

TIROL
RESTAURANT

**ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В TIROL,
ЗЕЛЁНОЕ СЕРДЦЕ АЛЬП И ГАСТРОНОМИИ ЮЖНОГО БЕРЕГА!**

Мы создавали наш ресторан как колыбель традиций и семейных историй. Словно в фамильном погребе в стенах TIROL собраны лучшие образцы гастрономии и бара. Эксклюзивные напитки, сытная и вкусная австрийская и европейская кухни, сезонные предложения и яркие события!

Хранитель гастрономических историй TIROL – Вольпертингер – герой австрийских легенд, зайчик с рогами, встретить которого – настоящая удача! Мы зовём его ласково Вольпи и вдохновляемся его любовью к австрийской кухне.

В меню мы с особым трепетом рассказали о необычных блюдах кухни TIROL. Рекомендуем попробовать их в первую очередь!

Желаем вам приятного аппетита!



ТАФЕЛЬШПИЦ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

говяжий бульон, язык говяжий, мозговые косточки, лук-порей, морковь, сельдерей, картофель, соус из шпината, соус яблочный с хреном, соус сливочный с каперсами, омлет, бородинский хлеб

1690



ТАФЕЛЬШПИЦ С ПИКАНЬЕЙ

говяжий бульон, филе пиканьи, мозговые косточки, лук-порей, морковь, сельдерей, картофель, соус из шпината, соус яблочный с хреном, соус сливочный с каперсами, омлет, бородинский хлеб

1690

На две персоны

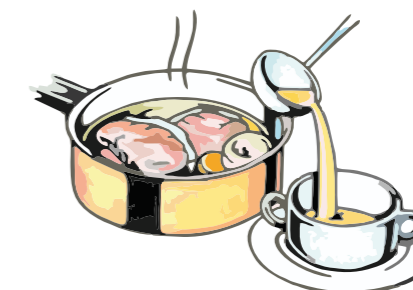
ИДЕАЛЕН ДЛЯ
ВОССТАНОВЛЕНИЯ
ПОСЛЕ
ТРЕНИРОВКИ

Суп из императорского меню, удивительный на вкус и вид!
Тфельшпиц – визитная карточка Австрии, про которую мало говорят, наверное, потому, что очень заняты поглощением этого ароматного блюда. Мы решили, что скрывать гастрономическую жемчужину не имеем права и эксклюзивно подаём Тфельшпиц в Красноярске! Бренд-шеф TIROL уверен, что австрийский суп идеально подходит сибирякам: он сытный, согревающий и состоит из привычных ингредиентов. Ваш официант устроит маленькую презентацию Тфельшпица у вашего стола и подробно расскажет о самом вкусном способе съесть это блюдо!

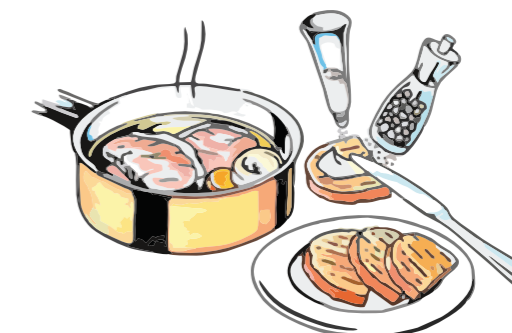


ЭТО БЛЮДО ПРИНЯТО ЕСТЬ ТАК:

1. Перелить бульон из кастрюли в чашку и съесть его ложкой.



2. Вынуть мозг из косточки, намазать его на поджаренный чёрный хлеб, посолить и поперчить. Есть просто руками, без применения столовых приборов.



3. Переложить мясо из кастрюли на тарелку и насладиться его вкусом в сочетании со вкусом картофельной поджарки, овощей, соуса с молодым зелёным луком и яблочного хрена.



ЭФФЕКТНАЯ
ПОДАЧА И
ОРИГИНАЛЬНЫЙ
РЕЦЕПТ

ЛЕЧИТ ОТ ХВОРИ,
ПОХМЕЛЬЯ И
ПЛОХОЙ ПОГОДЫ.



**ГОРГОНЗОЛА С ТРЮФЕЛЕМ И
БРУСНИЧНЫМ КОНФИТЮРОМ**

473



БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

филе лосося, перепелиное яйцо,
соус гуакамоле, соус сырный, хлеб
чабатта

315



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

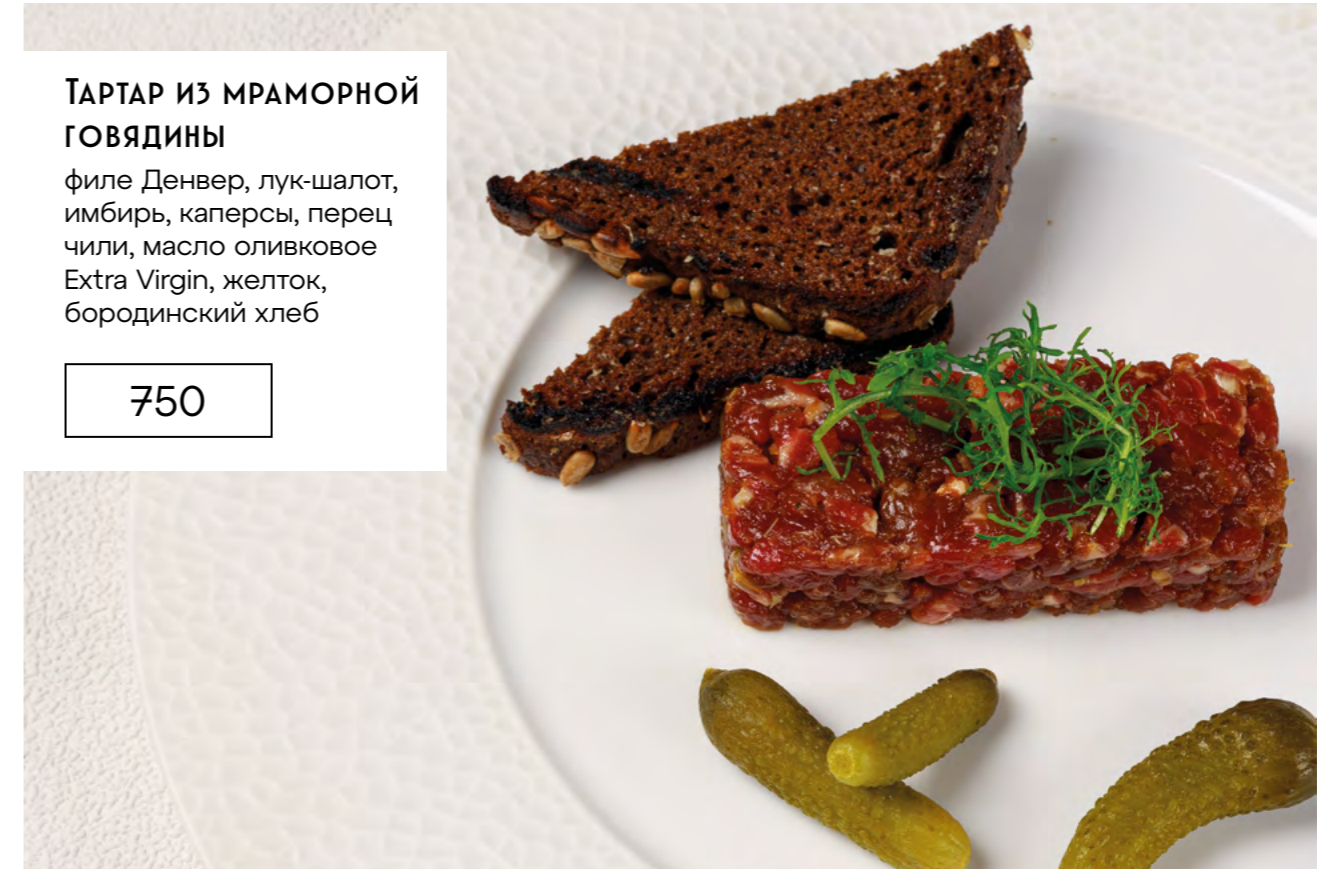
филе лосося, лук-шалот, каперсы,
авокадо, масло оливковое Extra Virgin

750

**ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ**

филе Денвер, лук-шалот,
имбирь, каперсы, перец
чили, масло оливковое
Extra Virgin, желток,
бородинский хлеб

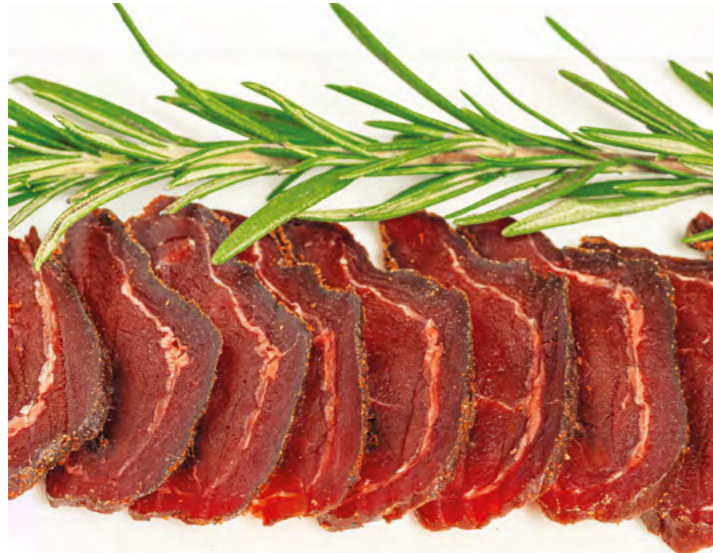
750



**ХУМУС ИЗ
ГОРОШКА**

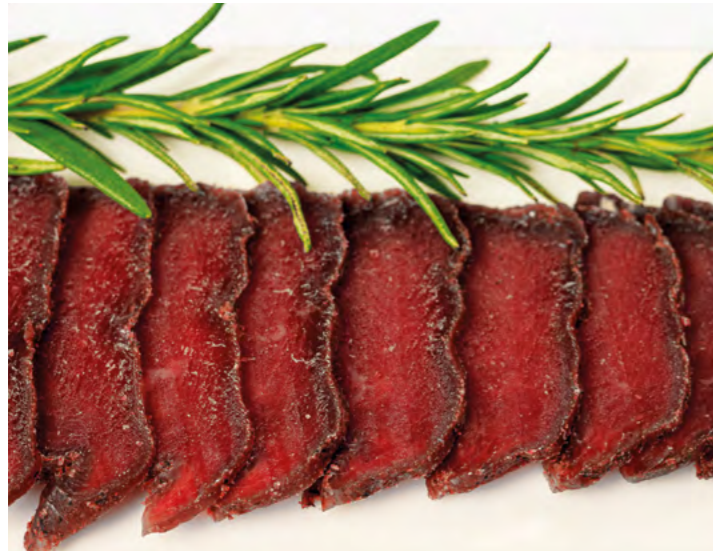
437





СОЛОНИНА
ИЗ ГОВЯДИНЫ

690



СОЛОНИНА
ИЗ ОЛЕНИНЫ

690



СОЛОНИНА
ИЗ УТКИ

750



ПАРМСКАЯ
ВЕТЧИНА

549



СОЛЕНЬЯ

огурцы, помидоры зеленые и красные,
квашеная капуста, маринованная
свекла

465



ДУЭТ МАЛОСОЛЬНЫХ
ОМУЛЯ И ЛОСОСЯ

899



**ЗАПЕЧЕННЫЙ БРИ С ЯБЛОКОМ
И МАРИНОВАННОЙ КУРАГОЙ**

680

Сыр королей, который так любили монархи по всему миру. Один из них, Людовик XVI, заплатил за сыр бри самую высокую цену. Спасаясь от преследования революционеров, он остановился на мгновение, насладиться любимым вкусом. Был схвачен и казнен. А сыр стал народным любимцем.



**КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ
С АПЕЛЬСИНОВЫМ ПЕРЦЕМ**

580



**БРОККОЛИ С СОУСОМ ПОНЗУ
И МУССОМ ИЗ ТЫКВЫ**

499

Австрийцы – большие любители сбалансированного питания, а еще во время приготовления они с большим удовольствием используют тархун, мяту и другие травы. Рекомендуем как самостоятельное вегетарианское блюдо или дополнение к блюдам из лосося.



СОТЕ ИЗ МИДИЙ

мидии, сыр горгонзола, сливки, лук-порей, перец чили, чеснок

930



**ГРЕНКИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА
С ЧЕСНОКОМ**

390



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ

картофель, семена укропа, соус жгучий, соус горгонзола, соус сметанный с укропом

435



**ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА
С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ**

389



**КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ
С ИКРОЙ ОМУЛЯ**

картофель, икра омуля, оливковое
масло Extra Virgin, дижонская горчица,
красный лук, винный уксус

390



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ЦЫПЛЕНКОМ**

цыпленок гриль, бекон,
каперсы, салат Айсберг, сыр
грана падано, соус горгонзола,
мята, ароматные сухари

650

Любимый многими салат
«Цезарь» с австрийским
характером. Салат
Айсберг жарим на
открытом огне, поэтому
во время трапезы вы
насладитесь не только
вкусом, но и теплыми
воспоминаниями о летних
вечерах у костра.

САЛАТ С ОМУЛЕМ И ОВОЩАМИ

омуль, брокколи, цветная капуста, спаржа, помидоры черри, бобы,
кунжут, соус из корня хрена и васаби, вешенки, микс зелени

625



**САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ
С КРЕВЕТКАМИ**

тигровые креветки, помидоры,
каперсы, мята, оливковое масло,
винный уксус, мусс из моцареллы

650



**ОВОЩНОЙ САЛАТ
С ТЫКВОЙ И АВОКАДО**



тыква, авокадо, огурец, кукуруза,
помидоры черри, салат Айсберг,
соус манго-маракуйя, мята

399



**САЛАТ С МРАМОРНОЙ
ТЕЛЯТИНОЙ И СОУСОМ
ИЗ ШАЛОТА**

мраморная телятина,
помидоры черри, тартар
из свеклы, микс зелени,
йогурт, соус из брусники,
соус из шалота, масло
оливковое Extra Virgin

499



В Австрии мясо
любят так же, как и
зелень, и лучше, чтобы
обе позиции были
на одной тарелке.
Локальности блюду
придает брусника, а
индивидуальности –
соус из шалота и
винный уксус

**СУП КУРИНЫЙ С ОМЛЕТОМ
И ОВОЩАМИ**

мясо птицы, омлет, цукини, морковь

330



**СУП-ГУЛЯШ
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

филе мраморной говядины,
картофель, стебель сельдерея,
чеснок, лук-шалот, помидоры,
красное вино, соус демиглас,
чили, тимьян

690



СУП РЫБНЫЙ

лосось, судак, мидии,
тигровые креветки,
картофель, сельдерея,
оливки, лук-порей,
песто из помидоров,
сливки, тимьян

690





**ФРЕГОЛА С ЛОСОСЕМ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ**

фрегола, лосось, помидоры черри,
сливки, трюфельный соус

750

Разновидность итальянской пасты, похожей на ризотто. Идеально сочетается с морепродуктами, в нашем случае – с лососем. Для особого шарма наш бренд-шеф добавил в блюдо трюфельного соуса.



РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ И МАНГО

рис, креветки, манговый соус, сыр
грана падано, рикотта, цедра лимона

790

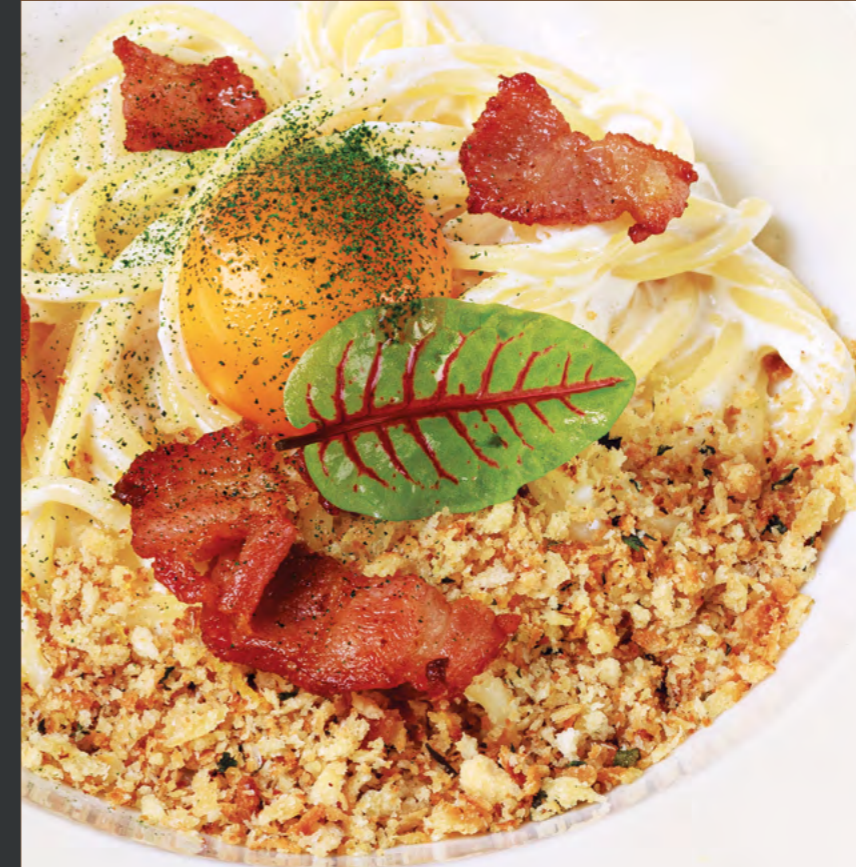


РИЗОТТО ОТ ПАУЛО ЧЕЛЛИ

рис, белый гриб, шампиньоны,
вешенки, сыр грана падано,
трюфельный соус

690

Личный повар Фрэнка Синатры пять лет делился своими секретами с нашим бренд-шефом! Ризотто – золотой экземпляр в коллекции великого итальянского шефа. Это вкус, который вы ощутили бы, путешествуя по региону Лацио и пробуя местную кухню.



**КАРЬОНАРА
С АРОМАТНЫМИ
СУХАРЯМИ**

спагетти, бекон, сливки,
ароматные сухари, яйцо

450

**ЛИНГВИНИ С ЦУКИНИ
И КРЕВЕТКАМИ**

лингвини, креветки,
цукини, сливки, соус
демиглас, тимьян

725



РИМСКАЯ ПИЦЦА ПО ТРАДИЦИОННОМУ РЕЦЕПТУ

Все знают, что мясо в ресторане жарят по-разному. Но вот что также готовят и пиццу наверняка вас удивит! В TIROL подают ароматную пиццу на тонком тесте с зажаристыми краями. И вот особенности её приготовления:

- тонкое тесто выдерживают более двух суток, чтобы оно стало нежным и мягким
- пицца выпекается при очень высоких температурах – 400°C

Именно из-за этих особенностей и добавления в тесто оливкового масла наша пицца имеет зажаристые края. Этот традиционный способ приготовления наш бренд-шеф узнал у лучших пиццайоло Рима.



МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ САМИМ ВЫБРАТЬ СТЕПЕНЬ «ЗАЖАРКИ» ПИЦЦЫ – БОЛЕЕ ИЛИ МЕНЕЕ ЗАЖАРИСТУЮ. РАССКАЖИТЕ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ О СВОИХ ПРЕДПОЧТЕНИЯХ.

ФЛАМКУХЕН

мраморная говядина, сливочный соус, бекон, копченые сосиски, моцарелла, шампиньоны, лук-порей

699

Мы привыкли, что пицца – это Италия. Но австрийцы увидели это блюдо по-своему. Они добавили ароматной говядины, любимых сосисок и грибов. Получилась не просто пицца, а практически открытый пирог, но на тонком тесте. Сытный, ароматный и вкусный, всё, как любим мы – сибиряки.



ФОКАЧЧА С СЫРОМ И ТРЮФЕЛЕМ

соус бьянка, сыр эмменталь, моцарелла, сыр грана падано, сливочный соус

450



Отличный аперитив на время ожидания основного заказа!



БЬЯНКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЕМ

сливочный соус, белые грибы, шампиньоны, трюфельный соус, моцарелла, цедра лимона

750



БЬЯНКА С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ

сливочный соус, сыр горгонзола, груша, цедра лимона

680



БЬЯНКА С МОЦАРЕЛЛОЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ

сливочный соус, горгонзола, моцарелла, соус бьянка

515



КАРЬОНАРА С ТОМАТАМИ

помидоры, моцарелла, бекон, яйцо, сыр грана падано, орегано

650

**ФОКАЧЧА
С ПЕСТО И ПАРМЕЗАНОМ**
соус песто, сыр грана падано

290




ПОЛО ПЕСТО

помидоры, куриное филе,
моцарелла, соус песто,
шампиньоны, оливки,
орегано, оливковое масло
Extra Virgin

650



САЛЬСИЧЧА 
помидоры, моцарелла,
салями

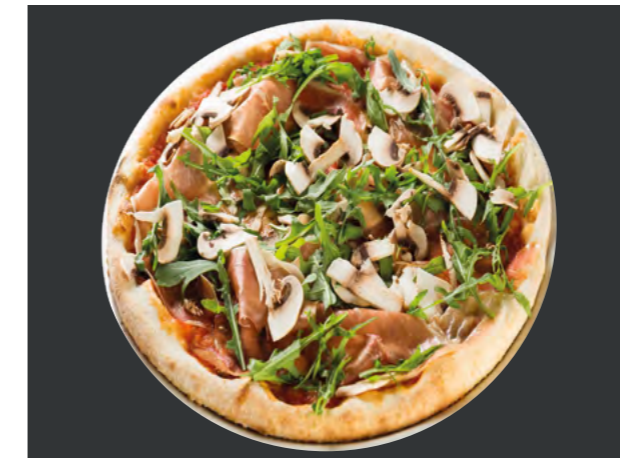
660



**ПРОШУТТО КОТО КОН
ФУНГИ**

помидоры, моцарелла,
ветчина, шампиньоны,
орегано, оливковое масло
Extra Virgin

650



ПРОШУТТО КРУДО КОН ФУНГИ

помидоры, моцарелла, пармская ветчина,
шампиньоны, рукола, орегано, оливковое
масло Extra Virgin

790



МАРГАРИТА

помидоры, моцарелла, базилик, оливковое
масло Extra Virgin, орегано

499

СКАЖИТЕ ОФИЦИАНТУ,
КАКУЮ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ ВЫ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ:



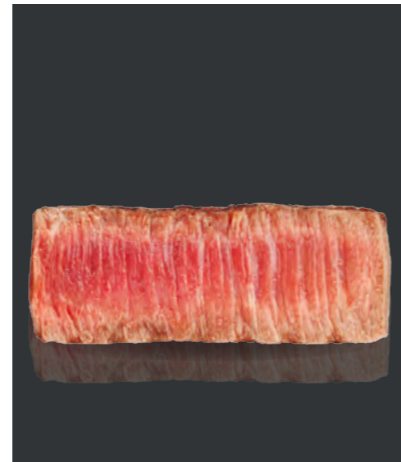
RARE

Стейк, обжаренный снаружи,
с кровью внутри.
t мяса 49-55 °C



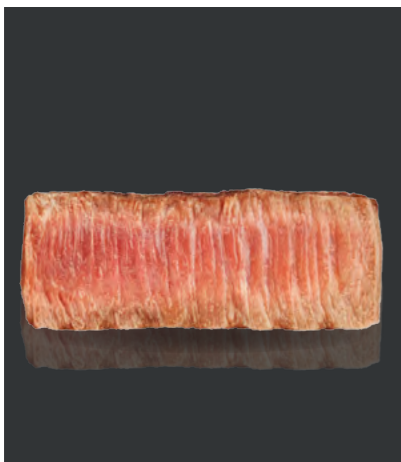
MEDIUM RARE

Стейк с соком ярко-
выраженного розового
цвета. t мяса 55-60 °C



MEDIUM

Стейк средней прожарки,
внутри – светло-розовый
сок. t мяса 60-65 °C



MEDIUM WELL

Почти прожаренный стейк
с прозрачным соком.
t мяса 65-69 °C



WELL DONE

Полностью прожаренное
мясо. t мяса 71-100 °C



Мясо с ореховым вкусом и насыщенным ароматом высушивается по особой технологии, которой уже сотни лет. Она придаёт стейку нежную текстуру. Раньше мясо сушили подручными средствами, сейчас оно «состаривается» в специальной камере - Ferrari среди кухонной техники – итальянском холодильнике Dry Ager. В нём поддерживаются необходимая температура и влажность, а стейки Dry Aged считаются премиальной позицией и гордостью ресторана. Все стейки сухого вызревания имеют мраморность Top Choice.



ТИБОН СТЕЙК DRY AGED

Состоит из двух видов мяса: ароматного Стриплойна и нежного филе Миньон. Вес стейка: 700- 1000 гр.

1100

за 100 гр.



ПОРТЕРХАУС СТЕЙК DRY AGED

Состоит из двух видов мяса: ароматного Стриплойна и нежного филе Миньон. Отличается более высокой жирностью и нежностью мяса. Вес стейка: 700- 1000 гр.

1300

за 100 гр.



БУТТЕР СТЕЙК РИБАЙ

Рибай без кости, степень мраморности prime. Стейк из толстого края с толстым «глазком» жира в центре. Обладает высокой сочностью, нежностью и уникальным сладковатым вкусом. Вес стейка: 500-700 гр.

1300

за 100 гр.



КЛУБ СТЕЙК DRY AGED

Стриплойн на кости, степень мраморности prime. В нем удачно сочетаются мягкое ароматное мясо и косточка, которая усиливает говяжий аромат готового стейка. Вес стейка: 300- 500 гр.

1000

за 100 гр.

TIROL

RESTAURANT

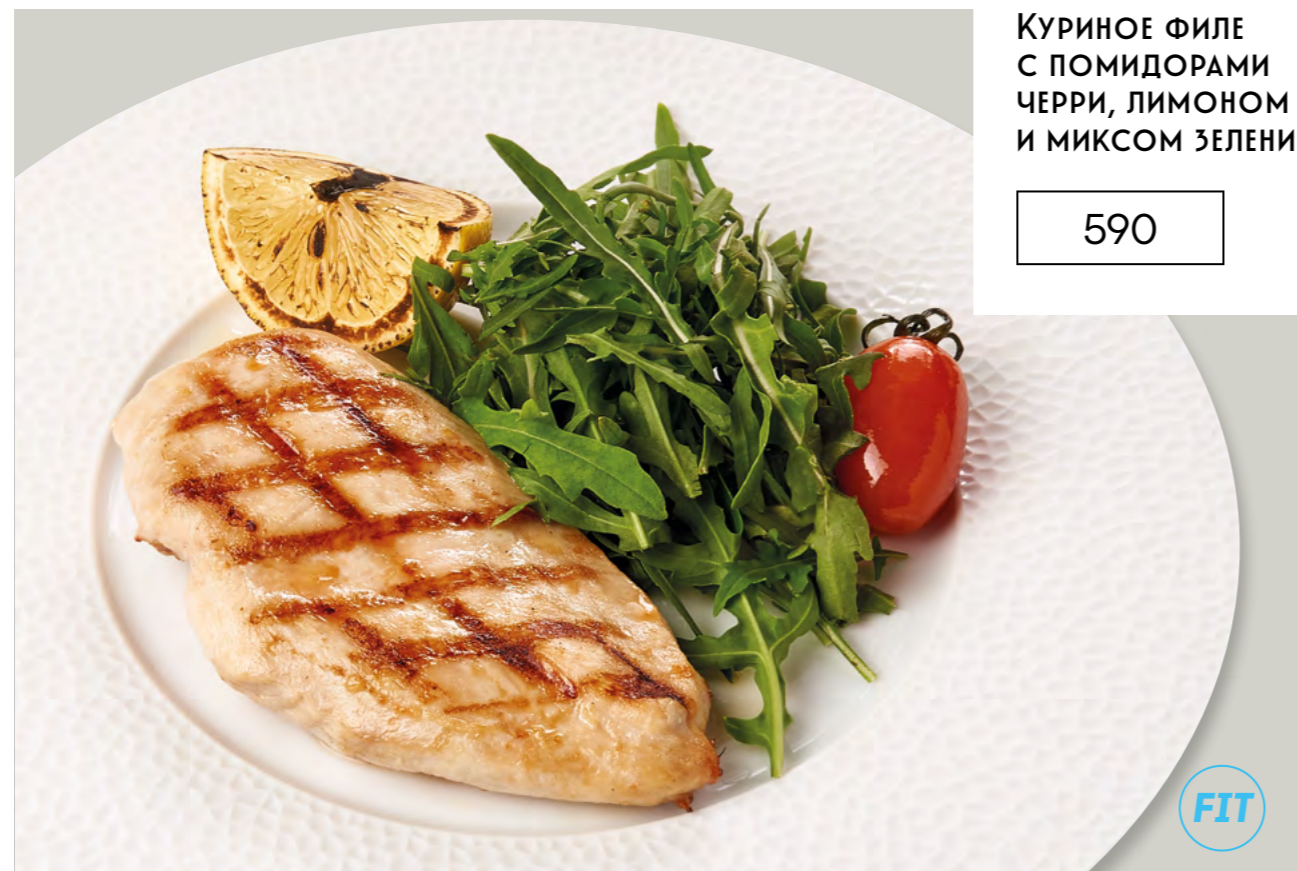
ФИЛЕ КАЛЬМАРА

филе кальмара,
помидоры черри,
спаржа, микс
из зелени

783



FIT



КУРИНОЕ ФИЛЕ
С ПОМИДОРАМИ
ЧЕРРИ, ЛИМОНОМ
И МИКСОМ ЗЕЛЕНИ

590

FIT



top

СВИНЫЕ РЕБРА С СОУСОМ
ДЖЕК ДЭНИЕЛС

782

Подача – medium rare



Шеф рекомендует
прожарку rare

СТЕЙК ДЕНВЕР С ПЕРЦЕМ
РАМИРО, ПОМИДОРАМИ
ЧЕРРИ И МИКСОМ ЗЕЛЕНИ

1630

FIT

Альтернативный вариант стейка, который отличается более высокой степенью жирности. Это делает стейк мягким и нежным, а зелень в составе блюда способствует лучшему усвоению пищи.

ФИЛЕ МИНЬОН С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ

филе говядины, картофельный гратен, сметана, соус демиглас, битые огурцы

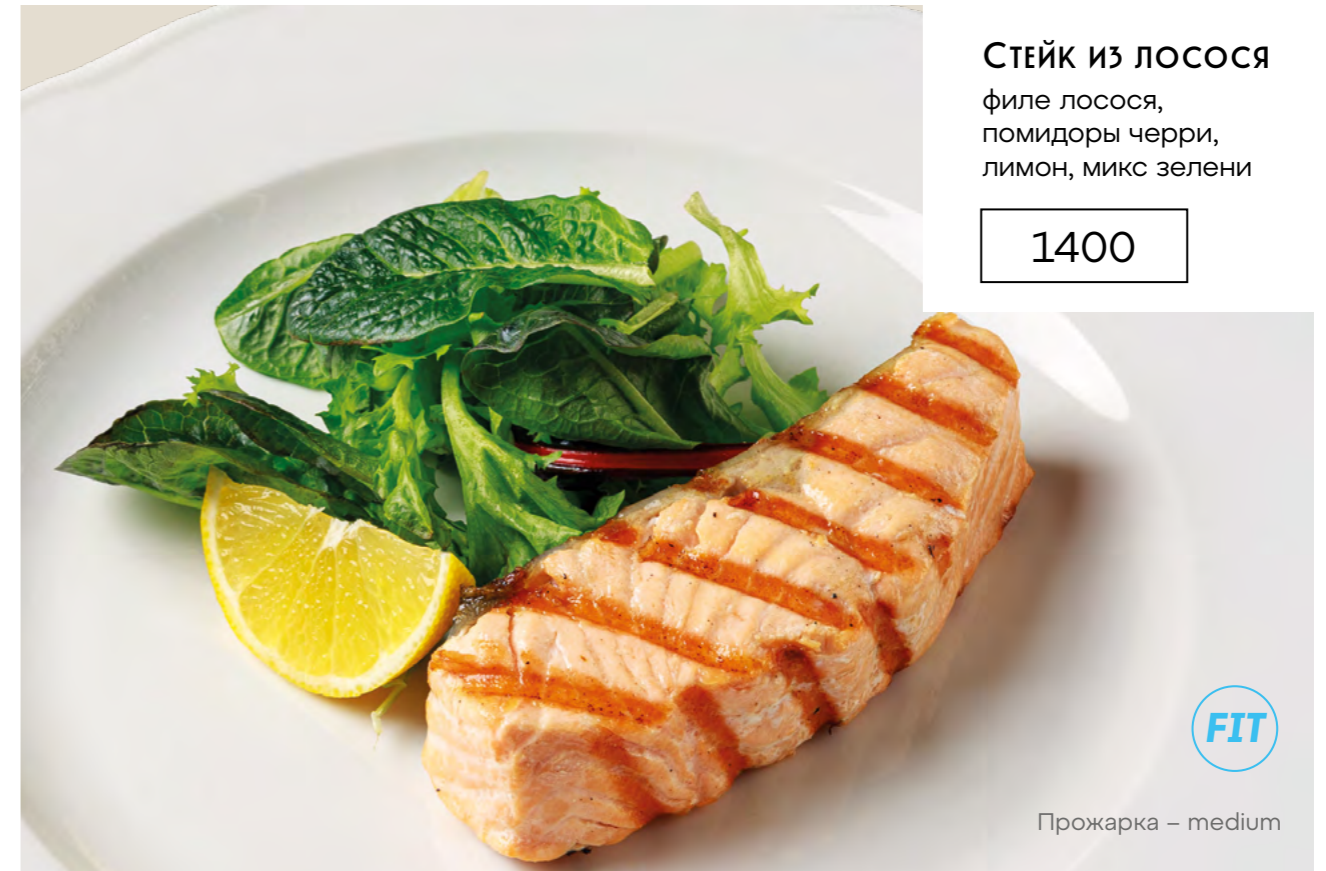
1490



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

филе лосося, помидоры черри, лимон, микс зелени

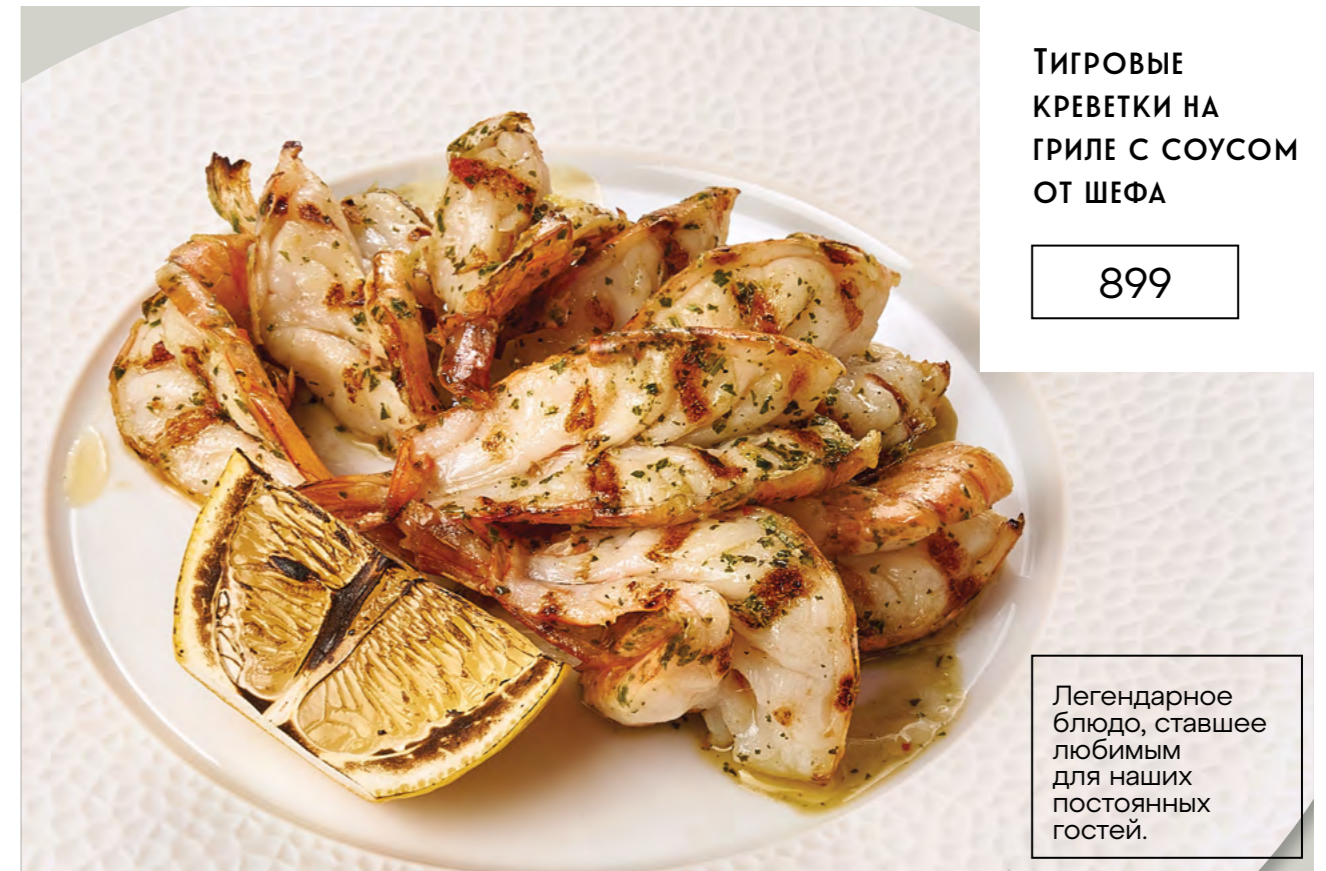
1400



Прожарка - medium

**ТИГРОВЫЕ
КРЕВЕТКИ НА
ГРИЛЕ С СОУСОМ
ОТ ШЕФА**

899



Легендарное блюдо, ставшее любимым для наших постоянных гостей.



**КОЛБАСКИ СВИНЫЕ
С СЫРОМ ЭММЕНТАЛЬ**

Кезеркрайнер, дижонская горчица, соус из копченых томатов, перец рамиро, маринованные черри, квашеная капуста, кнедль, микс зелени

787

Кезеркрайнер – копченая свиная сосиска с сыром

**КОЛБАСКИ ГОВЯЖЬИ
С ЧИЛИ**

карривурст, соус карри, квашеная капуста, молодой картофель, маринованный зеленый томат, маринованные черри, кнедль, микс зелени

850



Карривурст – говяжья колбаска с чили

**КОЛБАСКИ СВИНЫЕ
СО СПЕЦИЯМИ**

братвурст, соус демиглас, квашеная капуста, маринованный зеленый томат, маринованные черри, кнедль, микс зелени, соус чеддер

790



Братвурст – жареная или вареная колбаска из свиного фарша с традиционными венскими специями



СВИНАЯ РУЛЬКА

рулька, кнедли, капуста квашеная, мясной соус, дижонская горчица

1190

Еще одна «визитная карточка» австрийской кухни и любимица крепких мужчин!



КОЛБАСКИ ИЗ КУРИЦЫ

Гefлюгельвурст, соус песто, стручковая фасоль, картофельное пюре, луковые чипсы, маринованные черри, маринованный зеленый томат, кнедль, грецкий орех

800

Гefлюгельвурст – колбаска из птицы



КОЛБАСКИ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Вилдвурст, винный соус с бадьяном, печеная тыква, маринованная свекла, рукола, маринованные черри, кнедль

757

Вилдвурст – колбаски из дичи, оленины



ГРЁСТЛЬ

картофель, бекон, копченые колбаски, шпик, репчатый лук, яйцо, зеленый лук, шампиньоны

489

АТЛАНТИЧЕСКИЙ ОМУЛЬ И ЧАТНИ ИЗ ШПИНАТА

филе омуля, молодой картофель,
маринованные черри, белое вино,
сливочное масло, чатни из шпината

1130

Шеф-повар TIROL подает
рыбу не просто вкусную, но
и безопасную для здоровья.
Омуль богат полезными
жирами и легко усваивается,
отличается плотной мякотью
и нежным вкусом.



КЁНИГСБЕРГСКИЕ КЛОПСЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

мраморная говядина, сливки,
каперсы, картофельное пюре,
тимьян

690



УГОЛЬНАЯ ТРЕСКА НА ПАРУ С ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ

филе трески, брокколи, цветная
капуста, вяленые томаты, мята,
оливковое масло Extra Virgin

FIT

950



МОРЕПРОДУКТЫ В НАСЫЩЕННОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ

филе кальмара, мидии,
тигровые креветки, оливки,
томатный соус, тимьян,
корень сельдерея



FIT

930



ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ
С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ГОЛУБИКИ

572



ЭСТЕРХАЗИ

475

Еще один знаменитый десерт Австрии, названный в честь княжеской семьи Эстерхази. Орехово-миндальный вкус, мягкие коржи и узнаваемый декор – в TIROL подаем торт по классическим рецептам австрийских кофеен.



ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

453



ЗАХЕР

443

Десерт, по счастливой случайности явившийся миру, выдумка и импровизация молодого кондитера Франца Захера. Сегодня кусочек торта – символ не только Вены, но и всей Австрии, и один из самых популярных тортов в мире.



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

531



МОРОЖЕНОЕ

ванильное, шоколадное, фисташковое

499



ЗАЛЬЦБУРГСКИЙ
НОКЕРЛЬН

550

«Сладкий как любовь и нежный как поцелуй» – так романтично называл австрийский композитор этот десерт. Его появление связано с историей любви архиепископа и дочери купца. Он подарил ей замок и парк Мирабель, а она ему – 16 детей и рецепт Нокерльна!

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

180

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

230

КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ

249

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ С ПЕСТО

болгарский перец, баклажан, цукини,
лук, картофель, соус песто

390

ПЕЧЕНАЯ ТЫКВА С ТИМЬЯНОМ
И БЕЛЫМ ВИНОМ

280



ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

хлеб чабатта, бородинский хлеб, сырныe булочки

330

СЫРНАЯ БУЛОЧКА

70

БРЕЦЕЛЬ

80

СОУСЫ

ГОРГОНЗОЛА

150

НЕАПОЛИТАНА

150

СЫРНЫЙ

150

КЕТЧУП

90

ГРИБНОЙ

190

ПЕРЕЧНЫЙ

220

ДЕМИГЛАС

180



LaFamille Group. История большой семьи
Наша миссия: окружить гостя заботой, поддерживать и формировать семейные традиции



LAFAMILLE

GROUP

www.lafamille.group

Единая программа лояльности для всех ресторанов.
Бонусы и индивидуальные предложения во всех проектах сети.

Буен

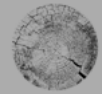
Ресторан русской
кухни и теплых
воспоминаний.

Общественное
пространство «Остров».
Остров Отдыха, 156

TIROL
RESTAURANT

Австрийский
ресторанчик
на Южном берегу

Регатная, 4,
Тел. 215-06-60



СОСНЫ
ДОМ СОБЫТИЙ

Место ваших
особенных событий

Лесная, 169
Тел. 272-15-17

La Famille

Средиземноморская
кухня в Удачном
для соседей и друзей
со всего города

Сосновый бор, 40
Тел. 221-41-41



КАНЖУЛЬ
ПАРК-ОТЕЛЬ

Отдых от суеты
в нетронутой
природе Хакасии

г. Абаза

ROCKOS
coffee's world

Кофе, милкшейки и
круассаны в Тайланде

131/13 Moo 1, Seven Sea
Cote de Azur Condo, Na
Jomtien Soi4, Na Jomtien,
Satthahip, Chonburi 20250



лес
система

Банный домик на
уединённом берегу
Красноярского моря

Мы в социальных сетях –
les.banya.more

