

МЕНЮ ГАСТРОУЖИНОВ



ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

СЕТ №1

ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

- ГРЕБЕШОК ПРИМОРСКИЙ
- УСТРИЦА ТИХООКЕАНСКАЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- САЛАТ С ЛАМИНАРИЕЙ И КАЛЬМАРОМ
- СЕВИЧЕ ИЗ ОСЬМИНОГА
- ТАР-ТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ
- ПАШТЕТ ИЗ САЛА И ЧЕРЕМШИ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- ГРЕБЕШОК ПО-РЫБАЦКИ
- СЛИВОЧНЫЙ СУП С ВОНГОЛЕ
- ПЯТИМИНУТКА ИЗ ТРЕПАНГА
- ЖАРЕННЫЙ ТРУБАЧ
- СИНЕКОРЫЙ ПАЛТУС С ОВОЩАМИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

НАПИТКИ

- ЧАЙ ТАЁЖНЫЙ СБОР
с вареньем из лимонника, джемом из актинидии
и вареньем из сосновых шишек
- ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ТАЁЖНЫХ НАСТОЕК
на лимоннике / на кедровых орехах / на облепихе

СЕТ №2

ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

- ГРЕБЕШОК ПРИМОРСКИЙ
- УСТРИЦА ТИХООКЕАНСКАЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- ЗАКУСКА ИЗ ПАПОРОТНИКА ОРЛЯКА
- ТРУБАЧ В СОБСТВЕННОМ СОКУ
- СТРОГАНИНА ИЗ ОЛЕНИНЫ
- КРЕМ-ЧИЗ ИЗ ДИКОГО ЛОСОСЯ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- ГРЕБЕШОК ПО-РЫБАЦКИ
- СЛИВОЧНЫЙ СУП С КОРБИКУЛОЙ ЯПОНСКОЙ
- ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ СКОБЛЯНКА ИЗ ТРЕПАНГА
- ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА НА ГРИЛЕ
- ФИЛЕ ОЛЕНЯ С РОЗМАРИНОМ

НАПИТКИ

- ЧАЙ ТАЁЖНЫЙ СБОР
с вареньем из лимонника, джемом из актинидии
и вареньем из сосновых шишек
- ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ТАЁЖНЫХ НАСТОЕК
на лимоннике / на кедровых орехах / на облепихе

По Вашему желанию мы можем расширить меню гастроужина такими блюдами и морепродуктами как:

- НЕРКА ОСОБОГО ПОСОЛА
с УКРОПНЫМ МАСЛОМ

- ИКРА СЕРОГО МОРСКОГО ЕЖА
- ГРЕБЕНЧАТЫЕ КРЕВЕТКИ

- КАМЧАТСКИЙ КРАБ
- КРАБ-ВОЛОСАТИК

- АНАДАРА (живая/запечённая)
- СПИЗУЛА (живая/запечённая)



МЯСНАЯ КУХНЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- САЛАТ С РОСТБИФОМ
- ТАР-ТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ
- КАРПАЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
- ПАШТЕТ ИЗ САЛА И ЧЕРЕМШИ

БЫЧКИ ПОРОДЫ
BLACK ANGUS



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- ЩИ ПО-ДАЛЬНЕВОСТОЧНОМУ
- СКОБЛЯНКА ИЗ КУКУМАРИИ
- ПАПОРОТНИК ОРЛЯК
С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ
- ФИРМЕННЫЙ СТЕЙК «СИНДИКАТ»
стейк РИБАЙ высокой категории
мраморности. 200 дней зернового откорма

НАПИТКИ

- ЧАЙ ТАЁЖНЫЙ СБОР
с вареньем из лимонника,
джемом из актинидии
и вареньем из сосновых шишек
- ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ
ТАЁЖНЫХ НАСТОЕК
на лимоннике / на кедровых орехах
/ на облепихе

По Вашему желанию мы можем расширить меню гастроужина такими блюдами и морепродуктами как:

- СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК ПРАЙМ
высокой категории мраморности из реберной части (тонкий край). 200 дней зернового откорма
- СТЕЙК РИБАЙ
из реберной части, толстый край. 150 дней травяного откорма

- КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ
- ФИЛЕ ОЛЕНЯ С РОЗМАРИНОМ

ГАСТРОУЖИНЫ С ШЕФ-ПОВАРОМ

Syndicate
PORTCAFE
БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ
ДЛЯ ВАС И ПРИ ВАС!

Где обитает и чем питается гребешок? Почему тихоокеанскую устрицу

В какие месяцы Камчатский краб



называют гигантской? Лулукулу?

вкуснее всего? Почему японцы тоннами покупали в Приморье моллюск



ВСЁ САМОЕ ВКУСНОЕ ИЗ ЯПОНСКОГО МОРЯ И УССУРИЙСКОЙ ТАЙГИ

Расскажем вам о среде обитания, полезных свойствах, способах добычи и рецептах приготовления морепродуктов Японского и Охотского морей, а также даров Уссурийской тайги. Удивительные истории об уникальной дальневосточной кухне, ее происхождении и развитии от шеф-повара ресторана Syndicate-Portcafe

Чем отличается Стриплойн от Рибая, а Портерхаус от Ти-Бона?

В чем разница премиальных стейков



Виды прожарки? «С кровью» в стейке



ВСЕ СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРЕМИАЛЬНЫХ СТЕЙКОВ

Чем отличаются друг от друга мясные породы бычков, на чем лучше жарить стейк - на сковороде или открытом огне, должно ли мясо отдыхать после жарки, солить до или после приготовления, почему повара корейки от прожарки well-done? Мастер-класс правильного приготовления стейка и других блюд мясной кухни от шеф-повара ресторана Syndicate-Portcafe

Гастрономические ужины в ресторане Syndicate-Portcafe – это настоящее вкусное приключение!