

Как пользоваться карточками

блюда?

В этом разделе вы найдете описание блюда, которое мы проговариваем гостям.

 История или интересный факт

 Особенности вкуса

 Как мы готовим блюдо

 Полный перечень ингредиентов блюда

 Приготовление/состав ингредиента

 Состав соуса/заправки/бульона

 Задай вопрос гостю

 Здесь указаны аллергены

 Нюансы сервировки

 Вес блюда

 Уровень остроты блюда

 Веганское блюдо

 Содержит молоко/яйца

 В блюде есть сырое мясо/рыба

 Не готовим блюдо на вынос

 Состав коктейля

 Крепость

 Бокал

 Способ приготовления

Не удалять эту страницу! Она будет помогать официантам ориентироваться в меню, а вы, при создании слайдов – брать с него нужные иконки. Не нужно копировать страницы, их можно создавать через «Создать слайд» – стрелочка вниз

Фото блюда

Фирменный хлеб с грецким орехом

Наш фирменный хлеб из цельнозерновой муки с грецким орехом, подаем со взбитым сливочным маслом с добавлением черной соли и цедры апельсина.

Предупреждаем гостей, что хлеб горячий, его не нужно резать. Надламываете руками, намазываете масло и едите.

Традиция угощать хлебом да солью появилась давно на Руси.



Хлебосолье — радушное угощение, готовность принимать у себя

гостей, угощать их, держать открытый стол и давать званые обеды.

Хлебосольный хозяин, хлебосол — радушный «угощатель». Мы хотим, чтобы наши гости чувствовали себя желанными и долгожданными, поэтому придерживаемся славянских гостеприимных традиций .



Цельнозерновая мука, **грецкий орех**, взбитое сливочное масло, **цедра апельсина**, черная соль.

Нож для масла

5-7 минут.



Антреме

Антреме, чтобы обновить вкусовые рецепторы между блюдами. Внутри антреме сок малины, снаружи оболочка из белого какао-масла. Рекомендуем брать руками или с помощью маленькой ложки, раскусить во рту, чтобы сок не растекался и не испачкал одежду гостя.



Антреме - это кулинарный термин, который был придуман во Франции и в настоящее время используют по всему миру для обозначения блюд, которые подают к столу между основным кулинарным изделием или десертом. Свое оригинальное название блюда, относящиеся к антреме получили благодаря французскому словосочетанию «entre mets», что в дословном переводе звучит как «между блюдами»



Белое какао-масло, сок малины.

Шале со льдом.

3-5 минут.



Салат со спринг-уткой

Нежная утка конфи в жаренном спринг тесте со свежими овощами, соусом манго чили и терияки.



Утка конфи или утиное конфи - блюдо французской кухни - медленное томление в жире. Соус кимчи – корейская приправа в виде густой пасты. Очень острый, благодаря наличию в составе огромного количества жгучего перца. Свит чили - соус на основе чилийского острого перца, который дополнен сладостью меда либо тростникового сахара. Сладкий и одновременно пикантный.



Утку томим 6 часов в собственном жиру с бадьяном и корицей. Пряную и сочную утку замешиваем в соусе Терияки, закатываем в спринг ролл и жарим во фритюре. В середине тарелки – манго чили, овощи нарезаем соломкой и выкладываем вокруг, сверху выкладываем спринг роллы, орех кешью, поливаем соусом терияки, посыпаем кунжутом.



микс салата, огурец свежий, болгарский перец, морковь, спринг утка (утка конфи, соус терияки, спринг тесто), соус манго-чили (майонез, манго, свитчили), соус терияки, **кешью**, **кунжут**, кинза.

Вилка и нож.

15 минут.



Цезарь с курицей

Наша версия известного салата Цезарь. Свежий салат ромейн, жареный бекон, с томатами и соусом мисо цезарь, обильно посыпаем пармезаном и крошкой из сырной чиабатты. Подаем со шпажками бедра цыпленка из хоспера.



Чезаре Кардини в Пьемонте, чтобы накормить многочисленных голодных гостей в своем заведении в день независимости Америки, собрал всё, что у него было под рукой и соорудил салат. А под руку ему в тот день попались листья зеленого салата, чеснок, гренки, сыр пармезан, оливковое масло, яйца и вустерский соус. В результате отличный замес получился у Чезаре! **Это одна из версий создания известного салата.**



На свежий салат ромейн выкладываем жареный бекон, томаты и соусом мисо цезарь, обильно посыпаем пармезаном и крошкой из чиабатты. Подаем со шпажками бедра цыпленка из хоспера. Сырные гренки: чиабатту обжариваем в хоспере, смешиваем с пармезаном, крошим, и запекаем. Гостям рассказываем как есть : нужно снять со шпажек цыпленка, разрезать его, разрезать салат и все перемешать.



куриное бедро цыпленка (глазируем кленовым сиропом, соевым соусом, имбирем), ромейн, помидор, жареный бекон, соус мисо цезарь (японский майонез, мисо паста, каперсы, чеснок, оливковое масло), жареный бекон, пармезан, сырная крошка

Вилка и стейковый нож.

15 минут.



Салат с томатами, авокадо и креветкой

Салат с глазированной креветками, томатом, спелым авокадо, ароматной зеленью и взбитой сливочной фетой.



Фета - белый рассольный творожный сыр. Слово произошло от греческого Фέτα, в значении «ломать», «срезать». Традиционно сыр изготавливался из овечьего молока с небольшой долей козьего.

Сочный, яркий салат, рекомендация для тех, кто любит сочетать сладкое и соленое, не слишком сытный, подойдет как блюдо на неплотный ужин.



Креветки готовим су-вид, перед подачей нарезаем на две части, смазываем глейзом и обжигаем горелкой. Для заправки смешиваем все ингредиенты. Для взбитой феты взбиваем в планетарном миксере сыр фета с греческий йогуртом. Помидор, арбуз, авокадо, красный лук и микс салата заправляем, сверху выкладываем обожженные креветки, добавляем мяту и базилик, рядом отсаживаем взбитую фету, поливаем оливковым маслом и посыпаем фисташками.



помидор, авокадо, красный лук, микс салата, креветка, базилик, мята, взбитая фета (сыр фета, греческий йогурт), глейз мисо-юдзу (мисо паста, юдзу), **фисташки**, оливковое масло, заправка (**мёд**, винный уксус, бальзамический уксус, оливковое масло, соевый соус)

Вилка и нож.

15 минут.



Зеленый салат с кабачком и песто

Легкий салат со свежими овощами и зеленью, слегка сладким орехом кешью и нежным сливочным кремом, на основе пармезана



Очень простой легкий зеленый салат для тех кто не ест мясо и рыбу, идеально подойдет для завтрака или тех, кто на диете.



Для соуса песто перебиваем до однородности шпинат и базилик вместе с маслом. Для крема пармезан теплые сливки перебиваем с сырами. Микс салата, слайсы свежего кабачка, авокадо и соус песто смешиваем вместе. На тарелку кладем крем пармезан, сверху выкладываем салат, поливаем оливковым маслом, посыпаем орехами и чипсами из чеснока.



Свежий кабачок, соус песто, авокадо, крем пармезан, **орех кешью**, чипсы из чеснока, оливковое масло



Крем пармезан: пармезан, творожный сыр, сливки

Соус песто: базилик, шпинат, оливковое масло

Вилка и нож .

15 минут.



Салат с кебабом на лемонграссе

Свежие листья романо с ярким соусом лемонграсс, сочным кебабом из свинины и креветок и хрустящим попкорном из гречки.



Лемонграсс – лимонная трава из стран Индокитая. Вкус и аромат резкий, свежий, горько-леденцовый цитрусовый аромат с легкими нотками миндаля, цитрусовый вкус.

Каперсы- съедобные части колючего кустарника, известного как каперсник с берегов Средиземного моря.



Для заправки пробиваем все ингредиенты до однородности. Кебабы свинина-креветка жарим в хоспер на лемонграссе. Для лука фри лук нарезаем тонко на слайсере, панируем в кукурузном крахмале и жарим во фритюре, режем в крошку. Салат романо смешиваем с помидором черри и заправляем заправкой. Выкладываем в тарелку, посыпаем пармезаном, попкорном и луком фри. Сверху жареные кебабы на лемонграссе.

салат романо, помидор черри, лемонграсс, попкорн из гречки, лук фри (лук репчатый, крахмал кукурузный), пармезан, фарш свинина-креветка, соус лемонграсс (японский майонез, мисо паста, сливки, лемонграсс, трюфельная паста, каперсы, чеснок).

Вилка и нож.

15 минут.



Крудо из дорадо с томатами и соленым

ЛИМОНОМ

Нежное филе дорады в сочетании со свежими томатами, солеными лимонами, свежим базиликом и каперсами.



Крудо - итальянское блюдо, готовится из сырой рыбы, так же, как и карпаччо.

Итальянцы готовят крудо из лосося.

Дорадо имеет сладковатый вкус и сочетание сладкого, свежего и соленого невероятно взаимодействует с рецепторами языка, усиливая оттенки всех вкусов



Филе дорады без костей нарезаем слайсами, солим и выкладываем в тарелку. Нарезанный помидор, каперсы, цедру соленых лимонов выкладываем сверху рыбы, поливаем оливковым маслом, украшаем базиликом



Филе дорады, помидор, **цедра соленого лимона**, каперсы, оливковое масло, базилик

Вилка и нож.

10 минут.



Крокеты из цукини с форелью и соусом

Дзадзыки

Обжаренные крокеты из цукини со слабосоленой форелью, припущенным шпинатом, свежими томатами и пряным дзадзыки.



Крокеты — кулинарное блюдо цилиндрической или округлой формы из мясного фарша или овощей, обваленных в сухарях и обжаренных во фритюре. Крокеты изначально появились во Франции. Название происходит от французского слова «croquer», что в переводе означает кусать, хрустеть.

Дзадзыки, также цацики — холодный соус-закуска из йогурта, свежего огурца и чеснока, традиционное блюдо греческой кухни.



Для крокетов цукини натираем на терке смешиваем вместе с мукой, желтком, формуем и панируем в сухарях панко вместе с чесноком и петрушкой. Для дзадзыки пробиваем все ингредиенты до однородности. Шпинат обжариваем на растительном масле, помидор нарезаем, заправляем оливковым маслом и морской солью.



крокеты из цукини (цукини, яичный желток, мука, сухари панко, чеснок, петрушка), слабосоленая форель (форель, морская соль, цедра апельсина), шпинат, томаты, соус дзадзыки (сметана, чеснок, огурец, лимонный сок, мята, кинза).

Вилка и нож.

20 минут



Тар тар из говядины с трюфельным муссом

Мелко рубленная говядина в сочетании с нежным трюфельным муссом, хрустящими чипсами из фиолетового картофеля, красным луком и соусом тар-тар.



В первоначальном варианте тартар из сырого мяса появился практически одновременно с оригинальным соусом тартар, в который добавлялись каперсы или соленые огурцы. Король Людовик, будучи восхищенным воинственными подвигами татар, сравнивал их с античным подобием посланников ада. Название «тартаты» появилось с легкой руки правителя и закрепилось за названия этих двух блюд в дальнейшем, так как король был уверен, что татары употребляют в пищу исключительно сырое мясо и соленые огурцы.

Для соуса тартар делаем айоли из яичного желтка, уксуса, дижонской горчицы и растительного масла. Потом в готовый айоли добавляем рубленные каперсы и зернистую горчицу.



Для трюфельного мусса в сливках прогреваем трюфельную пасту и перебиваем до однородности с сырами. Мелко нарезанную говядину смешиваем с соусом тартар, рубленой петрушкой и красным луком. Выкладываем в тарелку, отсаживаем трюфельный мусс, кладем чипсы из фиолетового картофеля и натираем пармезан.



Отруб из туши в бедренной части, берется между тазовой костью и крестцом, соус тар-тар, красный лук, петрушка, трюфельный мусс, пармезан, оливковое масло.

Соус айоли : куриный желток, уксус винный, горчица дижонская, масло растительное

Соус тар-тар : айоли, каперсы, горчица зернистая.

Вилка и нож .

10 минут.



Баклажаны с лабне и черносливом

Хрустящие жаренные баклажаны с нежным соусом на основе натурального йогурта и пикантной глазурью из чернослива.



Лабне – это традиционный крем-сыр кухни стран Ближнего Востока, приготовленный из йогурта. Название «Лабне» с арабского означает «молоко» или «белый». Он относится к молодым сырам, а по консистенции напоминает что-то среднее между сыром и йогуртом. На вкус Лабне невероятно нежный и аппетитный.

Шичими тогараш - японская смесь пряностей, состоящая из Острого чили и сычуаньского перца, водорослей, кунжута и цедры апельсина или танжерина. Достаточно острая.

Для лабне йогурт вместе с солью выкладываем на марлю и оставляем на 12 часов, для отделения сыворотки. Для глазури чернослив провариваем со всеми ингредиентами и перебиваем для однородности. Баклажаны маринуем в соевом соусе, панируем в кукурузном крахмале и жарим во фритюре, после глазируем. На тарелку мазками выкладываем лабне, поливаем оливковым маслом, посыпаем шичими и фисташкой. Рядом выкладываем жареные баклажаны, дополняем кинзой.



Баклажаны, лабне (натуральный йогурт, соль), глазурь из чернослива (чернослив, вода, мирин, уксус винный, сахар перец чили), специи шичими, дробленая **фисташка**, оливковое масло, кинза, соевый соус, кукурузный крахмал

Вилка и нож .

10 минут.



Домашняя ветчина на углях

Домашняя ветчина из свинины с хрустящим бриошью, подается с соусом из шампиньонов и чесночными чипсами.



Бриошь - это сдобная булочка необычной формы, получившая своё название по имени французского кондитера Бриоша. Тесто бриошей готовят особым образом: его помещают в холод, чтобы задержать в росте, а когда возвращают в тёплое помещение, тесто поднимается очень быстро, становясь лёгким и воздушным.



Для ветчины из свинины свиное плечо засаливаем в солевом растворе на 36 часов. После чего готовим в су-вид. Для соуса шампиньоны обжариваем вместе с луком и чесноком, после томим в сливках и грибной сое. Бриошь обжариваем, поливаем соусом из шампиньонов, выкладываем жареный шпинат с чесноком и прогретую в хоспере ветчину. Натираем пармезан, посыпаем чипсами из чеснока.



Ветчина из свинины (свинина плечо, соль обычная и соль нитритная), бриошь, соус из шампиньонов(шампиньоны, лук репчатый, чеснок, сливки, грибной соевый соус), шпинат, чеснок, пармезан, оливковое масло, чипсы чеснока.

Вилка и нож

15 минут



Куриный паштет с черносливом и бриошью

Нежный куриный паштет в сочетании с конфитюром из чернослива, сладким портвейном и поджаренной бриошью.



Наш шеф вдохновился паштетом из ресторана *Frantsuza Bistrot*, во время своего обучения в Питере у шефа *Ивана Фролухина* (ресторанная группа *DUOBAND Димы Блинова и Рената Маликова*). Паштет рекомендуем есть, намазывая его на бриошь. Портвейн не выпаривается, остается в чистом виде, но его всего 4 грамма, поэтому гостям за рулем можно не переживать. Бриошь можно дозаказывать.



Для паштета куриную печень с репчатым луком обжариваем, томим в сливках, Пробиваем до однородности с сливочным маслом и свекольным соком. Для конфитюра чернослив с сахаром и водой томим, пробиваем до однородности. Куриный паштет кладем в тарелку, сверху выкладываем конфитюр из чернослива, вокруг наливаем портвейн, посыпаем хлопьями соли и подаем с поджаренной бриошью.



Куриный паштет (печень куриная, лук репчатый, сливки, сливочное масло, сок свекольный), конфитюр из чернослива(чернослив, вода, сахар), портвейн сладкий, бриошь, хлопья соли.

Вилка и нож .

10 минут.



Тар тар из угря со страчателлой

Обоженный угорь в сладком унаги в сочетании с пикантными огурцами и сливочной страчателлой.



Угорь - В кухнях многих стран блюда, приготовленные из угря, считаются особым деликатесом. Мясо этой рыбы очень жирное.

Унаги - соус унаги представляет собой темную вязкую жидкость сладкосоленого вкуса со специфически сладким пряным ароматом. Соус унаги считается традиционной японской приправой. Первоначально, его подавали к копченому или жаренному угрю, чтобы добавить тонкую изысканную «изюминку» во вкусе, замаскировать неприятный запах рыбы и увеличить срок хранения блюда.



Для маринованных огурцов смешиваем все ингредиенты, маринуем огурцы 12 часов. Арахис обжариваем вместе с пастой том ям.

Угорь нарезаем, глазируем соусом унаги и обжигаем горелкой. В тарелку выкладываем страчателлу, поливаем соусом унаги, сверху кладем маринованный огурец, далее обоженный угорь, арахис, зеленый лук, поливаем оливковым маслом.



угорь, страчателла, маринованные огурцы (огурец, соевый соус, чеснок, чили, кинза, кунжутное масло, винный уксус), **арахис**, паста том ям, соус унаги, зеленый лук, оливковое масло.

Вилка и нож.

15 минут.



Камамбер с финиками

Подпеченный в хоспере сыр камамбер подается вместе с обжаренными финиками, горячим бальзамическим соусом, свежим базиликом и фисташкой.



Камамбёр — сорт мягкого жирного сыра, изготавливаемый из коровьего молока. Имеет цвет от белого до светло-сливочного. Имеет нежный, чуть грибной вкус. Снаружи **камамбер** покрыт корочкой, поверх которой растёт белая плесень.

Финики — съедобные плоды некоторых видов финиковой пальмы, особенно вида Финик пальчатый. С давних времён используется человеком как высокоценный продукт питания. В продажу обычно поступают как сухофрукты.



Для бальзамического соуса смешиваем все ингредиенты и варим. Половинку сыра Камамбер подпекаем в хоспер, финики обжариваем на сливочном масле с сахаром, выкладываем на тарелку, поливаем горячим бальзамическим соусом, оливковым маслом, посыпаем фисташкой и дополняем свежим базиликом.



Сыр камамбер, финики, соус бальзамический (бальзамический уксус, сахар, красное вино, сливочное масло), базилик, **фисташка**, сливочное масло, сахар, оливковое масло.

Вилка и нож.

15 минут

Стартеры



Сырное ассорти

Ассорти различных сыров, состоящее из двух видов камамбера, хрустящих каннелони с дорблю и пармезаном, подается вместе с сладким лимонным курдом.



Для каннелони из спринг теста выпекаем хрустящую трубочку. Для Мусса дорблю смешиваем сыр дорблю с горячими сливками и пробиваем до однородности. Для масса пармезан смешиваем сыр с горячими сливками и пробиваем до однородности. Начинаем трубочку холодным сырным муссом, края панируем в фисташке. Для Камамбера с трюфелем сыр разрезаем на две части. Маскарпоне смешиваем с творожным сыром и трюфельной пастой, выкладываем на одну часть сыра и накрываем второй, режим на слайсы. Для камамбера с базиликом маскарпоне смешиваем с творожным сыром и базиликовым маслом, выкладываем на одну часть Камамбера и накрываем второй, края панируем в фисташке. Для лимонного курда яичный желток с лимонным соком и мелом нагреваем, постепенно добавляя сливочное масло.

Каннелони с муссом дорблю (каннелони из спринг теста, сливки, сыр дорблю, фисташка), каннелони с муссом пармезан (каннелони из спринг теста, пармезан, сливки, фисташка), камамбер с трюфелем (камамбер, сыр творожный, маскарпоне, трюфельная паста), камамбер с базиликом (камамбер, сыр творожный, сыр маскарпоне, базилик), лимонный курд (яичный желток,, сливочное масло, мед), фисташка.



Вилка и нож.

15 минут.

стартеры



Луковый суп с пармезаном

Французский луковый суп в сочетании с хлебом с грецким орехом и нежным пармезаном.



Луковый суп – классический французский суп. Легенда гласит, что луковый суп впервые приготовил **Людовик XV**. Как-то ночью он захотел есть, но в его охотничьем домике не оказалось никаких продуктов, кроме лука, масла и шампанского. Король смешал все эти ингредиенты, и получился оригинальный луковый суп.

Рекомендуем хлеб окунуть в суп ложкой и разломать, затем зачерпывать ложкой сразу суп и хлеб.

Для лукового супа лук обжариваем на сливочном масле, добавляем вино и выпариваем его, добавляем куриный бульон и куриный жу, томим в течении часа.



В тарелку наливаем луковый суп, кладем обжаренный хлеб, подпекаем в пароконвектомате, при подаче натираем пармезан.



Луковый суп (лук репчатый, белое вино, куриный бульон, сливочное масло, куриный жу), **хлеб с грецким орехом**, пармезан.

Ложка .

15 минут.



Томатный суп с креветками

Томатный суп с тигровыми креветками, нежным сыром страчатела и свежим базиликом.



Для томатного супа используем томаты в собственном соку.

Нуазет – растопленное сливочное масло, которое карамелизуется, имеет невероятный насыщенный ореховый вкус.



Для томатного супа томаты с/с запекаем в хоспер для концентрации вкуса и насыщения аромата. Чеснок печем в хоспер. В томатную основу добавляем куриный бульон, пюре из печеного чеснока, соль и сахар. Для креветочного нуазета панцири креветок запекаем, после чего томим в сливочном масле до его карамелизации. Креветки обжариваем на креветочном нуазете, в конце добавляем помидоры черри, выкладываем в тарелку, заливаем горячим томатным супом, выкладываем сыр страчателу, поливаем креветочным нуазетом и украшаем свежим базиликом.



Томатный суп(томаты в собственном соку, печеный чеснок, куриный бульон), креветки тигровые, помидор черри, креветочный нуазет (сливочное масло, панцири креветок), сыр страчатела, базилик.

Ложка.

15 минут.



Томленая шея ягненка с гратеном и печеным

ТОМАТОМ

Нежная томленая шея ягненка с хрустящим картофельным гратеном в сочетании с печеным томатом.



Гратен — [французское блюдо](#) из нарезанного [картофеля](#), запечённого в молоке или сливках с использованием техники [гратинирования](#), родом из региона [Дофине](#) на юго-востоке Франции.

Шею ягненка засаливаем в солевом растворе на ночь, томим в пароконвектомате, рвем на волокна и ставим под пресс на ночь, после чего нарезаем на порционные куски. Для гратена нарезаем тонкими слайсами картофель, перемешиваем с утиным жиром и выкладываем на противень слоями, отпекаем и ставим на ночь под пресс. После чего нарезаем на порционные куски

Для куриного жу варим крепкий соус из куриных крыльев, после чего добавляем демиглас, сливочное масло и выпариваем. Для этого блюда добавляем в жу жир ягненка. Томленую шею ягненка поливаем куриным жу, запекаем в хоспер вместе с томатом, гратен жарим во фритюре. Выкладываем готовую шею ягненка, печеный томат и картофельный гратен, поливаем жу, украшаем кинзой.

Томленая шея, куриный жу (куриные крылья, демиглас, сливочное масло, жир ягненка), помидор, картофельный гратен (картофель, утиный жир), кинза

Вилка и нож.

15-20 минут.



Стейк топ Блейд с топинамбуром

Сочный стейк из говядины топ блейд, подается вместе с нежным пюре из топинамбура и чипсами из чеснока.



Стейк из наружной части лопатки, широкий, длинный кусок мяса. Вторая по нежности и мягкости (после вырезки) часть туши, к тому же стоящая раза в два дешевле.

Топинамбур – это близкий родственник подсолнечника, в народе больше известный как «земляная груша». Этот овощ происходит от семейства сложноцветных, и является многолетним клубным растением. **Топинамбур** имеет сладкий вкус из-за фруктозы, которая примерно в полтора раза слаще сахарозы.

Обязательно рассказываем гостям как правильно резать стейк – вдоль волокон.



Для пюре топинамбур жарим до карамельного цвета, томим в сливках и сливочном масле, пробиваем для однородного пюре

Лук запекаем в пароконвектомате с добавлением соли и сахара

Стейк жарим в хоспер, на тарелку выкладываем три кнели пюре, сверху нарезанный стейк, печеный лук, поливаем куриным жу и дополняем чипсами из чеснока и петрушки.



Говядина Топ Блейд, пюре топинамбура (клубни топинамбура, сливки, сливочное масло), печеный лук (лук репчатый, соль, сахар), куриный жу, чипсы из петрушки, чипсы из чеснока.

Вилка и стейковый нож.

15-20 минут.



Рулет из цыпленка с птитимом и белыми

грибами.

Рулет из куриного окорока в сочетании с сливочной пастой птитим и обжаренными белыми грибами.

Птитим — [макаронные изделия](#) наподобие [кускуса](#), отличающиеся от такового более крупными зёрнами, чем сходны также с [турецким булгуром](#).



Кулинарное изделие, имеющее вид завернутой плотным рулоном смеси разнообразных продуктов, было изобретено очень давно. Идея завернуть в слой раскатанного сладкого или соленого теста, в отбитые куски мяса вкусную начинку и все это вместе запечь либо отварить возникла у людей около 3000 лет назад. Первое упоминание о мясном блюде, подобном современному рулету, было обнаружено в древнеримской кулинарной книге «Apicius» (примерно V век до н.э.). Со временем со способом его приготовления познакомились все народы, оказавшиеся в пределах влияния Древнеримской империи. Мода на рулеты распространилась не только среди жителей европейских стран, но и на территории Ближнего Востока и Азии.

Куриный окорок скручиваем в рулет и готовим в су-вид, после чего заворачиваем в бекон.



Белые грибы обжариваем, добавляем пасту птитим, сливки, сливочное масло и шпинат. Рулет запекаем в хоспер с маслом нуазет. В тарелку выкладываем птитим, сверху рулет, поливаем куриным жу и посыпаем пармезаном, дополняем чипсами из петрушки.



Куриный рулет(куриный окорок бекон свиной сырокопченный), паста птитим, белые грибы, шпинат, пармезан, сливки, куриный жу, масло нуазет, чипсы из петрушки.

Вилка и стейковый нож.

15-20 минут.



Эсколар с рагу из кабачка и красной икрой

Жаренный на хоспере эсколар подается с рагу из кабачка, а так же чесночным соусом и красной икрой



Рагу́ — блюдо из небольших кусочков [тушёного мяса](#), [рыбы](#), птицы, [дичи](#), овощей или грибов, часто в густом [соусе](#). Появившись как заимствованное слово для обозначения иностранного блюда, рагу закрепилось в русском языке как название подобного рода блюд. Впервые упоминается уже у [Радищева](#) (русский поэт, философ 18 века).



Для рагу кабачок обжариваем вместе с чесноком на масле нуазет, добавляем куриный бульон и томим. После частично пробиваем, добавляем пармезан и базилик. Для чесночного соуса чеснок запекаем в хоспер, провариваем в белом вине и сливках, добавляем масло нуазет и пробиваем до однородности. Эсколар жарим в хоспер, на тарелку выкладываем рагу из кабачка, сверху жареный эсколар, поливаем чесночным соусом, кладем красную икру, поливаем креветочным нуазетом, дополняем базиликом.



Эсколар, рагу из кабачка (кабачок, куриный бульон, чеснок, пармезан, базилик) чесночный соус (сливки, печеный чеснок, белое вино, масло нуазет), красная икра, базилик, креветочный нуазет.

Вилка и нож.

15-20 минут.



ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ ТЕМПУРА С КАРТОФЕЛЬНЫМ

пюре

Нежные говяжьи щечки в хрустящей темпуре, подается с картофельным пюре, жареными лисичками и чипсами из петрушки.

Темпура — это традиционное японское блюдо, представляющее собой небольшие ломтики морепродуктов, мяса и овощей, приготовленных в особом кляре. Темпура идеально олицетворяет японскую кухню: простую, изысканную и филигранную.



Темпура пришла в Японию из Португалии вместе с морскими торговцами. Румяная хрустящая корочка настолько хорошо дополняла морепродукты, выловленные в японском море, что блюдо прочно обосновалось сначала на приморских участках, а потом и по всей Японии. По легенде, первый японский сегун, правящий в эпоху Эдо, настолько полюбил темпуру, что однажды скончался от ее

Основное блюдо



Для начинки из щек, томленные щеки рвем на волокна, добавляем все ингредиенты и смешиваем все вместе. Корень сельдерея варим до готовности в су-вид. Готовый корень сельдерея нарезаем на слайсере, выкладываем в лист, кладем начинку из щек, заворачиваем в ролл. Панируем в кляре и жарим во фритюре. Подаем с картофельным пюре, жареными лисичками, куриным жу и дополняем чипсами из петрушки.



Томленные говяжьи щеки (томленные щеки, **пармезан**, петрушка, грибной соевый соус), кляр темпура (мука темпура, вода, соль, сода), корень сельдерея, картофельное пюре (картофель, сливки, сливочное масло), **лисички**, куриный жу, чипсы из петрушки

Вилка и нож.

20-25 минут.



Стейк из цветной капусты с соусом 4 сыра и хамоном

Сочная цветная капуста со сливочным соусом на основе четырех сыров и пикантным хамоном.



Хамон — национальное блюдо Испании, сыровяленая свиная нога. Для хамона используются только задние ноги свиньи, которые вялят целиком. Передние же называют палетами и считают отдельным продуктом

Цветную капусту готовим су-вид с карамельным маслом. Для соуса смешиваем сыры со сливками и прогреваем. Обжариваем цветную капусту с карамельным маслом, поливаем соусом четыре сыра и дополняем хамоном, поливаем оливковым маслом и украшаем микрозеленью. Обязательно рекомендуем попробовать, чтобы узнать насколько вкусной может быть цветная капуста в сочетании с сыром.



цветная капуста, карамельное масло, пармезан, чеддер, сулугуни, дорблю, сливки, хамон, оливковое масло, микрозелень.

Вилка и нож.

20 минут.



Утиная ножка конфи с картофельным пюре и

томатами

Томленая утиная ножка конфи с картофельным пюре, сочной томатной сальсой и насыщенным соусом на основе утиного жу.



Конфи — способ приготовления блюд во французской кухне: медленное томление продуктов, полностью погруженных в жир, при низкой температуре..

Сальса – соус латиноамериканского происхождения. Готовится из мелко нарезанных сырых овощей и/или фруктов. Подается с мясными, овощными блюдами и просто со свежим хлебом или лепешками.

Утиную ножку жарим во фритюре ,картофельное пюре прогреваем со сливочным маслом. Свежие помидоры бланшируем, снимаем кожу, мелко рубим в сальсу и заправляем оливковым маслом. Для соуса прогреваем утиный жу вместе с терияки и демигласом. На картофельное пюре выкладываем томатную сальсу, сверху утиную ножку и поливаем соусом, украшаем микрозеленью.

утиная ножка конфи (*растительное масло, лавровый лист, розмарин, чеснок, кориандр, перец черный*), картофельное пюре, сальса из томатов, соус (*утиный жу (утиные каркасы, лук, морковь, утиный бульон), терияки, демиглас*), оливковое масло, микрозелень.

Вилка и нож.

20 минут.



Жаренный кальмар с лисичками и муссом из

УГРЯ

Обжаренное филе кальмара с бейби картофелем, сезонными лисичками и воздушным муссом из угря.



Кальмар - В кулинарии используются маленькие особи. В пищу идет тушка и щупальца. Мясо кальмара гладкое, упругое.



Кальмар нарезаем, обжариваем на сливочном масле с лисичками, добавляем рубленную петрушку. Картофель обжариваем во фритюре. Выкладываем картофель в середину, вокруг кальмар с лисичками и отсаживаем в центр мусс из угря.



кальмар, картофель бейби, лисички, сливочное масло, петрушка, мусс из угря (*сливки, творожный сыр, угорь, крабовый соевый соус*).

Вилка и нож.

20 минут.



Форель с картофелем шато

Жареная на хоспере форель с томленным картофелем в утином бульоне и сливочном масле с жареным цукини и сливочно-укропным соусом



Картофель шато: картофель, нарезанный кружками, или цельный (при условии, что он небольшого размера и молодой) бланшируют, обжаривают соте в масле, с кусочками бекона (по желанию), до коричневого состояния

Бланширование - метод обработки, заключающийся в том, что продукт сначала погружают в кипящую воду (очень коротко, на несколько десятков секунд), а затем обливают его ледяной водой. Вместо последнего действия продукт можно поместить в сосуд, заполненный холодной водой с кубиками льда, или поместить под струю очень холодной воды из-под крана. Продукты также можно бланшировать над паром (в этом случае процесс занимает примерно в полтора раза больше времени) или в микроволновой печи.



Форель обжариваем на хоспере, из картофеля вырезаем шарики, бланшируем, обжариваем во фритюре, томим в бульоне со сливочным маслом, цукини жарим на хоспере, сливки соединяем с укропным маслом. Выкладываем картофель в бульоне, сверху форель, сверху цукини, поливаем сливочно-укропным соусом. Форель мы используем местную (Орловская обл. село Плещеево)



форель, картофель, сливки, укропное масло (оливковое масло, укроп), цукини, шпинат, утиный бульон, сливочное масло.

Вилка и нож.

25 минут.



Куриная грудка с авокадо и манго BBQ

Сочная куриная грудка, обжаренная на хоспере в сочетании с авокадо на гриле и манговым BBQ.



Куриная грудка содержит **фосфор, кальций, железо, витамины группы В**. Мясо птицы благотворно влияет на нервную систему, укрепляет иммунитет, кости, зубы и ногти, помогает росту мышц. Кроме того, в грудке меньше вредного холестерина, чем в других частях курицы, например, в бедрах и крыльях. Идеальное блюдо для тех, кто следит за своим питанием.



Куриное филе готовим в су-вид, после жарим в хоспере вместе с половинкой авокадо. Авокадо кладём 100гр, поэтому могут быть 2 половники



Куриное филе, авокадо, манговый BBQ (*манго пюре, манго свежий, кетчуп, чеснок, горчица, томатная паста, соевый соус, имбирь, лук, перец чили, ворчестер, сок лайма*), кинза.

Вилка и стейковый нож.

20 минут



Бургер с говядиной и картофелем фри

Бургер с сочной котлетой из мраморной говядины и копченой свиной грудинкой, сыром чеддер и огурцами в бурбоне. Подаем с картофелем фри.



ПРОЖАРКА КОТЛЕТЫ MEDIUM WELL. По запросу гостя сделаем MED RARE\MEDIUM. Предупреждаем гостей о том, что булочка с кунжутом и маком.



Бургер подается разрезанным на 2 части. Все ингредиенты выкладываем между картофельными булочками, котлету обжариваем в хоспере. Копченую грудинку также обжариваем в хоспере. Между двумя половинками выкладываем картофель фри.



картофельная булочка с **кунжутом** и маком (готовим сами), соус (майонез, кетчуп, зернистая горчица, терияки), котлета (мраморная говядина, рубленая копченая грудинка), ромейн, огурцы в бурбоне, чеддер, картофель фри.

Вилка и нож, влажные салфетки, по запросу- перчатки.

15 минут



Казаречче с говяжьими щечками

Паста казаречче с нежными томленными говяжьими щечками в сочетании с вяленными томатами, рубленой петрушкой и пармезаном.



Казаречче относятся к категории короткой пасты. Они напоминают слегка скрученные свитки длиной от 30 до 80 мм, с зубчатым краем и канавкой в центре. Поверхность слегка шероховатая, без рифления. Казаречче родом из Сицилии: этот вид пасты имеет самое простое происхождение. В отличие от изысканных ракушек, завитков и бабочек казаречче готовили на обычных кухнях, а их простой и грубоватый внешний вид компенсировался быстротой производства и универсальностью.



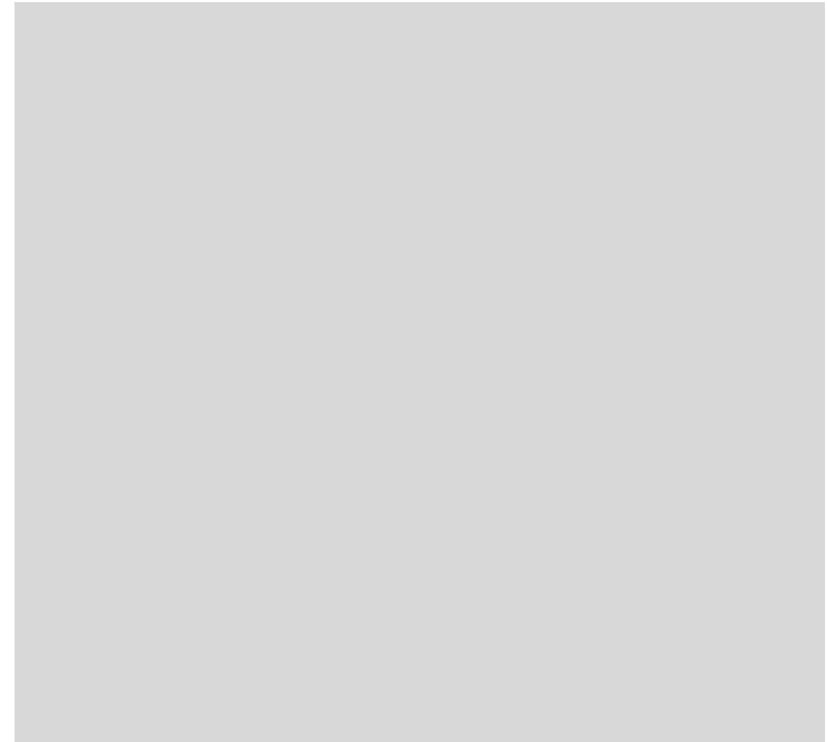
Пасту казаречче варим до альденте, обжариваем чеснок, добавляем томленые щёчки, вяленые томаты, куриный жу и отварную пасту. В конце добавляем рубленую петрушку. Выкладываем на тарелку, поливаем куриным жу, оливковым маслом, натираем пармезан и дополняем свежим базиликом.



Паста казаречче, томленые говяжьи щёчки, куриный жу, вяленые томаты, петрушка, пармезан, оливковое масло, базилик, чеснок

Вилка и нож.

15 минут.



Пари Брест с манго

Заварное французское пирожное с насыщенным манговым кремом и соусом из маракуйи и юдзу.



Пари Брест - классическое французское пирожное. В 1891 году впервые состоялся организованный знаменитым французским журналистом Пьером Жиффаром велосипедный супермарафон Париж – Брест – Париж. Первым победителем стал Шарль Террон. Для этого ему пришлось 71 час 35 минут без сна и отдыха крутить педали (а вот его ближайший соперник на третью ночь не выдержал, остановился поспать и проиграл). В 1901 году гонка стала международной и разделилась на любительскую и профессиональные части. А в 1910 году кондитер Луи Дюран по заказу Пьера Жиффара придумал фирменный десерт «Пари – Брест» в виде велосипедного колеса.



Пари брест (из заварного теста), манговый крем (пюре манго, пюре маракуйя, сливки, сливочное масло, желатин), манговый соус (пюре манго, свежий манго, юдзу), **цедра лайма.**

Вилка и нож.

10 минут.



Баскский чизкейк

Запеченный чизкейк подаем с ананасовым чатни и сгущенкой на основе кокосового молока. Сверху украшаем цедрой лайма



Баскский чизкейк или чизкейк Сан Себастьян — это испанский десерт, который готовят на основе крем сыра и выпекают до получаса при высокой температуре, а затем оставляют стабилизироваться. В народе его также называют жженым чизкейком из-за характерной коричневой корочки.

Чатни - индийское пряное кушанье из фруктов, специй и трав, происходит из Восточной Индии. Употребляется как соус или приправа. В Европу (Англию и Францию) впервые индийский чатни завезли в самом начале XVII века. Это было ароматное манго в вязком сиропе, расфасованное по керамическим горшочкам, – очень дорогое блюдо, немедленно ставшее примером для подражания.



Чизкейк(творожный сыр, яйцо, мука пшеничная, сливки, сахар, ванильный экстракт),сгущенка кокосовое молоко (кокосовое молоко, сахар), лайм, ананасовый чатни (ананас, сахарный сироп, сок лайма, мята, **цедра лайма**), **цедра лайма**

Ложка и вилка

5-10 минут.



Ганаш из белого шоколада с белыми грибами и какао

Сливочный ганаш из белого шоколада в сочетании с тонкой нотой белых грибов.



Ганаш — крем из шоколада и свежих сливок, используемый в качестве начинки для конфет и пирожных, а также для украшения десертов. Может быть ароматизирован пряностями, фруктами, кофе, алкоголем. Ганаш был придуман в кондитерской Сиродэна в 1850 году. Существует также версия о его швейцарском происхождении.



Молочный ганаш перебиваем с белыми грибами, охлаждаем в формочках, после панируем в какао. Подаем на какао-бобах. Предупреждаем гостей, что какао бобы украшение!



белый шоколад, сливки, пудра белых грибов, какао порошок.

Вилка

5-10 минут.

