



СЕРИЯ ГАСТРОУЖИНОВ

27.03 | 20.00-22.00

ВЕЧЕР ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

10.04 | 20.00-22.00

ВЕЧЕР ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

17.04 и 24.04 | 20.00-22.00

ВЕЧЕР РУССКОЙ КУХНИ

СТОИМОСТЬ | 5 000 Р

В программе презентация
от шеф-повара отеля / сомелье,
а также музыкальная программа

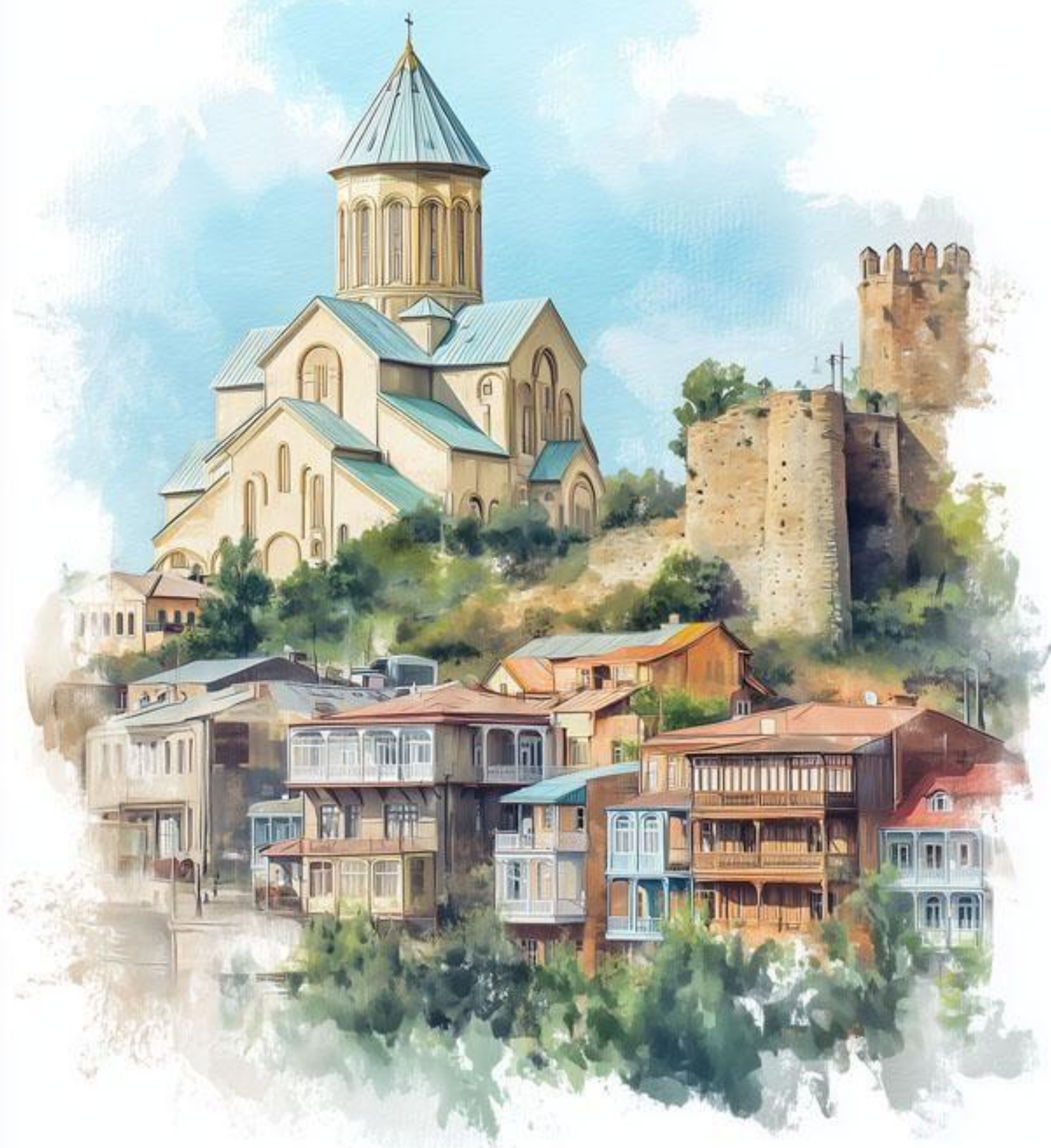
Необходима предварительная запись:
+7 930 797 86 82 | +7 4872 26 86 82

Количество гостей ограничено

Тульская область, д. Ясная Поляна,
112 квартал Яснополянского лесничества, д.4

ВЕЧЕР ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

27.03 | 20.00-22.00



КУХНЯ | Константин Кудин
(шеф-повар AZIMUT Парк Отель Тула)

БАР | Даниил Богомолов
(сомелье)

В программе вечера музыкальное
сопровождение

МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Пхали из шпината и свеклы с грецким орехом,
чесноком и зернами граната

Бадриджани

(рулетики из жареных баклажанов с ореховой пастой)

Сырное плато



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хачапури по-аджарски

Эларджи

(кукурузная каша с огромным количеством сулугуни)



ОСНОВНОЙ АКТ

Хинкали

Чкмерули

(цыпленок в сливочном соусе)



ДЕСЕРТ

Гозинаки

(орехи в меду)

ВЕЧЕР ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

10.04 | 20.00-22.00

Стоимость: 5 000 р

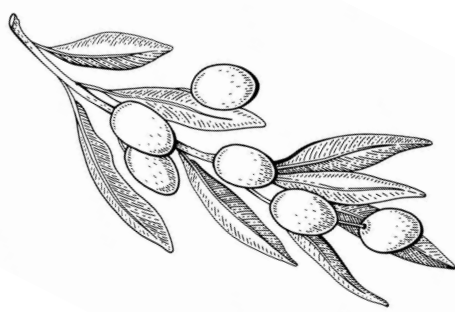


КУХНЯ | Константин Кудин
(шеф-повар AZIMUT Парк Отель Тула)

БАР | Даниил Богомолов
(сомелье)

В программе вечера музыкальное
сопровождение

МЕНЮ



МЕЗЕ (СТАРТЕРЫ)

Трио дипов

Цацики

(йогурт с огурцом)

Тарамасалата

(икра минтая / копченая рыба)

Тирокафтери

(острый крем из феты)

Подается с теплой питой, поджаренной на гриле

Долматос

(крошечные голубцы в виноградных листьях
с рисом и лимонным соусом)

Оливки Каламата, маринованные в лимонной цедре
и орегано



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

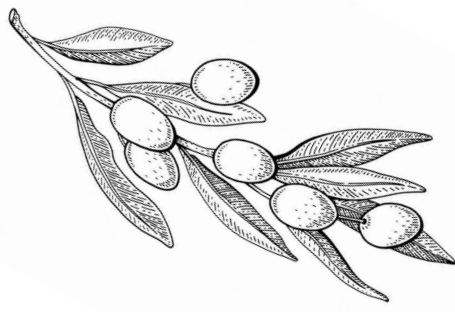
Фета псити

(жареная фета на гриле с печеным перцем и томатом)

Колокитокефтедес

(нежные оладьи из цукини с мятой и фетой)

МЕНЮ



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА (ДУЭТ)

Мусака

(слои баклажанов, картофеля и мясного фарша
под густым соусом бешамель)

Сувлаки из рыбая

(маленький шампур, маринованный в лимоне и тимьяне
с греческим йогуртом и чимичури)



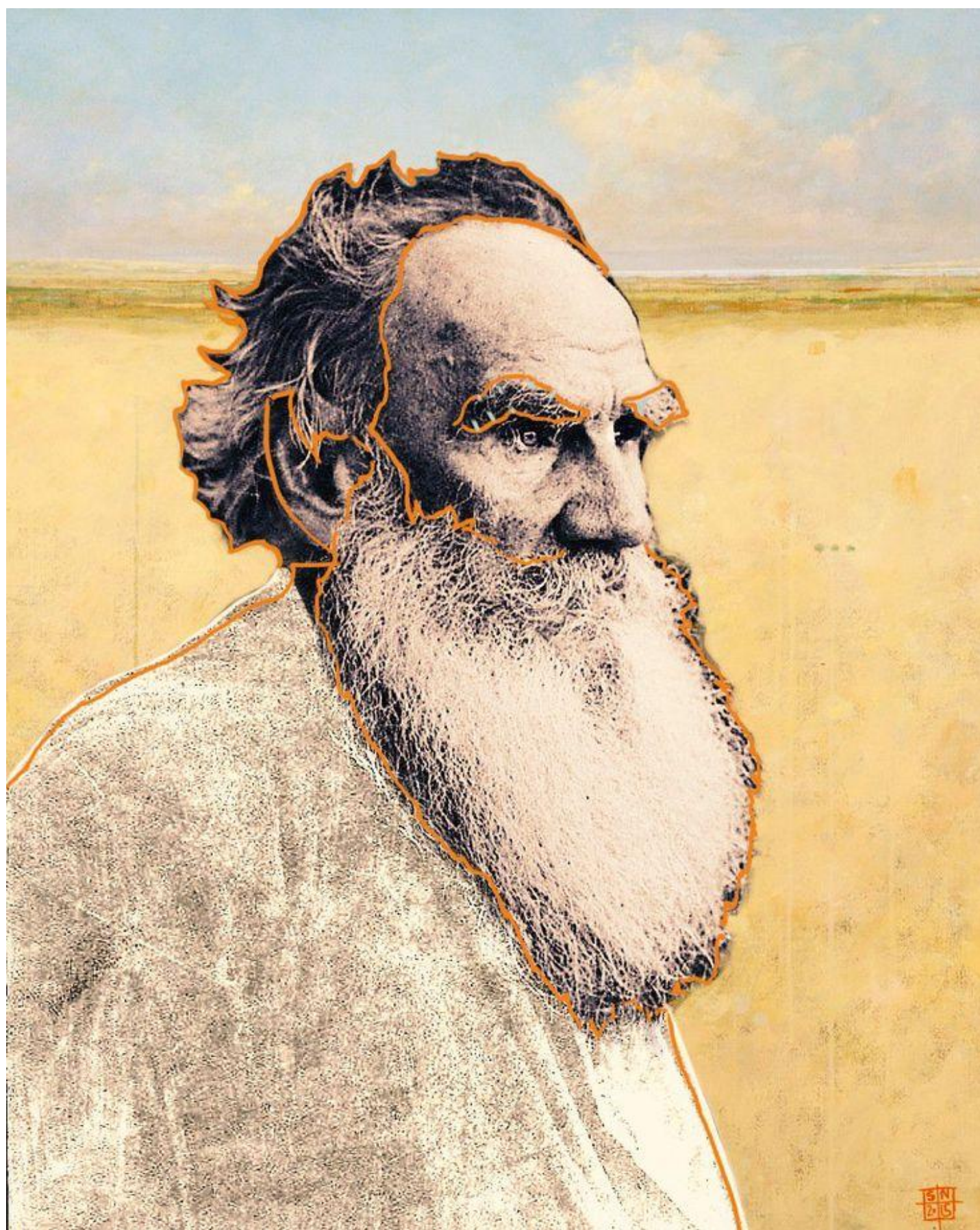
ДЕСЕРТ

Лукумадес

(маленькие пончики в медовом сиропе с корицей)

ВЕЧЕР РУССКОЙ КУХНИ

17.04 и 24.04 | 20.00-22.00



КУХНЯ | Константин Кудин
(шеф-повар AZIMUT Парк Отель Тула)

БАР | фирменные настойки

В программе вечера музыкальное
сопровождение

МЕНЮ



ЗАКУСОЧНЫЙ СТОЛ (ПРЕЛЮДИЯ)

Скоросольные огурцы в кипятке

Грузди



ПЕРВОЕ БЛЮДО (ЖИДКОЕ)

Ушное из говяжьей грудинки с репой



ГЛАВНОЕ БЛЮДО (ЖАРКОЕ)

Оленина, шпигованная салом и томленная в духовке

(Сопровождение: два взвара в отдельных соусниках — брусничный (для кислинки) и луковый (для сладости и аромата))

Ушки с грибами

(маленькие обжаренные пельмени с говяжьим бульоном)



ХЛЕБНОЕ И ВЫПЕЧКА

Ржаной подовый хлеб

МЕНЮ



ДЕСЕРТ

Кулага с брусникой

(томившееся в печи «варенье» из солода и ягод)

Анковский пирог

(традиционный десерт дома Л.Н. Толстого)