

# ГАСТРОБАР CHATEAU TAMAGNE

## КОНЦЕПЦИЯ

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

Кухня нашего ресторана 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 уникальную гастрономическую историю, в основе которой новые восприятия, ощущения и знания постигаются через идеальную пару — еда и вино.

## ЗАКУСКИ

- Плато итальянских сыров / 250 гр / 700 ₽  
Пармезан, Камамбер, Дор-Блю, мед, орехи, виноград.
- Плато локальных сыров / 120 гр / 390 ₽  
Домашний сыр, Чечел в аджике, копчёный сыр.
- Мясные специалитеты / 200 гр / 750 ₽

Ростбиф, мясная нарезка из сыровяленых продуктов и копчёностей локального производства.

- Ростбиф с маринованным луком / 120 гр / 670 Р

Слайсы ростбифа под шапкой маринованных луковых колец.

- Брускетта с ростбифом / 200 гр / 470 Р

Хрустящая чиабатта, обжаренная на сливочном масле, с ростбифом, зеленью и свежими овощами.

- Тартар из говядины с вялеными желтками / 200 гр / 500 Р

Мелко рубленая говяжья вырезка с маринованными огурчиками и каперсами, приправленная фирменным соусом и украшенная вяленым желтком.

- Кубанские овощи / 200 гр / 250 Р

Свежая овощная нарезка из томатов, огурцов, домашнего перца и ароматной зелени.

- Тигровые креветки в соусе сальса / 150 гр / 650 Р

Хрустящие тигровые креветки, обжаренные в традиционном соусе мексиканской кухни.

- Креветки в хрустящей корочке / 140 гр / 550 Р

Креветки, обжаренные в хрустящем кляре с соусом французского происхождения «Биск».

- Хрустящий чечел / 100 гр / 250 Р

Мягкий копчёный сыр чечел внутри и хрустящий снаружи, благодаря панировке.

- Мидии по-испански / 250 гр / 250 Р

Голубые мидии томленные в соусе из свежих томатов с добавлением красного вина.

## САЛАТЫ

- Салат с утиной грудкой / 240 гр / 700 Р

Салат из утиной грудки, приготовленной по французской технологии сувид, с миксом салата, томатами черри, кусочками очищенного винограда под цитрусовой заправкой на основе сегмента апельсина.

- Цезарь с цыплёнком / 220 гр / 400 Р

Классический микс-салат «Цезарь» с кусочками нежного куриного бедра, свежими томатами под сыром пармезан и классическим соусом.

- Цезарь с креветками / 230 гр / 590 Р

Классический салат «Цезарь» с хрустящими листьями салата, свежими томатами и обжаренными до золотистой корочки тигровыми креветками под классическим соусом и сыром пармезан.

- Салат с сёмгой / 210 гр / 550 Р

Пряный салат из свежей малосолевой сёмги, огурцом и листьями салата под медово-горчичным соусом.

- Салат с ростбифом / 210 гр / 790 Р

Тёплый салат с нежным ростбифом, печёным перцем, вялеными томатами и луком под фирменным соусом.

- Греческий / 220 гр / 250 Р

Классический салат со свежими томатами, болгарским перцем, огурцом, солёным сыром Фета и маслинами под фирменной заправкой.

- Салат из свежих овощей по-домашнему / 200 гр / 200 Р

Свежий овощной микс с салатными листьями, кубанскими помидорами, огурцами, красным луком, приправленный ароматным маслом.

## СУПЫ

- Тыквенный крем-суп с пармезаном и семечками / 250 гр / 210 Р

Ароматный крем-суп из спелой тыквы с воздушными хлопьями пармезана и семечками.

- Грибной крем-суп / 250 гр / 320 Р

Сливочный суп из ассорти белых грибов и шампиньонов. Пикантность блюду придают капля трюфельного соуса и воздушные сухари.

- Суп с локальными морепродуктами / 250 гр / 350 Р

Популярное блюдо средиземноморской кухни из рапанов и мидий, приготовленное на сливочно-томатной основе с добавлением ароматной зелени.

- Куриный бульон с яичной лапшой / 250 гр / 200 Р

Насыщенный и согревающий куриный бульон на основе филе куриного бедра с добавлением домашней лапши и отварного яйца.

## **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

- Утиная грудка под соусом «киви» / 200/50 гр / 1100 Р

Обжаренная мякоть утиной грудки по технологии су-вид под кисло-сладким соусом «киви» с копченым маслом и зеленью.

- Куриное бедро от Шефа / 190/50 гр / 450 Р

Куриное бедро, приготовленное по технологии су-вид, под острым соусом «аджика».

- Филе миньон с брусничным соусом / 180/50 гр / 1350 Р

Медальоны из свежей говяжьей вырезки по технике су-вид под сладким, прекрасно гармонирующим, брусничным соусом.

- Стейк из сёмги в сливочно-икорном соусе / 150/60 гр / 1100 ₺

Обжаренный стейк из свежей сёмги в нежном сливочно-икорном соусе.

- Мидии в сырном соусе на подушке из судака / 250 гр / 720 ₺

Сочная котлета из судака с мидиями и пикантным сырным соусом.

- Говяжьи щёчки в сливочном соусе Демиглас / 120/50 гр / 550 ₺

Изысканный деликатес и модный тренд в современной гастрономии. Нежнейшие томлёные щёчки молодого телёнка, приготовленные по технологии су-вид. Подаются под соусом «Демиглас» на основе крепкого мясного бульона.

## **ГАРНИРЫ**

- Сливочный птитим с пармезаном / 150 гр / 200 ₺
- Печёные овощи / 150 гр / 200 ₺
- Фунчоза с соусом терияки / 150 гр / 200 ₺
- Картофель по-деревенски / 150 гр / 200 ₺
- Картофель фри / 150 гр / 200 ₺

## **СОУСЫ**

- Томатный / 50 гр / ₺  
Томатный соус, аджика
- Тар-тар / 50 гр / ₺

Домашний майонез, сметана, маринованные огурцы, зелень

- Чесночный / 50 гр / ₺

Домашний майонез, сметана, чеснок, зелень

- Сырный / 50 гр / ₹

Домашний майонез, пармезан, чеснок, зелень

## ДЕСЕРТЫ

- Морковный рулет с клубничным конфи / 120 гр / 250 ₹  
Пряный морковный бисквит с грецкими орешками и цедрой апельсина прослоенный сливочно-сырным кремом и клубничным конфи с лёгкой кислинкой.
- Кокосовый красный брахат / 150 гр / 250 ₹  
Популярная классика. Нежные бисквиты с тонким ароматом шоколада, пропитанные воздушным облаком сливочно-сырного крема с экзотическими нотками кокоса.
- Чизкейк клубничный / 100 гр / 250 ₹  
Легкий десерт, представляющий собой творожно-сливочную с шелковистой текстурой на основе песочного теста. Подаётся с клубничным конфи и свежими ягодами.
- Чизкейк классический / 100 гр / 250 ₹  
Традиционный творожно-сливочный тарт на основе песочного теста без лишней сладости и с плотной текстурой.
- Чизкейк шоколадный / 100 гр / 250 ₹  
Традиционный десерт на основе песочного теста с плотным творожно-сливочным шоколадным кремом.

## ХЛЕБ

- Хлебная булочка белая / 40 гр / 20 ₺
- Хлебная булочка тёмная / 40 гр / 20 ₺

## **НАПИТКИ**

- Домашний лимонад / 250 мл / 200 ₺

Ягодное пюре, сироп, газированная вода

- Cola, Fanta, Sprite / 330 мл / 150 ₺
- Швепс / 250 мл / 100 ₺
- Вода «Ариант» (в ассортименте) / 500 мл / 30 ₺
- Морс ягодный (в ассортименте) / 300 мл / 100 ₺
- Сок RICH (в ассортименте) / 0,2/1 л / 100/250 ₺

## **КОФЕ**

- Эспрессо / 40 мл / 100 ₺
- Американо / 120 мл / 130 ₺
- Капучино / 280 мл / 170 ₺
- Латте / 300 мл / 180 ₺

## **АВТОРСКИЙ РАФ-КОФЕ**

**Что такое раф-кофе? Напиток, сделанный из эспрессо со сливками и ванильным сахаром – все это смешивается и взбивается в питчере паром из эспрессо-машины.**

- Арахисовый бунт / 300 мл / 280 ₺

Питательный и ароматный кофейный коктейль на основе двойного эспрессо с арахисовым сиропом, нежной арахисовой пастой, вспененными сливками и молоком.

- Шоколадное печенье / 300 мл / 230 ₽

Кофейный напиток, насыщенный оттенками поджаренного печенья с пряным сливочно-молочным шоколадом. Обладает густым обволакивающим вкусом, который раскрывается великолепными ореховыми акцентами.

- Фиалковый шарм / 300 мл / 230 ₽

Самый нежный кофейный напиток нашего меню. Раф-кофе с фиалкой – это оригинальный цветочный оттенок в аромате, лёгкая сладость и бархатистая сливочная пена в каждом глотке.

- Фисташковое безумие / 300 мл / 300 ₽

Полностью органический напиток на основе эспрессо и молока, имеющий невероятный сливочно-ореховый вкус и тягучую консистенцию, благодаря натуральной фисташковой пасте в составе.

## ЧАЙ

- Ассам чёрный / 500 мл / 100 ₽
- Сенча зелёный / 500 мл / 100 ₽
- Earl Gray чёрный / 500 мл / 100 ₽
- Earl Gray зелёный / 500 мл / 100 ₽
- Чёрный с чабрецом / 500 мл / 100 ₽
- Травяной / 500 мл / 100 ₽
- Каркаде / 500 мл / 100 ₽
- Шу Пуэр чёрный / 500 мл / 180 ₽
- Ти Гуань Инь / 500 мл / 180 ₽
- Да Хун Пао / 500 мл / 180 ₽

## АВТОРСКИЙ ЧАЙ

- Сочная облепиха / 500 мл / 210 ₽
- Ягодный сбор / 500 мл / 210 ₽
- Облепиха-Маракуйя / 500 мл / 300 ₽



- Яблоко-Корица / 500 мл / 210 Р
- Виноградный букет / 500 мл / 210 Р
- Пряная матча / 500 мл / 210 Р
- Исе матча / 500 мл / 210 Р

## **ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ**

- Какао / 200 мл / 180 Р

Традиционный шоколадный напиток на основе сливок и какао. Подаётся с маршмэллоу.

- Горячий шоколад / 200 мл / 270 Р

Согревающий густой напиток на основе сливок и шоколада. Подаётся со взбитыми сливками.