

ГАСТРОНОМ

АРАМА МНАЦАКАНОВА

НАША ВИТРИНА:

ДЕЛИКАТЕСЫ НА ЗАКУСКУ

Артишоки в масле	100г	300
Вяленые томаты в масле	100г	250
Томаты подсушенные черри	100г	500
Томаты в собственном соку	200г	200
Каперсы	50г	350
Оливки печеные	100г	360
Оливки таджаске	50г	300
Оливки тонде	100г	250

СЫРЫ

Пармезан	100г	750
Пекорино романо	100г	550
Страчателла	200г	390
Буррата	125г	390
Горгонзола	100г	500

ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ МЯСА И РЫБЫ

Мортаделла	50г	350
Прошутто из ягненка	50г	500
Салями острая	50г	350
Прошутто с трюфелем	50г	500
Лардо ди Колонато	100г	650
Туец консервированный	160г	250
Брезаола	50г	500
Салями Пепперони	50г	350
Салями с голубым сыром	50г	500
Салями Пикколини	100г	600
Коппа	50г	450

ДЕЛИКАТЕСНАЯ БАКАЛЕЯ,

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО И БАЛЬЗАМИК

Паста Gentile	500г	850
Рис ризотто Carnaroli	1 кг	790
Мука семолина	1 кг	260
Соус из черного трюфеля	90г	790
Винкотто оригинальный	50мл	650
Винкотто с инжиром	50мл	650
Винкотто с малиной	50мл	650
Оливковое масло Pruneti Leccino	500мл	2 700
Оливковое масло Pruneti Moraiole	500мл	2 700
Масло оливковое нераф Экстра в в/к Frantoio di Santa Tea Laudemio	250мл	1 600

К ДЕСЕРТУ

Печенье Савоярди	400г	290
Неаполитанский кофе в зернах Borbone	1 кг	1 460
Домашнее варенье из черники	230г	690
Домашнее варенье из брусники	230г	690

ЧЕРНАЯ ИКРА

Aram Mnatsakanov selection Imperial

28,6 г. 3 900 125 г. 11 000

Икра безупречного качества и вкуса, которую делают для нас на русском севере, в Вологодской области.

Осетры живут в быстрых водах реки Суды.

Мы используем исключительно икру взрослых осетров, которым не менее 15 лет. В одну банку фасуется икра от одной рыбы, что делает ее настоящим деликатесом!

* Друзья, некоторые продукты в нашем гастрономе зависят от поставок фермеров, некоторые - очень редкие в принципе или просто очень популярны и разлетаются "как горячие пирожки" :) Мы всегда готовы уточнить для вас наличие продукта на витрине. Пожалуйста, обращайтесь по телефону или в чате в Whatsapp непосредственно в ресторан.



Обязательно посмотрите наше меню

«Готовим вместе с вами!» –

с нашей домашней пастой, соусами и прочими заготовками, которые вы легко можете приготовить дома. К каждому блюду - рецепт + видео-рецепты на сайте.

Информация по телефону в каждом ресторане или на probka.org

Москва: +7 495 995 90 45 Пробка на Цветном
+7 499 399 40 90 Мама Тутта / Maritizzo

Петербург: +7921 918 69 10 Пробка на Добролюбова
+7921 918 69 69 Рыба
+7921 918 69 70 Рыба на Даче