



# СОЛЬ-КАЛЕ

*крепость курляндских трагидий*

# СОЛЬ-КАЛЕ

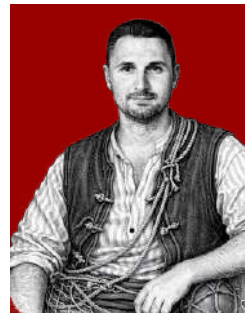
*крепость кавказских традиций*

## КУХНЯ КАК ЖИВАЯ ИСТОРИЯ СЕВЕРНОГО ПРИЧЕРНОМОРЬЯ

«Соль-Кале» – это ресторан, рассказывающий историю Северного Причерноморья через авторскую кухню.



**Евгений Вийтык**  
шеф проекта



**Юрий Томалах**  
шеф-повар

Кухня «Соль-Кале» – это многослойная летопись, которую на языке вкусов рассказывают шефы. Это симбиоз двух профессионалов, собравших уникальную гастроисторию.

«Соль-Кале» – кухня перекрёстка, а не одной национальности. Здесь нет «чистой Италии», «чистой Азии» или «чистого Кавказа» – есть Северное Причерноморье, каким оно всегда было – открытым, торговым, живым.

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## Паштет из говяжьего briskета

сыр страчателла, крем из печеного чеснока, перчики пеперончини

550

## Паштет из утиной печени с трюфелем

сыр страчателла, лук, мармелад, копчёные томаты, кедровые орехи

550

## Тартар говядина

мусс пармезан, ферментированный перчик

695

## Хумус из нута и фисташки

сыр страчателла, пряная слива, соус яблоко-тимьян

550

## Тартар угорь

сыр страчателла, томаты копчёные, соус цитрусовый, икра тобико

825

## Севиче лосось/форель

перчики пеперончини, соус юдзу-понзу, масло кунжутное

695

## Севиче сибас

мякоть грейпфрут-апельсин, винный лучок, апельсиновый понзу

775

## Севиче лобан/кефаль

лобан, пеленгас, перчики пеперончини, грейпфрут, соус цитрус-манго

645

## Татаки ягнёнок

копчёные томаты, ферментированный перчик, соус юдзу-понзу

845

## Татаки говядина

апельсиновый понзу, копчёные томаты, перец ферментированный

775

## Татаки из тунца

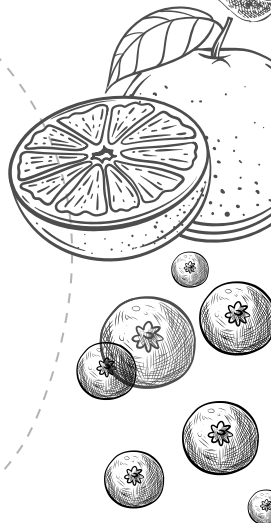
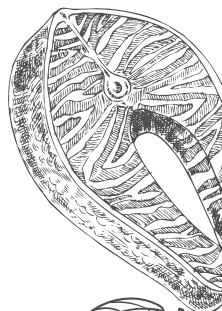
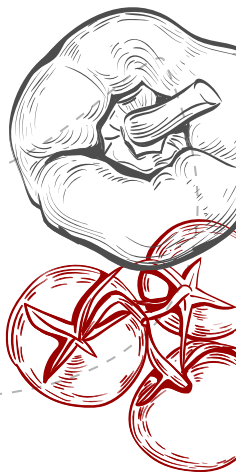
копчёные томаты, апельсиновый понзу, мякоть грейпфрута

685

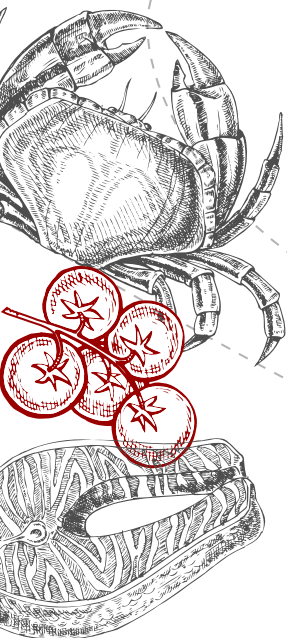
## Фермерские сыры

соус жареный инжир-дыня, маринованный виноград

795



# САЛАТЫ



## Салат с тигровыми креветками

авокадо, томаты черри,  
водоросли чука

685

## Салат с Угрём

водоросли чука, томаты черри, мякоть  
апельсина, икра тобико, анчоусная заправка

695

## Салат с семгой слабой соли

водоросли чука, перепелиные яйца,  
грейпфрут, маринованные оливки

625

## Салат с камчатским крабом

сыр страчателла, перепелиные яйца,  
мякоть апельсина, соус цитрусовый

1150

## Салат с теплой телятиной

томаты черри, пряный изюм,  
маринованные грибочки

650

## Салат с цыплёнком

яйцо пашот, томаты черри,  
маринованные грибы, анчоусный соус

575

## Зеленый салат с авокадо

водоросли чука, маринованные оливки,  
зелёное яблоко, кедровый орех, соус песто

575

## Салат с фермерскими овощами

оливки, сыр шевр, соус песто

525

## Салат с сезонными томатами

домашняя сметана и зелень

525



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, сообщите об этом Вашему официанту

# СУПЫ

## Говяжий бульон

домашняя лапша, перепелиные яйца

495

## Сливочная уха

сёмга, креветки тигровые, кефаль,  
креветки черноморские

695

## Сырный крем-суп

брискет говядина, оливки маринованные,  
копчёные томаты

575

## Томатный крем-суп

говядина смокер, мини креветки, грибы муэр

575

## Том Ям

креветки тигровые, сёмга, кальмар, рапаны,  
грибы муэр

795

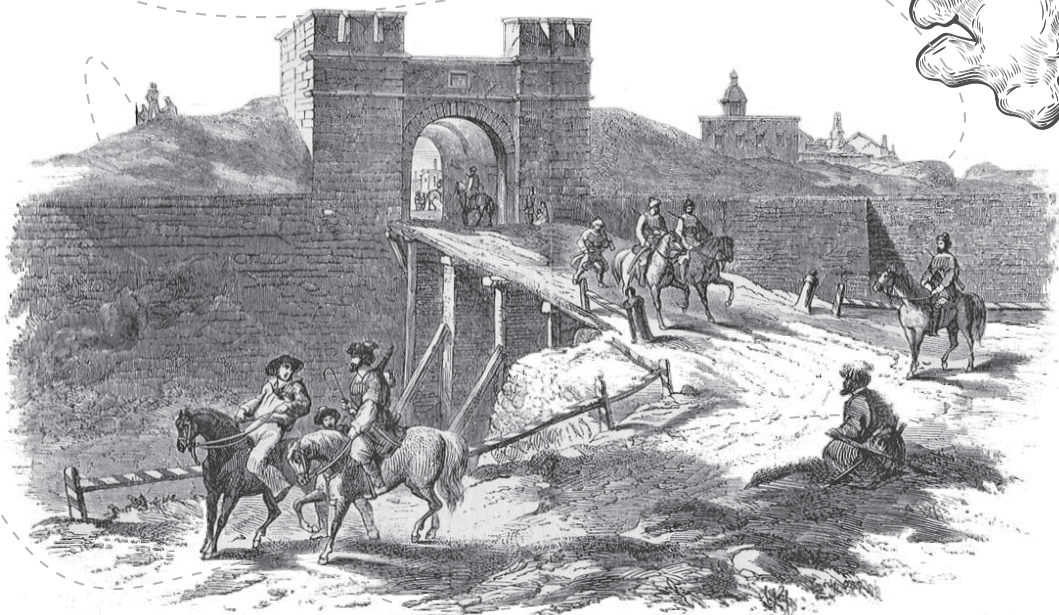
## Окрошка с сёмгой слабой соли

и мини-креветками

565

## Окрошка с цыплёнком подкопчённым

495



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, сообщите об этом Вашему официанту



# ТЕСТО

Кутабы зелень/сыр	400
Кутабы картофель/сыр	400
Кутабы брискет/сыр	450



# ПИЦЦА

<b>Миланский Понт</b> пицца ветчина, томаты, оливки маринованные, тройной сыр, соус песто	695
---	-----

<b>Двое из Ларца</b> пицца с цыплёнком и тигровыми креветками, томатами, сладким перцем и тройным сыром	795
---	-----

<b>Контрабанда в Белом</b> пицца пять сыров, сливочный соус, прованские травы	695
---	-----

<b>Горячий Товар</b> пицца пепперони, оливки маринованные, сладкий перец, соус томатный	695
---	-----

<b>Северный Груз</b> пицца с сёмгой слабой соли с сыром страчателла, томатами, сладким перцем и соусом песто	950
--	-----



# АЗИЯ

## Ни Угря Себе

угорь, лосось, креветка тигровая, сыр сливочный, авокадо, соус спайси, соус унаги

950

## Лосось Бы Знал

лосось, креветка тигровая, сыр сливочный, авокадо, соус спайси, соус цитрусовый

850

## Улов Без Декларации

тунец, креветка тигровая, сыр сливочный, авокадо, соус маракуйя

850

## Тёмный Пассажир

мраморная говядина, соус спайси, перец ферментированный, лук резанец

725

## Двое в Трюме

лосось, угорь, тунец, креветка, авокадо, сыр сливочный, соус спайси, икра тобико

850

## Горячее Дельце

лосось, креветка тигровая, тунец, авокадо, сыр сливочный, икра тобико

850

## Румяный Авантюрист

угорь, креветка, лосось, авокадо, соус спайси, соус унаги

850

# ДИМ САМЫ

## Северный Груз

креветка, страчателла

595

## Два Капитана

лосось, угорь

595

## Поджаренный Контракт

брискет, страчателла

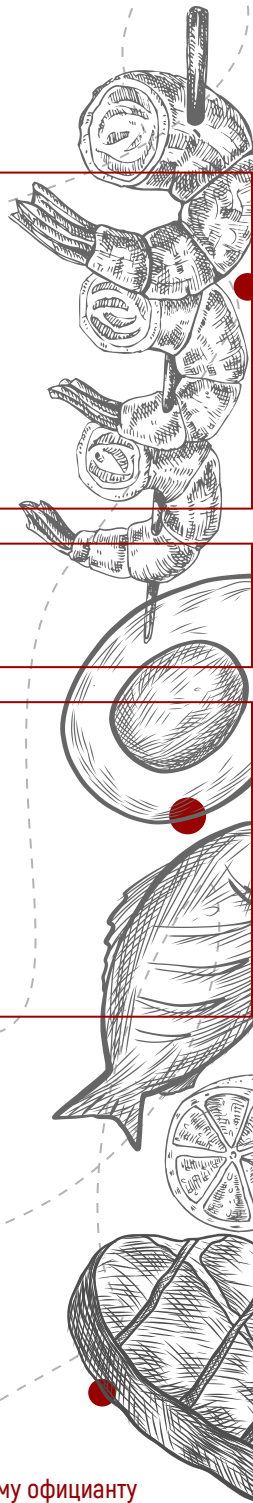
555

## Камчатский понт

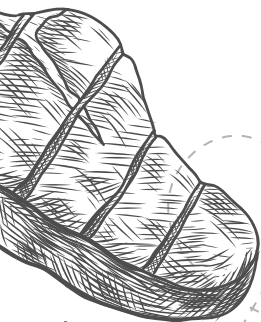
краб, страчателла

785

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, сообщите об этом Вашему официанту



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## Утиная ножка

креветочный птитим, перчики пеперончини, соус кукурузный

685

## Щёчки говяжьи

перловка с белыми грибами и пармезаном, соус демиглас, перчики маринованные

795

## Котлета из мраморной говядины

пюре брискет, соус из лесных грибов

665

## Котлета из кролика и цыпленка

пюре картофельное, соус сырно-трюфельный

625

## Говядина вырезка

подкопчённое пюре, белые грибы, релиш овощной, мусс пармезан

925

## Ребра свиные

в пикантной глазури с картофелем по-деревенски

655

## Котлета из лосося, креветки и краба

томаты подкопчённые, пюре пряное, соус трюфельный

795

## Филе сёмги

птитим с креветками и оливками, перчики пеперончини, мусс эмандохф

875

## Рапана по-черноморски

с томатами, жареными грибами, под муссом из сыра сулугуни

745

## Халуми жаренный

сезонные ягоды, соус печеное яблоко с пряностями

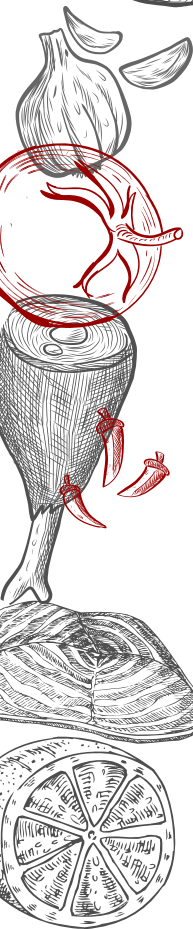
655

## Креветки тигровые

в пикантной глазури и цитрусовом соусе

425

за 100гр



# ХОСПЕР

цена за 100гр

Брискет говядина	595
Говядина мраморная	575
Баранина вырезка	835
Баранина корейка	895
Стейк Стриплойн	725
Стейк Рибай	975
Свинина Дюрок - вырезка	355

# ГАРНИРЫ

цена за 100гр

Картофель по-деревенски в чесночной глазури	260
Пюре картофельное	260
Птитим креветочный	330
Аджапсандал с топлёным маслом	485





# ДЕСЕРТЫ

**Сметанник на сгущёнке** 495  
маковый бисквит в пломбире,  
сезонные ягоды, пьяная вишня

**Мусс кокос-юдзу** 535  
маковый бисквит, шоколадный ганаш,  
соус малина-лемонграсс

**Панна-Котта ванильная** 455  
маринованный изюм, кедровый орех,  
гель манго, соус инжир-дыня

**Блинчики фисташка-нутелла** 475  
ванильный англез, соус малина-клубника,  
шоколадная земля

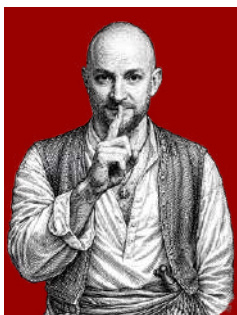
**Чизкейк шоколадно-ванильный** 525  
сезонные ягоды, гель из смородины,  
соус пломбир

# СОЛЬ-КАЛЕ

*крепость кулинарных традиций*

## КУХНЯ КАК ЖИВАЯ ИСТОРИЯ СЕВЕРНОГО ПРИЧЕРНОМОРЬЯ

«Соль-Кале» – это ресторан, рассказывающий историю Северного Причерноморья через авторскую кухню.



**Евгений Вийтык**  
шеф проекта



**Юрий Томалах**  
шеф-повар

Кухня «Соль-Кале» – это многослойная летопись, которую на языке вкусов рассказывают шефы. Это симбиоз двух профессионалов, собравших уникальную гастроисторию.

«Соль-Кале» – кухня перекрёстка, а не одной национальности. Здесь нет «чистой Италии», «чистой Азии» или «чистого Кавказа» – есть Северное Причерноморье, каким оно всегда было – открытым, торговым, живым.



# СОЛЬ-КАТЕ

*крепость курьих трагедий*