

Garnets

МЕНЮ

Garnets, или «Гарнец» на русский манер, — название с удивительной историей. В нем невероятно тонко объединяются и раскрываются два направления кухни ресторана — европейская традиция и русская кулинария. С «русской» стороны «Гарнец» — это настолько же русская мера объема пшеницы, ржи, муки и разных круп; то есть всего того, на чем основана русская кухня. С «зарубежной» стороны все еще поэтичнее. Словом Garnet называют минерал гранат, драгоценный камень, нередко используемый европейской ювелирной школой. Особо пытливые могут углядеть здесь и связь с плодами граната — мы не будем спорить и разочаровывать.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Скумбрия собственного посола с печеным картофелем и хреном	230 г.	440 ₽
Сельдь собственного посола с хрустящей картофельной стружкой, соленым огурцом и красным луком	250 г.	420 ₽
Тар-тар из говядины а-ля классик с хлебными гренками	150 г.	580 ₽
Рукодельная овощная икра с тонкими бородинскими чипсами	250 г.	280 ₽
Русский разносол собственного приготовления	310 г.	340 ₽
Томаты и моцарелла а-ля капрезе заправленные оливковым маслом и соусом песто	300 г.	440 ₽

СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО МОЛОКА

Рикотта Классический итальянский сыр мягких сортов. Отличается нежным творожным вкусом и высокой зернистостью	10 г.	20 ₽
Сыр Адыгейский (домашний) Традиционный сыр Средиземноморья и Кавказа, относится к мягким сырам. Отличается сливочным вкусом и мягкой текстурой	10 г.	23 ₽
Лимбургер Один из сортов Немецких мягких сыров, отличается очень интенсивным запахом и ярко выраженным вкусом сырного теста, присущим данным видам сыров из коровьего молока	10 г.	26 ₽
Сант Муер Один из классических французских сыров, отличается насыщенным сливочно-творожным вкусом. Внешняя поверхность сыра покрыта белой плесенью и угольным пеплом на старинный манер	10 г.	24 ₽
Камамбер Традиционный сыр Франции, местом происхождения является Нормандия. Сыр отличается сливочным молочным вкусом и очень нежной текстурой. Внешняя поверхность сыра покрыта белой плесенью	10 г.	31 ₽
Стилтон Сорт английского сыра имеющий вкрапления благородной зеленой плесени. Отличается достаточно сильным ярко выраженным запахом. Вкус этого сыра можно охарактеризовать, как пикантно-сливочный с небольшими нотками горчинки	10 г.	25 ₽

САЛО СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

Сало соленое № 1 грудинка свиная, выдержанная в специальном рассоле «Тузлук» из чеснока, перца, семян горчицы, семян кориандра, лаврового листа	100 г.	190 ₺
Сало соленое № 2 грудинка свиная, натертая солью, паприкой и чесноком	100 г.	190 ₺
Сало соленое № 3 сало, натертое солью, хмели сунели, перцем, аргентинской приправой, лавровым листом и чесноком	100 г.	190 ₺
Сало соленое № 4 сало, натертое солью, семенами кориандра, перцем, паприкой, семенами тмина и чесноком	100 г.	190 ₺
Сало соленое № 5 сало, натертое солью, семенами тмина, перцем, лавровым листом и чесноком	100 г.	190 ₺

РЫБА ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

Скумбрия горячего копчения средний вес рыбы 300-500 г.	100 г.	200 ₺
Омуль Байкальский горячего копчения средний вес рыбы 650-1000 г.	100 г.	200 ₺
Муксун горячего копчения средний вес рыбы 650-1000 г.	100 г.	200 ₺

СЫРОВЯЛЕННОЕ МЯСО

Говяжья вырезка в стиле Аргентина выдержанная в соли и натуральной смеси аргентинских приправ	50 г.	190 ₺
Говяжья вырезка в стиле хмели сунели выдержанная в соли с ароматными травами и хмели сунели	50 г.	190 ₺
Говяжья вырезка в стиле барбекю выдержанная в соли и натуральной смеси приправ барбекю	50 г.	190 ₺

КОЛБАСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Домашняя вареная ветчина «Салтисон» из свиной рульки со сроком созревания 3 дня	50 г.	130 ₺
«Московская» домашняя копченая колбаса говяжья колбаса со сроком созревания 5 дней	50 г.	130 ₺
Свиной балык «Охотничий» сыровяленый в специях со сроком созревания 21 день	50 г.	130 ₺
Рубленая запеченная колбаса из баранины со сроком созревания 5 дней	50 г.	130 ₺
Колбаса «Чоризо» сыровяленая с острой паприкой со сроком созревания 4 недели	50 г.	130 ₺
Колбаса «Крестьянская» сыровяленая свиная колбаса со сроком созревания 21 день	50 г.	140 ₺

САЛАТЫ

Винегрет со шпротами и опятами

салат из свеклы, моркови, картофеля, лука, зеленого горошка, соленых огурцов, опят

230 г. 260 ₽

Салат «Клязьма»

с черной редькой, телятиной и жареными овощами

230 г. 350 ₽

Печеная свекла с рукодельной Рикоттой и рукколой

с соусом песто

180 г. 390 ₽

Салат «Сибирский»

со строганиной из муксуна, картофелем, листьями Романо и квашеной капустой

220 г. 340 ₽

Салат «Шопский»

свежие овощи, заправленные печеным перцем, подается с тертым адыгейским сыром

280 г. 420 ₽

Микс салат с неркой слабого посола

с вялеными томатами Черри и огурцами

200 г. 440 ₽

Теплый салат с телятиной

с жареным картофелем и грибами, сервируется соусом Шалот

250 г. 540 ₽

Салат «Цезарь» с курицей

с салатом Романо

220 г. 480 ₽

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками

с салатом Романо

200 г. 620 ₽

Салат «Оливье»

с перепелкой, раковыми шейками и щучьей икрой

250 г. 510 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Соте из мидий в соусе на ваш выбор: <ul style="list-style-type: none">• белое вино• томатный• сливочный	250 г.	540 ₽
Лесные грибы, запеченные в сырном соусе обжаренные с луком лесные грибы и шампиньоны с добавлением сливок. Запекаются с сыром Моцарелла	270 г.	460 ₽
Язычки трески нежные язычки атлантической трески с томатами Черри, картофелем в сливочном соусе	230 г.	390 ₽
Язык говяжий с картофелем запеченный с чесноком и тимьяном в соусе из йогурта и кинзы	300 г.	480 ₽
Фасоль по-домашнему с овощами	200 г.	280 ₽
Гречневая каша с белыми грибами и пармезаном	220 г.	390 ₽

СУПЫ

Рассольник на бычьих хвостах с перловкой с солеными огурцами, овощами и перловкой	350 г.	400 ₽
Борщ «Кубанский» с фасолью, домашним салом и сметаной	350 г.	340 ₽
Уха рыбацкая, поданная с горячей щепой на бульоне из нерки, палтуса и судака, со свежими овощами и пшеном, с добавлением водки. Подается с расстегаем	350 г.	420 ₽
Фермерский суп с белыми грибами подается со сметаной	350 г.	320 ₽
Суп Лапша по-домашнему с перепелкой подается с перепелиными яйцами и свежей зеленью	300 г.	340 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе судака на подушке из нежного риса Жасмин	265 г.	580 ₽
Котлета из трех видов рыбы филе чавычи, палтуса и судака с добавлением грибов. Подается с картофельным пюре	220 г.	480 ₽
Котлета «Пожарская» из куриного филе с соусом из сельдерея, бекона и сливок	270 г.	420 ₽
Пельмени ручной лепки из трех видов мяса телятина, свинина и домашняя курица, со сметаной	200 г.	450 ₽
Томленное мясо ягненка с соусом Велюте и припущенными овощами	370 г.	680 ₽
Томленное рагу из козленка с перловой кашей и опятами	270 г.	580 ₽
Голубцы из кролика в листьях савойской капусты со сметанным соусом	270 г.	590 ₽
Бефстроганов с белыми грибами с картофельным пюре со сметанным соусом	320 г.	690 ₽
Томленные телячьи щеки в винном соусе, с отварным картофелем	260 г.	960 ₽
Колбаски бараньи поданные с картофелем по-деревенски и свежим томатами	375 г.	580 ₽
Купаты свиные с картофельным пюре и тушеной капустой	400 г.	540 ₽

БЛЮДА С ОТКРЫТОГО ОГНЯ

Скумбрия с пряными травами

маринованная в оливковом масле с тимьяном и обжаренная на углях. Вес рыбы 250-500 г.

100 г. 240 ₽

Цыпленок с чесноком и розмарином

обжаренный на углях

250 г. 580 ₽

Шашлык из мяса домашней курицы

маринованный в оливковом масле и специях, на лаваше с острым перцем и маринованным луком

280 г. 420 ₽

Шашлык из свинины

шейка, маринованная в оливковом масле с тимьяном на лаваше с острым перцем и маринованным луком

280 г. 440 ₽

Шашлык из молодого барашка

мякоть баранины, маринованная с луком и специями на лаваше с острым перцем и маринованным луком

290 г. 680 ₽

Филе миньон

говяжья вырезка, маринованная в оливковом масле с тимьяном, обжаренная на углях

250 г. 680 ₽

Корейка ягненка

жареная с тимьяном на углях

260 г. 700 ₽

Стейк Рибай (чойс) «Мираторг»

средний вес стейка 300-400 г. в сыром виде

100 г. 600 ₽

Стейк из чавычи, жареный с ароматным маслом

маринованный в оливковом масле с тимьяном

230 г. 640 ₽

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре с добавлением фермерского молока и сливочного масла	150 г.	160 ₽
Брокколи по-римски обжаренные на оливковом масле с чесноком и острым перцем	150 г.	230 ₽
Картофельный гратен тертый картофель, запеченный со сливками и сыром пармезан	150 г.	320 ₽
Картофель по-деревенски	150 г.	190 ₽
Овощи, запеченные на углях кабачки, цукини, перец болгарский, баклажаны, помидоры с чесноком и тимьяном	200 г.	340 ₽
Отварной рис Жасмин	120 г.	160 ₽

СОУСА

Сацибели	50 г.	100 ₽
Наршараб	50 г.	100 ₽
Йогуртовый	50 г.	100 ₽
Ткемали	50 г.	100 ₽
Аджика	50 г.	100 ₽
Острая аджика	50 г.	100 ₽

ХЛЕБ

Ароматный свежее испеченный хлеб	150 г.	150 ₽
---	--------	--------------

ДЕСЕРТЫ

Морковный пирог	120 г.	220 ₺
Домашний тирамису	230 г.	340 ₺
Медовик с белым шоколадом	150 г.	320 ₺
Птичье молоко с вишневым подваром	160 г.	340 ₺
Мусс ваниль-маракуйя	230 г.	280 ₺
Крем-брюле с маракуйей и бисквитом	160 г.	280 ₺
Лимонный тарт с заварной меренгой	150 г.	280 ₺
Французский эклер с банановым кремом	200 г.	320 ₺
Клубный чизкейк с вафлей и шоколадной крошкой	225 г.	320 ₺
Кофейно-шоколадный десерт «Опера» с сорбетом	180 г.	360 ₺
Рукодельное мороженное:	50 г.	120 ₺
• из тульского пряника		
• ванильное		
• клубничное		
• шоколадное		
• малиновый сорбет		
• апельсиновый сорбет		