



## Дорогие гости!

Мы рады приветствовать вас в нашем ресторане!

Каждый день мы готовим для вас самые яркие блюда традиционной итальянской и европейской кухни, используя только высококачественные продукты.

Очень рекомендуем вам попробовать молодые сыры из нашей сыроварни.

Приятного вам аппетита!

### ЗАКУСКИ

АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ И ГРЕЧЕСКИХ ОЛИВОК 100гр	.245
БЛАГОРОДНЫЕ СЫРЫ с конфитюром и трюфельным медом 220гр	.655
КАРПАЧЧО:	
• мраморная говядина, оливковое масло, пармезан 180гр	.690
• лосось, руккола, лимон 180гр	.495
ТАР-ТАРЫ: <b>НП</b>	
• говядина, медовый сельдерей 180гр	.495
• лосось, манго, азиатский соус 170гр	.525
• тунец, лосось, авокадо 180гр	.550
РЫБНОЕ АССОРТИ	.690
угорь, масляная рыба, лосось домашнего посола 250гр	
ИКРА КРАСНАЯ 50гр	.600
ИКРА ЧЕРНАЯ ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВАЯ 57гр	.3200
На Ваш выбор : с блинами, с тостами и Вологодским маслом	
ВИТЕЛЛО ТОННАТО	.490
Классическая закуска севера Италии из тонко-нарезанной телятины и соусом из тунца 140гр	
БОЛЬШАЯ ЗАКУСКА К ВОДКЕ 360гр	.530
ПАРМА С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ	.495
Пекорино Романо и медовой заправкой с бальзамиком 180гр	
ФУА-ГРА С ЯГОДНЫМ КОНФИТЮРОМ 200гр	.1400

### СЫРОВАРНЯ

Каждое утро мы готовим сыр из свежего молока с местных фермерских хозяйств

САЛАТ РУККОЛА С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 200гр	.495
БУРРАТА С ТОМАТАМИ И ПЕСТО (подаётся на фокачча из дровяной печи)	
БУРРАТА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ 250гр	.565
СТРАЧАТЕЛЛА С ХРУСТЯЩЕЙ ФОКАЧЧА 150/150/70 гр	.490
СТРАЧАТЕЛЛА С МАНГО	.530

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

СЫР СУЛУГУНИ <b>НП</b> в хрустящей корочке с вишневым конфитюром 200гр	.320
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ БЛЮ-ЧИЗ 170гр <b>НП</b>	.520
МЕЛАНЗАНА АЛЛА ПАРМИДЖАНА 250гр	.425
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР конфитюр из цукини, хрустящая фокачча 200гр	.495
КАЛЬМАР ФАРШИРОВАННЫЙ 250гр моцареллой и шпинатом, запеченный в томатном соусе 180гр	.390
<b>БРУСКЕТТЫ:</b>	
КРАБ И АВОКАДО	.430
РОСТБИФ И МАРИНОВАННЫЙ БАКЛАЖАН	.390
СЛАБОСОЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ И СТРАЧАТЕЛЛА	.410
ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ	.320
АССОРТИ МИНИ-БРУСКЕТТ ростбиф, лосось, томаты и песто, белые грибы	.425

### СУПЫ

МИНЕСТРОНЕ 300гр	.295	СУП ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С ТОМАТАМИ, СЛИВКАМИ И ШАФРАНОМ 300гр	.530
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРЕВЕТКАМИ 300гр	.380	ГУСТОЙ СУП ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПАПРИКОЙ И ТОМАТАМИ 300гр	.365
СУП ИЗ МОЛОДОГО БАРАШКА 300гр	.430	НАВАРИСТЫЙ БОРЩ С ПАМПУШКАМИ И ЧЕСНОЧНЫМ СМАЛЬЦЕМ 300гр	.305
СЛИВОЧНЫЙ СУП С ЛОСОСЕМ 300гр	.390		

### САЛАТЫ

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ имбирным огурцом, соусом из манго и цитрусовых 250гр	.650	САЛАТ С ГЛАЗИРОВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ <b>НП</b> и соусом из 12 ингредиентов 200гр	.495	ЗЕЛЕНый САЛАТ С РОСТБИФОМ и вяленными томатами 250гр	.490
САЛАТ С УГРЕМ, ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ <b>НП</b> кунжутным соусом, томатами и кешью 180гр	.560	БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНый САЛАТ авокадо, брокколи, киноа, томаты 320гр	.495	ЗЕЛЕНый САЛАТ С САХАЛИНСКИМ ГРЕБЕШКОМ 250гр	.560
САЛАТ С АВОКАДО И КРЕВЕТКАМИ 220гр	.525	САЛАТ «ПУЛЬЧИНО» С ИНДЕЙКОЙ 250гр	.490	САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ шпинатом, козьим сыром и страчателлой 180гр	.380
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ в пите из дровяной печи 250гр	.390	ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ 200гр	.465	ЦЕЗАРЬ 180гр	
САЛАТ С КРАБОМ, ЦУКИНИ И КЛУБНИКОЙ 250гр	.645	САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ крем-сыром, яблоком и соленой карамелью 200гр	.330	• с цыпленком	.425
				• с креветками	.495

## МЯСО

ПЕППЕР СТЕЙК * 100гр	.380
СТЕЙК МЯСНИКА	.780
<i>из мраморной говядины Black Angus 290гр</i>	
ТОМЛЁННЫЙ ЯЗЫК В КВАСНОЙ КАРАМЕЛИ	.625
<i>с картофельным кремом и пряной морковью 350гр</i>	
ОСОБУККО ИЗ ЯГНЕНКА	.860
<i>на ризотто с шафраном 350гр</i>	
ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ С ПОЛЕНТОЙ 300гр	.660
СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	.585
<i>с картофелем по-деревенски и томатным соусом 350гр</i>	
СВИНЫЕ РЕБРА BBQ 340 гр	.580
<i>отлично дополняют разливное бельгийское Grimbergen</i>	

**Соус к вашему стейку 50гр .100**

ПЕРЕЧНЫЙ СОУС • БЕЛЫЕ ГРИБЫ •  
СОУС КРАСНОЕ ВИНО • СОУС НАПОЛИ  
•СОУС ТРЮФЕЛЬНЫЙ

## МЯСНАЯ КЛАССИКА

ТУРНЕДО РОССИНИ 350гр .1900  
*из мраморной говядины с фуа-гра, соусом из красного вина и трюфеля, с гратеном из картофеля и груши*

ФИЛЕ МИНЬОН \* 100гр .730

РИБАЙ \*\*\* 100гр .660

*Все стейки приготовлены из говядины Black Angus, Мираторг, 200 дней зернового откорма, категория мраморности Prime*

КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСКОГО  
ЯГНЕНКА \*\* 100гр .595

Вес блюд указан в сыром виде.

Минимальный вес для заказа

\* 200 грамм.

\*\* 250 грамм.

\*\*\* 350 грамм.

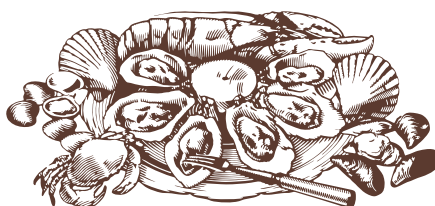
## РЫБА

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА В МИСО СОУСЕ <b>hit</b>	.745
<i>булгур, печеный перец, вяленые томаты 330гр</i>	
СТЕЙК ИЗ ТУНЦА	.650
<i>кунжутный соус, цукини фри 250гр</i>	
ФИЛЕ ПАЛТУСА	.680
<i>в соусе из топленого молока с хрустящими баклажанами 280гр</i>	
ЛОСОСЬ ГРИЛЬ <b>hit</b>	.650
<i>крабовый соус, томленный шпинат 230гр</i>	
ПЕЧЕНАЯ ТРЕСКА В СОУСЕ МОРНЕ 280гр	.655
ЦЕЛЫЙ СИБАС ИЛИ ДОРАДА	.780
<i>на гриле с запеченным картофелем, черри, оливками и розмарином</i>	
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ	.495
<i>со средиземноморским соусом 100гр</i>	

## ПТИЦА

ЗАПЕЧЕННЫЙ КУКУРУЗНЫЙ ЦЫПЛЕНОК С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ 450гр <b>hit</b>	.760
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ	.735
<i>крем из сельдерея и картофеля, брусничный соус 350гр</i>	
УТИНОЕ ФИЛЕ <b>hit</b>	.690
<i>апельсиновый соус, аранчини, перечная груша 300гр</i>	
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	.495
<i>грибной соус, бэби картофель 330гр</i>	

## АКВАРИУМ



КАМЧАТСКИЙ КРАБ  
*Подаем с фирменными соусами*

УСТРИЦЫ ЯПОНСКИЕ

УСТРИЦЫ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ  
*Подаем с двумя соусами: винный уксус, лимонно-соевый*  
*Рекомендуем Японский соус Шисо .200*

*Ассортимент и стоимость, пожалуйста, уточните у официанта*

## ГАРНИРЫ

ТРЮФЕЛЬНЫЙ КАРТОФЕЛЬ 150гр	.260	БЭБИ КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ 150гр	.125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150гр	.125
С ПАРМЕЗАНОМ		С РОЗМАРИНОМ			
ОВОЩИ ГРИЛЬ 150гр	.230	СПАРЖА НА ГРИЛЕ/НА ПАРУ 150гр	.250		

## ПАСТА И РИЗОТТО

СПАГЕТТИ С СОУСОМ НАПОЛЕТАНА	.330	ПАСТА С ТЕЛЯТИНОЙ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ*	.530	ЛАЗАНЬЕТТА С КРАБОМ*	.590
<i>печеными черри и страчателлой</i>					
РИГАТОНИ ЧЕТЫРЕ СЫРА	.495	ЛАЗАНЬЯ ИЗ ПЕЧИ*	.425	ТОРТЕЛЛИНИ "НОРЧИЯ" С ТЕЛЯТИНОЙ*	.460
С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ		ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ	.650	<i>грибами, пармезаном, соусом грецкий орех-трюфель</i>	
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА	.390	<i>курльский гребешок, мидии, тигровые креветки, кальмар</i>		РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	.430
РИГАТОНИ С КРЕВЕТКОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	.530	ОСТРЫЕ ЛИНГВИНИ АЛИО ОЛИО	.590	РИЗОТТО С КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ	.630
		С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ ГРЕБЕШКОМ			

\* паста, приготовленная вручную

Пиццу вы найдете в отдельном меню