

АЛАЯ РОЗА

РЕСТОРАН



Мы рады приветствовать вас в ресторане «Алая роза»!
Нам повезло работать в невероятном, вдохновляющем месте.
Природа, волны, ветер в соснах, риторика нашего края, ее история
и наша – сплелись для нас в этих гастрономических историях

Мы стараемся рассказывать все это через сочетания,
нестандарные дополнения и авторские интерпретации.
Надеемся, наше меню придется вам по вкусу!

*Команда ресторана «Алая роза»
и шеф-повар Селен Камалов*

Приятного аппетита!

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**ТАРТАР
ИЗ ЛОСОСЯ** 110г
с кремом из водорослей чуцка
900.-



ЗАКУСКА ПО-ОХОТНИЧЬИ

275г 1200.-

Маринованная вырезка из говядины
в пикантном соусе

РЫБНОЕ ПЛАТО

200г 1200.-

Лосось собственного посола, копченый конгрио,
подкопченнная масляная рыба, лимон и маслины

ТАРТАР ИЗ НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНЫ

100г 800.-

Нежная вырезка из телятины, мелко рубленная,
с классической заправкой и добавлением томатов

МЯСНОЕ ПЛАТО

250г 900.-

Рулетки из языка с сыром, запеченная корейка,
копченая говядина, копченое и соленое сало



ЗАКУСКА «МАРСЕЛЬСКИЙ ТРАКТИР» для 4-х

Маринованная телятина в травах и красном луке с базиликом, тигровые креветки обжаренные и томленные в сливках, рулетики из цуккини с нежной начинкой из сливочного сыра с авокадо, дольки томатов с сыром и базиликом, два вида соуса и сыр моцарелла.

730 г 3000.₹



ПАЛИТРА СЫРОВ

ассорти сыров,
дополненное виноградом,
ягодами, орехами и мёдом

335 г 1100.-

ЗАКУСКА ПО-БРЕМЕНСКИ

Филе сельди с жареным картофелем
и маринованным лучком

210 г 450.-

ОВОЩНОЕ АССОРТИ


Помидор, огурец, сладкий перец,
редис, салат листовой, зелень

300 г 400.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

НАШ
ХИТ

**КАМАМБЕР
ЗАПЕЧЕННЫЙ
ПРОВАНС** 150 г
990. –



По легенде, в 1791 году Мари Арель помогла укрыться от преследования монаху из Бри, которому грозила гильотина. В благодарность за временное укрытие, он поведал рецепт мягкого сыра с твердой корочкой из плесени (бри).

Не все условия были соблюдены (terroir – комплекс природных факторов, влияющих на качество продукта) при производстве и тот самый сыр, увы, не получился. Зато родился младший брат сыра бри – камамбер!

В 1863 году именно этот сыр попробовал император Наполеон III и остался доволен продуктом. После этого события слава о камамбере разлетелась по всей Франции.

Прославленный младший брат сыра бри камамбер подаётся в ресторане «Алая роза» запеченным в чугунной сковороде с добавлением цветочного меда, щепоткой прованских трав и гренками.



НАШ
ХИТ

**МИДИИ
КИВИ РОЯЛ** 200 г

с овощами в томатном соусе,
подаются с гренками

850.-

Мидии Киви – это гигантские мидии в зеленоватой раковине, обитающие у берегов Новой Зеландии. Свое название мидии Киви получили благодаря внешнему сходству с фруктом киви.

Мидии Киви – очень крупный и вкусный моллюск. Добывают их только в естественной среде, в глубоких океанических водах, что позволяет считать их экологически чистым продуктом.

Мидии Киви замораживаются шоковым способом прямо на борту рыболовецких судов, поэтому сохраняют свежесть и запах океана.

для 4-х
БОНАПАРТ 1000 г

Мясное фондю: свиная вырезка,
телятина, куриное филе, с овощами,
сырная основа, подается с хлебцами
и листом салата!

3000.-

для 4-х
ЖАННЕТ 850 г

Сырное фондю с креветками,
семгой, мидиями и овощи,
подается с хлебцами

3000.-

САЛАТЫ

НАШ
ХИТ

САЛАТ «ВАЛЕНСИЯ»

Сёмга слабого посола, свежий томат и огурец, нарезанный кубиком, морская соль и сок лимона, нежный сливочный крем с икрой летучей рыбы и сливочно-базиликовый соус.

200 г 750.-



НАШ
ХИТ

САЛАТ «БЭЛЛЬ»

Салат из свежих овощей и зелени под нежным сливочным соусом

200 г 500.-

САЛАТ «НЕЖНАЯ ДАМА»

Салат с семгой слабого посола, авокадо, брокколи, перепелиным яйцом и листом салата. На выбор две заправки: базиликовая или сливочно-горчичная

180 г 990.-



САЛАТ «ХИЛЬДА»

Тёплый салат с нежной
телятиной, болгарским
перцем, луком, шампиньонами,
свежим салатом и тёртым
пармезаном, подаётся
с горчично-сливочным соусом.

180 г 800.-



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

Тигровые креветки обжарены на сливочном масле с добавлением белого вина и лимонного сока, с листьями салата, томатами черри, перепелиным яйцом и классической заправкой, салат подаётся на пармезановом чипсе.

150 г 800.-



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Куриное филе обжарено до золотистой корочки с соусом терияки, с томатами черри, листьями салата, перепелиным яйцом и соусом, подаётся на пармезановом чипсе

200 г 700.-

НАШ
ХИТ



NEW

Le Croisic

Свежий салат с обжаренными на белом вине креветками.
Подается с авокадо, грейпфрутом и апельсином
под креветочным соусом.

200 г 900.-

Салат назван в честь французского города, в котором добываются лучшие во Франции креветки. Здесь улочки обрамлены особняками 15-17 веков, построенными владельцами судов, торговцами или капитанами. Там вы можете провести спокойный день, наблюдая за лодками, которые ловят ракообразных в бухте. Напомним, хорошие креветки не должны пахнуть рыбой, своим ароматом они должны вызывать в воспоминаниях запах морской воды и едва уловимые минеральные нотки морских ракушек.

АВТОРСКИЕ СУПЫ

СУП «РЫБАЦКАЯ ТРАПЕЗА»

Нежное филе дорадо с грибами,
томатами и соломой из сельдерея,
подаётся с бульоном из белых грибов

300 г 700.-



СУП «НОРВЕЖСКИЙ»

Сливочный суп с грибочками и лососем

300 г 1100.-

СУП-КРЕМ «СНЕЖНАЯ ПЕРИНА»

Воздушный суп-крем из белых грибов

250 г 700.-

СУП «АРИЭЛЬ»

Сливочный суп с креветками,
подаётся с крутоном из слоеного теста

300 г 800.-



СУП «А-ЛЯ ГУЛЯШ С ГОВЯДИНОЙ»

Ароматный суп с кусочками говядины, картофеля,
сладкого перца и моркови

300 г 700.-



Согласно известной французской легенде, луковый суп однажды приготовил сам Людовик XV. Король находился на охоте и был вынужден заночевать в охотничьем домике. Ночью Людовик XV проголодался, но кроме лука, масла и вина во всем доме не смог найти других продуктов.

По просьбе короля все перечисленные ингредиенты были смешаны и именно тогда появился первый луковый суп по-французски, приготовленный самим монархом.

Изюминкой данного блюда является вино: когда лук полностью готов, к нему добавляют белое вино, которое придает супу аромат и особый вкус.

NEW

ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

Подаем с гренкой, сыром и свежим салатом

300 г 700.-



ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА



НАШ
ХИТ

ПАЛТУС «ЗАБЫТЫЙ ОСТРОВ» 290 г

Нежное филе палтуса с пюре из цветной капусты с куркумой, заборчиком из конкасе лимона, рубленой зелени, каперсов с пикантным соусом

1100.-



НАШ
ХИТ

ЗРАЗЫ ИЗ ЩУКИ

Филе щуки, фаршированное белыми грибами с фламбированными сливочными овощами под икорным соусом

300 г 800.-

NEW

ШАФРАНОВЫЙ БЕРБЛАН

Рыба с морепродуктами обжаривается на оливковом масле с добавлением белого вина, сливок и щепоткой шафрана. Подается со шпинатным бисквитом

250 г 1400.-

Блюдо носит название соуса Берблан. Этот соус «родился» в долине реки Луары и его изобрела в начале XX века Клеменс Лефевр, шеф-повар ресторана «La Buvette de la Marine». У нас этот соус стал основой для блюда с морепродуктами, разумеется, в авторском прочтении.

СЕМГА
«РЫБНЫЙ ШЕДЕВР»

Стейк из семги с молодыми
овощами и соусом шампань

250 г 1400.-



Дорада – он же морской карась или лещ, обитающий в Средиземном море. Романское название «золотистый спар» рыба получила из-за золотой полоски, расположенной между глазами. В античные времена эту рыбу посвящали богине Афродите, не только за ее привлекательный внешний вид, но и за вкусовые свойства.

NEW

ЗОЛОТИСТЫЙ СПАР

Нежное филе дорадо с соусом из красного песто с конкоссе из томатов и муссом из цукини

250 г 1400.-



NEW

АДЕЛЬ

В миндальной панировке с нежным крем-муссом из брокколи

250 г 1400.-

В «Деревенском трактире» Карла Флосснера новенький повар влюбился в девушку Адель. Она была невестой сына трактирщика и любовь Адель и Шмидта оказалась недолгой - Шмидт был сброшен за борт во время драки, но придумал особенный рецепт, который стали называть Schmid-Lachs («Лосось Шмида»). Этот стейк-гриль украсил традиционную кухню Кёнигсберга. Но речь не о нем: девушку, которая осталась в трактире, заставляли очень много и тяжело работать, но позже она научилась и сама отлично готовить, а позже стала знаменитой собирательницей рецептов. Наш стейк «Адель» в нежной миндальной панировке - назван в ее честь.



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

НАШ
ХИТ

КОСУЛЯ «ОХОТА ГЕРЦОГА»

с овощами кнелями панированными
пылью из шишек и брусничного соуса

200 г 1000.-



Мясо косули не только нежное, вкусное но и диетическое по своим свойствам.

Косулю мы долго томим по старинным рецептам егерей: приготовленная на красном вине и травах в сочетании с овощами, дополняется необыкновенными кнелями из сливочного сыра - панируются в пыли из еловых шишек, которые обжигались на костре и промалывались в ступке.

Терпкий вкус красного вина, еловый запах, морозное утро, вкус нежного мяса, который раскрывается с каждым кусочком.



НАШ
ХИТ

РОБИН ГУД

Тушеная баранина в травах,
коньяка и мясного соуса с сливочным
домашним картофелем подаётся
с гренками на шипящей сковородке

300 г 1200.-

NEW

БАЛКАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ

Томленые телячьи щечки с картофельно-трюфельным цилиндром под мясным соусом

300 г 950.-

Сколько сотен лет люди могут наслаждаться нежным вкусом телятины? Крупный рогатый скот одомашнили на Балканском полуострове около 8000 лет назад. Люди приручали диких быков, чтобы получать мясо, шкуры, молоко, использовать животных в качестве тягловой силы. Телятину подавали знати в эпоху античности.

Наше блюдо - как преемственность: классическое, с понятным соусом и гарниром, готовится мясо невероятно долго, чтобы быть нежным, а картофельно-трюфельному цилиндру мы добавляем трюфельное масло.





**СТЕЙК
«СТРИПЛОЙН»**

Обжаренный стейк,
подаётся с мясным соусом,
томатами черри и листом салата

200 г 1400.-



NEW

УТКА ДЛЯ КЕЛЛЕРА

Обжаренная утиная грудка подается с конфитюром из груши и персика под малиновым соусом, украшенным карамелизированной морковью и сливочным мороженым

250 г 850.-

Келлер - знаменитый повар и владелец ресторана "Французкая прачечная". Его считают одним из лучших во французской кухне, он награжден несколькими орденами и написал отличные кулинарные книги. В честь этого повара мы и назвали это блюдо. Мясо утки темное, красноватое, со особым вкусом и ароматом, который прекрасно подчеркивают кисло-сладкие фрукты типа груш и персиков. Поэтому мы дополнили утку именно ими!



НАШ
ХИТ

ТЕЛЯТИНА «В ТАВЕРНЕ НИЛЬСА»

Телятина с молодым
картофелем и грибами
с мясным соусом

250 г 1400.-

ЗАБЫТОЕ ПОМЕСТЬЕ

Телячий язык, обжаренный
в базиликовой заправке,
подается с тушеными овощами
и орехово-грибными кнелями
со сливочным сыром

300 г 1100.-

NEW

УТИНЫЙ МИНУЭТ

Запечённая утиная ножка под апельсиновой-медовой глазурию, подается с печеными яблоками и пряным вишневым соусом

300 г 750.-

Предлагать даме за столом утиную ножку в XIX веке считалось непристойным. «Сколько тонкостей таит в себе такое блюдо! В минуэте и то их меньше», – предостерегал французский кулинарный критик Александр Гримо-де ла Реньер. Сейчас же мы с радостью предложим вам ее, ведь она чертовски вкусная!




Подписывайтесь на наши социальные сети:

 vk.com/fongrad



конкурсы тут

 <https://t.me/fongrad>



*Все акции
размещаем
тут*