

ГАСТРОНОМ

АРАМА МНАЦАКАНОВА

НАША ВИТРИНА:

ДЕЛИКАТЕСЫ НА ЗАКУСКУ

Артишоки в масле	100 гр	300
Вяленые томаты в масле	100 гр	250
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
Страчателла	200 гр	390
Буррата	125 гр	390
Горгонзола	100 гр	500

ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ МЯСА И РЫБЫ

Мортаделла	50 гр	350
Салями острая	50 гр	350
Лардо ди Колонато	100 гр	650
Тунец консервированный	160 гр	250
Коппа	50 гр	450
Утиный шпек	50 гр	500
Пармская ветчина	50 гр	500

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
Неаполитанский кофе в зернах Borbone	1 кг	1 460

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