р



РЕЦЕПТ

Морковные биточки

1. Запечь морковь в духовке. По готовности измельчить в пюре, добавляя соль и сахар.
2. Заварить манку на кокосовом молоке, с добавлением морковного пюре. Запарить массу и дать остыть под пищевой пленкой.
3. В конце добавить муку, разделить на порции. Обжарить биточки на растительном масле.
4. Подаются с тыквенным пюре с апельсином. Соусом из сока красной капусты с яблоком и хреном. И соусом из риса жасмин на кокосовом молоке.

Сегодня, когда многие отказываются от мяса или стараются свести его употребление к минимуму, вегетарианские рецепты особенно актуальны.

Вегетарианские рецепты должны быть хорошо сбалансированы, чтобы обеспечить организм всем необходимым. Придерживаться вегетарианской диеты не трудно и очень увлекательно: можно придумывать новые сочетания ингредиентов, использовать различные овощи и фрукты, сыры, бобовые и орехи.

Домашние котлеты с картофельным пюре и грибным соусом

HOMEMADE CUTLETS WITH MASHED POTATOES AND MUSHROOM SAUCE

350 г

380 Р

Всё, как ушли бабушки:
смесь двух видов фарша, за-
моченный в молоке хлеб для
пышности.



РЕЦЕПТ

Домашние котлеты

- 600 г мякоти говядины
- 500 г мякоти жирной свинины
- 120 г белого черствого хлеба
- 70 мл сливок или молока
- 2 желтка
- 1 крупная луковица
- топленое масло
- соль
- рисовая или пшеничная мука для обваливания
- свежемолотый черный перец

1. С хлеба срежьте корки, мякиш нарежьте кусками и замочите его в сливках или молоке на 30 мин. Лук мелко порубите или натрите на терке, или измельчите в блендере, посолите и добавьте специи.
2. Нарежьте говядину и свинину средними кусками, пропустите через мясорубку вместе с мякишем хлеба.
3. Руками перемешайте мясной фарш с луком, добавив желтки и 3 ст. л. воды или бульона. Довести до вкуса.
4. Отбейте фарш, собирая его в комок и с силой бросая о рабочую поверхность. Через 5–7 мин. отбивания фарш должен перестать разлетаться

на кусочки. Накройте его и положите в холодильник на 30 мин.

5. Мокрыми руками формируйте круглые толстенькие котлеты. Обваляйте их в муке, стряхните лишнюю.

6. Обжарьте котлеты на сильном огне с обеих сторон до румяной корочки, затем доведите до готовности в духовом шкафу или пароварке, чтобы оставались сочными.

ГРИЛЬ

GRILL

Ребра говяжьи на гриле с сырным соусом и начос

GRILLED BEEF RIBS WITH CHEESE SAUCE AND NACHOS

260/90 г

780 Р

Мы работаем на Угольных грилях Broil King KEG - это отличный выбор для любителей сочных стейков.

Ребра свиные на гриле с сырным соусом и начос

GRILLED PORK RIBS WITH CHEESE SAUCE AND NACHOS

350/90 г

650 Р

Обработка пищи на гриле представляет собой кратковременное запекание при высокой температуре. По сравнению с жаркой этот метод приготовления блюд намного полезнее, поскольку в результате его применения мы получаем блюда, с минимальным количеством жира и холестерина. Соответственно, в них меньше калорий, а также максимальное сохранение в пище питательных веществ, а именно витаминов, минералов, белков, углеводов и пр.

Куриное филе на гриле

GRILLED CHICKEN FILLET

230 г

360 Р

Филе кальмара на гриле с томатами,
ромейном и соусом айоли

GRILLED SQUID FILLET WITH TOMATOES, ROMAINE
AND AIOLI SAUCE

120/80 г 580 Р



Шашлык свиной. Подается с
капустным салатом, маринованным
луком и аджикой

PORK ON SKEWERS. SERVED WITH CABBAGE SALAD, PICKLED
ONIONS AND ADJIKA

160/140 г 540 Р



Филе лосося на гриле

GRILLED SALMON FILLET

120/80 г 740 Р



Шашлык куриный. Подается с
капустным салатом, маринованным
луком и аджикой

CHICKEN ON SKEWERS. SERVED WITH CABBAGE SALAD,
PICKLED ONIONS AND ADJIKA

160/140 г 380 Р



ДОПОЛНИ ДО ПОЛНА

ADDITIVES

Жасминовый рис - длиннозернистый разновидность ароматного риса (также известного как ароматический рис). Его аромат, напоминающий пандан и попкорн

Овощи гриль150 г | 160 Р

GRILLED VEGETABLES

Свежие овощи150 г | 160 Р

FRESH VEGETABLES

Картофельное пюре150 г | 120 Р

MASHED POTATOES

Рис отварной жасмин150 г | 120 Р

BOILED JASMINE RICE

Картофель фри120 г | 120 Р

FRENCH FRIES

Картофель по-деревенски120 г | 120 Р

IDAH0 POTATOES

фирменный

Соус

1. Сметана SOUR CREAM

2. Соус тартар TARTAR SAUCE

3. Соус айоли AIOLI SAUCE

4. Соус сырный CHEESE SAUCE

5. Кетчуп KETCHUP

6. Соус барбекю BBQ SAUCE

7. Соус Сальса Кола SALSA COLA SAUCE

8. Малиново-перечный соус
RASPBERRY-PEPPER SAUCE

9. Соус сладкий чили SWEET CHILI SAUCE

10. Соус мясной - Демиглас
MEAT SAUCE - DEMI-GLACE

50 г

50 Р

Жареные сырные палочки с
малиново-перечным соусом

FRIED CHEESE STICKS WITH RASPBERRY-PEPPER SAUCE

100/40 Г 320 Р



Гренки чесночные с соусом айоли

GARLIC TOASTS WITH AIOLI SAUCE

140/40 Г 210 Р



Хлебная корзина с маслом

BREAD BASKET WITH BUTTER

120/20 Г 140 Р



Хачапури по-аджарски с сыром
сулгуни и яйцом

ADJARIAN KHACHAPURI WITH SULUGUNI CHEESE AND EGG

360 Г 390 Р

Хачапури – блюдо грузинской кухни. Название происходит от слов хача – «творог» и пури – «хлеб».

Хачапури по-мегрельски
с сыром сулгуни

MEGRELIAN KHACHAPURI WITH SULUGUNI CHEESE

340 Г 390 Р



Фокачча с соусом песто

FOCACCIA WITH PESTO SAUCE

130 Г 210 Р

ΔΕΣΕΡΤ

DESSERTS



1



2



3

«Эклер» переводится с французского как «вспышка» или «молния». О происхождении названия спорят до сих пор: то ли все дело в блеске глазури, напоминающей вспышку, то ли в молниеносной скорости, с которой гости «уминают» пирожные.

Большинство из нас связывает эклеры с советскими кондитерскими, однако история этого популярного десерта полна интриги и тайн, тем-то даже напоминает исторический детектив.

1. Эклер малина-базилик с фисташками 100 г | 160 ₺
RASPBERRY - BASIL ECLAIR WITH PISTACIO NUTS
2. Эклер черносмородиновый с глазурью из кофе 100 г | 160 ₺
и соленой карамели
BLACKCURRANT ECLAIR WITH COFFEE AND SALTED CARAMEL GLAZE
3. Эклер шоколадный с цитрусовой глазурью 100 г | 160 ₺
CHOCOLATE ECLAIR WITH CITRUS GLAZE
4. Маковый творожник - бабушкин любимый пирог. 200 г | 280 ₺
Соус из печеных лимонов, варенье из черники, сметана
POPPY SEED COTTAGE CHEESE CAKE - GRANNY'S CAKE. BAKED LEMON SAUCE, BLUEBERRY JAM, SOUR CREAM
5. Шоколадный мусс с брауни и вишневым конфитюром 180 г | 310 ₺
CHOCOLATE MOUSSE WITH BROWNIE AND CHERRY JAM



4



5



6



7

6. Чизкейк из ряженки на пряничном коржике 210 г | 310 ₽

GINGERBREAD RYAZHENKA CHEESECAKE

7. Панна котта из Маття с ягодным мороженым, 210 г | 310 ₽
 кокосовым бисквитом и соусом из облепихи

MATCHA PANNA COTTA WITH BERRY ICE CREAM, COCONUT BISCUIT AND SEA BUCKTHORN SAUCE



За каждым рестораном, новым меню, бесперебойной отдачей блюз, эмоциями гостей стоит огромная команда людей. Каждый из них – это важное звено в огромной цепи





Фотографии содержат элементы декора. Подача блюд может отличаться.

Все цены указаны в рублях с учетом НДС.

ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ

Photos contain elements of decor. Serving dishes may vary.

All prices are quoted in rubles and include VAT.

THIS PUBLICATION IS AN ADVERTISING MATERIAL



SPBPAR.RU

м. Чернышевская
Восстания, 40
+7 (812) 985-00-74

г. Пушкин
Полковая, 1/25
+7 (812) 985-00-03

м. Звездная
Гагарина, 75
+7 (812) 985-00-73

Мы ждем ваших впечатлений от нашей кухни и сервиса!

