

КАФЕ БАР «АРБУЗ»



- **«КАФЕ БАР АРБУЗ»** открыт на территории бахчевого поля в с. Забузан Красноярского района города Астрахань. В кафе вы можете отведать самые необычные блюда и напитки из арбуза. Приятно провести время с семьей с друзьями и детьми. Почувствовать себя фермером участвуя в сборе, поливе. На территории кафе можно понаблюдать за мастер классом по карвингу.



Основные Блюда Меню

Арбузы маринованные , Арбузный кулер, Варенье из мякоти арбуза, Мед из арбуза, Арбуз квашенный , Жаренный арбуз, Арбузное желе ,Арбузный шейк Салат из арбуза с сыром, Мармелад из арбузных корок , Мороженное из арбуза.



Описание интерьера

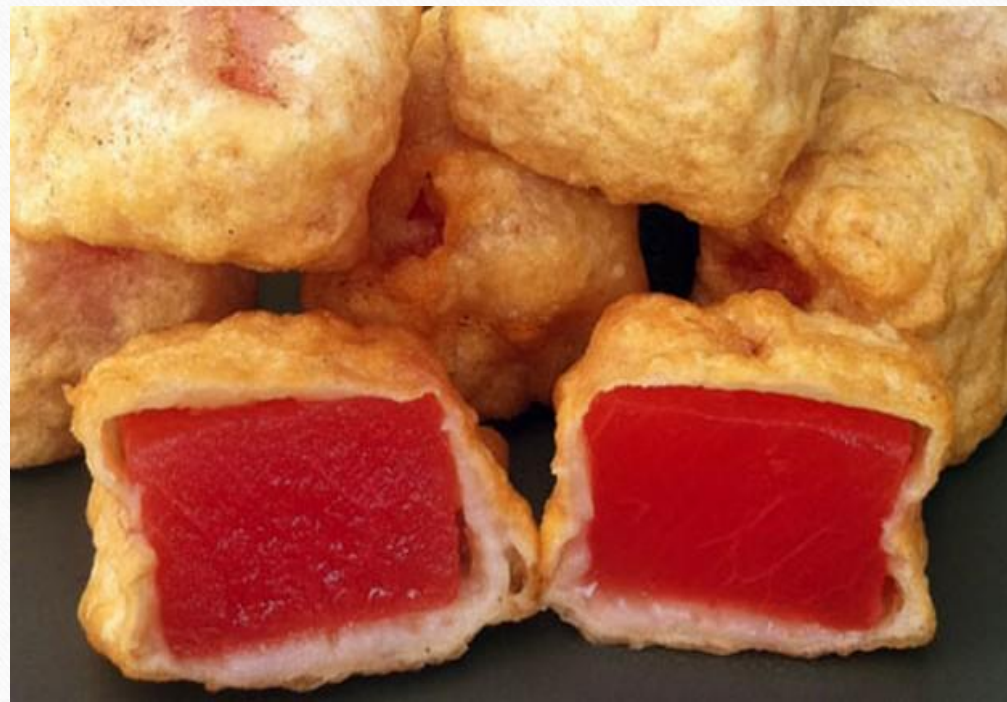
Естественное освещение, уютная атмосфера, удобные мягкие зоны, более 20-ти посадочных мест, и приятная музыка дают возможность насладиться блюдами прямо на свежем воздухе. У нас вы можете понаблюдать за мастер классом по карвингу и поучаствовать в сборе арбузов с поля. Каждый десятый арбуз можно забрать с собой. «Кафе Бар Арбуз» ждет Вас в гости с семьей, друзьями и коллегами!



На наших фуршетах Вы обязательно найдете идеальную закуску для себя!



Основные блюда меню



Жаренный арбуз

- Арбуз вымыть, разрезать пополам, срезать корку, а мякоть, удаляя семечки, нарезать небольшими кубиками и обвалить в муке. Приготовить кляр: крахмал развести в половине стакана воды, ввести яичные белки и размешать до киселеобразного состояния. В эту смесь опустить кусочки арбуза и тщательно перемешать, чтобы равномерно покрылись тестом. В сотейнике хорошо разогреть растительное масло, опустить в него по одному арбузные ломтики и жарить, пока они не покроются твердой корочкой, после чего снять сотейник с огня и в течение еще одной минуты продолжать обжаривание. Когда кусочки арбуза приобретут светло желтый цвет, выложить их в тарелку. Когда они остынут посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Салат из арбуза с сыром фета

- Арбузную мякоть нарезать кубиками 1x1 см. Сыр порезать примерно такими же кубиками. Базилик измельчить, отложив в сторону несколько листочков для украшения салата. В салатнике смешать арбуз, сыр и зелень. В баночке с закручивающейся крышкой соединить бальзамический уксус и оливковое масло. Хорошенько встряхнуть, чтобы уксус и масло перемешались. Полить салат получившейся заправкой, осторожно перемешать и убрать в холодильник примерно на 20-30 минут. Салат готов.



Торт из арбуза

- Моем арбуз и обрезаем его с двух сторон. Сбоку делаем надрез вдоль по всей длине корки. И вырезаем цилиндр.
- Кладем арбузную заготовку на тарелку и ставим в морозилку на несколько минут.
- В это время готовим шоколадную глазурь. На водяной бане растапливаем, непрерывно помешивая, шоколад вместе со сметаной или сливками.
- Как только масса станет однородной, снимаем глазурь с плиты. Если десерт предназначается для взрослых, то очень кстати в глазурь добавить ложку коньяка или рома.
- Достаем наш арбуз из морозилки. За это время он слегка "прихватился" по поверхности морозом. Можно подморозить его и подольше (до 30 минут), чтобы десерт был еще более освежающим. Сразу же наносим на поверхность арбуза глазурь. Она будет быстро застывать и хорошо "приклеится" к нашей заготовке.



«КАФЕ БАРА АРБУЗ»

Наши блюда из арбуза подарят вам удивительный и такой разный вкус, наполнят вашу жизнь бодростью и заставит улыбаться каждому дню!

