

МЕНЮ

GLAMPSTORY

ЕЩЁ ОДИН ПУТЬ К СЕРДЦУ



ЗАВТРАК

НА КРАЮ ЗЕМЛИ

Включено в проживание:
(блюдо на выбор)

Омлет с лососем / беконом

Яичница с лососем / беконом

Каша с фруктам и орехами

Овсяная / рисовая / пшенная

Сделайте свой завтрак сытнее:
(закажите дополнительно)

Сырники ❤️ **500 ₺**

*Любимый завтрак вдали от дома.
Готовим из фермерского творога.
Подаём со сгущенкой, сметаной и
вареньем*

Французский тост **550 ₺**

*Карамелизированный тост со
сливочным кремом, жимолостью и
мятой*

Большой английский завтрак **1 500 ₺**

*Сосиски, вешенки, томаты черри,
хлеб тостовый, масло сливочное,
красная фасоль, зелень, бекон
сырокопченный, яйцо куриное*

Добавьте к основному завтраку:

Альтернативное молоко 100 мл **100 ₺** **Гребешок 50 г** **800 ₺**

Крабовое мясо 50 г **500 ₺** **Икра красная 50 г** **800 ₺**

Подача завтрака в шатер ❤️ **1 000 ₺**

Ленивое утро для романтиков

❤️ Выбор гостей Glampstory

🥦 Любят вегетарианцы

👉 Руками вкуснее

- * К каждому завтраку мы подаём кофе / термос чая, хлебную корзину, джем, сливочное масло
- * Завтрак проходит с 7:30 до 11:00 в шатре-ресторане
- * Завтрак до 7:30 оплачивается дополнительно
- * Заказы принимаются за сутки до заезда

ЗАКУСКИ

Хлебная корзина

250 ₺

Багет с томатным соусом и черемшой 125 г

500 ₺

Томаты, черемша (собранная с любовью командой Glampstory), хрустящий багет

Шпажки с морепродуктами (3 шт) 350 г

1 200 ₺

Креветка северная, гребешок, кальмар, баклажан, цукини, обжаренные на огне в собственном соку

Икра лососевая 100 г

1 800 ₺

Свежая икра лососевых пород. Подаём с хрустящим багетом и сливочным маслом

Нарезка овощная 350 г

1 200 ₺

Томаты черри, огурцы, болгарский перец, редис, кинза, фирменный соус из камчатской черемши

Нарезка рыбная 220 г

1 400 ₺

Нерка малосольная, нерка подкопченная, палтус синекорый подкопченный, деликатесная чёрная треска (угольная рыба). Подаём с лимоном и свежей зеленью

Нарезка мясная 165 г

1 500 ₺

Говядина сыровяленая, карбонад сыровяленый, буженина. Подаём с рукколой и маринованными маслинами

Плато деликатесных сыров 535 г

3 500 ₺

Мягкий сыр бри с белой плесенью, мраморный пармезан с лавандой, маасдам, дорблю. Подаём с алтайским мёдом, гриссини, веточкой винограда и хлебной корзиной

Плато дальневосточных деликатесов 1800 г

7 800 ₺

Дальневосточные устрицы (4 шт), морские ежи (4 шт), северные креветки (4 шт). Подаём на колотом льду с соусом блю-чиз и мятно-огуречным сорбетом







САЛАТЫ

- ♥ **Салат с хрустящими баклажанами** 260 г 790 ₺
Баклажаны в хрустящей панировке с помидорами и ароматной кинзой под кисло-сладким соусом
- Цезарь с курицей / с креветками** 320 г 1 200 ₺ / 1 500 ₺
Для тех, кто любит классику. Салат Айсберг, нежное куриное филе / тигровые креветки, помидоры черри, пармезан. Подаём с гренками и фирменным соусом
- Салат с морепродуктами** 245 г 1 390 ₺
Вкус Камчатки: кальмар, тигровые креветки, гребешок, микс салата, огурец, помидоры черри

СУПЫ

- Куриный суп-лапша** 250 г 450 ₺
Идеально для детей. Кусочки нежной курочки, лапша, морковь. Подаём с зеленью и хлебной корзиной
- ♥🥦 **Тыквенный крем-суп / с крабом** 300 г / 360 г 650 ₺ / 950 ₺
Густой и нежный суп с медовым акцентом. Запеченая тыква, сливки, алтайский мёд, пряные специи и краб по желанию
- Уха камчатская** 355 г 900 ₺
Предупреждаем: в нашей ухе неприлично много рыбы. Чавыча, картофель, лук репчатый, морковь, лавровый лист. Подаём с зеленью и хлебной корзиной
- Шурпа из оленины (порция на 4 человек)** 1500 г 3 500 ₺
Наваристый и brutальный суп для гурманов. Готовим 5 часов по традиционному рецепту. Оленина, картофель, морковь, болгарский перец, репчатый лук, чеснок, специи. Подаём с хлебной корзиной и зеленью

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

-  **Тофу с овощами гриль 250 г** 780 ₺
Тофу, перец болгарский, кабачок, морковь, фасоль стручковая, лук красный. Под пикантным соусом из мёда, чили и чеснока
-  **Тельное с домашним клюквенным соусом 370 г** 950 ₺
Традиционное дальневосточное блюдо по старинному рецепту. Лепим из рыбного фарша (чавыча), внутри воздушное картофельное пюре и черемша. Заправляем брусничным соусом
- Паста с морепродуктами 310 г** 1 100 ₺
Нежный сливочный соус, обволакивающий пасту с креветкой, кальмаром и гребешком под пармезаном
- Лосось с травами на пару 250 г** 1 200 ₺
Ничего лишнего: лосось, ароматные травы и лимон. Готовим в пергаменте на пару
-  **Стейк из оленины под брусничным соусом 250 г** 1 400 ₺
Как рибай, только круче! Хорошо прожаренный стейк из оленины. Подаём с томатами черри и зеленью под брусничным соусом
- Филе палтуса с картофельным пюре и яйцом пашот 200 / 150 г** 1 600 ₺
Филе синекорого палтуса, картофельное пюре, яйцо пашот, томаты черри, зелень
- Стейк из мраморной говядины 250 г** 2 700 ₺
Стейк из мраморной говядины, томаты черри, зелень. Подаём под брусничным соусом
-  **Шаурма с крабом и соусом тар-тар (только на вынос) 320 г** 1 200 ₺
Премиальный фастфуд: очень много краба!

Гарниры

Рис 150 г	Картофель 200 г <i>жареный / отварной</i>	Папоротник жареный 150 г	Овощи гриль 200 г
350 ₺	350 ₺	650 ₺	800 ₺

КРАБЫ

От улова до подачи к вам на стол — несколько часов. Подаём свежесваренным, разделанным (клешни) или цельным с парой ножниц

 **Краб камчатский (заказ за 48 часов) 3-6 кг**

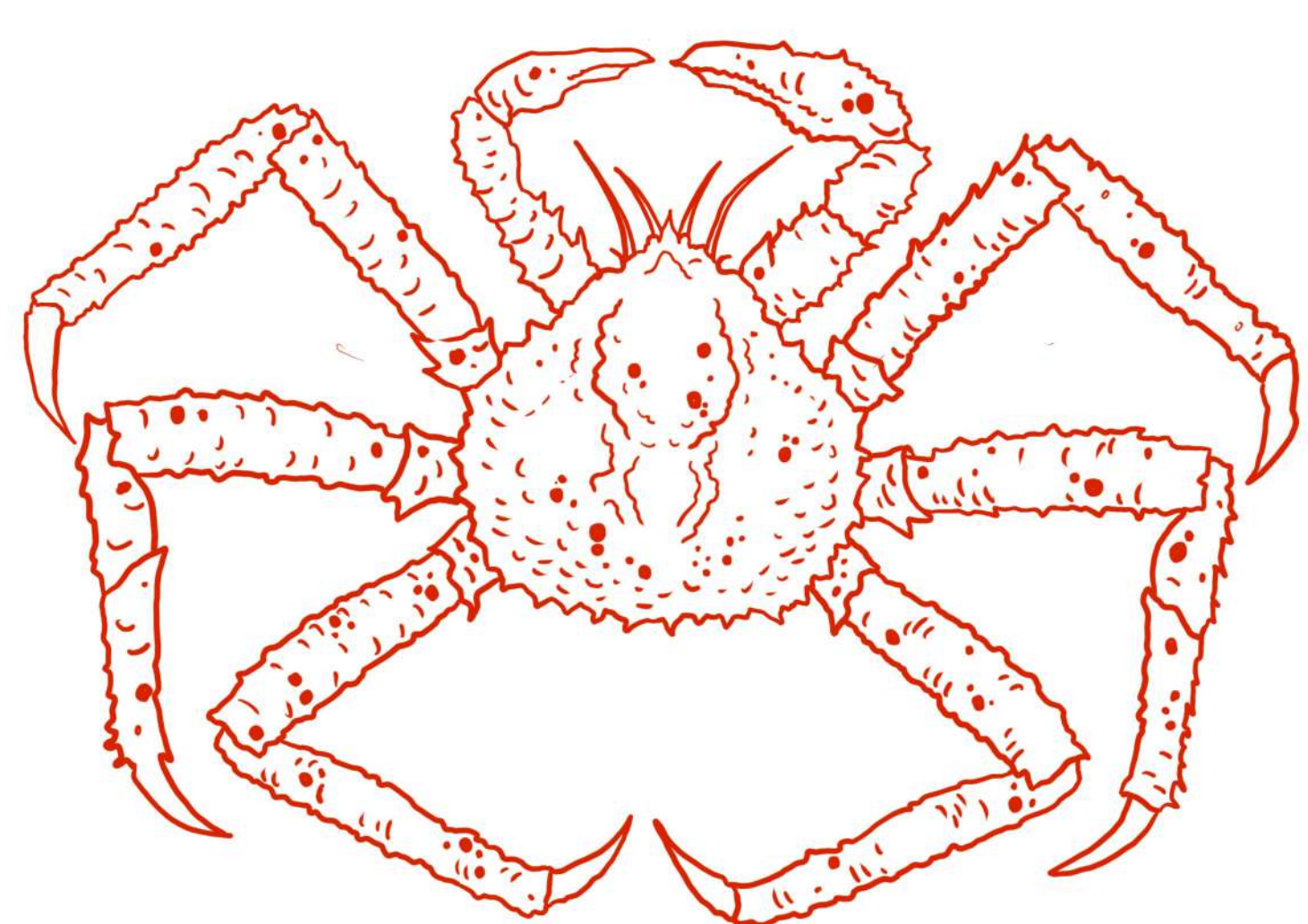
Камчатский краб - сладкий и нежный, жирный и мясистый, его вкус — благородный и многогранный. Абсолютный MUST TRY

3 000 ₹/кг

 **Краб стригун (заказ за 48 часов) 800-1000 г**

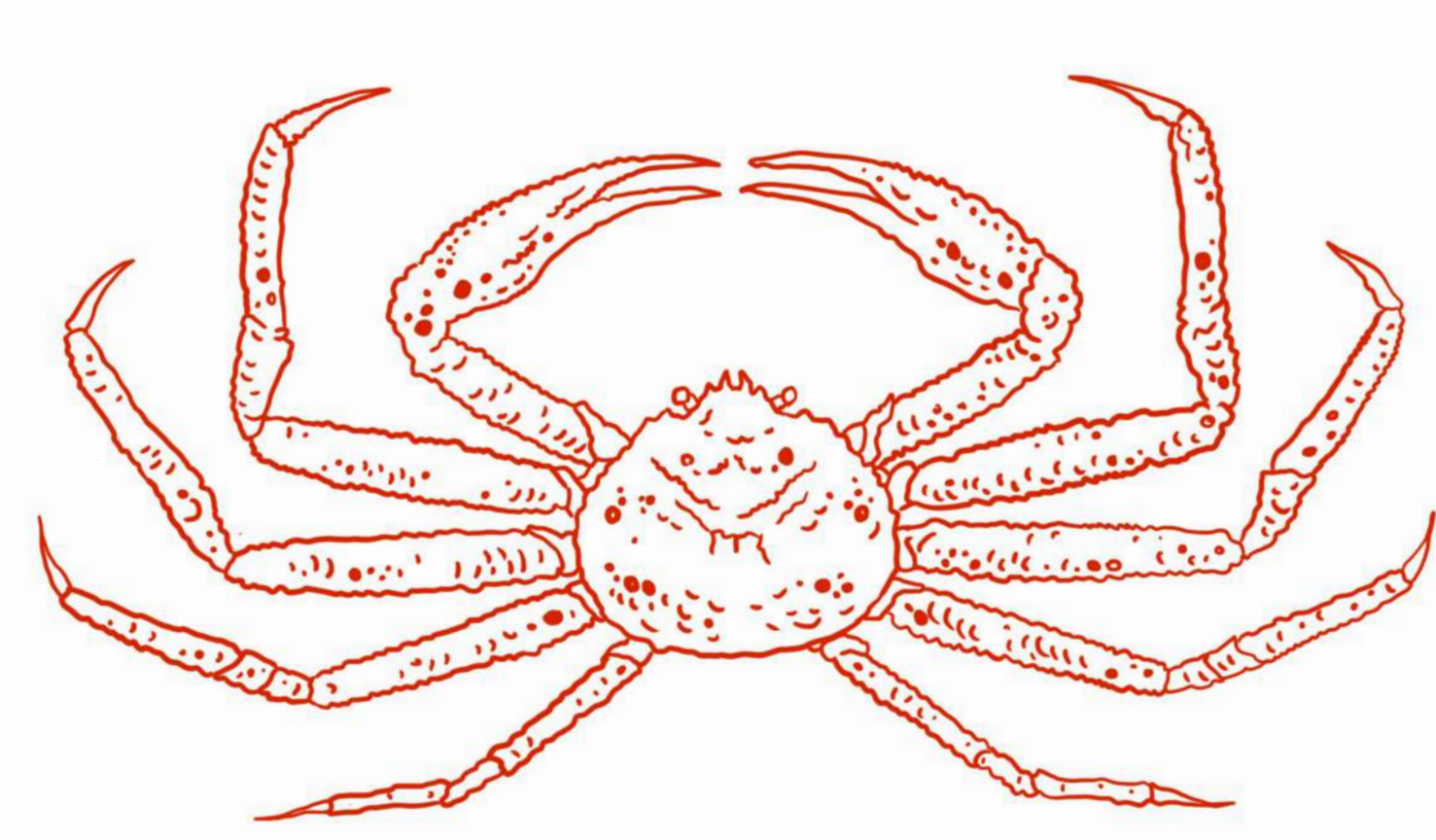
Он же снежный краб. Меньше по размеру, чем камчатский, но более волокнистый. Имеет сложный вкус с полутонами от сладкого к солёному

2 500 ₹/шт



Камчатский

(средний вес: 3-6 кг)



Стригун

(средний вес: 800-1000 г)

С фирменным соусом ещё вкуснее!

Сочетаются с крабами, рыбой и мясом

Блю-чиз 70 г

*Сыр дор-блю,
сливки*

300 ₹

Белое вино 70 г

*Белое вино,
травы и сливки*

300 ₹

Имбирный чили 70 г

*Имбирь, чеснок,
сладкий чили*

300 ₹



СЕТЫ

♥ Сет Тихоокеанский

2 900 ₹/чел

Брускетты с икрой 115 г

Икра лососевая, багет, масло сливочное, зелень

Уха камчатская 350 г

Чавыча, картофель, лук репчатый, морковь, лавровый лист, зелень

Паста с морепродуктами 310 г

Спагетти в сливочном соусе с креветкой, кальмаром, гребешком под пармезаном

Десерт таёжный 50 г

Мёд алтайский, кедровые орешки, грецкие орешки, варенье брусничное

Крабовая вечеринка

4 500 ₹/чел

Краб стригун 800-1000 г

Уха камчатская 350 г

Чавыча, картофель, лук репчатый, морковь, лавровый лист, зелень

Нарезка рыбная 220 г

Нерка малосольная, нерка подкопченная, палтус синекорый подкопченный. Подаём с лимоном и свежей зеленью

Нарезка овощная 350 г

Томаты черри, огурцы, болгарский перец, редис, кинза, фирменный соус из камчатской черемши

Пикник для двоих

5 500 ₹

Представьте, вы сидите на берегу океана с пледами и закусками у костра.

Идеально для уютных посиделок с любимыми и фотосессии

Мини-сэндвичи с карамелизированной грушей и сыром дор-блю 140 г

Сырно-мясное ассорти 120 г

Камамбер, пармезан с лавандой, маасдам, карбонад сыровяленый, говядина сыровяленая, буженина

Фруктовая нарезка

Яблоко, банан, апельсин, виноград



Зефир для жарки на костре

Горячий шоколад 200 мл

Глинтвейн 180 мл



ДЕСЕРТЫ

-  **Пудрэ 90 г** 480 ₺
Крафтовый зефир на агар-агаре с брусникой и шариком мороженого
-  **Таёжный 50 г** 520 ₺
Лакомство прямиком из леса: мёд алтайский, кедровые орешки, грецкие орешки, варенье брусничное
- Тирамису 140 г** 550 ₺
Печенье савоярди, кофе, какао, сыр маскарпоне. Украшаем мятой
- К чаю (если не осталось места для десерта)**
- Мед алтайский 50 г** 180 ₺
- Варенье из камчатских дикоросов 50 г** 250 ₺
Шикша / брусника / жимолость
- Ягодный мармелад ручной работы 50 г** 250 ₺

НАПИТКИ

- Кофе натуральный / с молоком 250 мл** 250 ₺ / 280 ₺
Из премиальных сортов арабики. Средняя обжарка, мягкий вкус
- Горячий шоколад 250 мл** 380 ₺
Растопленный шоколад смешивается со сливками и кусочком сливочного масла. Рекомендуем для посиделок у костра
- Какао с маршмеллоу 250 мл** 420 ₺
- Иван-чай / травяной чай / чай чёрный с шиповником 600 мл** 350 ₺
- Морс клюквенный домашний 1000 мл** 450 ₺
- Глнтвейн 180 мл** 750 ₺

СЕТ-МЕНЮ

ДЛЯ ГРУПП ОТ 10 ЧЕЛОВЕК

Фуршет

2 100 ₹/чел

Для приятных пауз во время вашего мероприятия

Брускетты с икрой 115 г

Икра красная, багет, сливочное масло, зелень

Куриный шашлычок 190 г

Куриное филе, болгарский перец

Канapé с креветкой и огурцом 25 г

Креветка, огурец, творожный сыр, хлеб тостовый

Канapé с фруктами и сыром 30 г

Виноград, клубника, пармезан

Иван-чай 600 мл

Игристое / морс

Сет №1 вегетарианский

2 500 ₹/чел

Уха камчатская 300 г

Паста alla Norma с баклажанами, томатами и базиликом 270 г

Салат медовая свекла 200 г

Пудрэ 90 г

Крафтовый зефир на агар-агаре с брусникой

Иван-чай 250 мл

Морс 500 мл

Сет №2 вегетарианский

2 500 ₹/чел

Брускетта со сливочным сыром и семгой 100 г

Тельное с домашним клюквенным соусом 350 г

Оливье с крабом 150 г

Десерт таёжный 50 г

Иван-чай / морс 250 мл

* При заказе питания для групп от 10 человек, сервисный сбор — 10%

♥ Сет №3

2 000 ₹/чел

Уха камчатская 300 г

Тельное с домашним клюквенным соусом 350 г

Салат с кальмаром и яйцом 120 г

Пудрэ 90г

Крафтовый зефир на агар-агаре с брусникой

Иван-чай/морс 250 мл

Сет №4

3 100 ₹/чел

Шурпа из оленины 300 г

Тельное с домашним клюквенным соусом 350 г

Салат с хрустящими баклажанами 210 г

Десерт Таёжный 50 г

Иван-чай / морс 250 мл

Сет №5

3 500 ₹/чел

Фишболы со сметанным соусом 290 г

Брускетта с икрой 115 г

Паста с морепродуктами 310 г

Сицилийский салат с креветками и апельсинами 210 г

Тирамису 140 г

Иван-чай / морс 250 мл

* При заказе питания для групп от 10 человек, сервисный сбор — 10%



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

Доплата за подачу блюд в шатёр	1 000 ₺
Оформление шатра-ресторана Свечи, скатерть, полевые цветы	1 500 ₺
Доплата за сервировку На океане / на костровище / в баню	2 000 ₺
Аренда дополнительной посуды Вне заказа по меню. Для групп от 10 человек	500 ₺/чел
Доплата за ранний завтрак До 7:00 утра	1 000 ₺/чел
Дополнительная работа повара Вне заказа по меню. Например: пожарить вашу рыбу или мясо, сделать овощную или фруктовую нарезку	2 500 ₺/час
Работа кухни после 21:00	2 500 ₺/час
Аренда шатра-ресторана С 12:00 до 18:00 При заказе питания для групп от 10 человек, сервисный сбор — 10%	4 000 ₺/час

