

# Паста



## Карбонара

25.00 руб

Паста, бекон, пармезан, желток

## Шпинатная с лососем

31.00 руб

Паста, лосось, шпинатный соус, шпинат, пармезан

## С креветкой

31.00 руб

Паста, креветка тигровая, томат черри, цукини, сливочный соус, пармезан

## Ньокки с креветкой

31.00 руб

Мусс батат, Томат черри, жареный шпинат, соус апельсиновый

## Ньокки с сырным кремом

26.00 руб

Ньокки картофельные, крем сырный

## Не много о главном

### Что такое паста?

*Это блюда итальянской кухни – макаронные изделия с соусом.*

*История итальянской пасты берет своё начало на острове*

*Сицилия ещё в 12 веке, когда этот продукт*

*начали производить проживающие там в то время арабы.*

*Вплоть до 18 века этот продукт был доступен лишь богатым и привилегированным гражданам, так как твердые сорта пшеницы, являющиеся строгим и неизменным ингредиентом в изготовлении пасты,*

*выращивались только в регионах Сицилии, а в 17-18 веке стали*

*распространяться по всей южной Италии.*

*Мы готовим пасту, только из итальянской муки твердых сортов, по итальянской технологии!*

*Приятного аппетита ))*



## Гарниры

---



Овощи гриль	15.00 руб
Запеченый картофель	15.00 руб
Брокколи	15.00 руб

## Гриль

---



Свиная корейка на косточке	32.00 руб
Шашлык из свинины (100 гр)	11.00 руб
Ребра в глазури (100 гр)	11.00 руб
Дорадо	41.00 руб
Сибас	44.00 руб
Тигровые креветки	32.00 руб

# Основной курс

---



Говядина 40.00 руб

Говядина су-вид, картофельный крем, равиоли из свеклы

Говядина Веллингтон 42.00 руб

Говядина в прослойке из бекона, грибов и лука в тесте, соус вишня и демиглас, ягодное варенье, томат черри, жареный шпинат

Щеки 32.00 руб

Щеки в свекольной глазури, шарики из поленты, мусс из зелени

Утка 30.00 руб

Утка, груша, батат

Лосось 35.00 руб

Лосось в глазури из соевого соуса, картофельное-шпинатное ризотто, соус Шампань

Тунец 35.00 руб

Тунец в глазури цитрусовых, соус малиново-томатный, томат черри

Палтус 25.00 руб

Палтус в глазури из соевого соуса, шпинатный крем, ньокки в сливочном соусе

Судак 25.00 руб

Судак, паста из цуккини, соус устричный, красная икра, гель лимон

# Салаты

---



## Салат с говядиной

24.00 руб

Равная говядина, манго, луковый джем, томат черри, каперсы, шпинат, соус киви

## Салат с уткой

25.00 руб

Рваная утка, апельсин, малиновый лук, вишня, попкорн из гречки, руккола, соус апельсин

## Салат с креветкой

26.00 руб

Креветка, авокадо, груша, томат черри, руккола, горчичная заправка

## Салат с лососем

25.00 руб

Лосось Гравлакс, томат черри, брокколи, грейпфрут, апельсин, шпинат, соус цитрусовый

## Салат с панна коттой

21.00 руб

Томат черри, томат обычный, панна Котта сырная, свекольные луковые лодочки, лук зеленый перьями, икра луковая, соус чесночный, гель клубника

# Супы

---



## Сырный суп

16.00 руб

Брокколи, крошка из сырного чипса, палочки Гриссиниш

## Луковый суп

17.00 руб

Чиабатта, пармезан, дор блю, крошка прошутто

## Гаспаччо

16.00 руб

Свекольный гаспаччо, сорбет малиновый тартар из свеклы, снег из йогурта, гель свекла

# Стейки



## STRIPLOIN (100гр)

23.00 руб

Стриплойн премиальный стейк, который нарезается из отруба тонкий край, состоящего из единственной мышцы. По периметру стейка проходит тонкая полоска жира, придающая мясу сочность.

## РИБАЙ (100гр)

20.00 руб

Рибай относится к премиальным стейкам и является самым известным и популярным. Для приготовления используется толстый край отруба строго между 5-м и 12-м ребрами.

## МАЧЕТЕ (100гр)

16.00 руб

Мачете – один из недорогих альтернативных видов стейков - представляет собой тонкий удлиненный кусок мяса из диафрагмы быка

## ЧАК РОЛЛ (100гр)

16.00 руб

Чак ролл вырезается из верхней части спинной мышцы, располагающейся между первыми ребрами и лопаткой

## Не много о главном



*Стейки принято делить на две категории:*

*Премиальные отрубы вырезаются из спинной части.*

*Для приготовления блюд используются мышцы, не задействованных в движении быка.*

*Это способствует нежности мяса. Премиальные стейки ценятся за вкус, поперечное расположение волокон и удобство для нарезки.*

*Альтернативные отрубы вырезаются из различных частей быка, включая лопатку поясницу, диафрагму, пашину, кострец. Такие стейки имеют изгибы. Волокна располагаются вдоль стейка, что мешает идеальной нарезке.*

*Кроме того, через весь кусок может проходить сухожилие.*

# Десерты

---



<b>Фондан</b>	23.00 руб
Фондан с начинкой с ганашем из базилика, соусом из копченой сгущенки, соленая карамель	
<b>Чизкейк Анна Самардак</b>	18.00 руб
Чизкейк в глазури, купол из изомальта, снег из белого шоколада, гель из печеного перца с Гренадином	
<b>Семифредо</b>	18.00 руб
Семифредо из белого и черного шоколада с малиной и фисташками, снег из белого шоколада	
<b>Клубничный мусс</b>	19.00 руб
Клубничный мусс в глазури из белого шоколада, желе из базилика, меренга, малина	
<b>Шоколадный шар</b>	18.00 руб
Шоколадный шар, лимонный курд, лимонная икра, малиновый соус	
<b>Пирожное Вкус детства</b>	18.00 руб
Колбаска с пудрой из черники, крем из копченой сгущенки, снег из малины	

# Хлеб

---



<b>Хлебная корзина</b>	12.00 руб
<b>Фокачча</b>	9.00 руб
<b>Чесночная булочка</b>	3.00 руб

# Брускетта

---



С рваной говядиной 19.00 руб

Чиабатта с рваной говядиной и жареным шпинатом  
под соусом киви

С рваной уткой 18.00 руб

Чиабатта с рваной уткой, камамбером и  
маринованным манго

С лососем и кремом из авокадо 19.00 руб

Чиабатта, лосось, крем авокадо,  
вяленый томат, огурец, гель лимон

С креветкой 22.00 руб

Чиабатта, креветки, соус из горгонзолы,  
манго, гель апельсин

## *Не много о главном*

---



*Брускетта – итальянская закуска-антипасто,  
представляющая собой*

*ломтик подсушенного хлеба – например, чиабатты, – поджаренный  
до легкой корочки и хрустящего состояния.*

*С начинкой можно экспериментировать, вариантов различных  
начинок может быть множество*

*Мы для Вас подготовили вкусные брускетты с ярко выраженным вкусом  
Приятного аппетита!!!*

# Старт

---



Тартар из говядины 23.00 руб

Говядина, лук шалот, каперсы, маслины, корнишоны

Тартар из лосося 25.00 руб

Лосось, лук красный, огурец свежий,  
паста из огурца, мороженое Филадельфия

Карпаччо из говядины 24.00 руб

Карпаччо, соус чесночный, палочки Гриссини,  
снег из лимона

Гребешок 25.00 руб

Гребешок, томатная вода, Роза из яблока,  
обожженный грейпфру

Креветки 27.00 руб

Креветки в глазури с соусом из манго,  
желе из грейпфрута и пеной из кокосового молока

Камамбер 22.00 руб

камамбер с грушевым чатни, с малиновым кули,  
палочками гриссини, попкорном из гречки

Сырный сет 39.00 руб

Камамбер, бри, лазур, пармезан, томатный джем,  
луковый джем, каперсы, оливки, томаты вяленые,  
палочки грессини

Мясной сет 43.00 руб

Полендвица, вяленая колбаса,  
салями острая, хамон, палочки гриссини,  
вяленые томаты, печеный перец, маринованный  
лук