

ГАСТРОБАР

CHATEAU TAMAGNE



Станица Тамань, Карла Маркса, 1
+7 (988) 337-04-66

БРУСКЕТТЫ / ПАТЕ / АППЕТАЙЗЕРЫ

Брускетта с рапанами и мидиями	180 г.	390 ₽
Брускетта с ростбифом	180 г.	430 ₽
Брускетта с сальсой из печеных перцев и моцареллы	180 г.	390 ₽
Сет Пате к Вину.....	300 г.	650 ₽
(Паштет из куриной печени, овощное пате с баклажаном, риет из судака, паштет из филе курицы, хумус) подаются с чиабаттой		
Антипасти.....	200 г.	450 ₽
(Оливки, маслины, вяленые томаты, маринованный острый перец)		
Паштет из индейки в смородиновой глазури	230 г.	320 ₽
(Подается с чиабаттой)		
Хлебная корзина	280 г.	250 ₽
(Чиабатта ржаная/пшеничная, булочка ржаная/пшеничная, гриссини, крекер)		

ДАРЫ МОРЯ

(Горячие закуски подаются с чиабаттой)

Мидии в винном соусе Шардонне «Шато Тамань».....	230 г.	550 ₽
Мидии в соусе Горгонзолла	230 г.	550 ₽
Мидии на кокосовом молоке в азиатском соусе	230 г.	550 ₽
Тигровые креветки в панировке Темпура с соусом жженый терияки	170 г.	650 ₽
Хрустящая барабулька слимоном	300 г.	730 ₽
Запеченные рапаны в сливках на булочке	200 г.	460 ₽

ЛЮБИТЕЛЯМ СЫРА

Плато фермерских Краснодарских сыров	400 г.	770 ₽
(Сыр Камамбер, фермерский Пармезан, с голубой плесенью Дор Блю, Качотта с крымскими травами полутвердый, греческие орехи, виноград, груша, мед, гриссини)		
Плато Фермерских Краснодарских сыров	400 г.	790 ₽
(Качотта сливочная, Полутвердый с пажитником, Новосветский в вине, Кафа козий твердый, джем ягодный, груша, виноград, кешью, гриссини)		
Печеная свекла с домашним сыром на соусе из кедровых орехов	270 г.	420 ₽
Домашний сыр на печеном баклажане с томатами	250 г.	520 ₽

МЯСОЕДАМ

Плато мясных специалитетов	300 г.	770 ₽
(Вяленая индейка, сыропеченная утиная грудка, сыровяленая свинина, ростбиф из телятины от Шефа, маслины, оливки, каперсы, домашняя горчица)		
Тартар из говядины с соусом Горгонзолла	180 г.	630 ₽
(Подается с чипсами из чиабатты)		
Ростбиф под соусом из печеных перцев	230 г.	670 ₽
(Подается с чипсами из чиабатты)		

САЛАТЫ

 Зеленый салат с орехами и фасолью	170 г.	490 ₽
(Подается с фермерским сыром и бальзамической заправкой)		
 Овощной сезонный салат с творожным сыром и ореховой заправкой	220 г.	410 ₽
 Цезарь с тигровыми креветками	200 г.	550 ₽
 Салат с запеченым судаком и яйцом Пашот на драннике	200 г.	530 ₽
(Подается с овощами с соусом от Шефа)		
 Теплый салат с телятиной, вялеными томатами, грибами и маринованными огурчиками под авторской заправкой	180 г.	620 ₽
 Салат с жареным беконом, картофелем, грибами и сыром Пармезан	190 г.	390 ₽
 Оливье с курицей	200 г.	410 ₽
(В домашнем майонезе)		

СУПЫ

Борщ из говядины	260/100 г.	370 ₽
(Подается с чиабаттой, домашним салом, горчицей, сметаной, луком, зеленью)		
Картофельно-сырный суп с круtonами и дольками шампиньонов	350 г.	380 ₽
Уха с лососем, треской и судаком	330 г.	370 ₽
(Подается с тостом в ароматном масле)		

ПАСТА

Спагетти Карбонара	270 г.	480 ₽
Фетучини с треской, судаком, рапаном, тигровой креветкой в томатном соусе	270 г.	650 ₽
Фетучини с ростбифом, шпинатом в трюфельно сливочном соусе	270 г.	680 ₽
Ризotto с рапаном в соусе на Ваш выбор	220 г.	450 ₽
(Сливочный/томатный)		



МЯСО/ПТИЦА

Каре ягненка	300 г.	990 ₽
(На гарнир - шайба гриль кукурузы, овощи гриль, подается с соусом из бурбонной ванили)		
Медальоны из телятины с морковным пюре и вишней в Саперави «Шато Тамань»	290 г.	820 ₽
Свиные ребра в вишневой глазури с овощами на гриле.	270 г.	570 ₽
Утиная ножка Конфи с овощной сальсой с брусничным соусом		
Террин из кролика в беконе с пюре из обожженного картофеля с соусом Песто	310 г.	720 ₽
Цыпленок «Шато Тамань» с запеченым картофелем и томатной сальсой	360 г.	690 ₽

РЫБА

Треска со спаржей в миндальном соусе	230 г.	490 ₽
Форель фаршированная овощами.	240 г.	620 ₽
Филе судака с булгуром и вялеными томатами с соусом Совиньон Блан «Шато Тамань»	270 г.	550 ₽

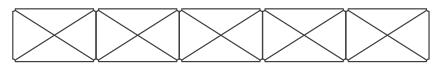
ДЕСЕРТЫ

Шоколадный ганаш с вишневым суфле	170 г.	390 ₽
Лимонный тарт с желе из игристого Рислинг «Шато Тамань»	170 г.	390 ₽
Панна Котта с виноградом	230 г.	390 ₽

ДЕТЬЯМ

Помидорки и огурцы в сметанном соусе	150 г.	250 ₽
Суп лапша с цыпленком	270 г.	250 ₽
Куриные котлетки с пюре	230 г.	280 ₽
Картофель фри/картофельные дольки	120 г.	180 ₽
Куриные наггетсы с сырным соусом	120/50 г.	250 ₽
Бантики в сливочном соусе с беконом	200 г.	300 ₽
Чизкейк	150 г.	280 ₽

(Клубничный, классический, шоколадный)



НАША КОНЦЕПЦИЯ

Гастробар Chateau Tamagne – место для тех, кто любит вино, ценит тонкий вкус авторских блюд и приятную стильную атмосферу.

Кухня нашего гастробара направлена на полноценное раскрытие сезонных продуктов местного происхождения, которые выращиваются только местными фермерскими и рыбными хозяйствами.

Для создания неповторимых блюд применяются самые современные технологии приготовления: такие как су-вид, дегидрирование, копчение, чтобы получить самые разнообразные текстуры и сочетания одних и тех же простых продуктов.

Для каждого гостя мы создаем индивидуальную историю, в основе которой новые восприятия, ощущения и знания постигаются через идеальную пару – еда и вино.

