

JEROME

RISTORANTE

ПАСХА

Pasqua



2025

Пасха (на итальянском — Pasqua) — один из важнейших праздников как в православной, так и в католической вере.



Но если в католических странах первостепенное значение отдаётся Рождеству, то в православной культуре на первом месте всегда была Пасха, во время которой семьи собираются со своими близкими, чтобы вместе отметить этот светлый праздник, и накрывают стол самыми вкусными блюдами, которых были лишены во время строгого Великого Поста.

В этом году мы составили для вас специальный пасхальный каталог с традиционными праздничными блюдами и атрибутами, чтобы вы могли подготовиться к Пасхе, потратив минимум времени, зная, что на вашем столе будет всё только самое лучшее.

Panettone



В этом году мы нашли невероятных мастеров своего дела, которые испекли для нас такой вкусный Панеттоне, что сами итальянцы позавидовали бы.



ОПИСАНИЕ:

Следуя традициям, они берут лучшую итальянскую муку, смешивают её с миндальной мукой, добавляют яйца, новозеландское масло, твёрдую закваску *Lievito Madre*, сами готовят цукаты, двое суток вымачивают изюм в порто, а затем ещё 36 часов буквально живут рядом с тестом, вкладывая в него всю свою заботу и любовь.

В результате получается максимально сочные и идеально пористые панеттоне, которые хочется съесть до последней крошки. А ещё наши панеттоне сразу ждут вас в подарочных коробках, чтобы вы могли порадовать ими тех, кого любите.



Panettone Classico

СОСТАВ:

мука итальянская, мука миндальная, новозеландское сливочное масло, яйца, твердая закваска Lievito Madre, цукаты, цедра апельсина, изюм

Вес: 600 г

СТОИМОСТЬ: 3 900 руб.

КЛАССИЧЕСКАЯ ТВОРОЖНАЯ ПАСХА



СОСТАВ:

творог, желток пастеризованный, сливки, паста ванильная, сливочное масло, желатин, цукаты апельсин, изюм черный, амаретто, песочное тесто, белый шоколад

Вес: 800 г

СТОИМОСТЬ: 2 950 руб.

ОПИСАНИЕ:

Нежная и традиционная творожная пасха с домашними цукатами, декорированная бельгийским шоколадом. Помимо того, что наша творожная пасха сама по себе является потрясающим десертом, чтобы получить запредельное удовольствие, её также можно использовать как намазку для панеттоне. А после праздника, если она вдруг останется, мы рекомендуем её как идеальный вариант для завтрака.

ФИСТАШКОВАЯ ТВОРОЖНАЯ ПАСХА



СОСТАВ:

творог, сахарный песок, сливочное масло, яйцо, сливки 35%, масло какао, фисташковая паста, сушеная клюква, карамелизированные фисташки

Вес: 800 г

СТОИМОСТЬ: 3 500 руб.

ОПИСАНИЕ:

Воздушная творожная пасха с фисташками, с одной стороны, традиционное блюдо пасхального стола, с другой — его изюминка. В нашем авторском исполнении эта пасха станет не только украшением праздничного стола, но и хорошим подарком друзьям или близким.

ПАСХАЛЬНЫЙ СЫРОК JEROME



СОСТАВ:

творог, сахарная пудра, сгущенное молоко, масло сливочное, масло какао, ванильная паста, белый шоколад, свежий манго, пюре манго, пюре маракуйи, сахар

Вес: 100 г

СТОИМОСТЬ: 590 руб.

ОПИСАНИЕ:

Нежный и очень красивый глазированный сырок с сочной начинкой из манго и маракуйи — это ещё один вариант для подарка друзьям или нестандартного украшения пасхального стола. Вкус, знакомый с детства, делает его идеальным десертом для любого случая.

Secondo



В Италии основным блюдом на пасхальном столе является ягненок — настолько же вкусный, насколько сложный в приготовлении. Но в этом году все сложности мы возьмём на себя и приготовим его в лучшем виде, специально к вашему праздничному столу. А вам останется лишь разогреть его перед подачей.

Brasato di agnello con verdure



ТОМЛЕНАЯ ЛОПАТКА ЯГНЕНКА С ОВОЩАМИ

СОСТАВ:

лопатка ягненка, свежие травы, тимьян, розмарин, шалфей, морковь, молодой азербайджанский картофель, перец чили, маринованные артишоки, горошек зеленый лопатка, лук порей, тимьян, петрушка, лук шнитт

Вес: 2,5 кг

СТОИМОСТЬ: 15 000 руб.

ОПИСАНИЕ:

Нежная и сочная лопатка ягненка, которая маринуется в травах и специях, а после томится при низкой температуре на протяжении 24 часов. Блюдо аккуратно упаковано в красивую коробку и подготовлено в таком виде, чтобы вы могли только распаковать, переложить на противень и отправить его разогреваться в духовку. Точная инструкция по разогреву прилагается к каждому ягненку. Блюдо рассчитано на четверых.

Altro



ЛЬНЯНАЯ ПАСХАЛЬНАЯ ДОРОЖКА JEROME & КРЕСТЕЦКАЯ СТРОЧКА

Размер: 30×50 см

СТОИМОСТЬ: 2 990 руб.

Результат совместного творчества команды Jerome и наших друзей и партнеров из Крестецкой строчки. Такие дорожки принято использовать для освещения пасхальных корзин в храме и украшения праздничного стола. Натуральный лён, авторский узор в виде вышитой веточки мирта, наша любимая строчка «жучок» и фирменная упаковка. Идеальный подарок себе и близким, приобрести который можно только в Jerome.

JEROME

RISTORANTE

ПАСХА

Pasqua

JEROME

918 - 69 - 20

БОЛЬШАЯ МОРСКАЯ УЛ.

25

JEROMERESTAURANT.RU