

СТИХИЯ С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ ИЗ МАНГО

- мелко рубленнное филе лосося заправленное кунжутным маслом
 - вяленые томаты черри (12 часов: сушеный чеснок, масло подсолнечное)
 - руккола, мелко рубленные маринованные кабачки
 - сыр фетакса (сервис у стола с жидким азотом)
 - камни манго (масло какао) -заправка салата:
- пюре манго и фреш лайма перемешиваются, затем добавляется в сотейник соус терияки и цитронет(апельсиновая заправка) доводится до кипения



160 г

АЛЛЕРГЕНЫ

- лосось, чеснок
- цитрус, манго
- глютен/пшеница (соевый соус - основа соуса терияки)

Нежный тартар из лосося, заправленный кунжутным маслом, с мелко рубленными маринованными кабачками и рассыпчатой фетой, которая подается в облаке жидкого азота.

Дополняют картину вяленые томаты и руккола.

Главная фишка - соус который скрыт в камнях из масло какао.

Истинная стихия вкуса скрыта внутри:

пюре манго, свежий лайм, соус терияки и апельсиновая заправка сливаются в единый поток вкуса - взрывного, сладко-кислого, яркого.

КБЖУ на порцию

421 ккал 7/39/10

КБЖУ на 100г

195 ккал 3/19/4

РОСТБИФ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ В СОУСЕ РОЗЕ

- ростбиф су вид(65* 2 часа говяжья вырезка)
- вяленые томаты черри (12* часов: сушеный чеснок, масло подсолнечное)
- мини картофель су вид (83* от 8 часов: тимьян, чеснок, сливочное масло)
- перец конфи (запечённый перец рамиро без кожицы)
- яйцо перепелиное, салат лолло росса
- соус сладкий чили, соевый соус, масло оливковое, пюре клубничное, кинза, чеснок



180 г

АЛЛЕРГЕНЫ

- яичный желток, чеснок
- клубника
- глютен/пшеница (соевый соус)

Нежная говяжья вырезка, мини картофель томленный в тимьяне и чесноке, вяленые томаты черри и перепелиное яйцо. Заправка из сладкого чили, соевого соуса и оливкового масла дополнена неожиданным акцентом - пюре из клубники. Получается сочно,пряно, ярко.

КБЖУ на порцию

843 ккал 10/82/15

КБЖУ на 100г

474 ккал 6/46/8

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ И ЛИСТЬЯМИ САЛАТА

- королевские креветки с хвостиками/3 шт
 - сыр пармезан, гренки из харриса
- вяленые томаты черри (сушеный чеснок, масло подсолнечное)
 - салат лолло росса
- цезарь соус (масло подсолнечное, желток яичный, горчица, соус рыбный, чеснок, смесь перцев, шпроты в масле, сок лимона концентрат)



140 г

АЛЛЕРГЕНЫ

- креветки
- соус рыбный, шпроты в масле (концентрат аллерг. белков рыбы)
- яичный желток, сыр пармезан - белок коровьего молока
- горчица, чеснок, глютен/пшеница (гренки харрис)

Королевские креветки (подаются с хвостиками) обжариваются на подсолнечном масле с чесноком до румяной корочки.

Отдельно вяленые томаты черри томатятся в сушёном чесноке и подсолнечном масле, что даёт насыщенный пряный аромат и мягкую текстуру.

Хрустящие гренки, свежий салат Лолло Росса, сыр Пармезан под классическим соусом Цезарь создают гармонию нежных сливочных и чесночно - пряных нот.

КБЖУ на порцию

360 ккал 16/32/3

КБЖУ на 100г

257 ккал 12/23/2

КОМАНДОРСКИЕ КАЛЬМАРЫ С ЛОЛЛО РОССА

- кальмары с чесноком и петрушкой
- мини картофель су вид (83 от 8 часов: тимьян, чеснок, сливочное масло)
- вяленые томаты черри (12 часов: сушеный чеснок, масло подсолнечное)
- лолло росса
- соус соевый, соус Шри Рача (перец чили)



165 г

АЛЛЕРГЕНЫ

- кальмары
- глютен/пшеница (соевый соус)
- яйца (майонез)
- чеснок

Командорские кальмары маринуются в чесноке и петрушке, а затем обжариваются на сковороде - остаются нежными и сочными. Картофель томится в су-виде с чесноком и тимьяном до мягкой маслянистой текстуры. К нему добавляются вяленые томаты и свежая Лолло Росса. Завершающий штрих - заправка из соевого соуса, пикантного Шри Рача и майонеза.

КБЖУ на порцию

515 ккал 13/44/17

КБЖУ на 100г

312 ккал 8/27/10

МАРИНОВАННЫЙ ТУНЕЦ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ В СОУСЕ УМАМИ

- маринованный карамельный тунец (чеснок, розмарин, тимьян, оливковое масло)
- маринованное копченое яйцо (4 часа: соевый соус, соус Кимчи, имбирь, чеснок)
 - лолло росса, перец конфи (красный болгарский перец)
- вяленые томаты черри (12 часов: сушеный чеснок, масло подсолнечное)
 - печеный зеленый лук, посыпается семечками подсолнечника
- заправка соус Умами (соевый соус, сок томатный, масло подсолнечное)



200 г

АЛЛЕРГЕНЫ

- тунец (рыба)
- глютен/пшеница (соевый соус)
- яйцо
- чеснок

Карамельный тунец, маринованный в чесноке, розмарине, тимьяне и оливковом масле. Рядом - копчёное яйцо, перец конфи, вяленые томаты на подушке из лолло росса. Все это заправлено соусом Умами и посыпано хрустящими семечками подсолнечника. На тарелке встречаются сладость, копченость, пряность, кислинка и хруст. В одном салате - пять текстур и целая история вкуса.

КБЖУ на порцию

448 ккал 15/36/16

КБЖУ на 100г

224 ккал 7/18/8

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ В СОУСЕ ЧИМИЧУРРИ

- говяжья вырезка: ростбиф
- печеные овощи (баклажан, перец, помидоры)
- лолло росса (микс салата)
- заправка соус Чимичурри (масло подсолнечное/оливковое, соус сладкий чили, концентрат сока лимона, чеснок)
- посыпка: сыр пармезан



180 г

АЛЛЕРГЕНЫ

- цитрус (концентрат лимона)
- сыр памезан - белок коровьего молока
- чеснок

Сочный ростбиф из говяжьей вырезки. Рядом- печеные баклажаны, перец и томаты. Все это лежит на подушке из свежего микса салата. Главный акцент- соус Чимичурри: чесночный с яркой кислинкой и легкой остринкой, он идеально оттеняет мясо и овощи. Сверху - пармезан. Сытный, яркий и мужской по духу.

КБЖУ на порцию

529 ккал 14/50/4

КБЖУ на 100г

294 ккал 8/28/2

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С МАРИНОВАННЫМИ КАБАЧКАМИ

- авокадо, свежие огурцы
- маринованный кабачок (масло подсолнечное, тимьян, чеснок)
 - лолло росса (микс салата)
 - брокколи,
- бобы эдамами, фундук колотый
- заправка: масло копченого укропа (масло подсолнечное, соус устричный, укроп)



160 г

АЛЛЕРГЕНЫ

- фундук
- соя (бобы эдамами)
- глютен (устричный соус)
- чеснок

Маринованные кабачки - пряные в тимьяне и чесноке.
К ним нежное авокадо, свежие огурцы, брокколи,
бобы эдамаме и микс салата. Сверху - колотый фундук.
Заправка из копченого масла укропа с устричным соусом.
Всё вместе - свежо, легко и ярко.

КБЖУ на порцию

417 ккал 11/36/11

КБЖУ на 100г

260 ккал 7/23/7