



Фотокаталог блюда гриль

п|е|р|ч|и|н|и

пицца 🌶️ паста



Октябрь 2018



Холодные закуски

Маринованный ростбиф



- Ростбиф маринованный
- Лук маринованный
- Чиабатта классическая
- Итальянские травы
- Оливки консервированные
- Маслины консервированные
- Масло оливковое
- Петрушка
- Земля маслин



ВЫХОД:140\40\30

Красочное описание

Мягкое и нежное мясо говядины, запеченное на гриле, затем маринованное с добавлением итальянских трав и тимьяна. Подается с чиабаттой на гриле с красным луком, маслинами и оливками.

Фокусы при подаче

Деревянная круглая доска, подается с чиабаттой на гриле с красным луком, маслинами, посыпается «землей маслин».

Приборы

Вилка + нож для стейка + подстановочная тарелка.



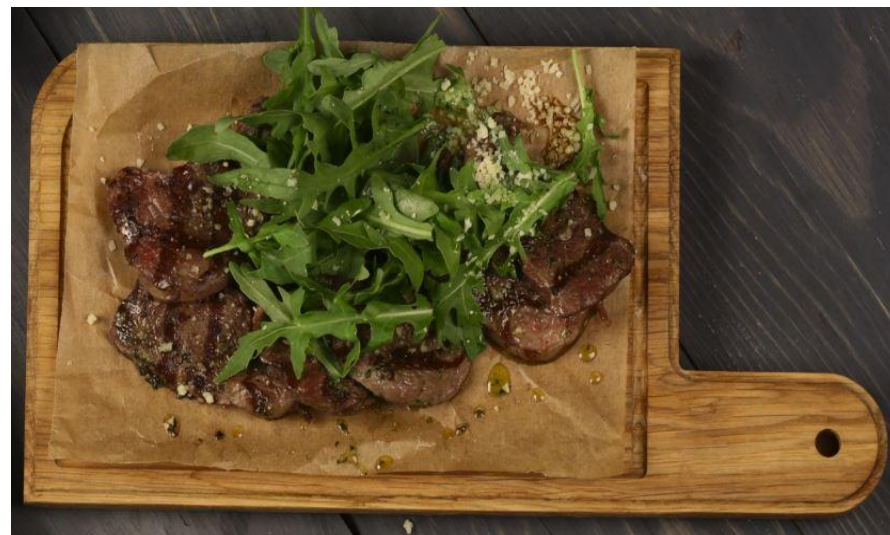
Горячие закуски

Тальята из говядины



Говяжья вырезка
жилованная
Масло сливочное
топленое
Масло розмариновое
Соль поваренная
пищевая
Приправа четыре перца
Салат Руккола
Сыр Пармезан тертый
Соус соевый
Соус Песто

Выход: 120/20



Красочное описание

С рукколой, оливковым маслом, пикантным соусом и сыром Пармезан.

Фокусы подачи

говядину выкладывают на пергамент на порционную доску, сверху выкладывают салат Руккола,
сбрызгивают розмариновым маслом, соевым соусом и соусом Песто, посыпают тертым сыром Пармезан.

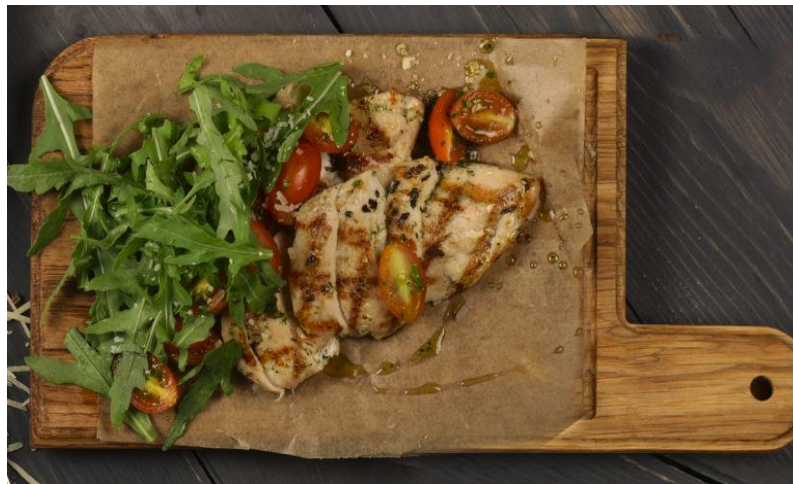
Приборы

Вилка + Нож для стейка

Тальята из курицы



Филе куриное разделанное
Соль поваренная пищевая
Приправа четыре перца
Масло сливочное топленое
Масло розмариновое
Соус Терияки
Салат Руккола
Салат с томатами черри
Сыр Пармезан тертый
Соус Песто
Пергамент



Выход: 120/40/20 г

Красочное описание

С рукколой, оливковым маслом, томатами черри, соусом Терияки и сыром Пармезан.

Фокусы подачи

выкладывают на пергамент на порционную доску, сбрызгивают розмариновым маслом, соусом Песто и Терияки, оформляют салатом с томатами черри и салатом Руккола, посыпают тертым сыром Пармезан.

Приборы

Вилка + Нож для стейка

Сырные палочки

- *Сырные палочки*
 - *Масло растительное (фритюр)*
 - *Соус Тар-тар(огурцы консервированные, рассол огуречный, чеснок свежий, майонез)*
- ВЫХОД:150/60 гр.**



Красочное описание

Классическая горячая закуска из сыра.

Фокусы подачи

Тарелка Черчилль круглая 25 см. Подается с соусом Тар-тар.

Приборы

Вилка + Нож + подстановочная тарелка



**Морепродукты на
гриле**

Щучьи котлеты



- Фарш для щучьих котлет (щука с/м, сливки, масло сливочное)
- грибы вешенки
- варенье из перцев
- масло петрушки
- соус фундучный бешамель (мука, масло подсолнечное, бульон куриный, соус соевый, паста мисо, паста фундучная)
- салат руккола
- чипс базилика

ВЫХОД 120/60/35



Красочное описание

Нежные щучьи котлеты с вешенками, соусом фундучным и вареньем из перцев

Фокусы подачи

Подаётся на овальной тарелке, украшается чипсом базилика.
Подаются с фундучным соусом и маслом петрушки.

Приборы

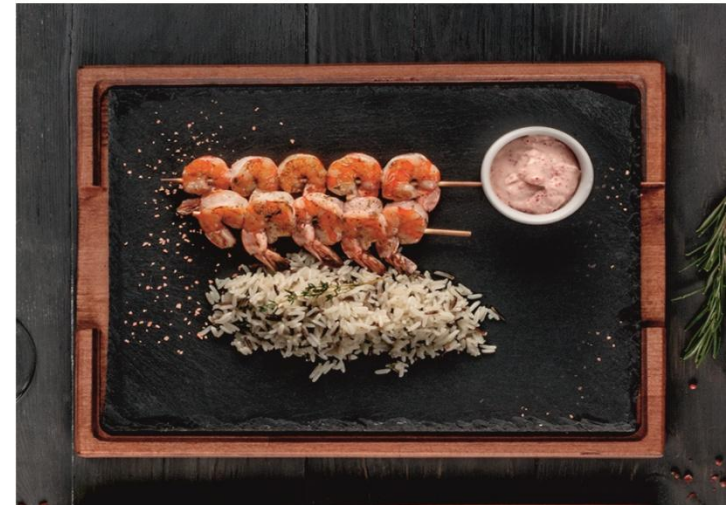
Вилка + Нож для стейка

Тигровые креветки-гриль



- *Креветки тигровые*
- *Соль*
- *Перец чёрный горошек*
- *Приправа Итальянские травы*
- *Тимьян*
- *Соус Тобико (Майонез, паста кимчи, чеснок свежий, икра тобико, паприка, соус устричный)*

ВЫХОД: 90/60 гр.



Красочное описание

Нежные тигровые креветки на гриле, с изысканным соусом Тобико.

Фокусы подачи

Подаётся на прогретой тарелке - сланец, украшается тимьяном и долька лимона

Приборы

Вилка + Нож для стейка

Кальмары - гриль



- Кальмар
- Масло растительное
- Соль
- Перец чёрный горошек
- Тимьян
- Лимон свежий
- Соус Шпинатный (Соус сырный, соус демиглас, сливки, соль, перец чёрный горошек, шпинат, бульон куриный)



ВЫХОД: 150/60 гр.

Красочное описание

Изысканные кальмары гриль, которые содержат ряд полезных веществ и витаминов. Шпинатный соус придает им утонченный вкус.

Фокусы подачи

Подается на прогретой тарелке - сланец, украшается тимьяном и долькой лимона.

Приборы

Вилка + Нож для стейка

Крабовые котлетки



- Фарш крабовый (Мясо краба, тигровые креветки, болгарский перец)
 - Сухари панировочные Панко
 - Масло растительное
 - Масло сливочное
 - Тимьяна
 - Соус Песто
 - Соус Тобико (Майонез, паста кимчи, чеснок свежий, икра тобико, паприка, соус устричный)
- ВЫХОД: 140/60 гр.**



Красочное описание

Нежнейшие котлетки из крабового мяса, богатые витаминами и микроэлементами.

Фокусы подачи

Подаётся на овальной тарелке, украшается веточкой тимьяна. Подаются с соусом Тобико.

Приборы

Вилка + Нож для стейка.

Ассорти-гриль из морепродукто

- Кальмар
- Креветки тигровые
- Лосось
- Перец сладкий
- Лук репчатый
- Соль
- Перец чёрный горошек
- Лимон
- Розмарин



• Соус Чивас ригал (Сахар, Уксус, **Красочное описание** ~~соль, перец~~)

Шашлыки из тигровых креветок, кальмаров и лосося, подаются с соусами тобико и чивас ригал. **Факты, соус соевый Киккоман)**

• Соус Тобико (Майонез, паста кимчи, чеснок **Фокусы подачи** ~~свежий, икра тобико, паприка, соус устричный~~)

Подаётся на овальной тарелке, украшается веточкой тимьяна и лимона. Подаются с соусами

ВЫХОД: 310/60/60 гр.

Тобико и Чивас ригал.

Приборы

Вилка + Нож для стейка + подстановочные тарелки.

Стейк из лосося



- Лосось
- Соль
- Перец чёрный горошек
- Тимьян
- Лимон



*Соус сливочный с каперсами
(Сливки 38%, бульон куриный,
каперсы, соль, перец чёрный
горошек)*

Нежный стейк из лосося в превосходном сочетании сливочного соуса с каперсами, который придает ему яркий сочный вкус.

ВЫХОД: 160/60 гр.

Фокусы подачи

Подаётся на прогретой тарелке-сланец
Тарелка Черчилль круглая (если на пару), украшается лимоном и веточкой тимьяна.

Приборы

Вилка + Нож для стейка



Мясо гриль

Томлёные щёчки



Щеки говяжьи тушеные

-Соус от щечек (масло сливочное, соль, бульон куриный, морковь, лук, розмарин, шалфей, масло оливковое, чеснок, соус демиглас)

-Овощи для щечек(морковь и зеленый горошек)

Соус Песто

-Тимьян свежий



Выход: 160/60 г

Красочное описание

Томленные говяжьи щёчки с овощами, горошком и травами. С гарниром на выбор* (добавить -*рекомендуем с картофельным пюре).

Фокусы подачи

На тарелку черчиль 31 см выкладывают гарнир на выбор, щечки в соусе, сбрызгивают соусом Песто, декорируют листьями тимьяна.

Приборы

Вилка + Нож для стейка .

Шницель из индейки



Шницель из индейки
Мука пшеничная
Яйцо куриное
Сухари панировочные
Масло сливочное топленое
Лимон свежий нарезанный
Салат с томатами черри
Петрушка зелень
Соус Песто
<u>Выход: 140/30/30</u>



Красочное описание

Шницель из филе индейки, с томатами черри и кинзой.

Фокусы подачи

Шницель выкладывают на овальную тарелку, сверху посыпают тертой цедрой лимона, оформляют салатом из черри. Сбрызгивают соусом Песто, декорируют долькой лимона, зеленью петрушки

Приборы

Вилка + Нож для стейка .

Курица по-тайски



Филе куриное разделанное
Лук красный репчатый
очищенный
Перец болгарский красный
очищенный
Фасоль стручковая с/м
Бульон куриный
Соус Тайский
Орех кешью (ядра)
Семена подсолнечника
(ядра)
Микс зелени для пиццы
Чесок свежий очищенный
Перец черный (горошек)
Соль поваренная пищевая



Красочное описание

Куриное филе, обжаренное с овощами и орешками кешью в тайском соусе

Фокусы подачи

выкладывают в блюдо для запекания, сверху посыпают семенами подсолнечника,
декорируют миксом зелени

Приборы

Вилка + Нож для стейка .

Мазаччо



Фарш на Мазаччо
Огурцы слабосоленые
Соус Фефер (грибной)
Масло сливочное топленое
Добавка Жареный лук
Соус Песто
Петрушка зелень
Тимьян свежий (зелень)



Выход: 150/80/40 г

Красочное описание

Бифштекс из рубленной мраморной говядины со слабосолеными огурчиками и гарниром на выбор

Фокусы подачи

Подается на прогретой тарелке -сланец, посыпают жареным луком поливают грибным соусом, отдельно в порционной банке подают слабосоленые огурцы. Декорируют зеленью петрушки и листьями тимьяна, сбрызгивают соусом Песто.

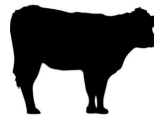
Приборы

Вилка + Нож для стейка .

Стейк Перчини



- Говядина
 - Масло растительное
 - Соль
 - Перец черный горошек
 - Тимьян
 - Соус Перечный (Бульон куриный, сливки, соус демиглас сухой, перец черный горошек, сахар, морская соль)
- ВЫХОД: 150/60 гр.**



Красочное описание

Фирменный стейк из говядины с пленительным ароматом древесных углей.
Подается с перечным соусом и гарниром на выбор.

Фокусы подачи

Подаётся на прогретой тарелке -сланец, с листьями тимьяна и перечным соусом.

Приборы

Вилка + Нож для стейка .

Медальоны из говядины



- Говядина
 - Масло растительное
 - Соль
 - Перец черный горошек
 - Тимьян
 - Соус вишневый (вишня с/м, сок вишневый, соус демиглас, бульон куриный, соль ,сахар, розмарин.
- ВЫХОД: 140/60 гр.**



Красочное описание

Нежные медальоны из говядины, обжаренные на гриле, подаются соусом вишневым.

Фокусы подачи

Подаётся на прогретой тарелке-сланец, с листьями тимьяна и вишневым соусом.

Приборы

Вилка + Нож для стейка

Язык по-Милански



- *Язык говяжий*
 - *Соль*
 - *Перец черный горошек*
 - *Тимьян*
 - *Масло топленое ТК№618*
 - *Соус перечный (Бульон куриный, сливки, соус демиглас сухой, перец черный горошек, сахар, морская соль)*
- ВЫХОД: 170/60 гр.**



Красочное описание

Нежнейший отварной язык, обжаренный на гриле, с оригинальным перечным соусом

Фокусы подачи

Подаётся на прогретой тарелке - сланец, с листьями тимьяна.

Приборы

Вилка + Нож для стейка

Бефстроганов

- Говядина (вырезка) жилованная п/ф
- Лук репчатый очищенный
- Шампиньоны свежие
- Масло растительное
- Соль
- Перец черный горошек
- Сливки жидкие 33%
- Бульон куриный
- Петрушка (зелень)
- Огурцы маринованные
- Соус Демиглас (соус вишневый, соус «Демиглас», розмарин свежий, мякоть сливы)

Красивое описание

Прекрасное сочетание нежнейшей говядины, грибного ассорти репчатого лука, томленое в оригинальном сливочном соусе с добавлением соуса Демиглас.

Фокусы подачи

Подаётся на чугунной сковороде на доске с пергаментом, с маринованным огурцами.

Приборы

Вилка + Ложка + Нож для стейка + подстановочная тарелка



Котлетки из индейки

- Фарш для котлет (курица, индейка, болгарский перец)
 - Масло растительное
 - Шампиньоны
 - Тимьян
 - Соус Песто
 - Соус Шпинатный (Соус сырный, соус демиглас сливки, соль, перец, черный горошек, шпинат, бульон куриный)
- ВЫХОД: 160/60 гр.**



Красочное описание

Необычное сочетание мяса индейки с Сыром Моцарелла, болгарским перцем и зеленью, придадут котлетам утонченный пикантный вкус.

Фокусы подачи

Подаётся на овальной тарелке, украшается веточкой тимьяна. Подаются со шпинатным соусом.

Приборы

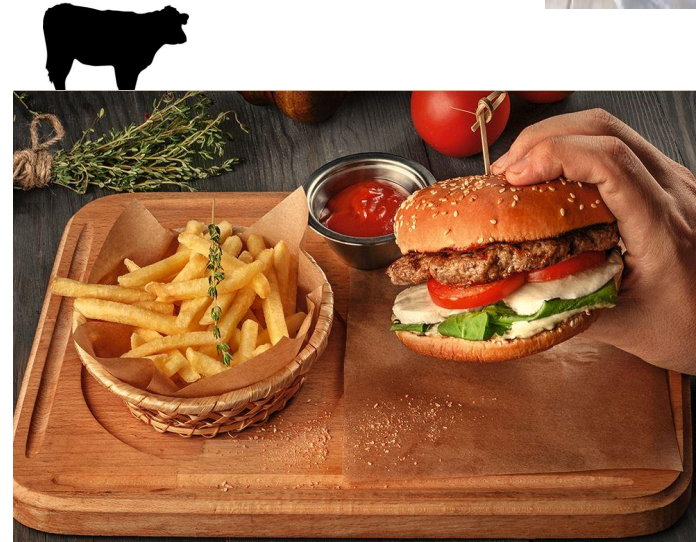
Вилка + Нож для стейка.

Бургер Италияно



- Булочка для бургера
- Фарш на котлетки из говядины (говядина, свинина)
- Соус с вялеными томатами (томаты сушеные с маслом, чеснок свежий, кетчуп Хайнц)
- Картофель фри
- Соус майонезный с песто
- Базилик свежий
- Сыр Моцарелла
- Томаты печеные в травах
- Кетчуп Хайнц
- Земля маслиновая

ВЫХОД: 300/100/50 гр.



Красочное описание

Хрустящая булочка с кунжутом с обжаренной на гриле котлетой из говядины на подушке молодого сыра с печеными в оливковом масле томатами и свежим базиликом.

Фокусы подачи

Подаётся на деревянной доске с картофелем фри и кетчупом

Приборы

Вилка + Нож для стейка + подстановочная тарелка

Шашлык из свинины

- *Шашлык из свинины*
 - *Масло для гриля*
 - *Масло топленое*
 - *Розмарин*
 - *Соус Грибной(Соус Демиглас сухой, сливки 38%, бульон куриный, шампиньоны свежие, перец черный горошком, кубик грибной, соль морская)*
- ВЫХОД: 230/60 гр.**



Красочное описание

Ароматные кусочки свинины на гриле, которые великолепно сочетаются с грибным соусом.

Фокусы подачи

Подаётся на прогретой тарелке -сланец, с розмарином.

Приборы

Вилка + Нож для стейка

Стейк пигнек

- Стейк из свиной маринованной шеи
 - Масло топленое
 - Тимьян
 - Соус Грибной(Соус Демиглас сухой, сливки 38%, бульон куриный, шампиньоны свежие, перец черный горошком, кубик грибной, соль морская)
- ВЫХОД:200/60 гр.**



Красочное описание

Сочный стейк из нежной свиной шеи, вкус которого прекрасно дополняет грибной соус.

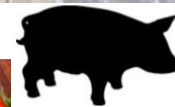
Фокусы подачи

Подаётся на прогретой тарелке -сланец, с листьями тимьяна.

Приборы

Вилка + Нож для стейка

Ребра гриль



- *Ребра свиные сырые*
- *Масло томленое*
- *Тимьян*
- *Перец черный горошком*
- *Лавровый лист*
- *Лук репчатый очищенные п/ф*
- *Чеснок свежий*
- *Масло растительное*
- *Специи*
-



Красочное описание

Пикантные свиные ребра-гриль, обладают очень нежным и тонким вкусом, идеально сочетаются с соусами Барбекью и Чивас Ригал.

Фокусы подачи

РАЗНАЯ ГРАММОВКА, УТОЧНЯТЬ НА КУХНЕ!

Подаётся на тарелке Черчилль овальной, с тимьяном.

Приборы

Вилка + Нож для стейка + подстановочная тарелка + чашка с теплой водой и лимоном

для обслуживания рук

Шашлык из цыпленка



- Окорочка куриные с/м
- Масло растительное
- Розмарин свежий
- Соль
- Перец черный горошек
- Приправа Итальянские травы
- Лук репчатый очищенный п/ф
- Чеснок свежий
- Соус Сливочный со шпинатом (соус сырный, соус Демиглас сухой, сливки жидкие 38%, соль, перец черный горошек, шпинат с/м, бульон куриный).

ВЫХОД: 220/60 гр.

Красочное описание

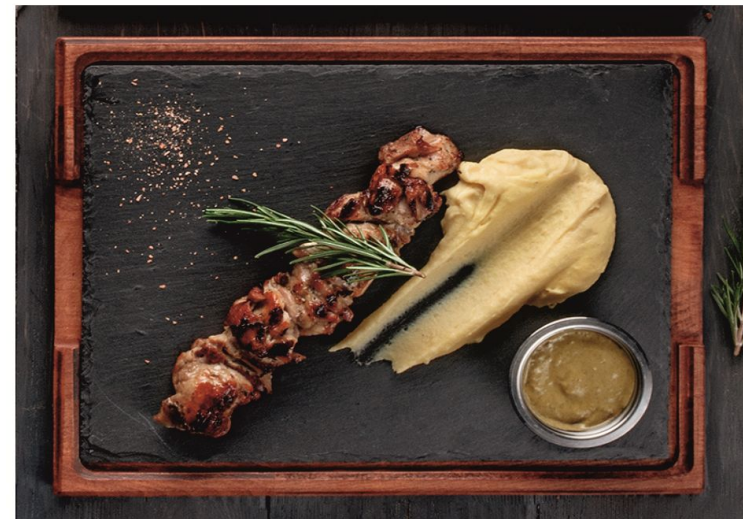
Нежнейшее мясо цыпленка жареное на гриле отлично сочетается со шпинатным соусом.

Фокусы подачи

Подаётся на прогретой тарелке -сланец, с розмарином.

Приборы

Вилка + Нож для стейка



Цыпленок гриль



- Цыплята бройлеры с/м
- Приправа для шашлыка
- Тимьян
- Соль
- Перец черный горошек
- Масло растительное
- Масло топленое
- Соус Песто
- Соус Сливочный со шпинатом (соус сырный, соус Демиглас сухой, сливки жидкие 38%, соль, перец черный горошек, шпинат с/м, бульон куриный).



ВЫХОД: 350/60 гр.

Красочное описание

Изысканный цыпленок на гриле маринованный в специях и итальянских травах, шпинатный соус придаем ему более утонченный вкус.

Фокусы подачи

Подаётся на прогретой тарелке -сланец, декорируется морковной крошкой и тимьяном .

Приборы

Вилка + Нож для стейка

Ассорти Гранде



- *Говядина охлажденная вырезка*
- *Ребра свиные запеченные*
- *Шашлык из курицы*
- *Стейк из свиной шеи*
- *Язык говяжий*
- *Перец черный горошек*
- *Масло топленое*
- *Лук репчатый свежий*
- *Розмарин*
- *Чеснок свежий*
- *Гарнир Картофель жареный*
- *Гарнир Рис микс*
- *Гарнир Свежие овощи*
- *Земля маслинная*
- *Масло оливковое*
- *Тимьян*
- *Коньяк (подача 25гр.)*
- *Соус Сливочный со шпинатом (соус сырный, соус Демиглас сухой, сливки жидкие 38%, соль, перец черный горошек, шпинат с/м, бульон куриный).*
- *Соус Чивас Ригал (Сахар, Уксус винный, перец чили,*

Красочное описание

Стейк Пигнек, вырезка говядины, язык, шашлык из цыпленка, ребра свиные. С соусами Грибной, чивас ригал, сливочно-шпинатный, демиглас и гарнирами: картофельные дольки, рис-микс, свежие овощи.

Фокусы подачи

Подаётся на доске с пергаментом на мангале, с розмарином и тимьяном.

Приборы

Вилка + Нож для стейка + подстановочная тарелка + подогретый коньяк





**ГАРНИР
Ы**



Картофельные дольки

- *Картофель свежий*
- *Масло растительное*
- *Соль*
- *Приправа итальянские травы*

ВЫХОД: 150 гр.

Описание

Картофель в «мундире» моют, нарезают кубиком, отваривают до готовности в подсоленной воде, обжаривают во фритюре до золотистого колера. Готовый картофель посыпают солью и приправой.

Картофель, жареный в «мундире», используют в качестве гарнира к горячим блюдам

Картофельное пюре



- *Картофель свежий*
 - *Масло сливочное*
 - *Соль*
 - *Молоко*
 - *Сливки*
 - *Соус Песто (базилик, петрушка, чеснок, кедровый орех, сыр пармезан, масло растительное, масло оливковое)*
- ВЫХОД: 150 гр.**

Описание

Непосредственно перед подачей картофельное пюре прогревают со сливками, тщательно перемешивая.
При подаче сбрызгивают сверху соусом Песто.
Используют в качестве гарнира.

Рис микс



- *Рис золотистый*
 - *Рис дикий*
 - *Соль*
 - *Сливки*
 - *Перец черный горошек*
- ВЫХОД: 150 гр.**

Описание

В готовый рис добавляют сливки, выпаривают, доводят до вкуса солью и перцем.

Используют в качестве гарнира.

Гречетто



- Гречка отварная
 - Бульон куриный
 - Шампиньоны резаные
 - Масло оливковое
 - Масло сливочное
 - Масло петрушки (петрушка, масло подсолнечное, соль)
- ВЫХОД: 150 гр.**



Описание

Шампиньоны нарезают ломтиком.

На оливковом масле обжаривают шампиньоны, затем добавляют отварную гречку. Вводят куриный бульон, сливочное масло, выпаривают. Готовый гарнир доводят до вкуса солью.

При подаче тарелку декорируют маслом петрушки и листьями тимьяна.

Используют в качестве гарнира.

Овощи свежие



- *Помидоры свежие*
 - *Огурцы свежие*
 - *Перец болгарский свежий*
 - *Петрушка*
 - *Масло петрушки (петрушка, масло подсолнечное, соль)*
- ВЫХОД: 160 гр.**



Описание

Подготовленные овощи нарезают следующим образом: помидоры – дольками, огурцы – крупным брусочком, перец сладкий – крупными треугольниками.

При подаче тарелку декорируют маслом петрушки, в центр тарелки кладут огурцы, рядом по обе стороны отдельными горками томаты и перец.

Готовый гарнир украшают листьями петрушки.

Используют в качестве гарнира.

Овощи гриль



- Цукини
 - Шампиньоны
 - Перец болгарский свежий
 - Тимьян
 - Масло петрушки (петрушка, масло подсолнечное, соль)
 - Соль
 - Приправа Итальянские травы
- ВЫХОД: 130 гр.**



Описание

Подготовленные овощи нарезают следующим образом: перец сладкий – на крупные треугольники, цукини – кругляшами толщиной 0,5-1 см. Шампиньоны свежие разрезают пополам, подрезают плодоножку. Овощи обжаривают на гриле. Готовые овощи солят, посыпают приправой. При подаче тарелку декорируют маслом петрушки и листьями тимьяна. Используют в качестве гарнира.

Картофель фри



- Картофель
- Масло
- Соль

ВЫХОД: 100 гр.

Описание

Замороженный картофель кладут в разогретое до 180°-190°С растительное масло и жарят до готовности 4-5 минут. Жареный картофель вынимают, дают стечь жиру и посыпают мелкой солью.

Подают картофель горячим. Температура подачи 65° С.

Овощи на пару



- *Перец болгарский*
- *Цукини*
- *Капуста брокколи*
- *Капуста цветная*
- *Масло оливковое*
- *Приправа Итальянские травы*
- *Соус Песто*
- *Тимьян*

ВЫХОД: 110 гр.

Описание

Подготовленные овощи нарезают следующим образом: цукини свежий – кружочком толщиной 1,5 см, перец треугольной шашкой, капусту брокколи и цветную разбирают на отдельные соцветия.

Овощи выкладывают на сито и варят на пару в течение 7 – 10 минут. Готовые овощи сбрызгивают оливковым маслом и посыпают итальянскими травами.

При подаче тарелку декорируют соусом Песто и листьями тимьяна.

Используют в качестве гарнира.

Температура подачи не ниже +65°C.