

РЕСТОРАН

Batat

БАР

МЕНЮ





блюдо с бататом



вегетарианское блюдо



острое блюдо

О БАТАТЕ

Батат, известный всем, как сладкий картофель, — одна из самых древних сельскохозяйственных культур. Первые упоминания о батате встречались уже около 3 000 лет назад.

Несмотря на популярность по всему миру, батат мало известен в России. А всё потому, что этот овощ любит тёплый субтропический климат. Благодаря жаркому солнцу, в отличие от своего близкого родственника — картофеля, батат имеет яркий цвет, сладкий вкус и полон самых полезных витаминов.

БАТАТ МЕНЮ



Запечённый батат
с лаймом и пармезаном
290 руб.



Чипсы из батата
230 руб.



Куриные котлеты
с пюре из батата
и малосольным огурцом
350 руб.



Говяжьи щёчки с муссом
из батата и корня сельдерея
460 руб.



Оливье с цыплёнком
и бататом
290 руб.



Крем-суп из батата
с мятой
350 руб.



ЗАКУСКИ

ДОМАШНИЙ ПЕЧЁНЫЙ СЫР

с клюквенным и облепиховым соусами



240 руб. 

Известный французский рецепт в интерпретации нашего шеф-повара — классическое сочетание запечённого сыра и клюквы с добавлением яркой кисло-сладкой облепихи. Прекрасный стартёр или закуска к вину.

ЗАКУСКИ

Хумус
со светлой чиабаттой

160 руб.



ШЕФ
РЕКОМЕНДУЕТ
добавить
мусс из батата
50 руб.

Брускетты с паштетом
из куриной печени,
сливочным сыром и
перепелиным яйцом

180 руб.



Сельдь малосольная
с молодым картофелем
и маринованным красным луком

180 руб.



Паштет из подкопчённой
скумбрии с тёмной чиабаттой
и луковым конфитюром

210 руб.



Печёная свекла
со шпинатом
и сыром качотта

230 руб.



ЗАКУСКИ

Севиче из лосося с томатами,
соусом кимчи и чёрной чиабаттой

360 руб.

Тартар из говяжьей
фермерской вырезки
с картофелем пай

310 руб.

Тартар из северной рыбы
с ореховым соусом и гренками

310 руб.

ШЕФ
РЕКОМЕНДУЕТ
добавить
мусс из батата
50 руб.

Трио муссов (тыква,
белые грибы, печень
цыплёнка) с гриссини

260 руб.

Мини-креветки с листьями
салата, сегментами апельсина
и горчишно-медовой заправкой

260 руб.

Овощи в сметанном соусе
с водорослями вакаме

180 руб.

САЛАТЫ

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И СЫРОМ БРИ

ШЕФ
РЕКОМЕНДУЕТ
добавить
запечённый батат
80 руб.

330 руб.

Хрустящие баклажаны, мягкий сыр Бри в панировке, свежие томаты, ароматная зелень и пикантная заправка на основе бальзамического уксуса и оливкового масла — этот салат точно завоюет вашу симпатию, ведь он входит в топ-лист блюд нашего меню.

САЛАТЫ



Салат садовый с семечками
и ароматным маслом
210 руб.

Цезарь
с креветками
450 руб.



Цезарь
с цыплёнком
320 руб.



Листовой салат с креветками
и соусом из свежей зелени
390 руб.



Азиатский салат
с ростбифом
460 руб.



Салат с фалафелем
и ореховым соусом
240 руб.



ШЕФ
РЕКОМЕНДУЕТ
добавить
чипсы из батата
120 руб.



Салат с куриной
печенью
260 руб.



СУПЫ

Борщ с подкопчённой сметаной и тостом с салом

230 руб.



Уха по-фински
350 руб.



Куриный бульон с лапшой и перепелиным яйцом
190 руб.



ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП

290 руб. 

Традиционный итальянский вегетарианский суп, подаём с базиликом и сливочным сыром. Для полного погружения рекомендуем с фокачча с прованскими травами.



ПАСТЫ

С томатами черри и рукколой

260 руб.



Карбонара
350 руб.

ПАСТА С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ



320 руб.

Спагетти «Прощутто фунги» (Прощутто — итал. “prosciutto” — окорок, Фунги — лат. “fungi” — грибы) готовятся в классическом сливочном соусе, подаются с томатами черри и базиликом — сытно и аппетитно!

ПИЦЦА

ПЕППЕРОНИ

480 руб. 🌶

Один из самых популярных рецептов пиццы — томатный соус, сыр моцарелла и острая салями пепперони. Примечательно, что в Италии название этой пиццы — «Pizza alla Diavola». Рекомендуем для тех, кто любит погорячее.

ПИЦЦА

Пицца с ветчиной и грибами

470 руб.



Четыре сыра
480 руб.



Маргарита
380 руб.



Хлебная корзина
180 руб.



Фокачча
с прованскими
травами
180 руб.



ГОРЯЧЕЕ

КУРИНАЯ ГРУДКА В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ С ЛИСТОВЫМ САЛАТОМ



ШЕФ
РЕКОМЕНДУЕТ

добавить айдахо
или пюре из батата
65 руб. / 110 руб.

+



280 руб.

Запечённая куриная грудка с соусом на основе мёда и зерновой горчицы со свежим листовым микс-салатом, черри и бальзамиком — идеальный выбор для лёгкого и полезного ужина.

ГОРЯЧЕЕ



ШЕФ
РЕКОМЕНДУЕТ
добавить
печённый батат
80 руб.

Цыплёнок с овощами
в соусе карри с гриссини
230 руб.

**ШЕФ
РЕКОМЕНДУЕТ**
добавить
айдахо из батата
65 руб.

Бургер с котлетой
из мраморной говядины
360 руб.



Купаты с молодым картофелем, сыром и томатной сальсой
420 руб.



Свинные ребра, томлёные
в красном вине, с ризотто
из булгура

360 руб.



Медальоны
из говядины
с овощным соте
490 руб.

ГОРЯЧЕЕ



Лосось с птитимом
и овощами

550 руб.



ШЕФ
РЕКОМЕНДУЕТ

добавить соус
из батата
30 руб.



Судак с картофельным
пюре и молодыми
овощами

360 руб.



Треска с яблочно-сельдереевым
муссом

360 руб.



Кальмар с картофельным
муссом и соте из шпината

310 руб.



ГАРНИРЫ

Овощи гриль
99 руб.

Бейби картофель
99 руб.

Кукуруза
(гриль или на пару)
99 руб.

ТОППИНГИ

Запечённый батат
80 руб.

Соус из батата
30 руб.

Пюре из батата
110 руб.

Чипсы из батата
120 руб.

Мусс из батата
50 руб.

Айдахо
из батата
65руб.

ДЕСЕРТЫ

Медовый торт
210 руб.



Торт «Три шоколада»
230 руб.



Торт «Зелёный чай»
230 руб.



Ленивый штрудель
с яблоками и домашней
карамелью

210 руб.



Чизкейк манго-маракуйя
190 руб.



Панакота из батата
190 руб.



Мороженое
в ассортименте
90 руб. / шарик



Данное издание является рекламным материалом.

Внешний вид блюд может отличаться от представленного на фотографиях. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителя. Предоставляется гостям по первому требованию.

При обслуживании гостей от 8 персон в счет включается сервисный сбор в размере 10% от суммы счета. Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты. Цены указаны в рублях с учетом НДС.





Batat

КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

ТРК «Заневский Каскад-3», 4 этаж
Телефон: 942-47-48
[instagram.com/batat_rest](https://www.instagram.com/batat_rest)
batatrest.ru

