

ЗАКУСКИ

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>КАПРЕЗЕ</u>	250	450
<u>АССОРТИ СЫРОВ</u> (КАМАМБЕР, ДОР БЛЮ, ПАРМЕЗАН) С МЁДОМ	240/50	1400
<u>КРЕВЕТКИ</u> КОРОЛЕВСКИЕ, ЖАРЕННЫЕ, ОСТРЫЕ	100	650
<u>КРЕВЕТКИ</u> БАТТЕРФЛЯЙ С МИКСОМ ТРАВ И СОУСОМ АЙОЛИ	220	690
<u>ОСТРЫЕ КРЕВЕТКИ</u> В СОУСЕ МАНГО-КОКОС С ЛАЙМОВЫМ ДРЕССИНГОМ И МИНДАЛЕМ	100/70	650
<u>ФРАНЦУЗСКАЯ КУЛЕБЯКА</u> С ЛОСОСЕМ И АПЕЛЬСИНОВОЙ КАПУСТОЙ	300	560
<u>КАРПАЧО ИЗ ТУНЦА</u> С ЧЁРНЫМ КУНЖУТОМ	100/15	500
<u>АНТИПАСТИ К ВИНУ</u>	280	550
<u>КАРПАЧО</u> ИЗ МРАМОРНОГО МЯСА С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ПАРМЕЗАНОМ	150	500
<u>ВИТЕЛЛО-ТОНАТО</u> ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА И КАПЕРСАМИ	100/105	590
<u>ФОКАЧО</u> С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И ПАРМЕЗАНОМ	300	320
<u>ФОКАЧО</u> С ГРУШЕЙ И СЫРОМ ДОР БЛЮ	300	380

САЛАТЫ

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>НЕПРАВИЛЬНЫЙ ВИНЕГРЕТ</u> С АВОКАДО. ПОДАЮТ С НОРВЕЖСКОЙ СЕЛЬДЬЮ И ОТВАРНЫМ ЯЙЦОМ.	180/50	350
<u>САЛАТ ИЗ ГОРГОНДЗОЛЛЫ</u> С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ И ЖАРеныМИ ОРЕШКАМИ ПОД ЯГОДНЫМ СОУСОМ С САЛАТОМ-МИКС	180	450
<u>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»</u> С КРЕВЕТКАМИ И МАЛОСОЛЁНОЙ СЁМГОЙ	200	590
<u>САЛАТ «ТРЕНТИНСКИЙ»</u> С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	200	750
<u>САЛАТ ИЗ ЛОСОСЯ</u> С ЗЕЛЁНЫМ ЯБЛОКОМ, ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ С ИКРОЙ	150	450
<u>ТУНЕЦ</u> В КУНЖУТЕ С ЗЕЛеныМ САЛАТОМ ПОД УСТРИЧНЫМ СОУСОМ	200	550
<u>САЛАТ ИЗ УТКИ</u> С ПЕРСИКОМ И АВОКАДО ПОД ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ С МЯТОЙ И КОПЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ	200	490
<u>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»</u> С ПЕРСИКАМИ, КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ЖАРеныМ БЕКОНОМ	180	360
<u>САЛАТ «ЛЕОН»</u> ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ ПОД ПАРМЕЗАНОМ С ПЕЧЁНЫМИ ТОМАТАМИ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И КАПЕРСАМИ	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</u>	300	580
<u>ФЕТУЧЧИНИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ПОДКОПЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ</u>	350	650
<u>ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</u>	300	580
<u>ПАСТА «КАРБОНАРА»</u>	350	450
<u>РИЗОТТО КАРТЕЗИАНСКОЕ С КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ</u>	250	490
<u>“ПЬЕМОНТ” – РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЛИВКАМИ</u>	300	450
<u>РИЗОТТО ПО-МИЛАНСКИ С ПАРМЕЗАНОМ И ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ</u>	300/ 30/15	490
<u>ПЕЛЬМЕНИ ПО-ДОМАШНЕМУ С ЗЕЛЁНЫМ МАСЛОМ</u>	300/25	350
<u>МАНТЫ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ СО СМЕТАНОЙ</u>	От 5 штук	85/шт

СУПЫ

(ТОЛЬКО ЦЕЛЫМИ ПОРЦИЯМИ)

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА</u> С КРЕВЕТКАМИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	350	590
<u>КРЕМ- СУП С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</u>	300	490
<u>ТОМАТНЫЙ</u> СУП С БАЗИЛИКОМ И СЛИВКАМИ	300	180
<u>ТЫКВЕННЫЙ</u> КРЕМ-СУП С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ	300	180
<u>ВЕНЕЦИАНСКИЙ</u> РИСОВЫЙ СУП С ЛОСОСЕМ	300	310
<u>РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА</u> С ЛОСОСЕМ И СЛИВКАМИ	300	290
<u>СОЛЯНКА</u> МЯСНАЯ СО СМЕТАНОЙ	300	390

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>СТЕЙК ЭСКОЛАРА</u> В КОРОЧКЕ ИЗ ЗЕЛЕНИ С ОВОЩАМИ БРЕНУАЗ И СЛИВОЧНОЙ ИКОРНОЙ ПОДЛИВКОЙ	250	690
<u>КОТЛЕТА</u> РЫБНАЯ. ПОДАЮТ ПОД СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ.	170/50	620
<u>ФИЛЕ ПАЛТУСА</u> С ПОЛЕНТОЙ И КИСЛО-СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ ИЛИ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ (ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ)	110/130	690
<u>СТЕЙК СЕМГИ</u> ПО-ЛИГУРИЙСКИ, ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ	100/100/50	790
<u>ФИЛЕ ЛОСОСЯ</u>, ФАРШИРОВАННОЕ КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ С ЗЕЛЁНЫМ САЛАТОМ	140/50	990
<u>ДОРАДА / СИБАС</u> ЗАПЕЧЁННЫЕ НА ГРИЛЕ ПО-ПЬЕМОМТСКИ, С КАПЕРСАМИ И ЛИМОНОМ	3А 100 ГР	250
<u>ФИЛЕ СКУМБРИИ</u> НА ГРИЛЕ, С МУССОМ ИЗ ШПИНАТА И ЯБЛОЧНО-СВЕКОЛЬНЫМ ПЮРЕ	120/150	460

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30-50 МИН

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
<u>SURF &TURF</u> из премиальной говядины с жареными креветками и сливочным соусом	350	3500
<u>ТОМЛЕНАЯ УТИНАЯ НОЖКА</u> С ГРИБАМИ И ЖАРеным КАРТОФЕЛЕМ	350	650
<u>УТИНАЯ ГРУДКА</u> С КУСКУСОМ И СОУСОМ ШАНТАРЕЛЬ	300	750
<u>ЖЮЛЬЕН</u> С ПОДКОПЧЕННОЙ УТКОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В РЖАНОМ КОКОТЕ НА СОЛОДОВОМ ПЕСКЕ	250	480
<u>ПЕРЕПЕЛА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ,</u> ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ И СЛАДКОЙ ГРУШЕЙ, С КЛЮКВЕННЫМ КЮЛИ И СВЕЖИМ САЛАТОМ	350	660
<u>КУРИНОЕ ФИЛЕ ГРИЛЬ</u> С АНАНАСОВЫМ ЧАТНИ И КУСКУСОМ	280	380
<u>САЛЬТИМБОККА</u> ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ С ГРИБНЫМ ЖЮЛЬЕНОМ И КОРНИШОНАМИ	350	380
<u>СВИНИНА ГАШТЕТ</u> С ТУШЕНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	350	380
<u>ТАЛЬЯТТА</u> ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С МИКСОМ ТРАВ И ПАРМЕЗАНОМ	190	800
<u>ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК</u> С МОРКОВЬЮ, КРЕМОМ ИЗ ЧЕРНОГО ЧЕСНОКА И СОУСОМ ИЗ КОПЧЕНЫХ ОВОШЕЙ	300	550
<u>ГОВЯДИНА,</u> ТОМЛЕНАЯ В ВИНЕ С ОВОЩАМИ ПОД СОУСОМ БОРДОЛЕЗ	300	590
<u>СТЕЙК РИБАЙ (Prime)</u> ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА С КАРТОФЕЛЕМ ДОФИНЕ И	От 300	2500

МАСЛОМ ИЗ ЗЕЛЕНИ

ПИЦЦА

	ВЕС В ГР	ЦЕНА
«ВРЕМЕНА ГОДА» - <i>ВЕТЧИНА, ШАМПИНЬОНЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ОЛИВКИ, СЫР</i>	400	490
«МАРГАРИТА» – <i>ТОМАТНАЯ ПАСТА, СЫР, БАЗИЛИК</i>	300	490
«СТЕФАНО» - <i>ГРИБЫ БЕЛЫЕ, ПЕРЕЦ, ПАРМСКИЙ ШПЕК, ПРОШУТТО, ПАРМЕЗАН, СЫР МЯГКИЙ, ФАРШ «БОЛОНЬЕЗ»</i>	500	650
ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И КОРЕЙКОЙ- <i>ВЕТЧИНА, КОРЕЙКА, СЫР, ТОМАТЫ</i>	400	490
«ГРЕЧЕСКАЯ» - <i>СЫР ФЕТА, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, КОРНИШОНЫ, ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ, ТОМАТЫ, ЧЕСНОК, СЫР</i>	400	490
<u>Фокаччо.</u> ПОДАЮТ С ПРЯНЫМ ОЛИВКОВЫМ СОУСОМ	200/50	210
Фокаччо с томатами и пармезаном	250	290
<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
ПИРОЖНОЕ «Red wind» С СОЛЁНЫМИ ОРЕШКАМИ	100	210
СЛОЁНЫЙ МИЛЬФЕЙ С ПЕРСИКАМИ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	120	230

**ЯБЛОКО/ГРУША, ЗАПЕЧЕННОЕ С КОРИЦЕЙ,
ИЗЮМОМ И МЕДОМ**

200

210

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 25-30 МИНУТ