



ASTIR

ЯРКАЯ ПРОГУЛКА НА ПРИРОДЕ МАЛЬБОРКИ

УЖИЖУ

## ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ 100 % РЕГИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА. 60€

Вкус семи отборных типичных блюд острова перенесет вас в сердце Балеарских островов.

## ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ASTIR. 60€

Семь блюд, созданных шеф-поваром, отведав которые вы почувствуете всю страсть и искусство нашей кухни.

## ВЕГЕТАРИАНСКОЕ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ. 60€

Удивительный вкус самой здоровой кухни.



MSC-C-56782



ASC-C-01938



[waveofchange.com](http://waveofchange.com)

РЕСТОРАН ИМЕЕТ СЕРТИФИКАТ MSC/ASC (ПЕРВАЯ СЕРТИФИЦИРОВАННАЯ ГОСТИНИЧНАЯ СЕТЬ В ЮЖНОЙ ЕВРОПЕ). В РАМКАХ СВОЕГО ДВИЖЕНИЯ "WAVE OF CHANGE" КОМПАНИЯ IBEROSTAR РАБОТАЕТ НАД ТЕМ, ЧТОБЫ ПРЕДЛАГАТЬ КЛИЕНТАМ ТАКОЙ АССОРТИМЕНТ РЫБЫ, КОТОРЫЙ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ВСЕ БОЛЕЕ ОТВЕТСТВЕННОЕ ОТНОШЕНИЕ К ОХРАНЕ ЗДОРОВЬЯ НАШИХ ОКЕАНОВ, А ТАКЖЕ ЗАВИСЯЩИХ ОТ НИХ ЛЮДЕЙ И СООБЩЕСТВ.



## НАША КУХНЯ

ВПИТАЛА В СЕБЯ  
ВПЕЧАТЛЯЮЩИЕ КОНТРАСТЫ  
УТЕСОВ, СКАЛИСТЫХ БУХТ И  
РАВНИННЫХ МОРСКИХ  
ПЛЯЖЕЙ.

ЭТО САМЫЕ ПОЛНЫЕ  
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ  
ВПЕЧАТЛЕНИЯ, ОТРАЖАЮЩИЕ  
ИСТОРИЮ И КУЛЬТУРУ  
ОСТРОВА.

ЭТО РЕЗУЛЬТАТ ТРУДА  
МЕСТНЫХ ШЕФ-ПОВАРОВ,  
КОТОРЫЕ ВКЛАДЫВАЮТ ДУШУ  
В ПРИГОТОВЛЕННЫЕ  
УНИКАЛЬНЫЕ БЛЮДА.

ЭТО ТЩАТЕЛЬНО  
ПОДОБРАННЫЕ ВИНА,  
ДОБАВЛЯЮЩИЕ НАШИМ  
БЛЮДАМ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ  
ИЗМЕРЕНИЕ.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ ВО  
ВСЕЛЕННУЮ ASTIR.



Включая НДС

## ЗАКУСКИ.

СОЛЕННЫЙ ПИРОГ ТИПА СОСА ИЗ    
ЧЕРНОЙ СВИНЬИ 13 €



Соленый пирог типа Соса из местных овощей с  
кусочками передней части спинки черной свиньи.

ТАРТАР SELINI   19 €

Тартар из воловьего мяса с пармезаном, каперсами и  
зернистой горчицей, подается с гарниром.

ГАСПАЧО ИЗ ИНЖИРА ИЗ СОН-МУТ-НОУ   
С ОМАРОМ   22 €

Гаспачо домашнего изготовления с различными  
текстурами из инжира и омаром, пойманным в  
соответствии с нормами устойчивого рыболовства.

САЛАТ ИЗ МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ И   
РАЗЛИЧНЫХ ТЕКСТУР ИЗ ЯБЛОКА   25 €

Морские гребешки, запеченные в корке из  
миндаля, выращенного на Майорке, с джемом из  
колбасного изделия Camaiot.

САЛАТ ASTIR 14 €

Салат из мини овощей, с фиолетовой морковью  
выращенной на Майорке, гранатом, кресс-салатом  
и молодыми побегами.

ЭКОВОК ИЗ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫХ ОВОЩЕЙ 13 €

Вок из кале, шпината, корня фенхеля и  
спаржевой брокколи бими.

КРЕВЕТКИ ИЗ СОЛЬЕРА  26 €

Приготовленные в неочищенной морской соли  
добытой на Майорке.

СУП-КРЕМ CAP ROIG ПО-МАЙОРКСКИ    14 €

Суп-крем из местных овощей и рыбы, пойманной  
в скалистых участках побережья, подается с гарниром.



## РЫБНЫЕ БЛЮДА.

ОМАР, ЗАПЕЧЕННЫЙ НА УГЛЯХ С МИНДАЛЕМ,   
 ВЫРАЩЕННОМ НА МАЙОРКЕ     29 €

Омар, запеченный на углях с миндалем, выращенном на Майорке, соусом из цитрусовых из Сольера и желткового крема из лосося

ТРЕСКА В БАЛЕАРСКОМ   
 BLANCO Y NEGRO    26 €

Конфи из трески, приготовленной при низкой температуре с нежным рисом из баlearской каракатицы, колерованный с соусом «Черный айоли»

ГОРБЫЛЬ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА  
 УГЛЯХ ОСТРОВА   27 €

Горбыль, запеченный на углях из белого батата и покрытого соусом Picada по-майорски.

ГРУПЕР ПО-МАЙОРСКИ   29 €

Запеченный в духовке групер с местным картофелем и овощами, приготовленными по традиционному рецепту.

ЛАВРАК, ПОЙМАННЫЙ НА ПЛЯЖЕ ЭС-ТРЕНК,  
 ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В СОЛИ.  26 €

Филе лаврака, запеченные в соли, с одичалой копченой спаржей, собранной на острове.



## МЯСНЫЕ БЛЮДА.

ФИЛЕ ЯГНЕНКА ИЗ ПОЛЬЕНСЫ  29 €

Филе ягненка, запеченное на углях, с соусом из травяного ликера и печеной фиолетовой морковкой мини.

БИФШТЕКС ИЗ КОРОТКОГО ФИЛЕЯ КОРОВЫ  
ПОРОДЫ RUBIA MALLORQUINA  27 €

Бифштекс из короткого филея, приготовленный на углях, с соусом из инжира из Льюкмайор и пюре из красного батата.

ПОПЬЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА, ВЫРАЩЕННОГО В КАМПОС,  
ПОД РЕМЕСЛЕННЫМ ПИВОМ SA NOSTRA  20 €

Цыпленок, фаршированный паштетом из Феланич, с соусом из ремесленного пива

ЗАПЕЧЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК  24 €

Порция молочного поросенка, печенного с соусом из черного майоркского трюфеля, с гарниром из местного картофеля.

ТЕЛЯЧЬЯ КОРЕЙКА 22 €

Ребра, запеченные при низкой температуре с местными специями и гарниром из печеного с розмарином картофеля.

ВЕГАНСКОЕ БЛЮДО 20 €

Фальшивый цыпленок, приготовленный в стиле Astir, с абрикосовым соусом, бульгуром и приготовленными на пару овощами.



МЯСНЫЕ БЛЮДА



## ДЕСЕРТЫ .

ПАННА КОТТА ИЗ МЕСТНОГО МИНДАЛЯ 🥜 8 €

Панна котта домашнего приготовления из миндаля в собственном креме с хрустящей корочкой из розмарина.

ТЕПЛЫЙ ЧИЗКЕЙК 🌾 🥛 🥚 10 €

Чизкейк из маонского сыра с бисквитом из инжира и мороженым из инжира, выращенного на Майорке.

СОЛНЦЕ МАОРКИ 🌾 🥛 🥚 10 €

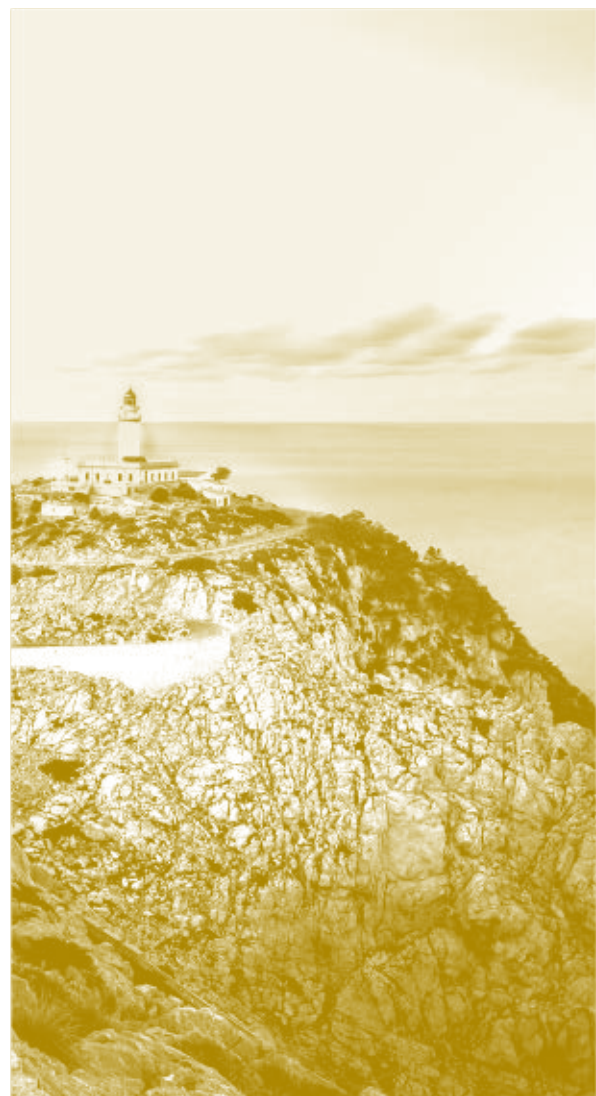
Различные текстуры из шоколада с вкусом местных кулинарных продуктов.

КРЕМ МАЙОРСКИЙ 🥛 🥚 🥜 9 €

Жженный крем с абрикосами из Поррерас.

QUARTOS EMBETUMATS 🥚 🥛 10 €

Пышные порции цитрусового десерта и подрумяненного беже, шоколадное покрытие и соус из апельсинов из Сольера.



— фото: JEFF HARTER

🌾 ГЛЮТЕН 🥛 МОЛОКО 🥚 ЯЙЦО 🥜 ОРЕШКИ 🦞 РАКООБРАЗНЫЕ

🐚 МОЛЛЮСКИ 🍷 СУЛЬФИТЫ 🌿 КУНЖУТ 🧴 ГОРЧИЧНЫЙ 🐟 РЫБА