

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ



## ПИЦЦА

руб

|                        |     |
|------------------------|-----|
| «Маргарита»            | 610 |
| «Пепперони»            | 710 |
| «Четыре сыра»          | 710 |
| ★ «Ассорти»            | 790 |
| «Росо-пицца»           | 890 |
| «Груша горгонзола»     | 710 |
| ★ «Брезаола»           | 790 |
| ★ «Морепродукты»       | 890 |
| ★ «Куриная мортаделла» | 890 |
| «Цезарь»               | 710 |
| «Буррата»              | 890 |
| Фокачча с песто        | 350 |
| Фокачча с пармезаном   | 310 |


## САЛАТЫ

руб

|   |      |
|---|------|
| Буррата с томатами в соусе песто  | 890  |
| Греческий салат   | 750  |
|  ★ Зеленый салат с трюфельным дрессингом юдзу и киноа  | 750  |
| ★  Салат с крабом, маринованной грушей и спайси-соусом | 990  |
| ★ Салат с осьминогом  | 1050 |
| Романо с куриным филе и печеньем из пармезана   | 750  |
| Романо с креветками и печеньем из пармезана   | 790  |
| ★ Листья салата с телятиной и кешью в ореховом соусе  | 750  |
| Моцарелла с томатами и авокадо  | 750  |


## ГОРЯЧЕЕ

руб

|   |      |
|---|------|
| Бургер из мраморной говядины  | 850  |
| Кебаб из баранины с баклажаном и свежим салатом из томатов  | 1190 |
| ★ Стриплойн со шпинатом   | 2690 |
| Говяжий язык конфи с кремом из сельдерея и трюфельным жу  | 890  |
| Говяжьи щёчки с ризотто из перловки   | 990  |
| ★ Оссобуко с картофельным пюре  | 1350 |
| Утиное филе с бататом и кейлом  | 990  |
| Куриное бедро с грибами, кремом из сельдерея и соусом жу  | 990  |
| Свинные ребра с картофелем  | 870  |
| ★  Тунец на гриле с авокадо и миксом зелени | 990  |
| Треска с зелеными овощами в соусе берблан   | 950  |
| ★ Стейк из лосося с кремом из батата и киноа  | 1190 |
| ★ Фишкейк в соусе биск с томатами и гуакамолем  | 1090 |
| Кальмар с кремом из цветной капусты   | 890  |
| ★ Осьминог с картофелем и томатами  | 1190 |

## СУПЫ

руб

|   |     |
|---|-----|
| Куриный с яйцом, шпинатом и лапшой  | 550 |
|  Том-ям с морепродуктами и грибами | 890 |
| Томатный со страчателлой  | 550 |
| Тыквенный с креветками  | 670 |
| Хлебная корзина   | 290 |






## ПАСТА/РАВИОЛИ/ РИЗОТТО

руб

|  |     |
|--|-----|
| Казаречче со шпинатом и куриным филе   | 710 |
| Карбонара с панчеттой  | 710 |
| ★ Ньюкки с уткой конфи, лесными грибами и трюфельным жу                      | 930 |
| Лазанья  | 710 |
| Ризотто с грибами  | 890 |
| ★ Мафальдине с морепродуктами  | 990 |
| ★ Тальятелле с телятиной   | 890 |
| Спагетти с креветками в биске из краба                                       | 750 |
| Спагетти с песто и страчателлой  | 750 |
| Сливочные спагетти с черным перцем и куриной мортаделлой в соусе из фисташек | 710 |

## ЗАКУСКИ


руб


|   |      |
|---|------|
| Карпаччо из говядины в соусе тоннато  | 890  |
| Карпаччо из языка с горчичным соусом мисо   | 750  |
| Тартар из говядины с трюфельным соусом и картофельными чипсами  | 790  |
| Тартар из тунца с гуакамолем и страчателлой   | 890  |
| ★ Паштет из куриной печени с конфиюром из инжира  | 550  |
|  Антипасти                   | 1290 |
|  Сыры                        | 990  |
| ★ Брускетта с лососем и страчателлой  | 890  |
|  ★ Севиче из лосося с огурцом | 890  |
| Страчателла   | 750  |
|  Бабагануш                   | 450  |
|  Маринованные оливки         | 550  |


## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

руб

|  |     |
|--|-----|
| ★ Мидии в соусе 4 сыра с тартином                          | 910 |
| Мидии в томатном соусе с тартином                          | 910 |
| Чесночные креветки конфи                                   | 750 |
| ★ Камамбер из дровянной печи с тартином и малиновым джемом | 890 |
| Запечённый баклажан с моцареллой                           | 650 |

 - Гастролавка

 - Веган

 - Острое

 - Без глютена

★ - Шеф Анатолий Кузнецов рекомендует

\* Все цены указаны в рублях с учетом НДС.

Данная печатная продукция является рекламным материалом.

Полное меню и прейскурант цен расположены на информационном стенде потребителя.

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, обязательно сообщите об этом своему официанту.