

Наше меню

в Душевной кухне

САЛАТЫ

Шведский салат с сельдью

Сытный душевный салат из атлантической сельди, гренок из черного заварного хлеба, кубиков обжаренного картофеля, красного крымского лука, яйца, помидоров черри и заправки из сметаны с укропом (250 гр) **325 рублей**

Нут-салат

Экзотический салат из нута, свёклы, моркови, сельдерея, обжаренных с кумином и кориандром орехов и зерен, ломтиков имбиря и свежей зелени (180 гр) **290 рублей**

Салат «Тайский»

Неожиданный салат с китайской капустой, соломкой моркови, обжаренным арахисом, ломтиками куриного филе и свежими листьями кинзы, базилика и мяты. Заправка на основе сока лайма, с тайским рыбным соусом, перцем чили, рисовым уксусом и сахарной пудрой.(210 гр) **380 рублей**

Салат из жареной груши с руколой и голубым сыром

Ломтики теплой обжаренной груши с листьями рукколы, грецкими орехами с сыром «дор-блю» под бальзамическим соусом с мёдом. Прекрасно сочетается с бокалом белого вина. (180 гр) **410 рублей**

Салат с малосольной форелью и грейпфрутом

Легкий салат с листьями , кубиками форели собственного посола, ломтиками грейпфрута, свежего огурца с черными маслинами и жареными тыквенными семечками. Заправлен классическим соусом «винегрет» с добавлением сока свежего огурца **270 рублей**

Салат с жареным сыром

Ломтики адыгейского сыра, в панировке из льняных и кунжутных семян, подаются с тонкой соломкой острого вяленого мяса, соломки авокадо с брусничным соусом с цедрой апельсина и листьями шпината. (250 гр) **380 рублей**

Салат с куриной печенью и свеклой

Кусочки подмаринованной куриной печени, обжаренные с оливковым маслом, тонкая соломка вяленой свеклы, кубики авокадо, листья шпината, заправленные медовым соусом с бальзамическим уксусом и зерненной горчицей (230 гр) **420 рублей**

Салат с копченым филе цыпленка

Соломка куриного филе собственного копчения с жареными семечками, отварной гречей и половинками томатов черри, листьями рукколы. Заправка из оливкового масла с винным уксусом и перцем (210 гр) **280 рублей**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Грибной жульен

Предварительно обжаренные свежие шампиньоны, томленные в сливках и вине с добавлением лука-шалота и тимьяна под сырной корочкой. Подается в двух кокотницах. (200 гр) **270 рублей**

Жюльен из черешкового сельдерея

Обжаренные с луком-шалотом и чесноком хрустящие стебли сельдерея, томленные в белом вине и запеченные под корочкой голубого сыра. Подается в двух кокотницах. (200 гр) **270 рублей**

Жюльен из куриных потрошков

Томленные, нежные с щепоткой карри, перцем чили и корнем имбиря куриные потрошки. Запекаются со сметаной и сыром. Подается в двух кокотницах. (200 гр) **270 рублей**

СУПЫ

Томатный суп

Суп из протертых спелых помидоров сваренный с добавлением обжаренного лука и чеснока. Подается с белым хлебом (250/20) **290** рублей.

Свекольный суп

Суп, на манер традиционного борща, на наваристом говяжьем бульоне с добавлением имбиря и пряных трав «букет гарни». Подается с черным хлебом, сметаной и зеленью.(259/30/30/2) **290** рублей

Суп из зеленого горошка

Крем-суп из молодого зеленого горошка, сваренного с добавлением бекона и свежего тимьяна. Подается со сливками и филе копченого лосося. (250/15/35 гр) **260** рублей

Суп из щавеля

Классические легкие щи из щавеля на курином бульоне с мелко нарезанным картофелем, половинкой яйца сметаной и укропом. Подается с белым хлебом (250/30) **270** рублей.

Пряный тыквенный суп

Редкий вид тыквенного супа без креветок и пармезана. Варится с добавлением свежих яблок, корня имбиря и шалфея, подается с пряными хрустящими гренками из белого хлеба (250/40) **260** рублей.

Морковный суп

Суп-пюре из моркови и кориандра с морковными крутонами, печеным чесноком и зеленью петрушки (220/30гр) **250** рублей

Кукурузный суп

Густой протертый суп из зерен кукурузы сварен с добавлением подпеченных лука-шалота и чеснока, сливок и мартина. Подается с кубиками обжаренного куриного филе, кукурузой и зеленью кинзы. (250/35гр) **250** рублей

Финская уха

Уха из лосося, отваренного в сливках без специй с добавлением картофеля, лука-порей и моркови. Подается с обжаренным заварным хлебом. (250/20 гр) **320** рублей

Грушевый суп

Неожиданный суп-пюре из груши и лука-порей с нотками карри и йогуртовой заправкой с обжаренным в меду зеленым луком. (250гр) **270** рублей

Суп из бычьих хвостов

Ароматный густой суп из бычьих хвостов, сваренный с большим количеством кореньев с добавлением лимонника. Подается с говядиной и тонко нарезанной «лапшой» из китайской капусты и моркови с листьями кинзы и мяты. (250гр) **320** рублей

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Печень индейки с пюре из цветной капусты

Небольшие кусочки нежной печени индейки, глазированной в яблочном сиропе с зеленым луком. Подается с нежным сладковатым пюре из цветной капусты, отваренной в сливках с добавлением мёда. (120/140/20 гр) **380** рублей

Филе цыпленка с яблочным соусом

Нежное куриное филе, приготовленное по технологии «су-вид», слегка обжаренное на сливочном масле, подается с глазированной морковью с добавлением зелени базилика и петрушки и соусом на основе оливкового масла со свежим яблоком французской горчицей и соком лимона. (150/150/50гр) **410** рублей

Кальмар остро-сладкий

Кальмар, быстро обжаренный ленточками, с чесноком, репчатым луком нарезанным мелким кубиком, острым перчиком чили, коричневым сахаром, рыбным и устричными соусами, зеленым горошком и листьями свежей мяты. (130/50/100) **480** рублей.

Телячье сердце с морковью и апельсинами

Растушенное в белом вине и апельсиновом соке телячье сердце с гарниром из моркови, заправленное зеленью кинзы (200/180/10 гр) **460** рублей

Классический бургер с картофелем фри

Рубленая говядина по традиционному американскому рецепту (100% говяжий фарш с **480** рублей

солодовым соусом, дижонской горчицей, шалфеем и тимьяном) подаётся с картофелем фри и соусом «Демигляс», (180/180/80 гр)

Бургер щучий

Рубленая котлета из филе щуки со сливочным маслом, печенью трески, зелению петрушки и пассерованным репчатым луком. Подается с полентой из кукурузной муки и чипсами из семян льна. **450** рублей

Филе форели с пюре из зеленого горошка

Два кусочка форели-конфи, с пюре из зеленого горошка, сваренного со сливками, зелению петрушки, долькой чеснока, подаётся с вялеными томатами, жемчужным луком и икрой тобико (120/150/30/20 гр) **490** рублей

Утиная ножка конфи

Классическая томленая утиная ножка, глазированная медом с вустерским соусом. Гарнируется слегка карамелизованными кубиками яблока, чуть сдобренных корицей и сахарной пудрой и брусничным соусом. (225/150/100гр) **620** рублей.

Голень индейки в медовой глазури

Запеченная в меду голень индейки с брусничным соусом, подающаяся с «ирландским» шампом, картофельным пюре с обжаренным луком и грибами. (450/180/20 гр) **610** рублей

Свиная вырезка с запеченным картофелем

Большая порция свиной вырезки, обжаренной с кумином, с грибным соусом, с гарниром из запеченного кубиком картофеля (200/180/40 гр) **610** рублей

«Карбонад по-фламандски»

Нежные кусочки говядины, томленные в темном элитном пиве с луком и пряными травами, подается с картофельным пюре, крупно нарезанными листьями петрушки и кольцами хрустящего лука, обжаренного во фритюре. (150/200/10 гр) **590** рублей

ДЕСЕРТЫ

Морковный торт

Сладкий в меру и полезный торт из моркови с добавлением корицы пропитанный ликером и кремом из взбитого сливочного сыра с лимоном. (150 гр) **190** рублей

Чизкейк

Домашний чизкейк, сделанный по рецепту мамы одного знаменитого итальянского шеф-повара. Думаем, что и мама и сын могут нами гордиться. (130гр) **190** рублей

Мороженое

«Тропический сет»

Три шарика мороженого из южных фруктов: банана, манго и маракуйи (55/55/55 гр) **180** рублей

«Патриотический сет»

Три шарика мороженого с забытыми вкусами льна с медом, (55/55/55 гр) **180** рублей

«Экзотический сет»

Три шарика мороженого с непривычными мягкими вкусами: зеленого чая, кунжута и имбиря (55/55/55 гр) **180** рублей

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе эспрессо , американо (100 мл, 150 мл) **120** рублей

Кофе капучинно, латте (200 мл) **150** рублей

Чай на выбор «Svay»

Чайник (380 мл) **140** рублей

Чашка (190мл) **70** рублей

Мед (30 гр) **30** рублей

Молоко (30 мл) **30** рублей

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Соки в ассортименте «Rish» (250 мл) **90** рублей

Вода Нарзан (330 мл) **70** рублей

Наш морс (250мл) **70** рублей

Напитки «Кока-Кола» в ассортименте (250 мл) **70** рублей