

# РАССОЛЬНЫЕ СЫРЫ

01 /

## БУРАТТА

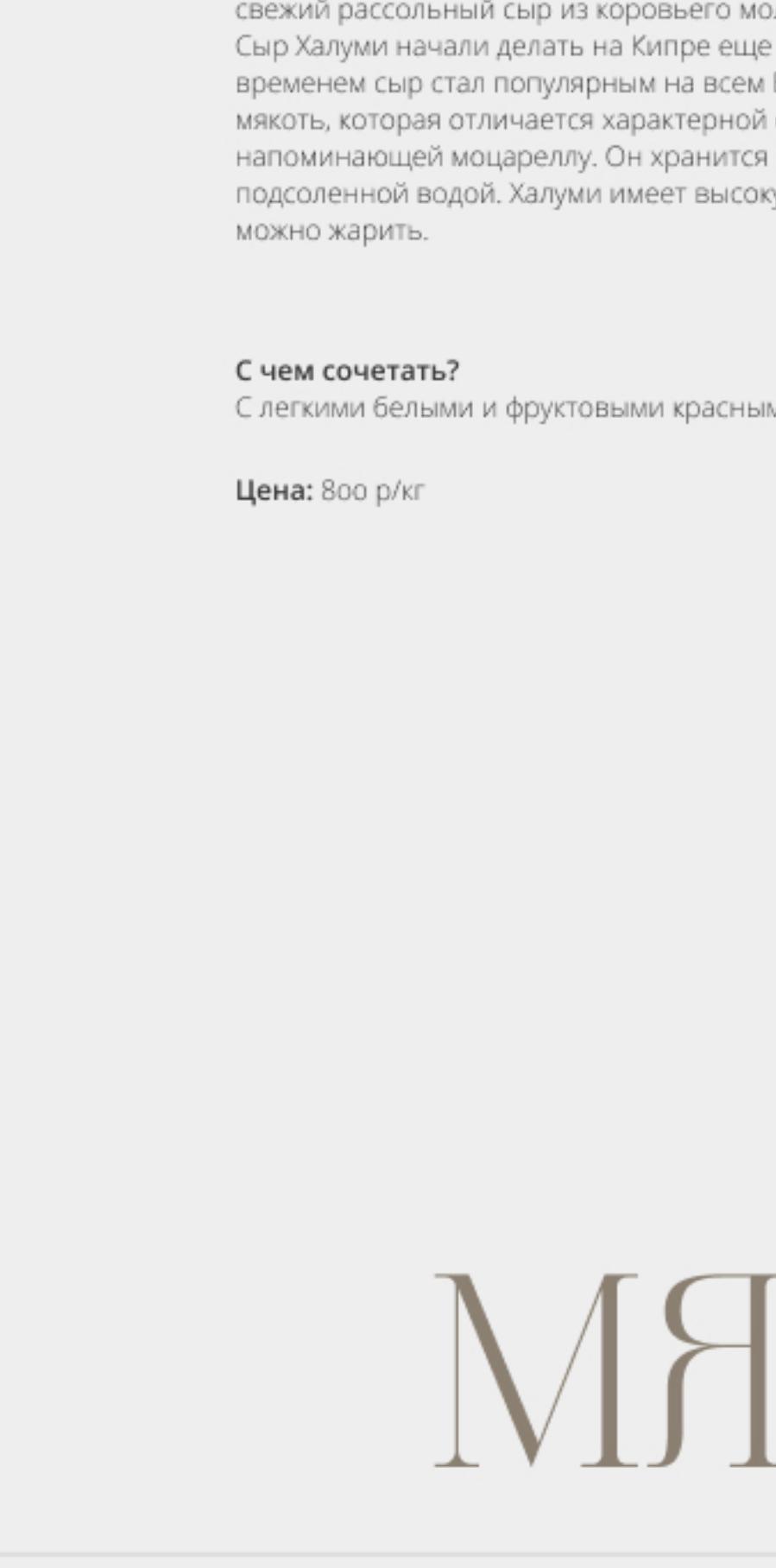
итальянский свежий сыр, изготавливаемый из сливок буйволицы либо коровьи; относится к семейству сыров моцарелла.

Мы готовим буратту из коровьего молока. Это мягкий, нежный сыр с молочным свежим вкусом. Мешочек цвета белого фарфора с начинкой кремообразной текстуры. Его название происходит от слова *битто*, что означает «сливочное масло». Стены буратты – это моцарелла, внутри – сырные нити в сливках (страчателла)

**С чем сочетать?**

Шампанское и сухие игристые вина.

**Цена:** 250р за 1 штуку



## СТРАККИНО

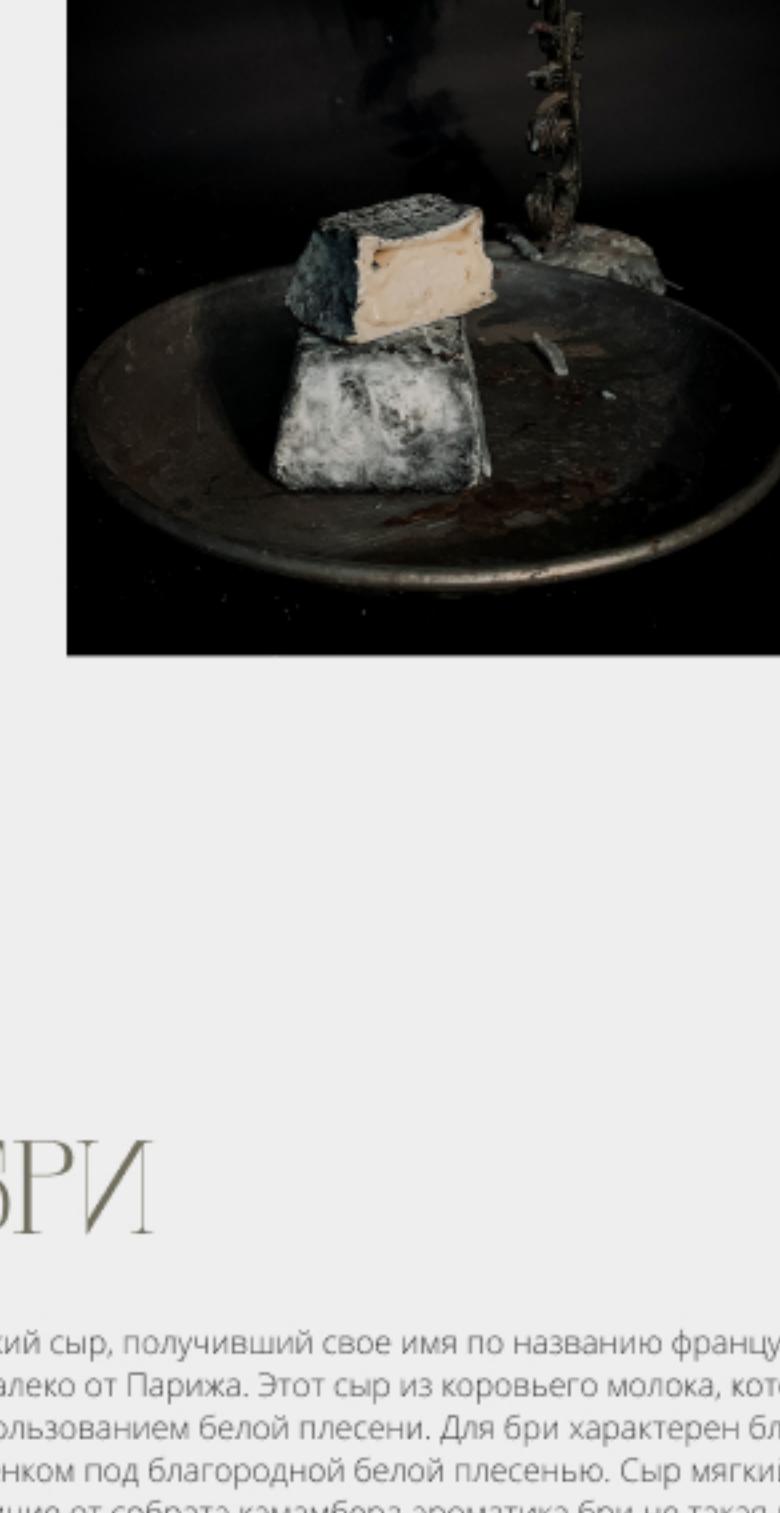
Свежий мягкий сыр из коровьего молока родом из Италии. Имеет второе название Крешенца. Начало производства страккино относится к IX веку. Сыр начали делать из молока коров, пришедших с летнего выгона на горные пастбища и уставших от перехода.

Отсюда, предположительно, и пошло его название *Stracchino*, что значит «уставший». Считается, что после физических нагрузок коровье молоко имело большую жирность. Страккино довольно хрупкий, пластичный сыр с нежным сливочным вкусом, тело сыра кремообразное земчукно-белого цвета. Сыр часто используют в кулинарии.

**С чем сочетать?**

С легкими белыми и розовыми винами.

**Цена:** 300 р/кг



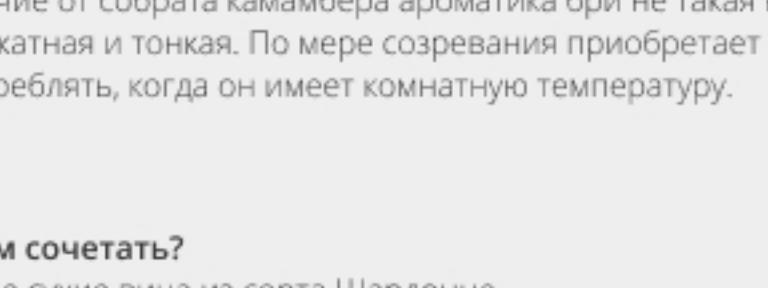
## ХАЛУМИ

свежий рассольный сыр из коровьего молока, готовится с добавлением мяты. Сыр Халуми начали делать на Кипре еще в эпоху Средневековой Византии. Со временем сыр стал популярным на всем Ближнем Востоке. У этого сыра белая мякоть, которая отличается характерной слоистой текстурой, несколько напоминающей моцареллу. Он хранится в натуральном соке, смешанным с подсоленной водой. Халуми имеет высокую температуру плавления, поэтому его можно жарить.

**С чем сочетать?**

С легкими белыми и фруктовыми красными винами

**Цена:** 800 р/кг



# МЯГКИЕ СЫРЫ

01 /

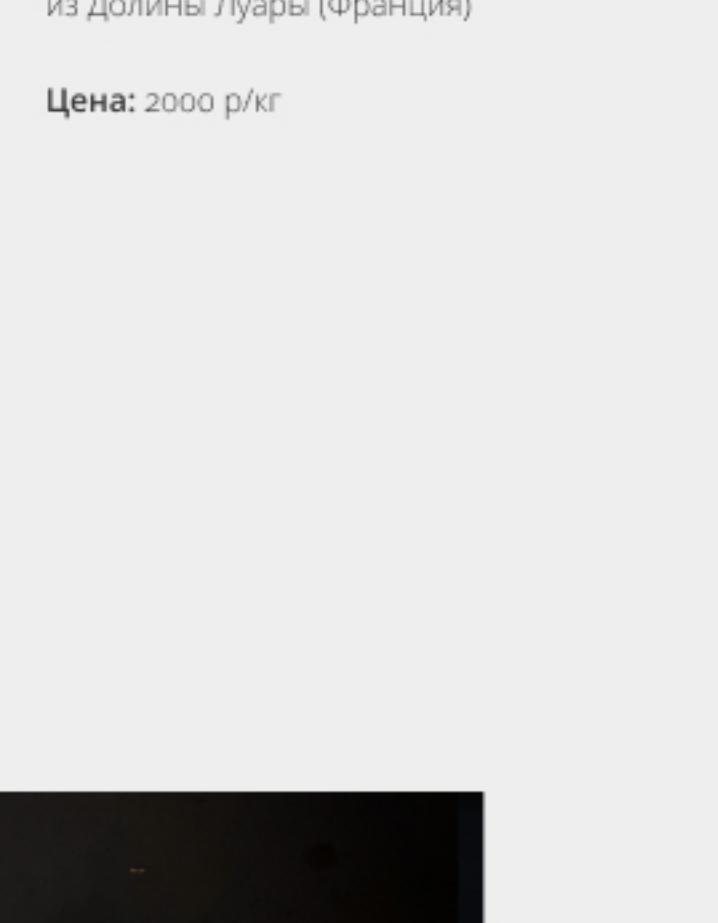
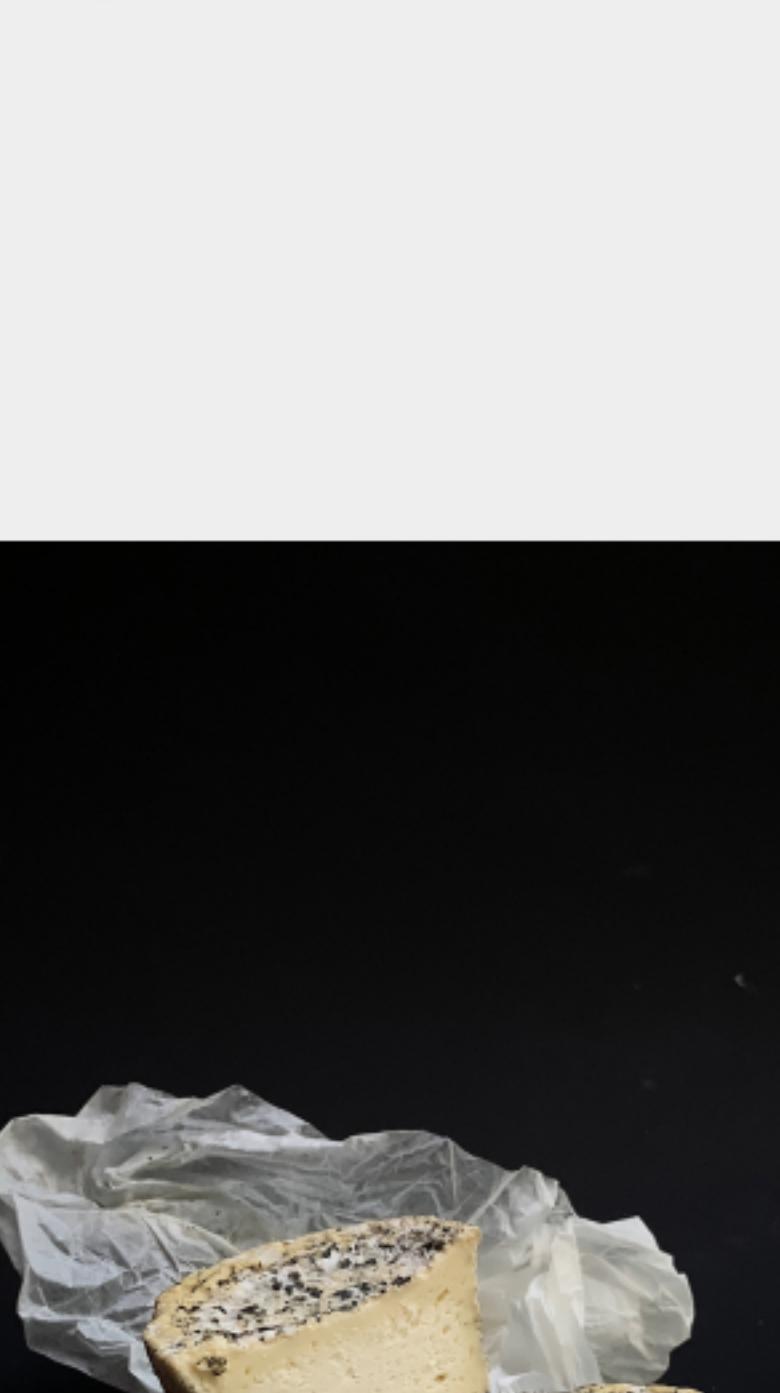
## ВАЛАНСЕ

мягкий сыр родом из Франции, провинция Берри. Валансе – название маленькой деревушки. Традиционно изготавливается в форме усеченной пирамиды. Выполнен из коровьего молока с добавлением глемсевых культур. Сыр созревает в течение 4–5 недель. Обладает плотным творожным телом, нежным, слегка сладковатым вкусом, отдающим лесным орехом. Необычный темно-серый скрас сырка появляется благодаря вишневой золе, которой покрывают Валансе по окончанию его выдержки.

**С чем сочетать?**

С сухими белыми винами

**Цена:** 1800 р/кг



02 /

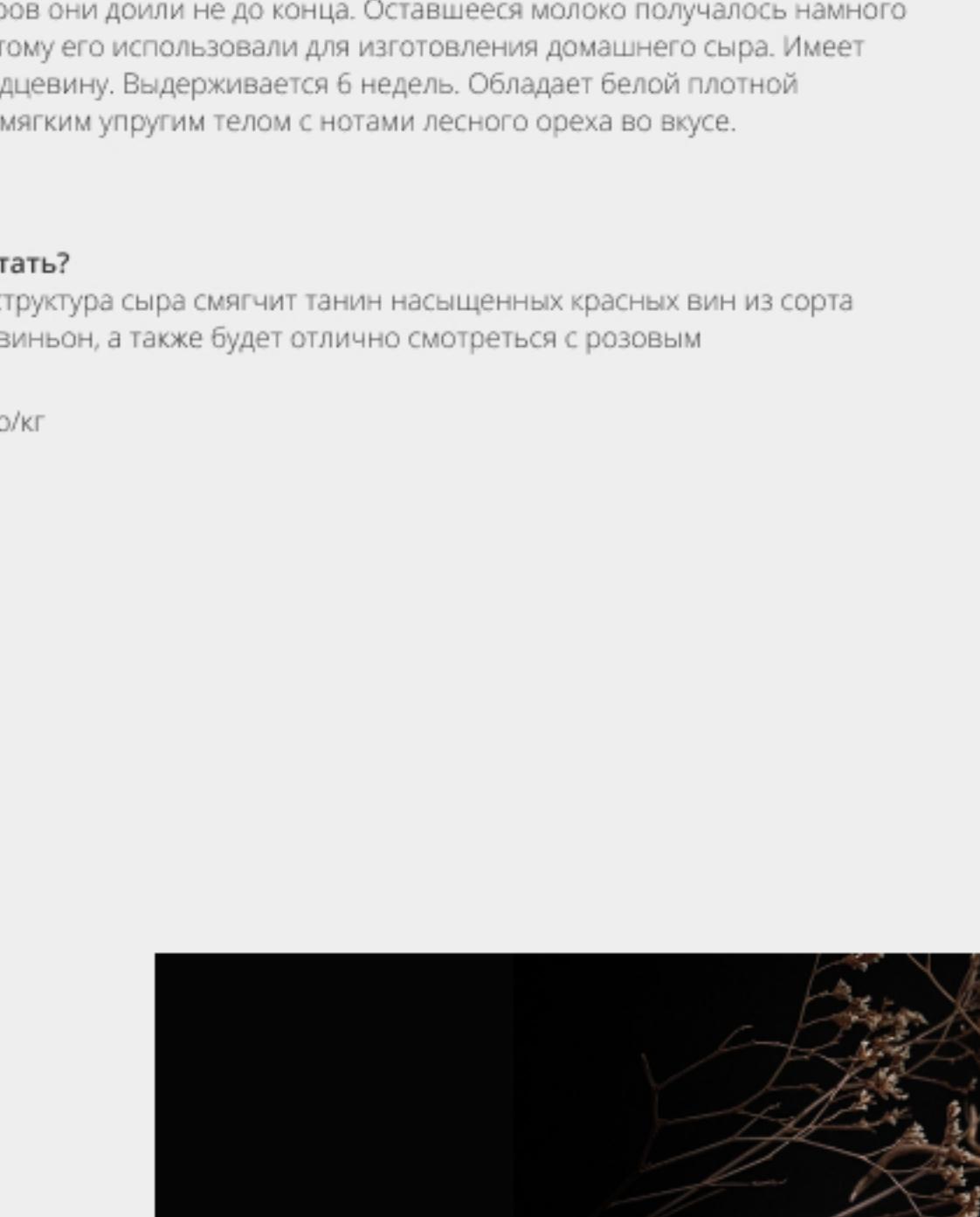
## БРИ

мягкий сыр, получивший свое имя по названию французской провинции недалеко от Парижа. Этот сыр из коровьего молока, который готовится с использованием белой плесени. Для бри характерен бледный цвет с сероватым оттенком от благородной белой плесени. Сыр мягкий, приятный на вкус, в отличие от собрата камамбера ароматика бри не такая насыщенная, более деликатная и тонкая. По мере созревания приобретает остроту. Рекомендуется употреблять, когда он имеет комнатную температуру.

**С чем сочетать?**

Белые сухие вина из сорта Шардонне

**Цена:** 1800 р/кг



## КАТАР

мягкий сыр из козьего молока родом с юга Франции, регион Лангедок-Руссильон. Сыр готовится с добавлением белой плесени, а его поверхность покрывают слоем толченого древесного угля. Уголь обладает хорошей гигроскопичностью и уделяет лишнюю влагу из сырья. Текстура катара нежная, мягкая, с деликатным ароматом козьего молока. Срок созревания от двух до трех недель.

**С чем сочетать?**

Сухое белое вино из сорта Совиньон Блан и особенно из долины Луары (Франция)

**Цена:** 2000 р/кг

03 /

## ЛИВАРО

мягкий сыр из коровьего молока с промытой корочкой родом из Франции. Название приобрел от одноименной коммуны, где началась история этого сыра. Характерный оранжевый цвет плотной сырной корочки придает растительный экстракт анната, часто используемый в сыроделии. Ему присуща плотная обволакивающая текстура, в аромате и послевкусии отчетливо слышны землистые нотки.

**С чем сочетать?**

С оранжевыми плотными винами и легкими красными

04 /

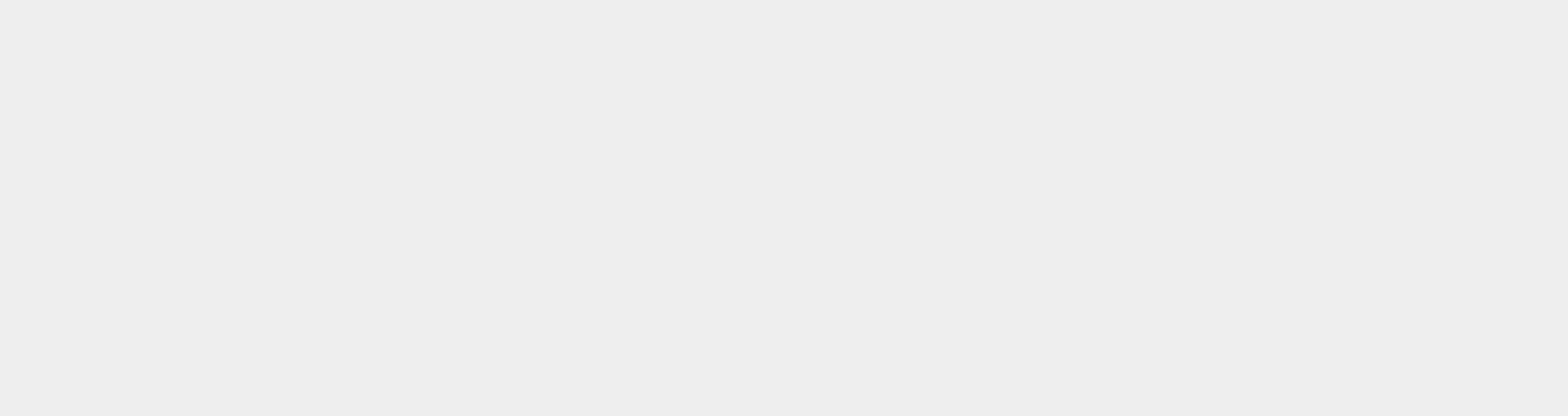
## РЕБЛОШОН

мягкий сыр из коровьего молока с промытой корочкой родом из Франции. Дословно переводится как «подойти корову второй раз». Раньше крестьяне отдавали часть молока от первого налья в качестве налога. Чтобы отдавать меньше, коровы они долили не до конца. Оставшееся молоко получалось намного богаче, поэтому его использовали для изготовления домашнего сыра. Имеет нежную сердцевину. Выдерживается 6 недель. Обладает белой плотной корочкой и мягким упругим телом с нотами лесного ореха во вкусе.

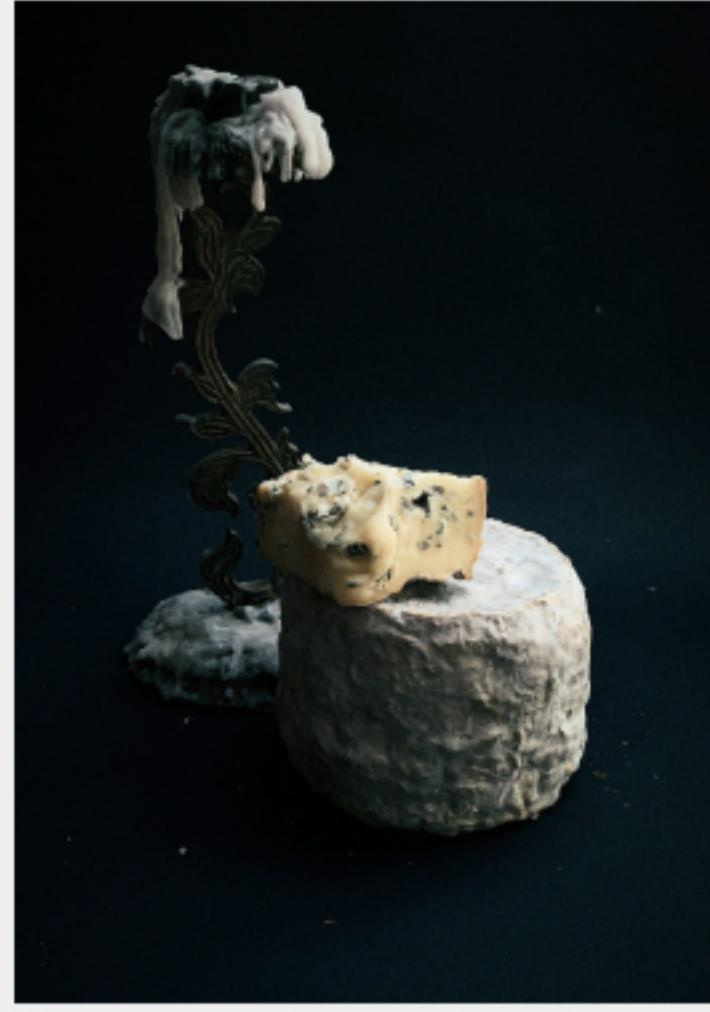
**С чем сочетать?**

Кремистая структура сыра смягчает танин насыщенных красных вин из сорта Каберне Совиньон, а также будет отлично смотреться с розовым

**Цена:** 1800 р/кг



# СЫРЫ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ



01 /

## ГОРГОНЗОЛА ПИКАНТЕ

имеет древнюю и богатую историю, которая взяла начало на севере Италии. Голубая плесень, используемая при изготовлении этого сыра, дарит ему насыщенный аромат и островатый вкус. Сыр имеет две формы исполнения – горгонзола дальче с мягким пастообразным телом и горгонзола пиканте, чуть более плотная. Мы готовим горгонзолу пиканте из коровьего молока и выдерживаем 2 месяца.

**С чем сочетать?**

С белыми десертными винами, сухим рислингом, а также с порто и хересами

**Цена:** 2000 р/кг

# ПОЛУМЯГКИЕ СЫРЫ

С МЫТОЙ КОРКОЙ

01 / ТАЛЕДЖО

Полумягкий сыр с промытой корочкой родом из Италии. Назван в честь Альпийской долины Валь Таледжю. Готовится из коровьего молока. Благодаря промытой солевым раствором корочке обладает ярко выраженным ароматом, однако сравнительно мягким вкусом, насыщенным необычными фруктовыми нотками

**С чем сочетать?**

С красными деликатными винами сорта Пино Нуар

**Цена:** 1800 р/кг



02 /

## РАКЛЕТ

Имеет два значения: название сыра, а также традиционное швейцарское блюдо, которое готовят из горячего расплавленного сыра. Raclette по-французски означает «скрестить» или «скоблить». И действительно: главный способ употребления сыра в том, чтобы положить раклет близко к огню и соскребать медленно плавящийся сыр. Готовится из коровьего молока, выдерживается в течение двух месяцев. У него плотная, но упругая мякоть, при нагревании она не пенится и не течет. Сыру присущ характерный запах: когда раклет попадает на огонь, он источает аромат сырных грибов.

**С чем сочетать?**

С легкими красными и белыми минеральными винами

**Цена:** 1800 р/кг

# ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

## ПРОВОЛОНЕ

родился в южной части Италии в XIX веке. Название происходит от неаполитанского слова provola, которое указывает на его шарообразную форму.

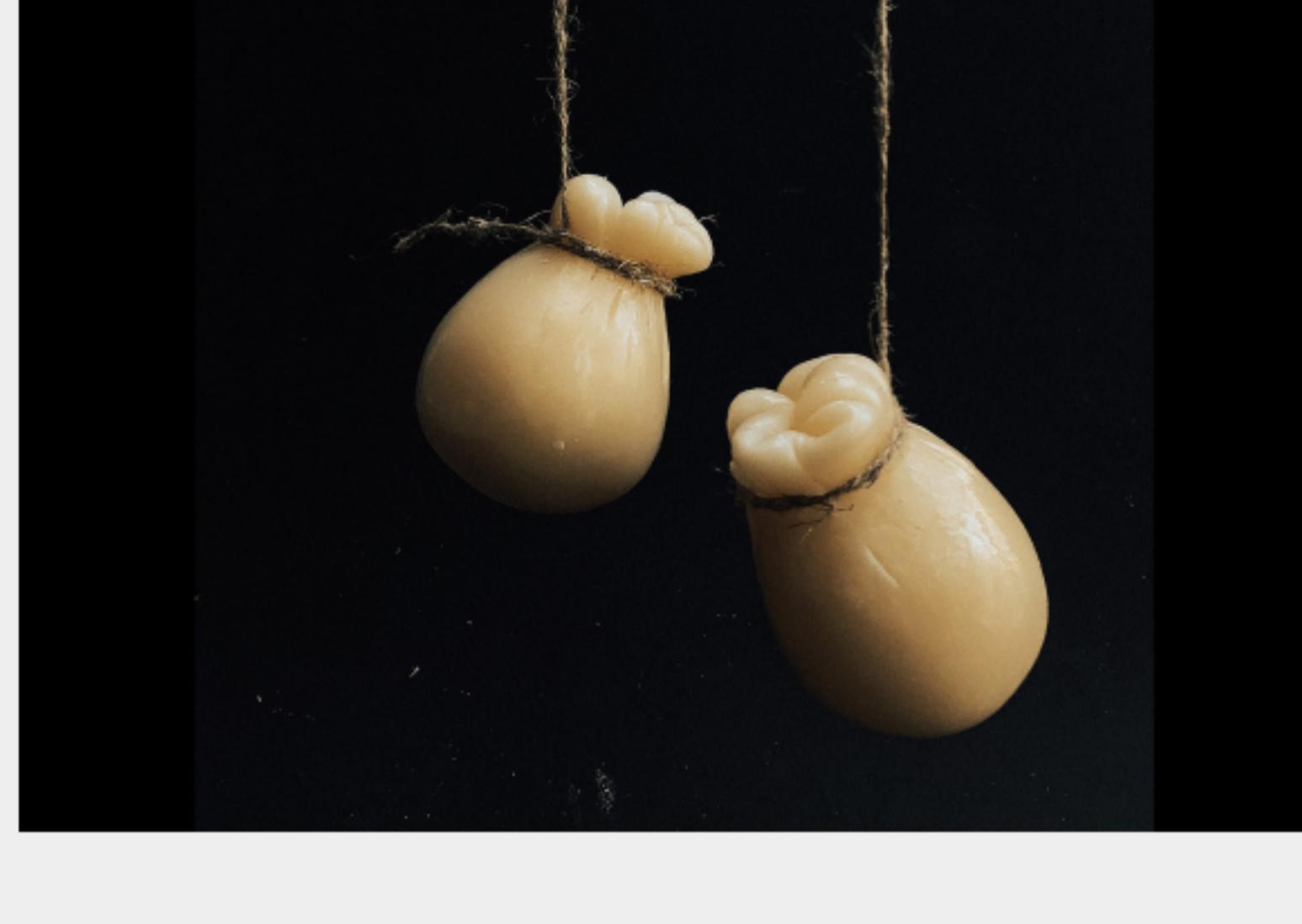
Мы готовим проволоне из коровьего молока и выдерживаем от 2 до 3 недель.

Сыр имеет плотную текстуру и сливочный, чуть солоноватый по краям вкус.

### С чем сочетать?

С игристым прозекко, с легкими белыми и фруктовыми красными

Цена: 2000 р/кг



02 /

## МОНТЕРЕЙ ДЖЕК

Готовится из коровьего молока с добавлением острого перца халапеньо. В процессе созревания поверхность сыра протирается солевым раствором, что формирует плотную ароматную корочку.

Текстура сыра упругая, пластичная; перец халапеньо придает

остроту и характерный аромат сыру. Родина сыра – США, долина Монтерей

### С чем сочетать?

С легким красным вином из сортов цвайгельт, шпэтбургундер

Цена: 1800 р/кг



03 /

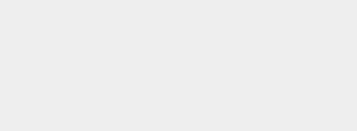
## ХАВАРТИ

полутвердый сыр из коровьего молока родом из Дании. Сыр хорошо плавится, обладает сладковато-сливочным вкусом с легкой кислинкой. Созревает на протяжении 1–2 месяцев. Жирность сыра составляет 45–50%

### С чем сочетать?

С танинным красным вином

Цена: 1800 р/кг



04 /

## ДОН ПЕППЕР

Известен как швейцарский сыр Беллер Кнолле. Мы готовим Дон Пеппер из козьего молока и покрываем его черным молотым перцем и чесноком. Структура сыра рассыпчатая и сухая, а вкус насыщенный и острый за счет перца

### С чем сочетать?

Отлично сочетается с красным интенсивным вином

Цена: 2000 р/кг

# КАЧОТТА



## 05 / ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

мягкий сыр из коровьего молока с промытой корочкой родом из Франции. Название приобрел от одноименной коммуны, где началась история этого сыра. Характерный оранжевый цвет плотной мытой корочки придает растительный экстракт аннато, часто использующийся в сыроделии. Ему присуща плотная обволакивающая текстура, в аромате и послевкусии отчетливо слышны землистые нотки

**С чем сочетать?**  
С легкими красными и белыми винами

**Цена:** 2000 р/кг

## 06 / С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

молодой сыр из коровьего молока, приготовленный с добавлением выленых томатов и прованские травы

**С чем сочетать?**  
С легкими красными и белыми винами

**Цена:** 2000 р/кг

## 07 / С ЧАБЕРОМ

молодой сыр из коровьего молока, приготовленный с добавлением чабера, одной из составляющих прованских трав, что дарит сыру приятное свежее послевкусие

**С чем сочетать?**  
С легкими красными и белыми винами

**Цена:** 1600 р/кг

## 08 / С ПАПРИКОЙ

молодой сыр из коровьего молока, приготовленный с добавлением сладкой паприки

**С чем сочетать?**  
С легкими красными винами, например, знаменитое итальянское Кьянти

**Цена:** 1600 р/кг

## 09 / С НОТКАМИ ТРИОФЕЛЯ

молодой сыр из коровьего молока с добавлением триофельной эссенции, что придает сыру тонкий аромат триофеля в послевкусии.

**С чем сочетать?**  
С белым молодым вином

**Цена:** 2000 р/кг

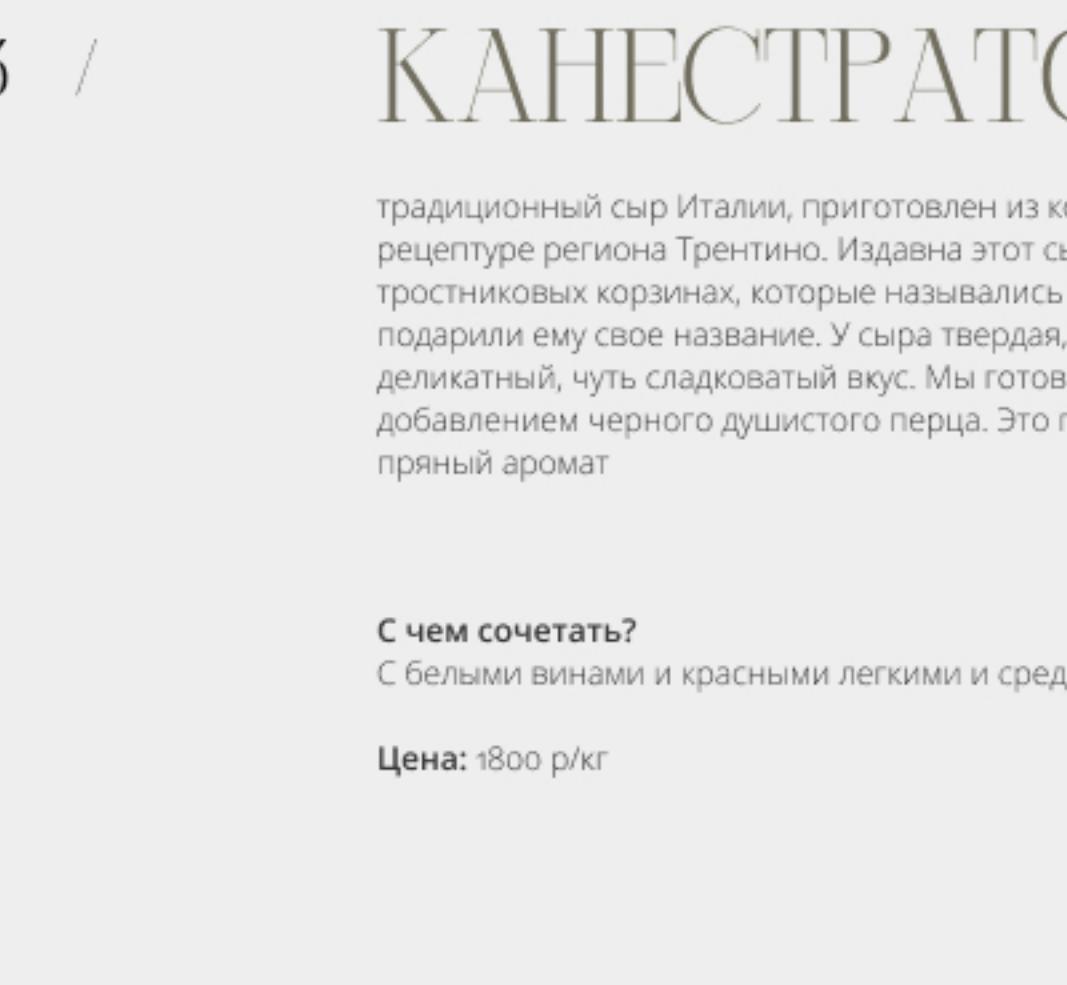
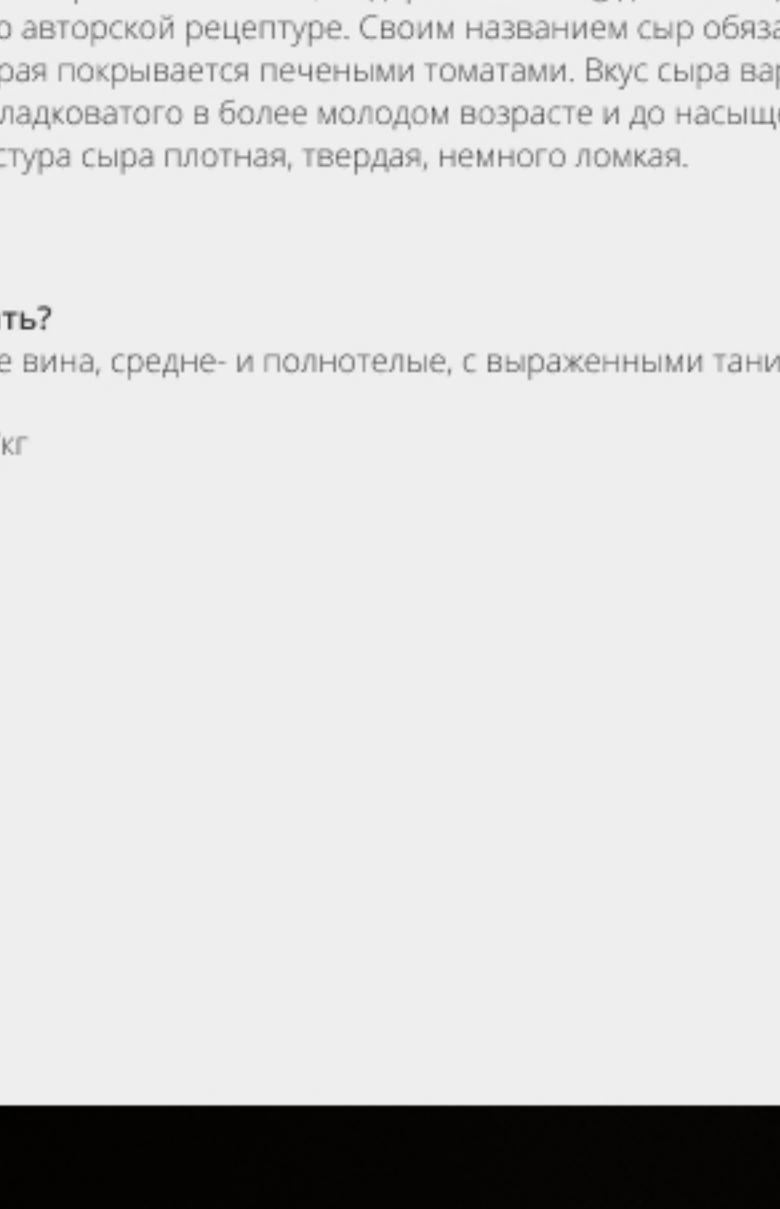
# ТВЕРДЫЕ СЫРЫ

## 01 / ВЕНСКОЕ ЗОЛОТО

классический твердый сыр из коровьего молока, приготовленный по авторской рецептуре. Прежде чем отправить на полку магазина, мы выдерживаем Венское Золото три месяца. В процессе выдержки сыр приобретает яркий вкус и продолжительное острое послевкусие.

**С чем сочетать?**  
С красным сухим вином средней тяжести или белым, с выдержкой в бочке

**Цена:** 2000 р/кг



## 02 / DON TOMATO

Твердый сыр из коровьего молока, выдержаный от 3 до 6 месяцев. Мы готовим Дон Томато по авторской рецептуре. Своим названием сыр обязан натуральной корочке, которая покрывается печенными томатами. Вкус сыра варьируется от яркого, чуть сладковатого в более молодом возрасте и до насыщенного, острого в зрелом. Текстура сыра плотная, твердая, немного ломкая.

**С чем сочетать?**  
Красные сухие вина, средне- и полнотелые, с выраженным танином

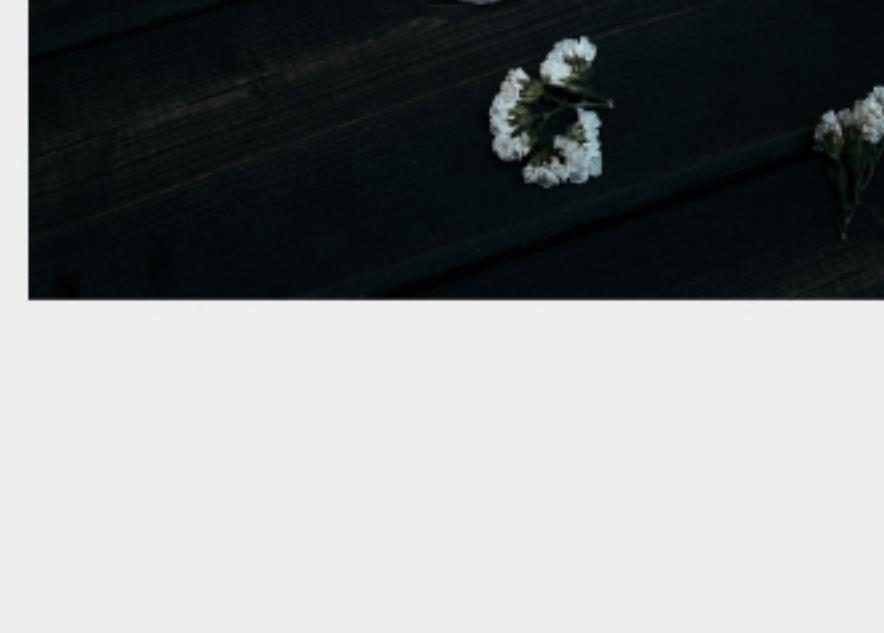
**Цена:** 2000 р/кг

## 03 / КАНЕСТРАТО

традиционный сыр Италии, приготовлен из коровьего молока по рецептуре региона Трентино. Издавна этот сыр формировали в тростниковых корзинах, которые назывались «сапестри» и которые подарили ему свое название. У сыра твердая, плотная текстура и деликатный, чуть сладковатый вкус. Мы готовим канестрато с добавлением черного душистого перца. Это придает сыру легкий пряный аромат

**С чем сочетать?**  
С белыми винами и красными легкими и средней тяжести.

**Цена:** 1800 р/кг



## 04 / МАТОНЕ

твердый сыр из козьего молока, приготовленный по авторской рецептуре. Естественная оболочка сыра формируется с помощью какао и оливкового масла. Сыр имеет выдержку от 6 месяцев и до полутора лет. Консистенция сыра твердая, сухая и поэтому довольно ломкая. Вкус острый, насыщенный, вяжущий, с долгограничным послевкусием.

**С чем сочетать?**  
К такому характерному сыру непросто подобрать пару. Хорошо подойдут сладкие крепленые вина: херес, порто

**Цена:** 2000 р/кг