

**Сегодня Вам так же будут предложены:**

**Комплименты от Шеф-повара:**

- Паштет из печени цыпленка
- кростини с оливками и чесноком
- овощной рататуй

***Хлебная корзина:***

- *чабата*
- *ржаная булочка*
- *отрубной*
- *хлеб с шалфеем*
- *гречневый с семечками*  
*подсолнечника*

**УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!**

**СЕГОДНЯ МЫ НАЧИНАЕМ НАШЕ КУЛИНАРНОЕ  
ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ГАСТРОНОМИЧЕСКОМУ МИРУ  
ИТАЛИИ И ПРИГЛАШАЕМ ВАС**

**ВЫ ДЕРЖИТЕ В РУКАХ**

**ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ**

**СЕГОДНЯ МЫ ПОБЫВАЕМ НА СИЦИЛИИ  
И  
ПОПРОБУЕМ БЛЮДА ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ ЭТОГО РЕГИОНА**

**ИТАК ПЕРЕД ВАМИ  
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ:**

**«Сицилия»**

**Стоимость всего сета 1380 руб.**

**В подарок предлагаем вам бокал  
Сицилийского вина**



## «Сицилия»

### «ОВОЩИ, МАРИНОВАННЫЕ ПО-СИЦИЛИЙСКИ»

Состав: Баклажаны, цуккини, перец болгарский, чеснок, масло оливковое, базилик, свежевыжатые соки лимона и апельсина.

Это не просто маринованные овощи в нашем обычном понимании, а совсем другое итальянское домашнее блюдо, которое готовится для праздничного стола. Прежде всего, свежие овощи запекаются, а потом укладываются в банку и заливаются маринадом из свежевыжатого лимонного и апельсинового соков с добавлением мелко нарезанного свежего базилика, чеснока, соли и оливкового масла. Поставив в таком соусе ночь, овощи приобретают нежный пряный вкус базилика, но не теряют своей структуры и свежести вкуса.

### «ХРУСТЯЩИЙ ШАЛФЕЙ С АНЧОУСАМИ»

Состав: свежий шалфей, анчоус маринованный в оливковом масле, легкий кляр.

Это блюдо – визитная карточка итальянской кухни, вполне возможно, что оно не совсем понятно нашему российскому вкусу, но попробовать стоит, хотя бы для того, чтобы почувствовать, насколько разные вкусы у людей в разных частях света и как интересно все это познавать.

### «САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ-ГРИЛЬ С СОУСОМ ЦИТРОНЕТ»

Состав: баклажаны, помидоры черри, цуккини, вяленые томаты оливковое масло, специи, кунжут.

Баклажан и цитрусовые – короли Сицилийской кухни! Они присутствуют во многих блюдах этого региона в том или ином виде.

Мы приготовили для вас салат из баклажанов, обжаренных на гриле, с добавлением вяленых на солнце томатов, придающих пикантность вкусу, а кунжут добавит ореховые нотки.

Заправка из свежего лимонного сока и оливкового масла очень полезна и вкусна.

### «ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ФИЛЕ ТУНЦА И СПАРЖЕЙ»

Состав: филе тунца, спаржа, картофель, шампиньон свежий, соус Песто, перец черный.

Итальянцы в своем рационе используют большое количество рыбы, причем чаще всего, в натуральном ее виде, без кляра, перебивающего истинный вкус продукта. Попробуйте салат с обжаренным филе тунца, отварным картофелем, спаржей и соусом Песто.

Соус Песто мы готовим из свежего базилика, оливкового масла, чеснока и кедровых орехов, как и положено по традиционному итальянскому рецепту.

### «ФИЛЕ ДОРАДЫ ПРИПУЩЕННОЕ В БЕЛОМ ВИНЕ С ОВОЩАМИ»

Состав: филе дорады, брокколи, цветная капуста, лук, артишоки, маслины, каперсы, белое вино.

Филе дорады слегка обжаривается, а затем припускается, уже с овощами и белым вином, что наполняет вкус рыбного филе пряностью маринованных артишоков, каперсов, ароматом специй и белого вина.

### «РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ И ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ»

Состав: филе телятины, спаржа, перец болгарский, тимьян, перец черный, руккола, гранатовый сок, красное вино.

Нежное филе молодой телятины слегка отбивается, начиняется спаржей и болгарским перцем, сворачивается в рулет, обжаривается на оливковом масле, а затем тушится в красном вине до готовности.

Гранатовый сок в сочетании с красным вином оттеняет вкус мяса с овощами, дополняя его нотками винных танинов с небольшой кислинкой и терпкостью граната.

### «ДЕСЕРТ «ТАРТАЛЕТКА С ЛАЙМОМ»

Нежный творог с мякотью свежего лайма на песочной тарталетке, покрытый белковой шапочкой.

