

ATEALbE

tapas&bar

EST. 2017



Ателье — главное место притяжения Петроградского района со своей бунтарской атмосферой, ярким меню с испанскими деликатесами и обширной коктейльной картой, где пара коктейлей точно стали известны на весь город.

*В меню — всё, за что мы любим гастрономическую Испанию с акцентом на разные регионы. Простые закуски **tapas** — в том виде, как их подают в знаменитых барах Барселоны. С неизменным сопровождением — местным игристым **кава**. Яркие **пинчос** как идеальная закуска к вину, пришедшая из Страны Басков. Блюда из традиционной **печи хоспер** с настоящим испанским характером: огненным и ярким — таким, что вы запомните его надолго. Высокая температура и жар углей создают идеальные условия для приготовления стейков, овощей и соусов. И, конечно же, ледяные **джин-тоники** — любимый напиток всех испанцев, который они (и мы вместе с ними) готовы пить с вечера до утра.*

Летом Ателье превращается в настоящий уголок Барселоны в Петербурге, яркая терраса которого притягивает внимание и не дает пройти мимо.

*Барная карта Ателье **tapas&bar** — это микс из традиций и культурных особенностей Испании и современного взгляда на них.*

ШЕФ-ПОВАР ВЛАДИМИР ВОРГУЛЕВ
ШЕФ-БАРМЕН ВИТАЛИЙ СЕВЕРИНОВ
УПРАВЛЯЮЩАЯ НАТАЛЬЯ МАМЛЕЕВА

TAPAS

	Начос с томатной сальсой	450
hit	Битые оливки	480
	Оливки сальса	480
	Батат фри с айоли	650
hit	Крокеты с хамоном	820
	Гуакамоле с начос	850
<i>Мы с удовольствием соберем для вас тарелку с нашими испанскими специалитетами.</i>		
		40 g
	Чоризо	550
	Сесина	820
	Хамон Ibérico выдержка 36 месяцев	2500
	Манчего	750
	Манчего с трюфелем	750

Традиционная испанская закуска, без которой не начинается ни один ужин. Мы собрали тапас из простых, но выразительных ингредиентов: хрустящие начос и пикантная сальса, пряный чоризо и легендарный выдержанный хамон иберико. Идеально сочетаются с аперитивами и приятно дополняют любой разговор.

PINCHOS

	Томатная сальса с анчоусами	650
	Лосось с перцем пикильо	670
	Утка с грушей	690

Тапас-бары Страны Басков подарили нам идеальную закуску к коктейлям и вину — пинчос. Это мини-тосты на хрустящем багете, которые традиционно подают с рыбой и морепродуктами.

TACOS

	Чили кон карне с соусом чипотл	670
	Свинина аль-пастор с ананасом	670
	Говядина со сладкой кукурузой	690
	Лангустин с цукини	690
	Цыпленок с красной капустой	670

Хотя тако появились в Мексике, для испанцев они стали своим вариантом уличной классики. Все те же тёплая тортилья, яркая начинка и соус, но со средиземноморским характером. В лепешки мы заворачиваем уникальные вкусы, которые рождаются на стыке контрастов: копченой рыбы и манго, солоноватой говядины и сладкой кукурузы. Вкуснее всего есть руками (мы проверяли!).

COLD DISHES

	Пате с хересом и луковым мармеладом	580
new	Салат с копченой треской и картофелем	690
new	Салат ромейн с цыпленком из хоспера	690
	Тартар из говядины с сыром манчего	750
	Зеленый салат с цукини и авокадо	750
new	Салат ромейн с креветками	790

SOUPS

	Суп кон карне	650
new	Томатный суп с морепродуктами	890

JOSPER

new	Цукини из хоспера с йогуртом и мятой	650
	Цветная капуста с трюфельным соусом	800
	Кальмар с печеным картофелем и соусом чимичурри	850
	Черный рис с морепродуктами	900
new	Пряная говядина на лепешке роти	1300
big	Запеченная паста с чоризо на двоих	1500
	Осьминог с картофельным пюре и томатами	1500

Хоспер — знаменитая испанская печь на углях, которая придаёт блюдам особый характер. Это когда снаружи вас встречает корочка с дымком, а внутри — сочность и глубина вкуса.

Мы топим печь только виноградной лозой, которая не содержит смол и обеспечивает высокие температуры максимально долго. Это позволяет сохранить самое важное в блюдах: аромат, текстуру, насыщенность.

CARNICERIA

Премиальные отрубы Prime Beef коров зернового откорма, опаленные жаром испанского хоспера.

	Стейк стриплойн	100 g	800
	Стейк рибай	100 g	1250
new	Куриный шницель с копченым картофельным пюре		800
hit	Спайси бургер с говяжьей котлетой		990
new	Филе утки с трюфельным картофельным пюре		1200
new	Стейк фланк с полентой		1400
	Стейк мачете с копченым бататом		1400
big	Стейк фланк с картофелем и овощами на компанию		5500

SAUCES

Трюфельный / перечный / томатная сальса / чимичурри	250
---	-----

SIDE DISHES

Пряная кукуруза	420
Печеный картофель	420

POSTRES

Postres — сладкое завершение любого обеда или ужина, отражающее традиции страны. Обязательно попробуйте вместе с рекомендуемыми джестивами.

Конфета туррон с фундуком	220
Мороженое / сорбет	250
Тарталетка с заварным кремом и ягодами	450
<i>Aperitivo Nonino своим нежным цитрусовым тоном станет прекрасным дополнением</i>	<i>650</i>
Трес лечес с пралине и муссом из белого шоколада	470
<i>Pacharan — отличный вариант после десерта освежить рецепторы за счет легкой сливовой кислинки</i>	<i>650</i>
hit Чуррос с шоколадным ганашем	470
<i>Атаго Аверна с мягкой горечью и карамельными нотами красиво контрастирует с шоколадом и жареным тестом</i>	<i>700</i>



DRINKS

gin tonic

Beefeater Lemon & Tonic 750
Beefeater lemon gin, elderflower tonic, lemon thyme

Bombay Sapphire & Tonic 790
Tanqueray gin, premium indian tonic, lime, juniper berries

Ginberys Rose & Tonic 850
Ginberys Rose gin, rose tonic, strawberry, lemon

Geranium & Tonic 890
Geranium gin, mediterranean tonic, pink pepper, grapefruit

Mare & Tonic 1200
Mare gin, mediterranean tonic, grapefruit, rosemary

Hendrick's & Tonic 1200
Hendrick's gin, fever tree tonic, cucumber

Martini Fiero & Tonic 790
Martini fiero, orange, tonic, 7% abv

Подаем в сопровождении тапас микса.



Джин тоник в испанском стиле считается настоящим культурным феноменом и, уже успел завоевать мировое признание. Для его приготовления вам обязательно нужно использовать шарообразный винный бокал, который местные называют сора де балон; подобрать тоник к вашему любимому джину и завершить это все украшением, которое гастрономично дополнит этот союз.

Звучит непросто? Не переживайте, в нашей подборке мы уже проделали всю необходимую работу и вам останется только наслаждаться.

COCKTAILS

Наша коктейльная карта это собирательный образ латиноамериканской миксологии. Здесь можно встретить как исторические рецепты из легендарных баров Испании, так и локальные специалитеты Бразилии и Перу.

Palomino Gimlet 750
Bombay sapphire, manzanilla sherry, salted lime cordial, 15,5% abv

Паломино — главный сорт винограда для производства испанских хересов и сердце нашей вариации на коктейль Gimlet.

Passiflora 790
Peruvian pisco, cacao liqueur, passionfruit, vanilla, lemon 15% abv

В тропическом климате Перу одним из самых популярных фруктов является маракуйя. А ее сочетание с писко остается неизменной классикой.

Macunaima 750
Aged cachaça, fernet branca, coconut sugar, lemon, egg white 17% abv

Современная классика прямоком из Бразилии. Рецепт был придуман Арнальдо Хираи в 2014г в баре Boca de Oro и быстро обрел культовый статус.

Colonial 750
Peruvian pisco, basil cordial, branca menta, sparkling wine, 11% abv

Свежая летняя вариация на French 75, но с использованием перуанского бренди.

Tanabi 850
Aged cachaca, casa martelletti vermouth, averna amaro, 25% abv

Танаби один самых заселенных испанцами регионов в Бразилии. Манхэттен на латиноамериканский манер.

Tinto Margarita 790
tequila 100% agave, amaretto, lime, cherry wine, 16% abv

Почти традиционная Маргарита, но с изящной шапочкой в виде вишневого вина.

No Bad Days 790
Gin, berry apéritif, raspberry, menta, lemon, 10% abv

Когда признаешь только белые полосы в жизни.

Atelier Negroni 850
Mezcal, martini rosso, cynar, amaro montenegro, 23% abv

Наш скроенный на заказ Негрони по мексиканским мотивам.

Pierre Woodman 890
Vanilla vodka, passionfruit puree & liqueur, lemon, egg white, 12,6% abv

Тот самый легендарный коктейль с маракуйей.

Этот раздел является собирательным образом испанской миксологии прошлого века, с которой нас познакомил российский коктейльный историк Владимир Журавлев.

Коктейли из этой подборки — это не историческая реконструкция, а вариация на заданную тему, представляющая собой симбиоз прошлого и настоящего.

Boadas 790
Dark rum, kina aperitif, pedro ximenez, campari, 23% abv

Фирменный коктейль из легендарного барселонского бара Boadas. Открытый в 1933г Мигелем Боадасом бар стал одним из маяков испанской миксологии и продолжает работу и по сей день.

Marianito 790
Vodka infused coconut, vermouth rosso, banana, mezcal, 15% abv

Один из самых популярных коктейлей середины прошлого века, получивший особую известность на севере Испании, где каждое заведение готовит его по-своему.

Sangria Blanco 750
White wine, elderflower, quince, lemongrass, lime cordial, 9% abv

Цитрусовая, свежая Сангрия для жарких летних дней.

Sangria Rojo 750
Red wine, cassis, brandy vsop, lime cordial, 9% abv

Ягодная, насыщенная Сангрия для прохладных летних вечеров.

Admiral Russell's Punch 790
Spanish brandy, oloroso sherry, amaretto, earl grey, lemon, 20% abv

Легендарный пунш адмирала Рассела, который он готовил на Рождество в испанском городе Кадис. В качестве емкости для коктейля служил бассейн в котором плавал маленький юнга и разливал его всем желающим.

Agua de Valencia 790
Bombay sapphire, grapefruit, lemongrass, sparkling wine, 12,7% abv

Впервые его приготовил Константе Жиль в Cafe Madrid de Valencia в 1959 году. Спустя время это стало настоящей испанской классикой.

BAR

hot cocktails

Caliente Sangria* 750
Red wine, dry sherry, brandy vsop, cherry, hazelnut

Cremosa* 750
Chairman's rum, apple, falernum, spicy butter

Jalisco Coffee 750
Tequila 100% agave, coffee, lemon cream

**можно приготовить безалкогольным*

beer

Corona Extra 590

Free Damm N/A 550

Alhambra Reserva 1925 690

cider

Araete 500 / 1500
Spain, natural apple cider

Araeta Perada 550 / 1600
Spain, natural pear cider

Double Tree 550
Russia, natural apple cider, 500ml

Eric Bordelet 4700
France, premium apple cider, 750ml

WINE

WINE

by the glass

sparkling

125ml / 750ml

NV	Prosecco 'Bruni' Brut	750 / 4500
NV	Cava 'Castell Llord' Brut, Spain	800 / 4800
NV	Crémant de Limoux 'Grande Cuvee 1531' Brut Aimery Sieur d'Arques, France	1100 / 6600

white

125ml / 750ml

2023	Chardonnay 'Davne Vineyards' Bodegas Manzanos, Spain	850 / 5100
2022	Sauvignon Blanc 'Trésor de Loire' France	900 / 5400
2024	Riesling 'Pauly' Germany	950 / 5700

red

125ml / 750ml

2022	Rioja Crianza 'Siglo' Bodegas Manzanos, Spain	850 / 5100
2022	Syrah 'Pech de Montfo' Domaine Coste Rousse, France	950 / 5700
2017	Lopez de Haro 'Rioja Reserva' MAGNUM	1190 / 12900
2022	Bourgogne Pinot Noir Domaine Lacour, France	1700 / 10200

sparkling

pet-nat bar

2021	Fanny Adams 'Fizzy Pop'	6900
2021	Camillo Donati 'Sauvignon dell'Emilia'	7500
2021	Orsi Vigneto San Vito 'Sui Lieviti Pignoletto'	8200
2021	Kamara Pure 'Blooming Mountain' Orange	9100
2021	Finca Parera 'HOPP' Vi Salvatge Ancestral	9400
2021	MicroBio Wines 'Afinador de Estrellas' Rosado	9900
2022	La Sorgia 'Jackie'	13800

bubbles

	Crémant de Limoux 'Grande Cuvee 1531' Brut Aimery Sieur d'Arques, France	6600
	Cava Sumarroca Brut Rose	7000
	Prosecco Ruggeri Argeo Brut, Italy	7000
	Patrick Piuze 'French Bubble' Blanc de Blancs, France	8700
	Patrick Piuze Rose 'French Bubble', France	8700

champagne

half-bottles

375 ml

Beurton Brut Réserve 424	9900
Pierre Gimonnet & Fils 'Cuis 1-er Cru' Blanc de Blancs Brut . .	11900

normal size

750 ml

M. Hostomme 'Cuvee Tradition' Brut	12900
Gervais Gobillard Blanc de Blancs Brut	14100
Albin Martinot 'Clin d'Oeil Terroir' Brut	16200
William Saintot Blanc de Blancs 1-er Cru Extra Brut	18400
Geoffroy 'Purete' Premier Cru Brut Nature	21700
Henri Giraud 'Esprit Nature G' Brut	24100
Olivier Horiot 'Metisse' Noirs & Blancs Extra Brut	26700
Bérêche & Fils Brut Réserve	29300
Valentin Leflaive 'Sigma' Blanc de Blancs Extra Brut	32400
Charles Heidsieck Rosé Brut Reserve	34900

white

Освежающие вина Испании

2023	Verdejo 'El Ilusionista' Rueda, Spain	6500
2022	Albarino 'Pontellon' Rías Baixas, Spain	7000

Немецкие и австрийские вина

2023	Nastl 'Grüner Veltliner' Klassik, Austria	6900
2022	Fritz Haag 'Riesling Trocken' Germany	7600
2022	Riesling Spatlese 'Steffensberg' Im Lowenbaum	12600
	Weiser-Künstler, Germany	

Два разных совиньона

2023	Sauvignon Blanc 'Misty Cliff' New Zealand	6000
2023	Sancerre 'Les Baronnes' Henri Bourgeois	13900

Натуралочка

2023	Domaine Bobinet PIAK!	7700
2021	Marco Tinessa 'Ognostro Bianco' Italy	13200

Испания плотнее

2017	Macabeo, François Chidaine, Bullas, Spain	7500
2022	Priorat 'Gran Clos Blanc' Spain	8400
2016	Chardonnay 'Milmanda' Torres, Spain	22400

Итальянская классика

2024	Pinot Grigio 'Attems' Friuli, Italy	7500
2022	Gavi dei Gavi 'Etichetta Nera' La Scolca, Italy	10600

Шабли и Бургундия

2022	Domaine Schaller 'Bourgogne Chardonnay' France . . .	7400
2022	Domaine Oudin 'Chablis' France	11600
2022	Patrick Piuze Chablis 'Terroir de Courgis' France	14700

rose

Разные стили розе

2022	Domaine de la Sanglière, La Riviera Rose, France	6100
2020	Abbazia San Giorgio 'Cloe Rosato' Italy	11800
2018	Chateau Le Puy 'Rose-Marie' France	13700

red

Вина на каждый день

2019	Garnacha 'El Inquilino' Viña Zorzal, Rioja, Spain	6000
2021	Weinert, Malbec 'Carrascal' Argentina	6600
2019	Rodáno 'Chianti Classico' Italy	7000
2018	Château Ferran Saint Pierre 'Tucou' Bordeaux	7700
	Supérieur, France	

Плотная Испания

2022	Bodegas Cepa 21 'Hito' Ribera del Duero, Spain	8400
2022	Mas Martinet 'Martinet Bru' Priorat, Spain	11900
2017	Lopez de Haro 'Rioja Reserva' Spain MAGNUM	12900
2012	Lopez de Heredia 'Vina Tondonia' Rioja Reserva, Spain . .	15900
2020	Torres 'Mas La Plana' Penedes, Spain	24100

Французская классика

2022	Domaine Lacour 'Bourgogne Pinot Noir' France	10700
2020	Châteauneuf-du-Pape, Mas Saint-Louis, France	18200
2022	Nicole Lamarche 'Bourgogne	19300
	Hautes Côtes de Nuits' France	
2020	L'Aurage, Bordeaux, France	21400
2021	Domaine Coquard Loison-Fleurot 'Bourgogne'	23700
1989	Château Calon-Segur Saint-Estephe, France	49300

Натуралочка

2019	Envinate 'Benje Tinto' Tenerife, Spain	7500
2020	Freisa 'La Pivetta' Cascina Roera, Italy	9600
2023	Gamay 'Les Pierres Noires' Jean Maupertuis, France . .	11800
2020	Benedicte & Stephane Tissot 'DD' Jura, France	12600

gin

<i>The Gardenist tonic</i>	<i>450</i>
<i>Fever Tree tonic</i>	<i>600</i>

Brecon (UK)	650	Armonico (Mexico)	900
Portobello Road (UK)	700	Mare (Spain)	900
Bombay Sapphire (UK)	700	Botanist (Scotland)	900
Citadelle (France)	750	Cotswolds (UK)	950
Normindia (France)	750	Tanqueray Ten (UK)	1000
Sipsmith (UK)	800	Jun (Lebanon)	1000
Tanqueray (UK)	800	Nordes (Spain)	1000
Martin Millers (UK)	800	Marshall Dry Gin (UK)	1000
Saigon Baigur (Vietnam)	800	Okinawa Dry Gin (Japan)	1000
Le Tribute (Spain)	800	Old English Gin (UK)	1200
Cruxland (South Africa)	850	Hendrick's (Scotland)	1200
Geranium (UK)	850	Prince Explorer (Italy)	1600
		Berkeley Square (UK)	2000

rare & aged gin

Blosson Gran	900	Sab's Rose (France)	1800
Reserva (Spain)		L'o de Jo (France)	1900
G-Gin Bordeaux	1200	Gin de Terroir (France)	3900
Finish (Sweden)			
Walcher Sole e Luna (Italy) . .	1600		

Gin Fifty Pounds (UK)	8000
---------------------------------	------

Коллекционный лимитированный джин тиражом в 500 бутылок на весь мир. Прошел выдержку 4 года в бочках из-под хереса pedro ximenez.

liqueur & amaro

Martini Bitter	550	Amaro Nonino	700
Limoncello Marcati	550	Amaro Santoni	900
Becherovka	550	Pacharan Belasco	650
Amaro di Angostura	600	Fernet Branca	650
Amaro Montenegro	650		

scotch whisky

Dewar's 8 y.o. Portuguese Smooth	700
--	-----

Подается в сопровождении конфеты туррон.

Dewar's White Label	600	Laphroaig 10 y.o.	1200
Dewar's 12 y.o.	950	Balvenie 12 y.o.	2000
Glenmorangie 10 y.o.	1100	Macallan 12 y.o.	2500

bourbon

Jim Beam	650
Jack Daniel's old №7	750
Bowsaw	850

other country

Teeling small batch (Irish)	700
Valdespino malt (Spain)	1000
Prieto y Prieta (Mexico)	1000

tequila / mezcal

Defrente Blanco	700	Cava de Oro Reposado ..	2000
Espolon Reposado	800	Clase Azul Reposado	6000
Curado Espadin	1100	Ojo De Tigre Mezcal	800
Carrera Reposado Cristalino ..	1200	Guerrero Maya Mezcal ...	1000
Carrera Still Strength	1600	Nocheluna Sotol	1000

cognac / brandy

Pisco Barsol Quebranta ...	700	Calvados Busnel	800
Brandy de jerez Carlos I ...	700	Camus VS	950
Grappa Nonino Tradizione ..	750	Camus VSOP	1200
Orujo Mascaro 6 y.o.	800	Remy Martin VSOP	2000

vodka

Beluga Noble	600	Spelta	1000
Grey Goose	800		

rum

Plantation Blanc	550	Bumbu rum	900
Oakheart original	600	Chairman's reserve	900
Plantation original dark	600	Zacapa 23	1500

jerez / porto

Alexandro Oloroso	550	Barros Tawny 10 y.o.	850
Gonsales Byass	700	Goya XL Manzanilla 2012 ...	950
Nectar PX		Leonor Palo	750
		Cortado 12 Y.O	

SOFT

n/a cocktails

Agua de Valencia	600
grapefruit juice, lemongrass, n/a sparkling wine	
Michelada	600
n/a beer, tomato juice, cilantro, mix spices	
Gin Tonic	600
n/a gin, rose tonic, cucumber	
Aperol Spritz	600
n/a aperitivo, orange, n/a sparkling wine	

soft drinks

Лимонад киви-лемонграсс	400 / 1000
Лимонад малина-имбирь	400 / 1000
Espresso tonic	390
Espresso orange	390

bottled lemonades&tonics

The Gardenist tonic	450
Fever Tree tonic	600
Coca-cola	490

water

Coconut water	400
San Benedetto still / sparkling	450
Solan de cabras still / sparkling	1200

juice

Апельсин с/в	400
Грейпфрут с/в	400
Вишня	0,2 L 350
Томат	0,2 L 350
Яблоко	0,2 L 350

tea

Ассам	400
Сенча	400
Эрл грей	400
Ройбуш земляника	400
Саган дайля	400

coffee

Эспрессо	250
Американо	250
Капучино	300
Латте	300
Альтернативное молоко	100

*МЫ РАДЫ ПОЛУЧИТЬ ОБРАТНУЮ СВЯЗЬ
ATELIER.FEEDBACK@ITALYCO.REST*



*ENGLISH
MENU*



TELEGRAM



*КАЛОРИЙНОСТЬ
БЛЮД*