

TWINS GARDEN

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Знакомство с рестораном

«БЫК»

Тартар из вырезки быка и копченой сливы

«ПЕРЦЫ»

Жареные зеленые перцы с фейхоа и рикоттой
из молока нубийских коз

ОВОЩИ GARDEN

«СТЕРЛЯДЬ»

Паровая стерлядь с разной свеклой и «фузилли» из визиги

«КОЗЛЕНОК»

Седло козленка с брокколи и гранатом

«СЫР»

Утренний сыр из молока нубийских коз с сорбетом из яблок
«белый налив» и консоме из алтайского меда

«ОВОЩНЫЕ КОНФЕТЫ»

2500

ОВОЩИ

Закуски

«ОВОЩИ»

Овощные мини-закуски с нашей фермы 490

«МОРКОВЬ»

Запеченная морковь с сыром страчателла и хурмой 620

«ПЕРЦЫ»

Жареные зеленые перцы с фейхоа и рикоттой из молока нубийских коз 690

GARDEN

Салат из утренних фермерских овощей 560

«БАКЛАЖАН»

Жаренный в квасе баклажан с томатами и водорослями 570

«КАРТОФЕЛЬ»

Картофельный суп с копченными на розмарине сезонными грибами и трюфелем 440

Горячее

«ТОМАТЫ»

Теплый пирог с разноцветными томатами и морским виноградом 450

«ТЫКВА»

Запеченный в русской печи тыквенный гратен с хурмой и соусом из облепихи 620

«КАПУСТА»

Разные виды капусты, запеченные в печи, с соусом из копченого сулугуни 430

«СЕЛЬДЕРЕЙ»

Стебель сельдерея/корень сельдерея 750

«ГРИБЫ»

Запеченные грибы с луком и «салом» из сельдерея 540

РЫБА

Закуски

«УСТРИЦЫ» 1 штука	390
«КРЕВЕТКИ» Северные креветки с грейпфрутом	540
«ГРЕБЕШОК» Тартар из сахалинского гребешка с копченым омулем и соусом из хрена	630
«КИЛЬКА» Рулет из маринованной кильки и овощей с соусом из желтых томатов	420
«СКУМБРИЯ» «Вареники» со скумбрией, маринованными томатами, кольраби и «шкварками» из печени трески	430
«НЕРКА» Маринованная нерка с томатами и запеченным фенхелем	640
«ФОРЕЛЬ» Салат с маринованной форелью, запеченными в темпуре перцами и соусом из икры	650
«РАПАН» Салат с жареными рапанами и белыми грибами	520
«КРАБ» Салат с камчатским крабом, помело и вялеными желтыми томатами	670
«МОРЕ» Суп из рыбы всех морей России	540

Горячее

«КРАБ-ВОЛОСАТИК» Краб-волосатик с гречневой кашей и копченым салом	550
«КАМЧАТСКИЙ КРАБ» Камчатский краб с запеченной в русской печи капустой и черной смородиной	1200
«СУДАК» Филе судака с персиками, муссом из картофеля и свежим цукини	770
«СТЕРЛЯДЬ» Паровая стерлядь с разной свеклой и «фузилли» из визиги	960
«СОМ» Запеченный в бересте сом с разноцветной морковью и грейпфрутом	780

МЯСО

Закуски

«ГУСЬ»

Башкирский вяленый гусь с хлебом и аджикой 590

«ПАШТЕТ»

Паштет из куриной печени со сладкими перцами 420

«БЫК»

Тартар из вырезки быка и копченой сливы 520

«ЦЫПЛЕНОК»

Салат с жареным цыпленком, кукурузой, фасолью и томатами 510

«ПЕРЕПЕЛКА»

Перепелка с разноцветной свеклой и смородиной 530

«ХВОСТЫ»

Пельмени с телячьими хвостами, щучьей икрой и бульоном из черного чеснока 650

«ТЕЛЯТИНА»

Суп с рубленой телятиной и грибами 490

Горячее

«УТКА»

Запеченная в русской печи утиная грудка с грибами и кольраби 910

«ПОРОСЕНОК»

Томленный поросенок со сливой и печеным чесноком 760

«ШЕЯ»

Шея быка с фасолью и пюре из брокколи и мисо 810

«ЯГНЕНОК»

Запеченный ягненок с маринованным перцем и запеченным баклажаном 760

«КОЗЛЕНОК»

Седло козленка с брокколи и гранатом 980

«ГОВЯДИНА»

Толстый край 21-дневной выдержки с запеченной кукурузой 2500

ДЕСЕРТЫ

«СЫР»

Утренний сыр из молока нубийских коз с сорбетом из яблок «белый налив» и консоме из алтайского меда

420

«ФЕЙХОА»

Ореховое пирожное с фейхоа и ряженкой

420

«ЧЕРНИКА»

Теплый черничный пирог с мятным соусом и «углями»

420

«ЛАВАНДА»

Лавандовая «баба» с персиковым сорбетом

420

«ОБЛЕПИХА»

Манная каша с кремом из облепихи и хрустящим салатом

420

«КНЯЖЕНИКА»

Княженика с топленым молоком

450

«НАШИ СЫРЫ»

1500

TWINS GARDEN для нас – больше, чем ресторан. Это мечта, которая стала реальностью.

Благодаря нашей ферме вне зависимости от времени года мы можем формировать и контролировать 2/3 продуктового трафика для ресторана. Мы лично отслеживаем, чем питаются наши животные; выбираем оптимальные удобрения для почвы; отвечаем за состояние овощей и фруктов буквально «от посадки до тарелки».

Для нас действительно большое счастье – быть полностью вовлеченными в процесс. Сейчас мы уверены в качестве продукта на 100% и рады поделиться этим с вами.

Иван и Сергей Березуцкие