



# СЫРОВАР



Калорийность  
блюд

## ЕДА

### СЫРЫ ИЗ СЫРОВАРНИ / цена за 100 г

В нашей сыроварне мы готовим сыры без использования консервантов и других заменителей. Только цельное фермерское молоко из колхоза Костромской области и авокадо

Буррата (мешочек) 150	290
Моцарелла (шар) 120	150
Имеретинский сыр	160
Беллер дюпле (шарик)	220
Брынза	140
Странателла	140
Качокавалло	140
Качокавалло с пажитником	230
Качокавалло с фисташкой	230
Суплуни	150
Халлуми	150

### ЗАКУСКИ

400 Буррата, томаты, фоканна	560
340 Бакажаны, странателла, ореховая паста	330
140 Странателла с томатом, шпинат, укропное масло	310
210 Сам горячего копчения, топленая Рикотта, сырный крем	410
200 Авторский тартар из марморовый говядины, сливочный мусс	410

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

180 Жареный сыр халлуми, глазированный слива, зерна горчицы	410
250 Креветки Том Ям Чиа	650
<b>НА КОМПАНИЮ:</b>	
400/80 Фондо Сырное	980

### САЛАТЫ

250 Салат Греческий с Брынзой из собственной сыроварни	390
300 Салат Цезарь с фермерским выдержанным сыром Азнаго с курицей	380
200 Салат Креветки, кальмары, слива, соус свит чили	520
180 Копченый гусь, перчик, пена из пармезана	440
200 Салат с теплинкой, томатами и заправкой бальзамик имбирь	590
150 Салат с жареным суплуни, курма, спелые томаты	390
150 Салат с жареными сморчками	460

### СУПЫ

100/30 Пашлетка из белых грибов со сметаной	320
300/100 Борщ с копченым сомом, сырная гриссоли	330
280 Сырный суп	330

### ГОРЯЧЕЕ

350 Паста Карбонара	460
280 Судак, ризотто из пшена, соус сладкий чили	490
280 Томленые теленки щетки, луковый соус, сырное пюре	630
280 Филе судака, капустное соте, соус Том Ям	490
300 Спелка сома, салат из пророщенной пшеницы и эпокос, соус из томатов	440
280 Гуляш из утки, хрустящий сыр	480
280 Слюбленка - свиная молодая картошка, пшенные грибы, сметанный соус	390

### ГРИБЬ

100 Стейк из форели	360
Вес стейка от 200 до 300	
100 Стейк из тунца (желтоперый)	420
Вес стейка от 200 до 300	
100 Стейк Рибой Прайм	760
Вес стейка от 300 до 300	
100 Стейк Флэйк	330
Вес стейка от 150 до 300	
*вес блюда указан в сыром виде	

### ПИЦЦА И ХАЧАПУРИ

Следует старинным итальянским рецептам, мы делаем нашу пиццу на особенном тесте. Каждый раз замешивая тесто индивидуально из специальной итальянской муки Molino Grassi, наши повара выдерживают его 72 ЧАСА, прежде чем испечь для нас вкусную пиццу. Тесто каждой пиццы толще на 85% состоит из воды. Именно поэтому она такая нежная и вкусная!!!

390 Хачапури по-аджарски	540
390 Хачапури по-имеретински	510
390 Хачапури по-мергельски	490
<hr/>	
600 Пицца с беконом, странателлой и шампиньонами	590
600 Пицца с чорризо и маринованными баклажанами	640
610 Пицца с тунцом	740
520 Пицца Маргарита	520
580 Пицца с грушей и горгонзоллой	630
580 Пицца с ветчиной, шампиньонами и копчеными оляками	570
580 Пицца с домашней колбасой из утки и печеной сливой	560
490 Пицца четыре сыра	580
510 Пицца со сморчками, мусс из рикотты	690

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

130 Фоканна	95
600/20 Хлебная корзина	120

### ДЕСЕРТЫ

100 Тирамису	180
100/20 Чизкейк с соусом манго-маракуйя	230
100 Шоколадный медвежонок	220
100 Рулет Меренжовый	240

### СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсин, Грейпфрут, Яблоко, Морковь	190/360
--------------------------------------	---------

## СОКИ НАТУРАЛЬНЫЕ 200мл

Апельсин, грейпфрут, персик, яблоко,  
вишня, ананас, томат.....70

## ВОДА

300 мл Руссе Квепле сладкая.....190  
300 мл Даусу.....190

## МОРС / ЛИМОНАД

Морс - клюква, брусника,  
красная смородина 200мл.....70  
200мл / 400мл  
Лимонад - грейпфрут, мёд, содовая.....110/200  
Лимонад - отвар из пёстрых лимонов,  
содовая.....110/200  
Лимонад - отвар из пёстрых ягод содовой.....110/200

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Шоколадно-ореховый коктейль -  
мороженое, молоко, шоколадный топинг,  
ореховый топинг 200мл.....230  
Молочный коктейль - мороженое,  
молоко, сироп на выбор 230мл.....200

## ЧАЙ

300 мл.....130  
500 мл.....160

## ЧЕРНЫЙ

Ассам  
С чабрецом  
С бергамотом  
С облепихой

## ЗЕЛЁНЫЙ

Порох  
Молочный улун  
Персидские ночи  
Имбирный лимоник  
ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ  
Рубос волшебная ягода

## ЧАЙ БЕЗ ЧАЯ 300мл

Клюква, чёрная смородина, мёд.....290  
Облепиха, мёд, лимон, отвар облепихи.....290  
Имбирь, лимон, мёд, корица, отвар  
имбиря.....290

## КОФЕ

CAFES RICHARD

Уже более 50 лет для семейного французского бизнеса Cafés Richard  
осуществляется с открытостью тысяч заведений по всей планете и  
имеет богатый и разнообразный характер.

Этот кофе означает как Милан, его небольшой городок, так и знаменитый  
порт в городе Франкфурте (здесь вы найдете его черту). Вот  
почему Café Richard с красной этикеткой, том. Café Richard имеет стиль  
не универсальный, но и когда вы будете доставлять Café Richard на  
кафе планете.

30мл Эспрессо.....150  
60мл Эспрессо долив.....190  
160мл Американо.....160

## С МОЛОКОМ

60мл Макиато.....130  
170мл Капучино.....210  
160мл Латте.....220  
190мл Сырный Раф.....330  
190мл Раф с халвой.....280  
230мл Глиссе.....230  
170мл Какао.....210

## НАСТОЙКИ СЫРОВАР 50 мл

Каждый имеет право настаивать на кофе, лимон мы настаиваем  
каждый.

Чёрная смородина.....150  
Клюква.....150  
Облепиха.....150  
Хрен.....150  
Сосиски.....150

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

0,3 л / 0,5 л

Ячменное, светлое, н/ф  
«А Лагер ком А Лагер», Кострома.....150 210  
Пшеничное, светлое, н/ф  
«Гриет «Влесь», Кострома.....150 210

## ГЛИТВЕЙН 180мл

Белый с яблоком.....190  
Красный с клюквой.....230  
Красный классический глитвейн.....240

## ДИЖЕСТИВ 50 мл

Амаро Монтенегро.....270  
Ягермейстер.....360  
Бехеровка.....250  
Абсент Сента.....390  
Белуга Хантин Берри.....240  
Кальвадос Маркиз де Мондидье.....390

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Бельгия, 330 мл

Флорис Крик, вишнёвое.....560

Германия, 500 мл

Энгель Келлербир Хель,  
светлое нефильтованное.....530

Нидерланды, 330 мл

Па Трапп Витте Траппист.....380

Чехия, 500 мл

Зубр классик, тёмное.....430

Безалкогольное Германия, 500 мл

Энгель, Келлербир.....380

## КОКТЕЙЛИ

Безалкогольные

330 Коктейль Сырваров.....240  
Игристый коктейль на основе персикового сока и сливочного сыра,  
с добавлением спонжовых сливок и трюфельного сиропа  
320 Клубничный чайник.....270  
Нежный сливочный коктейль на основе домашнего клубничного пюре,  
сливок, ананасового сока и тёмного сыра

Алкольные

200 Ягодный чайник.....290  
Получил композицию из дегустации настоя на клюкве с чёрной  
смородиной и костромской водой, в сочетании с домашним малиновым  
пюре и тёмным сыром  
200 Жидкий чайник.....340  
Необычный десертный вкус этого коктейля напоминает как классический  
порт Нью Йорк, так и лёгкость коктейля придаёт воде и игристый пивер,  
а нежность сливочный сыр и карамель.  
150 Сырная Маргарита.....410  
Всемогно известное пиво с яркой изюминкой в виде мадера  
настоянного на благородном голубом сыре.  
190 Сырваров.....390  
Сырваров Гастрономический коктейль со вкусом асахи в лесу. Кисло-  
бренди настоянный на белом грибе в сочетании сочетанием со  
сливочным сыром, сливками и клюквой сырком станет интересным  
дополнением к вашей трапезе.  
120 Выдержанный.....460  
Отличный напиток на основе классического коктейля чизки с добавлением  
домашнего мажорного трюфельного бисквита. Коктейль подарит  
оживлённый вкус и трюфель послевкусие.  
180 Тирамису Мартини.....490  
Французский десертный коктейль с удивительным контрастом  
сладолюбивой основы из сыра макароне, сливок и ароматного  
пивера и горьковатым кофейным дополнением в виде яркого бренди,  
карамельного пивера и пивера какао.  
200 Добрый молочник.....490  
Легкий сливочный коктейль на белом роже с лимонным оттенком  
карамельного пивера, тёмного сыра и мёда-чеддера дополнит наш  
десерт.