



СОЛЬ-КАЛЕ

крепость курганских традиций

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.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из говяжьего brisketa

сыр страчателла, крем из печеного чеснока, перчики пеперончини

550

Паштет из утиной печени с трюфелем

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

550

Хумус из нута и фисташки

сыр страчателла, пряная слива, соус яблоко-тимьян

550

Тартар говядина

мусс пармезан, ферментированный перчик

695

Тартар угорь

сыр страчателла, томаты копчёные, соус цитрусовый, икра тобико

825

Севиче лосось/форель

перчики пеперончини, соус юдзу-понзу, масло кунжутное

745

Севиче сабас

мякоть грейпфрут-апельсин, винный лучок, апельсиновый понзу

775

Севиче лобан/пеленгас

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

665

Татаки ягнёнок

копчёные томаты, ферментированный перчик, соус юдзу-понзу

845

Татаки говядина

апельсиновый понзу, копчёные томаты, перец ферментированный

795

Татаки из тунца

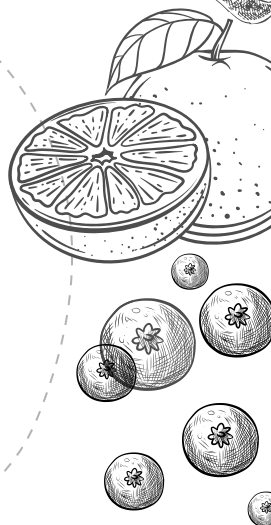
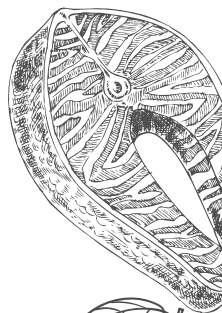
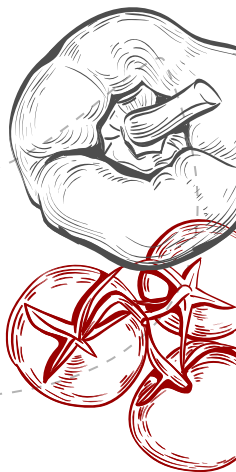
копчёные томаты, апельсиновый понзу, мякоть грейпфрута

685

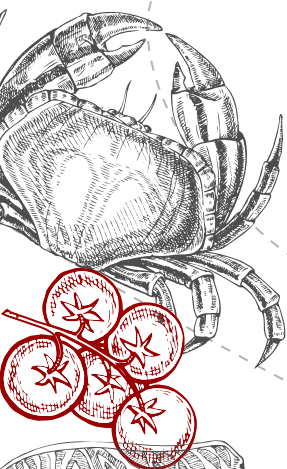
Фермерские сыры

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

745

Салат с семгой слабой соли

водоросли чука, перепелиные яйца,
грейпфрут, маринованные оливки

695

Салат с камчатским крабом

сыр страчателла, перепелиные яйца,
мякоть апельсина, соус цитрусовый

1250

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

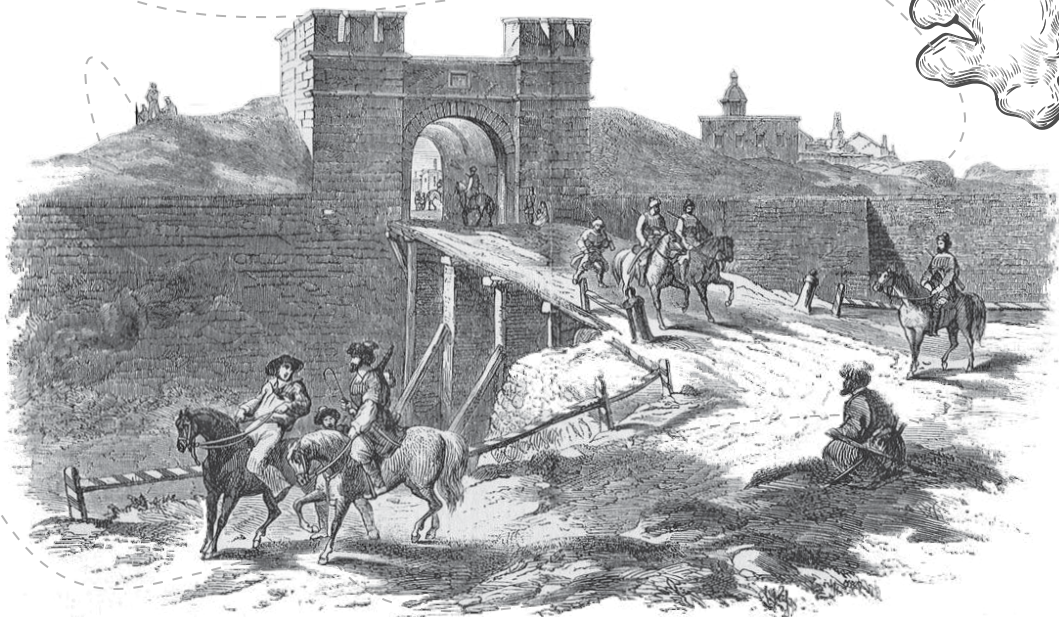
Окрошка с сёмгой слабой соли

и мини-креветками

595

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 брикет/сыр	450



ПИЦЦА

Миланский Понт пицца ветчина, томаты, оливки маринованные, тройной сыр, соус песто	695
---	-----

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

Контрабанда в Белом пицца пять сыров, сливочный соус, прованские травы	695
---	-----

Горячий Товар пицца пепперони, оливки маринованные, сладкий перец, соус томатный	695
---	-----

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



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

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

895

Улов Без Декларации

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

895

Тёмный Пассажир

мраморная говядина, соус спайси, перец ферментированный, лук резанец

775

Двое в Трюме

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

895

Горячее Дельце

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

895

Румяный Авантюрист

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

895

ДИМ САМЫ

Поджаренный Контракт

брискет, страчателла

555

Зов Кавказа

баранина смокер, страчателла, кинза

595

Северный Груз

креветка, страчателла

595

Два Капитана

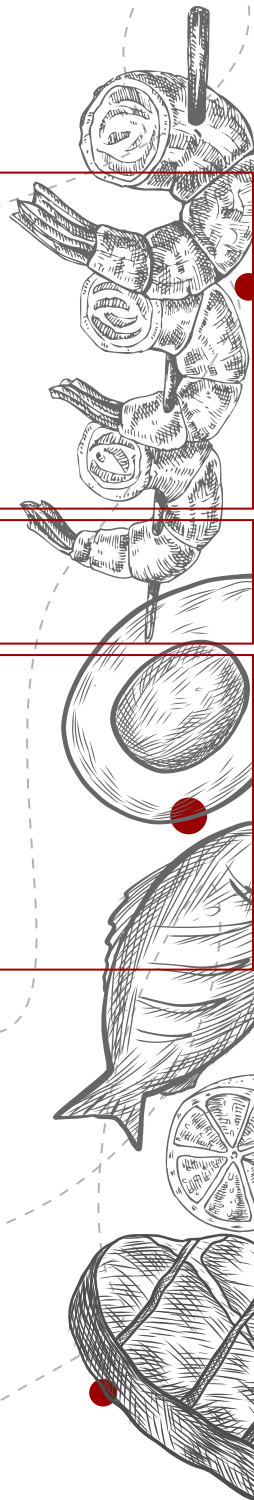
лосось, угорь

595

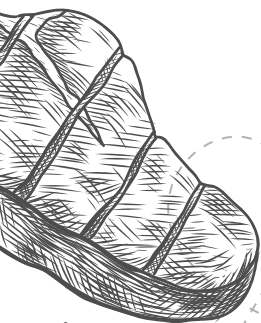
Камчатский понт

краб, страчателла

850



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Утиная ножка

креветочный птитим, перчики пеперончини, соус кукурузный

685

Щёчки говяжьи

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

795

Бефстроганов из мраморной говядины

с кремом из белых грибов, картофельным пюре и перчиками пеперончини

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

695

Котлета из лосося, краба и креветки

томаты подкопчённые, пюре пряное, соус трюфельный

795

Филе сёмги

птитим с креветками и оливками, перчики пеперончини, мусс эмандохф

945

Рапана по-черноморски

с томатами, жареными грибами
под муссом из сыра сулугуни

775

Халуми жаренный

сезонные ягоды, соус печеное яблоко с пряностями

655

Креветки тигровые

в пикантной глазури и цитрусовом соусе

425

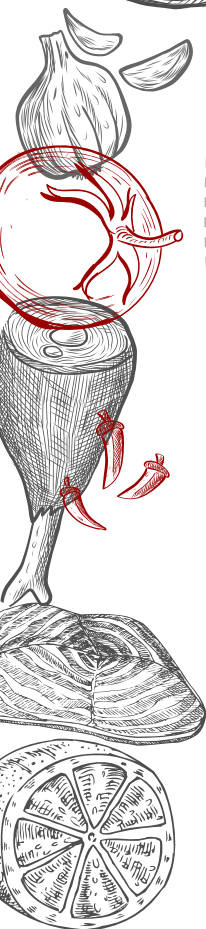
за 100гр

Жареная барабуля

в кукурузной муке

450

за 100гр



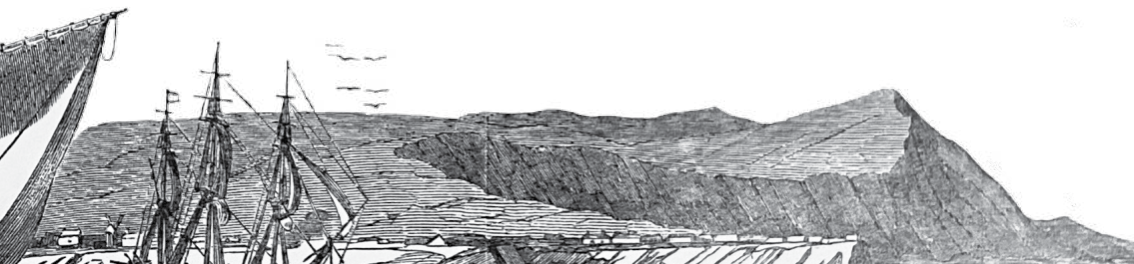
ХОСПЕР

цена за 100гр

Брискет говядина	650
Говядина вырезка	750
Баранина вырезка	875
Баранина корейка	895
Стейк Стриплойн	725
Стейк Рибай	995
Шашлык из свиной шеи	355

ГАРНИРЫ

Картофель по-деревенски в чесночной глазури	280
Пюре картофельное	260
Птитим креветочный	350
Аджапсандал с топлёным маслом	485



A decorative border surrounds the central white area, featuring various fruits and desserts in a red, sketch-like style. The items include raspberries, strawberries, chocolate bars, an ice cream cone, a slice of cake, and a lemon slice.

ДЕСЕРТЫ

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

525

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

575

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

455

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

525

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

535

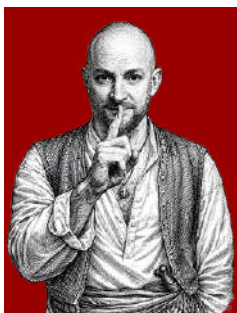


СОЛЬ-КАЛЕ

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 гастрои историю.

«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-КАЛЕ

крепость куринских традиций