



КРАКЕН



Issue three

DAILY MENU

your personal

Фаланги Камчатского краба



ВАРЕННЫЕ..... 100 ГР.

450Р.

СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ.....100 ГР.

520Р.

Тар тар



ЛОСОСЬ

520Р.

ТУНЕЦ

540Р.

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

690Р.

Толстолобик



маринованный с картошечкой и луком

420Р.

Рибай

100 гр.



690Р.



Menu

Откуда пошли раки на Руси?



Однажды, в бытность обитания в семинарии, одному человеку, а именно ученому-естествоиспытателю попалась неопубликованная диссертация его коллеги, известного в узких кругах краеведа и знатока кухни приуральских казаков, Фридриха Гогенштольца. приведу некоторые небезынтересные факты, описанные в диссертации этим беспристрастным ученым мужем.

Оказывается, в России добыча ракообразных довольно молодой вид промысла. первоначально, раки, как еда не были популярны у россиян и, вплоть до 18 века, отваживались употреблять раков в пищу только эксцентричные сибирские промышленники и купцы. они то и выписывали эти заморские деликатесы небольшими партиями из-за границы.

Поначалу, привозных "гешпанских" раков содержали в кадлушках для сбора дождевой воды, накрывая расшитыми рушниками. но раки прогрызали ветхую ткань и расплзались по тундре в поисках просторных водоемов. естественнo, как слабоприспособленные к суровым условиям сибиря, европейские сорта раков, в большинстве своем, погибали от морозов.

Кстати, в дальнейшем, благодаря найденным останкам, именно этих замерзших "европейцев" (а их различали по застрявшим в клешнях, истлевшим кусочкам ткани), специально снаряженной ихтиологической экспедиции СО РАН, удалось довольно точно проследить и нанести на карты пути миграции раков - так называемые, "пролетные пути".

Некоторым особям, все же, удавалось добраться до многочисленных сибирских рек, где они с успехом спаривались с местной разновидностью раков - очень мелких и несъедобных по причине изрядной горечи. однако, у потомства, появляющегося т такого скрещивания, мясо получалось,

на удивление, сочным и сладким.

эту особенность и подметил местный крепостной крестьянин-казак Зосима Кара-Мурза, отвечающий в поместье барина за приготовление еды. в то время таких людей называли "стряпчий". именно он и предложил расширить эту, случайно начатую природную селекцию.

Кстати, современные ученые-филологи считают, что слово "селекция" произошло именно от слова "стряпчий".

Не буду приводить всех тонкостей проведенной Зосимой селекционной работы. упомяну лишь, что со временем, в результате народной селекции, изначально толстая, но несъедобная шкура сибирских раков эволюционировала в хитиновый панцирь, что, несомненно, облегчило их подготовку к термообработке и повысило ценность нового сорта раков в качестве пищевого сырья.

Немаловажную роль в дальнейшем триумфальном шествии русских сибирских раков по России, а, затем, и по всей Европе, также сыграла их способность оживать после глубокой заморозки, что существенно сокращало транспортные и складские расходы.

Кстати, некоторые историки сходятся во мнении, что Ломоносов пришел в Москву не с рыбным обозом, а с раковым.

А вкус. вкус настолько пришелся "ко двору", что в столицах наиболее продвинутые гурманы стали употреблять раков заместо пряников, к чаю...

ДОСТАВКА

+79181424140

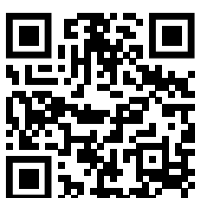
ул. Казбекская 16

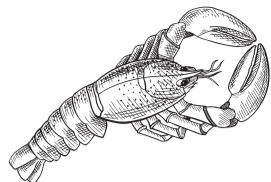
+79181424157

ул. Рашипилевская 216



КРАКЕН
Бар





РАКИ

ВАРКА:

Классика**Бесплатно**

УКРОП, ЛАВРУШКА, ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ, СОЛЬ

Фирменные **250₽**

ЯБЛОКО, МОРКОВЬ, ЛИМОН, СПЕЦИИ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

new По-мексикански **350₽**

КУКУРУЗА, ПЕРЕЦ ОСТРЫЙ, ТРАВЫ

ЖАРЕННЫЕ РАКИ:

Сливочные порция 500 гр. **350₽**

СЛИВКИ, СОЕВЫЙ, СУШ. ЧЕСНОК, ПАСТА "ТОМ ЯМ"

Кунжутные порция 500 гр. **200₽**

new Блю чиз порция 500 гр. **400₽**

new Кимчи порция 500 гр. **250₽**

new По провански порция 500 гр. **250₽**



КРЕВЕТКИ

new Вареные порция **1150₽**

new Кунжутные порция **1250₽**

Сливочные порция **1350₽**

new Блю чиз порция **1400₽**

new Кимчи порция **1250₽**

new По провански порция **1250₽**

Тигровая креветка Чили 7 шт. **560₽**

Креветка Темпура 7 шт. **640₽**



ЛАНГУСТИНЫ **new**

Вареные порция 5шт. **550₽**

Кунжутные порция 5шт. **610₽**

Сливочные порция 5шт. **640₽**

Блю чиз порция 5шт. **680₽**

Кимчи порция 5шт. **630₽**

По провански порция 5шт. **620₽**

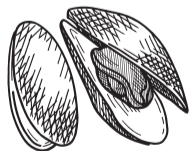


КАМЧАТСКИЙ КРАБ **new**

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА :

Вареные 100 гр. **450₽**

В сливочном соусе 100 гр. **520₽**



МИДИИ

Мидии Киви запечённые 6 шт. **780₽**

МИДИИ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ВИНО, ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ, СОЕВЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, ЛИСТ САЛАТА

Мидии черноморские в соусе blue cheese порция 500гр. **870₽**

new Мидии по провански порция 500гр. **780₽**

Морской Гребешок в створках 6 - 8 шт. **1300₽**

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК, СЛИВКИ, МОЦАРЕЛЛА, ПАРМЕЗАН, ЦЕДРА ЛИМОНА, ВОРЧЕСТЕР, ВИНО
МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК, СЛИВКИ, МОЦАРЕЛЛА, ПАРМЕЗАН, ЦЕДРА ЛИМОНА, ВОРЧЕСТЕР, ВИНО



ТАРТАР **new**

С лососем 230гр. **620₽**

С тунцом 230гр. **540₽**

С мраморной говядиной 230гр. **690₽**



ГРИЛЬ

new Рибай 100 гр. **690₽**

new Медальоны из мраморной говядины с картофельными шайбами 370 гр. **870₽**

new Стейк из свиной шеи с картошечкой 310 гр. **720₽**

new Бараньи pistolетки 100 гр. **340₽**

new Стейк из тунца со спаржей 350 гр. **640₽**

Лосось гриль с овощами в соусе терияки 370 гр. **950₽**

Тушка кальмара с овощами в соусе терияки 380 гр. **540₽**



САЛАТЫ

new Цезарь с лососем порция 280 гр. **590₽**

Цезарь с креветками порция 280 гр. **560₽**

Цезарь с курицей порция 280 гр. **440₽**

Салат «Кракен» порция 380 гр. **720₽**

МИКС САЛАТА, МОРЕПРОДУКТЫ, ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ, ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ, СЛИВКИ, ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ, ВОРЧЕСТЕР, КЕДРОВЫЙ ОРЕХ, ВИНО



ПАСТА

new Пад тай с креветками порция 365 гр. **530₽**

new Пад тай с мраморной говядиной порция 365 гр. **490₽**

new Пад тай с курицей порция 365 гр. **450₽**

В СОУСЕ: ТОМ ЯМ ИЛИ ТЕРИЯКИ



ЗАКУСКИ

- new** Карасики жареные с картошечкой и лучком порция 330 гр. **350₽**
- Барабулька жареная порция 250 гр. **480₽**
- new** Ушки жареные порция 100 гр. **380₽**
- new** Ассорти из морепродуктов в соусе терияки порция 250 гр. **680₽**
- new** Камамбер запеченный порция 200 гр. **540₽**
- Сырные Сигары порция 5 шт. **300₽**
- Гренки чесночные 8шт. **240₽**
- Луковые кольца порция 200 гр. **260₽**
- Кольца кальмара 100 гр. **290₽**
- Сырные шарики порция 170 гр. **320₽**

- Картошка фри / картофельные дольки порция 200 гр. **190₽**
- new** Толстолобик маринованный с картошечкой и лучком 200 гр. **420₽**
- Рыбное ассорти 320 гр. **870₽**
ЛОСОСЬ, МАСЛЯНАЯ, СЕЛЬД
- Ассорти сыров 330 гр. **940₽**
ДОР БЛЮ, ПАРМЕЗАН, КАМАМБЕР, КНОЛЛЕ
- Соленья 400 гр. **730₽**



МЯСО

- Рулька по чешски..... порция 1,5 кг. **1600₽**
РУЛЬКА, СОЛ. ОГУРЦЫ, СОЛ. ПОМИДОРЫ, КВАШЕНАЯ КАПУСТА
- Сковородка с курочкой / хрюшкой / мраморной говядиной**
порция 380 гр. **450₽** **490₽** **560₽**
КУРИЦА / СВИНИНА / ТЕЛЯТИНА, ШАМПИНЬОНЫ, ЛУК, ПОМИДОРЫ,
ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, СЛИВКИ, СЫР МОЦАРЕЛЛА
- Колбаски гриль с картошечкой порция **450₽**

РЁБРА:

- BBQ 100 гр. **260₽**
- Медово-горчичные 100 гр. **260₽**

КРЫЛЬЯ:

- Спайси с картошкой фри 400 гр. **420₽**
- Медово-имбирные с картошкой фри 400 гр. **420₽**



СУПЫ

- Том Ям порция 300 гр. **560₽**
МОРЕПРОДУКТЫ, МОЛОКО КОКОСОВОЕ, ПАСТА: ТОМ ЯМ,
ШАМПИНЬОНЫ, ПОМ..... ИДОРКИ ЧЕРРИ
- Уха заморская порция 300 гр. **590₽**
КРАСНАЯ РЫБА, ЛУК, МОРКОВЬ, КАРТОФЕЛЬ, ПОМИДОР, П/Ф РЫБНЫЙ
БУЛЬОН, УКРОП СВЕЖИЙ, ЛИМОН, ЗЕЛЕНый ЛУК



ДЕСЕРТЫ

- Штрудель с мороженым **270₽**
- Чизкейк с мороженым **240₽**



СЕТ

СЕТ "ПИВНОЙ" + БАШНЯ ПИВА В ПОДАРОК 4л. (ХАДЫЖЕНСКОЕ/БЕККЕР/БОЙЛЕРНОЕ)

КАРТОШКА ФИ, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ, СЫРНЫЕ СИГАРЫ, ГРЕНКИ, КРЫЛЬЯ СПАЙСИ, БОНСОИР, КРЕНДЕЛЬКИ, БОЧОНКИ, СВИНЫЕ УШКИ, СЫР КНОЛЛЕ, СЫР КОСА, ПАСТРОМА КУРИНАЯ, ЧИПСЫ ЛЕЙС, ТАРАНЬКА АЗОВСКАЯ **2990₽**



КРАКЕН



ТОРТУГА



Daily NEWS

ЛЕГЕНДА О ТОМ, КАК ЛЮДИ НАУЧИЛИСЬ РАКОВ ЕСТЬ

Раки – это вкусное, деликатесное и полезное для здоровья блюдо. Его любят и взрослые, и дети. У нас такая еда ассоциируется с пивом, банькой и теплой компанией друзей. Раков начали употреблять в пищу много столетий назад. Когда и как это произошло, ученым точно не известно. Но есть одна древняя легенда на эту тему.

Итак, много-много лет назад Русь страдала от неурожая. На полях не было пшеницы, а в реке не водилась рыба. Во всех деревнях и городах люди голодали. Но жители одной деревни обратили внимания на одну многодетную вдову. В то время, как все вокруг были истощенными от голода, вдова и ее детки выглядели упитанными и розовощекими. Конечно же, односельчане очень удивились этому. Они даже обвинили женщину в колдовстве, схватили ее и отправили на народный суд (в то время, как мы знаем, за колдовство могли назначить смертную казнь). Но на суде вдова объяснила, что она спасала себя и детишек от голода тем, что вылавливала и варила раков. Люди сначала не поверили ее словам, но затем попробовали мясо этих речных обитателей, и поняли, что оно очень вкусное и питательное. Так раки пришли в нашу кухню.

Правда это или нет, мы сказать не можем. Но то, что в Древней Руси раки очень ценились – это факт. Сие блюдо подавали и при царском дворе, и на светских раутах. Обычно свежесваренные раки преподносились на серебряной посуде, чтобы подчеркнуть изысканность данного кушанья. Но в наше время вы можете кушать раков как угодно, и где угодно. Достаточно позвонить в нашу компанию и заказать доставку по нужному адресу.

