

# ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

кухня открытого огня

**ЗАКУСКИ**

# Тар-тар из говядины



## Как есть (в момент выноса блюда):

- Перемешайте тар-тар с перепелиным желтком.
- Рекомендую взять красное вино к тар-тару.
- Вам принести хлеб к тар-тару?

## Технология приготовления:

Для тар-тара мы используем ленивую мышцу бычка, т.к. она самая нежная. Нарезаем ее кубиками по 3 мм, чтобы тар-тар таял во рту, потом ломаем слайсы ржаного хлеба и добавляем их в тар-тар перед подачей.

---

**Состав:** ленивая мышца бычка, красный лук, горчица зерновая, маринованный огурец, ломаные слайсы ржаного хлеба.

**Украшение:** каперсы на ветке, сладкая часть перца чили, перепелиный желток, грин заправка, ростки гороха.

**Заправка:** масло оливковое и бальзамический уксус.

# Сырокопченая говядина в техасских



## Как есть (в момент выноса блюда):

Если напитки еще не заказали: Советую взять к мясу тёмное пиво, шотландский виски (Талискер, например) или выдержанный 4-6 лет ром.

## Технология приготовления:

Шеф маринует мясо в 16 специях для briskета, баланс которых знает только он, потом оно вялится 4 дня. Мы, к сожалению, не знаем подробностей и температуры, потому что шеф не выдает свои секреты, но за это время говядина обретает кофейные, копченые и сладкие ноты.

***! Блюдо с остринкой за счет специй.***

---

**Состав:** ленивая мышца бычка, попкорн, специи для briskета.

**МАРИНУЕМ → ВЯЛИМ → НЕДОЛГИЙ ПРОЦЕСС КОПЧЕНИЯ (КАМЕРА ХОЛ. КОПЧЕНИЯ)**

# Мидии на сковороде с горгонзолой из печи



## Как есть (в момент выноса блюда):

- Отломите хрустящий кусок хлеба, макайте в соус – так раскроется вкус.
- Можно зачерпнуть соус створками как ложкой.

## Технология приготовления:

Мы запекаем мидии под сыром с голубой плесенью в нашей печи, чтобы вкус сохранился внутри мидии, а потом обжигаем с помощью технологии открытого огня.

---

**Состав:** мидии в створках, сливки, сыр с голубой плесенью, базилик, лук репчатый, чеснок, сельдерей, хлеб обжаренный на теппане и натертый чесноком.

**ОБЖАРИВАЕМ НА СКОВОРОДЕ С СОУСОМ → ЗАПЕКАЕМ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ**

# Крылья



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Мы рекомендуем взять пиво к этим крылышкам.

## Технология приготовления:

Мы панируем куриные крылья в кляре из темпурной муки (пшеничная, рисовая), обжариваем в копченном масле и глазируем в соусе BBQ ГЦ, который мы готовим на ольховой щепе и настаиваем целые сутки.

---

**Состав:** крылья цыпленка, темпурная мука, соус BBQ ГЦ, соевый соус.

**КРЫЛЬЯ ВО ФРИТЮРЕ → КРЫЛЬЯ  
ОБЖАРЕННЫЕ В ФИРМЕННОМ  
СОУСЕ BBQ**

# Пастата из копченой рыбы с чесночными гренками



## Технология приготовления:

Пастата - это текстурный соус крем. Сначала мы коптим треску, затем пассируем лук и мелко рубим, чтобы паста стала нежной.

Чесночные гренки готовим во фритюре, образуя хрустящую корочку, но сохраняя мягкость внутри.

---

**Состав:** копченая треска, пассированный лук, майонез, ржаной хлеб с чесноком и маслом, свекольная пыль.

**Как есть (в момент выноса блюда):**

Рекомендуем взять пиво.

**ДЛЯ ПАСТАТЫ КОПИМ РЫБУ →  
ГРЕНКИ ВО ФРИТЮР**

# Сэндвич с пастроми



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Ешьте сэндвич параллельно с салатом коу-слоу.

**Фишка! Настоящий мясной сэндвич: мясо преобладает над хлебом. В нем так много мяса, что салат туда просто не вместился и мы положили его отдельно.**

## Технология приготовления:

Говядину для этого сэндвича мы готовим в нашем смокере при низкой температуре (меньше 100 градусов, подробный рецепт знает только шеф, это его авторская технология). Затем нарезаем тонкими пластиками и добавляем соус на основе кунжутного масла, соевого соуса и специй.

Отдельно подаем горчичный соус и салат коу-слоу.

---

**Состав коу-слоу:** яблоко, белокочанная, краснокочанная капуста, морковь, хорватская заправка.

**Состав пастроми:** ростбиф из смокера, деревенский хлеб, горчичный соус.

**ПАСТРАМИ В СМОКЕРЕ.**

# Карпаччо



**Как есть (в момент выноса блюда):**  
Рекомендую взять к карпаччо красное вино и крепкий алкоголь.

## Технология приготовления:

Карпаччо мы делаем из ленивой мышцы бычка, которую сложно вкусно приготовить. Благодаря новой технологии, которой владеет шеф, мясо получается нежным, а вкус - многогранным. Все подробности он не рассказывает, но мы знаем, что замороженное мясо тонко нарезается и подается с кунжутной заправкой, рукколой и сыром.

---

**Состав:** ленивая мышца, пармезан, руккола, кунжутная заправка, черный перец (посыпается).

# Ростбиф



**Как есть (в момент выноса блюда):**  
Возьмите к ростбифу пиво или крепкий алкоголь.

## Технология приготовления:

Это не классический рецепт. Мы готовим ростбиф по технологии низкотемпературного приготовления и в несколько этапов.

Сначала большой кусок мяса покрываем дижонской горчицей и черным свежемолотым перцем, затем подвергаем стрессовой обжарке (альтернативный отруб – глазной мускул сжимается), благодаря чему ростбиф приобретает дьявольскую корочку из перца.

И после коптим 6 часов в нашем смокере по американской технологии медленного копчения.

---

**Состав:** ростбиф, руккола, запеченный болгарский перец, кунжутная заправка.

**МАРИНУЕМ → СТРЕССОВАЯ  
ОБЖАРКА → СМОКЕР**

# Лосось с драником и сырным кремом



## Как есть (в момент выноса блюда):

Отрежьте драник, затем намажьте сырный крем вилкой на драник, сверху положите лосось.

## Технология приготовления:

Большой драник с лососем шеф посола. Отличается сочетанием температур: горячий драник, холодный лосось, холодный соус, заставляют играть вкусовые рецепторы.

---

**Состав:** картофельный драник с зеленью, лосось шеф посола, крем чиз, грин заправка, базилик, руккола.

# Кесадилия с кон-карне



**Как есть (в момент выноса блюда):**  
Предложить сметану, и есть вместе с ней.

**Фишка! Большое количество начинки в тонкой лепешке.**

## Технология приготовления:

В начинку кесадилии кон-карне мы добавили специи для brisketa, баланс специй знает только шеф и держит это в секрете. Мексиканская и тexasская кухня в интерпретации ГЦ.



**Состав:** сыр гауда, рубленое мясо говядины и свинины, кукуруза, красная фасоль, кукурузная лепешка.

**Украшение:** соус сальса, перец халапеньо, кинза.

**ОБЖАРЕНА НА  
ТЕППАНЕ**

# Цыпленок в панировке из попкорна



## Как есть (в момент выноса блюда):

- Перед тем как есть перемешайте попкорн с соусом.
- Возьмите пиво к этой закуске, подойдет любое.

## Технология приготовления:

Мы закоптили попкорн! Да, это возможно. Во время нагревания попкорна, когда лопаются зерна, мы пускаем внутрь дым и попкорн становится копченым. А еще мы запанировали красное мясо цыпленка в попкорне и подаем все это с кисло-сладким соусом.

---

**Состав:** красное мясо цыпленка, поп-корн, соус Чивас ригал, кинза.

**ФРИТЮР**

# Тар-тар из опалённого лосося



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Вам принести хлеб к тар-тару?

## Технология приготовления:

Лосось мы нарезаем кубиками по 6-7 мм, добавляем соус терияки и опаливаем его с помощью технологии открытого огня. К тар-тару мы добавляем свежие огурцы конкассе - у них срезается шкурка и вынимаются семечки. Шеф использует специальную крупную нарезку для огурцов, только так они не дают сок.

---

**Состав:** опаленный лосось, соус терияки, огурцы конкассе, сметана+укроп, чёрный молотый перец, микрозелень (ростки гороха, либо щавель).

**ОПАЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ**

# Тайские креветки



**Как есть (в момент выноса блюда):**  
Рекомендуем взять бокал пива.

## Технология приготовления:

Тигровые креветки в кисло-сладком соусе.

*! Креветки острые за счет кляра на основе перца чили.*



---

**Состав:** тигровые креветки во фритюре, айсберг, перец чили, соус чивас ригал, кинза.

# Ассорти из мясных деликатесов



**Состав:** сало собственного соленья, запеченная буженина, говяжий язык, ростбиф, малосоленые огурцы, томаты собственного посола, китайская пекинская капуста (капуста маринованная в пасте кимчи), соус кунжутный, укроп.

---

**ФИРМЕННЫЙ РОСТБИФ (СТРЕССОВАЯ ОБЖАРКА+СМОКЕР)**

**Как есть (в момент выноса блюда):**

Рекомендуем взять крепкий алкоголь.

# Ассорти сыров



**Состав:** сыр с белой плесенью Бри, сыр с голубой плесенью, твёрдый терпкий сыр, брынза, копчено-печеная тыква, заправленная мёдом. Подается с ломанной фоккачой, приготовленной в дровяной печи с итальянским миксом пряностей.

**Как есть (в момент выноса блюда):**

Предлагаем мёд к сырам.

**СУПЫ**

# Костровая уха со сморребродом



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Рекомендуем взять водку Онегин к ухе.

**Фишка! Полноценное блюдо - это не просто суп. Смореброд – сытное дополнение, которое позволяет насытиться блюдом.**

**Технология приготовления:**

Запекали картофель в костре? Помните этот вкус? Мы запекаем наш картофель для сморреброда в углях, чтобы усилить вкусовые ощущения. Уху мы готовим из семги, добавляем туда картофель бэби с гриля, за счет чего появляется аромат костра.

**Состав:** рыбный бульон (на лососевых), лосось, костровой картофель, томаты, лук репчатый, лук зеленый, укроп.

**Сморреброд:** хлеб, мелкая рыбешка (килька), масло копченое, картофель костровой мятый, лук красный маринованный, ржаной хлеб.

**КОСТРОВОЙ КАРТОФЕЛЬ+  
МАСЛО ХОЛОДНОГО  
КОПЧЕНИЯ НА  
СМОРЕБРОДЕ**

# Борщ



## **Как есть (в момент выноса блюда):**

Хлеб со слайсами из свиной грудинки и борщ не оставит чувства голода, ешьте вприкуску.

**Фишка ! Полноценное блюдо суп + бутерброд.**

## **Технология приготовления:**

Борщ от ГЦ мы делаем из говяжьей грудинки, предлагаем с хлебом и слайсами копченой свиной грудинки из домашней коптильни.

---

**Состав:** наваристый говяжий бульон, капуста, картофель, говяжья грудинка.  
**Подача:** обжаренный деревенский хлеб с салом, чеснок, сметана, укроп.

**САЛО СОБСТВЕННОГО  
СОЛЕНЬЯ+ ОБЖАРЕННЫЙ  
ХЛЕБ**

# Солянка



## Технология приготовления:

Мы перенесли традиционное сочетание мяса с маринованными овощами в суп и получилась наша солянка на бочковых зеленых томатах и огурцах. Сначала мы готовим цыпленка на вертеле, затем вместе с говядиной жарим в смокере.

---

**Состав:** наваристый говяжий бульон, бочковые огурцы, маслины, оливки, цыпленок с вертела, говяжья грудинка (брискет), лук репчатый, помидоры бочковые, специи к брискету.

**Подача:** сметана, петрушка, лимон.

# Том ям



## Как есть (в момент выноса блюда):

Чтобы сбавить остроту мы подаем для вас рис.

**Фишка! Костровая вешенка, обожженные томаты, лук и лайм.**

## Технология приготовления:



Это том ям на основе кореньев, кокосового молока, с костровыми вешенками и морепродуктами. Томаты, лук и лайм обжигаем по технологии открытого огня, поэтому появляется аромат костра.

Мы предлагаем вам 3 степени остроты: минимальная, средняя и максимальная.

*! Даже при минимальной остроте суп будет острым.*

*! Слишком горячим суп сделать невозможно, так как кокосовое молоко может свернуться.*

**Состав:** паста том ям, куриный бульон, кокосовое молоко, стебель лемонграсса, корень галанга, кинза, костровые вешенки, мидии в створках, кальмары, креветки, лук, томаты обожженные.

**Подача:** лайм, лист салата айсберг, рис.

**САЛАТЫ**

# Оливье с brisketом



## Технология приготовления:

Рецепт классического оливье с нашим briskетом, который мы готовим 16 часов, а потом срезаем куски с отруба специально для этого салата.

---

**Состав:** морковь печеная, картофель отварной, огурец малосольный, лук красный, консервированный горошек, briskет, ростки гороха, свекольная пыль, заправка Хорватская и дрессинг Грин.

**БРИСКЕТ-СМОКЕР**

# Цезарь с цыпленком/креветками



## Технология приготовления:

После заказа мы срезаем мясо цыпленка с нашего вертела, обжариваем и подаем горячим в салате с рассыпчатыми картофельными крутонами.

Креветки обжариваются с чесноком.

**Состав:** салат айсберг, томаты обожженные, цыпленок с вертела/креветки, пармезан, крутоны, заправка Цезарь.

**ЦЫПЛЕНОК – ВЕРТЕЛ +  
ТОМАТЫ ОБОЖЖЕННЫЕ**

# Греческий салат



## Технология приготовления:

Большой кусок греческого сыра перед подачей мы обжигаем с помощью технологии открытого огня, так раскрывается вкус и знакомый всем салат ощущается по-новому.

---

**Состав:** патиссоны маринованные, кабачок, огурец конкассе, томаты, айсберг, лук красный, перец болгарский, греческий сыр обожженный, заправка Грин.

**ОБОЖЖЕННЫЙ  
СЫР**

# Садовый салат



## Технология приготовления:

Для этого салата мы готовим кукурузу на гриле. Так овощи пропитываются ароматом гриля.

*! Отлично подойдет к мясным блюдам на гарнир.*

---

**Состав:** редис, огурец, помидор, лук красный, кукуруза в початках костровая, базилик, укроп, петрушка.

**Заправка:** оливковое масло.

**КУКУРУЗА-  
ГРИЛЬ**

# Салат с мраморной говядиной



## Технология приготовления:

Мы готовим говядину (мраморный лопаточный отруб) для салата способом су-вид.

---

**Состав:** руккола, перепелиные яйца, айсберг, сельдерей, лук красный перо, томаты обожжённые, болгарский печенный перец, говядина, пармезан, заправка Грин, имбирный соус.

# Салат по мотивам рецепта Нисуаз от Горячего Цеха



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Тщательно перемешайте все ингредиенты с соусом.

**Технология приготовления:**

Соус для нисуаза шеф делает из копченой мелкой рыбы, потом разминает ее и смешивает с остальными ингредиентами.

---

**Состав:** лук перо красный, оливки, картофель костровой, томаты обожженные, айсберг, базилик, укроп, огурец малосольный, треска, шпинат, каперсы, куриное яйцо всмятку маринованное в свекольном фреше, заправка Грин и свекольная пудра заправка нисуаз.

**ОБОЖЖЕННЫЕ ТОМАТЫ +  
КОСТРОВОЙ КАРТОФЕЛЬ**

# Салат с морепродуктами



## Технология приготовления:

Этот салат из свежих овощей мы заправляем соусом грин ( как говорит шеф «дрессинг из зеленого соуса»). Морепродукты обжариваем на раскаленной сковороде с добавлением чеснока, черри и сливочного масла. За счет обжарки появляется естественный соус - это сок от морепродуктов (из мидий выходит морская вода), томатов и растопленного масла.

---

**Состав:** айсберг, руккола, черри томаты, огурцы свежие, лук репчатый, сельдерей, морковь свежая, кальмар, креветки, мидии в створках, масло укропное, опаленный лимон, чеснок, заправка Хорватская.

**МОРЕПРОДУКТЫ ОБЖАРЕННЫЕ  
НА СКОВОРОДЕ**

# Мясной салат от Горячего цеха



**Технология приготовления в составе:**

4 вида мяса. Приготовленные по 4 разным технологиям в сочетании с костровым картофелем и соленьями

---

**Состав:** копченая индейка, цыпленок с вертела, язык отварной, буженина, огурец малосолёный, малосольные томаты черри, костровой картофель, укроп, свекольная пудра, заправка кунжутная.

**КОПЧЕНАЯ ИНДЕЙКА+ЦЫПЛЕНОК С ВЕРТЕЛА**

# ВЫПЕЧКА

\*Наша пицца готовится в неаполетанском стиле.

# Брускетта с индейкой горячего копчения



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Рекомендуем белое вино.

**Технология приготовления:**

Мы подаем брускетту на обжаренном хлебе (деревенском), сверху кладем огурец и редис, которые замешиваем в хорватском соусе. Затем кладем тонкие пластики индейки горячего копчения из смокера, и сверху добавляем салат руккола с дрессингом грин.

*! Если гость просит порезать, не рекомендуем разрезать брускетту более чем на 2-3 части.*

**Состав:** хлеб деревенский обжаренный, огурец свежий соломкой, редис соломкой, индейка копченая, руккола, заправка Грин и Хорватская.

**КОПЧЕННАЯ  
ИНДЕЙКА**

# Брускетта с овощами и моцареллой



## Технология приготовления:

В брускетту добавляем рассольную моцареллу и томаты. Болгарский перец мы запекаем на гриле на открытом огне, появляется аромат костра. Еще добавляем маринованный патиссон толщиной 2 мм и соус грин. Только в горячем цехе вы найдете сочетание рассольной нежной моцареллы и патиссона.

*! Если гость просит порезать, не рекомендуем разрезать брускетту более чем на 2-3 части.*

---

**Состав:** хлеб деревенский обжаренный, патиссоны, свежий томат, перец запеченный, моцарелла, руккола, заправка Грин.

**КОСТРОВОЙ БОЛГАРСКИЙ  
ПЕРЕЦ**

# Брускетта с мраморной говядиной



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Рекомендуем красное вино.

**Технология приготовления:**

Говядина для брускетты готовится по технологии су вид: ее помещают в вакуум, чтобы сохранить все соки и ароматы мяса. Добавляем черри томаты, рукколу, сельдерей. Заправляем имбирным соусом на основе имбиря и соевого соуса, а еще делаем дрессинг грин.

*! Если гость просит порезать, не рекомендуем разрезать брускетту более чем на 2-3 части.*

**Состав:** хлеб деревенский обжаренный, сельдерей, грин, мраморная говядина, руккола, томаты черри, заправка имбирная.

# Брускетта с лососем и сливочным сыром



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Рекомендуем белое, розовое вино или виски.

**Технология приготовления:**

Брускетта с лососем слабой соли отличается нежным сочетанием соуса на основе творожного сыра, огурцов и томатов. Сверху на брускетту кладем рукколу и делаем дрессинг грин.

*! Если гость просит порезать, не рекомендуем разрезать брускетту более чем на 2-3 части.*

---

**Состав:** томаты свежие , хлеб деревенский обжаренный, лосось слабой соли, огурцы конкассе, руккола, заправка Грин, заправка крем-чиз.

# Пирог с капустой и briskетом



## Технология приготовления:

Этот открытый пирог мы готовим в печи за 1 минуту. За 30 секунд до его приготовления добавляем пластики тонко нарезанного briskета и убираем пирог обратно в печь. В нем очень много начинки, а тонкий слой теста позволяет ее ощутить полностью.

*! Уточняем у гостей, порезать ли им пирог.*

**Состав:** дрожжевое тесто для хачапури, капуста жареная, briskет, томаты, руккола, приправа для briskета, Грин заправка.

**БРИСКЕТ ИЗ СМОКЕРА+ТУРЕЦКАЯ  
ТЕХНОЛОГИЯ ОТКРЫТОЙ  
ЛОДОЧКИ-ПИДЕ**

# Пирог с треской



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Добавьте подкопченное сливочное масло в пирог.

**Технология приготовления:**

Пирог по турецкой технологии «пиде» мы готовим в нашей печи. У него очень тонкое тесто, что позволяет раскрыть вкус начинки из трески горячего копчения, картофеля и лука

---

**порей**  
**Состав:** лук порей, репчатый, сливочное масло, картофельное пюре, треска, томаты, руккола, Грин заправка.

**ТУРЕЦКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ  
ОТКРЫТОЙ ЛОДОЧКИ-ПИДЕ**

# Пицца с brisketом



## Как есть (в момент выноса блюда):

- Рекомендуем борт пиццы закручивать в середину и есть как трубочку.
- Рекомендуем темное пиво и виски.

## Технология приготовления:

Мы делаем пиццу вручную. Тесто в пицце ферментированное (легкое, минимальное кол-во живых дрожжей) с неровными краями, только что приготовленное в цехе. Мы сделали его тонким, чтобы вы лучше распробовали наш brisket в специях, секрет баланса которых знает только шеф.

**Состав:** дрожжевое тесто (ферментированное), соус из сладких томатов, сыр моцарелла кубиками, brisket, тexasские специи, Грин.

# Пицца Маргарита с моцареллой



## Как есть (в момент выноса блюда):

- Рекомендуем борт пиццы закручивать в середину и есть как трубочку.
- Рекомендуем взять вино.

## Технология приготовления:

Мы испекли для вас маленькую Италию в настоящей дровяной печи. Тесто в пицце ферментированное (легкое, минимальное кол-во живых дрожжей) с неровными краями, только что приготовленное в цехе.

---

**Состав:** тесто дрожжевое (ферментированное), соус из сладких томатов, сыр моцарелла рассольный, базилик, грин.

# Пицца с опалённым лососем



## Как есть (в момент выноса блюда):

- Рекомендуем борт пиццы закручивать в середину и есть как трубочку.
- Рекомендуем взять вино.

## Технология приготовления:

Настоящее тесто, с неровными краями, тонким центром, только что приготовленное в цехе. Тесто очень лёгкое, за счет того, что оно ферментируется. С нежным сырным соусом и опаленным лососем слабой соли.

Обжигаем с помощью технологии открытого огня.

---

**Состав:** дрожжевое тесто (ферментированное), соус из сладких томатов, сыр моцарелла в кубиках. После того, как эту основу пропускают через печь, мы выкладываем соус крем-чиз и опаленный лосось. Сверху посыпается рукколой. Заправка грин.

# Пицца Горячий цех



## Технология приготовления:

Настоящее тесто, с неровными краями, тонким центром, только что приготовленное в цехе. Тесто очень лёгкое, за счет того, что оно ферментируется.

Цыпленок с вертела, индейка горячего копчения, поркетта из смокера.

---

## Как есть (в момент выноса блюда):

- Рекомендуем борт пиццы закручивать в середину и есть как трубочку.
- Рекомендуем взять пиво или виски.

**Состав:** дрожжевое тесто (ферментированное), соус из сладких томатов, цыпленок с вертела, копченая индейка, поркетта, кунжутный соус, руккола, грин.

# Пицца с цыпленком с вертела



## Как есть (в момент выноса блюда):

- Рекомендуем борт пиццы закручивать в середину и есть как трубочку.

## Технология приготовления:

Настоящее тесто, с неровными краями, тонким центром, только что приготовленное в цехе. Тесто очень лёгкое, за счет того, что оно ферментируется.  
Цыплёнок с вертела.

---

**Состав:** дрожжевое тесто (ферментированное), соус из сладких томатов, цыпленок с вертела, сыр моцарелла кусочками, руккола, грин.

# Хачапури с томатами и зеленью



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Рекомендуем отламывать края хачапури и макать в желток.

**Технология приготовления:**

Хачапури из разряда честной и понятной кухни: запеченный хлеб, начинка из нежного сыра и сладкие томаты с зеленью – простые сочетания с насыщенным вкусом.

---

Состав: дрожжевое тесто для хачапури, сыр брынза, сыр сулугуни, желток, сладкие томаты, базилик, укроп, грин, сливочное масло.

# Хачапури с копченым сыром и подкопченным маслом



## Как есть (в момент выноса блюда):

Рекомендуем отламывать края хачапури и макать в желток.

## Технология приготовления:

Для этого хачапури мы коптим сыр в вертикальной камере копчения смокера и добавляем туда подкопченное масло. Такой копченый хачапури есть только в ~~Горячем цехе.~~

**Состав:** дрожжевое тесто для хачапури, сулугуни и брынза холодного копчения, копченное масло, желток.

**ВЕРТЕЛ**

# Лапша с цыпленком с вертела (с бараниной из печи)



## Технология приготовления:

Мясо цыпленка (баранина – в печи) для этой лапши мы готовим на вертеле, а капусту обжариваем на гриле. За каждым ингредиентом этого блюда стоит своя огненная технология, которая придает ему аромат костра.



*! Лапша в азиатском стиле: достаточно жирная и с остринкой.*

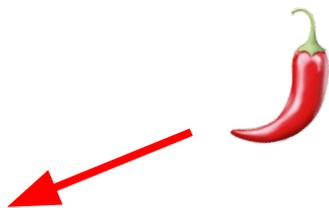
---

**Состав:** лапша яичная, цыпленок с вертела (баранина из печи), красный лук, чеснок, перец болгарский, томаты, вешенки костровые, капуста пекинская (маринуется в пасте кимчи), перец чили, соус Шрирача, кунжутное масло, стебель кинзы, азиатский соус.

**Украшение:** зеленый лук

**КОСТРОВАЯ ВЕШЕНКА+  
ЦЫПЛЕНОК С ВЕРТЕЛА / БАРАНИНА  
ИЗ ПЕЧИ**

# Денер из цыпленка на шпажке или в пите



## Технология приготовления:

Мясо с вертела мы подаем на тонком шампуре. Готовится в течение целого дня на вертеле. Это самое быстрое мясо с гриля, мы сразу срезаем его с вертела и через 15 минут денер уже будет у вас.

Мы можем завернуть денер в питу с соусом (хорватским), а можем подать на шпажке без соуса, чтобы вы лучше ощутили вкус мяса.

***! В денере в пите все ингредиенты смешаны сразу, поэтому он будет острый.***

---

**Состав:** цыпленок с вертела, лаваш, томаты свежие, красный лук, микс маринованных перцев (чили, хлопанье), корнишоны маринованные, кинза, мята, сумах.

**ГРИЛЬ**

# Стейк из семги на гриле



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Рекомендуем взять бокал вина.

## Технология приготовления:

Готовим пасту способом альденте. Затем на раскаленной сковороде обжариваем шпинат на зеленом масле, добавляем туда пасту и затягиваем все с помощью соуса, который образовался. Стейк из лосося мы готовим на гриле, кладем его сверху на пасту, после чего обжариваем его с помощью технологии открытого огня, чтобы соус терияки заглазировался.

---

**Состав:** паста конкилье ригате, шпинат, зеленое сливочное масло, стейк из лосося под соусом терияки.

# Бифштекс из мраморной говядины



## Как есть (в момент выноса блюда):

Чтобы попробовать бифштекс в сочетании, ешьте его в прикуску с перцем и капустой.

## Технология приготовления:

Мы готовим бифштекс на открытом огне на гриле при температуре 300 градусов. Используем специи для поркетты: они придают копченый аромат бифштексу.

*!Можем приготовить прожарки medium и medium well.*

*! Прожарка по умолчанию – Medium Well.*

---

**Состав:** рубленая говядина, капуста маринованная с хреном, микс перцев халапеньо, ростки гороха.

# Бифштекс из птицы



## Технология приготовления:

Мы готовим бифштекс на открытом огне на гриле при температуре 300 градусов.

**Состав:** индейка (белое мясо), цыплёнок (красное мясо), микс перцев халапеньо, капуста кимчи, огурец слабой соли, маринованный патиссон.

# Бифштекс из говядины и свинины



## Технология приготовления:

Мы готовим бифштекс на открытом огне на гриле при температуре 300 градусов. Костровой картофель и маринованная вешенка.

---

**Состав:** рубленное мясо (свиная шея, вырезка говяжья), вешенка маринованная, картофель печёный, ростки гороха.

# Бифштекс из баранины



## Технология приготовления:

Мы готовим бифштекс на открытом огне на гриле при температуре 300 градусов. Шейный отруб.

---

**Состав:** капуста кимчи, маринованный патиссон, микс перцев халапеньо, огурец слабой соли.

# Цыпленок с зеленой гречкой



## Технология приготовления:

Цыпленка жарим на гриле, сладкие томаты обжигаем с помощью технологии открытого огня, от высоких температур соус из сыра с голубой плесенью (горгонзола) в сливках плавится и получается легкое (за счет зеленой гречки), но сытное блюдо.

---

**Состав:** жаренный на гриле цыпленок (филе красного мяса), томаты, мята, базилик, сыр горгонзола, зеленая гречка.

## Как есть (в момент выноса блюда):

Рекомендуем вермут, сухое вино.

# Стриплойн



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Рекомендуем пиво, красное вино, виски.

## Технология приготовления:

Большой стейк весом 400 граммов (в сыром виде) из мраморной говядины мраморности prime мы обжариваем на гриле до нужной прожарки. Подаем с печеным костровым картофелем. Поливаем соусом демигляс (соус готовится в течении 48 часов).

*! Рекомендуемые прожарки: medium, medium well.*

---

**Состав:** стриплойн (поясничный отруб с жировым манжетам), картофель костровой, демигляс.

# Рибай



**Фишка! Рибай мы панируем в пряных тexasских специях.**

## Технология приготовления:

Это не классический рибай. Сначала стейк мы панируем в пряных тexasских специях, за счет этого появляется новый вкус (предупредить гостя о панировке в специях, если захотят без специй, приготовим классический рибай) и жарим на гриле. (400 гр в сыром).

***! Рекомендуемые прожарки: medium, medium well.***

---

**Состав:** рибай ( спиной отруб, толстый край от 5 до 12 ребра), специи к brisketu, картофель костровой, перец халапеньо, копченое масло.

# Шато бриан с корочкой из сыра



## Как есть (в момент выноса блюда):

Разрежьте стейк, перемешайте со шпинатом, грибами и соусом демиглас и ешьте все вместе.

## Технология приготовления:

Мы готовим стейк на гриле, его отличительная особенность – это корочка из сыра с белой плесенью. После того, как стейк уже положили на картофельное пюре, шпинат и добавили грибы, мы поджигаем сыр с помощью технологии открытого огня, он плавится и получается корочка.

*! Рекомендуемые прожарки:  
medium rear, medium.*

**Состав:** шампиньоны, шпинат, лук репчатый, масло укропное, пюре картофельное, говяжья вырезка- ленивая мышца (Шатобриан), сыр бри, соус демиглас.

# Шейка ягненка



## Технология приготовления:

Шейку этого ягненка мы сперва обжариваем на гриле, затем томим при низкой температуре с овощами, красным вином и специями.

---

Состав: шея на кости, капуста тушенная, соус демиглас.

## Как есть (в момент выноса блюда):

Ешьте шейку параллельно с гарниром из квашеной капусты.

# Стейк из свинины с капустой и вешенками



## Технология приготовления:

Стейк из свиной шеи мы жарим на гриле, затем панируем в специях для поркетты. Чтобы капуста сохранила все соки и вкусы, мы готовим ее способом су-вид (в вакууме), затем обжариваем на открытом огне. Для большего аромата костра добавляем костровую вешенку. Заправляем ирландским соусом.

*! Капуста с остринкой.*

---



**Состав:** стейк из свинины, вешенка костровая, капуста белокочанная маринованная, морковь аль денте и чеснок) делаются в – су-вид с пастой кимчи. Ирландский соус.

**CMOKEP**

# Брискет



## Как есть (в момент выноса блюда):

- Чтобы правильно прочувствовать вкус брискета, нужно отрезать его поперёк волокон. (так в куске на вилке будет и край в специях, и жировая прослойка)
- Попробуйте брискет с крафтовым пивом или виски.

## Технология приготовления:

Наш брискет, прежде чем попасть на стол, проходит долгий этап приготовления. Для начала бычка (мраморного) 180 дней кормят кукурузой, затем мы готовим его грудной отруб более 16 часов в нашем смокере по технологии slow cooking, маринуем в 16 специях, секрет баланса которых знает только шеф и только потом подаем для вас.

*! У грудины высокая мраморность (большое количество жировых прослоек).*

---

**Состав:** брискет с миксом из 16 специй, картофельное пюре, патиссоны маринованные, ростки гороха, соус барбекю GC, грин.

# Ребра



## Как есть (в момент выноса блюда):

- Возьмите к ребрам пиво.
- Заберите ребро с собой, оно очень сытное и если вы его не осилите мы упакуем его для вас.

## Технология приготовления:

Целое большое свиное ребро мы готовим в смокере в тexasских специях. Перед подачей мы его глазируем в соусе барбекю и слегка обжариваем на гриле.

Если гость захочет, можем сделать без соуса.

---

**Состав:** ребра из смокера маринованные в горчице и специях для свинины, соус барбекю GC, микс маринованных перцев, грин.

# Рваная поркетта с соусом BBQ



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Ешьте вместе с салатом коу-слоу и соусом.

## **Технология приготовления:**

Свиную лопатку мы замариновали и приготовили по технологии slow cooking. Мясо запекаем в смокере более 8 часов при температуре не более 120 градусов до полного распада на волокна и когда поркетта готова, мы достаем ее из смокера и вы увидите, что кость сама отходит от мяса.

А наш соус BBQ ГЦ мы готовим на ольховых щепках из смокера, которые сжигаются, на основе корней готовится соус и настаивается целые сутки.

---

**Состав:** рванная поркетта с соусом BBQ GC, салат коул-слоу, горчичный соус, обжаренный деревенский хлеб.

# Цыплёнок из смокера с соусом BBQ



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Возьмите темное пиво к цыпленку.

## Технология приготовления:

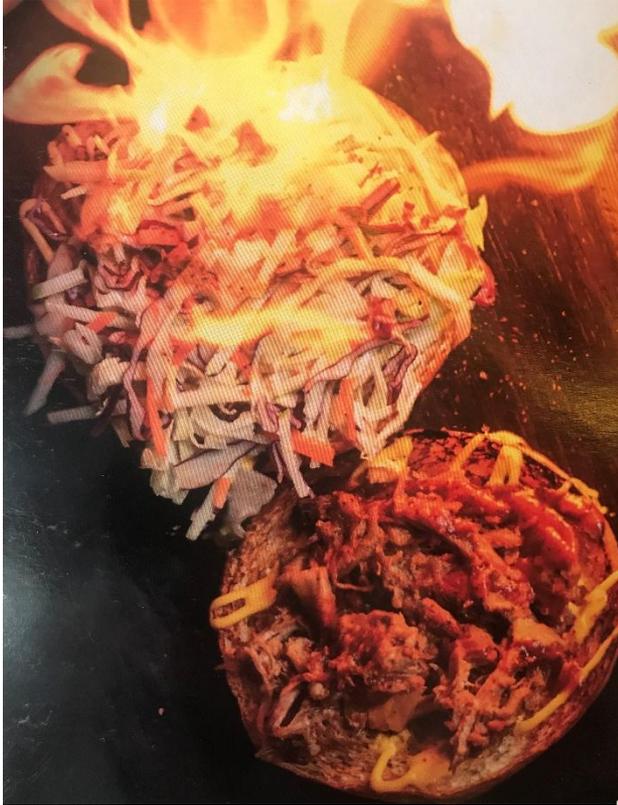
Целого цыпленка мы маринуем в техасских специях и готовим на открытом огне в смокере при температуре не выше 120 градусов. Достаем, разрезаем пополам и половину делим на 4 части перед подачей.

А наш соус BBQ ГЦ мы готовим на ольховых щепках из смокера.

---

**Состав:** цыпленок, патиссоны маринованные, микс маринованных перцев, ростки гороха, соус BBQ GC, заправка грин.

# Бургер с рваным мясом



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Рекомендуем есть бургер руками.

**Технология приготовления:**

Бургер мы готовим с говядиной, которая готовится в смокере до полного распада мяса на волокна. Добавляем в бургер салат коул слоу.

---

**Состав:** рваная говядина, булочка, соус BBQ GC, соус горчичный, салат коу- слоу.

# Бургер с brisketом



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Рекомендуем есть бургер руками.

## **Технология приготовления:**

Brisket для бургера, прежде чем попасть на стол, проходит долгий этап приготовления. Мы готовим его 16 часов в смокере на открытом огне, маринуем в 16 специях, секрет баланса которых знает только шеф.

---

**Состав:** brisket, булочка, соус барбекю, соус горчичный, салат коу-слоу.

# Бургер с бифштексом



## Технология приготовления:

Бифштекс из мраморной говядины обжаривается на гриле до прожарки Medium Well.

---

**Состав:** картофельная булка, салат коу-слоу, классический бифштекс из говядины, соус BBQ GC, горчичный соус.

## Как есть (в момент выноса блюда):

Рекомендуем есть бургер руками.

# Карбонара с копченым беконом



## Технология приготовления:

Для карбонары мы используем полые спагетти по 9 мм (букатини), чтобы соус проник внутрь пасты и усилил ее аромат. Готовим с беконом собственного копчения и поркеттой, которая становится ~~частью соуса.~~

## Как есть (в момент выноса блюда):

- Тщательно перемешайте пасту с желтком, чтобы желток стал частью соуса.
- Используйте вилку и ложку чтобы есть было удобнее.

**Состав:** лапша, копченый бекон, поркетта, сливки, желток, сыр, ростки гороха, лук, чеснок, белое вино.

# Шакшука с рванным мясом



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Макайте хрустящий хлеб в соус и ешьте вместе с блюдом.

**Технология приготовления:**

Для шакшуки мы коптим говядину в смокере, ставим сковороду в печь.

***!Блюдо острое за счет специй.***

---

**Состав:** копченая говядина, томаты свежие, чеснок, лук репчатый, соус томатный для шакшуки, болгарский перец, чили перец, яйца куриные, соус сливочный намазывается на обжаренный хлеб.

**Украшение:** кинза, базилик, укроп, петрушка, приправа брискет.



**ПЕЧЬ**

# Жаренный картофель со сметаной и красной икрой



**Как есть (в момент выноса блюда):**

К картофелю с икрой рекомендуем взять водку.

**Технология приготовления:**

Картофель мы обжариваем в большом количестве масла, затем выкладываем в сковороду, и подпекаем в нашей дровяной печи вместе с луком и маслом, достаем, и добавляем сметану, красную икру и зелень.

---

**Состав:** жаренный картофель со сметаной и красной икрой из печи, укроп, заправка грин.

# Бефстроганов



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Рекомендуем взять водку

## **Технология приготовления:**

Наш бефстроганов мы готовим из нежной говяжьей вырезки обжаренной на раскаленном масле и протомлённой в сливочно-горчичном соусе.

А подаем мы его с картофельным пюре, маринованной вешенкой и луком фри.

---

**Состав:** вырезка говядины, вешенка маринованная, сливки, ирландский соус, лук репчатый, пюре картофельное, укроп, лук фри.

# Грудина говядины, томленая в печи на тыкве



**Как есть (в момент выноса блюда):**

Разорвите мясо вилкой и перемешайте с тыквой и соусом.

**Технология приготовления:**

Грудину и тыкву мы запекаем в печи. Говядину томим длительное время, после – **глазируем** в соусе демиглас. Тыкву готовим в печи, после даем жару со специями на гриле. А в конце еще и обжигаем с помощью технологии открытого огня.

*! Очень насыщенный вкус соуса.*

---

**Состав:** грудина томленная в соусе демиглас, тыква запеченная, приправа брискет, грин.

# Голень ягненка



## Технология приготовления:

Голень шеф обжаривает на гриле и далее томит вместе с овощами, затем овощи протираются в соус. Еще шеф делает дрессинг из зеленого соуса. Подаем с картофельным пюре и соусом демиглас.

---

**Состав:** голень ягненка, соус голяшки (овощной с пряностями), грин заправка, демиглас.

# Запеченная семга с овощами



## Технология приготовления:

Семгу мы запекаем с цуккини, сельдереем, томатами в печи под сливочным соусом

---

**Состав:** семга, сельдерей, цуккини, томаты, лук красный, чеснок, масло сливочное, сливки, тимьян, грин заправка.

# Синекорый палтус



## Технология приготовления :

Палтус – морская белая рыба. Запекаем в печи с оливковым маслом и фенхелем, подаём со свежим салатом.

---

**Состав:** палтус на кости, зеленый салат (свежие огурцы, киви, цуккини с гриля, руккола, айсберг, укроп, базилик, зеленый лук, заправка Грин.

Как есть (в момент выноса блюда):

- Рекомендуем взять белое вино.

**Фишка! Палтус надо есть вместе с салатом и обязательно зацепить кусочек киви.**

# ГАРНИРЫ

## ОВОЩИ ГРИЛЬ

**Состав:** кукуруза, свекла, морковь острая, капуста кимчи, картофель, тыква).

## КАПУСТА ГРИЛЬ

**Состав:** капуста кимчи, обжаренная на гриле.

## ВЕШЕНКА ГРИЛЬ

**Состав:** свежая вешенка, обжаренная в копченном масле.

## МЯТЫЙ КАРТОФЕЛЬ

**Состав:** костровой картофель, мятый со сливочным копченным маслом.

## КУКУРУЗА ГРИЛЬ

**Состав:** цельная кукуруза, обжаренная на гриле.

## ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЛЬ

**Состав:** резанный и обжаренный на гриле.

**ДЕСЕРТЫ**

# Фондан Горячий цех



## Технология приготовления:

Шоколадный фондан мы выпекаем в форме хлеба. Затем перед подачей переворачиваем хлеб, чтобы край чуть-чуть расколосся и под собственным весом шоколад вытекает сам.

---

**Состав:** шоколадный фондан, шарик сливочного мороженого, вишневое варенье, сахарная пудра, мята.

# Бельгийская вафля с яблочным припеком



## Технология приготовления:

Яблоки для вафли мы предварительно обжариваем с добавлением тростникового сахара. Затем кладем их в тесто. Когда вы отломите вафлю, вам ~~попадутся кусочки яблок.~~

**Состав:** бельгийская вафля с яблочным припеком, шариком сливочного мороженого, вишневым вареньем, сахарной пудрой и мятой.

# Медовик



## **Технология приготовления:**

Медовик перед отдачей мы посыпаем карамельным попкорном и сверху кладём шарик мороженого.

---

**Состав:** медовик, мороженое ванильное, шоколад в форме сот, поп корн карамельный.

# Чизкейк с вареньем из копчёной груши и фенхеля



## Технология приготовления:

Классический чизкейк перед отдачей посыпается тростниковым сахаром, обжигается по технологии открытого огня, поливается вареньем из копченой груши.

---

**Состав:** чизкейк классический, варенье из груши (груша, сахар тростниковый, винный уксус, семена фенхеля), сахар, мята.

# **СОУСА И ЗАПРАВКИ**

# **ХОРВАТСКАЯ ЗАПРАВКА**

## **Состав:**

Яичный желток, уксус винный (белый), масло подсолнечное, соль, сахар.

# СОУС BBQ GC

## **Состав:**

Кетчуп, корица, анис, гвоздика, паприка,  
горчица дижонская, сахар тростниковый.

# СОУС ЦЕЗАРЬ

## Состав:

Сметана, соевый соус, анчоусы, хорватская заправка.

# СОУС ИРЛАНДСКИЙ

## **Состав:**

Сливки, горчица дижонская, соус демиглас,  
соевый соус.

# ЗАПРАВКА ГРИН

## **Состав:**

Базилик, чеснок, петрушка, каперсы, масло оливковое  
и подсолнечное, уксус винный.

# **АЗИАТСКИЙ СОУС (НА ЛАПШУ)**

## **Состав:**

Соевый соус, устричный соус, сахар, томаты в собственном соку, кунжутное масло.

# КУНЖУТНАЯ ЗАПРАВКА

## **Состав:**

Масло подсолнечное, масло кунжутное, соевый соус,  
винный уксус, лук репчатый, горчица дижонская.

# СОУС САЛЬСА

## Состав:

Томаты свежие, лук репчатый, чеснок,  
перец халапеньо (красный), кинза.

# СОУС КРЕМ ЧИЗ

## **Состав:**

Сыр – крем творожный, сметана, укроп.

# ИМБИРНАЯ ЗАПРАВКА

## **Состав:**

Соевый соус, имбирь, чеснок, уксус малиновый, сахар, масло подсолнечное, майонез.

# **ЗАПРАВКА НИСУАЗ**

## **Состав:**

Подкопченный палтус, перец чёрный, майонез,  
рассол от огурцов, икра сельди.

# СОУС ДЕМИГЛЯС

## **Состав:**

Говяжьи кости, лук репчатый, лук порей, морковь, томатная паста, вино красное, подсолнечное масло.

# СОУС ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ

## **Состав:**

Сливки, сыр с голубой плесенью (горгонзола).

# СОУС ДЛЯ ПАСТАТЫ

## Состав:

Майонез, треска подкопченная, лук порей,  
лук репчатый, сливочное масло.

# СОУС ДЛЯ ШАКШУКИ

## **Состав:**

Перец болгарский, лук репчатый, перец чили,  
масло подсолнечное, томаты в собственном соку, кориандр.

# ТАЙСКИЙ СОУС

## **Состав:**

Соевый соус, устричный соус, вода, сахар.