

ДЕСЕРТЫ

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Мягкие меренги с карамельным муссом
на песочных коржах, с мороженым из ириски 1/240 **270**



ЧАСТЬ 1. ТОРТЫ

Торт «Сметанный» 1/158/3 **170**
Торт «Прага» 1/134 **170**
Пирожное «Картошка» 1/100/1 **70**

ЧАСТЬ 2. ВЫПЕЧКА

Яблочный штрудель 1/125/50/63 **210**
*Классический яблочный штрудель с миндалем,
ванильным соусом и мороженым*

Вишневый штрудель 1/130/50/63 **210**
*Штрудель с вишневой начинкой,
карамельным соусом и шариком мороженого*

ЧАСТЬ 3. ДЕСЕРТЫ

Чизкейк с клубникой 1/160/8 **210**
Чизкейк шоколадный с нежной глазурью 1/135 **210**
*Песочно-ореховая основа со сливочно-шоколадной начинкой
и капелькой коньяка*

ЧАСТЬ 4. МОРОЖЕНОЕ

Молочный пломбир с шоколадом и орехами 100/45 **140**
Мороженое Baileys 100/60 **140**
*Пломбир, ликер Baileys сливочный оригинальный,
св. банан, вафельная крошка*

«Что такое блюдо?»

Это кропотливая работа, требующая самоотдачи и концентрации. Некоторые считают, что для приготовления блюда им стоит только открыть поваренную книгу или журнал с рецептами. Но если все так просто, то для чего нужен шеф-повар?

Лично от себя могу сказать, что все приходит с опытом. Чтобы готовить утонченные блюда, способные удовлетворить самые взыскательные вкусы, должен пройти не один год работы на кухне. Все блюда, которые есть сегодня в меню нашего литературного кафе – это результат работы не только шеф-повара, но всей сплоченной команды «Еды и Культуры». Все от повара до официанта участвуют в создании идеи будущей новинки. Ведь в блюде самое главное вовсе не продукт, а ИДЕЯ – то, что ты хочешь донести до гостя».



Александр Николаенко,
шеф-повар литературного кафе «Безухов»



ЕДА И КУЛЬТУРА
project

BEZUXOV

SINCE 2006

ЗАВТРАКИ

Блинчики «как в Калифорнии» <i>Подаются с домашним черничным вареньем / сметаной / медом</i>	1/150/50/32	280
Яичница из перепелиных яиц с беконом и карбонатом	1/150/10	210
Омлет: «4 сыра» со свежей паприкой	1/150/100/2	250
С беконом, томатами и грибами	1/150/100	210
С грибами и зеленым луком	1/150/100/1	210
Овсяная каша с курагой и мороженым из женьшеня	1/150/1	270
Пшенная каша с тыквой, грушей и медом	1/200/30/20/1	220
Сырники с маскарпоне, курагой и воздушным безе	1/120/60/1	250

ВВЕДЕНИЕ

Карпаччо из говядины в авторском предложении <i>в угольной крошке и домашними томатами конфи</i>	1/135	355
Карпаччо из форели в вариациях <i>авторская: со свежемолотым перцем и соком лайма; и традиционная, с листьями фрукколы и соусом из лайма</i>	1/135	420
Хворосты хлебные пивного теста <i>в сопровождении свежих овощей и соуса «тартар»</i>	1/330	185
Жюльен «Блан» <i>с белыми грибами, нежным языком и куриным филе в сливочном соусе под сыром пармезан</i>	1/175	275

ЗАКУСКИ ДОМАШНИЕ. ЗАСТОЛЬНЫЕ

Закуска застольная деревенская <i>белые грузди с молодым печеным картофелем, копченой сметаной и красным салатным луком</i>	1/350	360
Заготовки домашние <i>соленья с маринованным красным луком и соусом «лечо»</i>	1/380/2	235
Селедочка балтийская собственного посола с гарниром <i>с золотистым картофелем и свежей зеленью</i>	1/370	245
Домашнее сало соленое «черное» и копченое в паприке <i>с гренаками из свежего багета в сопровождении закуски из острого хрена</i>	1/100/30/50	215

САЛАТЫ

Салат из рецептов Анны Шерер <i>из разных томатов и сладкого лука со свежими овощами, муссом из сыра фета и соусом «винегрет» из ароматных трав</i>	1/240	250
Салат Цезаря Кардини <i>листья Романо с теплым цыпленком, соусом «Цезарь», томатами черри и сыром Пармезан</i>	1/270	380
*по рекомендации шеф-повара: <i>авторская подача с тепловодными креветками, обжаренными в сливках с икрой Тобико</i>	1/285	485
Русский салат на современный манер <i>с копченым цыпленком, отварным языком, деревенским майонезом и черной икрой палтуса</i>	1/220/40	275
Салат теплый с белым соусом подаваемый <i>салат латук с обжаренным куриным филе, сыром Моцарелла и соусом «Бьянка»</i>	1/250	360
Креветки тигровые деликатесные в травах <i>с листьями фрукколы, тертым пармезаном и томатами конфи</i>	1/185	495
Салат в азиатском стиле <i>с татаки из тельника, томатами конфи и листьями фрукколы</i>	1/200	395
Салат рыбный запеченный <i>печеные овощи с копченой макрелью и соусом «винегрет»</i>	1/330	225

СЫРЫ

Сыры благородные твердых сортов <i>со свежей смородиной и деревенским медом</i>	1/100/50	800
Сыры благородные мягких сортов <i>со свежей смородиной и деревенским медом</i>	1/100/50	800

СУПЫ

Борщ «графа Пьера» <i>с утиным филе, воздушным картофелем, брэндуазом из овощей и копченой сметаной</i>	1/300	390
Суп гороховый наваристый <i>с копченой фулькой, свиными ребрышками и свежей зеленью</i>	1/300/75/1	215
Крем-суп из чечевицы с копченостями <i>с хрустящим беконом и воздушным муссом из копченой сметаны</i>	1/300/75/1	260
«Уха из петуха» <i>с речной рыбой, свежей зеленью и легким ароматом костра</i>	1/250	345
Крем-суп из лесных грибов с «вершками» <i>с воздушными сливками, хрустящими крутонами и ароматом черного трюфеля</i>	1/300/25/7	285

РУССКОЕ РИЗОТТО И ПАСТЫ

Ризотто «А ля рус» <i>с фермерской перепелкой, зеленым луком и молодым сыром пармезан</i>	1/295	450
Ризотто трюфельное <i>с белыми грибами и трюфельным маслом</i>	1/240/2	450
Карбонара домашняя <i>паста, томленая в сливках, с копченой грудкой и молодым сыром пармезан</i>	1/300/20	315
Средиземноморская паста спагетти <i>с морепродуктами в томатном соусе, со шпинатом и пикантным маслом</i>	1/300	415

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Форель стейком «по-безуховски» <i>с воздушным картофелем, хрустящим огурцом и ледяным муссом из печени трески</i>	1/375	690
Лаврак в авторском исполнении <i>сибас обжаренный на гриле с печеным молодым картофелем, соусом из лука-порея и свежей зелени</i>	1/240/160/2	670
Голубые мидии под соусом «белое вино» <i>со сливочным соусом, добавлением белого сухого вина и сыра Дорблю</i>	1/440	580
«Царская охота» <i>говядина, обжаренная на углях, с копченым картофелем, печеным молодым чесноком и пикантной аджикой</i>	1/160/100/40/43	680
Стейк иноземный с сопровождением <i>мраморный стейк Рибай с овощами на гриле и домашним кетчупом</i>	1/300/180	1900
Стейк из говядины с орзотто «по-русски» <i>со сливочным ризотто из перловки «по-русски» и лесными грибами</i>	1/170/150/30	790
Корейка барашка с сибирским акцентом <i>с гречотто, маринованным лучком и акцентами ягод можжевельника и моченой брусники</i>	1/120/200/45	650
Потрошки кролика по рецепту 18... года <i>с копченым картофелем, маринованным лучком и «сеном» из лука-порея</i>	1/305	415
«Русское буррито» <i>с нежным мясом цыпленка и сладким перцем</i>	1/245	315
Цыпленок фермерский <i>половинкой, с домашним картофелем фри и сырным соусом</i>	1/250/150/50/50	385