

The background of the page features a repeating pattern of stylized, minimalist faces. These faces are rendered in a light beige or tan color, matching the overall background. Each face is composed of thick, rounded lines for the eyes, nose, and mouth, giving them a soft, almost abstract appearance. The faces are arranged in a grid-like fashion, with some overlapping, creating a sense of depth and movement. The overall aesthetic is clean, modern, and artistic.

Nappa

*"In Cooking, as in all the Arts,
Simplicity is the sign of Perfection"*

Chef Kaloyan Bahnev

САЛАТЫ

Авокадо/ Шпинат/ Медовая киноа	650	Свекла/ Кедр/ Горгонзола	550
Буррата/ Клубника/ Узбекские томаты	700	Телятина/ Вешенки/ Обожженный картофель	700
Буррата/ Авокадо/ Шисо	900	Томаты/ Страчателла/ Орегано	550
Перец рамиро/ Страчателла/ Четверговая соль	650		

ЗАКУСКИ

Бриошь/ Страчателла/ Краб	900	Оленина/ Черная смородина/ Золотой лен	700
Вителло Тоннато	1050	Лосось/ Авокадо/ Апельсиновая вода	700
Цукини / Козий сыр/ Семена конопли	550	Средиземноморская сардина/ Морской виноград/ Бородинский хлеб	750
Кокос/ Рикотта/ Мята	400	Телятина/ Древесные грибы/ Страчателла	700
Креветка Ботан/ Водоросли/ Кешью	950	Фуа-гра/ Миндаль/ Бриошь	650
Креветка/ Спаржа/ Базилик	800	Халуми/ Инжир/ Вяленый помидор	650

ГОРЯЧЕЕ

Картофельные ньокки/ Тунец/ Грана Падано	750	Семга/ Гранат/ Цветная капуста	1250
Паста с морепродуктами	1100	Телятина/ Каштан/ Белые грибы	1650
Паста с черным трюфелем и кремом из пармезана	1300	Телячьи щечки/ Фиолетовый картофель/ Слива	1250
Ризотто с белыми грибами и пармезаном	750	Телячья голяшка/ Птитим/ Костный мозг	1200
Ризотто с морепродуктами	900	Утка/ Зеленый крыжовник/ Груша	1100
Палтус/ Корень сельдерея/ Арбузная редька	1100		

СУПЫ

Кукуруза/ Краб/ Перец рамиро	700
Лосось/ Палтус/ Цветная капуста	650
Телятина/ Копченый сыр/ Перец рамиро	750
Тыква/ Кокос/ Облепиха	500

ДЕСЕРТЫ

НАРРА	550	Мороженое ваниль / личи / черная смородина / шоколад	150
Брауни / Гранатовая слива	650	Арбуз/ Бортовой мед/ Греческая брынза	650
Чиа /Манго/ Голубика	600	Сезонные ягоды	800
Деконструированный медовик	700		
ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ	1900		



Nappa

NON ALCOHOLIC WINE / БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

2021 Hans Baer Riesling, Low Alcohol, 0,5% / Germany 2400

CHAMPAGNE / ШАМПАНСКОЕ

Apollonis, "Palmyre" Brut Nature / Champagne, France 11 700

Eugene III Rose Brut / Champagne, France 10 300

SPARKLING WINE / ИГРИСТОЕ

2021 Fanagoria, The Lines, Pet Nat, Sauvignon Blanc-Aligote-Meunier / Krasnodar, Russia 2 500

Chateau Pinot, Blanc de Blanc Extra Brut / Krasnodar, Russia 3 800

La Vida al Camp, Cava Brut / Catalonia, Spain 4 700

La Gioiosa Prosecco, Brut / Veneto, Italy 5 200

ROSE WINE / РОЗОВОЕ ВИНО

2020 Rem Akchurin, Pinot Noir / Crimea, Russia 3 100

2020 Von Buhl, Bone Dry Rose / Pfalz, Germany 4 000

WHITE WINE / БЕЛОЕ ВИНО

ITALY / ИТАЛИЯ

2021 Cusumano, "Angimbe" Insolia Chardonnay 3 500

2020 Volpe Pasini, Grin Pinot Grigio 3 800

2020 Michele Chiarlo, "Palas" Gavi 3 900

Cantine Lunae, Vermentino
"Etichetta Grigia", Colli di Luni 4 500

2021 Zenato, Lugana DOC San Benedetto 4 700

2020 Bertani, Soave Sereole 4 700

2020 La Scolca, Gavi Etichetta Nera 8 600

2020 Colterenzio, Lafoa Chardonnay 9 700

FRANCE / ФРАНЦИЯ

2020 Marcel Martin, Muscadet Sevre
et Maine Les Roches Noires 3 200

2020 Jean-Marc Brocard, Saint-Bris 4 900

2018 Kuentz-Bas, Gewurztraminer Mosaik 6 000

2020 Chablis, Domaine Garnier et Fils 7 000

OLD SCHOOL / ОСТАЛЬНОЙ СТАРЫЙ СВЕТ

2020 Gunderloch, Fritz's Riesling / Mosel, Germany 3 900

2020 Jose Pariente, Verdejo / Rueda, Spain 4 100

2020 Zillinger, Neuland Gruner Veltliner / Austria 4 100

OTHER COUNTRIES / ДРУГИЕ СТРАНЫ

2021 Kumala, Chenin Blanc Reserve / Swartland, South Africa 2 900

2018 Sikory, Semigorye Riesling / Kuban, Russia 2 800

2017 Esse, Unplugged Rkatsiteli Orange Satera / Crimea, Russia 2 900

2021 Paddle Creek Sauvignon Blanc / Marlboro, Sauvignon Blanc 3 400

2021 Leth, Gruner Veltliner "Terrassen" / Niederosterreich, Germany 3 500

2020 Mendel, Lunta Torrontes / Argentina 4 000

2021 Luigi Bosca, Chardonnay / Chile 4 500

2020 Rem Akchurin, Muscat / Crimea, Russia 3 100

RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

ITALY / ИТАЛИЯ

2020	Cusumano, Nero d'Avola, Terre Siciliane	2 800
	Domini Veneti, Valpolicella Classico	3 800
2019	Fattoria Le Pupille, Pelofino	4 000
2019	Batasiolo, Barbera d'Asti	4 300
2018	"Poggio Scalette" Chianti Classico	5 200
2017	Batasiolo, Barolo	11 600

FRANCE / ФРАНЦИЯ

2019	Vieux Chateau du Terme	4 500
2019	Chateau de Chamirey, "Le Renard" Pinot Noir	7 400

OLD SCHOOL / ОСТАЛЬНОЙ СТАРЫЙ СВЕТ

2021	Matsu, "El Picaro" / Toro, Spain	3 300
2018	Cune, Crianza, / Rioja, Spain	3 600
2019	Grassl, Zweigelt Classic / Austria	4 900
2017	A. Christmann, Spatburgunder / Pfaltz, Germany	5 600

OTHER COUNTRIES / ДРУГИЕ СТРАНЫ

2020	Vina Caliterra, Carmenere Takun Reserva / Chile	2 900
2019	Chateau de Talu, Rouge Kuban' / Gelendzhik, Russia	3 600
2021	Skraalhans Pinotage Kaapzicht / Stellenbosch, South Africa	4 800

WINE BY GLASS / ВИНА ПО БОКАЛАМ 150 МЛ

CHAMPAGNE / ШАМПАНСКОЕ

	Apollonis, "Palmyre" Brut Nature / Champagne, France	2340
	Eugene III Rose Brut / Champagne, France	2060

SPARKLING WINE / ИГРИСТОЕ ВИНО

	"Acquesi", Prosecco Superiore / Valdobbiadene, Italy	430
	Monasteriolo, Cava, Brut Rose / Catalonia, Spain	550

ROSE WINE / РОЗОВОЕ ВИНО

	Villa degli Olmi, Gatto Matto Pinot Grigio Rosato / Lombardia, Italy	480
--	--	-----

WHITE WINE / БЕЛОЕ ВИНО

	Adega de Ponte da Barca, Estreia / Vinho Verde, Portugal	550
	Paddle Creek Sauvignon Blanc / Marlboro, Sauvignon Blanc	670
	Kumala, Chenin Blanc Reserve / Swartland, South Africa	570

RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

	Cantina di Soave, Della Rocca Valpolicella / Veneto, Italy	550
	Cusumano, Nero d'Avola, Terre Siciliane / Sicilia, Italy	590
	Caliterra, Takun Carmenere Reserva / Chile	470

The background features a repeating pattern of stylized, hand-drawn illustrations in a light beige color. Each illustration shows a hand holding a different object: a kite, a glass, a bowl, and a cup. The drawings are simple and sketchy, with thick outlines and minimal shading. The word "Nappa" is centered in the middle of the page in a cursive, orange-brown font.

Nappa

NAPPA NEGRONI COLLECTION 90 МЛ / 750 ₺

TONCA NEGRONI / Gin, Vermouth Rosso, Amaro, Campari, Tonca Beans Bitter /

Джин, Розовый Вермут, Амаро, Кампари, Биттер Бобы Тонка

CHINOTTO NEGRONI / Gin, Cynar, Vermouth Rosso, Chinotto cordial /

Джин, Чинар, Розовый Вермут, Чинотто кордиал

BERGAMOT NEGRONI / Bergamot Gin, Sauvignon Blanc, Vermouth Rosso, Campari /

Джин Бергамот, Совиньон Блан, Розовый Вермут, Кампари

COCKTAILS / КОКТЕЙЛИ 750 ₺

NAPPA SPRITZ 200 МЛ

Rhubarb Gin, Aperol, Prosecco, Fleur d'oranger /

Джин ревень, Апероль, Просекко, Флердоранж

SEASONS BELLINI 240 МЛ

Peach, Almond Extract, Prosecco /

Персик, Экстракт Миндаля, Просекко

SGROPPINO 240 МЛ

Nappa Limoncello, Lemon sorbet, Melissa, Prosecco /

Наппа Лимончелло, Лимонный сорбет, Мелисса, Просекко

BASIL SMASH 110 МЛ

Gin, Nappa Limoncello, Basil, Tarragon, Lemon, Pineapple

syrop / Джин, Наппа Лимончелло, Базилик, Эстрагон, Лимон,

Ананасовый сироп

FENNEL GIMLET 100 МЛ

Gin, Dry Vermouth, Cordial with Fennel and Lime /

Джин, Сухой Вермут, Кордиал фенхель и лайм

CHERRY & ALMOND 100 МЛ

Cherry Gin, Vermouth Rosso, Cynar, Madeira, Dry Vermouth,

Almond Extract, Tonca Beans Bitter /

Вишневый Джин, Розовый Вермут, Чинар, Мадейра,

Сухой Вермут, Экстракт Миндаля, Биттер Бобы Тонка

PISTACHIO GRASSHOPPER 100 МЛ

/ Rum, Pistachio Orgeat, White Cacao Liqueur, Mint Liqueur /

Ром, Фисташковый Оршад, Белый Какао Ликер, Мятный Ликер

BARISTA 100 МЛ

Brandy, Vermouth Rosso, Amaro, Branca Menta, Cinnamon Bitter /

Бренди, Розовый Вермут, Амаро, Бранка Мента, Биттер Корица

CAPRESE 110 МЛ

Rhubarb Gin, Fino Sherry, Tomato Water, Basil, Mozzarella

Water / Джин ревень, Херес Фино Шерри, Томатная Вода,

Базилик, Вода Моццареллы

TAGLIATTA 160 МЛ

Truffle Rum, Lillet Blanc, Lemon, Cardamom Syrup, Arugula, Soda

Water, Parmesan Chips /Трюфельный Ром, Лилле Блан, Лимон,

Кардамоновый Сироп, Руккола, Содовая, Чипсы из Пармезана

VERBENA & CHAMOMILE 110 МЛ

Gin, Verbena Liqueur, Pineapple, Lemon, Chamomile Honey /

Джин, Ликер Вербена, Ананас, Лимон, Ромашковый Мед

CONIGLIO 110 МЛ

Quince Gin, Aperol, Carrot Juice, Ginger, Sugar, Egg White / Джин

Айва, Апероль, Морковный Сок, Имбирь, Сахар, Яичный Белок

PASSIONE 75 200 МЛ

Gin, Honey, Passion Fruit, Dry Cider /

Джин, Мед, Маракуйя, Сухой Сидр

LEMONADES/ ЛИМОНАДЫ 240 МЛ / 400 ₺

ALOE ARANCATA / ЦИТРУСОВЫЙ ЛИМОНАД С АЛОЕ

Orange, Lemon, Aloe, Sugar, Soda / Апельсин, Лимон, Алоэ, Сахар, Содовая

BASIL & PINEAPPLE / АНАНАС И БАЗИЛИК

Pineapple, Basil, Lemon, Soda / Ананас, Базилик, Лимон, Содовая

RASPBERRY & PASSION FRUIT / МАЛИНА И МАРАКУЙЯ

Raspberry, Passion Fruit, Vanilla & Spice Syrup, Lemon, Soda /

Малина, Маракуйя, Сироп Ваниль и Специи, Лимон, Содовая

VERMOUTH & BITTERS / ВЕРМУТЫ И БИТТЕРЫ 40 МЛ

Martini Fiero / Мартини Фиеро

350

Carpano Punt e Mes / Карпано Пунт э Мес

400

Martini Rosso / Мартини Россо

350

Martini Riserva Bitter / Мартини Ризерва Биттер

460

Martini Bianco / Мартини Бьянко

350

Cynar / Чинар

450

Martini Extra Dry / Мартини Экстра Драй

350

Aperol / Апероль

300

Cinzano 1757 / Чинзано 1757

350

Campari / Кампари

340

AMARO / АМАРО 40 МЛ

Amaro Montenegro / Амаро Монтенегро	500
Averna Amaro Siciliano / Аверна Амаро Сичилиано	500

VODKA / ВОДКА 40 МЛ

RUSSIAN VODKA / РОССИЙСКАЯ ВОДКА		IMPORTED VODKA / ИМПОРТНАЯ ВОДКА	
Chisti Rosi Organic Vodka / Чистые Россы Органик Водка	550	Grey Goose Original / Грей Гуз Ориджинал	400
Chisti Rosi Rye Organic Vodka / Чистые Россы Ржаная Органик Водка	400	REYKA Small Batch Vodka / РЕЙКА Смол Батч Водка	750
Spelta Organic Vodka / Спельта Органик Водка	650		

RUM / РОМ 40 МЛ

Bacardi Carta Blanca / Бакарди Карта Бланка	400
Bacardi Reserva 8 Anos / Бакарди Резерва 8 Аньос	700
Bacardi Gran Rezerva Diez / Бакарди Гран Резерва Диез	900
Banks 5 Island Rum / Бэнкс 5 Исланд Ром	650
Bayou Spiced / Байю Спайсэд	500
Botucal Reserva Exclusiva / Ботукал Резерва Эксклюзива	700

GIN / ДЖИН 50 МЛ

Bombay Sapphire / Бомбей Сапфир	650
Bombay Bramble / Бомбей Брамбл	750
Oxley London Dry / Оксли Лондон Драй	850
Canaima Gin / Канайма Джин	800
Etsu Double Yuzu / Этсу Дабл Юдзу	900
Black Tomato Gin / Блэк Томато Джин	900

TEQUILA / ТЕКИЛА 40 МЛ

Jose Cuervo Especial Silver / Хосе Куэрво Эспесиаль Сильвер	700
Jose Cuervo Especial Reposado / Хосе Куэрво Эспесиаль Репосадо	850

WHISKY / ВИСКИ 40 МЛ

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY / ШОТЛАНДСКИЙ ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ		IRISH WHISKEY / ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ	
Dalmore 12 YO / Далмор 12 лет	1700	Proper Twelve / Пропер Твелв	500
Craigellachie 13 Years Old / Крейгелахи 13 лет	1200	Teeling Irish Whiskey Blend / Тилинг Айриш Виски Бленд	750
Deveron 12 Years Old / Дэверон 12 лет	990	West Cork Glengarriff Series Bog Oak Charred Cask Single Malt / Вест Корк Гленгаррифф Серис Бог Оак Чард Каск	1100
Royal Brackla 12 YO / Ройал Бракла 12 лет	1250	AMERICAN WHISKEY / АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ	
Smokehead / Смоукхед	1100	Bourbon Whiskey Four Roses / Бурбон Фо Роузес	600
BLENDED SCOTCH WHISKY / ШОТЛАНДСКИЙ КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ		Rittenhouse Rye / Риттенхаус Рай	950
Dewars White Label / Дюарс Уайт Лейбл	500		
Dewars Japanese Smooth 8 YO / Дюарс 8 лет	600		
Dewars 12 YO / Дюарс 12 лет	700		

COGNAC / КОНЬЯК 40 МЛ

Maxime Trijol Cognac VSOP / Максим Трижоль Коньяк ВСОП	890
Maxime Trijol Cognac XO Selection / Максим Трижоль Коньяк ХО Селекшн	1800

CALVADOS / КАЛЬВАДОС 40 МЛ

Blanche de Normandie Christian Drouin / Кристиан Друэн Бланш де Норманди	750
Christian Drouin Calvados Selection / Кристиан Друэн Кальвадос Селексьон	600

PINEAU DES CHARENTES / ПИНО ДЕ ШАРАНТ 40 МЛ

Pineau des Charentes AOC Maxime Trijol Blanc / Пино де Шарант АОС Максим Трижоль Белый	750
Pineau des Charentes AOC Maxime Trijol Rouge / Пино де Шарант АОС Максим Трижоль Красный	800

JEREZ / ХЕРЕС 40 МЛ

Barbadillo Fino / Барбадийо Фино	750
Barbadillo Nectar Pedro Ximenez / Барбадийо Нектар Педро Хименес	850

PORTO / ПОРТО 40 МЛ

Warre`s Heritage Ruby / Уоррс Херитедж Руби	400
Warre`s King`s Tawny / Уоррс Кингс Тони	500

LIQUORS / ЛИКЕРЫ 40 МЛ

Fireball / Фаерболл	500
St-Germain / Сент Жермен	550
Benedictine / Бенедиктин	500

Fernet Branca / Фернет Бранка	550
Branca Menta / Бранка Мента	550
Jagermeister / Ягермайстер	750

MINERAL WATER / МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Edis Still / Sparkling / Эдис без газа / с газом 500 мл	340
Edis Still / Sparkling / Эдис без газа / с газом 950 мл	550

SOFT DRINKS / НАПИТКИ 330 МЛ

Пепси Кола / Пепси Кола Лайт	350
San Pellegrino Tonica Oakwood / Сан Пеллегрино Тоник с экстрактом дуба	400

PAGO JUICES / СОКИ PAGO 200 МЛ

Apple / Cherry / Tomato / Orange Яблоко / Вишня / Томат / Апельсин	350
---	-----

BOTTLE BEER / БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО 330 МЛ

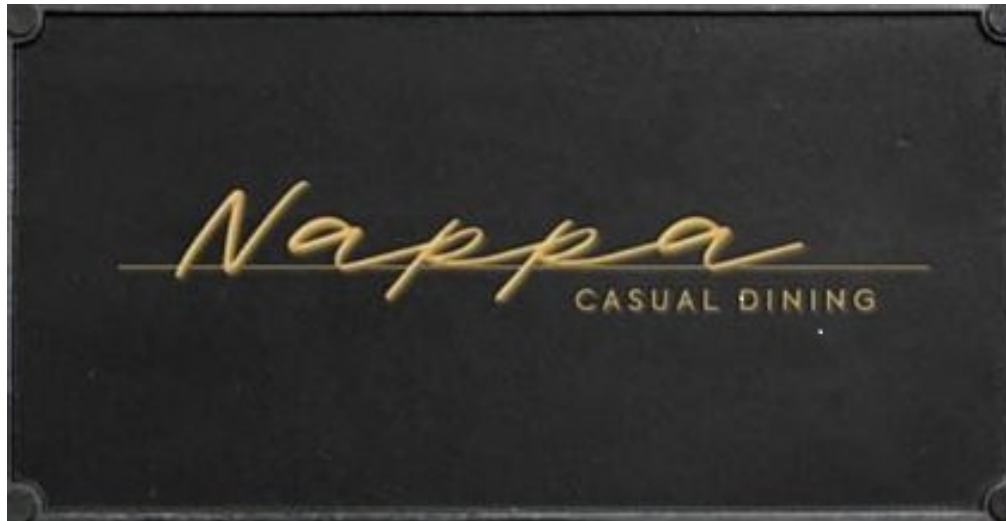
Peroni Nastro Azzurro / Перони Нastro Аззурро	500
---	-----

TEA / ЧАЙ 500 МЛ

Ассам	550
Эрл Грэй	550
Сенча	550
Ешен	650
Молисюцю	650
Те Гуаньинь	650
Да Хун Пао	650
Габа	650
Дянь Хун	650
Сяо Чжун	650
Пуэр Шэн	650
Пуэр Шу	650

COFFEE / КОФЕ

Ristretto / Ристретто 15 мл	250
Espresso / Эспрессо 30 мл	250
Americano / Американо 70 мл	250
Cappuccino / Капучино 150 мл	350
Latte / Латте 220 мл	390
Flat White / Флэт Уайт 220 мл	390
Raf-Coffee / Раф Кофе 220 мл	390
Latte Tonca / Латте Тонка 220 мл	390
Matcha Espresso / Матча Эспрессо 40 мл	400
Matcha Latte / Матча Латте 220 мл	450



Книга блюд Июнь 2022

Наша кухня отличается инновационным подходом к приготовлению продуктов с использованием новых техник и технологий, например, консервации, ферментирования, дегидрирования. Кухня ресторана Narra это совершенно новый взгляд на продукт, постоянный поиск новых сочетаний и вкусов.

Принципы нашей кухни:

- *Использование сезонных продуктов*
- *Максимальное сохранение природных вкусов и полезных свойств*
- *Баланс ингредиентов*

Основными **ценностями** нашей кухни это:

- *Чистота*
- *Простота*
- *Свежесть*

Название	Описание
Ферментация	один из старейших методов обработки пищевых продуктов. Это процесс брожения, в результате которого при недостатке кислорода происходит расщепление органических веществ.
Лакто-ферментация	это особый тип ферментации, при котором для сохранения продуктов используются бактерии, продуцирующие молочную кислоту. LAB — это кислото- и солеустойчивые, сферические бактерии. Они анаэробны, и способны процветать в отсутствии кислорода. LAB потребляют углеводы, в основном в форме сахаров, и вырабатывают молочную кислоту. Лакто ферментированные продукты придают фруктовость, кислотности и умами всему, к чему они прикасаются.
Эмульсификация	В основе этой техники лежит превращение различных продуктов в жидкую эмульсию, состоящую из воды, жиров и других веществ. Фокус в том, что при помощи эмульсификации поварам удается смешивать даже нерастворимые вещества, для этого применяется соевый лецитин - натуральная и безопасная для здоровья пищевая добавка. В молекулярной кухне эмульсификацию используют, когда нужно добавить нотку аромата и придать нежную текстуру блюду без увеличения его объема. По этому способу делаются винегрет в виде соуса, различные майонезы, десерты и т.д.
Гомогенизация	это смешивание продуктов до полной однородности их текстуры.
Вакуумная технология (sous-vide — су-вид)	Продукты, упакованные в вакуумный пакет, подвергаются длительной низкотемпературной обработке в водяных печах или в емкостях, подогреваемых при помощи термостата, в результате достигается особая мягкость мяса, сочность рыбы, хрусткость овощей и нежность фруктов. С помощью этого метода вы сможете достичь такой результат, который невозможно получить при обычном приготовлении. Одно из ключевых преимуществ технологии. Су-вид позволяет питаться с максимальной пользой для организма, благодаря опять же низким температурам, которые не разрушают витамины и полезные микроэлементы. Продукты томятся в собственном соку, поэтому они получаются ароматными, плотными по текстуре и нежными на вкус.

Конфи	способ приготовления блюд во французской кухне: медленное томление продуктов, полностью погруженных в жир, при низкой температуре (менее 100 °С).
--------------	---

Раздел «Закуски»

Название блюда	Описание, подача	Вкусовые особенности	Рекомендации напитков
Бриошь/ Страчателла/ Краб 7 - 10 мин	Брускетты с мясом камчатского краба, заправленным соусом на основе бортевого меда и горчицы, подаются на подушке из мини шпината, с сальсой из желтых томатов, копченным сыром страчателла из нашей сыроварни, на теплом хлебе бриошь. Если нужно описать блюдо одним словом – Нежность. Нежный краб, нежный бриошь и нежная страчателла.	Яркий крабовый вкус на балансе со сливочной страчателлой. Кислая томатная часть.	
Вителло тоннато 7 - 10 мин	Буквальный перевод «телятина тунцовая»— блюдо из тонко нарезанных кусочков маринованной телятины, приготовленная по методом су-вид. Крем-соусом, одной из составляющих которого является тунец. Подаётся с микс салатом и каперсами.	Нежный кремовый рыбный вкус соуса. Нежная сочная телятина и приятная кислота из каперсов.	
Цукини/ Козий сыр/ Семена конопли	Подушка сбалансированного соуса из козьего сыра. Маринуем свежие цукини за 3 минуты в заправке из	Кисло -сладкий хрустящий вкус цукини	

7 - 10 мин	бортевого меда и кунжутного масла (чтобы остался хруст цукини) и сверху посыпаем семена конопли.	на балансе с нежным козьим сыром.	
Картофель/ Трюфельный крем/ Черный трюфель 7 - 10 мин	Томленный картофель на говяжьем жире и пряными травами. Майонез на основе трюфеля, трюфельного масла и копченнй сметаны. Подаем с слайсами черного трюфеля.	Насыщенный трюфельный вкус на балансе со сливочной копченной сметаной.	
Кокос/ Рикотта/ Мята 7 - 10 мин	Рикотта из нашей сыроварни настояна на домашнем мятном сиропе. Соус на основе кокоса, мяты и мини шпината. Бланшированные цукини в мятной воде.	Сливочной мятный вкус рикотты, свежий мятный соус с послевкусием кокоса.	
Креветка Ботан/ Водоросли/ Кешью 7 - 10 мин	Креветка ботан, обитающая в водах Сахалина на глубине 550 метров, подается с гомогенизированной решетки из водорослей вакаме и крем на основе кешью и ферментированный рыбный соус.	Сладкая часть от креветки, на балансе с кислотностью кремом из кешью и морской вкус из гомогенизированного вакаме.	
Креветка/ Спаржа/ Базилик 7 - 10 мин	Пряный морковно-имбирный гель(чувствуется нежность морковка, острота имбиря, сладость из бортевого меда и пряность из корица) . Базиликовый крем. Креветки и спаржа на гриле обжариваем с пряными травами	Пряный сладкий вкус морковного-имбирного геля, свежая солёность майонеза. Хруст спаржи, нежный вкус креветки.	
Оленина/ Черная смородина/ Золотой лен 7 - 10 мин	Копченое филе оленины из Красноярского края, подается на копченой страчателле из нашей сыроварни, с лакто ферментированной черной смородиной. Копченый чернослив, маринованный в домашний миндальный сироп. Ореха миндаля и чипсами из семян золотого льна, семена мака и семена чиа. Очень интересно в это блюдо градация копчености. У вас в течение около 20 секунд будут раскрывается разные вкусов из ингредиенты блюдо	Копченость, сладость на балансе с кислотностью ферментированной черной смородины.	
Лосось/ Авокадо/	Тар-тар филе мурманского лосося, заправленный с	Сладко-кислый-	

Апельсиновая вода 7 - 10 мин	апельсиновой водой, трюфельным маслом, лаймом и пряным разнотравьем. Подается с нежным муссом из авокадо. Когда блюдо помешается мусс из авокадо и апельсиновая вода выпитывается в семгу и семга приобретает цитрусовый вкус.	соленый тар-тар с нежным насыщенным вкусом мусса из авокадо.	
Средиземноморская Сардина/ Морской виноград/ Бородинский хлеб 7 - 10 мин	Сливочный мусс из малосолевой копченой средиземноморской сардины с водорослями и вяленными томатами. Подается с водоросли морской виноград и мини бородинским хлебом с клюквой, глазированным в бортовом меде с диким луком	Преобладает нежный копченый рыбный вкус .	
Телятина/ Древесные грибы/ Страчателла 7 - 10 мин	Альтернативный тар-тар из Казанской телятины, заправленный водой из белых грибов , с добавлением древесных грибов и пряными травами. Подается с зеленым маслом и копченый страчателлой из нашей сыроварни.	Пряный тар-тар. Копченая сливочная страчателла для баланса вкуса.	
Фуа-гра/ Миндаль/ Бриошь 7 - 10 мин	Гомогенизированный паштет из фуа-гра и печени зайца, приготовленный с добавлением домашнего миндального сиропа, подается с миндальным кремом и теплым хлебом бриошь. В это блюдо на тарелке встречается классическая Франция и дикая Россия.	Сливочный паштет с преобладающим сладким оттенком вкуса, яркие нотки ванили и миндаля.	
Халуми/ Инжир/ Вяленый помидор 7 - 10 мин	Жаренное халуми из нашей сыроварни. Подаём с вареньем из инжира, сушеными маслинами, апельсиновой водой и вялеными на солнце помидорами.	Нежный сливочный сырный вкус. Сладость инжира и кислота вяленых помидор. Цитрусовый вкус апельсиновой воды.	

Раздел «Салаты»

Название блюда	Описание, подача	Вкусовые	Рекомендации по
----------------	------------------	----------	-----------------

		особенности	напиткам
Авокадо/ Шпинат/ Медовая киноа 7 - 10 мин	Авокадо маринованное в воде из белых грибов, подаётся с протертыми сладкими томатами, вешенками конфи в луковом масле, грушей, апельсиновой водой и медовой киноа. Украшается миксом пряной зелени, шпинатом и кедровым орехом.	Преобладает вкус свежей зелени, яркий грибной оттенок.	
Буратта/ Клубника/ Узбекские томаты 6 - 8 мин	Буратта из нашей сыроварни. Маринованная клубника. Узбекские томаты заправленные с зеленым маслом, четверговой солью, оливковым маслом extra virgin.	Сливочный вкус страчателлы. Кисло-сладкий вкус томатов. Сладость клубники.	
Буратта/ Авокадо/ Шисо 6 - 8 мин	Буратта из нашей сыроварни. Узбекские томаты и авокадо Хасс заправленные с солью шисо (Шисо является родственницей базилику и мяте), четверговой солью, оливковым маслом extra virgin.	Сливочный вкус страчателлы. Кисло-сладкий вкус томатов. Пряность соус шисо и нежность авокадо.	
Перец Рамиро/ Страчателла/ Четверговая соль 6 - 8 мин	Обожжённый перец Рамиро, фаршированный с копченной страчателлой из нашей сыроварни. Подается с четверговой солью, сушеными маслинами и зеленым маслом.	Вкус болгарского перца и нежный сливочно-копченный вкус страчателлы.	
Свекла/ Кедр/ Горгондзола 6 - 8 мин	Крем на основе запеченной свеклы, кедровые орехи, сыр горгозола и микс салат.	Сладкий вкус свеклы, соленый вкус горгонзолы и хруст кедровых орешков.	
Телятина/ Вешенки/ Обожжённый картофель 7 - 10 мин	Нежная телятина приготовлена по методу су вид. Соус на основе лакто- ферментированная черной смородины и бортевого меда. Обожжённый картофель с хрустящей корочкой, вешенки конфи и копченая паприка.	Мясной сочный вкус телятины, кисло-сладкий соус, копченость от картофеля.	
Томаты/ Страчателла/ Орегано 6 - 8 мин	Три вида томата - жёлтый, красный и вяленый на солнце. Страчателла из нашей сыроварни. Заправляем оливковым маслом extra virgin, орегано, базиликом и зеленым маслом.	Сливочный вкус страчателлы. Кисло-сладкий вкус томата и пряность трав.	

Раздел «Паста, ризотто»

Название блюда	Описание, подача	Вкусовые особенности	Рекомендации по напиткам
Картофельные ньокки/ Тунец/ Грана Падано 10 - 15 мин	Нежная паста на основе обжаренной итальянской муки и картофелем. Соус на основе тунца и пряным разнотравьем. Подается с сушеными маслинами, ароматным маслом, сыр грана падано и вяленым желтком.	Насыщенный сливочно-рыбный вкус и солёность пармезана. Ореховая нотка из жареной муки.	
Паста с морепродуктами 10 - 15 мин	Паста тальятелле, жареные гребешки, кальмар, креветки, соус на основе помидор Сан Марцано, каперсы и пряными травами. Сверху посыпаем пармезаном.	Насыщенный томатно - морской вкус.	
Паста с черным трюфелем и кремом из пармезана 10 - 15 мин	Домашняя паста, соус на основе пармезана и трюфельного масла. Подаём с слайсами черного трюфеля.	Насыщенный сливочно-трюфельный вкус и солёность пармезана.	
Ризотто с белыми грибами и пармезаном 10 - 15 мин	Ризотто – это традиционное блюдо на севере Италии. Жареные белые грибы, пряные травы, рис Арборио, сыр пармезан.	Насыщенный сливочно-грибной вкус.	

Ризотто с морепродуктами 10 - 15 мин	Ризотто – это традиционное блюдо на севере Италии. Жареные гребешки, кальмар, креветки, пряные травы, рис Арборио, сыр пармезан.	Насыщенный сливочно- морской вкус.	
--	---	------------------------------------	--

Раздел «Супы»

Название блюда	Описание, подача	Вкусовые особенности	Рекомендации по напиткам
Кукуруза/ Снежный краб/ Перец Рамиро 8 - 10 мин	Бульон на основе кукурузы, ферментированные соевые бобы, японское сладкое рисовое вино «Мирин» и пряные травы. Подаётся с сальсой из перцев Рамиро, мясо камчатского краба и заправленный ароматным маслом.	Яркий кукурузно-рыбный вкус на балансе с нежностью снежного краба.	
Лосось/ Палтус/ Цветная капуста 8 - 10 мин	Уха на сливочном бульоне и томлённая цветная капуста. Подается с обожжёнными сферами из палтуса и лосося, печеными овощами и пряными травами.	Рыбно-сливочный вкус бульона с оттенками томленной цветной капусты.	
Телятина/ Копченый сыр/ Перец Рамиро 8 - 10 мин	Суп на говяжьем бульоне, который делается 4 суток. Подается с томленной телячьей щекой, мягким овечьим сыром, печеным в соли картофелем, морковью, сальсой из перцев Рамиро и пряные травы, заправленных ароматным маслом.	Яркий насыщенный мясной вкус на балансе со сливочным овечьим сыром.	
Тыква/ Кокос/	Крем-суп из печеной тыквы и облепиха	Ярко выраженный вкус	

Облепиха 8 - 10 мин	приготовленная на кокосовом молоке. Подается со сливочным козьим сыром, облепиховым маслом и тыквенными семечками.	печеной тыквы, аромат облепихи с послевкусием кокоса и солёность козьего сыра.	
-------------------------------	--	--	--

Раздел «Горячее»

Название блюда	Описание, подача	Вкусовые особенности	Рекомендации по напиткам
Палтус/ Корень сельдерея/ Арбузная редька 15 - 20 мин	Жареное филе палтуса из Баренцевого моря, подается с нежным кремом из корня сельдерея, соусом на основе молодого шпината и кокоса, тонкими слайсами арбузной редьки и карамельным киноа, приготовленное на основе бортевого меда.	Соус придает свежий кокосовый вкус. Карамельным киноа - корочка палтуса для придания карамельного послевкусия. Сладковатый вкус крем из корень сельдерея	
Семга/ Гранат/ Цветная капуста 15 - 20 мин	Филе Мурманского лосося прожарки Medium приготовлено по методу конфи, подается с нежным гранатовым кремом и обожжённой цветной капустой конфи.	Сливочный и солоноватый вкус лосося, кисло-сладкий соус. Копченый вкус обожжённой цветной капусты.	
Телятина/ Каштан/ Белые грибы 15 - 20 мин	Вырезка Казанской телятины, приготовленная по технологии Sous Vide, подается с муссом на основе жаренного копченого каштана и муссом из белых грибов.	Насыщенный мясной и грибной вкус. Каштан дают копчено - сладкий оттенок.	
Телячьи щечки/ Фиолетовый картофель / Слива 15 - 20 мин	Щеки теленка, приготовленные методом Sous Vide (томление 24 часа) в красном вине, подаются с картофельным кремом из фиолетовый картофель, копченной карамелизированной сливой и гель из слива и березовый сок .	Насыщенный мясной вкус. Кисло-сладкий гель	
Телячья голяшка/	Телячья голяшка, приготовленная методом Sous Vide	Насыщенный мясной	

Птитим/ Костный мозг 15 - 20 мин	(томление 24 часа) в красном вине и овощи, подаются с жареной пастой фрегола и муссом из говяжьего костного мозга.	вкус телятины и сливочно-мясной вкус мусса.	
Утка/ Зеленый крыжовник/ Груша 15 - 20 мин	Филе Ростовской утки приготовленное методом Sous Vide прожарки Medium. Подается с копченной карамелизированной грушей, соусом из зеленого крыжовника, чипсы из утиной кожи и гелем из печеных абрикосов. В это блюда комбинации утка с груша, зеленый крыжовник и абрикос - раскрывает три абсолютно разных вкуса мяса.	Насыщенный мясной вкус утки. Абрикосовые нотки. Кисло-сладкий вкус зеленого крыжовника.	

Раздел «Хлеб»

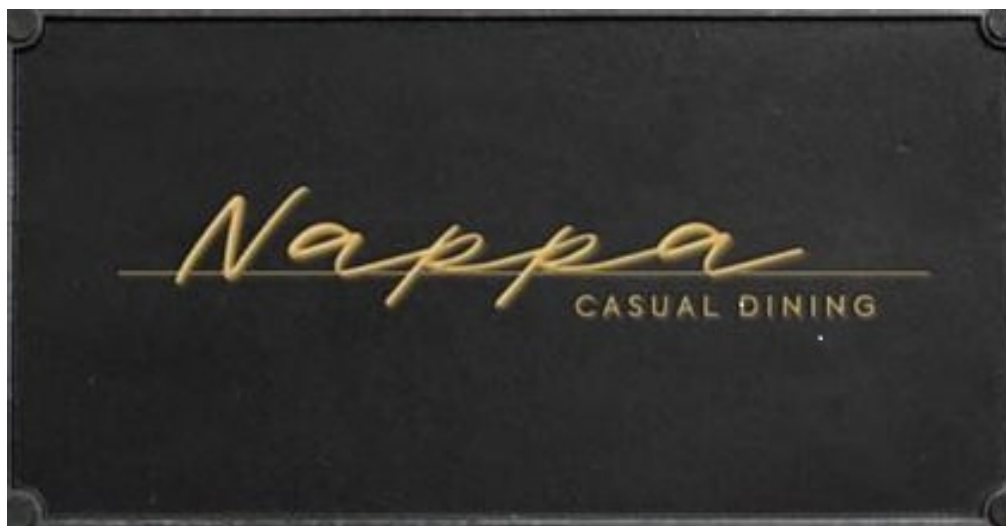
Хлебная корзина	Хлеб из нашей пекарни разработан специально для нашего ресторана. Мини бородинский хлеб с клюквой/бриошь/тартин с гречкой/чабатта. Подача с копчённым трюфельным маслом.		
-----------------	--	--	--

Раздел «Десерты»

Название блюда	Описание, подача	Вкусовые особенности	Рекомендации по напиткам
Деконструированный медовик	Деконструированный домашний медовик на основе фермерская сметана и бортевого меда. Подается с малиновый гель, свежая голубика и хрустящая медовая сота		

Брауни / Гранатовая Слива	Деконструированный домашний брауни на основа бельгийском шоколадом и орех пекан. Подается с слайсами маринованная красная слива в домашний гранатовый сироп		
NAPPA	Домашний вишневый пирог детство нашего инвестора. Подаётся с ванильное мороженое		
Чиа /Манго/ Голубика			
мороженое ванил			
мороженое личи			
мороженое черная смородина			

мороженое шоколад			
----------------------	--	--	--



Книга блюд завтраки Июль 2022

Раздел «Закуски»

Название блюда	Описание, подача	Вкусовые особенности	Рекомендации напитков
Брускетта с телятиной sous-vide	Зажаренный тартин с зеленой гречкой. Мягкий сливочный сыр, руккола, вяленые помидоры, сушеный масленый и маринованная телятина су-вид		
Шакшука: Перец	Томатный соус на основа узбекских		

рамиро/ узбекские помидоры	помидоров, перца рамиро и пряных трав с добавлением яйца и петрушки		
Яйцо Бенедикт/ Лосось/ Авокадо	Жареный бриошь, авокадо, малосольный лосось, пашот и сверху поливаем соусом голландез.		
Сырники: Рикотта/ Черная смородина/ Мороженое	Домашние сырники из рикотты. Подаются замоченные в домашнем миндальном сиропе чернослива и черной смородины вместе с шариком ванильного мороженого		
Йогурт/ Chia/ Сезонные ягоды	Пудинг на основе греческого йогурта и чиа с добавлением сезонных ягод в виде украшения		
Каша из киноа	Каша из киноа на кокосовом молоке с добавлением сезонных ягод в виде украшения		
Омлет sous-vide/ Скрэмбл/ Яичница	Нежный сливочный омлет с добавлением топинга по заказу гостя - помидор, горгонзола, грана падано, краб, малосолёная семга, креветки, мини шпинат		
Халуми/ Абрикос/ Слива	Жареный Халуми с абрикосовым гелем, гранатовой сливой и орехом пекан. Подаются на подушке из микс салата		