

Закуски



ИТАЛЬЯНСКИЕ КОЛБАСЫ | 80 г

380

- Колбаса фелино (сыровяленая полусухая колбаса, основная специя черный перец)
- Колбаса сопрессата (засоленная и выдержанная под прессом сыровяленая колбаса с небольшим количеством сала, имеющая своеобразный вкус и аромат)
- Колбаса коппа (сыровяленая колбаса из свиной шеи).

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА | 320 г

420

Паштет из печени цыпленка, сыр филадельфия, украшают слайсами редиса, подается с яйцом пашот и гренками из чёрного хлеба.

ОЛИВКИ | 150 г

450

Греческие оливки Каламата, Selia

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАН | 250 г

480

Слайсы баклажана обжариваются на сковороде, с добавлением растительного масла, затем скручиваются в рулеты с начинкой из грецкого ореха, кинзы, чеснока, майонеза, перца чили, соли и молотого черного перца. Украшаются виноградом и кинзой.

ТАР ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ | 170 г

620

Сырое филе говядины, красный лук, огурцы маринованные, каперсы, желток куриного яйца, паприка, трюфельное масло.

Декорируются слайсами пармезана и гренками из ржано-пшеничного хлеба.

ТАР ТАР ИЗ ТУНЦА | 210 г

620

Сырое филе тунца нарезается мелким кубиком, заправляется соевым соусом с добавлением оливкового масла.

Подается на подушке из гуакомоле (толченый авокадо с добавлением лука-шалот, томатов, сока лайма, перца чили, сахара, соли) и с крутоном из чёрного хлеба.

ТАР ТАР ИЗ ЛОСОСЯ | 150 г

920

Сырое филе лосося с каперсами, соевым соусом и оливковым маслом.

Подается с гренками из ржаного хлеба и украшается зеленым луком.

ИТАЛЬЯНСКИЕ АНТИПАСТИ | 260 г

920

Пармезан, камамбер, нарезанная тонкими слайсами сыро-вяленая ветчина - шпек, колбаса Спьяната Романо, зеленые маслины, вяленые томаты, маринованные артишоки, хлебный тост.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА | 300 г

920

Пармезан, Копченая Скоморца, Горгонзола, Камамбер, мед, виноград, грецкий орех.

МЕНЮ



Салаты

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 300 г	470
Огурец, томаты, паприка, оливки с косточкой, красный лук, Заправляется пряным оливковым маслом.	
САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ 220 г	490
Микс-салат, копченая треска, картофель бейби (обжаривается на сливочном масле с розмарином, тимьяном и чесноком) томаты черри, свежий огурец, перепелиное яйцо, оливковое масло, тайская заправка (рыбный соус, соль, сахар, лайм-лимон fresh, чеснок, кинза, чили-мини).	
САЛАТ ТБИЛИСИ 250 г	520
Микс салат, отварной язык, паприка, огурцы, томаты, красный лук, чеснок, кинза, соль, перец чили, зира. Заправляется оливковым маслом и бальзамическим уксусом.	
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ 260 г	520
Микс салат, томаты, обжаренные баклажаны в темпуре, крем-чиз, грецкий орех, кинза. Заправляется кунжутным маслом в сочетании со сладким соусом чили.	
ЦЕЗАРЬ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА / КРЕВЕТКАМИ 230 / 210 г	550 / 600
Куриное филе / маринованные креветки (маринад: соль перец, чили, чеснок, тимьян, розмарин), салат ромейн, черри, пармезан. Заправка из оливкового масла, анчоусов, желтка, пармезана, чеснока и лимонного сока. Подается с гренками белого хлеба.	
МИКС-САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ 190 г	620
Микс салат, авокадо, маринованные тигровые креветки (маринад: соль перец, чили, чеснок, тимьян, розмарин) томаты черри, зеленый лук. Заправляется лимонным дрессингом (оливковое масло, лимонный фреш, морская соль).	
САЛАТ С КРАБОМ 220 г	990
Микс-салат, черри, свежий огурец, авокадо, краб роза, медово-лаймовая заправка (мед, лайм fresh, оливковое масло).	

ДОСТАВКА В НОМЕР

+7 (931) 376 77 76 или 1010 из номеров

Заказы принимаются с 12:00 до 22:30

Минимальный заказ от 1 000 рублей.

Сервисный сбор 10% от суммы заказа или 300 рублей при меньшей сумме заказа.



Супы

ХОЛОДНЫЙ БОРЩ 250 мл	300
Холодный суп со свежим редисом, огурцом, отварным картофелем, говядиной, горчицей, зеленью и отварным яйцом. Подается со сметаной.	
ОКРОШКА НА КВАСЕ 420 мл	300
Холодный суп с ростбифом, свежим огурцом, редисом, отварным куриным яйцом, зелёным луком, заправляется квасом с добавлением горчицы и хрена.	
ОКРОШКА НА КЕФИРЕ 240 мл	300
Ростбиф, свежий огурец, редис, отварное куриное яйцо, зеленый лук заправляется кефиром с добавлением горчицы и хрена.	
ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП 250 мл	380
Куриный бульон, лапша домашняя, куриное бедро, морковь, лук, зелень (Петрушка).	
ДОМАШНИЙ БОРЩ 450 мл (+40 мл хреновуха)	450
Суп на говяжьем бульоне с добавлением моркови, лука, чеснока, говядины, капусты, свекольного фреша, свеклы, уксуса, сахара, посыпается петрушкой. Подается со сметаной, зеленым луком, гренками и салом.	
ГАСПАЧЧО 300 мл	550
Томаты в собственном соку со свежим огурцом, печеной паприкой, чили перцем, чесноком, базиликом, прованскими травами и оливковым маслом измельчаются в пюре и подается с поджареными маринованными креветками.	
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СУП 350 мл	720
Суп на основе густого рыбного бульона с добавлением кальмара, креветок, мидий, лосося или судака, соуса наполи, креветочного биска, лука, томатов черри, чеснока, оливкового масла, украшается петрушкой. Подается с гренками Чиабатта.	
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 200 г	250
4 вида хлеба (черный, белый, кукурузный и грисини). Подается со сливочным маслом с зеленью и чесноком.	

МЕНЮ

Паста и ризотто

СПАГЕТТИ ПОМИДОРНИ | 250 г 380

Спагетти, томаты в собственном соку, лук, чеснок, оливковое масло, базилик, черри.

ПЕННЕ С ИНДЕЙКОЙ И СОУСОМ ПЕСТО | 300 г 520

Индейка, чеснок, лук шалот, сливки, вяленые томаты, масло оливковое, кедровый орех, соль, пармезан, базилик.

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА | 230 г 520

Обжаренный бекон, чёрный молотый перец, паста спагетти, соус на основе куриного желтка, сливок и пармезана.

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ | 280 г 680

Паста тальятелле (собственного изготовления), брокколи, сливки 33%, филе свежего лосося, соль и перец.

ПАСТА С КРАБОМ | 285 г 960

Спагетти, лук шалот, чеснок, соус "наполи", сливки, спаржа, сливочное масло, микрозелень, камчатский краб.

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ | 240 г 620

Рис карнаролли, белое вино, грибной бульон, грибной мусс, сливочное масло, белые грибы, сыр пармезан, петрушка, оливковое масло, чеснок. Украшается слайсом белого гриба.

РИЗОТТО С КРАБОМ | 300 г 920

Обжаренный рис карнарولي с чесноком и луком запаривается белым вином со сливками с добавлением сливочного масла, соуса "наполи" и мясом камчатского краба.

ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ | 320 г 950

Кальмар, креветка, осьминог, мидии обжариваются с чесноком и луком шалот на сковороде с добавлением томатов черри, белого вина, сливочного масла и рыбного биска. Украшается мелко рубленой петрушкой.

ДОСТАВКА В НОМЕР

+7 (931) 376 77 76 или 1010

Заказы принимаются с 12:00 до 22:30

Минимальный заказ от 1 000 рублей.

Сервисный сбор 10% от суммы заказа или 300 рублей при меньшей сумме заказа.



Горячее

БЕДРО ЦЫПЛЕНКА В СОУСЕ НАПОЛИ | 370 г

480

Куриное бедро без кости обжаривается с чесноком, луком и чили перцем, добавляется соус «Наполи», каперсы, маслины, соль, перец, тимьян и белое вино. Подается с пюре (картофель, сливочное масло, молоко, соль).

БЕФСТРОГАНОВ С ГРЕЧЕЙ | 380 г

580

Говядина слайсами обжаривается со сметаной, сливками, томатной пастой с грибами вешенками, шампиньонами и луком и гречей. Подается с маринованными огурцами.

ФАРШИРОВАННЫЙ КАЛЬМАР | 205 г

780

Классическое итальянское блюдо – кальмар фаршируется креветками, кальмаром и цукини со сливками с добавлением чеснока, лука шалот, белого вина и мякоти белого хлеба. Тушится в соусе «Наполи».

ЯГНЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ С МОРКОВЬЮ | 300 г

820

Филе ягненка в сувиде маринуется в травах с оливковым маслом (тимьян, кориандр, черный перец, паприка). Подается в соусе демиглас с запеченной морковью.

СИБАС ПО СИЦИЛИЙСКИ | 350 г

920

Филе сибаса тушится в бульоне (рыбный бульон и биск, лук шалот, чеснок, белое вино, тимьян, базилик, петрушка) с овощами (пряный картофель, оливки, черри, каперсы).

ТАЛЪЯТТА ИЗ ТУНЦА С АРТИШОКАМИ | 315 г

990

Тунец маринуется солью, перцем, мелко нарезанным укропом, зеленым луком и петрушкой. Обжаривается на сковороде и подается с салатом из каперсов, красного лука, таджасских оливок, артишоков, огурцов и черри.

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ С ШАМПИНЬОНАМИ | 260 г

990

Говядина, шампиньоны, пряное масло из трех видов паприки, чеснока и ароматных трав. Медальоны из говяжьей вырезки обжариваются на гриле и подаются с жареными шампиньонами.

МЕНЮ



Гарниры

КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ 180 г	220
Дольки картофеля маринуются чесноком и оливковым маслом, запекаются с розмарином в коже с добавлением перца, чеснока и оливкового масла.	
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г	220
Картофель фри обжаренный во фритюре.	
РИС БАСМАТИ 120 г	220
Отварной рис басмати со сливочным маслом.	
МИКС-САЛАТ С ЧЕРРИ 120 г	250
Микс салат, томаты черри, оливковое масло, соль, перец.	
ОВОЩИ ГРИЛЬ 150 г	280
Кабачки / цуккини, баклажан, 3 вида перца, шампиньоны, маринованные солью, перцем, прованскими травами и оливковым маслом и чесноком. Обжариваются на гриле.	
БРОККОЛИ НА ПАРУ 120 г	350
Брокколи приготовленные на пару с солью и оливковым маслом.	
ЖАРЕНый ШПИНАТ С ЧЕСНОКОМ 230 г	450
Молодые листья шпината обжариваются со слайсами чеснока, соли, перца. Подается с лимоном.	
СПАРЖА ГРИЛЬ 100 г	600
Припущенная спаржа обжаривается на гриле с солью и перцем, украшается соусом сальса.	

Соусы | 50 г | ЕДИНАЯ ЦЕНА - 100 РУБЛЕЙ

ПЕРЕЧНЫЙ

Маринованный перец горошком, чеснок, сливочное масло, коньяк, сливки 33%.

ШАШЛЫЧНЫЙ

Зеленый лук, чеснок, укроп, петрушка, кинза, томаты, кориандр, соль, сахар, перец.

САЛЬСА

Три вида паприки, тимьян, оливковое масло, чеснок, прованские травы.

СЛИВОЧНОЕ ВИНО

Лук шалот, чеснок, тимьян, белое вино, сливочное масло, соль, перец, сливки.

ЛИМОННЫЙ

Лимонный сок, оливковое масло, соль морская, перец.

НЬЮ-ЙОРК

Томаты в собственном соку, устричный соус, перец чили, чеснок, бальзамический уксус, сахар, соевый соус, соус сладкий чили, лук репчатый.

Grill мясо

СВИНЫЕ РЕБРА 300 г	520
Маринуются в соусе из томатной пасты, имбиря, оливкового масла, чеснока, чили, меда, соевого соуса, виски Jack Daniels и чёрного молотого перца. Готовится в су-вид, глазируется соусом барбекю, обжаривается на гриле.	
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ 360 г	580
Бедро в домашнем маринаде – красная паприка, лук белый, чеснок, травы, домашний майонез. Подается с овощным салатом из огурцов, томатов, красного лука и зелени. Соус – Шашлычный.	
СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ 260 г	600
Стейк из филе грудки индейки, маринуется солью, смесью перцев и растительным маслом. Обжаривается на гриле и подаётся с пряным оливковым маслом и соусом сливочное вино.	
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 410 г	720
Свиная шея в домашнем маринаде – красная паприка, лук белый, чеснок, травы. Подается с овощным салатом из огурцов, томатов, красного лука и зелени. Соус – шашлычный.	
СТЕЙК ТОП-БЛЕЙД 175 г	890
Топ-блейд это самая нежная часть лопатки. Жарим, солим, перчим. Подается без соуса.	
ФЛАНК 175 г	890
Пашина-отруб из брюшной части. Жарим, солим, перчим. Подается без соуса.	
ТАЛЬЯТТА ИЗ ГОВЯДИНЫ 300 г	990
Тальятта из стейка стриплойн с салатом руккола, томатами черри, слайсом пармезана, оливковым маслом, заправляется соусом ворчестер с пряными травами. Подается с лимоном и пряным соусом сальса.	
СТЕЙК СКЁРТ 175 г	1 300
Скёрт (он же мачете), вырезается из диафрагмы быка - тонкой волокнистой части, отделяющей грудину от брюшины. Соль, перец. Подается без соуса	
СТРИПЛОЙН 290 г	1 900
Стейк из поясничной части, тонкий филейный край. Обжаренный на огне, подаётся с морской солью, смесью перцев и соусом Нью-Йорк.	
КАРЕ ЯГНЕНКА 350 г	1 950
Мясо ягненка на косточке. Имеет легкий аромат баранины. Подается с соусом демигляс и наршарабом.	
РИБАЙ 290 г	2 350
Классический стейк обжаренный на огне, подаётся с морской солью, смесью перцев и соусом Нью-Йорк.	
АССОРТИ МЯСНОЕ 750 г	2 600
Шашлык из свинины, шашлык из курицы, каре ягненка, ребра свиные, говяжья вырезка. Подается с двумя видами перцев: болгарский и чили. Соус Нью-Йорк.	

Grill рыба и морепродукты

КАЛЬМАР 260 г	600
Филе кальмара, маринуется в соли, смеси перцев, чесноке и растительном масле. Обжаривается на гриле и подаётся с пряным оливковым маслом и лимоном.	
СИБАС 1 шт 300-400 г	890
Сибас другими словами «морской волк», можно отнести к рыбам премиум класса, а все потому, что в ней необычайно мало костей, а само мясо очень нежное и имеет очень тонкий вкус. Сибас маринуется пряным оливковым маслом, чесноком и пряными травами. Подается с лимоном. Украшается пряным соусом сальса.	
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ 205 г	920
Стейк из лосося на гриле, также можно приготовить на пару. Подается с лимоном.	
СТЕЙК ИЗ ТУНЦА 200 г	920
Стейк из тунца. Готовится на гриле прожарка medium rare. Поливается пряным оливковым маслом.	
АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ 310 г	990
Креветки на гриле с чесноком, черри, чили, микс салатом, оливковое масло, соль, перец, тимьян, лимон.	
АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ 790 г	3 500
Аргентинские креветки, тигровые креветки, филе сибаса, осьминог, кальмар, тунец. Подается с микс салатом и помидорами черри. Украшается лимоном, соусом сальса и микро зеленью. Соус - сливочное вино.	

ДОСТАВКА В НОМЕР

+7 (931) 376 77 76 или 1010

Заказы принимаются с 12:00 до 22:30

Минимальный заказ от 1 000 рублей.

Сервисный сбор 10% от суммы заказа или 300 рублей при меньшей сумме заказа.



Бургеры

БУРГЕР СТАРАЯ КЛАССИКА | 380г

550

Булочка для гамбургера, соус для бургера, салат фрилисс, маринованные огурцы, томаты, котлета из мраморной говядины, сыр Чеддер, красный лук и соус BBQ.

БУРГЕР С БЕКОНОМ И ГРИБАМИ | 350 г

570

Булочка для гамбургера, соус для бургера, салат фрилисс, томаты, котлета из мраморной говядины, бекон, красный лук и грибной жульен, маринованные огурцы.

ДЬЯВОЛО БУРГЕР | 340 г

590

Булочка для гамбургера, соус для бургера, салат фрилисс, халапеньо, томаты, котлета из мраморной говядины, сыр Чеддер, карамелизованный лук и соус Ширача (чили, коричневый сахар, чеснок, белый уксус, соль).



BURGER MENU

Десерты

МОРОЖЕНОЕ | 70 г

120

Один шарик в ассортименте:

фисташковое, солёная карамель, бабл-гам, шоколадное с крошкой, сливочное, сорбетты: малиновый, яблочный, лимонный.

МЕДОВИК | 120 г

350

Медовые коржи, пропитанные сливочным кремом, декорируются медом.

Состав; мука, яйцо, сливочное масло, мёд, сгущенное молоко, ванилин, соль, сахар.

ТИРАМИСУ | 130 г

350

Итальянский многослойный десерт, в состав которого входят:

какао, кофе, заварной крем, сыр маскарпоне и печенье савоярди.

Подается с ягодами.

НАПОЛЕОН | 200 г

350

Хрустящие коржи слоеного теста, заварной сливочный крем:

сливки, сахар, желток, ванилин, крахмал, декорируется крошкой из слоеного теста.

АННА ПАВЛОВА | 120 г

350

Состав: яйцо, сахар, фундук, сливочный сыр, сливки, сахар, шоколад, масло сливочное, ягоды.

ТОРТ АЙСБЕРГ | 130 г

380

Холодный десерт с вяленой брусникой, сливочным кремом и ягодными чипсами.

ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ | 240 г

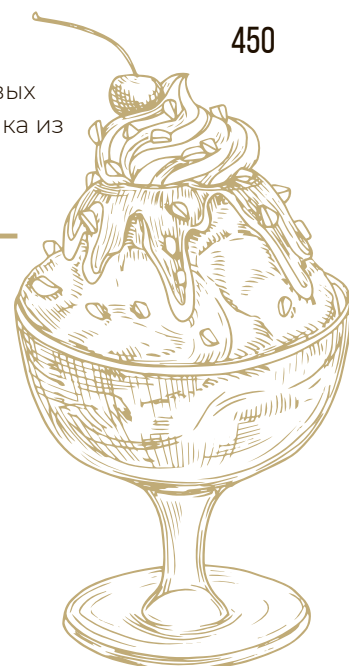
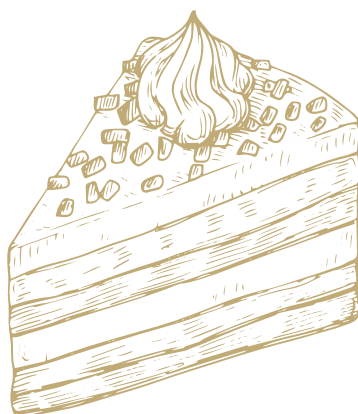
450

Песочное тесто, груша карамелизуется с сахаром и сливочным маслом, добавляется горгонзола, подается с шариком лимонного сорбета и опаленной меренгой.

ЛЕСНОЙ ТОРТ | 145 г

450

Авторский торт со вкусом лесных грибов подарит вам оригинальность вкусовых сочетаний в нежном десерте. Лесной ореховый дакуаз с шоколадом, прослойка из сырного крема со вкусом лесных грибов и клюквы.



Напитки

Горячие напитки

ЭСПРЕССО / ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	150 / 270
АМЕРИКАНО	150
КАПУЧИНО	200
ЛАТТЕ	250
РАФ	330
ГЛЯССЕ	290
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	250
ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ 0.4 / 0.8	200 / 320

Холодные напитки

ЯГОДНЫЙ МОРС 0.2	150
PEPSI / MIRINDA / 7UP 0.25	180
ЛИМОНАД «ЖЕМЧУЖИНА» 0.35 / 1 л	200 / 490
СОК «Я» В СТЕКЛЕ 0.2	200
СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ	250
<i>апельсин / грейпфрут / яблоко / морковь-сельдерей / морковный</i>	
ВОДА	
DAUSUZ 0.275 / 0.85	190 / 360
SANPELLEGRINO 0.25	250

Милк шейки

ВАНИЛЬ, ШОКОЛАД, КЛУБНИКА	300
<i>Топпинги</i>	50

