

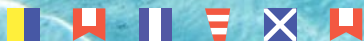


# Меню

## ЧУВСТВЕННЫЙ ДАЙВИНГ



Пробуй...  
Чувствуй...  
Вдохновляйся!



Совместный  
экспериментальный  
проект ресторана  
«Паруса»  
с парфюмером  
Наталией Астаховой.

*Трудно, чувствуешь.  
Вдохновляешься.*

**MAD ABOUT**  
perfume

Ресторанная группа Parusa RMC  
открывает летний сезон невероятным чувственным  
дайвингом - проектом, идейным вдохновителем которого  
выступил генеральный директор

**Максим Кораблёв-Дайсон.**

Вас ожидает погружение на глубину вкуса и аромата.  
Удовольствие для всех органов чувств гарантировано.

Генеральный партнёр проекта парфюмер:  
Наталия Астахова.



## КОМАНДА ПРОЕКТА #ЧУВСТВЕННЫЙДАЙВИНГ



Генеральный директор Parusa RMC,  
идейный вдохновитель проекта:  
Максим Кораблёв-Дайсон



Бренд-кондитер:  
Игорь Попович



Парфюмер:  
Наталия Астахова  
[www.mad-about.ru](http://www.mad-about.ru)  
+7 (911) 223-76-61



Бар-менеджер:  
Дмитрий Пафнутьев



PR-директор:  
Надежда Фролова



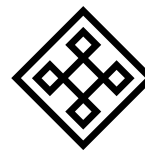
Бренд-шеф:  
Пётр Лошаков

[parusarmc.ru](http://parusarmc.ru)

# НУКА

Вермут на Маршмэллоу  
Просекко  
Пена Маршмэллоу

490



## НУКА

Торжество гламура над антихудожественной прозой будней. Похоже, что-то густое и сладкое...

Но нет. Этому коктейлю есть чем удивить вас. Вслушайтесь в звучание его вкуса и аромата.

Изящная ягодная кислинка в сочетании с праздничной сливочностью и нежностью маршмэллоу.

Деликатная сладость.

*Неожиданно изысканная композиция*

.....



# MONEY & HONEY

Мёд Алоэ  
Виски Феймос Граус  
Вермут  
Сок лимона

450

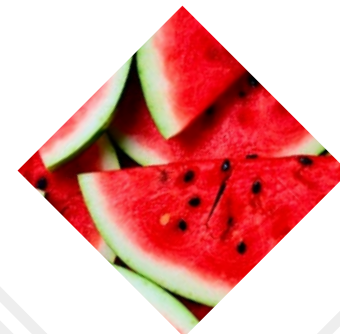


## MONEY & HONEY

*Взгляд. Прикосновение. Аромат. Вкус.*  
Четыре удовольствия в каждом коктейле.  
Пора разбудить в себе эстета!

Представьте прямо сейчас дразнящую кислинку свежей дольки лимона. Начните погружение на глубину вкуса с этой бодрящей волны.

А теперь сделайте вдох! И вы почувствуете освежающий аромат, дополняющий вкус коктейля.  
Попробуйте догадаться, что это...



# CZECH TRANZIT

Бехеровка на масле  
Сок лимона  
Сахарный сироп  
Содовая

350



## CZECH TRANZIT

Авторская интерпретация известного ликера Бехеровка.

*Отставьте в сторону привычные ожидания.*  
Приготовьтесь к интересному эксперименту,  
чтобы оценить ювелирную работу над вкусом.

А запах? Один вдох, и вы сможете уловить приятные  
ароматические оттенки.

Оригинальное сочетание освежающе-смолистой хвои и  
нежных сливок с легким сладким эхо.

.....



# FELLINI

Граппа  
Пюре виноград-розмарин  
Яичный белок  
Сок лимона

490



**FELLINI**

Привет от Федерико Феллини и обещание “сладкой жизни”?  
Возможно. А возможно и нет.

*Чтобы проверить, нужно попробовать.  
Держайте!*

Какие ассоциации у вас вызывает этот вкус? Гроздь спелого винограда,  
пряная зелень розмарина... И вдруг внезапно — уютный аромат имбирного  
пряника в компании с леденцовой лимонностью вербены.

Немного итальянской эйфории для зажигательного настроения.



# ОГУРЕЧНЫЙ ЛИМОНАД

250  
300 ml

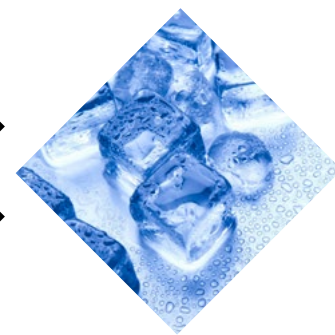


## ОГУРЕЧНЫЙ ЛИМОНАД

Свежесть огурца может превзойти  
разве что свежесть арбуза.  
Добавьте к ним тонкую цветочную ноту, и это уже не просто  
прохлаждающий напиток, а экстренная помощь в случае  
солнечной атаки.

Если жара вам только снится,  
один глоток огуречного лимонада  
создаст жизнерадостное летнее настроение.

.....



# ГРУШЕВЫЙ ЛИМОНАД

300  
300 ml



## ГРУШЕВЫЙ ЛИМОНАД

*Что здесь любит все самое сочное?*  
Вспомните искристый вкус сладкой грушевой дольки,  
стекающий по пальцам сок...  
Этим удовольствием не напиться!

Чтобы груше было веселее, мы добавили к ней в компанию гурманский  
аромат имбирного пряника.

Они отлично спелись.



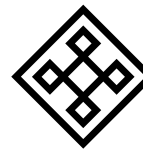


## МИКС САЛАТОВ

Масло для заправки на выбор:

- базиликовое
- цитрусовое
- огуречное

250  
50 g



## МИКС САЛАТОВ

*Хотите попробовать лето на вкус?*

Если вы еще не определились с выбором, закройте глаза и представьте себе сочную зелень листьев салата. Представили?

А теперь вообразите аромат базиликового масла: такой выразительный, с горячим специевым сердцем, напоминающим гвоздику, и тягучей сладостью лакричника.

Может быть, вас вдохновляют жизнерадостные оттенки запаха цитрусовых или эфирная свежесть огурца? Тогда мы добавим к листьям салата один из этих ароматов, и они зазвучат так по-летнему, что вам захочется вернуться к этому вкусу и запаху еще раз. И снова. И опять.

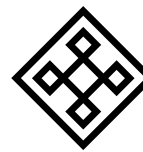
Три ароматических масла на ваш выбор.



## САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, КЛУБНИКОЙ И БАЗИЛИКОВЫМ АРОМАТОМ

670

210 g



## САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, КЛУБНИКОЙ И БАЗИЛИКОВЫМ АРОМАТОМ

Свежий шпинат отлично находит общий язык с рукколой.

И они не имеют ничего против авокадо.

Дружная такая «зеленая» компания, в которую внезапно напрашиваются обжаренные креветки, заправленные не чем-то тривиальным, а ягодным сиропом и довольно неожиданной сладкой клубникой.

Зеленому базилику ничего не остается, как примирить все это разнообразие «характеров» своим дипломатичным ароматом.

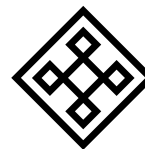
*Никакой вычурности!*  
Сдержанная пряность, и все тут.



## ХРУСТЯЩИЙ САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ, АБРИКОСОМ И ВИНОГРАДОМ

450

200 g

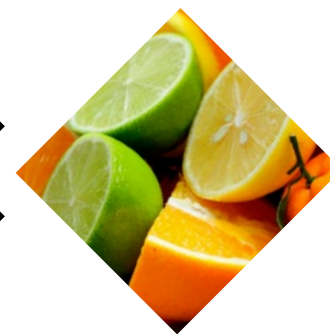


## ХРУСТЯЩИЙ САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ, АБРИКОСОМ И ВИНОГРАДОМ

Цыпленок, томленный в «зеленом» масле...  
Многообещающее начало, верно?

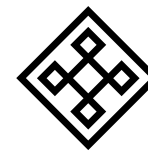
Дальше еще интереснее: сладкие абрикосы, красный виноград, заправленный паназиатским соусом и звенящий аккорд цитрусовых в качестве ароматического сопровождения. До неприличия сочные, они бодрят, поднимают настроение и повышают в организме процентное содержание оптимизма.

*Стоит проверить!*



# СОЧНЫЙ РИБАЙ СТЕЙК ИЗ БРЯНСКОЙ ГОВЯДИНЫ

1490  
230 g



## СОЧНЫЙ РИБАЙ СТЕЙК ИЗ БРЯНСКОЙ ГОВЯДИНЫ

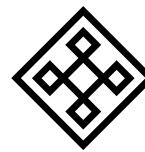
Обжаренный на гриле сочный стейк из говядины породы Абердин Ангус, выращенной в Брянской области, в сопровождении вечно зеленого розмарина. Он придает блюду насыщенный пикантный аромат, в котором звучат ноты сосны и пряностей с легким сладким отголоском.

Кстати, эфирное масло розмарина увеличивает шанс запоминания сложной новой информации на 60–75%. Научно доказано.



ФЕТТУЧИНИ  
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ,  
РОЗМАРИНОМ И АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ

430  
300 g



ФЕТТУЧИНИ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ,  
РОЗМАРИНОМ И АРОМАТОМ  
ТРЮФЕЛЯ

Звучит же!

Итальянская паста в сливочном соусе с обжаренными лесными грибами. Это же ммм, как вкусно.

*И запах совершенно особенный.*

В нем свежесть травы спевается с густым и влажным запахом земли после дождя...

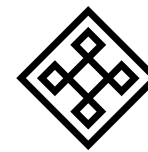
Опять же, характерный аромат трюфелей, растущих в дубовых и буковых рощах Южной Франции. Он здесь тоже есть.



НАВАРИСТАЯ УХА  
ИЗ ЛОСОСЯ И СУДАКА  
С ТАРХУНОМ

470

350 g



НАВАРИСТАЯ УХА  
ИЗ ЛОСОСЯ И СУДАКА  
С ТАРХУНОМ

*Про уху любят говорить: «Наваристая».*

Она у нас такая.

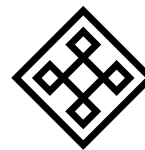
А еще душевная и пахнет совершенно невероятно — тархуном.  
На этом можно было бы закончить описание. Но есть один важный факт,  
который мы не вправе умалчивать. Тархун этот собран на Закавказье  
в момент начала цветения полей.

Мы Вам обещаем!



## ЭКЛЕР С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И АРОМАТОМ МОЛОТОГО КОФЕ

150  
100 g



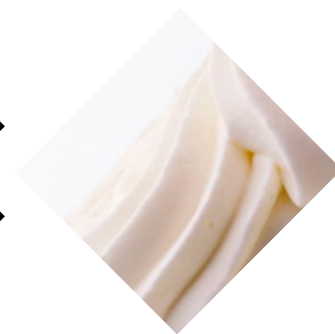
## ЭКЛЕР С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И АРОМАТОМ МОЛОТОГО КОФЕ

Воздушный десерт со сливочно-ванильным кремом и натуральным бельгийским молочным шоколадом, с ароматной ноткой обжаренных зерен плодов кофейного дерева, растущего на высоте от 900 до 2000 метров над уровнем моря.

Запаху только что смолотого и только что сваренного кофе промоушен не нужен. Все удивительное многообразие его оттенков врывается прямо в мозг бодрящей волной настоящего удовольствия.

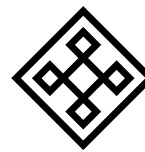
Так и до зависимости недалеко. До прекрасной ароматической зависимости. Хотите справиться с соблазном?

*Подайтесь ему.*



## НАПОЛЕОН С ГРУШЕЙ ТОМЛЁНОЙ В БЕЛОМ ВИНЕ

310  
160 g



## НАПОЛЕОН С ГРУШЕЙ ТОМЛЁНОЙ В БЕЛОМ ВИНЕ

Коржи из слоёного теста с заварным кремом, с начинкой из груши, томлёной в сухом белом вине, в сопровождении соуса Манго.

*Можно не продолжать...*

Или все-таки продолжить? Ароматом тропической корицы, который, можно сказать, преследует Наполеон.

А затем берет его в плен. И тот, конечно же, сдается.

Про аромат чуть подробнее: он согревающий, даже слегка жгучий, при этом нежный и сладковатый. Вам понравится.







Пробуй...  
Чувствуй...  
Вдохновляйся!

#ЧУВСТВЕННЫЙДАЙВИНГ  
#РЕСТОРАНПАРУСА

🌐 [parusa-spb.ru](http://parusa-spb.ru)  
🌐 [parusgroup](http://parusgroup.com)  
📱 [parusa\\_yacht\\_club](https://www.instagram.com/parusa_yacht_club)  
📍 [restoranparusa](https://www.facebook.com/restoranparusa)

ПЕТРОВСКАЯ КОСА, 9 | 929 928 3