

ЗАКУСКИ

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>КАПРЕЗЕ</u> – СЫР МОЦАРЕЛЛА СО СПЕЛЫМИ ПОМИДОРАМИ, С БАЗИЛИКОМ И СОУСОМ ПЕСТО	250	450
<u>НАРЕЗКА РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ</u> С МАЛОСОЛЕННОЙ/ СЕМГОЙ, РЫБНЫМ БАЛЫКОМ И ВЯЛЕНЫМ КАЛЬМАРОМ. ПОДАЮТ С ЗЕЛЕНЬЮ, ОЛИВКАМИ И ЛИМОНОМ	120/50/50	690
<u>КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА</u> С ЧЁРНЫМ КУНЖУТОМ И ИМБИРЁМ (ТУНЕЦ, ИМБИРЬ, МАСЛО ОЛИВКОВОЕ, УКСУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ, КУНЖУТ)	90/30	390
<u>КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОГО МЯСА</u> С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ПАРМЕЗАНОМ	150	500
<u>МОРЕПРОДУКТЫ</u> НА ГРИЛЕ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ. ПОДАЮТ С СОУСАМИ. КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРЫ, ОСЬМИНОЖКИ, ШАШЛЫЧКИ ИЗ СЕМГИ, ЧЕРРИ, ЛИМОН, ПЕРЕЦ, СОУСЫ (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 45 МИНУТ)	720/120/ 100	2800
<u>КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ</u> ОСТРЫЕ, ЖАРЕННЫЕ, В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН	100/50	750
<u>КРЕВЕТКИ (БЕЗ ГОЛОВЫ) КОРОЛЕВСКИЕ, ЖАРЕННЫЕ, ОСТРЫЕ</u>	3А 100 ГР	650
<u>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ</u> (С ГОЛОВОЙ)	120	700

САЛАТЫ

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ И МАЛОСОЛЁНОЙ СЁМГОЙ</u> (М/С СЕМГА, КРЕВЕТКИ, ЗЕЛЕНЬ, СЫР, МАСЛИНЫ, ГРЕНКИ)	200	590
<u>САЛАТ ТРЕНТИНСКИЙ</u> С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, РУККОЛОЙ, ПОМИДОРКАМИ ЧЕРРИ И ПАРМЕЗАНОМ	200	750
<u>САЛАТ ИЗ ЛОСОСЯ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА ПОД СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ И ЗЕЛЁНЫМ ЯБЛОКОМ</u>	180	380
<u>УТИНАЯ ГРУДКА С ПЕРСИКОМ И АВОКАДО.</u> ПОДАЮТ ПОД АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ С МЯТОЙ И ПАПРИКОЙ	70/120	490
<u>«ЦЕЗАРЬ» С ПЕРСИКАМИ, КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ЧИПСАМИ ИЗ БЕКОНА</u> ФИЛЕ КУР, ЗЕЛЕНЬ, ПЕРСИКИ, ГРЕНКИ, БЕКОН, ТОМАТЫ	200	360
<u>ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С ПЕЧЁНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ И КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ</u>	200	490
<u>САЛАТ «ЛЕОН» ИЗ ТЁПЛОЙ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ПЕЧЁНЫМИ ПОМИДОРАМИ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И КАПЕРСАМИ</u>	200	440

ПАСТА, РИЗОТТО

(ЛЮБАЯ ПАСТА ИЗ ТЕСТ-БОКСА НА ВАШ ВЫБОР)

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>ПАСТА ПО-МИЛАНСКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ПОД ПАРМЕЗАНОМ</u> <i>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 750 ККАЛ</i>	300	580
<u>ФЕТУЧЧИНИ/ТАЛЬЯТЕЛЛЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ПОДКОПЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА И КРАСНОЙ ИКРОЙ</u> <i>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 850 ККАЛ</i>	350	520
<u>ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ ПОД ПАРМЕЗАНОМ</u> <i>СЛИВКИ СВЕЖИЕ, ПАСТА, КРЕВЕТКИ, МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ, ЧЕСНОК, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, ПАРМЕЗАН</i> <i>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 760 ККАЛ</i>	300	580
<u>ПАСТА «КАРБОНАРА» С ПАРМЕЗАНОМ</u> <i>СЛИВКИ СВЕЖИЕ, ПАСТА, КАРБОНАТ, ЧЕСНОК, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, ПАРМЕЗАН</i> <i>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 880 ККАЛ</i>	350	450
<u>РИЗОТТО КАРТЕЗИАНСКОЕ С КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ</u>	250	490
“ПЬЕМОНТ” – <u>РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЛИВКАМИ</u> <i>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 860 ККАЛ</i>	300	450
<u>РИЗОТТО ПО-МИЛАНСКИ С ФОНДЮ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ</u> <i>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 820 ККАЛ</i>	300/ 30/15	490
<u>ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ С ЗЕЛЁНЫМ МАСЛОМ</u> <i>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 660 ККАЛ</i>	300/25	350

СУПЫ

(ТОЛЬКО ЦЕЛЫМИ ПОРЦИЯМИ)

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>БУЙАБЕС</u> – РЫБНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ	430	880
<u>СУП С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ И ШПИНАТОМ,</u> СО СЛИВКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И КРАСНОЙ ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ	350	590
<u>СОЛЯНКА МЯСНАЯ ДОМАШНЯЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ</u> СЫРОКОПЧЕНЫХ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ	300	390

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>КОТЛЕТА</u> ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РУБЛЕННОЙ РЫБЫ С СОУСОМ ИЗ СЛИВОК. ПОДАЕТСЯ С КРАСНОЙ ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ	170/50/5	350
<u>ПАЛТУС С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ</u> И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	150/150/30	690
<u>СТЕЙК СЕМГИ</u> ПО-ЛИГУРИЙСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЛИМОНОМ. ПОДАЮТ СО СЛИВОЧНО-ЛУКОВЫМ СОУСОМ	140/100/ 50	690
<u>НОРВЕЖСКАЯ СЁМГА</u> , ФАРШИРОВАННАЯ КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ ПОД СОУСОМ ИЗ СЛИВОК И КРАСНОЙ ЛОСОСЕВОЙ ИКРЫ	140/40/50	900
<u>МОРСКОЙ КАРАСЬ ДОРАДА/ СИБАС</u> НА ГРИЛЕ ПО-ПЬЕМОМОНТСКИ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, ЧЕСНОКОМ И КАПЕРСАМИ	3А 100 ГР	250

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30-50 МИН	
	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>УТИНАЯ НОЖКА</u> С ГРИБАМИ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЕМ	180/200	590
<u>НЕЖНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА</u> С ЯГОДАМИ И ПРЯНЫМ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫМ ГАРНИРОМ	130/200	720
<u>БАРАНИНА, ТОМЛЁНАЯ В ВИНЕ С ОВОЩАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ.</u> ПОДАЮТ С ГАРНИРОМ ИЗ БАКЛАЖАНОВ, ТОМАТОВ И СЛАДКОГО ПЕРЦА	140/160	750
<u>ТАЛЬЯТТА</u> (ВЫРЕЗКА ТЕЛЯТИНЫ С БАЛЬЗАМИКОМ, ПЛАСТИНКАМИ СЫРА ПАРМЕЗАН И ЗЕЛЕНЬЮ МИКС/РУКОЛОЙ)	120/50	650
<u>СТЕЙК РИБАЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ.</u> ПОДАЮТ С ТОМАТНЫМ САЛАТОМ. (ВЕС В ГОТОВОМ ВИДЕ ОТ 300-200 ГР. ЗАВИСИТ ОТ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ).	От 300	1500
<u>ФИЛЕ МИНЬОН С КАРТОФЕЛЬНО-ШПИНАТНЫМИ КРОКЕТАМИ И ВИННЫМ СОУСОМ</u>	120/220/50	780
<u>СТЕЙК ЧАК РОЛ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ.</u> (ДОПОЛНИТЕЛЬНО ПОДАЮТ СОУС «ГРАНАТОВЫЙ»)	280/40/40	750
<u>СВИНИНА НА ГРИЛЕ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ТОМАТНЫМ САЛАТОМ</u>	220/200/150	510
<u>ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ПОД ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ С САЛАТОМ—МИКС И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ</u>	150/150/50	490

ПИЦЦА

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
«ВРЕМЕНА ГОДА» - ВЕТЧИНА, ШАМПИНЬОНЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ОЛИВКИ, СЫР	400	490
«МАРГАРИТА» – ТОМАТНАЯ ПАСТА, СЫР, БАЗИЛИК	300	490
«СТЕФАНО» - ГРИБЫ БЕЛЫЕ, ПЕРЕЦ, ПАРМСКИЙ ШПЕК, ПРОШУТТО, ПАРМЕЗАН, СЫР МЯГКИЙ, ФАРШ «БОЛОНЬЕЗ»	500	650
ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И КОРЕЙКОЙ- ВЕТЧИНА, КОРЕЙКА, СЫР, ТОМАТЫ	400	490
«ГРЕЧЕСКАЯ» - СЫР ФЕТА, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, КОРНИШОНЫ, ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ, ТОМАТЫ, ЧЕСНОК, СЫР	400	490
<u>ФОКАЧЧО</u> . ПОДАЮТ С ПРЯНЫМ ОЛИВКОВЫМ СОУСОМ	100/50	210
ФОКАЧЧО С ТОМАТАМИ И ПАРМЕЗАНОМ	250	290
ХИТ! <u>ФОКАЧЧО ОТ ИГОРЯ ШЕРМАНА</u> С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ	200	380

ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ

	ВЫХОД В ГР	ЦЕНА
ВОЗДУШНОЕ ПИРОЖНОЕ «АННА ПАВЛОВА» С ВИШНЕЙ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	100	210
ТИРАМИСУ С САХАРНОЙ ПУДРОЙ ИЛИ ТЕРТЫМ ШОКОЛАДОМ	100	210
КАННОЛИ - СИЦИЛИЙСКИЕ ТРУБОЧКИ С ЦУКАТАМИ	120/10	260
ФРУКТОВОЕ ФЛАМБЕ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ В ХРУСТЯЩЕЙ КОРЗИНОЧКЕ	400	320
ЯБЛОКО/ГРУША, ЗАПЕЧЕННОЕ С КОРИЦЕЙ, ИЗЮМОМ И МЕДОМ	200	210

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 25-30 МИНУТ

