



МАСТЕРСКАЯ ПАРА

МЕНЮ

Холодные закуски



Сырные дары с фермы
нежные и пикантные, с медом и вареньем
1500 Р



Сельдь олюторская
с молодым обжаренным картофелем
850 Р



Рыбное плато
1500 Р



Соленья а-ля-русс бочковые домашние
900 Р



Блюдо мясных яств
1700 Р



Плошка белых грибов со сметаной и луком
1300 Р

Белые грузди в сметане
1300 Р



Тартар из форели
в союзе с каперсами и ароматными травами
900 Р



Тартар из мяса молодого бычка
1500 Р



Первая фаланга камчатского краба охлажденная
с горячим чесночным маслом за 100 г
2200 Р

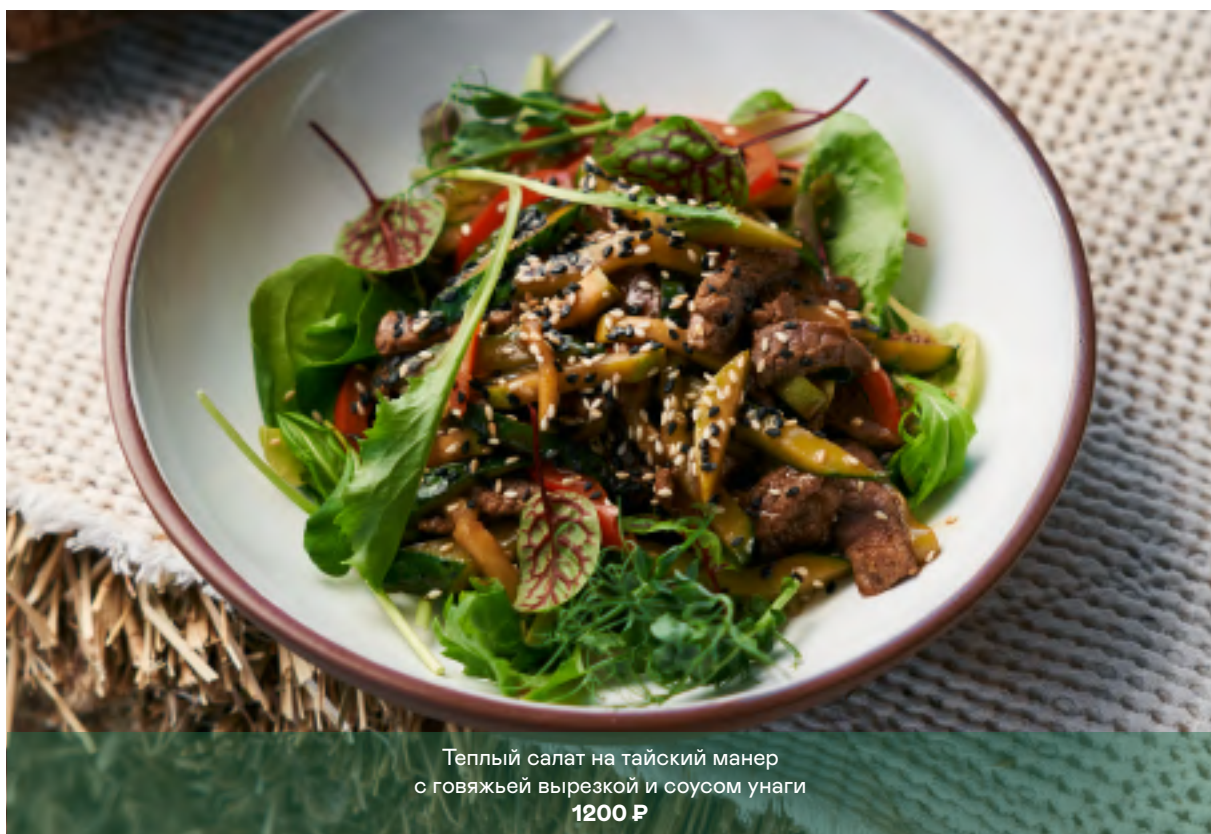
Салаты



Фирменный салат от Шефа
с гуакамолем, тунцом и томатами
1200 Р



Оливье императорский
с пангустинами
1200 Р



Теплый салат на тайский манер
с говяжьей вырезкой и соусом унаги
1200 Р

Первые блюда



Борщ со сметаной
и фермерским салом
950 Р



Сборная мясная солянка
950 Р



Уха лохикейто
из двух видов рыб, со сливками
1200 Р



Уха поморская
из двух видов рыб
1200 Р

Закуски горячие

Цельное блюдо креветок,
отварных

500 гр – 3500 Р
1 кг - 5500 Р

Креветки жаренные
с чесноком и морской солью

500 гр – 4000 Р
1 кг - 6000 Р

Ассорти креветок магаданские,
тигровые и лангустины,
подаются с клубничным айоли

500 гр – 4500 Р
1 кг - 6500 Р



Закуска первобытная костный мозг с томатной сальсой
поджаренным бородинским хлебом
1200 Р



Гренки из бородинского хлеба ароматные,
с чесноком и чесночным соусом
700 Р



Гренки из бородинского хлеба с сыром
пармезан и чесночным соусом
850 Р



Куриные крылышки хрустящие,
жаренные во фритюре, к пиву
950 Р



Куриные крылышки баффало острые
800 Р



Драники золотистые, из деревенской
картошечки с густой сметаной
800 Р

*Добавить к драникам
форель слабой соли
500 Р



Пара/две пары карельских
калиток с рисом
700 / 1300 Р

Пара/две пары карельских
калиток с картошкой
700/ 1300 Р

*Добавить к калиткам
форель слабой соли
500 Р



Блины домашние, румяные, со сметаной
800 Р

*Добавить к блинам форель слабой соли
500 Р

Горячие блюда



Стейк рибай
прожарки на выбор, с перечным соусом
3000 Р



Цыпленок табака зажаренный с обжигаящим,
в меру острым соусом
1200 Р



Стейк из рыбки ладожской форели
1500 Р



Котлеты из филе трески со сметаной
800 Р



Треска по-польски подается
с сытным соусом и поджаренным багетом
1200 Р



Вареники классические с картошкой
800 ₺

Вареники с творогом и сливочной сметаной
800 ₺



Пельмени сибирские с мраморной говядиной
800 ₺

Пельмени сочные, домашние
800 ₺

Гарниры



Гречневая каша
с обжаренными лесными грибами
700 Р



Овощи на гриле
700 Р



Брокколи
в сливочном соусе
650 Р



Картошечка золотистая,
жаренная с лесными грибами
650 Р

Картофель по деревенски
600 Р



Картофель фри без лишних калорий,
приготовленный без масла, в печи
650 Р



Батат фри без лишних калорий,
приготовленный без масла, в печи
650 Р

Пасты



Паста с лангустинами в сливочном соусе
1200 Р



Паста с форелью в сливочном соусе
1200 Р



Паста песто с томатами
1100 Р



Паста с трюфелем
1400 Р

Десерты



Штрудель а-ля-русс с яблоками и ягодами
600 Р



Фирменный десерт «Мастерская пара»
150 Р



Мороженое сливочное, разных вкусов
250 Р



МАСТЕРСКАЯ ПАРА

Действует сервисный сбор 10%
на кухню и бар

Просьба предупредить администратора об имеющейся
аллергии на определённые продукты питания

 @mpara_spb

 info@mpara.ru

 mpara.ru