



СЫРЫ ЧАСТНОЙ КРАФТОВОЙ СЫРОВАРНИ



+7 (912) 662-70-68



250 руб./шт.

СУХОЕ
КРАСНОЕ
БЕЛОЕ



Белпер Кнолле

Белпер Кнолле этот твердый сыр родом из Швейцарии. В классическом варианте в форме маленьких шариков с обсыпкой из свежемолотого черного перца. А также есть варианты на любителя - в обсыпке из прованских трав, копченнной паприки. Его нарезают стружкой с помощью ножа, либо разламывают на маленькие кусочки, как пармезан.

Сыр обладает очень интенсивным вкусом, залогом которого является особый набор специй: черный перец, чеснок и розовая гималайская вулканическая соль придают сыру особую пикантность.

Белпер Кнолле будет одинаково уместен в качестве закуски к алкогольным напиткам, а также при приготовлении острого ризотто, фондю, пасты, овощных салатов и даже супов.

Срок созревания от 2 до 6 месяцев ■

225руб./50 гр.



ЛЕГКОЕ БЕЛОЕ
ПЛОТНОЕ КРАСНОЕ



ШАМПАНСКОЕ



ПОРТВЕЙН
ВИСКИ

Тет-де-муан



Тет-де-муан родом из Швейцарии и дословно переводится как голова монаха. Этот сыр не нарезают, его принято соскабливать. Про него говорят разное - что он вонюч, что он чудесен, НО! каждый кто его попробовал солидарны в суждении: "я могу есть его бесконечно!»

Это сыр подойдёт как под легкое белое вино, так и под плотное красное, под шампанское и даже под коньяк. Этот сыр отлично сочетается с разнообразными видами хлеба, крекерами, фруктами и орехами. Да что там говорить он прекрасен сам по себе.

А теперь про вкус! Тет-де-муан отличается насыщенностью и глубиной. Он имеет нежную текстуру и приятно тает во рту, оставляя послевкусие с легкой кислинкой. В аромате этого сыра чувствуются цветочные нотки и нотки свежей зелени.

Ещё одной интересной особенностью данного сыра является его подача - нарезка происходит при помощи специального крутящегося ножа и как результат тончайшие скрученные ломтики, называемые лисичками.

Срок созревания от 6 до 8 месяцев.

@SHESEBALTUM

280 руб./100гр.

КРАСНОЕ
И
КРЕПЛЁНОЕ



Монтеррей Джек

Монтеррей Джек - это знаменитый американский полутвердый сыр. Он прекрасно плавится, мягкий и ароматный. Вызревает в одежке из кофе, какао и чёрного перца.

Благодаря такой одежке имеет пикантное многогранное послевкусие терпкого кофе и острого перца.

Хорошо сочетается с красным или креплёным вином. Для оригинальной подачи на стол рекомендую монтеррей джек с мёдом.

Срок созревания 3-6 месяцев

380руб./100 гр.



БЕЛОЕ
КРАСНОЕ



ШАМПАНСКОЕ

Грюйер



Грюйер - традиционный твердый сыр из коровьего молока. У Грюйера более плотная и зернистая текстура и более темно-желтое тесто. Корочка твердая, сухая.

Этот сыр обладает очень сложным комплексным вкусом: фруктовый сладковатый вкус с ореховым и немного землистым долгим послевкусием.

Грюйер дружит как с белым так и с красным вином, даже за бокалом шампанского грюйер лишним не будет.

■ Срок созревания от 4 до 6 месяцев.



310 руб./100гр.

БЕЛОЕ
ФРУКТОВОЕ



Ярг

Полутвердый сыр Ярг родом из Англии. Знаменит Ярг своим необычным внешним видом - после варки сыр одевается в листья крапивы и вызревает в них, что придает ему тонки грибной вкус.

Отлично подходит к картофелю и любой рыбе, ну и конечно вину - белому! Также Ярг водит дружбу с сидром.

Срок созревания 2-3 месяца. ■

170руб./100 гр.



БЕЛОЕ
КРАСНОЕ



ШАМПАНСКОЕ

Качотта



Самый популярный молодой сыр родом из Италии. Яркий сырный вкус, свежий аромат с молочными нотками. хорошо плавится.

Подходит к завтраку, горячим сэндвичам и закускам, может использоваться при приготовлении пиццы, ризотто, пасты. Зрелая качотта отлично сочетается с фруктами - грушами, персиками.

Предлагаю в следующих вариантах: - с базиликом в винной корке - кофейная с миндалем - с перцем и паприкой.

■ Срок созревания 2 - 3 месяца



320 руб./100гр.

БЕЛОЕ
ФРУКТОВОЕ



Морбье

Морбье мягкий сыр с приятной маслянистой текстурой родом из Франции. В середине сыра проходит горизонтальная прослойка из древесной черной золы. Мякоть нежная, однородная, тающая во рту. Вкус Морбье – насыщенный. Оттенки вкуса могут варьироваться; характерны фруктовые и ванильные ноты.

Морбье – универсальный сыр, который сочетается как с белыми, так и с красными винами, с рыбой, мясом, овощами и фруктами.

Срок созревания 5-6 месяцев

@SHESSEBALTYM



1450 руб. (8 видов)

1250 руб. (5 видов)



от 3000 руб.

Оформляем сырные коробочки, тарелки, корзины на любые торжества, семейные посиделки, пикники, встречу друзей исходя из ваших пожеланий и бюджета

@SHESSEBALTYM



2000 РУБ.

650 РУБ.



220руб./100 гр.



БЕЛОЕ

Кроттен



Кроттен прованс родом из Франции. Обладает нежной, тающей во рту текстурой и ароматным вкусом Прованских трав.

В настоящее время кроттен представляет собой утонченное лакомство. Он подается к концу приема пищи и становится вишенкой на торте. Установлено идеальное сочетание сыра и белого вина. К тому же кроттен можно подать с фруктами или хлебом. Хорошее вкусовое сочетание составит разогретый на гриле сыр и свежие листья салата.

■ Срок созревания 20-40 дней.



220 руб./100гр.

БЕЛОЕ



КОФЕ



Валансе

Он родом из Франции и имеет форму усеченной пирамиды. ■

Валансе во время вызревания покрывается тонкой корочкой благородной белой плесени. Для того, чтобы лучше сохранить вкусовые качества сыра, его обсыпают золой фруктовых деревьев. ■

Валансе имеет нежный, немного сладковатый вкус, отдающий лесным орехом. С ним хорошо сочетается белое вино. ■

Срок созревания 30 дней. ■

220руб./100 гр.



БЕЛОЕ
ПОЛУСУХОЕ
ФРУКТОВОЕ



ШАМПАНСКОЕ

Ля-фигу (инжирка)



Ля-фигу (инжирка) родом из Франции. Мягкий сыр в пушистой белой плесени и джемом из инжира внутри — вот оно, это необычное сочетание, которое сводит с ума.

Первое, что ощущаешь, когда подносишь кусочек ко рту — приятный грибной аромат, потом губы прикасаются к бархату тоненькой корочки и только потом, откусывая, словно зефирку, нежную мякоть сыра, хочется закрыть глаза и на минутку обо всём забыть.

Но это ещё не всё!словно, контрольный выстрел — тот самый инжировый джем не оставит шансов забыть этот вкус. Вот теперь точно — пусть весь мир подождёт!

■ Срок созревания 20 дней.



200 руб./100гр.

БЕЛОЕ



КОФЕ



Аля- белпер кнолле

Мягкий Сыр на основе классического сыра белпер кнолле с сердцевинкой из имбирного джема с лимоном, сваренного на основе итальянского ликера лимончелло. Обсыпку сыра делает более яркой апельсиновая цедра.

Сыр имеет сладковатую пикантность и остро-пряное послевкусие. Всегда один из фаворитов на столе.

Срок созревания 10 дней. ■

220руб./100 гр.



БЕЛОЕ
КРАСНОЕ



ШАМПАНСКОЕ



КАЛЬВАДОС



ВИНОГРАДНАЯ ВОДКА

Лангр



Сыр Лангр родом из Франции. Мякоть сыра лангра кремового оттенка, заключённая тонкую оранжевую корочку из белой благородной плесени.

Этот сыр знаменит своей ямкой в середине головке, ее называют «фонтан». Внутри впадины наливают игристое вино, шабли или кальвадоса, можно даже в классическом исполнении - виноградную водку. Этот сыр умеет произвести впечатление на столе.

■ Срок созревания 30 дней.



220 руб./100гр.

БЕЛОЕ
КРАСНОЕ



Мораше

Этот мягкий сыр имеет необычный вкус от дерзкой пикантности до кремового послевкусия, при соприкосновении кусочка Мораше с языком возникает неудержимое желание разобраться в его вкусе, пробуя кусочек за кусочком.

Таким ярким вкусом сыр имеет благодаря дрожжам и культуре белой плесени, входящих в состав. А вызревание в виноградных листьях придает приятный аромат луговых трав. Подача Мораше безусловно не оставит его без внимания на праздничном столе, а вкус запомнится надолго каждому кто его попробовал.

Срок созревания 20-30 дней. ■

220руб./100 гр.



БЕЛОЕ
КРАСНОЕ



ШАМПАНСКОЕ

Камамбер



Камамбер родом из Франции. Имеет нежный, чуть грибной вкус. Снаружи камамбер покрыт корочкой, образованной культурой *Geotrichum candidum*, поверх которой растёт белая плесень.

Подается как самостоятельное блюдо и обязательно сыр должен быть комнатной температуры, чтоб он раскрыл свой вкус и аромат. Отлично сочетается с красным и белым вином. Отлично сочетается с любыми джемами, ягодами и фруктами.

■ Срок созревания 30-60 дней.



250 руб./100гр.

БЕЛОЕ
ФРУКТОВОЕ
КРАСНОЕ



Реблошон

Реблошон родом из Франции. Относится к группе мягких сыров с мытой аффинажной корочкой. Вкус насыщенный с фруктовыми и ореховыми нотками.

Реблошон это сыр для гурманов, сочетается со свежим хлебом, ягодным джемом, орехами, сухофруктами. Дополнит белое, фруктовое или красное вино.

Срок созревания 30-45 дней

230руб./100 гр.



ПИВО



ШАМПАНСКОЕ

Брийя Саварен



Брийя Саварен - мягкий сыр из коровьего молока с белой корочкой. С высокой жирностью, как минимум 75%. Перед пастеризацией молоко нормализует по жиру до 10% с помощью сливок.

Благодаря своей сливочности, аромату и легкой пикантности, сыр представляется как «сыр только для взрослых» или «неземное лакомство». С красными винами сыр сочетается плохо, так как он способен буквально сломать вкус напитка. Этот сыр слегка солоноватый, что может испортить вкус красного вина. Зато он отлично сочетается с шампанским, пузырьки убирают лишнюю жирность с нёба, а солод умножает бархатистость сыра.

■ Срок созревания 30-45 дней.



200 руб./100гр.

БЕЛОЕ
КРАСНОЕ



Шевр в белой шубке

Один из ярких представителей сыров с насыщенной корочкой, покрытой плесенью. Отличается сильно выраженным ароматом и легкой белой плесенью, покрывающая поверхность сыра.

Он изумителен сам по себе, а также используется в салатах, овощами (особенно с баклажанами). Попробовавший однажды этот сыр с бокалом белого вина не сможет забыть это сочетания игры вкусов.

Срок созревания 30 дней ■

220руб./100 гр.



БЕЛОЕ
КРАСНОЕ



Сент-мор

Этот сыр идеален, как в качестве закуски к аперитиву, так и в качестве завершающего аккорда трапезы. Кроме того, его можно разогреть в духовке и готовить с ним тосты, растапливая на ломтиках хлеба, добавив в окружение несколько ломтиков вяленых помидоров.

Сен-Мор — мягкий сыр, имеющий солоноватый, с кислинкой, вкус; обладает тонким ореховым ароматом. Подаётся с лёгкими сухими белыми винами, и молодыми красными. Также, отлично сочетается со свежими фруктами и ягодами.

■ Срок созревания 15-30 дней

230 руб./100гр.

БЕЛОЕ
ФРУКТОВОЕ
КРАСНОЕ



Робиола

Разновидностей робиолы достаточно много. Робиола подается в основном как десертный сыр без всяких добавок. Вызревшая робиола в различных аффинажных корках (розмарин, виноградные листья) добавляет вектор в сторону напитка.

Например, робиола в розмарине имеет пластичное тающую во рту сырную мякоть с яркими нотами пряности и хорошо подойдет под плотные красные вина. А робиола в виноградных листьях задает направление легкой терпкости и подойдет под легкие белые и фруктовые вина, а какой аромат от самих листья...

Срок созревания 30-45 дней

450руб.



САЛАТЫ



СУПЫ



ГОРЯЧЕЕ

Шевр в масле

Очень интересный, крайне популярный сорт у сыроманов. Это кремный сыр в форме шариков в обсыпке из ароматных специй (смесь перцев, сладкая и копченая паприка, кунжут), залитый оливковым маслом.

Идеально подходит как для бутербродов, так и добавления в салаты, супы и горячие блюда. Оливное масло, пропитанное специями послужит ароматной и полезной заправкой для салатов.





200 руб./100гр.
250 руб./100гр.

Рулеты



**Рулеты из вытяжного сыра
предлагают в следующих вариациях:**

- с вяленными томатами, базиликом и чесночком
200 руб./100гр.

- со слабосоленной форелью, чесночком и пасты из риккоты
250 руб./100гр.

170руб./100 гр.



САЛАТЫ



СУПЫ



ГОРЯЧЕЕ

Халлуми



Халлуми сыр кипрской кухни для жарки, имеет высокую температуру плавления. Вкуснейшее дополнение к овощам, мясу. Отлично сочетается с арбузом, медом, кунжутом, а также с помидорами, подходит в качестве наполнителей для салатов.

Сыр белого цвета, отличается слоистой текстурой, а-ля моцарелла, и имеет сливочный вкус. Халлуми можно не только жарить - этот сыр хорош и сам по себе, политый лимонным соком.

Делаю три варианта:

- Мята/гималайская соль
- Классика без приправ
- Аджика



+7 (912) 662-70-68