



TIROL
RESTAURANT

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО. ТАФЕЛЬШПИЦ

ТАФЕЛЬШПИЦ С ГОВЯЖИМ ЯЗЫКОМ

говяжий бульон, говяжий язык, мозговые косточки, лук-порей, морковь, сельдерей, картофель, соус из шпината, соус яблочный с хреном, соус сливочный с каперсами, омлет, бородинский хлеб

1650₽ 1500 г



ТАФЕЛЬШПИЦ С ПИКАНЬЕЙ

говяжий бульон, филе пиканьи, мозговые косточки, лук-порей, морковь, сельдерей, картофель, соус из шпината, соус яблочный с хреном, соус сливочный с каперсами, омлет, бородинский хлеб

1650₽ 1500 г

ИДЕАЛЕН ДЛЯ
ВОССТАНОВЛЕНИЯ
ПОСЛЕ
ТРЕНИРОВКИ

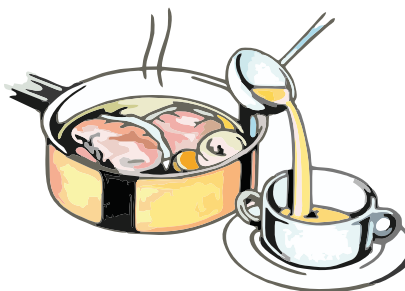
На две персоны

Суп из императорского меню, удивительный на вкус и вид!
Тфельшпиц – визитная карточка Австрии, про которую мало говорят, наверное, потому, что очень заняты поглощением этого ароматного блюда. Мы решили, что скрывать гастрономическую жемчужину не имеем права и эксклюзивно подаём Тфельшпиц в Красноярске! Бренд-шеф TIROL уверен, что австрийский суп идеально подходит сибирякам: он сытный, согревающий и состоит из привычных ингредиентов. Ваш официант устроит маленькую презентацию Тфельшпица у вашего стола и подробно расскажет о самом вкусном способе съесть это блюдо!

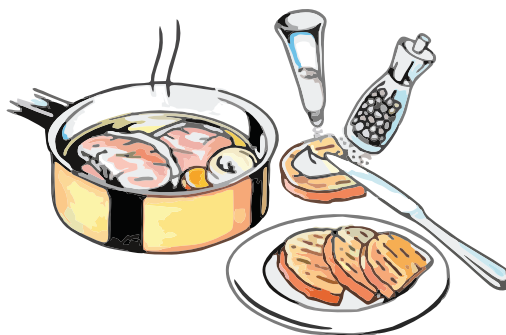


ЭТО БЛЮДО ПРИНЯТО ЕСТЬ ТАК:

1. Перелить бульон из кастрюли в чашку и съесть его ложкой.



2. Вынуть мозг из косточки, намазать его на поджаренный чёрный хлеб, посолить и поперчить. Есть просто руками, без применения столовых приборов.



3. Переложить мясо из кастрюли на тарелку и насладиться его вкусом в сочетании со вкусом картофельной поджарки, овощей, соуса с молодым зелёным луком и яблочного хрена.



**ЭФФЕКТНАЯ
ПОДАЧА И
ОРИГИНАЛЬНЫЙ
РЕЦЕПТ**

**ЛЕЧИТ ОТ ХВОРИ,
ПОХМЕЛЬЯ И
ПЛОХОЙ ПОГОДЫ.**



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

филе лосося, лук-шалот, каперсы, авокадо, масло оливковое Extra Virgin

850₽ 120 г

Загадочная история тартара до сих пор окутана мифами. По одной версии, его придумали татары-кочевники, которые перевозили куски мяса под седлом лошадей, а после солили и ели. По другой, это блюдо французских гурманов. В любом случае, тартар из лосося идеален для первого знакомства с этим блюдом!



БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

филе лосося, яйцо перепелиное, соус гуакамоле, масло трюфельное, икра сига, хлеб чиабатта

465₽ 80 г

Блюдо из простонародья Италии, которое, как и многие другие, перекочевало в меню уважаемых ресторанов. Закуска из подсушенного хлеба и разнообразных добавок одновременно вызывает ностальгию о детстве и путешествиях! Залог яркого вкуса брускетты – оливковое масло высокого качества и изысканные сопровождающие.



ГРУША С ГОРГОНЗОЛОЙ, ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И РОЗМАРИНОМ

450₽ 140 г

Закуска, которая удивительным образом маскируется под десерт, но выступать дуэтом предпочитает не с чаем или кофе, а с терпкими винами. Смело просите винную карту и наслаждайтесь гармонией напитка и вкуса характерного сыра и сочной груши с ароматным грецким орехом. Рекомендуем с рислингами, французскими и новозеландскими винами.



ВИННЫЙ СЕТ

пармская ветчина, салями,
сыр горгонзола, сыр бри,
сыр грана падано, оливки

930₽ 150 г



**СТРАЧАТЕЛЛА С
ТОМАТАМИ И МАНГО**

томаты, сыр страчателла,
манго, базилик, масло
оливковое Extra Virgin, уксус
винный

580₽ 250 г



**БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

сыр страчателла, томаты,
финики, шпинат, цедра
лимона, масло оливковое,
хлеб чабатта

435₽ 100 г



ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКА

филе гребешка, лайм, перец
чили, лук-шалот, чеснок,
соус манго-маракуйя, хлеб
чабатта

680₽ 160 г



**ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ**

филе Денвер, лук-шалот,
имбирь, каперсы, перец
чили, масло оливковое Extra
Virgin, желток, бородинский
хлеб

750₽ 140 г



ОЛИВКИ

390₽ 100 г

БРОККОЛИ С СОУСОМ ПОНЗУ
И МУССОМ ИЗ ТЫКВЫ

450₽

240 г



Австрийцы – большие любители (сейчас вы можете удивиться) правильного и сбалансированного питания, а еще во время приготовления они с большим удовольствием используют тархун, мяту и другие травы. Это блюдо – квинтэссенция любви к себе! Рекомендуем как самостоятельное вегетарианское блюдо или дополнение к блюдам из лосося.



СОТЕ ИЗ МИДИЙ

мидии, сыр горгонзола, сливки, лук-порей, белое вино, перец чили, чеснок

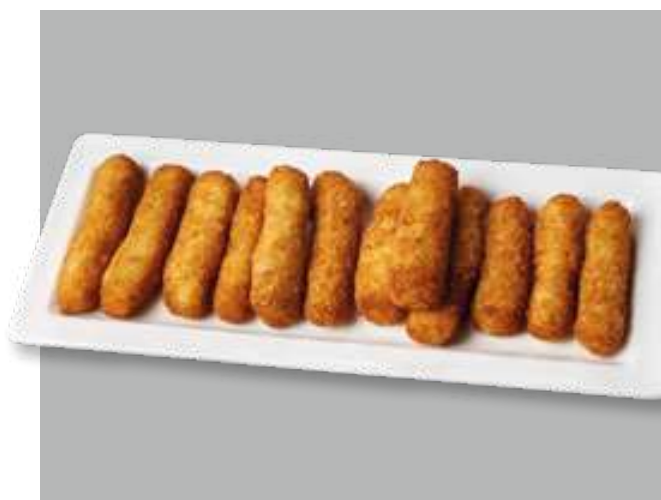
930₽ 380 г



МИКС К ПИВУ

грэнки из бородинского хлеба, креветки в кляре, луковые кольца, моцарелла фри, жгучий соус

550₽ 300 г



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ

картофель, семена укропа, соус жгучий, соус горгонзола, соус сметанный с укропом

450₽ 250/120 г



СЫРНОЕ ФОНДЮ

сыр чеддер, сыр горгонзола, белое вино, focaccia

750₽ 180/200 г



**КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ
С БЕКОНОМ И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ**

380₽

170 г



Исключительно австрийское блюдо в исполнении сибирского мастера – бренд-шефа ресторана. Мы добавили в блюдо бекон, чтобы сделать его сытнее и ярче. Рекомендуем заказывать как дополнительное блюдо к мясу или рыбе. Важный нюанс – наш картофельный салат подаётся холодным.



ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ, КАПЕРСАМИ И БЕКОНОМ

салат Айсберг, цыплёнок гриль, бекон, грана падано, каперсы, соус горгонзола, мята, ароматные сухари

640₽ 250 г

По-настоящему сытное блюдо! Салат Айсберг мы жарим на открытом огне, поэтому во время трапезы вы почувствуете вкус костра и романтизма дикого отдыха. Кстати, от такого салата не отказался бы даже ненасытный викинг! Для сибиряков будет приятно узнать, что это блюдо напоминает привычный Цезарь, но с оригинальными нотами.



САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ, ТЫКВОЙ И МИКСОМ ЗЕЛЕНИ

томаты, сыр страчателла, тыква, голубика, микс зелени, соус бальзамический, масло оливковое Extra Virgin, тыквенные семечки

590₽ 170 г



САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ С КРЕВЕТКАМИ И МУССОМ ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ

креветки тигровые, томат, каперсы, мята, масло оливковое, уксус винный, мусс из моцареллы

690₽ 200 г

ОВОЩНОЙ САЛАТ С ТЫКВОЙ И АВОКАДО



тыква, авокадо, огурец свежий,
кукуруза, черри, салат Айсберг,
соус манго-маракуйя, мята

399₽

250 г



САЛАТ С ЛОСОСЕМ, ОВОЩАМИ И АВОКАДО



лосось, брокколи, цветная
капуста, спаржа, черри,
бобы, кунжут кимчи, соус
с корнем хрена и васаби,
вешенки, лук-шнитт,
микс зелени

750₽

220 г



Одно из самых интернациональных блюд нашего меню. Яркое напоминание об Австрии – спаржа, украшенная восточными нотками - кунжутом кимчи - и русской крепостью – корнем хрена. Спаржа негласно признана элитой немецкой кухни, а последняя оказала большое влияние на австрийских поваров. Возможность добавлять в блюда спаржу – признак зажиточности и высокого статуса.

**САЛАТ С ФЕТОЙ
И СПАГЕТТИ ИЗ ОГУРЦА**

сыр фета, огурец свежий,
мята, тархун, томат свежий,
масло оливковое
Extra Virgin

480₽
240 г



ЭКСКЛЮЗИВ ОТ TIROL!

Вы видите спагетти? Но их здесь нет! Это не мистификация, а смелые эксперименты нашего бренд-шефа. Вместо пасты – спагетти из огурца и австрийский ингредиент – пряный тархун. Рекомендуем блюдо поклонникам греческого салата для новых впечатлений!

**САЛАТ С МРАМОРНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ
И СОУСОМ ИЗ ШАЛОТА**

мраморная телятина, черри, тартар из свёклы, микс зелени, йогурт, соус из брусники, соус из лука-шалот, масло оливковое, масло зелёное

620₽
210 г



В Австрии мясо любят так же, как и зелень, и лучше, чтобы обе позиции были на одной тарелке. Как в нашем салате с ароматной мраморной телятиной и миксом зелени. Локальности блюду придаёт брусника, а индивидуальности – соус из лука-шалот с винным уксусом.

РЫБНЫЙ СУП ИЗ ЛОСОСЯ И СУДАКА

лосось, судак, тигровые
креветки, мидии, сельдерей,
картофель, оливки, лук-
порей, песто из томатов,
сливки, тимьян

650₽

300 г



Суп, в котором волнообразно сплелись традиции нескольких кухонь мира. Судак на особом почёте у австрийцев, лосось, как известно, основа норвежской кухни, тимьян и лук-порей – представители европейской гастрономии, а форма, в которую облачены ингредиенты, не что иное, как любимая русскими уха.

**Суп-гуляш
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**



филе мраморной говядины,
картофель, сельдерей, чеснок,
лук-шалот, томаты, красное
вино, соус демиглас, чили,
тимьян

580₽

300 г



**Суп куриный
С ОМЛЕТОМ
И ОВОЩАМИ**

мясо птицы, омлет,
цукини, морковь

350₽

300 г

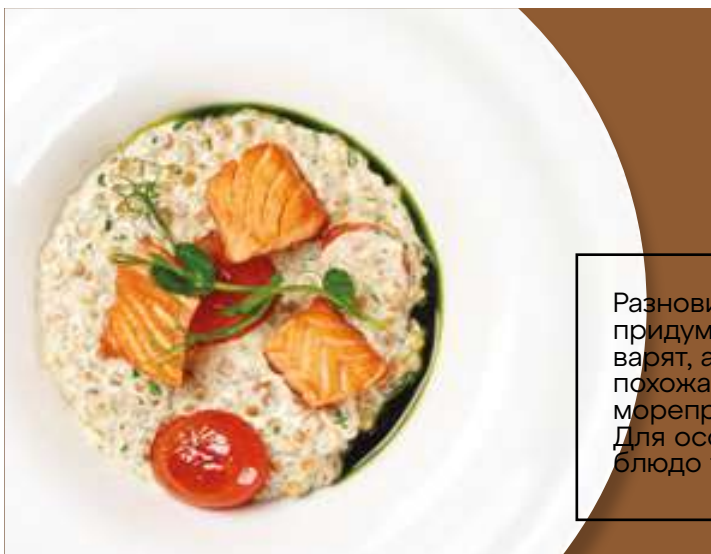




КНЕДЛИ С СЫРОМ ЧЕДДЕР, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ШАМПИНЬОНАМИ

690₽ 350 г

Самый загадочный житель нашего меню – кнедль, которому в Австрии поют оды! Его едят как самостоятельное блюдо с соусами или как дополнение к жирным блюдам, чтобы сбалансировать их. Кнедли готовят по разным рецептам, и количество их вариаций превышает десятки! Мы предлагаем вам насладиться самым вкусным, на наш взгляд, вариантом этого блюда.



ФРЕГОЛА С ЛОСОСЕМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

фрегола, лосось, черри, сливки,
соус трюфельный, масло зелёное

750₽ 240 г

Разновидность итальянской пасты, которой придумали оригинальное применение. Ее не варят, а обжаривают, в готовом блюде фрегола похожа на ризотто и идеально сочетается с морепродуктами, в нашем случае – с лососем. Для особого шарма наш бренд-шеф добавил в блюдо трюфельного соуса.



РИЗОТТО С ГРИБНЫМ МИКСОМ ОТ ПАУЛО ЧЕЛЛИ

рис, белый гриб, шампиньоны, вешенки,
грana падано, соус трюфельный

680₽ 280 г

Личный повар Фрэнка Синатры и Дона Корлеоне пять лет делился своими секретами с нашим бренд-шефом! Ризотто из нашего меню – золотой артефакт коллекции великого итальянского шефа. Это вкус, который вы ощутили бы, путешествуя по региону Лацио и пробуя местную кухню. Подарите себе маленькое путешествие, не выезжая из Красноярска!



**СПАГЕТТИ С СЫРОМ
РАКЛЕТ И БЕКОНОМ**



спагетти, сыр раклет, бекон, сливки, яйцо

550₽ 260 г



**СПАГЕТТИ КАРЬОНАРА
С АРОМАТНЫМИ СУХАРЯМИ**

спагетти, бекон, сливки, ароматные сухари,
яйцо

450₽ 260 г



**РИЗОТТО С МАНГОВЫМ СОУСОМ
И КРЕВЕТКАМИ**

рис, манго, креветки, грана падано, сыр
рикотта, цедра лимона

790₽ 280 г



**РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ
И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**

рис, тигровые креветки, яблоко, чернила
каракатицы, сыр грана падано

790₽ 280 г

РИМСКАЯ ПИЦЦА ПО ТРАДИЦИОННОМУ РЕЦЕПТУ

Все знают, что мясо в ресторане жарят по-разному. Но вот что также готовят и пиццу наверняка вас удивит! В TIROL подают ароматную пиццу на тонком тесте с зажаристыми краями. И вот особенности её приготовления:

- тонкое тесто выдерживают более двух суток, чтобы оно стало нежным и мягким
- пицца выпекается при очень высоких температурах – 400°C

Именно из-за этих особенностей и добавления в тесто оливкового масла наша пицца имеет зажаристые края. Этот традиционный способ приготовления наш бренд-шеф узнал у лучших пиццайоло Рима.



МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ САМИМ
ВЫБРАТЬ СТЕПЕНЬ «ЗАЖАРКИ»
ПИЦЦЫ – БОЛЕЕ ИЛИ МЕНЕЕ
ЗАЖАРИСТУЮ. РАССКАЖИТЕ
ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ О СВОИХ
ПРЕДПОЧТЕНИЯХ.



СЫР ГРАНА ПАДАНО

340₽ 20 г

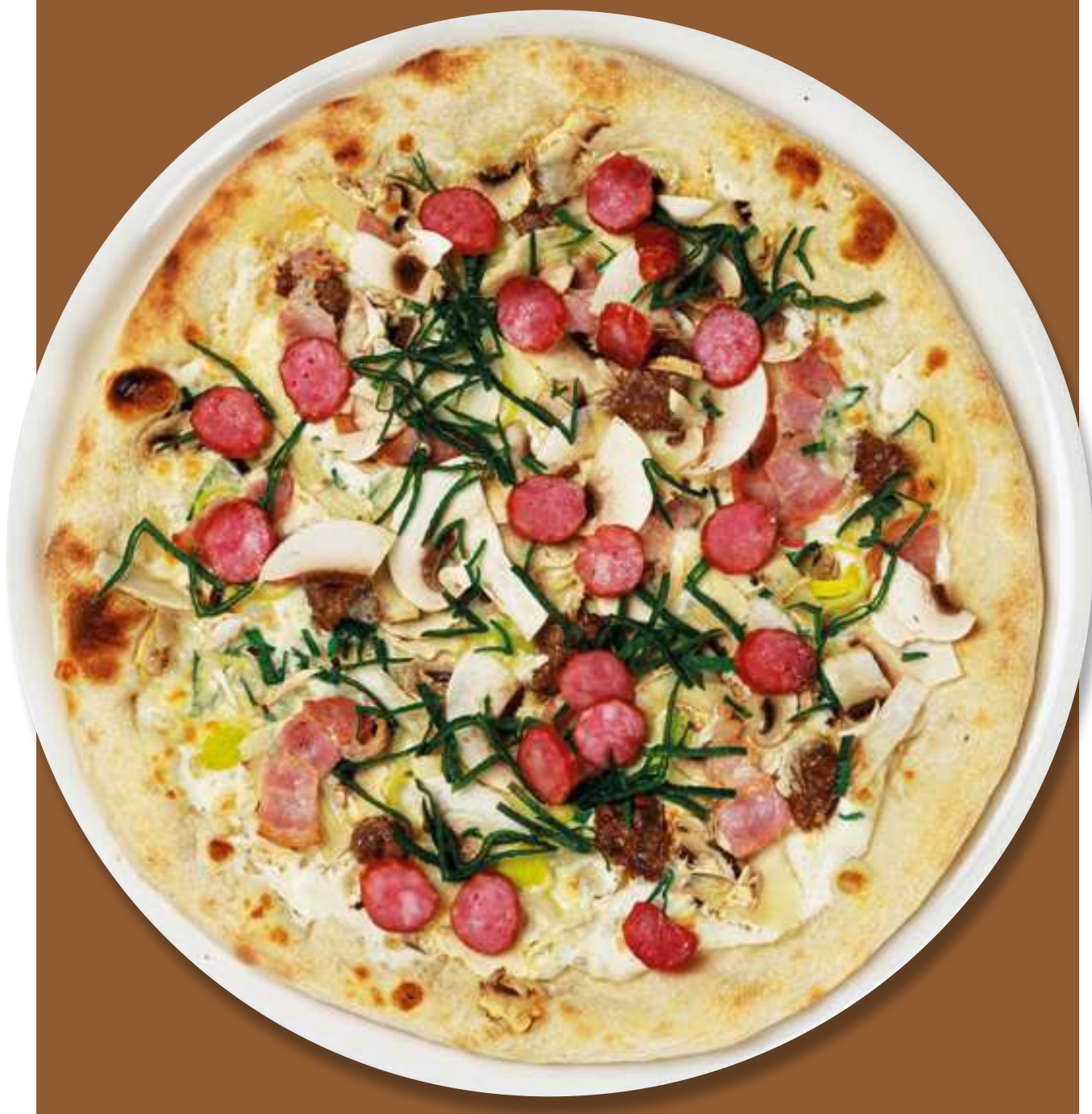
ФЛАМКУХЕН

сливочный соус, мраморная говядина, бекон, копчёные сосиски, сыр моцарелла, шампиньоны, лук-порей

750₽

380 г

Мы привыкли, что пицца – это Италия. Но австрийцы увидели это блюдо по-своему. Они добавили ароматной говядины, любимых сосисок и грибов. Получилась не просто пицца, а практически открытый пирог, но на тонком тесте. Сытный, ароматный и вкусный, всё, как любим мы – сибиряки.



ФОКАЧЧА С СЫРОМ И ТРЮФЕЛЕМ

сыр эмменталь, сыр
моцарелла, сыр грана
падано, сливочный соус

450₽

250 г

Отличный аперитив
на время ожидания
основного заказа!





**БЪЯНКА С БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЕМ**

сливочный соус, белые грибы, шампиньоны, соус трюфельный, сыр моцарелла, цедра лимона

750₽ 330 г



**БЪЯНКА С ГРУШЕЙ
И ГОРГОНЗОЛОЙ**

сливочный соус, сыр горгонзола, груша, цедра лимона, корица

680₽ 370 г



**БЪЯНКА С ЛОСОСЕМ
И ШПИНАТОМ**

сливочный соус, лосось, шпинат, сыр моцарелла, черри, цедра лимона

850₽ 360 г



ПОЛО ПЕСТО

томаты, куриное филе, сыр моцарелла, соус песто, шампиньоны, оливки, орегано, масло оливковое

680₽ 380 г



КАРБОНАРА БЕЗ ТОМАТОВ

сыр моцарелла, бекон, яйцо, сыр грана падано, орегано

650₽ 280 г



КАРБОНАРА С ТОМАТАМИ

томаты, сыр моцарелла, бекон, яйцо, сыр грана падано, орегано

650₽ 350 г

ФОКАЧЧА

С ПЕСТО И ПАРМЕЗАНОМ

соус песто, грана падано,
оливковое масло

290₽

150 г

Более сытный вариант –
идеальное дополнение
к салатам и вину.





КВАТРО ФОРМАДЖИ

томаты, сыр горгонзола, сыр раклет, сыр моцарелла, сыр грана падано

750₽ 280 г



Сальсичча



томаты, сыр моцарелла, салями

650₽ 270 г



ПРОШУТТО КОТО КОН ФУНГИ

томаты, сыр моцарелла, ветчина, шампиньоны, орегано, масло оливковое

680₽ 360 г



ПРОШУТТО КРУДО КОН ФУНГИ

томаты, сыр моцарелла, пармская ветчина, шампиньоны, рукола, орегано, масло оливковое

890₽ 360 г



МАРГАРИТА

томаты, сыр моцарелла, базилик, масло оливковое, орегано

480₽ 300 г

СКАЖИТЕ ОФИЦИАНТУ,
КАКУЮ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ ВЫ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ:



RARE

Стейк, обжаренный снаружи,
с кровью внутри.
t мяса 49-55 °C



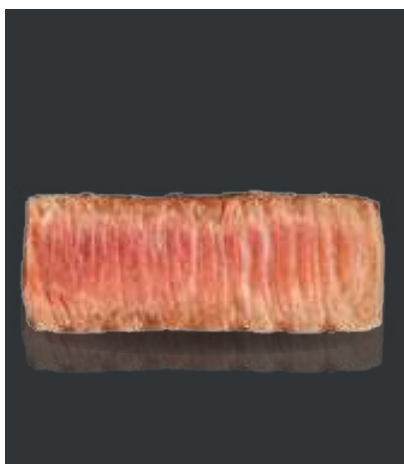
MEDIUM RARE

Стейк с соком ярко-
выраженного розового
цвета. t мяса 55-60 °C



MEDIUM

Стейк средней прожарки,
внутри – светло-розовый
сок. t мяса 60-65 °C



MEDIUM WELL

Почти прожаренный стейк
с прозрачным соком.
t мяса 65-69 °C



WELL DONE

Полностью прожаренное
мясо. t мяса 71-100 °C



Мясо с ореховым вкусом и насыщенным ароматом высушивается по особой технологии, которой уже сотни лет. Она придаёт стейку нежную текстуру. Раньше мясо сушили подручными средствами, сейчас оно «состаривается» в специальной камере - Ferrari среди кухонной техники – итальянском холодильнике Dry Ager. В нём поддерживаются необходимая температура и влажность, а стейки Dry Aged считаются премиальной позицией и гордостью ресторана. Все стейки сухого вызревания имеют мраморность Top Choice.



ПОРТЕРХАУС СТЕЙК DRY AGED

состоит из двух видов мяса, сочетая в себе уникальный аромат Стриплойна и неповторимую нежность Филе Миньон. От Тибона отличается более высокой жирностью и нежностью мяса. Вес стейка – 700 - 1000 гр.

990₽ за 100 гр.



ТИБОН СТЕЙК DRY AGED

состоит из мяса двух видов, сочетая в себе уникальный аромат Стриплойна и неповторимую нежность Филе Миньон. Вес стейка – 400 - 600 гр.

990₽ за 100 гр.



КОВЬОЙ СТЕЙК DRY AGED

это рибай на кости, стейк из толстого края с обилием прожилок прозрачного жира и толстым «глазком» жира в центре. Обладает невероятной сочностью, нежностью и уникальным сладковатым вкусом. Вес стейка – 500 - 700 гр.

990₽ за 100 гр.



КЛАБ СТЕЙК DRY AGED

это Стриплойн на кости. В нём удачно сочетаются мягкое ароматное мясо и косточка, которая усиливает говяжий аромат готового стейка. Вес стейка – 400 - 500 гр.

990₽ за 100 гр.

КАЛЬМАР С НЬОККАМИ ИЗ РИКОТТЫ

филе кальмара, ньокки из
рикотты, сливочный соус,
мусс из тыквы, черри,
микс зелени

690₽

260 г

Блюдо, в котором встретились итальянская средиземноморская любовь к морепродуктам и национальная верность австрийцев к тыкве. Смелое сочетание? Австрийцы славятся тем, что не терпят стереотипов в еде, для них важно одно – чтобы было вкусно! Кальмар идеально подойдёт любителям лёгкой пищи.



Шеф рекомендует
прожарку rare

СТЕЙК ДЕНВЕР

филе Денвер, перец рамиро,
черри, микс зелени

1390₽ 140/60 г

Альтернативный вариант стейка, который отличается более высокой степенью жирности. Это делает стейк мягким и нежным, а зелень в составе блюда способствует лучшему усвоению пищи.





**ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ
С ОВОЩАМИ И СОУСОМ
НЕАПОЛИТАНА**



филе говядины, брокколи,
цветная капуста, спаржа
зелёная, артишок, кукуруза,
соус неаполитана

1100₽ 220 г Подача – medium rare



ФИЛЕ КУРИНОЕ



филе куриное, черри,
лимон, руккола

590₽ 120/70 г



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ



филе лосося, черри,
лимон, микс зелени

1250₽ 190 г

Прожарка – medium



БРАТВУРСТ

свинные колбаски, капуста
квашеная, кнедли, соус
мясной, соус сырный

680₽

350 г



Истинное «лицо» австрийской кухни!
Это блюдо – симбиоз самых ярких её
представителей: душистая квашеная
капуста с ярким вкусом, кнедли для
смягчения блюда и свиные колбаски –
сытные и аппетитные.

КРЕВЕТКИ С САЛЬСОЙ ИЗ МЯТЫ И ЧИЛИ

960₽ 135/60 г



Легендарное блюдо,
ставшее любимым для
наших постоянных гостей.



СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

750₽ 175/180 г



КЕЗЕРКРАЙНЕР

австрийские колбаски с сыром Эмменталь, квашеной капустой, соусом BBQ, горчицей и корнем хрена.

650₽ 150/180/60 г



РЫБНЫЙ МИКС

лосось, кальмар, тигровые креветки, микс салата, лимон

1250₽ 190/50 г



МЯСНОЙ МИКС

куриное филе, братвурст, рёбра свиные, филе говядины, кезеркрайнер, соус сырный, соус перечный, соус дьявола

2500₽ 1200 г


На 2 персоны

СВИНАЯ РУЛЬКА

рулька, кнедли, капуста
квашеная, мясной соус,
горчица

1250₽

400/280 г



Еще одна «визитная
карточка» австрийской
кухни и любимица
крепких мужчин!



ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ

свиная корейка, сыр грана падано, хлебная крошка, томаты, лук-шалот, масло оливковое, рукола

665₽ 390 г



**СУДАК С РИЗОТТО
И ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ**

филе судака, рис, сыр грана падано, чернила каракатицы, шпинат

790₽ 210 г



**КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ
РЁБРЫШКИ**

свиные рёбра, имбирь, чеснок, мёд, зелёный лук, белое вино, соевый соус, бадьян

820₽ 300 г

КЁНИГСБЕРГСКИЕ КЛОПСЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

мраморная говядина, сливки,
каперсы, картофельное
пюре, тимьян, анчоус

650₽

280 г



Клопсы – мясные шарики из мраморной говядины, которые готовятся на пару, а затем томятся в сливочном соусе. Это домашняя австрийская еда, которая сильно напоминает мамины котлетки. Если вы соскучились по простой и вкусной пище, рекомендуем!

ГРЁСТЛЬ

картофель, бекон, охотничьи
сосиски, шпек, репчатый лук, яйцо,
зелёный лук, шампиньоны

550₽

300 г

А вот и истинный житель Тироля, встретить его можно только в этих краях! Картофель, обжаренный с сосисками и беконом – этот сытный и простой рецепт придумали крестьяне, а по своей сути он напоминает известную сибирякам солянку. Как и всё самое вкусное, блюдо перекочевало в лучшие рестораны, рекомендуем всем, кто сильно голоден!





**ФИЛЕ СИБАСА НА ПАРУ
С ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ**



филе сибаса, брокколи, цветная капуста, вяленые томаты, мята, оливковое масло

850₽ 130 г



**ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ЧЁРНЫМ
КУНЖУТОМ, СОУСОМ ЮДЗУ
И ТАРТАРОМ ИЗ ЦУКИНИ.**



1250₽ 150 г

Прожарка medium rare



**МОРЕПРОДУКТЫ
В НАСЫЩЕННОМ
ТОМАТНОМ СОУСЕ**



филе кальмара, мидии, тигровые креветки, оливки, томатный соус, тимьян, корень сельдерея, перец чили

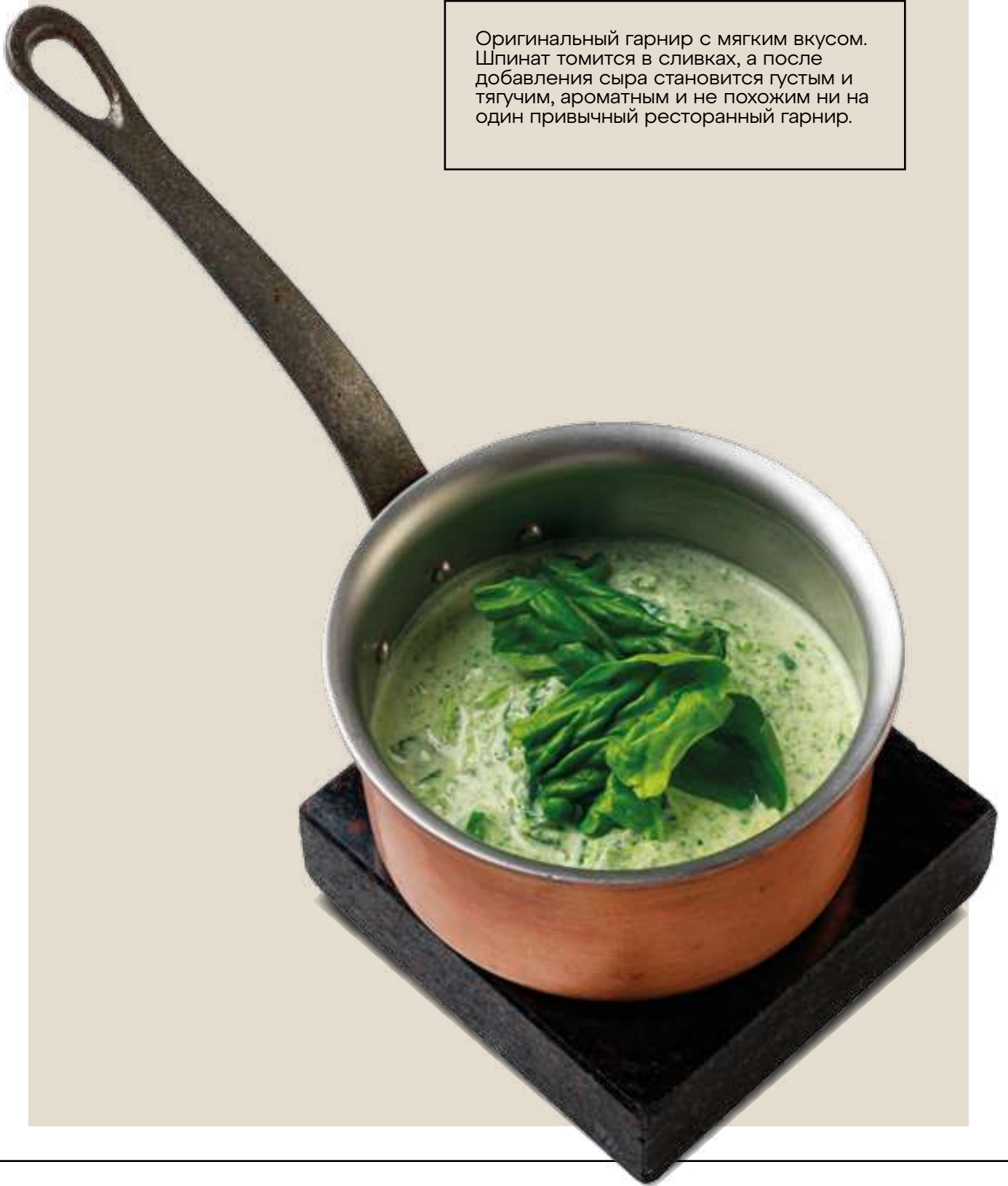
790₽ 280 г

**ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ
И МОЦАРЕЛЛОЙ**

350₽

170 г

Оригинальный гарнир с мягким вкусом. Шпинат томится в сливках, а после добавления сыра становится густым и тягучим, ароматным и не похожим ни на один привычный ресторанный гарнир.





КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ

250₽ 150 г



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

280₽ 150 г



**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
С СОУСОМ ПЕСТО**

болгарский перец, баклажан,
цукини, лук, картофель, соус
песто

380₽ 250 г

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

450₽

190 г



Бессмертный житель австрийских кофеен и любимец туристов! Название десерта переводится как «водоворот» и идеально отражает его суть. Первый рецепт штруделя, записанный на бумагу, был аж в 1696 году и за эти годы оброс легендами и авторскими отступлениями. В TIROL готовим его традиционным способом из слоёного теста с добавлением яблок и шарика мороженого.

ЗАЛЬЦБУРГСКИЙ НОКЕРЛЬН

550₽ 170 г



«Сладкий как любовь и нежный как поцелуй» - так романтично называл австрийский композитор этот десерт. Его появление связано с историей любви архиепископа и дочери купца. Из-за своего статуса, влюблённый не мог иметь семью, но вместе с девушкой они прожили более 20 лет вместе, несмотря на общественные запреты. Он подарил ей замок и парк Мирабель, а она ему - 16 детей и рецепт Нокерльна!



МОРОЖЕНОЕ

ванильное, шоколадное,
фисташковое

480₽ 130 г



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

550₽ 170 г



ПАННА-КОТТА

550₽ 170 г



ЕЩЁ БОЛЬШЕ ДЕСЕРТОВ
ПРЕДСТАВЛЕНО В НАШЕЙ КУЛИНАРИИ
НЕДАЛЕКО ОТ РЕСТОРАНА
ПО АДРЕСУ – ПАРУСНАЯ, 10.

ПРИХОДИТЕ ПОПРОБОВАТЬ ИХ ВСЕ!

БРЕЦЕЛЬ

80₽

50 г

Ароматный и вкусный хлеб запоминающейся формы! По одной версии его придумали монахи как награду тем, кто хорошо выучил церковные тексты. Фирменный узелок на брецеле напоминал скрещённые в молитвах руки. По другой версии брецель испёк немецкий булочник после просьбы короля – чтобы через хлеб одновременно было видно солнце в трёх местах.



Подача отличается от представленной на фото. Одна порция = один брецель.

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С
ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**

чабатта, бородинский
хлеб, трюфельное масло,
сырные булочки

330₽

300 г



СЫРНЫЕ БУЛОЧКИ

70₽

40 г





КЕТЧУП
80₽ 80 г



НЕАПОЛИТАНА
150₽ 80 г



ГРИБНОЙ
250₽ 80 г



ПЕРЕЧНЫЙ

150₽ 80 г



СЫРНЫЙ

180₽ 80 г



ГОРГОНЗОЛА

180₽ 80 г




Команда холдинга LAFAMILLE Group создаёт места, где теплом окутана каждая деталь, а в основе – люди, наши гости, многие из которых стали нашими добрыми друзьями.

Мы приглашаем вас познакомиться с другими нашими проектами, любимыми и созданными для вас



LAFAMILLE

GROUP



лес
система

Баньный домик на
уединённом берегу
Красноярского моря

Мы в социальных сетях –
les.banya.more



СОСНЫ
дачная

Место ваших
особенных событий

Лесная, 169
Тел. 272-15-17

TIROL
RESTAURANT

Ресторан и кулинария
на Южном берегу

Регатная, 4,
Парусная, 10
Тел. 215-06-60

La Famille

Средиземноморская
кухня в Удачном
для соседей и друзей
со всего города

Сосновый бор, 40
Тел. 221-41-41

