

К ЧЕТЫРЕХСОТЛЕТИЮ НАБЕРЕЖНЫХ ЧЕЛНОВ ПОДГОТОВИЛИ
НЕСКОЛЬКО БЛЮД, СОЧЕТАЮЩИХ В СЕБЕ ЧЕРТЫ
СОВРЕМЕННОЙ И ТРАДИЦИОННОЙ КУХНИ ТАТАРСТАНА.



САЛАТ С ВЯЛЕНОЙ УТКОЙ

Вяленая утка, апельсин, клубника, микс салата, помело, апельсин чили, кунжут

180 г **520.-**

В основе салата – вяленая утка. Для татарской кухни вяленая птица не является чем-то случайным или новым: каклаган каз и каклаган үрдәк – вяленые гусь и утка считаются традиционным деликатесом татарской гастрономии.

Утку сочетаем с цитрусовыми, миксом салата и остринкой чили. Не могли не привнести в блюдо паназиатскую нотку и добавили в салат помело цитрус, упоминание которого восходит к 100 году до нашей эры.

В этом блюде постарались отдать дань уважения традиционным ингредиентам как Азии,



ОКУНЬ В БУЛЬОНЕ С МИДИЯМИ

Окунь, вешенки, шиитаки, мидии, вакаме, бульон даси, сливочное масло, зеленый лук, кинза

320 г **1150.-**

Река Кама всегда славилась разнообразием рыбы, а традиция рыболовства проходит сквозь века. Рыбалка объединяла жителей нижнего Прикамья как во времена палеолита, так привлекает и в 21 веке. И если раньше рыбалка часто была вопросом выживания, сейчас мы ценим рыбу не только за ее питательные качества, но и вкус.

Один из типичных хищников реки – камский окунь. В этом году, специально для четырехсотлетия города, подаем похлебку с окунем и мидиями. Мясо у окуня сочное и плотное, с любимой всеми слоистой, рассыпчатой текстурой. Не забывая про истоки нашего ресторана, окуня и мидии сочетаем с двумя видами грибов и морскими водорослями.

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

САШИМИ ИЗ СЕМГИ

Семга, соус манго-маракуйя, мед, шрирача, фурикаэ

160 г **980.-**

САЛАТЫ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ, ОВОЩАМИ И СОУСОМ ВАСАБИ

Ростбиф, соус демиглас, соус черный перец, соус понзу изакая, огурцы, томаты, редис, соус сгущенка васаби, микс салата

220 г **630.-**

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ

Кальмар кимчи, лечо из болгарского перца, лук, черри, микс салата, цуккини мамы чили, устричный чили соус

200 г **540.-**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЛАПША С МОРЕПРОДУКТАМИ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

Яичная лапша, бульон Том Ям, сливки, кокосовое молоко, плавленный сыр, лайм, лук-резанец, кальмар, креветки, мидии, соус соевый барбекю

270 г **770.-**

СЕМГА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЛЕЧО

Семга, картофельный крем, жареный лук, сливки, устричный соус, лечо, битые огурцы, микрозелень

270 г **1200.-**

СТЕЙК МАЧЕТЕ С ОВОЩАМИ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Стейк мачете, брокколи, цуккини, зеленый горошек, цветная капуста, сливки, шиитаке, устричный соус

360 г **1700.-**

ДЕСЕРТЫ

САН-СЕБАСТЬЯН С ЧЕРНЫМ КУНЖУТОМ

Творожный сыр, сахар, яйца, сливки, паста из черного кунжута, кокосовый соус, кунжутная крошка

190 г **420.-**

ОКРОШКА В ПАНАЗИАТСКОМ СТИЛЕ

– С КРЕВЕТКАМИ КИМЧИ

330 г **440.-**

– С КАЛЬМАРОМ КИМЧИ

330 г **460.-**

– С РОСТБИФОМ

330 г **540.-**

– С ГОВЯДИНОЙ

330 г **530.-**

Подается с бульоном мури, дайконом, зеленым луком, маринованным имбирем, редисом, битыми огурцами, маринованным яйцом и мороженым из копченой сметаны и васаби.

Chōjō
Izakaya · bar

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

