SIESTA FIESTA

Меню

ЗАКУСКИ

Ассорти тартаров **1550.-**

Ассорти из трёх видов свежей рыбы — нежного лосося, дорады и тунца, заправленных оливковым маслом и трюфельным понзу.
Тартар дополняется пикантным огурцом кимчи, сливочным гуакамоле и свежей микрозеленьюи черным перцем.

Маринованные оливки Тондо и Каламата

*Спелые мясистые оливки двух видов.
Это сицилийские тонде, будут отличаться
Насыщенным зеленым цветом и свежим цитрусовым ароматом. И второй сорт греческие каламата, они имеют темно-коричневый оттенок и легкую винную нотку во вкусе.*

570.-

Пате из куриной печени с апельсиновой мостардой

Нежное домашнее пате с бархатистой текстурой и насыщенным вкусом куриной печени. При приготовлении используются херес и портвейн, которые придают блюду глубокие винные ноты и лёгкую сладость, а сливочное масло делает текстуру особенно мягкой и кремовой. Подаётся как деликатная холодная закуска в стиле современной гастрономии.

670.-

Маринованный перец рамиро с риетом из свежего тунца

Запеченный сладкий перец рамиро подается на подушке из рикотты с добавлением сливок. Дополняется пикантными анчоусами, ароматным песто и оливковым маслом.

690.-

Тартар из говядины с пармезаном и картофелем фри

Нежная рубленая говядина, заправленная мелко Нарезанными каперсами, желтком, корнишонами, луком шалот и оливковым маслом. Подается с тонкими слайсами пармезана и хрустящим картофелем фри. Дополняется свежей петрушкой, оливковым маслом и черным перцем.

890.-

Карпачо из лангустинов с клубникой и эстрагоном

Лёгкая насыщенная закуска из нежных слайсов лангустина в дополнении с грейпфрутом и маринованными лимонами. Подается с ярким соусом из цитрусов, а также перцем чили и петрушкой

910.-

Фрито мисто

Хрустящее итальянское ассорти из кальмара, лангустинов и каракатиц.
Морепродукты обжариваются в муке семола и подаются с пряным соусом айоли

990.-

Вителло тоннато

Классическая итальянская закуска.
Тонкие слайсы говядины маринуются 12 часов и Готовятся методом су-вид. Подаются с соусом тоннато, каперсами, оливковым маслом и черным перцем.

990.-

Карпаччо из говядины
с оливковым маслом / с трюфелем

Холодная закуска из тонко нарезанных слайсов говяжьей вырезки, приправленных соусом на основе оливкового масла, соуса понзу и лимонного сока. Подаем с с алатом руккола и слайсами сыра грано падданно.
Также можем подать эту заскуску с черным трюфелем.

990 / 1190.-

Бурата
с томатами

Сливочная бурата подается с сочными томатами, нежными листьями базилика и мяты.

1150.-

Бурата
с клубникой

Сливочная бурата подается с ярким дрессингом из Малины. Дополняется свежими ягодами клубники и голубики. Сверху сервируется дробленой фисташкой и эстрагоном.

1150.-

Мясные деликатесы

Ассорти из 4 видов мяса в дополнении с каперсами, оливками и соленым лимоном.

1790.-

Сырное ассорти

Ассорти сыров, подаётся с мёдом, миндалём и вяленным виноградом.

1690.-

САЛАТЫ

Салат с ростбифом из говядины и трюфельным соусом **1250.-**

Свежие листья салата перемешиваются с теплым бейби картофелем, свежим огурцом, узбекским томатом, красным луком, заправляются трюфельным дрессингом и солью, сверху выкладываем слайсы говяжьего ростбифа и маринованный репчатый лук.

Зелёный салат
с ореховым соусом

Хрустящие листья салата ромейн, перемешиваются с свежим огурцом, брокколи, цукини, маслянистым авокадо и заправляется нежным ореховым соусом, сверху посыпаются кедровыми орешками.

790.-

Цезарь
с куриной грудкой

Хрустящие салатные листья ромейна, замешанные с классическим соусом цезарь, подаем с нежной обжаренной куриной грудкой, спелыми томатами, хрустящими крутонами и тертым солоноватым сыром пармезан.

890.-

Цезарь
с креветками

Хрустящие салатные листья ромейна, замешанные с классическим соусом цезарь, подаем с нежными обжаренными креветками, спелыми томатами, хрустящими крутонами и тертым солоноватым сыром пармезан.

1050.-

Нисуаз
со свежим тунцом

Салат из свежих овощей, с хрустящей стручковой фасолью и бэйби картофелем, заправленный соусом винегрет. Подаем с отварным куриным яйцом (сваренным 4 минуты) и обжаренным тунцом medium rare.

1350.-

Авокадо с тигровыми креветками и томатами

Спелый авокадо со сладковатыми томатами и хрустящими салатными листьями. Подаем с сочными креветками, обжаренными на белом вине с чесноком. Заправляем блюдо оливковым маслом с мелко рубленной ароматной петрушкой.

990.-

Узбекские томаты с ялтинским луком

Лёгкий свежий салат с сочными томатами, ялтинским луком, базиликом и мятой, заправленный ароматным оливковым маслом. Мята и базилик придают блюду яркую свежесть, а лёгкая сладость томатов подчёркивается морской солью и свежемороженым чёрным перцем.

990.-

Греческий салат

Лёгкий салат из свежих овощей, хрустящих салатных листьев и солоноватой феты. Блюдо отлично дополняют сочные оливки двух видов и слегка пикантный красный лук. В качестве заправки в это блюдо идет бальзамический крем с солью, перцем и каперсами.

1050.-

Три камерных кабинета для события любого формата, декорирование, специальное меню и персональный менеджер
+7 (921) 911-67-78

МОРСКОЙ БАР

Актуальное наличие морепродуктов уточняйте у официанта

Плато морепродуктов
на двоих / на четверых

5100 / 9900.-

На двоих: 2 ежа, 2 устрицы Касабланки, 2 устрицы Джоли
На четверых: 4 ежа, 4 устрицы Касабланки, 4 устрицы Джоли

Устрица Джоли
1шт

Устрица Джоли - мякоть плотная, нежная, сочная, кремово-сливочная с лёгкой солёностью.
Страна: Намибия - бенгальское течение (размер-3)

910.-

Устрицы Касабланка
1шт

Устрица Касабланка - нежное мясо, сладко-соленый вкус с огуречным послевкусием.
Страна: Марокко, район Дахла и Уалидия (размер-3)

850.-

Морской ёж
1шт

Икра мурманского ёжа подается с желтком перепелиного яйца и ярким цитрусовым соусом понзу. Они дополняют и раскрывают насыщенный вкус йода, которым обладает этот морской житель.

530.-

Ассорти крудо

Лосось, гребешок, дорада, лангустины, трюфельный понзу, микрозелень, хлопья морской соли

1850.-

ЯПОНИЯ

Siesta Fiesta Сет
на одного / на двоих

1050 / 2100.-

Сет нигири. На одного: 3 шт, на двоих: 6 шт

Нигири с угрём и фуагра

Состав: японский рис, угорь, фуагра, нори, соус унаги, имбирь, васаби

590.-

Нигири с лососем

Состав: японский рис, лосось, соус унаги, имбирь, васаби

590.-

Нигири с крабом

Состав: японский рис,краб,нори, унаги, соус айоли, шнитт лук, васаби, имбирь

1150.-

Ролл с тунцом и чёрным трюфелем

Изысканный ролл с тунцом, нежным гребешком, авокадо и сливочным сыром, дополненный роскошным ароматом трюфеля и соусом айоли. С пикантным акцентом.

1300.-

Филадельфия
с лососем и огурцом

Вариация «Калифорнии» со свежим лососем, творожным сыром и огурцом под насыщенным соусом терияки. Традиционный вкус в идеальном исполнении.

1050.-

Филадельфия
с угрём и авокадо

Классический ролл с угрем, авокадо, огурцом и сливочным сыром в соусе унаги, дополненный ароматными жареными белыми грибами.

1090.-

Ролл темпур
с угрём и авокадо

Хрустящий темпурный ролл с нежным угрём, сливочным сыром кремметте и свежим авокадо. Подаётся с устричным айоли, соусом терияки и кранчем из темпуры, которые добавляют блюду насыщенный вкус, лёгкую сладость и приятную текстуру.

950.-

Ролл с запечённым лососем,
угрём и соусом терияки

Нежный ролл с запечённым лососем, сливочным сыром кремметте, свежим огурцом и угрём. Подаётся с насыщенным соусом терияки, устричным айоли и стружкой тунца бонито, которые придают блюду яркий вкус, лёгкую сладость и насыщенный аромат.

1090.-

СУПЫ

Гаспачо
со страчателлой / с крабом

790 / 1190.-

Освежающий холодный суп, подаётся со страчателлой или с камчатским крабом. Сервируется свежим миксом листьев. Блюдо сочетает яркую овощную свежесть, сливочную нежность и лёгкие цитрусовые ноты.

Куриный бульон
с фрикадельками и орзо

Насыщенный куриный бульон подается с куриными польпетте, запеченной морковью, свежими брокколи, шпинатом и пастой орзо.

590.-

Холодный борщ
с телятиной

Освежающе-летний суп на основе яркого свекольного бульона. Подается с нежной телятиной, свежими огурцами, тонко нарезанным редисом. Дополняется яйцом, свежей зеленью и сметаной.

790.-

Борщ с говяжьей щекой
и копчёной сметаной

Насыщенный борщ с томлёной говяжьей щекой, подаётся с воздушной бриошью, салом, зелёным луком и чесноком. Классика в изысканном исполнении – сытно, ароматно и по-домашнему уютно.

890.-

Том Ям
с морепродуктами

Пряный и ароматный суп с яркой кисло-острой нотой, сочными креветками и нежным кальмаром.

950.-

РЫБА

Дорадо на углях **1790.-**

Освежающий холодный суп, подаётся со страчателлой или с камчатским крабом. Сервируется свежим миксом листьев. Блюдо сочетает яркую овощную свежесть, сливочную нежность и лёгкие цитрусовые ноты.

Стейк из лосося
с салатом и фенхелем

Сочное филе лосося,приготовленное на гриле. Подаётся с фенхелем,лимоном и миксом салата.

1650.-

Камбала с зеленым горошком
в соусе ливорнезе

Филе камбалы, запеченное на коже, подается с соусом ливорнезе как гарнир.

1190.-

Осьминог с соусом ромеско
и печеным картофелем

Средиземноморское блюдо с нежным осьминогом, который предварительно отваривается на красном вине с овощами. Подаётся с пикантным соусом ромэско и печёным картофелем

2690.-

Лангустины
в чесночном соусе

Пряное горячее блюдо из лангустинов с чесноком и перцем чили.

990.-

МЯСО

Кебаб из говядины с соусом мухаммара **1050.-**

Сочный кебаб из говяжьего оковалка, обёрнутый тонкой лентой стейка скерт и обжаренный до идеальной корочки. Подаётся на пряном орехово-перечном леванском соусе мухаммара.

Котлеты из кролика с печёным картофелем

Нежные обжаренные котлетки из кролика подаются с толченым печеным картофелем, заправленным сливочным маслом, тартаром из свежего огурца, салатными листьями приправленные свежим соусом песто.

970.-

Бифштекс

Нежный бифштекс подается с томлёным карамелизированным луком, приготовленным на красном вине с овощами, соусом демигляз, маринованным огурцом и глазуньей из 1 яйца.

1390.-

Говяжья щека с картофельным пюре и мясным соусом

Растомленная говяжья щека глазированная в соусе на основе ржаного кваса, подается с картофельным пюре, обжаренным шпинатом и маринованный репчатым луком.

1290.-

Куриная грудка с брокколи и соусом ромеско

Нежная куриная грудка,приготовленная су-вид, подается с сочным гарниром из брокколи на подушке из соуса ромэско. Сверху посыпается солью и перцем.

790.-

Стейк мясника
в перечном соусе

Насыщенное горячее блюдо с сочным стейком скерт, приготовленным до степени medium.
Подается с ярким перечным соусом и маринованным черным перцем.

1700.-

Говяжий стейк
с соусом порто

Сочный говяжий стейк с насыщенным мясным вкусом и выразительным винным акцентом. Подаётся с густым соусом порто и запечённым картофелем.

1700.-

СТЕЙК РИБАЙ
за 100 гр

Сочный стейк рибай, обжаренный на мангале, подаем с хрустящими миксом салатных листьев в свежем зеленом соусе и пикантным перечным соусом для мяса. Вес рибая начинается от 250-300 гр.

1490.-

Три камерных кабинета для события любого формата, декорирование, специальное меню и персональный менеджер
+7 (921) 911-67-78

ГАРНИРЫ

Цукини на гриле с соусом дзадзыки **550.-**

Сочные обжаренные на гриле брусочки цукини дополняются сливочным соусом дзадзыки с ароматной мятой.

Булгур

Отварной булгур, станет отличным дополнением к рыбным блюдам или мясным стейкам.

490.-

Картофель фри с пармезаном и трюфельным айоли

Хрустящий картофель фри и пармезан в сочетании с насыщенным соусом трюфельный айоли. Идеальная закуска с премиальным характером.

550.-

Картофельное пюре

Традиционное картофельное пюре на натуральных сливках. Идеально сбалансированный, нежный и бархатистый гарнир к любому основному блюду

490.-

Жареный картофель с лисичками и сметаной

Обжаренный бейби картофель с лисичками и сметаной. Можно предложить как дополнительный гарнир к горячему или же подать как самостоятельное блюдо.

690.-

ПАСТА
И РИЗОТТО

Спагетти с креветками и цукини **790.-**

Спагетти в нежном сливочном соусе с сочными креветками и свежим цукини.
Лёгкое, сбалансированное блюдо с мягкой кремовой текстурой и легкой нотой лимона.

Спагетти
Алио олио

Классическая итальянская паста – одна из самых простых, но не менее интересная. Название полностью соответствует содержимому – паста с чесноком (алио) и оливковым маслом (олио). Мы так же добавляем острый перец, для создания слегка пикантного вкуса.

590.-

Каламарата с говяжьей щекой

Паста каламарата с томлёной говяжьей щекой подается в ярком мясном соусе демигляз с вялеными томатами, солёными огурцами и зеленью.
Подается с мягкой шапкой пармезана.

910.-

Тальятелле с утиной ножкой / *лисичками*

Тальятелле с нежной утиной ножкой конфи в мясном соусе демигляз. Подаем с свежими томатами и маринованным луком, придающим лёгкую кислинку блюду.
Также эту пасту мы можем подать с лисичками.

890 / 970.-

Тальятелле с крабом
и соусом биск

Домашняя паста с нежным мясом краба в насыщенном сливочном соусе биск. Томаты и свежий эстрагон гармонично балансируют глубокий морской вкус блюда.

1700.-

Спагетти со страчателлой и томатным соусом

Домашние спагетти в насыщенном томатном соусе napoli с добавлением сливочного масла, свежего базилика и соуса песто. Страчателла придаёт блюду нежную сливочную текстуру, а песто добавляет яркие травянистые и ореховые ноты.

850.-

Спагетти Карбонара

Классическая итальянская паста с насыщенным сливочно-сырным вкусом и хрустящей панчеттой. Домашние спагетти соединяются с соусом на основе яичного желтка и тёртого пармезана. Обжаренная панчетта добавляет яркий мясной вкус и лёгкую солоноватость, а свежемолотый чёрный перец завершает блюдо пряным акцентом.

790.-

Тальятелле аль буро
с чёрным трюфелем

Итальянское блюдо из пасты фетучини с добавлением сливочного масла, куриного бульона и выдержанного сыра пармезан.
Также эту пасту мы можем подать с итальянским чёрным трюфелем.

690 / 890.-

Спагетти «Качо-э-пепе»

Лаконичная, но очень яркая и сытная традиционная римская паста, которая популярна во всем мире. Спагетти с нежным сливочно-сырным соусом и свежемолотым черным перцем.

890.-

Ризотто с томатами, страчателлой и соусом песто

Насыщенный ризотто с ярким томатным соусом наполи, нежной страчателлой. Дополняется освежающим соусом песто.

990.-

Ризотто с гребешком, маком и трюфелем

Кремовое ризотто арборио с ароматом трюфельного масла, маком и нежными обжаренными гребешками. Освежающий штрих – лимонная цедра и оливковое масло.

1150.-

Три камерных кабинета для события любого формата, декорирование, специальное меню и персональный менеджер
+7 (921) 911-67-78

ДЕСЕРТЫ

Итальянская меренга с клубникой и ванильным мороженым **590.-**

Воздушная итальянская меренга, слегка опалённая до золотистой корочки. Подаётся с сочной клубникой и нежным ванильным мороженым.

Арбуз / Дыня **490 / 530.-**
300 гр

Мороженое **310.-**
ванильное / шоколадное / ягодное

Сорбеты **310.-**
клубничный / юдзу / манго-маракуйя

Канеле со свежей малиной

Французское маленькое рифлёное пирожное с хрустящей карамельной корочкой снаружи и нежным, влажным тестом внутри, ароматизированным ванилью и ромом. Сверху дополняется нежным кремом и свежей малиной.

190.-

Карамельный медовик с фундуком и мороженым

Тонкие карамельные медовые коржи с фундуком, пропитанные сметанным кремом,подаются на сметанно-карамельном соусе, подсоленым попкорном из гречи и домашним карамельным мороженым.

690.-

Миндальный дакуаз с малиной

Наш авторский десерт на основе воздушного миндального дакуаза с нежным ванильным кремом из натуральных сливок и творожного сыра. Дополняется свежей малиной и голубикой, создавая лёгкий ягодный акцент и деликатную сладость.

890.-

Анна Павлова

В коробочке из хрустящего безе таится нежный меренговый рулет с кремом из сыра маскарпоне, ягодным джемом и черной смородиной. Летнюю прохладу десерту придает мороженое на основе 3 видов ягод.

770.-

Наполеон

Классический десерт из хрустящего слоеного теста с нежным кремом патисьер на сливках и сгущенном молоке. С сахарной пудрой.

710.-

Гранд Шу с клубникой и шоколадным ганашем

Воздушный профитроль с маскарпоне, клубникой и мороженым, дополненный теплым шоколадным ганашем и хрустящими карамелизированными фисташками.

750.-

Баскский чизкейк с соленой карамелью и вишней

Бархатистый баскский чизкейк с карамелизированной корочкой, дополненный сочной вишней, соленой карамелью и нежным кремом.
Ягодная свежесть и сладость.

730.-

Семифредо с сезонными ягодами

Воздушное домашнее семифредо с черной смородиной и малиной. Сливочную сладость десерта идеально дополняют освежающий клубнично-малиновый соус и сезонные ягоды.

790.-

Санкт-Петербург
Академика Павлова, 5В

tel: 9933 555
@siesta.fiesta.rest