

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

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