



СЫРНОЕ

меню

ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ

КРАФТОВЫЕ СЫРЫ

из нашей сыроварни

ПО ЦЕНАМ МАГАЗИНА

*Возьмите с собой и порадуйте
близких вкусными и полезными
сырами*

Вкусный завтрак с нежной бурратой, легкий обеденный салат со сливочной страчателлой или любимое вино с ассорти наших твердых сыров. И еще много вариантов на ваш вкус!

Все наши сыры мы варим по итальянской рецептуре, используя только фермерское молоко и живую закваску.

Наша сыроварня производит более 10 видов крафтовых сыров.

Молодые сыры мы варим каждый день. Мы считаем, что сыр — это настолько интересный продукт, что его можно есть каждый день.

*Обратитесь к официанту,
чтобы мы упаковали вам
выбранный сыр с собой*



•••••
*Сканируйте qr-код
и вдохновляйтесь*

домашними

рецептами

с нашими

сырами



Буррата классическая

Мешочек со сливками
и тонко нарезанными нитями моцареллы
внутри

350 Р / 1 шт

•••••
Сканируйте qr-код
и вдохновляйтесь

домашними

рецептами

с нашими

сырами



Моцарелла

Молодой итальянский сыр
из коровьего молока со сливочным
вкусом

1600 Р / 1 кг

●●●●●●●●●●
Сканируйте qr-код
и вдохновляйтесь

домашними

рецептами

с нашими

сырами



Страчателла

Начинка бурраты – сливки
и тонко нарезанный вручную
сыр моцарелла

1750 Р / 1 кг

.....
*Сканируйте qr-код
и вдохновляйтесь*

домами

рецептами

с нашими

сырами



Качотта

классическая

Сыр с полумяжкой текстурой,
кремовой плотной консистенцией
и слегка пикантным сливочным вкусом.
Созревает от двух до семи месяцев

1800 Р / 1 кг

Сканируйте qr-код
и вдохновляйтесь

домашними

рецептами

с нашими

сырами



Качотта

С ПАЖИТНИКОМ

Сыр с маслянисто-ореховым вкусом.
Созревает от двух до семи месяцев

1800 Р / 1 кг

Сканируйте qr-код
и вдохновляйтесь

домашними

рецептами

с нашими

сырами



Качотта с паприкой

Сыр с пикантным вкусом паприки.
Созревает от двух до семи месяцев

1800 Р / 1 кг



Сканируйте qr-код
и вдохновляйтесь
домашними

рецептами
с нашими
сырами



Качотта с черным перцем

Сыр с островато-пикантным вкусом
черного перца.
Созревает от двух до семи месяцев

1800 Р / 1 кг

•••••
*Сканируйте qr-код
и вдохновляйтесь*

домашними

рецептами

с нашими

сырами

A round cheese wrapped in brown paper with a twine bow. A circular label on the paper reads "Сыр КАЧОТТА с чернилами каракатицы".

*Сыр
КАЧОТТА
с чернилами
каракатицы*

Качотта

черная

Сыр с чернилами каракатицы.
Созревает от двух до семи месяцев

2000 Р / 1 кг

Сканируйте qr-код
и вдохновляйтесь

домашними

рецептами

с нашими

сырами



Качотта

аннато

Сливочный сыр плотной консистенции с полумяжкой текстурой и с добавлением аннато – натурального красителя, получаемого из очищенных семян растения бикса аннатовая (*bixa orellana*)

2000 Р / 1 кг

Сканируйте qr-код
и вдохновляйтесь

домашними

рецептами

с нашими

сырами



Монтазио

Сыр с полутвердой текстурой
и нежным вкусом с фруктово-ореховыми
нотками. Созревает от двух месяцев
до года и более

2500 Р / 1 кг

