



Буррата

Тонкие нити моцареллы, напитанные густыми сливками и завёрнутые в мешочек из сырной массы. Каждый такой мешочек ежедневно изготавливается вручную на нашей сыроварне, чтобы радовать Вас бесподобной свежестью и невероятным вкусом!

Burrata Classica

Pouch made of pasta filata cheese is filled with finely sliced thin mozzarella strings soaked in thick cream. Every day in our formaggeria we handcraft fresh pouches of burrata to delight your taste buds with its wonderful flavour.

1600 KZT / 140gr. // 2500 KZT / 250gr.

Буррата с Трюфелем

Не просто сыр, а произведение искусства. Классическая буррата приправлена трюфельной пастой для истинного наслаждения!

Burrata Tartufo

Truly a masterpiece in our cheese selection. A touch of truffle paste to classic burrata creates a pure gastronomic treat!

1800 KZT / 140gr.

Страчателла

Представляет собой ниточки сыра, которые обволакивают чуть солоноватые густые сливки. По фактуре сыр мягкий и нежный. Это настоящий сырный деликатес, родиной которого считается итальянский регион Апулья.

Stracciatella

Fresh cream is mixed with salt and mozzarella curds that have been torn into strings. The final product is rich, creamy, slightly salty and has mild flavour. Authentic delicacy cheese originated in the Apulia region of Italy.

900 KZT / 100 gr.



Скаморца

Полумягкий сыр, текстура которого напоминает моцареллу. Вкус свежей разновидности такого сыра нежный, сладкий, с ароматом молока. Консистенция эластичная, цвет корочки бледно-жёлтый, тела – белый. Копчёный вариант отличается дымным ароматом, текстура более плотная, цвет соломенно-коричневый.

Scamorza

Is a semi-soft white cheese with a texture comparable to that of a firm, dry Mozzarella. Fresh variant of Scamorza has a sweet, mild flavour and milky aroma. The texture of the cheese is elastic; colour is pale yellow on the rind and white in the body. Smoked Scamorza has a smoky flavour, more compact texture and brownish straw colour.

600 KZT / 100 gr.

Фета в масле

Белое золото Греции! Сыр белого цвета, неоднородный, достаточно мягкий, но при этом упругий. Фету невозможно тонко нарезать и намазать на хлеб, сыр выглядит как прессованный творог. Запах Феты скорее творожный, вкус – пресно-солоноватый, его ни с чем не спутаешь! Традиционно греки заливают фету оливковым маслом и подают как самостоятельное блюдо с овощами и оливками.

Feta in oil

White gold of Greece! Feta is a white curd cheese with a crumbly, soft yet springy texture. Due to the curds, Feta cannot be sliced into thin pieces or spooned onto flatbreads. Its lactic aroma and subtle salty flavour are hard to confuse with anything else. Traditionally Greeks sprinkle feta with olive oil and serve it alongside olives and vegetables.

1200 KZT / 100 gr.

Моцарелла

Это мягкий молодой сыр происхождением из южной Италии. Без этого сыра немыслимы многие блюда итальянской кухни и в первую очередь пицца. Именно моцарелла обладает идеальным нейтральным вкусом и специфической структурой, благодаря которой сыр слегка тянется.

Mozzarella

Mozzarella cheese is a young sliceable curd cheese originating in south Italy. It has a mild, slightly sour yet neutral taste and therefore is common in popular Italian dishes and especially pizza. Due to its stringy texture, mozzarella can be stretched and formed into various shapes.

900 KZT / 100 gr.

Качотта

"Качотта" переводится с итальянского как "сырок", что указывает нам на небольшие размеры сыров этого семейства, а также на их нежный и мягкий вкус и непродолжительный период созревания. Качотта — классический столовый сыр, который предпочтительно есть свежим с помидорами или оливками, чтобы по достоинству оценить его чуть сладковатый нежный молочный вкус. Впрочем, не менее хорош он для приготовления горячих бутербродов (сыр хорошо плавится) и самых различных блюд, а можно нарезать его на тонкие полоски и добавить в салаты.

Caciotta

"Caciotta" means "tiny cheese" in Italian and describes a wide range of simple, rural cheeses with mild flavour and brief ageing period. Caciotta has a bit sweet, milky and mild taste and goes well with fresh tomatoes and olives. Thanks to its excellent melting qualities, Caciotta is perfect for hot sandwiches and other cheesy dishes. It is also a good ingredient for salads when cut into thin sticks.

800 KZT / 100 gr.

Рикотта

Невероятно нежный сливочный вкус и приятная текстура - вот, что сопровождает этот традиционный итальянский сыр с самого момента его создания. Рикотту отличает белый цвет, сравнительно высокое содержание влаги, чуть сладковатый вкус и выраженная зернистость. В процессе производства используют сыворотку, оставшуюся от других ремесленных итальянских сыров.

Ricotta

This traditional Italian cheese possess incredibly mild, creamy flavour and smooth texture from the very moment of its production. Snowy white ricotta is mildly sweet in flavour, while grainy and moist in consistency. Cheesemakers use milk whey left over from the production of artisan Italian cheese to produce ricotta.

300 KZT / 100 gr.

Халуми

Солоноватый, нежно-пряный, со своеобразным кисломолочным вкусом и запахом кипрский сыр Халуми любим всеми, кто его однажды попробовал. Сыр Халуми - это еще и оригинальный вклад кипрского народа в мировое кулинарное искусство.

Halloumi

Halloumi is a Cypriot cheese with a mild-savoury and slightly salty flavour imbibed from the brine preserve. It is going to be among your favourites after you try it! Halloumi is also an essential part of Cyprian culture and a major contribution to world culinary art.

800 KZT / 100 gr.

Качотта с трюфелем

"Качотта" переводится с итальянского как "сырок", что указывает нам на небольшие размеры сыров этого семейства, а также на их нежный и мягкий вкус и непродолжительный период созревания. Качотта — классический столовый сыр, который предпочтительно есть свежим с помидорами или оливками, чтобы по достоинству оценить его чуть сладковатый нежный молочный вкус. Впрочем, не менее хорош он для приготовления горячих бутербродов (сыр хорошо плавится) и самых различных блюд, а можно нарезать его на тонкие полоски и добавить в салаты. Классическая качотта приправлена трюфельной пастой для истинного наслаждения!

Caciotta tartufo

"Caciotta" means "tiny cheese" in Italian and describes a wide range of simple, rural cheeses with mild flavour and brief ageing period. Caciotta has a bit sweet, milky and mild taste and goes well with fresh tomatoes and olives. Thanks to its excellent melting qualities, Caciotta is perfect for hot sandwiches and other cheesy dishes. It is also a good ingredient for salads when cut into thin sticks.

900 KZT / 100 gr.