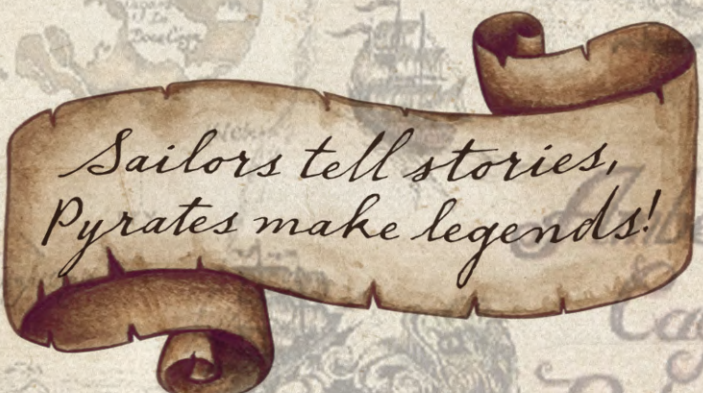




ST. MARTIN

CARIBBEAN
FOOD

*St. Petersburg, Belinskogo street, 1
+7 8-12 903 72 82*



*Sailors tell stories,
Pirates make legends!*

CARIBBEAN FOOD



Закуски

✓ Севиче из тунца
на зеркале из юдзу

Юдзу - фруктовое растение рода Цитрус, гибрид мандарина и ичанского лимона. Внешне напоминает маленький грейпфрут с неровной кожей. Имеет очень сильный цитрусовый запах и используется в соусах, маслах и приправах

Севиче - блюдо из маринованной в лаймовом соке рыбы родом из Латинской Америки. Для пикантности мы добавляем перец халапеньо и лук шалот. Зеркало из юдзу придает блюду яркий цитрусовый аромат и кисло-сладкий вкус

590

Трюфельный тартар

Вариация нашего тартара отличается от классической. Используя часть говяжьей котлетки (более плотное и яркое мясо) мы подаём его с трюфельным маслом, каперсами, луком шалот, в чипсах из молодого пармезана

590

NEW Ассорти маринованных оливок

- в соусе песто
- в чесноке и розмарине
- в острых креольских специях

490
9 шт

Салаты

Салат на подушке из тунца
в соусе тоннато

Слегка обжаренное филе тунца, салатный микс, томаты черри, маринованное яйцо с жидким желтком - всё на подушке из соуса тоннато

690

Салат с креветками

Карамелизированные креветки в соусе свит чили с сезонными фруктами и салатным миксом, заправленные соусом юдзу

790

Салат с курицей и ананасом

Куриное филе, обжаренное с тимьяном, сладкий ананас, авокадо и соус песто

590

Горячие закуски

Такитос с тунцом

Филе тунца «татаки», розовые томаты и соус гуакамоле

180

Такитос с межрёберным мясом

Томлёная рваная свинина в соусе барбекю

180

Такитос Чили

Все такитос подаются на опалённой тортилье

Наша вариация на Чили-кон-карне с корицей

180



✓ Перец Рамиро с муссом
из брынзы

Сладкий перец Рамиро в хрустящей панировке в сочетании с нежным и пикантным муссом из брынзы и перца розе

550

NEW Ньокки из батата
в сливочно-имбирном соусе

Нежные ньокки из батата, которые мы готовим по особому рецепту, под сливочно-имбирным соусом, и декором из нитей чили

550


Супы

Это блюдо пришло в Америку вместе с первыми европейскими поселенцами, которые переняли у местных индейцев традицию готовить супы с моллюсками. В XVIII веке клэм-чаудер стал основным блюдом рыбацких поселений на побережье Атлантического океана. Суп готовили из простых и доступных ингредиентов: моллюсков, картофеля и лука, добавляя немного молока или сливок для густоты

Клэм чаудер

Традиционный и очень популярный суп на побережье Новой Англии. В одном из вариантов, как в St. Martin bar, в рецепт входят мидии, креветки, сливки и обжаренный бекон

590

 Чечевичная похлёбка

Классическая пиратская чечевичная похлёбка с традиционной «корабельной подачей»: моряки брали из бочек жареную говядину, бекон, чечевицу и подходили на раздачу к коку за супом

550


Вишисуаз



Вишисуаз - французский суп на основе разных сортов лука, в первую очередь лука-порей, картофеля и сливок. Имеет идеально нежную консистенцию и тонкий аромат. Рекомендуется к подаче с трюфельным маслом


490

Горячие блюда

 Треска папильот


Рецепт нашей «трески папильот» мы привезли с Кубы и готовим по традиционному рецепту: филе трески, картофель стоун, лук порей, тушёные в белом сухом вине и запечатанные в конверт из пергамента

750

 Сливочное жаркое с креветками


Жаркое, в котором обжаренные «аль дэнте» овощи тушатся на медленном огне вместе с сыром и креветками

590

 Паэлья с морепродуктами


Паэлья — национальное испанское блюдо с рисом, которое мы готовим с добавлением кальмара, мидий, креветок и тушим с овощами и томатами

790

 Свиные рёбра барбекю

Нежные свиные ребра, приготовленные методом су-вид в пряном маринаде с соусом барбекю. Подаются с шато из батата

790

 Фахитос с копчёной сметаной

Традиционное мексиканское пряное блюдо из перцев и говядины, обжаренных на сильном огне. Подается с лепешкой роти и копченой сметаной

990


Пастиччо Венесолано



В Венесуэле пастиччо - вариация на лазанью - считается деликатесом. Пряный мясной соус с корицей в сочетании с нежным сливочным сыром и тестом из твёрдых сортов пшеницы


690

Бургеры и крылышки

 Бургер фирменный "St. Martin"


Наш фирменный бургер из 100% мраморной говядины, хрустящими маринованными огурцами, свежими овощами и соусом от шефа

690

 Бургер «Карибский»

Бургер с карамелизованными в свит чили креветками, кремом из батата и соусом терриакки, розовым томатом и сыром чеддер

750

 Крылышки в карибском стиле

Куриные крылышки, приготовленные в ароматных специях, глазированные в томатно-ананасовом соусе

550

Глазированные куриные крылышки

Сочные и пряные крылышки в глазури из соуса терриакки

490

CARIBBEAN FOOD

Десерты

Лимонный рулет

Наш лимонный рулет — доказательство того, что безглютеновая выпечка может быть нежной, воздушной и невероятно вкусной

350

NEW Трюфельная сигара

- с ромом Plantation Original Dark
- с ромом Black Tears
- с кофе



Погрузитесь в мир утонченных удовольствий. Этот эксклюзивный продукт создан для ценителей гастрономических нюансов и премиального отдыха. Шоколад, кайенский перец, сливки, мёд

650

650

550

NEW Десерт «Кокосовый остров»

Нежный кокосовый мусс, манго и терпкая маракуйя в кокосе из темного шоколада

650

Дополнительно

Лепёшки роти

Тонкая пшеничная лепешка из слоеного теста

100

Соус Сырный

Соус на основе трех сыров: пармезан, дор блю, чеддер

100

Соус Томатно-ананасовый

Соус из томатов с тропической сладостью ананаса и легкой остротой перца чили

100

Соус Гуакамоле

Классический мексиканский соус на основе авокадо с добавлением сока лайма, лука, кинзы, томатов и перца чили

100

 - наше фирменное блюдо

NEW - новое блюдо в меню

 - рекомендуем обратить внимание

 - острое блюдо

Если у вас аллергия на какой-либо ингредиент, пожалуйста, сообщите об этом

CARIBBEAN FOOD

Карибская кухня - это смелые кулинарные сочетания и невиданное разнообразие как блюд? так и способов приготовления. Почему?

Потому что во всем виновата история!

За пять с лишним веков на островах перепелось и завязалось в тугой морской узел столько традиций, что теперь не разобраться, на каком континенте искать корни блюд.



Что-то здесь росло и как-то готовилось всегда, что-то прибыло с рабами из Африки, что-то привезли европейцы из дома, а то и с тихоокеанских островов, немного досталось от индейцев современной Мексики и Гватемалы. Всё это приправили специями из Индии, добавили рис из Азии и, конечно, свежие морепродукты.

Кухня каждого острова неповторима, как и его судьба. Принадлежность английской короне вносит одни черты, а пиратские традиции - другие;

А остров **St. Martin**, в честь которого назван наш бар, уникален вдвойне. Это самый малый в мире обитаемый остров, и он одновременно входит в состав двух государств. Северная часть — заморская община Франции Сен-Мартен, южная — самоуправляемое государство с автономией Синт-Мартен Королевства Нидерландов.

Так что, даже элементы голландской кухни можно найти в Карибском бассейне и нашем баре:)



французское владение прививает вкус к одним продуктам, а близость к Мексике - к другим.

SPECIAL OFFER

QR-CODE



Поэтому, дорогие гости, приглашаем вас в гастрономическое путешествие!

