

# ЗАКУСКИ

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>КАПРЕЗЕ</u>	250	540
<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	1500
<u>КРЕВЕТКИ</u> КОРОЛЕВСКИЕ, ЖАРЕННЫЕ, ОСТРЫЕ	100	950
<u>КРЕВЕТКИ</u> БАТТЕРФЛЯЙ С МИКСОМ ТРАВ И СОУСОМ АЙОЛИ	220	1100
<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	410
<u>ЯЗЫЧОК ГОВЯЖИЙ В НАРЕЗКЕ,</u> ПО ЖЕЛАНИЮ ПОДАЕТСЯ СМЕТАНА, ХРЕН, ГОРЧИЦА ИЛИ МАЙОНЕЗ	100	600
<u>БУЖЕНИНА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ЗЕЛЕНЬЮ</u>	100/20	300
<u>ВИТЕЛЛО-ТОНАТО</u> ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА И КАПЕРСАМИ	100/105	1200

# САЛАТЫ

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>"ГРЕЧЕСКИЙ" С СЫРОМ ФЕТА И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ</u>	170	400
<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	800
<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 ЗЕЛёНЫМ САЛАТОМ ПОД УСТРИЧНЫМ СОУСОМ</u>	200	650
<u>САЛАТ ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ С ПЕРСИКОМ И АВОКАДО ПОД ШИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ С КОПЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ</u>	200	670
<u>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ПЕРСИКАМИ, КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ЖАРёНЫМ БЕКОНОМ</u>	180	500
<u>САЛАТ «ЛЕОН» ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ ПОД ПАРМЕЗАНОМ С ПЕЧёНЫМИ ТОМАТАМИ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И КАПЕРСАМИ</u>	200	650
<u>САЛАТ ИЗ ДОМАШНЕЙ БУЖЕНИНЫ С ВЯЛёНЫМИ ТОМАТАМИ И МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ</u>	180	500

# ПАСТА , РИЗОТТО, ПЕЛЬМЕНИ

	<b>ВЕС В ГР</b>	<b>ЦЕНА</b>
<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 И СЛИВКАМИ</u>	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	<b>85/шт</b>

# 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	390
<u>РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА</u> С ЛОСОСЕМ И СЛИВКАМИ	300	290
<u>СОЛЯНКА</u> МЯСНАЯ СО СМЕТАНОЙ	300	390

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	<b>ВЕС В ГР</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b><u>ФИЛЕ РАДУЖНОЙ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ И СЛИВОЧНО-ЛУКОВЫМ СОУСОМ</u></b>	120/150/ 50	800
<b><u>ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ (ЦЕЛИКОМ) ПОД СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ</u></b> <i>(РЕКОМЕНДОВАНО ДЛЯ ДВУХ ЧЕЛОВЕК)</i> <i>1 ШТУКА 350-500 ГР</i>	ОТ 350 ГР	250/ ЗА 100 ГР
<b><u>РЫБНАЯ КОТЛЕТА ИЗ РУБЛЕННОЙ РЫБЫ ТРЁХ ВИДОВ.</u></b> <b>ПОДАЮТ ПОД СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ.</b>	170/50	650
<b><u>СТЕЙК СЕМГИ ПО-ЛИГУРИЙСКИ, НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ</u></b>	100/100/50	900
<b><u>ФИЛЕ ЛОСОСЯ, ФАРШИРОВАННОЕ КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ С ЗЕЛЁНЫМ САЛАТОМ</u></b>	140/50	1300
<b><u>ДОРАДА / СИБАС ЗАПЕЧЁННЫЕ НА ГРИЛЕ ПО-ПЬЕМОМОНТСКИ, С КАПЕРСАМИ И ЛИМОНОМ</u></b>	ОТ 300 ГР	370/ ЗА 100 ГР

# 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	850
<u>БАРАНИЙ ОКороК, ТОМЛЁНЫЙ В ВИНЕ</u> С ОВОЩАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ	140/100	890
<u>СВИНИНА НА ГРИЛЕ</u> С ТОМАТНЫМ САЛАТОМ И ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ	200/100/60	650
<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	990
<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	300	700
<u>СТЕЙК РИБАЙ (Prime)</u> ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА С КАРТОФЕЛЕМ ДОФИНЕ И МАСЛОМ ИЗ ЗЕЛЕНИ	От 300	2500
<u>СТЕЙК СТРИПЛОЙН</u> С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ НА ХЛЕБНЫХ ГРЕНКАХ	От 250	990
<u>СТЕЙК ЧАК РОЛЛ</u> С ТОМАТНЫМ САЛАТОМ	От 300	950

# П И Ц Ц А, ФОКАЧЧО

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<b>«ВРЕМЕНА ГОДА»</b> - <i>ВЕТЧИНА, ШАМПИНЬОНЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ОЛИВКИ, СЫР</i>	400	600
<b>«МАРГАРИТА»</b> – <i>ТОМАТНАЯ ПАСТА, СЫР, БАЗИЛИК</i>	300	550
<b>«СТЕФАНО»</b> - <i>ГРИБЫ БЕЛЫЕ, ПЕРЕЦ, ПРОШУТТО, ПАРМЕЗАН, СЫР МЯГКИЙ, ФАРШ МЯСНОЙ «БОЛОНЬЕЗ»</i>	500	700
<b>ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И КОРЕЙКОЙ</b> - <i>ВЕТЧИНА, КОРЕЙКА, СЫР, ТОМАТЫ</i>	400	600
<b>«ГРЕЧЕСКАЯ»</b> - <i>СЫР ФЕТА, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, КОРНИШОНЫ, ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ, ТОМАТЫ, ЧЕСНОК, СЫР</i>	400	600
<b>«КАПРИЧИОЗА»</b> - <i>ТОМАТЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, КОЛБАСА, ЧЕСНОК, СЫР</i>	400	600
<b><u>Фокаччо</u></b> . ПОДАЮТ С ПРЯНЫМ ОЛИВКОВЫМ СОУСОМ	200/50	250
<b>Фокаччо с томатами и пармезаном</b>	250	360
<b><u>Фокаччо от Игоря Шермана</u></b> с грушей и горгонзолой	200	490

# ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ

	ВЫХОД В ГР	ЦЕНА
<b>ВОЗДУШНОЕ ПИРОЖНОЕ «АННА ПАВЛОВА» С ВИШНЕЙ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ</b>	100	210
<b>ТИРАМИСУ С САХАРНОЙ ПУДРОЙ ИЛИ ТЕРТЫМ ШОКОЛАДОМ</b>	100	210
<b>КАННОЛИ - СИЦИЛИЙСКИЕ ТРУБОЧКИ С ЦУКАТАМИ</b>	120/10	400
<b>ЯБЛОКО/ГРУША, ЗАПЕЧЕННОЕ С КОРИЦЕЙ, ИЗЮМОМ И МЕДОМ</b> <u>ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 35-40 МИНУТ</u>	200	250
<b>ВАНИЛЬНЫЙ ПЛОМБИР (ДОПОЛНИТЕЛЬНО С ЛЮБЫМ НАПОЛНИТЕЛЕМ ПО ЖЕЛАНИЮ)</b>	50	100