



МЕНЮ

КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ

+7 (812) 925 83 88

Мы рады предложить вам кухни разных стран мира и всеми известные блюда в авторском исполнении.

Мы разработали меню таким образом, чтобы каждое блюдо было не только необычайно вкусным, сытным и продуманным, мы уделили огромное внимание визуальной составляющей и подаче.

В каждом сете у нас есть элемент **«кулинарной игры»!** Мы с вами **фламбируем, поджигаем, коптим, делаем пенки или используем технологию Sous Vide.**

Мы сделали все, чтобы процесс приготовления был максимально интересным и увлекательным. Чтобы каждое блюдо радовало вас своим вкусом и подачей. А вам захотелось бы приготовить его дома, удивить гостей или поделиться фотографиями шедевров со всеми своими друзьями.

По словам наших гостей, это самое интересное и продуманное меню среди кулинарных студий Санкт-Петербурга!

Позвоните нам, мы расскажем подробно о каждом блюде, порекомендуем, что выбрать. И поверьте, ни одно из блюд не оставит вас равнодушным!

WELCOME

МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ WELCOME 10 ПОРЦИЙ

СЕТ 1

- Брускетта со сливочными грибами и баклажанами
- Брускетта с томатами, рукколой и оливками
- Брускетта с моцареллой и печёным перцем
- Брускетта с тапенадой из оливок

4900

СЕТ 2

- Заварной хлеб с копчёной сельдью и сладким луком
- Сочная лепёшка с курицей и огуречно-капустным салатом
- Мини сырныи сферы с миндалём, шпинатом и мини гриссини
- Тарталетка с кокосовой грибной икрой, мускатом и крапч луком

5300

СЕТ 3

- Татаки из говядины с маринованным огурцом и свекольным кремом
- Чипсы из кальмара с копченой паприкой и печенью трески
- Форель гравлак с зерновым тостом и анисовым сыром
- Копчёная утка на можжевелевом мхе с ягодой

5900

СЕТ 4

- Говядина, домашняя страчателла и вяленый томат
- Желтопёрый тунец с лаймовым цукини и карри винегретом
- Мусс из горгонзолы с ягодным кули и рисовым хрустом
- Миндальные креветки с устричным муссом

6700

ЗАКУСКИ

Оливки каламата, гиганты, оливковое масло	420	Микс домашних маринованных грибов	790	Малое плато	850
Паштет из куриной печени с луковым конфитюром, теплым багетом и обжаренным фундуком	490	Рыжики, белые, грузди со сметаной и ялтинским луком		Качотта, монтазио, горгонзола \ суджук, оленина холодного копчения, домашняя буженина, ростбиф \ гренки, орех пекан	
Паштет из белых грибов с теплым багетом, свежими шампиньонами и обжаренным фундуком	520	Большие тартинки	540	Рыбное плато	860
Ассорти брускетт	640	Балтийская килька на бородинском хлебе с яйцом и огурцом \ Нежная печень трески на бородинском хлебе с яйцом и огурцом		Форель слабой соли, муксун холодного копчения, зубатка холодного копчения	
Ростбиф с маринованным сладким перцем \ Томаты с домашним песто \ Лосось слабой соли с авокадо		Большое плато закусок	1650	Горячий хлеб со взбитым маслом и семечками	260
		Качотта, монтазио, горгонзола \ суджук, оленина холодного копчения, домашняя буженина, ростбиф \ гренки, орех пекан			

ФРАНЦИЯ

СЕТ 1

- Салат Нисуаз со свежим, желтопёрым тунцом, горчичной эмульсией и апельсиновой пеной
- Обожжённый Палтус Sous Vide с морковным пюре, паприкой и брокколи
- Миндальный Дакуаз с кремом пломбир и пралине из фундука

4400

СЕТ 2

- Салат с сибасом, яйцом пашот, свежими овощами и домашним майонезом с тархуном
- Утиная ножка Конфи с соусом Деми Глясс и брусникой, со сливочным булгуром и пармезаном
- Эклеры с ореховым кремом и горьким шоколадом

4600

СЕТ 3

- Тёплый салат с фламбированной куриной печенью, томатами, картофелем и устричным муссом
- Утиное магре с хрустящим корнем сельдерея и овощным Жу
- Профитроли с заварным французским кремом и горьким шоколадом

4600

СЕТ 4

- Салат с лососем горячего копчения, сливочным авокадо, томатами и японским майонезом
- Медальоны из вырезки говядины с овощным рататуем соусом из копченого томата
- Сливочно-ванильный маскарпоне со свежими ягодами и хрустящими вафлями

4700



ИТАЛИЯ

СЕТ 1

- Салат с обожженной моцареллой, лососем и заправкой из пряных трав
- Тыквенные ravioli с индейкой, капучино из пармезана и ароматным маслом
- Печенье Амаретти с маскарпоне и фисташками

4200



СЕТ 2

- Фирменный салат Цезарь с фламбированным куриным бедром и авторской заправкой
- Домашняя паста с лососем слабой соли, сливками, свежим цукини и красной икрой
- Шоколадное ореховое печенье с маскарпоне

4400



СЕТ 3

- Тосканский салат со страчателлой, сделанной своими руками, томатами и чипсами из базилика
- Ризотто Венере Неро с креветками
- Тирамису с вишней, ликёром и домашним печеньем Савоярди

4700



СТЕЙКИ

СЕТ 1

- Тартар из говядины с вялеными томатами, соусом Винегрет из копченого желтка и сырным грессини
- Филе Миньон с пармантье из печёного чеснока и печёными, обожженными корнеплодами.
- Брауни, Фисташка, Шоколад

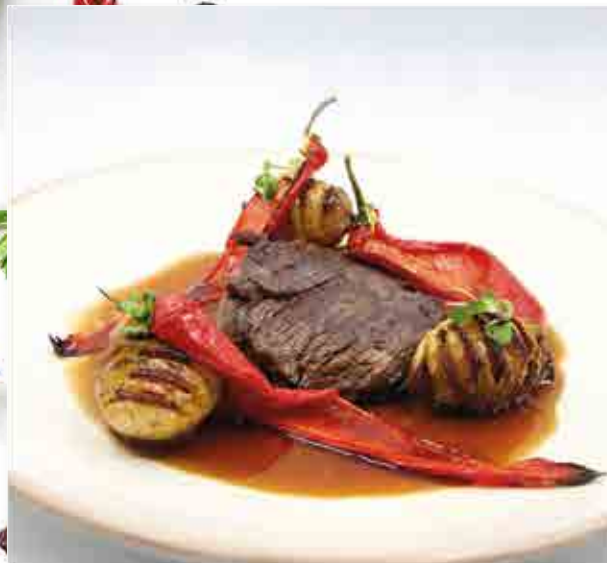
5300



СЕТ 2

- Салат с обожженной говядиной, молочным горохом, домашним майонезом и чесночными чипсами
- Стейк Бавет с мини картофелем и беконом, с соусом Кофейный Деми Глясс
- Щавелевая панна котта с кремом из взбитой сметаны, меренгой и шоколадной землёй

5200



СЕТ 3

- Татаки из говядины с соусом сашими и маринованным дайконом
- Стейк Рибай с копченой солью, соусом Чимичури и хрустящей краснокочанной капустой
- Лимонный тарт в виде целого лимона, с лимонным курдом и палочкой Сабле

5600



РЫБНОЕ МЕНЮ

СЕТ 1

- Тирадито из лосося с цитрусовым маринадом, икрой манго и свежей сливой
- Морской окунь с базиликовым птитимом и рыбным соусом
- Чернослив с солёной карамелью миндалям

4500

СЕТ 2

- Тартар из тунца холодного копчения с авокадо и кориандровым айоли
- Обожженная форель со свёклой, цветной капустой и копчёным рыбным соусом
- Шоколадный фондан с кремом пломбир и чёрной смородиной

4700

СЕТ 3

- Карпачо из гребешка со сливочным беконом и икрой из тапиоки
- Судак Су-вид с бататом карри, маракуйей и ароматным маслом
- Ванильный Chia с персиковым мармеладом

4700

СЕТ 4

- Креветки Панко с устричным муссом, имбирным соусом и свежим огурцом
- Фламбированный гребешок с gratin из лука порей и тамариндовым соусом
- Тунец с песто и овощами
- Тарт в виде целого лимона, с лимонным курдом и палочкой Сабле

5800



ПАНАЗИЯ

СЕТ 1

- Ароматный Том Кха с курицей и кокосовым молоком
- Миндальные креветки с солёным кокосом и грибами Шиитакэ
- Груша в рыбной карамели

4500



СЕТ 2

- Классический Том Ям с морепродуктами
- Говядина в устричном соусе с овощами и рисом Жасмин
- Имбирная панна котта с Каффирским кремом

4700



СЕТ 3

- Желтопёрый тунец Панко с замороженным яблоком и кориандром
- Вонтоны с креветками, сливочным красным карри и водорослями
- Тайский сладкий блинчик с фламбированным бананом

4500



ГРУЗИЯ

СЕТ 1

- Салат с обжаренным сыром Сулугуни, компрессионным баклажаном в травах, и печёной паприкой
- Кабаби по-грузински с овощами, лавашом и домашней аджикой
- Пахлава с карамелью и орехами

4300



СЕТ 2

- Салат из с фламбированной говядиной с огурцами, томатами, редисом, анисом и пряной кинзой
- Хинкали с говядиной/бараниной, сметаной и топленым маслом.
- Хачапури по-аджарски

4700



СЕТ 3

- Салат Акенкили с обжаренными на гриле овощами и грецким орехом
- Шкмерули (цыплёнок в сливочно-чесночном маринаде)
- Хачапури по-мегрельски

4400



МИРОВАЯ КЛАССИКА

МЕКСИКА

- Салат с обожженным цыплёнком попкорном из дикого риса с гуакамоле и халапенью
- Кесадилья с говядиной, сыром и фасолью
- Десерт Три молока

4200

АМЕРИКА

- Кобб салат с ромейном, беконом, горохом и яйцом пашот
- Бургер с сочной мраморной говядиной и картофелем фри
- Вупи пай с солёной карамелью

4600

ПИВНОЕ МЕНЮ

- Подкопчённые свиные рёбра Sous Vide на гриле, в марокканском маринаде, сладким горчичным соусом и копченой капустой.
- Чесночные куриные крылья с брусничным соусом и картофельным хэшбрауном
- Томлёные телячьи щёки с эспумой из жареного картофеля
- Карамелизованные сливы с солодовым крамблом

5200

ЛЕСНАЯ ПРОГУЛКА

- Можжевельново-клюквенная форель с грибным консоме и арбузной редькой
- Филе оленя с мочёной брусникой и капучино из пармезана
- Татин с ревенем и миндальной меренгой

5400



- Продолжительность мероприятия 4 часа
- Дополнительный час до 22:00 – 8000 Р, после 22:00 – 20 000 Р
- Обслуживание 10%
- Услуги фотографа от 2 часов – 5500 руб/час с обработкой фото
- Шоу «Мороженое на жидком азоте» 570 руб/чел

ДОМАШНИЕ ТОРТЫ



ВАНИЛЬНЫЙ

2,5кг

6900

Классический ванильный бисквит – очень воздушный и нежный. Бисквит, ароматная пропитка, ягодная прослойка и сметанное суфле.



КРАСНЫЙ БАРХАТ

2,5кг

7200

Изысканный бисквит традиционно насыщенного красного цвета. Прослойка брусничного кули придаёт пикантную кислинку, а тающий во рту сливочно-сырный крем производит незабываемое впечатление от торта.



ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ

2,5кг

7400

Насыщенный, шоколадный, сочный бисквит с нежной текстурой, в сочетании шоколадно-трюфельного и сливочного крема с ягодной прослойкой не оставят вас равнодушными.