

ЗАКУСКИ

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>КАПРЕЗЕ</u>	250	600
<u>ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ ДОМАШНИЕ СО СМЕТАНКОЙ ИЛИ МАСЛОМ НА ВЫБОР</u>	250/50	700
<u>АССОРТИ СЫРОВ</u> (КАМАМБЕР, ДОР БЛЮ, ПАРМЕЗАН, СЫР МЯГКИЙ) С МЁДОМ	240/50	1420
<u>КРЕВЕТКИ</u> КОРОЛЕВСКИЕ, ЖАРЕННЫЕ, ОСТРЫЕ	100	950
<u>КРЕВЕТКИ</u> БАТТЕРФЛЯЙ С МИКСОМ ТРАВ И СОУСОМ АЙОЛИ	220	1250
<u>РЫБНОЕ АССОРТИ</u> (ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ, ТУНЕЦ, БАЛЫК, КАЛЬМАР КОПЧЁНЫЙ)	200/45	1300
<u>КАРПАЧО ИЗ ТУНЦА</u> С ЧЁРНЫМ КУНЖУТОМ	100/15	790
<u>АНТИПАСТИ К ВИНУ</u> (ПАРМЕЗАН, МОЦАРЕЛЛА, ОЛИВКИ, МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ С/К, ХАМОН, СОУС ПЕСТО)	280	650
<u>КАРПАЧО</u> ИЗ МРАМОРНОГО МЯСА С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ПАРМЕЗАНОМ	150	710
<u>ХАМОН - СЫРОВЯЛЕННАЯ ВЕТЧИНА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</u>	100	450
<u>ЯЗЫЧОК ГОВЯЖИЙ В НАРЕЗКЕ,</u> ПО ЖЕЛАНИЮ ПОДАЕТСЯ СМЕТАНА, ХРЕН, ГОРЧИЦА ИЛИ МАЙОНЕЗ	100	700
<u>БУЖЕНИНА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ЗЕЛЕНЬЮ</u>	100/20	350
<u>ВИТЕЛЛО-ТОНАТО</u> ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА И КАПЕРСАМИ	100/105	1500

САЛАТЫ

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>"ГРЕЧЕСКИЙ" С СЫРОМ ФЕТА И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ</u>	170	450
<u>САЛАТ ИЗ ГОРГОНДЗОЛЛЫ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ И ЖАРеныМИ ОРЕШКАМИ ПОД ЯГОДНЫМ СОУСОМ С САЛАТОМ-МИКС</u>	180	600
<u>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ И МАЛОСОЛЁНОЙ СЁМГОЙ</u>	200	850
<u>САЛАТ «ТРЕНТИНСКИЙ» С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ</u>	200	990
<u>САЛАТ ИЗ ЛОСОСЯ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА ПОД СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ С ЗЕЛЁНЫМ ЯБЛОКОМ И ЯЙЦОМ</u>	150	600
<u>ТУНЕЦ В КУНЖУТЕ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ ПОД УСТРИЧНЫМ СОУСОМ</u>	200	800
<u>САЛАТ ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ С ПЕРСИКОМ И АВОКАДО ПОД ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ С КОПЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ</u>	200	850
<u>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ПЕРСИКАМИ, КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ЖАРеныМ БЕКОНОМ</u>	180	600
<u>САЛАТ «ЛЕОН» ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ ПОД ПАРМЕЗАНОМ С ПЕЧёНЫМИ ТОМАТАМИ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И КАПЕРСАМИ</u>	200	750
<u>САЛАТ ИЗ ДОМАШНЕЙ БУЖЕНИНЫ С ВЯЛеныМИ ТОМАТАМИ И МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ</u>	180	550

ПАСТА , РИЗОТТО, ПЕЛЬМЕНИ

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>ПАСТА ПО-МИЛАНСКИ</u> С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	300	580
<u>ФЕТУЧЧИНИ</u> В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ПОДКОПЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	350	850
<u>ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ</u> В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	300	850
<u>ПАСТА «КАРБОНАРА»</u>	350	550
<u>РИЗОТТО КАРТЕЗИАНСКОЕ</u> С КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ	250	850
“ПЬЕМОНТ” – <u>РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</u> И СЛИВКАМИ	300	850
<u>РИЗОТТО ПО-МИЛАНСКИ</u> С ФОНДЮ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ	300/ 30/15	850
<u>ПЕЛЬМЕНИ</u> ПО-ДОМАШНЕМУ С ЗЕЛЁНЫМ МАСЛОМ	250/25	490
<u>МАНТЫ</u> ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ СО СМЕТАНОЙ	От 5 штук	110/шт

СУПЫ

(ТОЛЬКО ЦЕЛЫМИ ПОРЦИЯМИ)

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА</u> С КРЕВЕТКАМИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	350	650
<u>СЫРНЫЙ КРЕМ- СУП С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</u>	300	550
<u>ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП</u> СО СЛИВКАМИ И СУХАРИКАМИ «ЦЕЗАРЬ»	300	350
<u>СУП ИЗ КУРОЧКИ</u> С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	300	450
<u>РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА</u> С ЛОСОСЕМ И СЛИВКАМИ	300	390
<u>СОЛЯНКА</u> МЯСНАЯ СО СМЕТАНОЙ	300	450

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>ФИЛЕ РАДУЖНОЙ ФОРЕЛИ</u> С ОВОЩАМИ И СЛИВОЧНО-ЛУКОВЫМ СОУСОМ	120/150/ 50	990
<u>ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ (ЦЕЛИКОМ) ПОД СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ</u> <i>(РЕКОМЕНДОВАНО ДЛЯ ДВУХ ЧЕЛОВЕК)</i> <i>1 ШТУКА 350-500 ГР</i>	ОТ 350 ГР	300/ ЗА 100 ГР
<u>РЫБНАЯ КОТЛЕТА</u> ИЗ РУБЛЕННОЙ РЫБЫ ТРЁХ ВИДОВ. ПОДАЮТ ПОД СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ.	170/50	650
<u>СТЕЙК СЕМГИ</u> ПО-ЛИГУРИЙСКИ, НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ	90/120/50	1200
<u>ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ</u> С ЖАРеныМ КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДОМАШНЕМУ (СО СЛИВКАМИ)	90/150/20	1200
<u>ФИЛЕ ЛОСОСЯ</u>, ФАРШИРОВАНОЕ КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ, С ЗЕЛЁНЫМ САЛАТОМ	140/50	1500
<u>ДОРАДА / СИБАС</u> ЗАПЕЧЁННЫЕ НА ГРИЛЕ ПО-ПЬЕМОМОНТСКИ, С КАПЕРСАМИ И ЛИМОНОМ	ОТ 300 ГР	650/ ЗА 100 ГР
<u>ТУНЕЦ</u> В КУНЖУТЕ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ ПОД УСТРИЧНЫМ СОУСОМ	200	800

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30-50 МИН

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>ТОМЛЕНАЯ УТИНАЯ НОЖКА</u> С ГРИБАМИ И ЖАРеным КАРТОФЕЛЕМ	350	990
<u>УТИНАЯ ГРУДКА</u> С ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫМ ГАРНИРОМ ПОД ЯГОДНЫМ СОУСОМ	300	900
<u>БАРАНИЙ ОКороК, ТОМЛёный в вине</u> с ОВОЩАМИ И ЗЕЛёНЫЮ	140/160	990
<u>СВИНИНА НА ГРИЛЕ</u> С ТОМАТНЫМ САЛАТОМ И ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ	200/100/60	700
<u>СВИНИНА ГАШТЕТ</u> С ЖАРеным ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	350	650
<u>ЗАПЕЧёная в пиве свиная рулька. Подают с тушёной КАПУСТОЙ</u>	500/150/20	1300
<u>ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК, ЗАПЕЧёный в сливках</u> с КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ОГУРЧИКОМ	100/150/50	850
<u>ГОВЯДИНА, ТОМЛёная в вине</u> с ОВОЩАМИ ПОД СОУСОМ БОРДОЛЕЗ	100/200	850
<u>СТЕЙК РИБАЙ (Prime)</u> из МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА с КАРТОФЕЛЕМ ДОФИНЕ И МАСЛОМ ИЗ ЗЕЛЕНИ	От 300	2500

П И Ц Ц А, ФОКАЧЧО

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
«ВРЕМЕНА ГОДА» - <i>ВЕТЧИНА, ШАМПИНЬОНЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ОЛИВКИ, СЫР</i>	400	600
«МАРГАРИТА» – <i>ТОМАТНАЯ ПАСТА, СЫР, БАЗИЛИК</i>	300	550
«СТЕФАНО» - <i>ГРИБЫ БЕЛЫЕ, ПЕРЕЦ, ПРОШУТТО, ПАРМЕЗАН, СЫР МЯГКИЙ, ФАРШ МЯСНОЙ «БОЛОНЬЕЗ»</i>	500	1200
ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И КОРЕЙКОЙ - <i>ВЕТЧИНА, КОРЕЙКА, СЫР, ТОМАТЫ</i>	400	600
«ГРЕЧЕСКАЯ» - <i>СЫР ФЕТА, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, КОРНИШОНЫ, ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ, ТОМАТЫ, ЧЕСНОК, СЫР</i>	400	600
«КАПРИЧИОЗА» - <i>ТОМАТЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, КОЛБАСА, ЧЕСНОК, СЫР</i>	400	600
Фокаччо. <u>ПОДАЮТ С ПРЯНЫМ ОЛИВКОВЫМ СОУСОМ</u>	200/50	350
Фокаччо с томатами и пармезаном	250	490
Фокаччо от Игоря Шермана <u>с грушей и горгонзолой</u>	200	600

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	400
ЯБЛОКО/ГРУША, ЗАПЕЧЕННОЕ С КОРИЦЕЙ, ИЗЮМОМ И МЕДОМ <u>ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 35-40 МИНУТ</u>	200	250
ВАНИЛЬНЫЙ ПЛОМБИР (ДОПОЛНИТЕЛЬНО С ЛЮБЫМ НАПОЛНИТЕЛЕМ ПО ЖЕЛАНИЮ)	50	100