

The
ATELIER
RESTAURANT

The Atelier – ресторан новой русской кухни с собственным садом, огородом и фермой. Ресторан работает в основном на продуктах собственного фермерского хозяйства, расположенного на территории Светлоярского района Волгоградской области.

The Atelier – ресторан кухни нулевого километра. Кухня нулевого километра, так же известная как «Локавóрство», (англ. Locavorism) – употребление только местных продуктов, произведенных неподалёку. Кухня нулевого километра – главная тенденция современной мировой гастрономии.

The Atelier – единственный ресторан Волгограда, бренд-шеф которого Михаил Щетинин имеет сертификат международного движения «Slow food» и принят в альянс шеф-поваров Всемирной организации. Slow food – движение, противостоящее системе быстрого питания, возникшее в Италии в 1986 году. В основе слоу-фуда лежит создание заведений общественного питания, предоставляющих более здоровое питание, а также сохраняющих традиции национальной и региональной кухни, поддерживающих культуру традиционного застолья.

ОБОЗНАЧЕНИЯ В МЕНЮ:



Авторское переосмысление рецептов ресторанов «Конкордия», г. Царицын, XIX век.



Продукт с собственной фермы.



Блюда от шеф-повара Alessio Gini
(Верона, Италия)



Блюда от бренд-шефа ресторана «ZUMA»
Егора Анисимова (Владивосток).

ПОКА ВЫ ОЖИДАЕТЕ

КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ ХОЛОДНОГО
КОПЧЕНИЯ НА ЧИАБАТТЕ

40г 190Р

МУСС ИЗ ВОЛЖСКОЙ СЕЛЬДИ
НА ХЛЕБЕ

50г 130Р

АССОРТИ СЫРОВЯЛЕННЫХ
ДЕЛИКАТЕСОВ СОБСТВЕННОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

50/25г 440Р



ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ ПЛАТО

форель холодного копчения, форель с апельсином, рулет из щуки, судак гравлакс, палтус холодного копчения.

210г 750Р

ФОРЕЛЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

с яйцом пашот и сливочным сыром на зерновом тосте.

180г 510Р

КУРИЛЬСКИЙ И САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК

приготовленный в сливочном соусе с белыми грибами.

180г 850Р

МЯСНОЕ ПЛАТО

ростбиф, свиная грудинка, окорок по-Волжски, утиная и гусиная грудки, язык горячего копчения.

140г 740Р

РОСТБИФ С СОУСОМ ГОРГОНЗОЛА И РУККОЛОЙ

170г 850Р

РВАНАЯ УТКА НА ТОСТЕ

утка горячего копчения с карамелизованными яблоками и апельсиновым соусом.



220г 480Р

ТАР-ТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ

с соево-имбирным соусом, луком шалот, каперсами, перепелиным желтком.

175г 690Р

The
ATELIER
RESTAURANT

ТАР-ТАР ИЗ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ

подаётся с щучьей икрой и соусом терияки.

130г

690Р

**БАКЛАЖАН, ЗАПЕЧЁННЫЙ
С СКАМОРЦОЙ И УТКОЙ**



170г

400Р

САЛАТЫ

**САЛАТ С ЩУПАЛЬЦАМИ КАЛЬМАРА
И СПЕЛЫМ МАНГО**



245г

690Р

ЗАЛИВНОЕ ОЛИВЬЕ ОТ ШЕФА

с мясными копчёностями, раковыми шейками, икрой сельди и овощами.



275г

690Р

МИКС САЛАТ С ГУСИНОЙ ГРУДКОЙ

гусиная грудка горячего копчения
с листьями салата и соусом из вишни.



125г

450Р

САЛАТ РОМАНО

с куриной грудкой гриль и с соусом
на основе домашнего майонеза.

265г

420Р

**ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ
С ПЕЧЁНЫМИ ТОМАТАМИ**

135г

380Р

The
ATELIER
RESTAURANT

СУПЫ

ТРОЙНАЯ УХА ИЗ РЕЧНОЙ РЫБЫ

с судаком, щукой и сомом;
подаётся с расстегаем.



335г

590Р

БИСК ИЗ ВОЛЖСКИХ РАКОВ

подаётся с чинённой раковой головой.



205г

750Р

БОРЩ

подаётся с мясным слоёным пирожком.

300/20/60г

490Р

СУП ГОРОХОВЫЙ

на свином копчёном ребре.

350г

490Р



ПАСТА

**ЧЁРНЫЕ ФЕТТУЧЧИНЕ С
ВОЛЖСКИМИ РАКАМИ**

в соусе биск.

240г

720Р

ФЕТТУЧЧИНЕ «АЛЬ ПОМОДОРО»

в томатном соусе, с сыром Грана Падано.

250г

450Р

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ «КАРБОНАРА»

по традиционному итальянскому рецепту.

280г

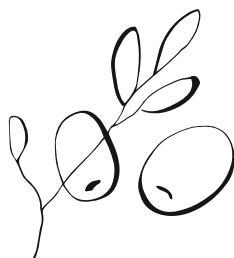
610Р

КАЗАРЕЧЧЕ С КРОЛИКОМ

с овощным рагу и сливочным соусом.

130/160г

790Р



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ С БУЛГУРОМ

карельская форель, приготовленная на гриле с манго и огуречным соусом.

100/100/40г

860Р

ПАЛТУС ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

с трюфелем и кари.

210г

970Р

БИТКИ СКОБЕЛЕВСКИЕ ИЗ СУДАКА

тушёные в биске из раков; подаются с картофельным пюре.



280г

590Р

БИФ «А-ЛЯ СТРОГАНОВ»

говяжья вырезка с белыми грибами; подаётся с картофельным пюре и маринованными огурцами.



250/45г

850Р

МИНИ-БУРГЕРЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

подаются с картофельными дольками, и белым соусом.



330/100/30г

610Р

НОЖКА ГУСЯ КОНФИ

с зелёным горошком и апельсиновым соусом.



300г

800Р

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

со свекольно-яблочной запеканкой и соусом из брусники.



370г

760Р

ФЕРМЕРСКАЯ ЦЕСАРКА

ножка или грудка; подаётся с чернично-яблочным соусом и облепихой.



265г

850Р

ГРИЛЬ-МЕНЮ

* Мы **НЕ ГОТОВИМ** степень прожарки WELL DONE.

** Все блюда гриль-меню подаются с соусами.

СТЕЙК РИБАЙ «ПРАЙМ БИФ»

подаётся с томатами на ветке,
зернистой горчицей и соусом барбекю.



240/30/30/150г

2300Р

МИНИ-СТЕЙК РИБАЙ С ФУАГРА

мраморная говядина с террином из фуагра.



100/45/20/5г

1750Р

СВИНЫЕ РЁБРА

томлёные на низкой температуре и
обожжённые в печи рёбра, под соусом барбекю.

240/30/25г

710Р

ФИЛЕ СУДАКА

филе судака с соусом терияки,
припущенным шпинатом и миндалём.

120/150г

700Р



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ БЕЙБИ
С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ 200г 200Р

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ 150г 200Р

ПЕЧЁНЫЕ ТОМАТЫ НА ВЕТКЕ 150г 200Р

БАКЛАЖАНЫ НА ОГНЕ  150г 200Р

ШПИНАТ 150г 200Р



ДЕСЕРТЫ

БРАУНИ

с мускатным орехом и карамелизированным бананом под соусом из топлёного молока.

100/40г 420Р

ДЕСЕРТ «ЧЕРНИКА-СМОРОДИНА»

муссовый десерт из черники и смородины с рисовым бисквитом (без глютена и лактозы).

100г 380Р

ДЕСЕРТ «ВИШНЯ»

муссовый десерт на основе французского горького шоколада с вишней и шоколадным бисквитом.

105г 510Р

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

подаётся с домашним ванильным мороженым.

130/50г 380Р

ЗАБАЙОНЕ

взбитый итальянский десерт с креплёным вином и ягодным миксом.

AG

65г 450Р

«ПЬЯНАЯ ГРУША»

груша, припущенная в красном сухом вине с ароматными специями.

135г 530Р

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ

в ассортименте.

100г 150Р



The Atelier restaurant – проект агентства гастрономии и сервиса Карины Григорян (г. Москва). Агентство существует с 1998 года и решает весь спектр вопросов в сегменте высоких ресторанных работ.

Наша сила – в людях и их способностях.

БРЕНД-ШЕФ МИХАИЛ ЩЕТИНИН

Михаил является представителем Санкт-Петербургской кулинарной школы. Шеф-повар во втором поколении.

В различные моменты своей карьеры сотрудничал с шефами из Франции, Швеции, Израиля, Германии и Японии. Проходил стажировку в Германии, а также Израиле (отель «King David»), где овладел знанием религиозной еврейской кухни «глад кошер». Работал в крупнейших кейтеринговых компаниях «Конкорд кейтеринг» и «Пантагрюэль».

В качестве шеф-повара в послужном списке Михаила ресторанные проекты двух столиц: «Sky lounge», ресторация «Люсьен», «Частная пивоварня Тиньков», «Кармель», «Муллат Томас», «Семь-Сорок», международный еврейский общинный центр при синагоге Марьино, «Строгановский двор».

Участвовал в различных международных проектах и проводил мастер-классы на «DISCOVER RUSSIAN CUISINE TURIN» в Италии, представляя The Atelier restaurant.

Михаил имеет сертификат международного движения «Slow food» и принят в альянс шеф-поваров Всемирной организации, а также активно занимается возрождением кулинарных традиций и воссозданием старинных рецептов в современной интерпретации.

The
ATELIER
RESTAURANT

Данный буклет, является рекламным материалом.
Не является публичной офертой.

Ознакомиться с контрольным меню, нормой выходов, пищевой
и энергетической ценностью блюд Вы можете у менеджера ресторана.

Все цены указаны в рублях.

theatelier.ru

интернет-магазин
zelandia.su