

СЫРОВАР



СЫРНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ / 10г

СЫРЫ ИЗ НАШЕЙ СЫРОВАРНИ:

Брынза.....	40
Сулугуни.....	40
Скаморца.....	40
Качотта.....	40
Моцарелла.....	40

КОСТРОМСКИЕ СЫРЫ:

Кротен.....	50
Сент Мор.....	50
Старая Кострома.....	50
С трюфелем.....	50

ИМПОРТНЫЕ СЫРЫ:

Горгонзола.....	70
Бритчон.....	70
Грана Гротта.....	70
Гранбир.....	70
Грюйер.....	70
Тет де Муан.....	80
Альт Хекс.....	80

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мезе: оливки, вяленые томаты с сыром, перерончини, артишоки.....	340
Сельдь маринованная в горчичном соусе, топенанд, соус Ромеско.....	320
Рулетики из баклажанов со страчателлой и рикоттой.....	410
К крепкому: студень, сало копченое, огурцы горчичные.....	360
Авторский тартар из говядины, сливочный мусс, пармезан.....	460
Буррата, томаты, черешня, песто.....	690
Страчателла, эскаливада, винный изюм.....	460
Мясная: утка Магрэ, сесина, шейка коппа.....	580
Лосось холодного копчения.....	590
Паштет из кролика с тыквой.....	370
Теплые рулетики из говядины, печеный перец, такуан, понзу.....	420
Дикий сом горячего копчения, крем из рикотты и желтка, печеный лимон.....	490

САЛАТЫ

Салат с креветками, микс зелени, апельсин, соус шисо.....	580
Салат романо, шейка коппа, Грана Гротта, узбекские томаты, соус бальзамик.....	560
Салат с уткой, спелые томаты, печёный перец, горчичная заправка.....	390
Греческий.....	440
Цезарь с креветками.....	590
Цезарь с курицей.....	480
Боул: страчателла, авокадо, киноа, черри, соус чимичурри.....	490
Салат с говядиной, печеный виноград, зеленая фасоль, заправка алоэ-лайм.....	560

СУПЫ

Суп-гуляш Венгерский.....	410
Луковый суп.....	340
Сырный суп.....	370
Гаспаччо из томатов, мусс из феты, черешня.....	380

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Батат фри, трюфельный соус.....	360
Жареный сыр Халлуми, сливовый Порто.....	430
Лосось, свежая фасоль, икорный бер-блан.....	890
Сырное Фондю / блюдо на компанию.....	1250

ПИЦЦА

Наша неаполитанская пицца – заслуживает особого внимания, это гордость и достопримечательность «Сыровара». Главным отличием неаполитанской пиццы является её основа, диаметр которой составляет 27 сантиметров. Тонкая в середине, пухленькая с краёв. Изюминкой нашей пиццы в неаполитанском стиле является использование в изготовлении исключительно: сочных томатов, натуральной моцареллы из нашей сыроварни, ароматных трав, и, конечно же, местных локальных продуктов.

Пицца четыре сыра.....	540
Пицца груша, горгонзола.....	660
Пицца страчателла, руккола.....	650
Пицца креветки кимчи, кабачок.....	690
Пицца маргарита.....	460
Пицца пепперони.....	510
Пицца мортаделла, клубника.....	760
Пицца с лисичками.....	690

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлебная корзина.....	150
----------------------	-----

ПАСТА И РИЗОТТО

Ригатони с копченой Рикоттой, фасоль, песто.....	480
Тальолини с креветками, пармезан, соус томатный-биск.....	590
Орзо с крабом.....	690
Ризотто с лисичками.....	490

ГОРЯЧЕЕ

Молочный поросенок 8 часов, студень с горчичным соусом, мятый картофель с печеным перцем.....	720
Утиная грудка, вяленый виноград, крем из цветной капусты, бордолез.....	590
Филе судака, картофельное пюре, брюсельская капуста, трюфельный соус.....	540

ИЗ ПЕЧИ*

Телячья печень, лук фри, соус Бордолез.....	480
Палтус запеченый в соусе путанеско.....	660
Томленный ягненок, овощи, брынза.....	650
Картофельная запеканка с морепродуктами в соусе Том-ям.....	540
Мак Чиз.....	410
-пепперони -горгонзола -карбонара	
Лисички в сметанном соусе, брынза.....	440

*рекомендуем к блюдам выбрать гарнир

ГРИЛЬ

Говяжьи Ребра (за 100г).....	420
Вес ребер от 300г до 400г	
Шашлык из свиной шеи, гранат, ялтинский лук.....	460
Люля-кебаб из говядины, гранат, ялтинский лук.....	460
Люля-кебаб из курицы, гранат, ялтинский лук.....	330
Стейк рибай Прайм /откорм зерно 200 дней (за 100г).....	760
Вес стейка от 300г до 400г	
Стейк из палтуса (за 100г).....	350
Вес стейка от 250г до 350г	
Стейк из семги (за 100г).....	590
Вес стейка от 300г до 400г	

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле.....	290
Жареный картофель с лисичками.....	380
Картофельное пюре.....	190
Брокколи, йогуртовый блючиз.....	360
Шампиньоны печеные в понзу с кунжутом.....	260

СОУСЫ

Бордолез.....	110
Ремулад / Морне / Томатная Сальса.....	70

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

Сорбет Манго-маракуйя.....	80
Сорбет Малина-Клубника.....	120
Мороженое ванильное.....	80
Мороженое фундучное.....	80

ДЕСЕРТЫ

Тирамису.....	360
Маковый пирог, лимонный дипломат.....	290
Жженный шоколадный чизкейк, мороженое из горганзола, шоколадное печенье.....	310
Тарталетка с сезонными ягодами.....	320
Теплый тар тар из печеного ананаса, миндаль, кокосовый сорбет.....	280

ЧАЙ

500мл.....	160
Черный: Ассам, с Чабрецом, с Бергамотом, с Облепихой	
Зеленый: Сенча, Молочный Улун, Персидские ночи Имбирный лимонник	
Травяной: Иван-Чай, Ромашка, Фруктовый Ройбуш	
Чай без чая / 500мл:	
Яблоко-мята-манго-апельсин.....	300
Клубника-Базилик.....	300
Облепиха-Имбирь.....	300
Малина-Грейпфрут.....	350

КОФЕ

Эспрессо.....	150
Эспрессо Допио.....	190
Американо.....	140
Лунго.....	140
С Молоком:	
Маккиато.....	130
Капучино.....	210
Латте.....	220
Гляссе.....	230
Раф с халвой.....	280
Сырный Раф.....	330
Молоко на выбор: банан / кокос / миндаль / 50мл.....	50

ВОДА

Вода Сыровар / 1л.....	50
Тассай газ/негаз / 0,5л.....	190
Кока-Кола Рич/Тоник Рич / 0,33л.....	190

СОКИ НАТУРАЛЬНЫЕ 200мл

Апельсин, ананас, вишня, грейпфрут, персик, томат ,яблоко.....	80
---	----

СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ

	200мл / 400 мл
Апельсин, Грейпфрут, Морковь, Груша, Яблоко.....	190 / 360
Сельдерей, Ананас.....	280 / 490

МОРСЫ И ЛИМОНАДЫ*

Морс ягодный / 200мл.....	70
ЛИМОНАДЫ:	400мл / 800 мл
Из печеных лимонов.....	200 / 400
Клубника -Алоэ.....	200 / 400
Облепиха-Манго.....	200 / 400
Апельсин-Ромашка.....	200 / 400
Томат-Гранат.....	200 / 400

*выход коктейля идёт с учётом льда

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ*

Коктейль №1 / 200мл.....	250
Пюре клубники, сироп настоенный на лесных ягодах, крем чиз	
Коктейль №2 / 200мл.....	250
Персик, крем чиз, кленовый сироп	

*выход коктейля идёт с учётом льда

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

	350 мл
Классический / сироп на выбор.....	200
С орехом Макадамия.....	350
Сырный.....	350

Если у Вас имеется пищевая аллергия,
просьба сообщить об этом официанту

всегда быть
с нами на связи:



