



КАНПАЙ

ресторан китайской
и японской кухни



МЕНЮ

Сеть ресторанов Канпай уже много лет успешно функционирует на ресторанном рынке города Казани. Наше обширное меню паназиятской кухни разнообразно и нашло много постоянных поклонников в лице жителей и гостей нашего города. Это заслуга нашего шеф-повара из Китая. Периодически мы проводим различные промо-акции, но этого показалось нам мало и чтобы порадовать наших постоянных гостей и привлечь новый сегмент посетителей, мы решили запустить ряд премиальных меню, которые будут иметь разную тематику и отличаться от нашего, наработанного годами формата японской и китайской кухонь.

Совсем недавно в наш проект был приглашён специалист из-за рубежа с более чем 30-ти летним опытом работы в ресторанном сегменте. Это свежий взгляд на существующий формат, новые идеи и процессы. Модератор проекта много путешествовал, работал в интересных проектах за рубежом, а также открывал в составе иностранной команды значимые ресторанные объекты на территории России.

Исследуя потребительский рынок города Казани, родилась идея по блюдам, представленным в первом совместном меню под руководством нашего нового члена команды. На ваш суд мы предлагаем премиальное меню под названием - «ФАНТАЗИИ ПО МАЛЕВИЧУ». Почему такое название, спросите вы..? ответим, что чёрный квадрат, а в нашем случае все блюда подаются на чёрном сланце, даёт автору блюдо безграничную возможность творить на них новое и оригинальное... желаем вам приятного времяпровождения. Пробуйте, оценивайте... мы с удовольствием выслушаем ваши комментарии и пожелания, а также в перспективе будем радовать вас новинками.

СУП БУЙАБЕС

330 г / 136 ккал

Насыщенный рыбный суп из сёмги, судака, мидий и креветок с добавлением овощей и томатов Пилати. Подаётся с крутонами и маслом Кольбье.

480 ₹



СУП МАНЗО

300 г / 36 ккал

Оригинальный итальянский суп на основе говядины - МАНЗО. Слегка острый с большим количеством овощей, дробленых томатов, зелени. Пикантность придаёт маринованный перчикхалапеньо. Подаётся с тостами.

280 ₹

СУП ЛАПША С УТКОЙ

300 г / 71 ккал

Лёгкий суп на утином бульоне с добавлением белых грибов и домашней лапши.

250 ₹



ИНСАЛАТА ди РУККОЛА

190 г / 160 ккал

Лёгкий, свежий микс из рукколы, листьев салата, орешков пинии, сыра Дор Блю, клубники, помидорок черри с кориандровой заправкой.

350 ₺



САЛАТ КАМБОДЖИЯ

200 г / 118 ккал

Паназиатский салат из микса салатных листов, филе тунца, обжаренного в кунжуте, помидоров - конкассе, авокадо, перепелиных яиц под сочной заправкой – дрессинга из яичного желтка, дижонской горчицы и апельсинового фреша.

550 ₺



СЕВИЧЕ НА ЛИМОННОМ АЙСБЕРГЕ

Филе свежей рыбы на Ваш выбор:
(лосось, муксун или тунец),
замаринованное особым способом:
с добавлением фреша цитрусовых,
чили перца и красного лука - шалот.
Подается на льду, с салатом
«Пико де гайо» и крутонами
из багета.

ИЗ ЛОСОСЯ 750 ₺

290 г / 180 ккал

ИЗ МУКСУНА 690 ₺

290 г / 167 ккал

ИЗ ТУНЦА 750 ₺

290 г / 179 ккал



РАВИОЛИ «КОРСАР»

200 г / 233 ккал

Яркое блюдо марроканской кухни
с начинкой из крем-сыра, белых
грибов и креветок на густом
насыщенном соусе Биск
(из морепродуктов и сливок).

390 ₺

ГРЕБЕШОК ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ

140 г / 157 ккал

Композиция из морского
гребешка и запеченной
тыквы под соусом де фондю.
Подается с крутонами.

490 ₺





ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

180 г / 260 ккал

500 ₹

Фирменный рецепт «из-под ножа» нежной говяжьей вырезки, икры лосося и перепелиного яйца. Приправлен Крымским коньяком, подается с тостами и миксом многочисленных добавок по Вашему вкусу.



КРЕВЕТКИ ПО-КОРОЛЕВСКИ

260 г / 128 ккал

800 ₹

Королевские креветки в остром чесночном топленом масле с зеленью в сочетании с печеным в морской соли картофелем айдахо с маслом Кольбье.



УТИНАЯ ГРУДКА

250 г / 272 ккал

Обжаренное филе фермерской утки а ля Шедди под брусничным конфи на подушке из мангового соуса. Прямым дополнением блюду служат слайсы из запеченных яблок с корицей.

550 ₹

СПАГЕТТИ ДЕ ВОНГОЛЕ

370 г / 160 ккал

Сочетание традиционной пасты с ракушками Вонголе, тигровыми креветками, выпаренными на крымском вине из Бахчисарайских погребов, и вялеными на солнце томатами под соусом Песто.

550 ₹





СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

490 г / 221 ккал

Сочный стейк из мраморной говядины под сливочным маслом Мейсон, «тающим у Вас на глазах». Гарнируется овощами гриль, печеной кукурузой, луком-шалот и картофелем айдахо с маслом Кольбье.

970 ₺

*Рекомендуемая степень прожарки – Медиум (средняя).

МУКСУН С ОЗЕРА ЛАБАЗ

320 г / 112 ккал

Обжаренное филе северного муксуна на подушке из гриль - спаржи и сладкого перца с тимьяном. Украшает композицию пышное картофельно-сельдереевое пюре и тыквенно-сливочный соус.

850 ₺



