

# ГАСТРОНОМ

АРАМА МНАЦАКАНОВА

## НАША ВИТРИНА:

### ДЕЛИКАТЕСЫ НА ЗАКУСКУ

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

### СЫРЫ

Пармезан	100 гр	750
Пекорино романо	100 гр	550
Буррата	125 гр	390

### ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ МЯСА И РЫБЫ

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

### ДЕЛИКАТЕСНАЯ БАКАЛЕЯ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО И БАЛЬЗАМИК

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

### К ДЕСЕРТУ

Печенье Савоярди	400 гр	290
Домашнее варенье из черники	230 гр	690
Домашнее варенье из брусники	230 гр	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](http://probka.org)

**Москва:** +7 495 995 90 45    Пробка на Цветном

**Петербург:** +7 921 918 69 10    Пробка на Добролюбова  
+7 921 918 69 69    R14  
+7 921 918 69 70    Рыба на Даче