

Испания – это не только «туристическая мекка», но и одна из гастрономических стран мира, магнитом притягивающая новые кулинарные веяния.

Однажды, познакомился с Испанией, окунулся в пёстрый мир испанской кухни, я по-настоящему влюбился в неё.

Долгое время я стажировался в Испании, полностью погрузился в быт обычных испанских семей. Ежедневно я наблюдал как готовятся самые разнообразные блюда, общался с лучшими шеф-поварами, вдохновился колоритом и вкусами этой уникальной страны.

Мне захотелось передать всю эту палитру чувств своим гостям. Так появился ресторан PaPaella

Виктор Лобзин

Шеф ресторана PaPaella



Закуски для начала | Starters

- 330 Устрицы с соусом херес
40г (1шт) Oysters on ice with sherry sauce
- 550 Хамон Серрано
40г Jamon Serrano
- 500 Ломо
40г Pork loin
- 500 Сальчичон
40г Salchichón
- 500 Фуэт
40г Fuet
- 500 Чоризо
40г Chorizo
- 1 800 Ассорти вкусных сыров
160/100/60г Surtido de Quesos
- 850 Тарелка свежих овощей и трав
600г Hortalizas Frescas
- 850 Артишок маринованный
50г Marinated artichoke
- 250 Вяленые томаты / чеснок / каперсы /
маслины / перец зелёный маринованный /
перец зелёный маринованный острый /
перец пикильо
50г Sun dried tomatoes / garlic / capers / pickled green
pepper / hot pickled green pepper / piquillo pepper
- 250 Оливки арагон гордаль / арбекина
чупадедос / мансанийя кампесинас
с паприкой / оливки с зелёным острым
перцем / оливки фаршированные миндалём
50г Olives aragon / gordal / arbequina / chupadedos /
manzania / campesinas with paprika / olives with
hot green peppers / olives stuffed with almond

Крудо | Crudo

- 650 Севиче из дорадо с соусом манго,
огурцами и цитрусовыми
150г Ceviche de dorada con aderezo de mango, pepino
y cítricos
- 500 Севиче из сибаса с соусом маракуйя
и огурцом
150г Ceviche de lubina con aderezo de maracuyá y
pepino
- 650 Севиче из лосося под пряной
кисло-сладкой сальсой и сегментами
апельсина
150г Salmon ceviche under spicy sweet sour salsa
- 890 Тартар из тунца с подмаринованными
томатами
130г Tuna tartare with slightly marinated tomatoes
- 820 Тартар из говядины
110/15/5г Beef tartare

Оливки фаршированные | Stuffed olives

- 380 Оливки фаршированные томатным
мармеладом и маринованным острым
перцем
50г With tomato fruit jelly and pickled hot pepper
- 380 Оливки фаршированные мягким сыром
с картофельными чипсами
50г With soft cheese and potato chips
- 380 Оливки фаршированные анчоусом
и соусом из вяленых томатов
50г With anchovy and sauce of dried tomatoes

Тапасы / Tapas

- 380 Тапас с томатами и свежей зеленью
70г With tomatoes and fresh greens
- 380 Тапас с жареным луком и соусом “Ромеско”
50г With fried onions and romesco sause
- 380 Тапас с авокадо, соусом из свежих трав и сырным соусом
70г With avocado, fresh herbs and cheese sauce
- 380 Тапас с мягким сыром и конфитюром из айвы
70г With soft cheese and quince confiture
- 380 Тапас с томатами и бокеронес
70г With tomatoes and boquerones
- 380 Тапас с печенью трески, перепелиным яйцом и песто из вяленых томатов
70г With cod liver, quail egg and pesto of fried tomatoes
- 380 Тапас с паштетом из куриной печени и яблочным мармеладом
70г With chicken liver paste and apple jelly
- 380 Тапас с хамоном, сыром манчего и рублеными томатами
70г With jamon, manchego cheese and chopped tomatoes
- 380 Тапас с тар-таром из говядины и соусом “Ромеско”
70г Tapas with beef tartar and romesco sauce
- 380 Тапас на тортилье с перцем пикильо
70г Tortilla with piquillo pepper
- 380 Тапас на тортилье с тунцом, сыром и томатами
70г Tortilla with tuna, cheese and tomatoes
- 380 Pastel de cabracho / традиционная испанская рыбная запеканка
150/30г Traditional spanish fish casserole
- 380 Тапас на тортилье с чоризо
70г Tortilla with chorizo

Салаты / Salads

- 550 Гуакамоле с чипсами из поленты
160/30г Guacamole and chips of polenta
- 550 Салат из свежих овощей
280г Fresh vegetables salad
- 490 Салат с авокадо, овощами, кабачками и сыром
200г Salad with avocado, vegetables, zucchini and cheese
- 550 Салат из сезонных томатов с соусом из трав и мягким сыром
220г Seasonal tomato salad with herbs pesto and soft chese
- 750 Томаты с бокеронес, оливковым маслом, каперсами и цветочной солью
300г Tomatoes with bokerones, olive oil, capers and flower salt
- 750 Салат с маринованными креветками и имбирным соусом
180г Salad with marinated prawns and ginger sauce
- 800 Салат с осьминогом и соусом “Ромеско”
220г Salad with octopus and romesco dressing
- 960 Салат со слабосоленым лососем, мягким сыром и соусом из авокадо
200г Salad with salmon, soft cheese and avocado sauce
- 750 Цезарь с куриной грудкой и чипсами из поленты
210г Caesar salad with chicken breast and chips from polenta

Супы / Soups

- 380 Суп из корнеплодов с трюфельным маслом и картофельными чипсами
280г Root vegetables soup with truffle oil and potato chips
- 380 Крем-суп из шампиньонов
350г Mushrooms cream soup
- 480 Густой суп с кальмарами Лолиго, рисом, свежей зеленью и лаймом
350г Thick soup with squid la liga, rice, fresh herbs and lime
- 650 Фабада / суп из крупной белой фасоли с копченостями
350г Fabada / soup made of large white beans with smoked products
- 550 Суп из трех видов мяса с чечевицей и свежей зеленью
350г Soup of three kinds of meet with lentils and fresh herbs

Горячий тапас /Hot tapas

- 390 Пататас бравас / Кон айоли
300г Patatas bravas with spiced tomato sauce / with aioli
- 450 Крокеты с грибами, томатным соусом и айоли
160/40г Mushrooms croquettes with aioli and tomato sauce
- 650 Крокеты с хамоном, томатным соусом и айоли
160/40г Croquettes with jamon, aioli and tomato sauce
- 550 Крокеты с креветками, томатным соусом и айоли
160/40г Shrimps croquettes with aioli and tomato sauce
- 1 800 осьминог по-галисийски
250г Octopus galician style
- 950 Креветки "пиль-пиль"
160/40г Shrimps "pil-pil"
- 450 Кальмар "a la romana"
150/50г Squid a la romana
- 690 "Mejillones primavera" мидии в томатном соусе со свежей зеленью
300г Mussels in tomato sauce with fresh greens
- 520 Куриные крылья с маринованным испанским перцем
350/80г Chicken wings with pickled spanish peppers
- 650 Свиные рёбра с соусом барбекю
350г Pork ribs with barbecue sauce
- 650 Телячьи почки в хересе
220г Veal kidneys in sherry

Паэлья /Paella

- 550 Паэлья овощная
400г Vegetables paella
- 1 800 Паэлья маринера
500г Mariner's paella
- 1 200 Паэлья с мидиями и вонголе
500г Paella with mussels and clams
- 850 Паэлья чёрная с морепродуктами
400г Black paella with seafood
- 690 Паэлья с кальмарами
400г Paella with squids
- 880 Фидеуа с морепродуктами
400г Fideua with seafood
- 1 300 Паэлья с уткой
500г Paella with duck
- 650 Паэлья с курицей
400г Paella with chicken
- 2 200 Паэлья по-валенсийски (наличие уточняйте у официанта)
800г Paella valencian style (availability check with the waiter)
- 750 Паэлья микста
400г Mixed paella
- 750 Паэлья мясная
400г Meat paella

Горячие блюда | *Main course*

- 1 800 Сарсуэла с морепродуктами**
350г Sarsuela with seafood
- 650 Треска печёная с жареными грибами**
200г Cod with fried mushrooms
- 750 Филе дорадо с корнеплодами и сырным соусом**
220г Dorado fillet with root vegetables and cheese sauce
- 850 Утиная ножка томлёная в собственном соку с ризотто из перловки и сегментами апельсина**
260г Duck leg stewed in own juice with pearl barley risotto
- 710 Цыпленок маринованный в испанских специях с картофелем бравас**
280/120/60г Chicken marinated in spanish spices with potatoes bravo
- 550 Альбондигас / Испанские куриные фрикадельки**
250г Albondigas / Spanish chicken meatballs
- 750 Язык говяжий с ризотто из булгура, с томатным мармеладом и песто из трав**
240г Beef tonque with bulgur risotto, tomato marmalade and herbs pesto
- 870 Бургер на тортилье**
360г Tortilla burger
- 2 500 Рибай**
250г Ribeye
- 1 180 Бычий хвост с салатом из рубленых помидоров, чеснока и петрушки**
400/150г Bull tail with chopped tomatoes, garlic and parsley salad
- 1 200 Филе из говяжьей вырезки в ароматном соусе с печеным картофелем**
350г Beef tenderloin steak with baked potatoes
- 780 Подпечёное мясо молодого барашка с кускусом и соусом из болгарского перца**
280г Baked lamb meat with couscous and paprika sauce
- 2 100 Лопатка ягнёнка томленая с пряными овощами на пару (на двоих)**
800/450г Stewed lambs houlder blade with fregnant steamed vegetables (for two)
- 1 150 Говяжья грудинка с овощами**
300г Beef brisket with vegetables

Гарниры | *Garnish*

- 420 Овощи на пару**
200г Steamed vegetables
- 420 Овощи на гриле**
200г Grilled vegetables
- 380 Картофель печёный**
200г Baked potatoes
- 200 Картофель фри / пюре**
120г Fries / Mashed potatoes

Десерты / *Desserts*

- 390 **Crema catalana con sorbete de maracuya / каталонский крем с сорбетом "маракуйя"**
75/50г Catalan cream with passion fruit sorbet
- 450 **Смородиновый десерт с сырным кремом и бисквитом**
150г Currant sponge cake with cheese cream
- 450 **Susos / Испанский круассан**
90г Chuchos
- 450 **Ягоды запечённые под песочным тестом с миндальным мороженым**
235г Frutas del bosque horneadas con helado sobre masa quebrada baked berries under shortcrust pastry with almond icecream
- 450 **Флан с малиновым граните**
140г Flan with raspberry granita
- 400 **Карпаччо из ананаса, маринованное с чили перцем, с сорбетом маракуйя и желе из лайма**
125г Pineapple carpaccio marinated with chili pepper with passion fruit sorbet and lime jelly
- 480 **Tarta de queso con sorbete de frambuesa / Чизкейк с малиновым сорбетом**
120/40г Cheesecake with raspberry sorbet
- 650 **Шоколадный фондан без муки с малиновым сорбетом**
150/40г Chocolate fondant without flour with raspberry sorbet
- 380 **Зефир апельсиновый с карамельной прослойкой и кунжутом**
50г Orange marshmallows with a caramel layer and sesame seeds
- 380 **Медовик**
100г Honey cake
- 380 **Наполеон**
80г Napoleon
- 380 **Тирамису**
100г Tiramisu
- 150 **Мороженое и сорбеты**
50г миндальный пломбир, сорбет вишня, клубника, малина, манго, маракуйя, черная смородина ice cream and sorbets: almond ice cream, cherry, strawberry, raspberry, mango, passion fruit, black currant

