



Илья Комар

шеф-повар

Премии и фестивали:

Лонг-лист премии

wheretoeat



На Гребне!
Фестиваль
Дальневосточных
Гребешков



**РОССИЙСКИЙ
РЕСТОРАННЫЙ
ФЕСТИВАЛЬ**

ТАЙГАСТРО
СИБИРСКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ

Восточное Средиземноморье и Средний Восток богаты традициями, которые жители региона передают друг другу из поколения в поколение. Элементы древних обычаев, религиозных культур и этнических традиций дошли до наших дней и оказали большое влияние на кухню и все, что связано с гостеприимством.

Восточные общества очень ценят гостеприимство и дружелюбие по отношению к приезжим. Гостей восточных стран встречают с теплотой и радушием, хозяева стараются угостить их вкусными блюдами и напитками. Гостеприимство считается священным долгом, и отказать гостю считается оскорблением.

Еще одна культурная особенность региона – это богатство народных обрядов и праздников. Каждая страна имеет свои уникальные традиции, связанные с национальными праздниками, свадьбами и другими общественными событиями. Эти обряды отражают культурное разнообразие и богатство региона.

Традиционные блюда восточных стран очень яркие, насыщенные и интересные благодаря обилию специй, которые используются при приготовлении. Преобладают в большей степени пряные вкусы и в меньшей степени острые. Во многих рецептах закусок, супов, гарниров и горячего используются нут, чечевица и другие бобовые. Во всех кухнях региона популярны разнообразные лепешки с начинками и без. В рационе жителей востока обязательно присутствует большое количество свежей зелени и овощей. В приготовлении многих блюд не используются продукты животного происхождения, но мясо, приготовленное на огне, занимает особое место на любом праздничном столе.

В ресторане «Сайёра» мы бережно относимся к традициям региона, который вдохновил нас на создание проекта. Мы ищем традиционные вкусы и адаптируем их для вас, чтобы вы могли познакомиться с богатой культурой Восточного Средиземноморья и Ближнего Востока.

Шеф-повар ресторана «Сайёра», Илья Комар



Мезе

Мясное

370г / 1360.-

Морское

370г / 1460.-

По-восточному

450г / 860.-

Хумусы

Классический с томатами
и пряным нутом

140г / 390.-

Хумус с креветками в темпуре

160г / 420.-

Хумус с говяжьей грудинкой

190г / 660.-

Традиционные закуски

Керченская сельдь
с картофелем и укропом

220г / 320.-

Бочковые соленья

200г / 320.-

Тартар из мраморной
говядины с черемшой
и пармезаном

160г / 520.-

Ассорти сыров

Горгонзола, Бри, Качотта, Пармезан

230г / 680.-

Свежие овощи и травы
со сметаной

370г / 460.-

Ливанская долма
с томатной сальсой

260г / 540.-



Салаты

Овощной салат с кремом из феты

230г / 480.-

Со слабосоленым лососем
и апельсином

200г / 760.-

С говяжьей грудинкой,
молодым картофелем, грибами
и горчиной заправкой

270г / 640.-

С цыпленком и соусом "Цезарь"

230г / 490.-

С креветкой и соусом "Цезарь"

215г / 560.-

С хрустящими баклажанами,
бакинскими томатами
и страчателлой

265г / 590.-

Зеленый салат
с маринованным фенхелем

210г / 480.-

Супы

Шурпа
с бараньими ребрами

400г / 650.-

Лагман с бараниной

400г / 490.-

Легкий куриный суп
с домашней лапшой

350г / 320.-

Азиатский суп
с морепродуктами
и рисом басмати

400г / 640.-

Борщ
с копченой говядиной

400г / 420.-



Лахмаджуны

Со страчателлой,
томатами и песто

250г / 590.-

С пастой из баклажанов
и печеными овощами

190г / 390.-

Пиде

С говядиной
и трюфельным соусом

190г / 320.-

С лососем
и соусом дзадзыхи

240г / 590.-



Чебуреки

Ассорти из чебуреков

180г / 290.-

Самса

С бараниной

120г / 220.-

С говядиной

120г / 220.-

С зеленью и сыром

120г / 240.-

Хлеб

Пита

50г / 80.-

Кавказский хлеб

130г / 80.-



Осетинские пироги

С говядиной

480г / 690.-

240г / 390.-

С курицей и зеленью

480г / 480.-

240г / 280.-

С зеленью

480г / 740.-

240г / 420.-

С картофелем и сыром

480г / 420.-

240г / 240.-

С сыром

480г / 760.-

240г / 440.-



Манты

С бараниной

265г / 540.-

С говядиной

265г / 390.-

С креветкой
и судаком

265г / 490.-

Ливанские
с говядиной

310г / 480.-



Плов

С говядиной

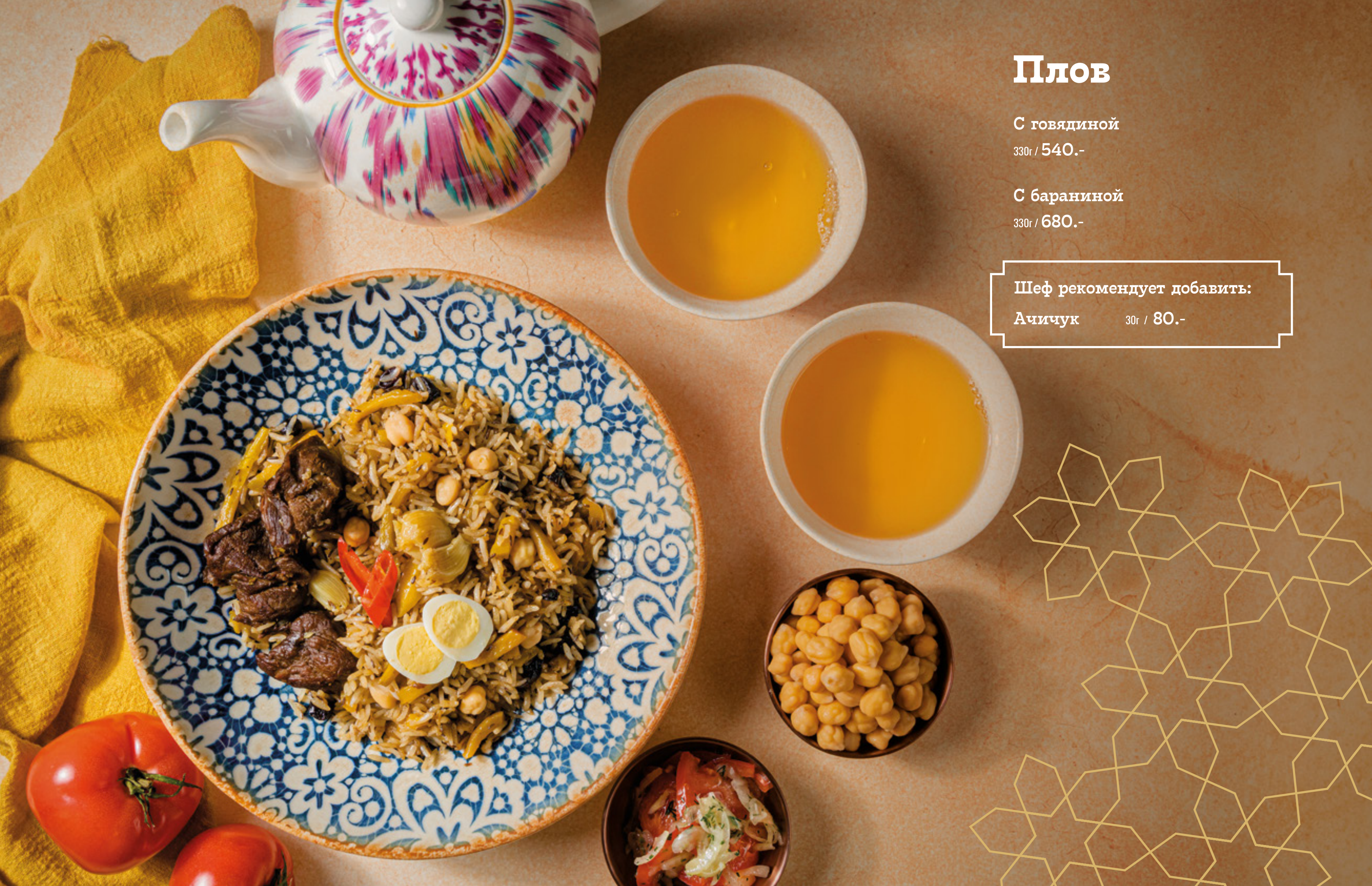
330г / 540.-

С бараниной

330г / 680.-

Шеф рекомендует добавить:

Ачичук 30г / 80.-



Восточные пасты

Орзо с томленой щекой
и грибами

280г / 720.-

Орзо с гребешком
и кукурузным соусом

330г / 820.-

Каурма лагман
с морепродуктами
в сливочном соусе

310г / 640.-

Каурма лагман
с лососем и шпинатом

320г / 720.-



Основные блюда

Судак с картофельным пюре,
голландским соусом
и белыми грибами

300г / 840.-

Индейка на гриле
с картофельным пюре
и соусом из вешенок

300г / 540.-

Бедро цыпленка в имбирном
маринаде с печеными овощами

365г / 560.-

Голубцы из кролика
со сливочно-икорным соусом

275г / 720.-

Говяжья грудинка
в солодовом соусе с овощами

380г / 860.-

Утка конфи с черной чечевицей

420г / 940.-

Мидии в сливочном соусе
с голубым сыром

390г / 790.-

Шашлык

Из баранины

210г / 840.-

Из свинины

210г / 590.-

Из бедра цыпленка

210г / 440.-

Кебаб

Из баранины

210г / 690.-

Из говядины

210г / 590.-



На компанию

Запеченная лопатка ягненка
с травами и овощами

1500г / 3900.-



Мангал

Бифштекс из говядины
с молодым картофелем

400г / 720.-

Каре ягненка

240г / 1090.-

Стейк лосося с салатом табуле

170г / 1290.-

Стейк из мраморной говядины

250г / 1890.-

Стейк бавет

с перечным соусом и каперсами

250г / 1390.-

Гарниры

Картофель бэби

150г / 180.-

Черная чечевица

150г / 180.-

Картофельное пюре

150г / 180.-

Овощи на мангале

195г / 320.-

Соусы

Перечный

50г / 60.-

Песто

30г / 120.-

Дзадзыки

50г / 90.-

Томатный

50г / 60.-

с кинзой и чесноком



Десерты

Мусс из халвы с голубикой
и малиновым соусом

105г / 280.-

Чизкейк с молочным шоколадом
и тхиной

120г / 360.-

Чизкейк с гречишной карамелью
и фисташками

130г / 340.-

Кольцо из заварного теста
с миндальным пралине

110г / 290.-

Десерт “Опера”

90г / 290.-

Медовик
с апельсиновым мороженым

125г / 280.-



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.