



МАСТЕРСКАЯ ПАРА

МЕНЮ



Кухня в Мастерской пара подчиняется традициям, как, собственно, и все наше пространство. Тем не менее кухня, мы считаем, — может и должна быть креативной. Исконно русские блюда готовим через неожиданные решения, привычные европейские вкусы органично вплетаем в нашу эстетику. Эклектичные и космополитичные рецепты мы старательно выбирали и собирали, чтобы поддержать концепцию.

Основная идея — традиционные и понятные вкусы в новом облике.

Меню не только про еду, но и про напитки: настойки, чай и горячительные напитки идеально практически неотделимы от бани.

Директор и идеолог,
Кристина Ушкова





Холодные закуски

Сырные дары с фермы

1100 ₽

Сельдь олюторская
с молодым обжаренным картофелем

850 ₽



Соленья а-ля-русс
бочковые домашние

700 ₽

Блюдо мясных яств
ростовский гусь, ростбиф и буженина

1700 ₽



Тартар из мяса молодого бычка

700 ₽

Карусель из сома
большая тарелка кусочков копченого сома

900 ₽

Плошка белых таёжных грибов
бочкового посола

850 ₽



Салаты

Оливье императорский
с лангустинами, красной икрой и соусом провансаль

850 ₽

Винегрет фирменный
с солёными опятами



450 ₽

Салат на английский манер
с домашним ростбифом из мраморной говядины

950 ₽



Салат «Знатный»
с гусем и сыром камамбер

1200 ₽

Тёплый салат на тайский манер
с телятиной, овощами и восточной заправкой

1200 ₽

Салат «Дачный»
из сезонных фермерских овощей с заправкой на выбор

690 ₽



Закуски горячие

Цельное блюдо креветок отварных

4200 ₽



Креветки большие, жаренные
с чесноком и морской солью

4200 ₽

Костный мозг с поджаренным
бородинским хлебом

850 ₽

Жюльен «Изысканный»
с камчатским крабом и мясом куриной грудки

1200 ₽



Куриные крылышки и баффало
острые, в тайском соусе

600 ₽

Куриные крылышки
хрустящие во фритюре, к пиву

750 ₽

Гренки к пиву с чесноком

500 ₽

Гренки к пиву с сыром пармезан

600 ₽



Первые блюда

Уха «Кубанская» из 3 видов рыб

сварена с форелью, сомом и тунцом

1200 ₽



Куриный бульон с яйцом и лапшой

700 ₽

Борщ «Малороссийский»

с салом и сметаной

850 ₽

Холодный борщ

650 ₽

Окрошка

650 ₽





Горячее

Бефстроганов тот самый

из мраморной говядины с картофельным пюре и луком конфи

1400 ₽

Стейк из рыбки дикой ладожской форели
со сливочным кремом из брокколи



1200 ₽

Стейк лёгкий из куриной грудки
на гриле, с овощами

1000 ₽



Стейк из дичи

филе-миньон из олена с овощами гриль



1800 ₽

Стейк сочный

филе-миньон из говядины с овощами гриль

1650 ₽

Стейк рибай

с перечным соусом и овощами гриль

2400 ₽



Пасты

Паста а-ля карбонара

850 ₽



Паста с лангустинами, икрой
форели и соусом песто

1200 ₽

Паста аль помодоро с баклажаном

850 ₽



Десерты

Мороженое в рожке

250 ₽



Шампанское и игристое

«Fonte» Prosecco 750 мл

Классическое итальянское сухое игристое вино из винограда сорта Глерा.

Вкус вина гармоничный, освежающий, с тонами грушевых леденцов, зелёного яблока и сочного персика.

3500 ₽

Champagne Bernard Remy Carte Blanche brut 750 мл

Вкус шампанского изысканный, щедрый, с кремовой текстурой, фруктово-минеральными акцентами и пикантной кислинкой в невероятно долгом послевкусии.

14000 ₽



Cremant d` Alsace AOC Bestheim Brut White 750 мл

У вина свежий, изысканный вкус с лёгкими фруктовыми оттенками, сбалансированной кислотностью и бархатистым послевкусием.

4000 ₽

Cremant d` Alsace AOC Bestheim Brut Rose 750 мл

Вкус вина свежий, богатый, сочный, гармоничный, с тонами красных фруктов и длительным послевкусием.

4000 ₽



Вино красное

Pomerol AOC. Château Chêne Liège 750 мл

Вкус вина полный, округлый, с бархатистой текстурой, фруктово-древесными оттенками и тонкими танинами в стойком послевкусии.

15000 ₽

Pavo Nero Rosso Geografico IGT

Вкус вина богатый, интенсивный, хорошо сбалансированный, с шелковистыми танинами и продолжительным послевкусием, в котором прослеживаются тона вишневой косточки.

750 мл 3500 ₽
50 мл 650 ₽



Pavo Nero Primitivo di Manduria 750 мл

Вкус вина достаточно объёмный, очень мягкий и приятно сладковатый, с тонкой структурой, слегка жевательными, изящно шероховатыми танинами. Со временем деликатная фруктовая сладость сменяется довольно терпкими тонами, создавая интересный контраст. Лёгкая кислотность хорошо сочетается с нежной минеральностью. Послевкусие удивительно округлое, с ноткой сочной косточки вишни и тёмных ягод.

4000 ₽



Вино белое

Pinot Grigio Delle Venezie «Geografico»

Вино обладает мягким, сбалансированным вкусом с фруктово-цветочными оттенками утончённой кислинкой в сдержанном послевкусии.

750 мл **3600 ₽**

50 мл **650 ₽**

Bolla Pinot Grigio delle Venezie IGT 750 мл

Демонстрирует питкий, мягкий, сбалансированный, с впечатляющей структурой, живой кислинкой и приятным, долгим послевкусием.

3700 ₽



Tiraki Marlborough Sauvignon Blanc 750 мл

Вкус вина сочный, насыщенный, очень приятный, с плотной структурой, оттенками дикой крапивы, тропических фруктов (манго, маракуйя, личи) и длительным минеральным послевкусием с нюансами пасты из айвы.

4000 ₽

Durbacher Baden Plauelrain Kabinett Riesling 750 мл

Элегантный, филигрованный, свежий, сложный, хорошо структурированный вкус вина наполнен насыщенными фруктовыми тонами в сопровождении выразительной минеральности и сбалансированной кислотности. Послевкусие продолжительное, стойкое, очень структурированное с нежным фруктовым послевкусием.



5000 ₽



Виски

Loch Lomond Reserve Blend 750 мл

Вкус виски достаточно мягкий, немного сладковатый, с оттенками сухофруктов, дикой вишни, ванили и дыма.

7500 ₽



Glen Moray Single Malt Elgin Heritage 12 YO in gift box 750 мл

Вкус выразительный, с тонами поджаренного дуба, интенсивными нотками тёмных фруктов и сливочными элементами поджаренной ванили.

Гладкое и долгое послевкусие демонстрирует прекрасный баланс между нотами сладкой ванили и пряного дуба.

18000 ₽





Крепкие напитки

Онегин Gourmet Черноплодная рябина	50 мл	380 ₽
Онегин Gourmet Вишня	50 мл	380 ₽
Онегин Gourmet Курага	50 мл	380 ₽
Водка Онегин	700 мл	4000 ₽
Водка Онегин	50 мл	400 ₽
Водка ZYR	750 мл	5400 ₽
Водка ZYR	50 мл	500 ₽

Джин

Barrister Dry	500 мл	5000 ₽
Barrister Dry	50 мл	550 ₽

Настойки

Черноплодка настойка 50мл.

Мини-тост с нежным крем-чизом, тающем на языке и пикантным кисло-сладким вареньем из чёрной смородины обязательно порадует гурманов

600 ₽

Курага настойка 50мл.

Мини-тост, сочетающий в себе сладость мёда, нежность вяленой кураги и изысканный вкус сыра горгонзола

600 ₽

Клюква настойка 50мл.

Сочный соус раклет, ароматный маринованный лук и кисло-сладкая моченая клюква создают великолепное сочетание вкусов, которое порадует самых изысканных гурманов

600 ₽



СЕТ из 3-х настоек и 3-х мини-тостов 1600₽

Черноплодка настойка 50 мл

Мини-тост с нежным крем-чизом, тающим на языке и пикантным кисло-сладким вареньем из чёрной смородины обязательно порадует гурманов



Курага настойка 50 мл

Мини-тост, сочетающий в себе сладость мёда, нежность вяленой кураги и изысканный вкус сыра горгонзола



Клюква настойка 50 мл

Сочный соус раклет, ароматный маринованный лук и кисло-сладкая моченая клюква создают великолепное сочетание вкусов, которое порадует самых изысканных гурманов



Бутылочное пиво

Bakalar (ориг. Лагер)	500 мл	650 ₽
Bakalar (Non-Alcoholic)	500 мл	650 ₽
Praga Premium Pils	500 мл	550 ₽
Клаусталер (Non-Alcoholic)	330 мл	550 ₽
Flensburger, Weizen	500 мл	670 ₽
Guinness Draught Stout	440 мл	650 ₽
Corona Extra (имп)	330 мл	450 ₽



На компании от 8-ми человек действует
сервисный сбор 10% на кухню и бар

Веб версия меню:



Каждое блюдо вы можете посмотреть
и убедиться в его непревзойденности

Просьба предупредить администратора об имеющейся
аллергии на определённые продукты питания