

VARTAZIYA
Menu

VARTAZIYA

Restaurant

Добро пожаловать в Вартазию!

Ресторан, вдохновленный природой.

Здесь, где стихии становятся интерьером, а природа — вдохновением, мы помогаем ощутить безграничный вкус жизни через искусство еды.

Окунитесь в нашу фантазийную страну среди вулканов и буйной зелени. В самом сердце зала ниспадают ветви живой ивы, а приглушенный свет создает волшебную атмосферу уюта.

Отведайте авторские блюда из самых свежих фермерских продуктов. А по вечерам пятницы и субботы пространство оживает под редкие звуки фортепиано 1906 года и живой музыки.

Мы дарим вам природную магию на тарелке и в каждом мгновении.

Приятного аппетита!

ВАРТАЗИЯ | Друзья становятся ближе!

Ваша скидка растет с каждым визитом:



Получите 5% в подарок!
Просто отсканируйте QR-код, чтобы
активировать свою скидку!

START: 5%

PREMIUM: 10% от 250 тыс. ₽

VIP: 15% от 500 тыс. ₽



СОДЕРЖАНИЕ

Вартазия рекомендует	5
Блюда по предзаказу	7
Специалитеты	8
Холодные закуски	11
Горячие закуски	13
Салаты	15
Супы	17
Основные блюда	19
На углях	22
Гарниры	24
Аквариум	26
Японская кухня	27
Татарская кухня	30
Итальянская кухня	31
Десерты	33

При наличии аллергии просим предупредить
официанта заранее до заказа.

Внешний вид блюда может отличаться от фото в меню.

ВАРТАЗИЯ РЕКОМЕНДУЕТ

NEW

Тартар из лосося и гребешка с соусом гуакамоле

170 гр 980

Свежий лосось и гребешок нарезанный вручную,
сливается с кремовой прохладой гуакамоле, авокадо
подчеркивают пикантный вкус рыбы



NEW

Боул с киноа и креветками

250 гр 850

Нежное киноа с кремовым авокадо и сочными креветками
в обрамлении свежего микса салата и сладких томатов черри,
остро-сладкий соус Тайский чили с нотками лайма и чеснока
объединяет все компоненты в идеальную гармонию вкуса и текстуры

Хрустящие креветки в соусе том ям _ _ _ _ _ 100 гр 890

Крупные тигровые креветки, покрытые золотистой хрустящей темпурой, поливаются ярким острым соусом том ям и украшены горстью душистого кунжута

NEW

Шельфовые мидии в томатном соусе с базиликом _ _ _ _ _ 270 гр 890

Нежные шельфовые мидии, обжаренные в ароматном белом вине, томатятся в насыщенном томатном соусе и сливаются с ярким соусом песто, где базилик и чеснок дарят каждому кусочку взрыв свежести и средиземноморского тепла



Черные пельмени с судаком в сливочном соусе _ _ _ _ _ 250 гр 890

Тонкое тесто, скрывает нежную начинку из сочного судака. Пельмени подаются с икрой, а сливочный соус мягко дополняет композицию, подчеркивая деликатность рыбы и создавая гармонию вкусов

БЛЮДА ПО ПРЕДЗАКАЗУ



Карé ягненка томленое в тандыре _ _ _ _ _ за 100 гр 720

Медленное томление молодого барашка в глиняной печи позволяет раскрыть всю полноту природного вкуса мяса, сделать его удивительно нежным и буквально таять во рту

Утка горячего копчения _ _ _ _ _ 1 шт 6200

Сочное мясо домашней утки, подвергнутое деликатному процессу горячего копчения, приобретает непередаваемую глубину вкуса и чарующий аромат дыма

Лопатка ягненка томленая в тандыре _ _ _ _ _ за 100 гр 590

Этот деликатес, прошедший долгую обработку в тандыре, отличается особой мягкостью и выразительностью вкуса, которой невозможно достичь иными способами приготовления

Гусь целый горячего копчения _ _ _ _ _ 1 шт 12500

Любимец праздничных столов, потрясающе вкусный целиком закопчённый гусь порадует отменным качеством мяса и характерным ароматом дыма

СПЕЦИАЛИТЕТЫ

Вяленая утиная грудка _ _ _ _ _ 70 гр 610

Вяленое утиное филе подается с пикантной горчицей, подчеркивающей насыщенность вкуса. Ломтики утиного мяса источают тонкие ароматы, гармонично сочетаясь с легкими острыми нотками горчицы

Сыровяленый казылык из конины _ _ _ _ _ 80 гр 550

Татарская колбаса из конины подается с горчичным соусом. Сочные кусочки колбасы раскрывают богатый вкус конины, подчеркнутый острой горчинкой соуса. Это традиционное блюдо, которое сочетает в себе классические вкусы и ароматы национальной кухни



Бастурма из конины _ _ _ _ _ 80 гр 580

Пряный вкус сыровяленого мяса оттеняется нотками нежной горчицы, создавая гармоничную палитру вкусов. Ломтики конины идеально сочетаются с легким пряным ароматом и легкой остротой, добавляя изысканности этому блюду

Копченый загривок конины _ _ _ _ _ 80 гр 530

Копчёное сало молодых жеребят предлагается с пикантной горчицей, создающей идеальное сочетание мягкости сала и лёгкой остроты приправы. Это блюдо порадует любителей оригинальных гастрономических решений

Сырное ассорти 300 гр 1700

Кремовый камамбер, выдержанный пармезан, дерзкий дорблю и дымный сулугуни образуют идеальный дуэт со сладкой клубникой, сочным виноградом, хрустящими орехами и текучим золотым медом, создавая взрыв вкуса и текстуры в каждом кусочке

Овощное ассорти 530 гр 1500

Хрустящие огурцы, взрыв сладости спелого томата, яркий перец, пикантный редис и ароматный сельдерей — эта симфония свежести идеально оттеняется насыщенным соусом песто, который обволакивает каждый кусочек, даря наслаждение в каждом откушенном ломтике

Мясное ассорти 230 гр 1700

Пикантный казылык, сочная бастурма, нежная сыровяленая утиная грудка и пряная конина, подчеркнутые острой горчицей, дарят незабываемую симфонию специй и глубины каждому кусочку

Рыбное ассорти 240 гр 1850

Нежнейшие ломтики лосося, тающая во рту масляная рыба, пикантная атлантическая сельдь и роскошные тигровые креветки создают идеальную симфонию изысканного рыбного наслаждения

Фруктовое ассорти 1,5кг 2500

Сочные дольки ананаса, сладкие апельсиновые паруса, хрустящие ломтики груши, искрящийся виноград, изумрудные киви и волшебные физалисы





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тигровые креветки в сладком васаби _ _ _ _ _ 320 гр 1350

Обжаренные тигровые креветки залиты авторским соусом "сладкий васаби" и дополнены томатами черри и долькой лайма. Острый и одновременно сладковатый соус подчеркивает деликатесный вкус креветок

Севиче из гребешка с яблочным сорбетом _ _ _ _ _ 180 гр 830

Мелко нарезанные морские гребешки подаются с замороженным яблочным сорбетом и кислым соусом "юдзу". Свежесть морепродуктов прекрасно сочетается с освежающей кислотностью соуса и холодным фруктовым акцентом



Тар-тар из конины с копченной гривой _ _ _ _ _ 150 гр 750

Мелко рубленное мясо конины смешано с копчёной гривой, заправлено соевым соусом и горчицей. Легкая терпкость копченостей придаёт блюду особую глубину и оригинальность

NEW

Авокадо с апельсиновым лечо _ _ _ _ _ 150 гр 580

Кремовая мякоть спелого авокадо, томленая в густом и ароматном апельсиновом лечо с цитрусовой сладостью, получает яркий акцент от сочных ломтиков болгарского перца, создавая изысканный и освежающий вкусовой опыт

Вителло тонато 150 гр 870

Телятина с соусом "тонато" на основе консервированного тунца с каперсами, дополненного свежей рукколой, сыром пармезан, печеным перцем и оливковым маслом

Паштет из копченого лосося с баурсаком и щучьей икрой 220 гр 980

Паштет из копченого лосося, пробитый в кремообразную массу со сливочным сыром, подается с баурсаками из дрожжевого теста и щучьей икрой. Блюдо объединяет богатство вкусов в каждом элементе

**Татаки из лосося** 170 гр 1320

Свежий лосось опаливается до степени прожарки medium rare, после чего покрывается авторским соусом на основе огурца, двух видов икры и соуса "свит чили". Сочетание нежности рыбы и экзотической остроты создает уникальное впечатление

Паштет из цыпленка с вишней и молодыми шишками 150 гр 860

Нежнейший паштет из печени цыпленка подается на воздушном круассане собственного приготовления. Моченая вишня и молодые хвойные шишки добавляют необычные ноты к традиционному вкусу паштета

Ростбиф с горчичным соусом и зеленым майонезом 120 гр 890

Нежный ростбиф подается под кунжутным соусом и зеленым майонезом

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пончики из креветок 180 гр 790

Изысканные шарики из свежайших креветок, приготовленные в золотистом кляре. Гармонично сочетаются с нежнейшей микрозеленью, ярким зелёным маслом и сливочно-пряным соусом "спайс"

Запеченный баклажан с томатами и страчетеллой в сладком чили 280 гр 750

Тающая во рту мякоть запеченного баклажана, нежнейшая страчателла и сладкий соус чили с пикантной ноткой создают идеальный баланс мягкости, кремовой текстуры и сладко-острого послевкусия, которое заставляет забыть обо всём на свете



Мозговые косточки с овощным тартаром _ _ _ _ _ 460 гр 830

Нежные отварные косточки подаются с ароматным бородинским хлебом, пикантной икрой из белых грибов, чесночным маслом и хрустящим маринованным огурцом

Морские гребешки в икорном соусе с чесноком _ _ _ 185 гр 1390

Свежевыловленные морские гребешки, обжаренные на огне вместе с душистым чесноком. Добавляют особый шарм утончённые нотки икры и богатое сливочное масло. Деликатес подается с собственноручно испечённой чиабаттой

NEW

Стейк из брокколи с соусом гуакамоле _ _ _ _ _ 210 гр 720

Брокколи, обжаренный до нежности аль денте, в обрамлении сладких томатов черри, кремового гуакамоле с нотками лайма и хрустящих дробленых орехов, которые создают восхитительный контраст текстур



САЛАТЫ

Салат с лососем и страчателлой _ _ _ _ _ 290 гр 1100

Хрустящие листья салата, с копченым лососем, перепелиным яйцом, сочными томатами черри, печёным перцем, свежим огурцом в сочетании с нежной страчателлой и сливочным соусом



NEW

Салат с карамелизированной грушей и взрывной карамелью _ _ _ _ _ 155 гр 880

Свежие листья микс салата с добавлением сыра дор блю, и карамелизированная груша, подаются под манговым соусом с взрывной карамелью

NEW

Салат А-ля Цезарь _ _ _ _ _ 200 гр 780

Куриная обжаренная грудка, микс листьев салата, редис, черри. Салат заправляется имбирным соусом и пармезановым муссом

Салат с хрустящим баклажаном _ _ _ _ _ 330 гр 720

Баклажаны в кляре соседствуют с помидорами, сладким чили и адыгейским сыром. Салат заправляется оливковым маслом и украшен кунжутом, кинзой и микрозеленью

Салат татарский с кониной и вяленой уткой

200 гр 860

Отварная конина, обжаренные вешенки, вяленая утка, печеный перец, свежие огурцы и томаты черри лежат на подушке из микса салата. Заправка — соус на основе сливочного хрена, украшенный чипсами из полбы

Салат со свежими овощами и кремом фета

320 гр 790

Сочные томаты, болгарский перец, хрустящий огурец и микс салата подаются с кремом "фета" и заправляются соусом песто



NEW

Салат с креветками в соусе том ям

190 гр 890

Микс салат, обжаренные креветки, сегмент апельсина и черри, гранатовый соус и соус Том ям чиз, с добавлением дробленых орехов

Салат с утиным филе и апельсином в имбирно-медовом соусе

250 гр 810

Нежная утиная грудка соседствует с томатами черри, сладкими дольками апельсина и спелым авокадо. Заправка — имбирно-медовый соус

Салат с ростбифом и грибами

200 гр 860

Тонко нарезанный ростбиф, обжаренные вешенки, томаты черри и рукола заправлены кунжутным соусом

СУПЫ

Борщ _ _ _ _ _ 550 гр 790

Настоящий классический борщ с ярко-красным оттенком, подаваемый с хрустящими домашними ржаными брускеттами, густым слоем копчёной конской гривы и ложечкой натуральной деревенской сметаны

Грибной суп _ _ _ _ _ 350 гр 720

Классический русский грибной суп, сваренный на легком курином бульоне с отборными белыми грибами и молодым картофелем



Уха _ _ _ _ _ 400 гр 990

Душистая уха на насыщенном рыбном бульоне с благородным лососем, филе судака, картошечкой и лучком-шалот. Дополняется освежающим штрихом зеленого масла

Том ям с морепродуктами _ _ _ _ _ 460 гр 1050

Экзотичный тайский суп, созданный на пасте том ям, приправленный ароматным устричным соусом, грибочками-вешенками, мягкими мидиями, кусочками кальмара, королевскими креветками и с нежнейшим лососем. Украшен свежей кинзой и отварным рисом

**Сливочный суп с лососем** _ _ _ _ _ 350 гр 980

Обволакивающий сливочный суп, приготовленный на нежном бульоне из лосося с добавлением свежих овощей: отваренного картофеля, молодой цукини, ярких вяленых томатов черри и мелконарезанного лука-порей. Украсит тарелку элегантно зеленое масло

Тыквенный крем - суп со страчателлой _ _ _ _ _ 360 гр 720

Шёлковый крем-суп из ароматной печёной тыквы, согревающий своей бархатистостью. Идеально сочетается с нежностью домашней страчателлы и контрастом хрустящего жареного арахиса

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

NEW

Лосось с брокколи с кремом из кукурузы _ _ _ _ _ 190 гр 1490

Сочное филе лосося с золотистой корочкой и хрустящая брокколи в ароматном соусе песто, поданные на бархатном кукурузном креме, который своим нежным вкусом восхитительно оттеняет богатый вкус рыбы и зелени

NEW

Ланиты с орзо и вишневым соусом _ _ _ _ _ 350 гр 1490

Тающие во рту говяжьи щёки, томленные до идеальной мягкости, подаются с нежным орзо в ароматном соусе песто, а кисло-сладкий вишневый соус с глубокими ягодными нотами придает блюду изысканную гармонию и восхитительный контраст



Треска в икорном соусе _ _ _ _ _ 240 гр 970

Белоснежное филе атлантической трески готовится под шелковым покрывалом густого сливочного соуса, окружено аппетитными кружочками моркови, цуккини и ароматным чесноком

Котлеты из щуки с цветной капустой и икорным соусом _ _ _ _ _ 260 гр 850

Воздушные котлетки из речной щуки соседствуют с аппетитной цветной капустой, щедро политые легким сливочно-икорным соусом, дарующим незабываемый гастрономический опыт

Палтус с кокосовой полбой _ _ _ _ _ 250 гр 1450

Жареное филе палтуса на подушке из полбы, приготовленной на кокосовом молоке. Подаётся с дольками томатов черри и микрозеленью

Телятина с еловым картофелем и грибным соусом _ _ _ _ _ 280 гр 1450

Нежная говяжья вырезка с картофельным пюре. Украшается пихтой, сопровождается сливочно-грибным соусом и брусникой



NEW

Телятина с запеченным баклажаном _ _ _ _ _ 180 гр 1380

Нежнейшая телятина, обжаренная на гриле до румяной корочки, подается с запеченным баклажаном и сливочным соусом, который объединяет вкусы в роскошной гармонии

Трюфельный бефстроганов с луком фри _ _ _ _ _ 200 гр 1150

Роскошный рецепт русской кухни: мраморная говяжья вырезка в волшебном трюфельном соусе, окружённая пикантными маринованными огурчиками и древесными вешенками. Гарнир — нежнейшее картофельное пюре, укрытое хрустящей сеточкой из обжаренного лука и крошки пармезана

NEW

Утиная грудка с кортом _ _ _ _ _ 290 гр 1150

Вкуснейшая подкопчённая утиная грудка с хрустящей кожицей и сливочная полба с пикантным кортом создают изысканный дуэт, а кисло-сладкий клюквенный соус с яркими ягодными нотами добавляет восхитительный контраст

NEW

Филе судака с киноа с апельсиновым лечо _ _ _ _ _ 270 гр 980

Обжаренное филе судака сервируется с киноа на кокосовом молоке с добавлением вешенок . Завершает картину апельсиновое лечо с трюфельным соусом

NEW

Филе миньон со спаржей и картофелем бейби _ _ _ _ _ 370 гр 1650

Безупречный стейк миньон, запеченный на огне до рубиновой нежности внутри и бронзовой корочки снаружи, нежный картофель бейби и хрустящая спаржа с карамельными подпалинами завершают этот шедевр



НА УГЛЯХ

NEW

Оссобуко из ягненка _ _ _ _ _ 100 гр 720

Безупречное оссобуко из молочного ягненка, томленное с розмарином и чесноком, снаружи покрытое хрустящей золотистой корочкой

Куриное филе на углях _ _ _ _ _ 120 гр 790

Сочные куски белого куриного мяса, прошедшие испытание живым огнём и получившие золотую корочку. Отлично подойдут тем, кто предпочитает лёгкость и приятное послевкусие



Стейк из конины _ _ _ _ _ 100 гр 830

Толстый кусок мяса конины, искусно прожаренный до идеальной степени готовности. Рекомендуемый размер порции составляет минимум 240 граммов, гарантирующих полное удовлетворение аппетита

Стейк рибай _ _ _ _ _ за 100 гр 1420

Благородный толстый срез мраморной говядины, рожденный в огне, подарит возможность насладиться сочностью и богатыми оттенками вкуса элитного мяса

Дорадо _ _ _ _ _ 1 шт 1650

Живая золотистая рыба дорадо, целиком превращённая в превосходное блюдо с помощью тщательной обработки и аккуратного запекания. Оригинальный вид поддержан элегантным соусом песто и украшением лимонной долькой



Командорский кальмар с томатным салатом _ _ _ _ _ 250 гр 980

Филе кальмара, быстро запечатанное на горячем гриле, соседствует с сочными томатами черри и классическим соусом песто, оживляющим палитру ароматов, с добавлением листьев базилика

ГАРНИРЫ

Цветная капуста с вялеными томатами ----- 120 гр 430

Белоснежные соцветия цветной капусты, бережно потушенные в нежных сливках и слегка подсвеченные яркими вялеными томатами

Фри шеф с двумя соусами и пармезаном ----- 160 гр 450

Брусочки из молодого картофеля, обжаренные до хруста и аккуратно присыпанные тертым сыром пармезан. Гармонично подчеркиваются пикантными соусами: сладкий чили и кисло-сладкий имбирный

Овощи гриль ----- 150 гр 470

Натурально прожаренные овощи: мягкий баклажан, цукини, сочная мякоть болгарского перца и сладкий томат — всё вместе дарит палитру ароматов и оттенков вкуса

Картофель молодой жареный с грибами ----- 200 гр 430

Молоденькие клубни картофеля, обжаренные до золотистого цвета с восхитительными грибами-вешенками, создающими неповторимый дуэт вкусов

Брокколи с грибами в устричном соусе ----- 150 гр 490

Зелёные бутоны брокколи и грибы-вешенки, обжаренные до золотистой корочки и покрытые роскошью сливочно-устричного соуса

Картофельное пюре ----- 150 гр 350

Нежнейший и воздушный картофельный мусс, приготовленный с использованием сливочного масла высшего качества и натуральных сливок

NEW

Голубой рис ----- 150 гр 430

Азиатский рис отваренный в Анчай

NEW

Хрустящие овощи ----- 100 гр 430

Обжаренные в рисовом кляре баклажаны и кабачки подаются с соусом сладкий чили и посыпаются кунжутом

ХЛЕБ

Наши хлеба ручной работы выполнены из высококачественных ингредиентов и испечены в собственной хлебопечке, бережно сохраняющие каждую частичку тепла и любви мастера. Мягкий мякиш и хрустящая корочка манят ароматами домашнего очага. Хлеб станет прекрасным дополнением любого стола и отличным началом трапезы.

К каждому виду хлеба мы подаем наше фирменное масло с морской солью

Хлебная корзина _ _ _ _ _ .250 гр 390

Мы печем для Вас хлеб каждый день в нашей пекарне, чтобы Вы могли наслаждаться его свежим ароматом и вкусом



АКВАРИУМ

"Вартазия" приглашает отправиться в увлекательное путешествие по бескрайним просторам океана благодаря эксклюзивной коллекции свежих морепродуктов. Прямо перед Вами откроют свою душу лакомые устрицы, добытые прямо из прохладных вод, благоухающие своим естественным солоноватым вкусом.

Откройте для себя таинственный мир вкусов и ощущений, попробовав деликатесы, такие как богатый минеральный сок свежего морского ежа и белоснежное мясо камчатского краба. Это настоящий гимн природе и искусству её правильного представления — идеальный выбор для тех, кто ценит природную чистоту, гармонию вкусов и абсолютную свежесть каждого ингредиента.

Устрица Хасанская	1 шт	540
Устрица Императорская	1 шт	540
Устрица Белый Жемчуг	1 шт	850
Морской еж	1 шт	510
Краб Камчатский	100 гр	1150



ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

Ролл с лососем 120 гр 850

Нори, рис, лосось

Ролл Филадельфия 300 гр 1050

Нори, рис, лосось, сливочный сыр, авокадо

Ролл с огурцом 100 гр 530

Рис, огурец, нори



Ролл спайс унаги 250 гр 990

Нори, рис, копченый угорь, соус спайс, кунжут, авокадо, сливочный сыр

Ролл унаги крем 260 гр 990

Нори, рис, копченый угорь, сливочный сыр, соус унаги, кунжут

Запеченный ролл с угрем _ _ _ _ _ 280 гр 980

Нори, рис, копченый угорь, сливочный сыр, икра тобико, огурец и сливочный соус

Запеченный лосось _ _ _ _ _ 295 гр 890

Рис, лосось, сливочный сыр, соус спайси, нори



Ролл Филадельфия Том ям _ _ _ _ _ 320 гр 870

Рисовая бумага, сыр филадельфия, лосось, соус том ям, рис

Ролл Калифорния _ _ _ _ _ 280 гр 850

Красная икра летучей рыбы, снежный краб, авокадо, рис, нори

Ролл Темпура с угрем _ _ _ _ _ 300 гр 990

Рис, соус унаги, авокадо, угорь копченый, нори

Ролл Цезарь с креветкой ----- 285 гр 850

Рис, авокадо, креветки, салат романо, томаты, огурцы,
рисовая бумага, сыр, соус цезарь

Спайс суши с угрем ----- 60 гр 830

Нори, рис, копченый угорь, соус спайс,
кунжут, авокадо, сливочный сыр

Спайс суши с лососем ----- 60 гр 750

Нори, рис, лосось, соус спайс

Спайс суши с креветкой ----- 60 гр 650

Нори, рис, тигровая креветка, соус спайс



Сашими лосось ----- 100 гр 920

Филе лосося, огурец.

Подаётся на подушке из фраппе в сфере «луна»

Сашими унаги ----- 100 гр 990

Копченый угорь, огурец, соус унаги, кунжут.

Подаётся на подушке из фраппе в сфере «луна»

Сашими креветка ----- 100 гр 750

Тигровые креветки, огурец.

Подаётся на подушке из фраппе в сфере «луна»

Сашими Микс ----- 150 гр 1200

Микс из: филе лосося, копченого угря и тигровых креветок,
сопровождается огурцом и ломтиком лимона.

Подаётся на подушке из фраппе

ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

Кыстыбый _ _ _ _ _ 340 гр 680

Традиционное татарское блюдо из пресного теста, нежного картофельного пюре, вяленой утиной грудки и копченого конского заливки. Подается на подушке из сена



Треугольники с говядиной _ _ _ _ _ 150 гр 520

Традиционная выпечка из пресного теста с сочной начинкой из телятины, картофеля и лука

Кияу пильмене _ _ _ _ _ 340 гр 780

Необычно маленькие национальные пельмени с телятиной, бульоном и сметаной

Лапша по-татарски на курином бульоне _ _ _ _ _ 340 гр 550

Золотистый и наваристый ароматный куриный бульон, и домашняя яичная лапша ручной нарезки

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

Пицца с копченой уткой и страчателлой	450 гр	1050
Пицца Капрезе	450 гр	870
Пицца с ростбифом и вялеными томатами	450 гр	1050
Пицца с лососем и крем-сыром	450 гр	1100



Паста с морепродуктами и вялеными томатами

300 гр 1190

Черные спагетти соблазняют сочетанием океанских даров: тигровые креветки, кольца нежнейших кальмаров, порционные кусочки лосося, мясо мидий и яркие томаты черри. Заправляются великолепием сливочного соуса и классическими нотами соуса песто

NEW

Фетучини с лососем

250 гр 1190

Паста фетучини с обжаренным лососем в пикантном сливочном соусе



NEW

Паста с креветками

260 гр 960

Нежные фетучини в бархатном сливочном соусе с обжаренными креветками, тающими во рту, и свежим салатом чука, который дарит лёгкую хрустящую ноту и морскую свежесть, создавая идеальную гармонию нежности и насыщенного вкуса

NEW

Паста тальятелле Джакомо

300 гр 960

Итальянская тальятелле в сливочном соусе с ароматными белыми грибами и нежнейшими ломтиками обжаренной телятины, которые создают восхитительный дуэт нежности и насыщенного грибного вкуса

ДЕСЕРТЫ

Ход конем _ _ _ _ _ 830

Десерт, состоящий из тыквенной карамельной трубочки, заполняенной кремом из соленой карамели и казылыка, подаётся на морковном бисквите с пряностями и грецким орехом и дополняется сорбет из манго и мандарина

Камни душица _ _ _ _ _ 830

Десерт из кремчиза в виде камней с добавлением душицы в оболочке из белого шоколада, выкладываются на корт и дополняются гелем из татарского чая

Луна _ _ _ _ _ 870

Муссовый десерт на основе лаванды и центра из смородинового кекса с добавлением лимонного курда, десерт выкладывается на хрустящий слой из вафли и миндального крамбла

NEW

Лимонный тарт _ _ _ _ _ 730

Классический лимонный тарт — это идеальное сочетание текстуры и вкуса. Рассыпчатая песочная основа контрастирует с нежнейшей, гладкой и упругой лимонной начинкой. Яркий, освежающий вкус с приятной кислинкой



Трайфл с кардамоновым мороженым _ _ _ _ _ 830

Основой десерта является шоколадная крошка, свежие ягоды и пряное кардамоновое мороженое, тягучий карамельный соус придаст изысканности вкуса

Белый гриб _ _ _ _ _ 870

Шляпка гриба состоит из шоколадного мусса, соленой карамели и кофейной редукции. Ножка гриба, состоящая из мусса на основе белых грибов и белого шоколада



Сердце Казани _ _ _ _ _ 820

Десерт с татарским колоритом! В новой оболочке, которая олицетворяет как архитектурную составляющую города, так и традиционную. Архитектурной частью города выступает чипс из яблока в окантовке десерта, повторяющий все знаковые архитектурные постройки города: Кул Шариф, башню Сююмбике. В качестве традиционной составляющей выступают: мусс на основе татарского чая и шоколада, начинка из яблока с чабрецом, бисквит из халвы с карамелью, и глазурь на татарском чае

NEW

Шурале 830

«Шурале» — волшебный десерт, переносящий в сердце татарского леса. Шоколадный рулет, названный в честь мифического духа, сочетает в себе насыщенный вкус шоколада, нежность сливочного крема и кисло-сладкую ноту вишни. Это гармония природы и кулинарного искусства, напоминающая о том, что магия скрыта повсюду



NEW

Терра 830

Терра — десерт-суккулент. Лаймовый мусс, манговый чизкейк и маракуйя в шоколадном «горшочке». Настоящий кусочек природы в вашей тарелке

NEW

Пикантная груша 750

Десерт «Пикантная груша» — это сочетание нежного ванильного мусса, сочной грушевой начинки и изящной остроты сычуаньского перца. Идеальный баланс сладости и пикантности, который удивляет и покоряет с первого кусочка

СОРБЕТЫ И МОРОЖЕНОЕ

Сорбет манго-мандарин	370
Ванильное мороженое	370
Кардамоновое мороженое	390
Мороженое "Сливочное пиво"	370

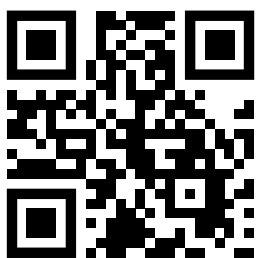
ШОКОЛАТЪЕ

Лесные монеты	3 шт	230
Конфета корпусная		270
Конфета трюфель		270
Печенье на белом шоколаде		370
Печенье на молочном шоколаде		370
Печенье на темном шоколаде		370

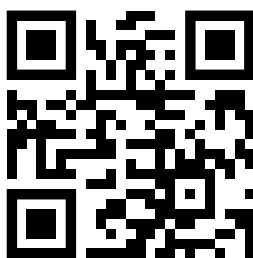


СЛЕДИТЕ ЗА НОВОСТЯМИ НА НАШИХ РЕСУРСАХ:

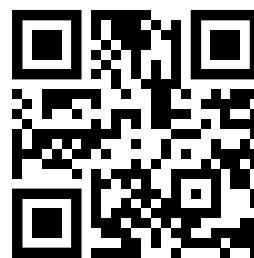
Наш сайт



Телеграм



ВКонтакте



Ваша обратная связь бесценна.
Будем рады Вашим отзывам!

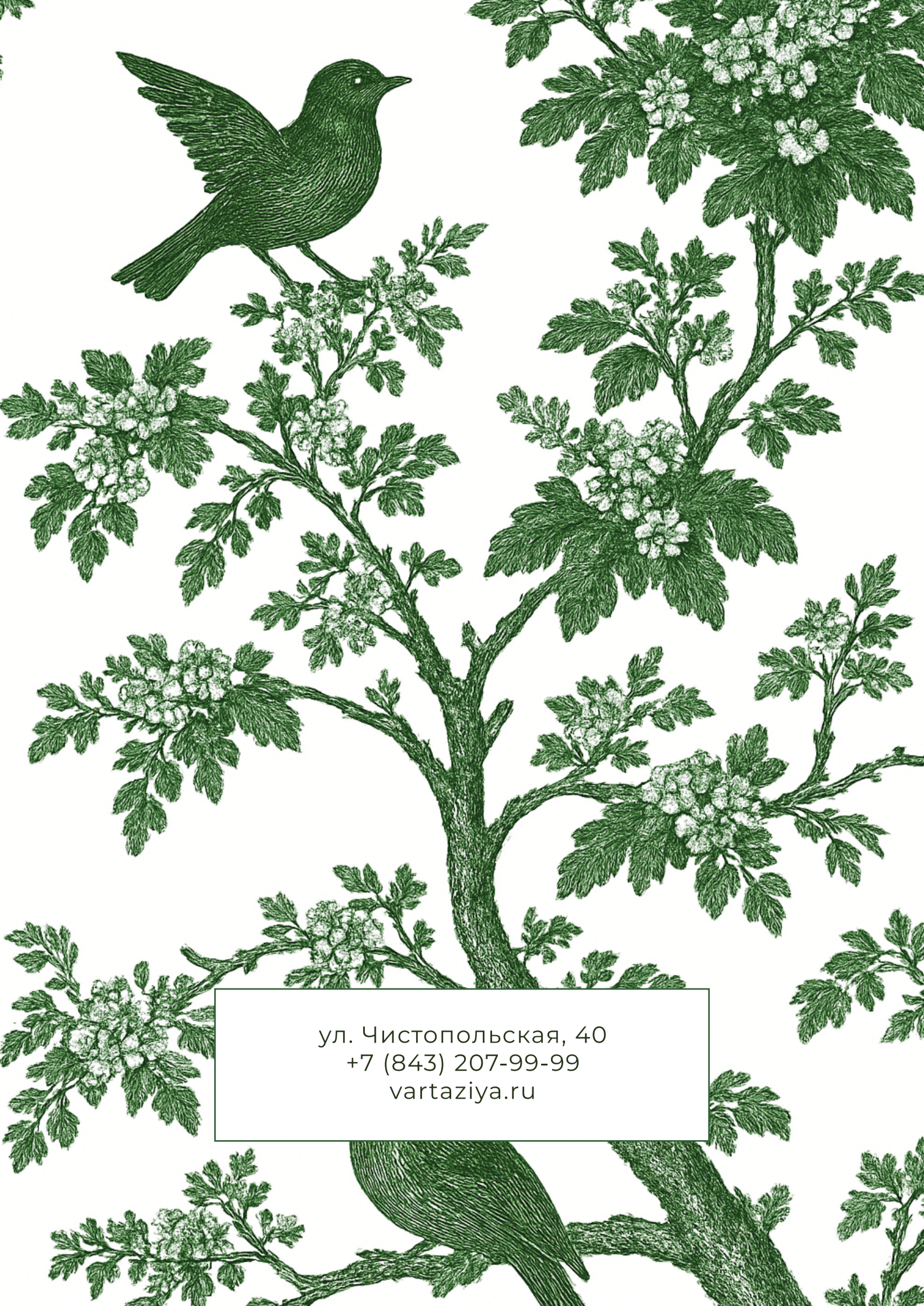


Яндекс



2ГИС

Контактная информация для бронирования
и заказа навынос: +7 (987) 188-97-37



ул. Чистопольская, 40
+7 (843) 207-99-99
vartaziya.ru