

Ресторан Сацёра



Илья Комар

шеф-повар

Премии и фестивали:

Лонг-лист премии

wheretoeat



На Гребне!
Фестиваль
Дальневосточных
Гребешков



ТАЙГАСТРО
СИБИРСКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ

ЕДА. ЛЮДИ. ОТКРЫТИЯ

Мы горим нашим проектом и находимся в постоянном поиске новых идей для «Сайёры». В качестве основы мы уже выбрали путь Ближнего Востока, Восточного Средиземноморья. Он становится популярным, но ещё недостаточно развит у нас в стране. Мы посещаем многие рестораны в России, которые относят себя, например, к ближневосточной кухне. Но мы не можем понять: а такая ли она? Не так давно на YouTube вышло видео известных блогеров о том, как они съездили в Ливан, что посетили и что ели.

Так получилось, что мы всей командой почти одновременно посмотрели его и единогласно решили: нам надо поехать в Ливан. Мы поняли, что такая поездка поможет нам узнать их культуру, больше проникнуться ею, посмотреть, как там живут. Мы увидели прикладной интерес для себя. И загорелись поездкой!



При выборе мест, которые стоило посетить, я обратился к списку Middle East & North Africa's 50 Best Restaurants и изданию Time Out, а учредители спрашивали у самарских коллег, друзей. И наше путешествие началось!

Безусловно, в этом творческом путешествии и поиске мне, как шеф-повару, интересно было посмотреть, как местные работают с выпечкой. Сразу по возвращении мы отработали приготовление питы. Нельзя полностью перенять рецепт определённого блюда. Но когда понимаешь, видишь, каким блюдо должно быть, какой продукт получается, понимаешь, к чему стремиться, и находишь верную рецептуру.



Более того, хочется перенять у ливанцев традицию того самого восточного застолья, когда в ресторане сразу заказывают очень много маленьких закусок. Мы попробовали внести в наше меню это разнообразие! Возможно, это сейчас и не так распространено у нас, но вот в ресторанах Бейрута очень большие разделы мезе, горячих мезе, обычных закусок. Больше, чем основных блюд в меню. И каждая закуска по-своему уникальная и вкусная. Именно эту традицию хотелось бы перенять, когда очень много всего приносят к столу, всё яркое, красивое, вкусы насыщенные. Это позволяет всем долго сидеть в компании, как в Бейруте, они там делают это часами!

Впечатляет их желание ходить в рестораны. Люди, несмотря на кризис, ходят в рестораны. Хочется, чтобы это настроение царило и у нас в «Сайёре». Больше всего удивило именно это. Они каждый день отдыхают и веселятся. Несмотря ни на что. И в ресторанах, и в барах. С понедельника по воскресенье.

В обновлённом меню, вдохновившись поездкой, я предлагаю вам попробовать адаптированные традиционные ливанские блюда, познакомиться со вкусами этой страны: яркими, насыщенными, с множеством специй. Мы расширили раздел блюд, приготовленных в дровяной печи, немножко видоизменили подход к традиционным узбекским мантам. Немного совместили традиции Ливана и Узбекистана! Надеюсь, что каждый из вас проникнется новыми веяниями, которые я постарался интерпретировать в блюда.

Приятного аппетита!



Комар

Шеф-повар,
Комар Илья

Мезе

Мясное

370г / 1260.-

Морское

370г / 1260.-

По-восточному

470г / 840.-



Традиционные закуски

Керченская сельдь

с картофелем и укропом

220г / 320.-

Бочковые соленья

200г / 320.-

Тартар

из мраморной говядины

с черемшой и пармезаном

160г / 460.-

Ассорти сыров

Горгонзола, Бри, Качотта, Пармезан

230г / 650.-

Свежие овощи и травы

со сметаной

370г / 440.-



Горячие закуски

Мидии

в сливочном соусе с голубым сыром

390г / 760.-

Спанакопита

с сыром, картофелем и перцем

230г / 390.-

Ливанская долма

с томатной сальсой

260г / 460.-



Хумусы

Классический

с томатами и пряным нутом

290г / 390.-

По-ливански с кебабом

270г / 590.-

С морепродуктами на гриле

270г / 740.-



Салаты

Овощной салат

с сыром фета и артишоками

290г / 490.-

Фатуш

с цыпленком и гранатом

240г / 490.-

Со слабосоленым лососем

и апельсином

200г / 680.-

С говяжьей грудинкой,

молодым картофелем, грибами и горчиной заправкой

270г / 560.-

С цыпленком

и соусом "Цезарь"

230г / 490.-

С креветкой

и соусом "Цезарь"

215г / 560.-

С хрустящими баклажанами,

бакинскими томатами и страчателлой

265г / 580.-

Супы

Шурпа

с бараньими ребрами

400г / 540.-

Лагман

с бараниной

400г / 390.-

Легкий куриный суп

с домашней лапшой

350г / 280.-

Азиатский суп

с морепродуктами и рисом басмати

400г / 580.-

Борщ

с копченой говядиной

400г / 390.-



Лахмаджуны

С бараниной

и свежей зеленью

210г / 390.-

С молодым сыром

и томатами

220г / 390.-

Со страчателлой,

томатами и песто

250г / 560.-



Чебуреки

Ассорти из чебуреков

180г / 290.-

Самса

С говядиной

120г / 190.-

С бараниной

120г / 190.-

С зеленью и сыром

120г / 230.-



Осетинские пироги

С говядиной

500г / 690.-

260г / 390.-

С бараниной

500г / 740.-

260г / 420.-

С курицей и зеленью

500г / 460.-

260г / 260.-

С картофелем и сыром

500г / 420.-

260г / 240.-

С сыром

500г / 740.-

260г / 420.-

Пиде

С баклажанами
и страчателлой

275г / 320.-

С говядиной
и трюфельным соусом

190г / 320.-

С лососем
и соусом дзадзыхи

240г / 580.-

Хлеб

Пита

50г / 60.-

Кавказский хлеб

130г / 60.-

Бородинский

100г / 60.-



Манты

С говядиной

265г / 380.-

С бараниной

265г / 380.-

С креветкой и судаком

265г / 490.-

Ливанские с говядиной

310г / 460.-



Плов

С говядиной

330г / 520.-

С бараниной

330г / 580.-

Шеф рекомендует добавить:

Ачичук 30г / 80.-



Восточные пасты

Паста орзо

с томленным ягненком

360г / 680.-

Орзо с гребешком,

вяленой свининой и спаржей

330г / 720.-

Каурма лагман

с морепродуктами в сливочном соусе

310г / 640.-

Каурма лагман

с лососем и шпинатом

320г / 680.-

Основные блюда

Судак

с картофельным пюре, голландским соусом
и белыми грибами

300г / 780.-

Индейка

на гриле с картофельным пюре и соусом из вешенок

300г / 540.-

Бедро цыпленка

в имбирном маринаде с печеными овощами

365г / 540.-

Треска

с картофельным пюре и соусом биск

300г / 620.-

Говядина

в красном вине с овощами и соусом бер блан

360г / 860.-



Шашлык

Из баранины

210г / 680.-

Из свинины

210г / 590.-

Из бедра цыпленка

210г / 420.-

Кебаб

Из баранины

210г / 590.-

Из говядины

210г / 590.-

На компанию

Запеченная лопатка ягненка

с травами и овощами

1500г / 3600.-

Мангал

Бифштекс

из говядины с молодым картофелем

400г / 680.-

Каре ягненка

240г / 960.-

Стейк лосося

с салатом табуле

170г / 1190.-

Бедро цыпленка

на лепешке с пряным соусом

350г / 460.-

Стейк

из мраморной говядины

250г / 1490.-

Стейк бавет

с перечным соусом и каперсами

250г / 1190.-

Гарниры

Картофель бэби

150г / 180.-

Зеленая спаржа на гриле

100г / 460.-

Картофельное пюре

150г / 160.-

Овощи на мангале

195г / 260.-



Соусы

Перечный

50г / 60.-

Песто

50г / 100.-

Дзадзыки

50г / 60.-

Томатный с кинзой и чесноком

50г / 60.-



Десерты

Мусс из халвы

с голубикой и малиновым соусом

105г / 280.-

Чизкейк

с гречишной карамелью и фисташками

130г / 340.-

Чизкейк

с молочным шоколадом и тхиной

120г / 340.-

Кольцо из заварного теста

с миндальным пралине

110г / 290.-

Ассорти ореховых макарун

арахис, малина-фисташка, подсолнечник

95г / 320.-

Медовик

с апельсиновым мороженым

125г / 280.-

Мороженое

Кокос-лайм / Малина / Абрикос-миндаль

110г / 220.-

Сацёра

РЕСТОРАН

Уважаемые гости!
Обращаем Ваше внимание на то, что при проведении банкета (группа гостей от 10 человек), предоставляется услуга по банкетному обслуживанию, стоимость которой составляет 5% от суммы заказа.

Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту.

г. Ярославль, пл. Волкова, 3

+7 (4852) 20-88-77
+7 (4852) 27-71-72



www.sayora.rest

Данное меню является рекламно-информационным материалом.
С контрольным меню вы можете ознакомиться в уголке потребителя.