

Carlsson
RESTAURANT

— ВКУС НА ВЫСОТЕ —

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10-15 МИНУТ

МЯСНАЯ НАРЕЗКА ХАЛЯЛЬ

150 Г / 450 Р

Вяленый казылык, тутырма собственного приготовления из крупнорубленого мяса конины, приправленная специями и зеленью

ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА

150 Г / 390 Р

Филе лосося малой соли, приготовленное по специальному рецепту шеф-повара

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

170 Г / 290 Р

Жареные баклажаны, начинённые пикантной сырной начинкой с зеленью

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

240 Г / 280 Р

Помидоры, свежие огурцы, редис, сладкий перец, зелень, приправлено зеленым маслом

ЗАКУСКА ИЗ СОЛЕНИЙ

560 Г / 360 Р

Бочковая капуста, грибочки маринованные, помидоры и огурцы соленые специального посола с острым перцем, маринованным чесноком и зеленью

МЯСНОЕ ПЛАТО

200 Г / 490 Р

Чувашский национальный деликатес шартан, пикантная чоризо, куриный рулет и ростбиф собственного приготовления

ОТВАРНОЙ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

170 Г / 390 Р

Со сливочным соусом из хрена и обжаренными хлебными тостами

СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ

280 Г / 250 Р

Филе сельди пряного посола с отварным картофелем, красным луком, томатами черри и зеленью

УГОРЬ ПОД СОУСОМ УНАГИ

100 Г / 480 Р

Тонко нарезанный копченый угорь под соусом унаги, украшенный лимоном и зеленью

ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ

130 Г / 210 Р

Приправлены красным луком и ароматным маслом с зеленью

СЫРНОЕ ПЛАТО

300 Г / 660 Р

Сыр с плесенью, пармезан, красный песто, зеленый песто с медом, грушей, крекерами, фруктовыми цукатами и мятой

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

720 Г / 650 Р

Ананас, грейпфрут, апельсин, виноград, мята, дополнительные фрукты и ягоды по сезону

1450 Г / 1490 Р

ВКУС НА ВЫСОТЕ

САЛАТЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15-20 МИНУТ

САЛАТ ОВОЩНОЙ

170 Г / 250 Р

Огурцы, помидоры, сладкий перец, редис, салатный микс, авокадо, заправленные медово-лимонным соусом и кедровыми орешками

САЛАТ С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ АЙОЛИ

230 Г / 290 Р

Куриное филе, обжаренное со сладким луком и соевым соусом, микс-салат, свежий огурец, томаты черри под фирменным соусом Айоли

САЛАТ С ЛОСОСЕМ И СОУСОМ АЙОЛИ

210 Г / 380 Р

Филе лосося, обжаренное со сладким луком и соевым соусом, микс-салат, свежий огурец, томаты черри под фирменным соусом Айоли

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

190 Г / 490 Р

Хрустящие листья салата, креветки гриль, томаты черри, сыр пармезан, сухарики под авторским соусом Цезарь

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ

250 Г / 370 Р

Филе индейки, обжаренное с овощами на чесночном масле, с добавлением микс-салата, заправлено пикантным соусом и кедровыми орешками

МИКС-САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

190 Г / 380 Р

Обжаренная говяжья вырезка, свежие шампиньоны, микс-салат с помидорами черри, под медово-горчичной заправкой

ШЕФ-САЛАТ

200 Г / 320 Р

Жареная тигровая креветка, копченая курица, отварной картофель, корнишоны, отварная морковь, заправленные шеф-соусом на основе домашнего майонеза

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

190 Г / 260 Р

Баклажаны, обжаренные с добавлением ароматного лука, морской кристаллической соли, смешанные с листьями салата, свежей морковью, под фирменной азиатской заправкой от шефа

СУПЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15-20 МИНУТ

СУП-КРЕМ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ С СЫРОМ

230 Г / 290 Р

Ароматный грибной бульон с пастой из сливок и белых грибов с оливковым маслом, пшеничными гренками и тертым сыром

БОРЩ РУБИНОВЫЙ С ГОВЯДИНОЙ

380 Г / 280 Р

Наваристый ароматный мясной бульон с отварной говядиной, овощами и томатной пастой. Подается со сметаной, зеленью и чесночными пампушками

СУП-ЛАПША ДОМАШНИЙ

300 Г / 220 Р

Наваристый куриный бульон с лапшой ручной работы, куриным филе, овощами и зеленью

УХА РЫБАЦКАЯ

350 Г / 320 Р

Наваристый рыбный бульон, филе лосося и судака с овощами, помидорами черри, лимоном и зеленью

СУП-КРЕМ ИЗ ЛОСОСЯ

250 Г / 350 Р

Крем из лососевой пасты, сливок, овощей с кунжутом и зеленью

БУЛЬОН С ТУТЫРМОЙ

280 Г / 240 Р

Наваристый горячий мясной бульон, домашняя колбаса собственного производства, зелень, специи

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 МИНУТ

ЖАРЕННЫЙ СЫР С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

200 Г / 320 Р

Кусочки адыгейского сыра, обжаренные до золотистой корочки, подаются с ароматным кисло-сладким соусом, томатами, красным луком и базиликом

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ ВВQ

250 Г / 260 Р

Куриные крылышки, обжаренные до золотистой корочки, в соусе ВВQ с кунжутом и зеленью

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25-30 МИНУТ

БАРАНИНА ОТ ШЕФА*

375 Г / 750 Р

Запеченное филе баранины под пикантным соусом с овощами гриль

ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ*

300 Г / 420 Р

Мелко нарезанные кусочки говядины, тушеные в сметанно-сливочном соусе с шампиньонами и луком, подаются с воздушным картофельным пюре

СВИНАЯ КОРЕЙКА НА КОСТИ

255 Г / 490 Р

Эталонная свинина, замаринованная в специальном маринаде, а затем приготовленная на гриле, с соусом BBQ и ароматными специями

ФИЛЕ КОНИНЫ, ТУШЕННОЕ С ОВОЦАМИ

420 Г / 750 Р

Мясо конины, тушенное в соусе из баклажанов, моркови, репчатого лука, чернослива, помидоров, болгарского перца, специй и зелени

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С СОУСОМ СТИР-ФРАЙ

280 Г / 520 Р

Медальоны из индейки, обжаренные в соусе Стир-фрай, подаются с овощами гриль

УТИНАЯ ГРУДКА С ЗАПЕЧЕННОЙ ГРУШЕЙ

1 ШТ. / 150 Г / 650 Р

Филе утиной грудки с апельсиновым соусом, запеченной грушей и перечной мятой

ПЕЧЕНЬ МРАМОРНЫХ БЫЧКОВ

230 Г / 360 Р

Телячья печень прожарки medium на яблочном пюре, с ягодным соусом и гранатом

*Для приготовления используется монопродукт местного происхождения.

ВКУС НА ВЫСОТЕ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ БЛЭК АНГУС*

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25-30 МИНУТ

СТЕЙК РИБАЙ

100 Г / 590 Р

СРЕДНИЙ ВЕС: 250-350 Г

Премиальный стейк из мраморного мяса породы Black Angus, приправленный розмарином и чесноком

ЧАК-РОЛЛ СТЕЙК

100 Г / 410 Р

СРЕДНИЙ ВЕС: 270-370 Г

Готовится из самой длинной шейной мышцы, более жирное и сочное мясо для настоящих ценителей

СТЕЙК СТРИПЛОЙН

100 Г / 380 Р

СРЕДНИЙ ВЕС: 250-350 Г

Готовится из поясничной части с прослойкой жира, с потрясающим вкусом и ароматом

СТЕЙК МАЧЕТЕ

СРЕДНИЙ ВЕС: 200-300 Г

100 Г / 260 Р

Тонкий стейк из диафрагмы внутренней части, сочный, ароматный, насыщенный мясной вкус, нарезается по волокнам, готовится по технологии sous-vide

ФЛЭТ ДЙРОН СТЕЙК

100 Г / 280 Р

СРЕДНИЙ ВЕС: 200-350 Г

Готовится из филейной мякоти лопатки при технологии sous-vide, нежное, более постное мясо

Все стейки сдобрены крупной кристаллической солью, душистым перцем, подаются с острым соусом «Зеленая сальса», с соусом BBQ, ароматным маслом и специальным жареным картофелем.

Шеф рекомендует прожарку Medium Rare или Medium.

*Вес стейка указан в сыром виде. Вес блюда на Вашей тарелке зависит от заказанной Вами степени прожарки.

ВКУС НА ВЫСОТЕ

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25-30 МИНУТ

ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ*

1 ШТ. / 50 Г / 710 Р

Целая рыба, запеченная в фольге с белым вином, средиземноморскими специями, тимьяном и помидорами черри

ЛОСОСЬ ГРИЛЬ С ИКРОЙ ЛЕТУЧЕЙ РЫБЫ

200 Г / 690 Р

Филе лосося, обжаренное на гриле с соусом из икры летучей рыбы, украшено лимоном, зеленью и чипсой из кожи мурманского лосося

ФИЛЕ СУДАКА СО ШПИНАТОМ

300 Г / 570 Р

Филе судака, обжаренное на гриле, гарнированное GRATINOM из шпината

ФИЛЕ ТРЕСКИ

180 Г / 620 Р

Филе трески, припущенное тимьяном, с добавлением оливкового масла Extra Virgin с соусом Цитронель

ПАСТА И РИЗОТТО

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25-30 МИНУТ

ФЕТУЧИНИ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

290 Г / 350 Р

Паста в сливочном соусе с лесными грибами, сыром пармезан, базиликом и помидорами черри

ФЕТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ В ТОМАТНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

325 Г / 570 Р

Паста фетучини, тигровые креветки, кальмары, мидии, томатный соус Pilati, сливки, сыр пармезан

ФЕТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

320 Г / 560 Р

Паста фетучини, филе лосося под сливочным соусом с белым вином, помидорами черри, сыром пармезан и луком-пореем

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

260 Г / 360 Р

Паста спагетти, бекон под сливочным соусом на основе яичных желтков

РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

280 Г / 320 Р

Ризотто с шампиньонами, белыми грибами, луком-пореем, с добавлением чеснока, сыра пармезан и сливочного соуса

*Время приготовления – 35-40 минут.

ВКУС НА ВЫСОТЕ

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

ГАРНИРЫ

РИС ОТВАРНОЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	200 Г / 150 Р
РИС С ОВОЩАМИ	150 Г / 160 Р
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 Г / 160 Р
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ ГРИЛЬ	250 Г / 250 Р
ОВОЩИ НА ПАРУ	200 Г / 150 Р
ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ	150 Г / 150 Р
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ В СПЕЦИЯХ	150 Г / 175 Р
ШАМПИНЬОНЫ ЖАРЕННЫЕ	150 Г / 250 Р
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200 Г / 120 Р
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 Г / 130 Р
ПАСТА ОТВАРНАЯ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ	90 Г / 130 Р

ТАКЖЕ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ЛЮБОЙ ГАРНИР
НА ВАШ ВКУС И ПРЕДПОЧТЕНИЯ, МЫ ПРИГОТОВИМ ЕГО
ДЛЯ ВАС ПРИ НАЛИЧИИ ДАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

СОУСЫ

50 Г / 70 Р

ХРЕН, ГОРЧИЦА, АДЖИКА ДОМАШНЯЯ, БАРБЕКЮ,
СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ, ТОМАТНЫЙ, ЙОГУРТОВЫЙ, ТКЕМАЛИ,
ЧИЛИ, ТАР-ТАР, КИСЛО-СЛАДКИЙ

ВЫПЕЧКА

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА	200 Г / 150 Р
БУЛОЧКИ	1 ШТ. / 30 Р
ХЛЕБ СО ЗЛАКАМИ	50 Г / 20 Р
ПШЕНИЧНЫЙ	50 Г / 20 Р
РЖАНОЙ	50 Г / 20 Р

ДЕСЕРТЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10-20 МИНУТ*

ТИРАМИСУ

120 Г / 270 Р

Хрустящие палочки бисквита, пропитанные кофейным ликером, с авторским кремом на основе сыра маскарпоне

МИЛЬФЕЙ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДАМИ

130 Г / 290 Р

Нежное и хрустящее фило теста в сочетании с ванильным кремом, свежими ягодами и малиновым соусом

ПАННА КОТТА КОКОСОВАЯ

175 Г / 260 Р

Десерт на основе кокосового молока с манговым желе, кокосовым скрамблом, свежей клубникой и мятой

ФИСТАШКОВАЯ ПАННА КОТТА

145 Г / 250 Р

Фисташковое сливочное желе, посыпанное скрамблом из фисташек, украшенное свежими ягодами и мятой

МОРКОВНЫЙ ТОРТ ОТ ШЕФА

130 Г / 210 Р

Бисквитные кусочки, выпеченные со сладкой морковью, грецкими орехами, золотистым изюмом, корицей, с тонким ароматом ванили. Подается на кнели из сливочного крема с морковным джемом

ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК

160 Г / 290 Р

Авторский десерт на основе мягкого творожного сыра, медово-бисквитного коржа, с обсыпкой из лепестков миндаля и трио из соусов

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

50 Г / 60 Р

Вкусы уточняйте у вашего официанта

НАПОЛНИТЕЛИ К МОРОЖЕНОМУ

10 Г / 45 Р

ШОКОЛАД ТЕРТЫЙ

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

КОКОСОВАЯ СТРУЖКА

СВЕЖАЯ КЛУБНИКА

ЯГОДНОЕ ВАРЕНЬЕ

*Все десерты готовятся вручную, индивидуально для каждого гостя.

ВКУС НА ВЫСОТЕ

