



funambules.ru



Фюнамбуль
РЕСТОРАН

СПЕЦИАЛЬНОЕ
МЕНЮ

Меню spécial

С конца XIX века территории современных Вьетнама, Лаоса и Камбоджи входили во Французский Индокитай. Колониальный период оставил заметный след в местной гастрономии: французские продукты и техники соединялись с местными специями и травами.

Один из самых узнаваемых примеров — бань ми, где багет и паштет соседствуют с маринованными овощами, кинзой и азиатскими соусами.

Мы предлагаем современную авторскую интерпретацию этой встречи, дополненную вкусами разных регионов Азии.



Специальное меню

Бань ми с говядиной 680 ₽

Хрустящий багет с паштетом, пряной говядиной, дайконом, свежим огурцом и пикантным соусом

Хрустящие креветки с манго-чили соусом 690 ₽

Креветки в панировке панко, с соусом айоли с манго, имбирем и лаймом

Пряные томаты с кимчи 500 ₽

Томаты черри с соусом кимчи, лаймом, трюфельным маслом и жареным кунжутом

Салат с морепродуктами и молодым цукини 750 ₽

Обжаренные креветки и кальмар с молодым цукини, сладкой паприкой, фунчозой и кунжутным маслом

Том ям с морепродуктами 1200 ₽

Бульон том ям с кокосовым молоком, креветками, кальмаром, мидиями и вонголе, галангалом, лемонграссом, лаймом и чили. Подается с рисом

Хрустящий ролл с уткой конфи 600 ₽

Утка конфи, томлённая с овощами и демиглассом, в тонком хрустящем тесте с пряной морковью и тайским соусом

Хрустящий ролл с креветкой 640 ₽

Креветки, китайская капуста, зелёный лук и имбирь в тонком хрустящем тесте с тайским соусом, лаймом и кунжутом

Свиная грудинка в малайзийской глазури 700 ₽

Свиная грудинка в пряной апельсиновой глазури с розовым перцем и имбирем, хрустящими баклажанами, свежим огурцом и кинзой