

Приветствую Вас в “Резиденции Королей”

Я - шеф-повар из Англии. Я начал свою карьеру 17 лет назад в моем родном городе Манчестере, путешествовал и работал в таких странах, как Франция, Швейцария и США.

В это меню вошли одни из лучших блюд, созданных мной за долгие годы работы шеф-поваром, поэтому я уверен, что Вы по достоинству оцените их.

Вы также можете заказать мои блюда для Ваших торжеств.

*Желаю Вам приятного аппетита
и с нетерпением жду встречи с Вами!*

Бен Коттер

I welcome you to “Kings’ Residence”

I’m a chef from England. I started my career 17 years ago in my native city Manchester. I travelled and worked in such countries as France, Switzerland and the USA.

Through all these experiences I have brought this menu to Kaliningrad for you to enjoy my food as much as I have been developing and cooking it for you.

I am also available to cater for your special events and banquets.

*Have an amazing evening
and I look forward to meeting you all!*

Ben Cotter



авторское **Меню**

БЕНА КОТТЕРА

Пока Вы ожидаете...

While you wait...

Плато с копченым и вяленым мясом и рыбой (1/120 €) - 280p

Selection of cured meats and fish

Плато с оливками и маслинами (1/140 €) - 140p

Selection of olives

* Оба плато подаются с хлебом и соусами
Both accompanied with bread and dips

Плато с сырами и яблочным чатни (1/115 €) - 250p

Selection of cheese, apple chutney

Устрицы:

- свежие с соусом из красного винного уксуса и луком

- запечённые со сливочным

соусом с пармезаном (1 шт.) - 350p

Oysters :

- fresh with onion red wine vinegar dressing

- baked with parmesan cream sauce

Закуски

Starters

Лососевые котлеты с укропом, шпинатом и яйцом-пашот (1/240 €) - 480p

Salmon and dill fishcakes, spinach and poached egg

Карпаччо из говядины с брускеттой, вялеными томатами и манго (1/120 €) - 350p

Beef carpaccio with sundried tomato and mango bruschetta

Кальмары с соусом айоли и салатом из свёклы и зеленого лука (1/220 €) - 480p

Calamari with aioli and beetroot and spring onion salad

Гребешки с панчеттой и пюре из цветной капусты (1/140 €) - 590p

Scallops with cauliflower puree and pancetta

Свиная рулька с пикалилли и соусом Морне (1/235 €) - 370p

Ham hock with piccalilli vegetables and Mornay sauce

Шампиньоны, запеченные со шпинатом, пармезаном и свежими травами, яйцо-пашот и соус голландез (1/190 €) - 320p

Button mushrooms baked with spinach, parmesan and fresh herbs, poached egg and Hollandaise

Супы

Soups

Тыквенный суп с креветками (1/250 €) - 250p

Pumpkin soup with prawns

Суп из огурцов с миндалем и мороженым из домашнего йогурта (1/220 €) - 210p

Cucumber soup, yoghurt ice-cream and almonds

Французский луковый суп с тушеной говядиной и крутонами с сыром пармезан (1/335 €) - 250p

French onion and braised beef soup with parmesan croutons

Салаты

Salads

“Нисуаз” с лососем горячего копчения (1/290 €) - 470p

Hot smoked salmon Nicoise

Салат из говядины с японской лапшой, кунжутом, овощами и арахисом (1/265 €) - 490p

Sesame beef, vegetables, peanuts and rice pasta salad

Салат с куриной грудкой, авокадо, томатами черри, миндалём и домашним йогуртом с лаймом (1/255 €) - 350p

Chicken, avocado, cherry tomatoes, almonds and lime yoghurt salad

Основные блюда

Main courses

Каре ягнёнка по-шотландски с gratin и жюсом из красного вина (1/375 €) - 590p

Scottish lamb with gratin and red wine jus

Марлин с картофелем рости, рататюем и чечевицей (1/420 €) - 640p

Swordfish with rosti potato, ratatouille and lentils

Тушёная говядина, картофельное пюре с хреном, лук-севок и жюс с красным вином, шампиньонами и панчеттой (1/415 €) - 450p

Braised beef, horseradish mash, baby onions and red wine, mushroom and pancetta jus

Треска с пармезаном и укропом, картофельный соте, овощи и сливочный песто (1/305 €) - 560p

Cod with a parmesan and dill crust, sauteed potato, mixed vegetables and cream pesto

Утиная грудка с картофелем Дофинуа и вишневым жюсом (1/360 €) - 540p

Duck breast, Dauphinoise potato and cherry jus

Веллингтон из свёклы и козьего сыра, тыквы и сливочный соус со шпинатом (1/375 €) - 470p

Beetroot and goat cheese wellington with pumpkin and spinach cream sauce

Десерты

Desserts

Шоколадный фондан с бренди и фисташковым мороженым (1/160 €) - 210p

Chocolate fondant with brandy and pistachio ice-cream

Панна котта с бисквитами “Мадлен” и малиновым сорбетом (1/240 €) - 260p

Panna cotta with Madeleines and raspberry sorbet

Лимонный пирог с итальянскими меренгами и мороженым из кедровых орешков (1/220 €) - 240p

Lemon pie with Italian meringue and pine nut ice-cream

Классический крем-брюле, буньюэло и кофейное мороженое (1/235 €) - 230p

Classic creme brulee, bunuelo and coffee ice-cream

Тирамису с ликёром Бейлис и кофейным печеньем (1/215 €) - 320p

Baileys tiramisu with coffee cookie

Винное желе из киви и голубики с апельсиновым Шантильи и печеньем Гарибальди (1/220 €) - 220p

Kiwi and blueberry sweet wine jelly, orange Chantilly and Garibaldi biscuits

Домашнее мороженое (1/50 €) - 70p

кофейное, фисташковое, дынное, с мадагаскарской ванилью, из кедровых орешков, с пчелиными сотами, малиновый сорбет

Homemade ice-cream: coffee, pistachio, melon, vanilla pod, pine nut, honeycomb, raspberry sorbet

Дополнения к мороженому - 30p

малиновый соус (1/20), шоколадный соус (молочный/белый 1/20), печенье Гарибальди (1/30), апельсиновый Шантильи (1/35), итальянские меренги (1/25)

Ice-cream additions: raspberry sauce, chocolate sauce (white/milk), Garibaldi biscuits, orange Chantilly, Italian meringue