

Закуски:

Вителло тоннато

120 гр 670 руб
Ростбиф, кремовый соус на основе тунца, каперсов и анчоусов

Хумус

200 гр 450 руб
Паста из нута, тахини, оливковое масло. Подается с чабаттой, оливками, маринованным луком и кинзой

Лабне с печеной свёклой

160 гр 380 руб
Нежный йогуртовый сыр с печеной свеклой. Блюдо украшено оливковым маслом, мятой, лаймом и карамелизированным грецким орехом

Трюфельные крокеты с грибным кетчупом

100 гр 480 руб
Крокеты из вешенок, шампиньонов и летнего трюфеля. Подается с грибным кетчупом на основе шампиньонов, соуса ворчестер, бальзамического уксуса, черного и сычуаньского перцев

Перец Рамиро с кремом из рикотты и соусом тоннато

110 гр 420 руб
Запеченный перец Рамиро, фаршированный кремом из рикотты, подается с соусом тоннато

Курица Карааге с соусом из жареного риса

325 гр 650 руб
Курица, маринованная в пасте мисо и чесноке, обжаренная до золотистой корочки. Подается с чипсами из базилика и соусом из жареного риса

Крылья по-тайски (остро)

335 гр 650 руб
Куриные крылья, маринованные в пасте кочудян и имбире с медом, глазированные соусом хойсин и шрирача. Подаются с лаймовым майонезом

Тар-тар из говядины с картофельным муссом

120 гр 700 руб
Вырезка из говядины с горчицей, корнишонами и соусом шрирача. Подается с муссом из картофеля и картофелем пай

Севиче из лангустинов с лаймом и маракуйей

130 гр 620 руб
Свежие лангустины, маринованные в соке лайма, дополненные мякотью маракуйи и кокосовыми сливками. Украшены зеленым чили и кинзой

Салаты:

Томаты-фенхель-оливки

230 гр 570 руб
Свежие томаты, шпинат, фенхель, оливки дополнены сухариками из чабатты. Заправка на основе красного винного уксуса, меда и оливкового масла

Цезарь из кейла с хрустящим нутом и курицей

200 гр 600 руб
Тосканский и кудрявый кейл в сочетании с обжаренной курицей и хрустящим нутом, приправлено соусом Цезарь и украшено пармезаном

Салат с печеным перцем и хрустящими баклажанами

220 гр 570 руб
Печеный перец, обжаренный баклажан, салат корн, руккола. Заправка на основе соуса хойсин, шрирача и оливкового масла. Подается с кремом перец-рикотта

Уведомите официанта о наличии пищевой аллергии

Супы:

Куриный суп с фрикадельками

320 гр 450 руб
Куриный бульон с картофелем, морковью и фрикадельками

Зеленый карри с речной рыбой и лапшой

450 гр 750 руб
Судак и рисовая лапша с бульоном из курицы, зеленой пасты карри и кокосовых сливок. Украшено лаймом и кинзой

Мисо суп с пореем и тофу

320 гр 650 руб
Обжаренные вешенки, тофу, запеченный порей, водоросли вакаме, рисовая лапша с бульоном на основе грибов шиитакэ с мисо пастой и кокосовыми сливками

Горячее:

Баклажан пармиджано

360 гр 490 руб
Баклажан, запеченный с моцареллой под соусом из протертых томатов с чесноком, базиликом и оливковым маслом. Подается с салатом из трав и пармезаном

Голубцы с креветкой и соусом том ям

180 гр 580 руб
Тосканский кейл, фаршированный креветками и курицей с лемонграссом и чесноком. Заправка на основе куриного бульона и пасты том ям. Подается с маринованными вешенками и зеленым перцем чили

Речная рыба со сливочным нутом и салатом из трав

330 гр 670 руб
Жаренный на коже судак, сливочный нут с сыром лабне и соусом пиль-пиль. Подается с салатом из трав

Свиной шашлыкоч с тайским базиликом и лепешкой

330 гр 750 руб
Свиной шашлыкоч, зеленая паста карри. Подается на лепёшке с луком и салатом из трав

Шашлыкоч из куриного бедра с лепешкой и слоу из краснокочанной капусты

440 гр 680 руб
Куриный шашлыкоч, маринованный в греческом йогурте с лимонным соком и тмином. Подается на лепёшке с луком, сыром лабне и слоу из краснокочанной капусты

Десерты:

Ванильный тост с кремом намелака и вишневым компоте

150 гр 480 руб
Бриошь, крем из белого шоколада и вишневый компоте

Крамбл с грушей, вареной сгущенкой и сметанным кремом

150 гр 390 руб
Груша, томленая в вине, крошка из песочного теста с грецким орехом, вареная сгущенка, сметана

Жареный пирожок с черникой и кремом англейз

150 гр 480 руб
Слоеное тесто, черника, лайм, сливки и ваниль

umã
GASTROBAR

Въехо де Кальдас
Хуан де ла Крус 5 лет
(Колумбия)

50 мл. 450 руб.