

terrassa



Вадим
Скляров

Вадим Скляров уже на протяжении семи лет представляет рестораны Ginza Project на гастрономической сцене Санкт-Петербурга. Он виртуозно сочетает ингредиенты разных кухонь мира между собой и находит новые вкусы.

Вадим стажировался в ресторане со звездой Мишлен во Франции, поэтому специализируется не только на русской, но и на европейской кухне. Сейчас под его руководством находятся четыре ресторана; также он принимал непосредственное участие в создании меню ресторанов MariVanna в Лондоне и Лос-Анджелесе.

Вадим ценит в своей деятельности пунктуальность, трепетное отношение к мелочам и, конечно же, качество продуктов, отражающееся на вкусе блюд.

VADIM SKLYAROV

Vadim Sklyarov has been representing the cuisine of Ginza Project restaurants on the culinary stage of Saint Petersburg for 7 years already. He skilfully combines the ingredients of various world cuisines and creates new flavours.

Vadim had trained at a Michelin star restaurant in France, therefore his specialization is not only Russian cuisine, but European cuisine as well. Currently he is heading 4 big restaurants at once: Terrassa, Cucumber, Steak by Steak and Moscow, Vadim was also directly involved in creating the menu for MariVanna restaurants in London and Los Angeles.

Talking about his work, Vadim values accuracy, attention to details and of course the quality of products, which is very important for the taste of the dishes.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ БЛЮДА ОТ ШЕФА

Chef's special menu

САЛАТЫ | SALADS

Ливанский салат Фатушь <i>Lebanese salad Fattoush</i>	490 ₺
Салат с киноа, клюквой и рикоттой <i>Salad with quinoa, cranberry and ricotta</i>	590 ₺
Мексиканский салат с кукурузой и цыпленком <i>Mexican salad with corn and chicken</i>	650 ₺
Салат с печенью цесарки, черешней и страчателлой <i>Salad with guinea fowl liver, sweet cherry and stracciatella</i>	890 ₺
Теплый салат с креветками и кабачком <i>Warm salad with shrimps and zucchini</i>	950 ₺
Перуанский салат с осьминогом и бататом <i>Peruvian salad with octopus and sweet potato</i>	1990 ₺

ГОРЯЧЕЕ | MAIN COURSE

Котлета по-киевски с картофельным пюре <i>Chicken Kiev with mashed potatoes</i>	890 ₺
Палтус со шпинатом и щучьей икрой <i>Halibut with spinach and pike caviar</i>	890 ₺
Лимонная паста с креветками <i>Lemon pasta with shrimps</i>	890 ₺
Дим-самы с крабом, креветкой и кальмаром <i>Dim sums with crab, shrimp and squid</i>	990 ₺
Лосось в икорном соусе с овощами свит чили <i>Salmon in caviar sauce with sweet chili vegetables</i>	990 ₺
Утиная грудка с вишней и свеклой <i>Duck breast with cherry and beetroot</i>	1290 ₺
Гребешки в икорном соусе <i>Scallops in caviar sauce</i>	1390 ₺
Стриплойн с трюфельной пастой и томатно-хамонной сальсой <i>Striploin with truffle pasta and tomato-jamon salsa</i>	1890 ₺
Соте из морепродуктов на две персоны (креветки, кальмар, мидии, вонголе) <i>Sauteed seafood for two (shrimps, squid, mussels, clams)</i>	1/2 порции 1990 ₺ 3900 ₺

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Тарт Татен с яблоками <i>Tarte Tatin with apples</i>	450 ₺
Шоколадно-клубничный торт <i>Chocolate-strawberry cake</i>	450 ₺