Menu

СЫРОВАРНЯ

ANDREALE

СЫРЫ

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ,

КОТОРЫЕ МОЖНО КУПИТЬ В НАШЕЙ ЛАВКЕ

Буррата

Свежий итальянский сыр
с нежной сливочной начинкой

Burrata

Рикотта

Мягкий творожный сыр

Ricotta

Качокавалло

Вытяжной полутвердый
копчёный сыр

Caciocavallo

Качотта

Полумягкий итальянский сыр.
Срок выдержки 40 дней

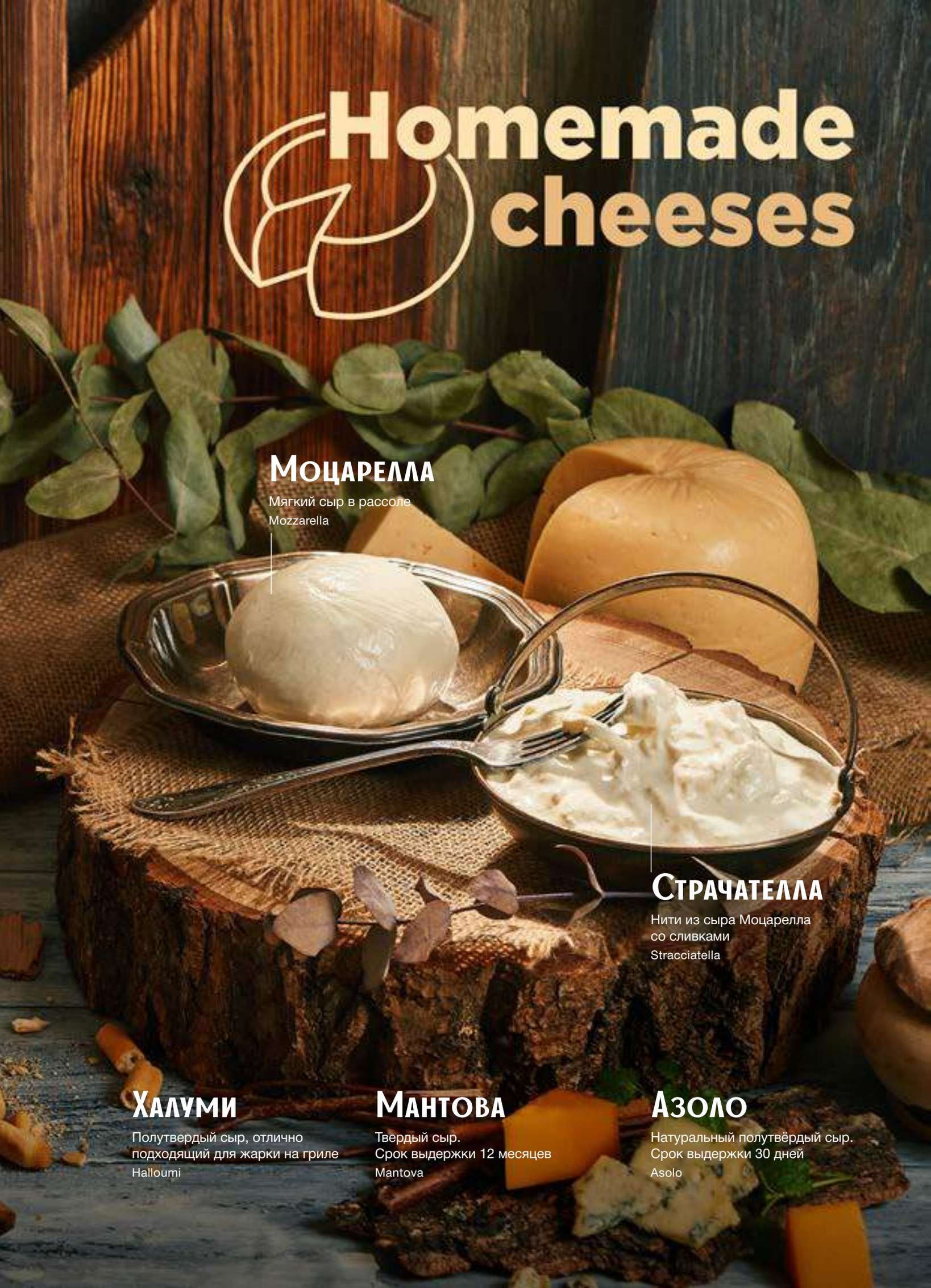
Caciotta

МонтеБлун

Сыр с благородной
голубой плесенью.
Срок выдержки 60-70 дней

MonteBlun

Homemade cheeses



Моцарелла

Мягкий сыр в рассоле

Mozzarella

Страчателла

Нити из сыра Моцарелла со сливками

Stracciatella

Халуми

Полутвердый сыр, отлично подходящий для жарки на гриле

Halloumi

Мантова

Твердый сыр.
Срок выдержки 12 месяцев

Mantova

Азоло

Натуральный полутвёрдый сыр.
Срок выдержки 30 дней

Asolo

Холодные закуски

Cold appetizers

Сет из твердых сыров

Мантова, Качотта, МонтеБлун, Азоло, Чеддер, грецкие орехи, мёд, гриссини, копченый виноград

Hard cheese set

350 г.

850.-

Рекомендуем к сету из твёрдых сыров

И Капитани Джумара
Красное сухое вино, Италия
750 мл. **3200.-**

Луна Неро д`Авола
Красное сухое вино, Италия
150 мл. **320.-**

Сет из молодых сыров

Бурата, Моцарелла, Страчателла, Рикотта, Качокавалло, фокачча, листья салата, кедровые орехи, томаты черри, соус песто

Green cheese set

570 г. **790.-**

Рекомендуем к сету из молодых сыров

Кантине Торри Оригами
Красное полусухое вино, Италия
750 мл. **3200.-**

Вестерн Селларс Зинфандель
Красное полусухое вино, США
150 мл. **240.-**

Буррата с томатами и ананасом в азиатском маринаде

Буррата, томаты, ананас, соевый соус, соус Понзу, чили, зелень

Buratta with tomatoes and pineapple in Asian marinade

300 г.

450.-

Лисички со Страчателлой и теплой чиабаттой

Маринованные лисички, красный лук, чеснок, Страчателла, чиабатта, трюфельное масло

Chantarelles with stracciatella and warm ciabatta

180 г.

530.-

Рулетики из запеченных овощей с сыром

Баклажан, цукини, болгарский перец, Рикотта, чеснок, кинза, грецкие орехи, ананас

Baked vegetable rolls with cheese

200 г.

440.-

Холодные закуски

Тартар из говядины на костном мозге

Говяжья вырезка, красный лук, зернистая горчица, оливковое масло, соевый соус, соус Ворчестер, чиабатта, говяжья кость

Beef tartare
on the bone marrow

130/130 г.

550.-

Мясные деликатесы

Ростбиф, пастрами
из конины, буженина,
сыровяленая утка,
соус из корня хрена

Meat delicacies

200/50 г.

750.-

Крем из куриной печени

Куриная печень, бриошь,
копчёный виноград, фисташки, халва

Chicken liver cream

200 г.

325.-

Холодные закуски

Тартар из копченого угря со страчателлой

Копченый угорь, авокадо, огурцы,
страчателла, зеленый лук, арахис, соус Терияки

Smoked eel tartare with stracciatella

170 г.

590.-

Севиче из дорады и сибаса

Дорадо, сибас, облепиха,
бальзамический уксус, соевый соус, чили

Dorado and seabass ceviche

150 г.

490.-

Рыбное ассорти

Семга слабосоленая, копченый тунец,
угорь, маринованный имбирь

Fish platter

150/20 г.

750.-

COLD APPETIZERS

Тартар из тунца

Филе тунца,
черная смородина,
красный лук, манго,
авокадо

Tuna tartare

180 г.

490.-

Крудо из сёмги

Филе сёмги, крем
из корня хрена,
авокадо, соус Понзу

Salmon crudo

150 г.

630.-

Магаданские креветки на льду

Дикие магаданские креветки, васаби майонез, чили майонез, сладкий чили, лимон

Magadan shrimps on ice

350/100/100 г.	700/100/100 г.
1100.-	**1790.-**

Мурманские креветки жареные

Дикие мурманские креветки, белое вино, чеснок, кунжут, лимон

Fried Murmansk shrimps

200/30 г.

590.-

Чилийские мидии

Мидии, белое вино, сливки, чеснок, зелень, чиабатта

Chilean mussels

400/80 г.	800/160 г.
790.-	**1390.-**

Бараньи ребрышки

Копченые ребра баранины, кетчуп, мёд, листья салата, томаты, пепперони, фисташки

Lamb ribs

330/60 г.

650.-

Запеченный сыр Камамбер

Камамбер, чеснок, розмарин, чиабатта, варенье из персиков

Baked Camembert Cheese

120/100/50 г.

690.-

Гуляш из утки

Утиное филе, овощи, соус Демиглас, чиабатта, моцарелла

Duck goulash

300 г.

490.-

Свиные ребрышки

Запеченные ребра BBQ, листья салата, томаты, лук фри

Pork ribs

320/30 г.

690.-

HOT APPETIZERS

горячие

Перепёлки в дыме

Перепёлки горячего копчения, соевый соус, мёд

Smoked quail

3 шт. (300 г.)

690.-

Куриные крылья с Моцареллой

Жареные крылья, Моцарелла, печеный перец

Chicken wings with mozzarella

350 г.

490.-

APPET

закуски

Стейк из капусты

Белокочанная капуста,
соус Демиглас,
угольные сливки,
луковое мороженое

Cabbage steak

100/150 г.

380.-

Горячее «Капрезе»

Баклажаны, томаты, Моцарелла,
соус Песто, кедровые орехи,
бальзамический крем

Hot «Caprese»

300 г.

490.-

IZERS

Поке с сёмгой

Авокадо, рис, манго, водоросли Чука, маринованный имбирь, соус Понзу, ореховый соус, кунжут

Poke with salmon

250 г.

490.-

Поке с тигровыми креветками

Poke with tiger prawns

220 г.

490.-

Поке с тунцом

Poke with tuna

220 г.

450.-

Salads
САЛАТЫ

Нисуаз с соусом Мисо Голландез

Тунец, перепелиные яйца, картофель, стручковая фасоль, листья салата, томаты, брокколи, соус Мисо Голландез, оливковое масло, кунжут

Nicoise with Miso Hollandaise sauce

300 г.

590.-

Салат с тигровыми креветками Юдзу

Тигровые креветки, листья салата, томаты, огурцы, авокадо, манго, цитрусовый дрессинг, кунжут

Tiger prawn Yuzu salad

230 г.

560.-

Теплый салат с морепродуктами

Семга, мидии, кальмары, тигровые креветки, листья салата, мусс из кукурузы и апельсина, томаты, оливковое масло

Warm seafood salad

240 г.

650.-

Салаты

Печёная тыква со страчателлой

Тыква, Страчателла, соус-гель «Облепиха», сироп из дыни, халва

Baked pumpkin with stracciatella

230 г.

390.-

Аджапсандал с бурратой

Запечённый баклажан, томат, болгарский перец, чеснок, кинза, Буррата, оливковое масло

Ajapsandal with burrata

250 г.

550.-

Salads

Панцанелла с моцареллой

Огурцы, томаты, болгарский перец, красный лук, листья салата, Моцарелла, оливковое масло, бальзамический уксус, грецкие орехи, чиабатта

Panzanella with mozzarella

230 г.

410.-

Свекла BBQ со смородиной и рикоттой

Свекла, Рикотта, листья салата, черная смородина, грецкие орехи, оливковое масло

BBQ beets with currants and ricotta

200 г.

390.-

Татаки из говядины с хрустящими баклажанами

Вяленая говядина, томаты, баклажаны, листья салата, зелень, соус Сладкий Чили, BBQ

Beef tataki with crispy eggplant

200 г.

450.-

Теплый салат с уткой

Утиное филе, копченая груша, виноград, томаты, листья салата, цитрусовый дрессинг

Warm salad with duck

200 г.

550.-

Салаты

Salads

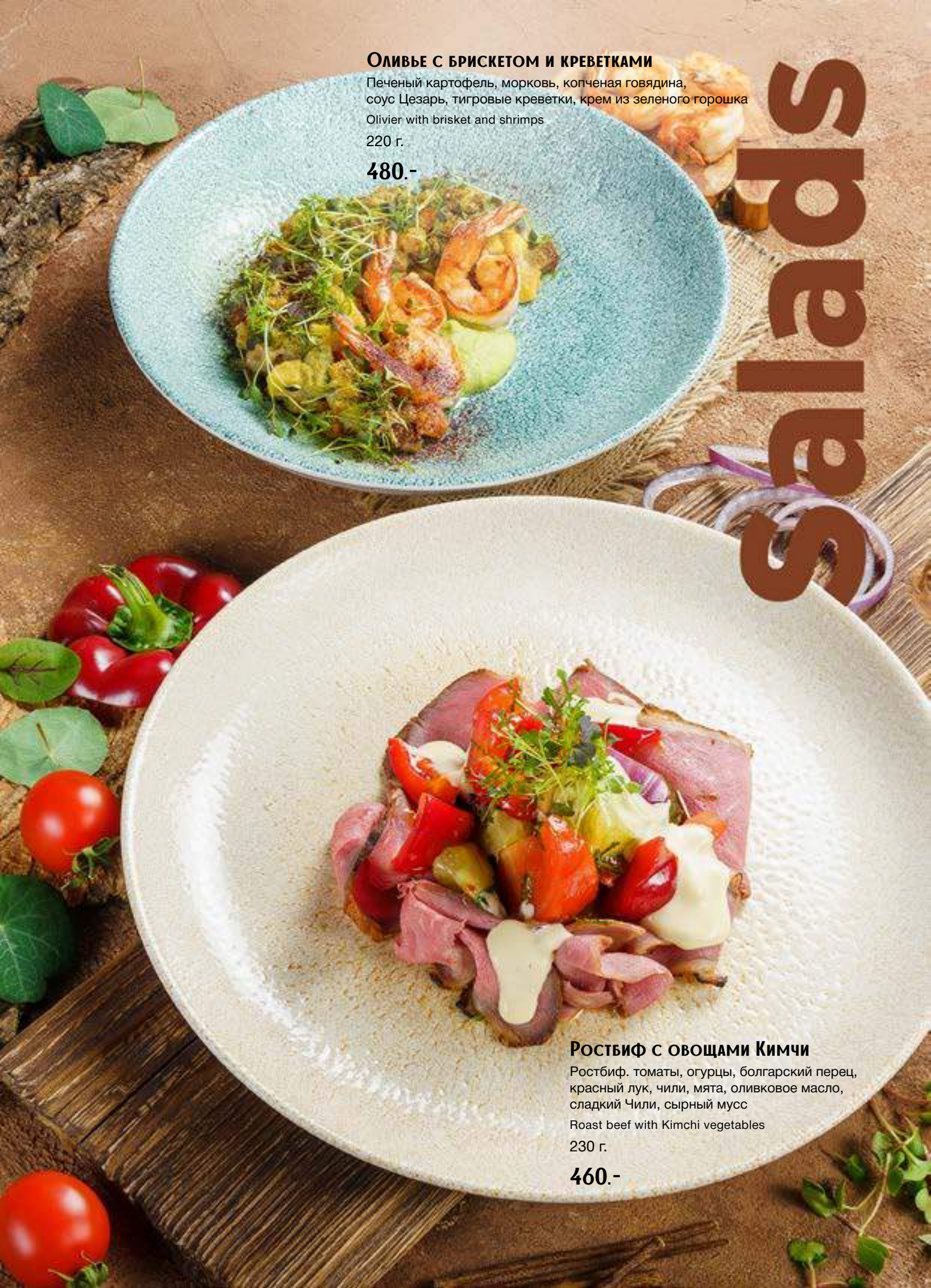
Оливье с брискетом и креветками

Печеный картофель, морковь, копченая говядина, соус Цезарь, тигровые креветки, крем из зеленого горошка

Olivier with brisket and shrimps

220 г.

480.-



Ростбиф с овощами Кимчи

Ростбиф. томаты, огурцы, болгарский перец, красный лук, чили, мята, оливковое масло, сладкий Чили, сырный мусс

Roast beef with Kimchi vegetables

230 г.

460.-

БУ-ТЕ-РЫ

1

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Чиабатта, Страчателла, белые грибы, оливковое и трюфельное масло

with porcini mushrooms, stracciatella and truffle oil

150 г.

320.-

2

С МОЦАРЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ

Чиабатта, соус из корня хрена, томаты, Моцарелла, листья салата, бальзамический крем, оливковое масло

with mozzarella and tomatoes

150 г.

290.-

3

С СЁМГОЙ И АВОКАДО

Чиабатта, сёмга, авокадо, Рикотта, томаты

with salmon and avocado

150 г.

350.-

BRUSCHETTA

4

С БРИСКЕТОМ И ПЕПЕРОНИ

Чиабатта, копчёная говядина, пеперони, томаты, соус Айоли, BBQ

with brisket and pepperoni

150 г.

300.-

5

С РОСТБИФОМ И САЛАТОМ КОУЛ СЛОУ

Чиабатта, говядина средней прожарки, салат Коул слоу, томаты, соус Цезарь

with roast beef and cole slaw salad

150 г.

300.-

6

С БУЖЕНИНОЙ И КОРНИШОНАМИ

Чиабатта, буженина, корнишоны, томаты, сливочно-горчичный соус

with baked pork and gherkins

150 г.

300.-

СУПЫ

Грибной крем-суп

Шампиньоны, белые грибы, сливки, трюфельное масло, картофельная булочка

Mushroom cream soup

250/100 г.

360.-

Борщ с бараниной и черносливом из дровяной печи

Классический борщ, баранина, чернослив, сметана, зелень

Borscht with lamb and prunes

330/50 г.

320.-

Суточные щи с брискетом, томлёные в дровяной печи

Классические Щи с квашенной капустой, копченая говядина, сметана, зелень

Cabbage soup with brisket

330/100 г.

350.-

Сырный суп

Рикотта, МонтеБлун, сливки, копченый виноград, грецкие орехи, чиабатта

Cheese soup

240/30 г.

380.-

Тыквенный крем-суп со страчателлой

Печёная тыква, сливки, Страчателла, тыквенные семечки, сироп из дыни

Pumpkin cream soup with stracciatella

330 г.

350.-

Том Ям

Морепродукты, бульон Том Ям, чили, лайм

Tom Yam

450 г.

650.-

Уха со шпинатом и яйцом

Семга, судак, бульон из рыбы, шпинат, яйцо, сливки

Ukha with spinach and egg

300 г.

450.-

Азиатский суп с говядиной или курицей

Азиатский бульон, пшеничная лапша, ферментированное яйцо, водоросли Нори, зелень, кунжут

Ramen with beef or chicken

450 г.

390.- / 370.-

Пицца

из дровяной печи

неаполитанская

Mushrooms & Truffle

Белый соус, Моцарелла, белые грибы, лисички, шампиньоны, трюфельная паста, трюфельное масло

Mushrooms

550 г.

650.-

Бурата и томаты

Томатный соус, Бурата, Моцарелла, руккола, томаты, вяленые томаты, оливковое масло, кедровые орехи

Buratta and tomatoes

650 г.

690.-

Маргарита

Томатный соус, Моцарелла, базилик, оливковое масло

Margarita

450 г.

450.-

Мясная

Томатный соус, Моцарелла, ростбиф, брискет, буженина, пастарами из конины, перец Пеперони

Meat

550 г.

690.-

Буженина

Томатный соус, Моцарелла, буженина, Страчателла, руккола, копченый виноград, бальзамический крем

Baked pork

550 г.

590.-

Брискет

Томатный соус,Моцарелла, Страчателла, копченая говядина, печеные овощи, лисички, руккола, томаты, оливковое масло

Brisket

650 г.

690.-

Итальянская мука и сыры собственного приготовления - делают нашу пиццу особенной!

Римская пицца из дровяной печи

Тигровые креветки

Томатный соус, Моцарелла, Рикотта, креветки, сальса из ананаса, огурцы Кимчи

Tiger shrimps

570 г.

650.-

4 сыра с грушей

Белый соус, Моцарелла, Монте Блун, Качокавалло, Мантова, груша, оливковое масло

4 cheese with pear

530 г.

660.-

Fish & Cheese

Томатный соус, белый соус, Моцарелла, Рикотта, семга, авокадо, руккола, томаты

Fish & Cheese

630 г.

690.-

ROMAN PIZZA
WOOD-FIRED
Пепперони
Томатный соус, Моцарелла, чоризо, руккола, чили
Pepperoni
450 г.
660.-
Карбонара
Белый соус, Моцарелла, бекон, Мантова, розмарин, оливковое масло
Carbonara
470 г.
660.-
Ростбиф
Томатный соус, Моцарелла, Страчателла, ростбиф, маринованный лук, корнишоны, перец Пеперони, томаты,
Roast beef
550 г.
690.-
Итальянская мука
и сыры собственного приготовления -
делают нашу пиццу особенной!

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Всю пасту мы изготавливаем вручную.

Моцарелла и томаты

Таглиателли, Моцарелла, томаты, томатный соус, мята, соус Песто, Пармезан

Mozzarella / tomatoes

350 г.

450.-

Белые грибы и страчателла

Таглиателли, белые грибы, Страчателла, лук репчатый, соус Демиглас, сливки, соус Песто, Пармезан

Porcini / stracciatella

380 г.

590.-

home made

PASTA

Морепродукты Том Ям

Таглиателли, семга, тигровые креветки, кальмары, мидии, сливки, томатный соус, бульон Том Ям, соус Песто, Пармезан

Tom Yam Seafood

400 г.

690.-

Брискет и маринованные овощи

Таглиателли, копченая говядина, соус Демиглас, корнишоны, маринованный лук, зернистая горчица, соус Песто, Пармезан

Brisket and pickled vegetables

400 г.

590.-

Карбонара

Таглиателли, бекон, сливки, куриное яйцо, чеснок, соус Песто, Пармезан

Carbonara

300 г.

490.-

Тортеллини с морепродуктами

Семга, креветки, Рикотта, Страчателла, зеленый лук, томатный соус, красная икра, соус Песто

Tortellini with seafood

350 г.

690.-

Risotto

Ризотто с тигровыми креветками

Рис Арборио, лук репчатый, белое вино, сливки, Пармезан, тигровые креветки, морковно-апельсиновое пюре, соус Песто

Risotto with tiger prawns

350 г.

550.-

Ризотто с курицей и белыми грибами

Рис Арборио, лук репчатый, белое вино, сливки, Пармезан, куриное филе, белые грибы, соус Песто

Risotto with chicken and porcini mushrooms

350 г.

490.-

ХОСПЕР МЕНЮ

Josper menu

Все блюда из этого раздела готовятся
в оригинальной испанской печи Josper

Кальби

Рёберная часть мраморной говядины.
Зерновой откорм. PrimeBeef

Galbi

250 г.

750.-

Гарниры Side dishes

Овощи гриль 200 г. **320.-**
Grilled vegetables

Рис Басмати 150 г. **180.-**
Basmati rice

Картофель фри 150 г. **190.-**
French fries

Толченый картофель со сливками и сливочным маслом 150 г. **180.-**
Pounded potatoes with cream and butter

Брокколи на пару/жареный 150 г. **180.-**
Steamed / fried broccoli

Жареный сыр Халуми Fried Halloumi Cheese 150 г. **390.-**

Картофель молодой отварной/жареный Young boiled/fried potatoes 150 г. **180.-**

Томаты жареные 150 г. **190.-**
Fried tomatoes

Стейк сухого вызревания (говядина)

Спинная и поясничная часть на кости фермерской говядины. Комбинированный откорм

Dry-aged steak (beef)

1000 г.

2890.-

Степень прожарки мяса

Rare - Минимальной прожарки

Medium Rare - Слабой прожарки

Medium - Средней прожарки

Medium well - Почти прожаренный

Well done - Прожаренное мясо

Стейк сухого вызревания (конина)

Спинная и поясничная часть на кости фермерской конины. Комбинированный откорм

Dry-aged steak (horse meat)

1000 г.

2990.-

Стейки

Пиканья

Отруб из верхней части
бедра мраморной говядины.
Зерновой откорм. PrimeBeef

Picanha

220 г.

950.-

Филе-миньон

Отруб из тазобедренной части
мраморной говядины.
Зерновой откорм. PrimeBeef

Baseball

150 г.

750.-

Steaks

Мачете

Тонкая часть диафрагмы мраморной говядины. Зерновой откорм. PrimeBeef

Machete

150 г.

650.-

Сирлоин

Отруб из тазобедренной части мраморной говядины. Зерновой откорм. PrimeBeef

Sirloin

220 г.

990.-

Степень прожарки мяса

Rare - Минимальной прожарки

Medium Rare - Слабой прожарки

Medium - Средней прожарки

Medium well - Почти прожаренный

Well done - Прожаренное мясо

Свиная шея BBQ

Шейная часть
фермерской свинины.
Комбинированный откорм

Pork neck BBQ

280 г.

650.-

Корейка ягнёнка

Спинная часть
фермерской баранины.
Комбинированный откорм

Lamb loin

180 г.

990.-

Жареный цыплёнок

Тушка фермерского цыплёнка, специи, перец чили

Fried chicken

500 г.

690.-

Соусы Sauces

50 г. **100.-**

Демиглас Demiglas
Перечный Pepper
Вишневый Cherry
Сливочно-грибной Creamy mushroom
Сырный Cheese
Острая сальса Spicy salsa
Джек Дениэлс Jack Daniels
Медово-горчичный Honey mustard
Тартар Tartarus
Томатный Tomato

Блюда из рыбы

Сибас
Морской волк,
лимон, специи
Seabass
300/100 г.
700.-

Дорадо
Морской карась,
лимон, специи
Dorado
300/100 г.
750.-

Grilled fish

Филе семги
Семга,
лимон, специи
Salmon fillet
150/100 г.
990.-

Форель
Речная форель,
лимон, специи
Trout
350/100 г.
650.-

Горячие блюда

Телятина с фрикасе из белых грибов

Телячья вырезка, белые грибы, лук репчатый, Демиглас, толченый картофель, сливочное масло

Veal with porcini mushroom fricassee

150/150/80 г.

890.-

Брискет с овощами

Копчёная говядина, молодой картофель, салат Коул слоу, корнишоны, томаты, пеперони, соус «Джек Дениэлс»

Brisket with vegetables

150/130/100/60/30 г.

890.-

Свиная корейка с карамелизированными персиками

Свинина на косточке, персики, персиковый сок, МонтеБлун, сливочное масло

Pork loin with caramelized peaches

250/150/50 г.

750.-

Барашек с овощами, томлённый в чугунке

Баранина, лук репчатый, морковь, болгарский перец, томаты, маслины, чеснок, молодой картофель, Демиглас, зелень

Lamb and vegetables in a cast iron

400 г.

590.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Классический чизбургер

Картофельная булочка, рубленная говядина, бекон, салат, красный лук, томаты, Чеддер, корнишоны, соус Чили BBQ, картофель фри, сырный соус

Classic cheeseburger

400/150/50 г.

690.-

Говяжьи щёчки с птитимом

Томлёные говяжьи щёчки, чернослив, квас, птитим, печеный перец

Beef cheeks with ptitim

100/100/120 г.

590.-

MAIN DISHES

Куриное филе с булгуром

Куриное филе, булгур, томаты, зелень, мусс из кукурузы и апельсина

Chicken fillet with bulgur

100/100/50 г.

450.-

Тальятта из утки с картофелем и облепихой

Утиное филе, толченый картофель, шпинат, соус-гель из облепихи

Duck tagliatta with potatoes and sea buckthorn

150/150/40 г.

690.-

Горячие блюда из рыбы

Судак
с молодым картофелем
и горчичным соусом

Судак, картофель, шпинат,
сливки, зернистая горчица, каперсы

Pike perch with new potatoes
and mustard sauce

100/100/60 г.

580.-

Треска с птитимом

Треска, чернила каракатицы, птитим,
водоросли Комбу, соус Мисо,
Голандез, икра летучей рыбы

Cod with ptitim

110/120/50 г.

580.-

Hot Fish DISHES

Палтус с оранжевым пюре и персиками

Палтус, морковь, апельсин, кокосовое молоко, персики, соус Понзу

Halibut with orange puree and peaches

100/100/50 г.

750.-

Лосось с картофелем и страчателлой

Семга, картофель, брокколи, Страчателла, красная икра

Salmon with potatoes and stracciatella

100/120/40 г.

890.-

Хачапури по-аджарски

Сыр Сулугуни, Моцарелла, Рикотта,
яйцо, сливочное масло

Adjarian khachapuri

400 г.

450.-

Хачапури по-мегрельски

Сыр Сулугуни, Моцарелла, Рикотта,
яйцо, сливочное масло

Khachapuri Megrelian

450 г.

490.-

Выпечка
из дровяной печи

Горячий хлеб с пряным и мисо-маслом

Чиабатта, злаковый хлеб, соевая паста, сливочное масло, пряное масло, маслины

Hot bread with miso butter

140 г.	280 г.
120.-	240.-

Блюда
на компанию

Сёмга, запеченная на доске

Филе сёмги, варенье, печеные овощи, листья салата, томаты, соус Мисо Голландез

Salmon baked on a board

600/300/150/50 г.

5900.-

DISHES for the company

Плечо барашка в печи

Передняя ножка барашка, молодой картофель, овощи гриль, медово-горчичный соус

Lamb shoulder in the oven

1 шт./380/50 г.

3900.-

Бок мраморной говядины

Мраморные рёбра говядины, салат Коул слоу, картофель фри, соус «Джек Дениэлс», соус BBQ

Side of marbled beef

1000/200/150 г.

3900.-

Десерты

Золото Булгар

Шоколадный бисквит, ореховое пралине, сухофрукты и шоколад

Bulgar's gold

100 г.

390.-

Десерт «Три молока»

Шоколадный бисквит, молоко, сгущенное молоко, кокосовое молоко, свежие ягоды

Dessert «Three Milk»

160 г.

350.-

Фондан с белым шоколадом и сорбетом Юдзу

Белый шоколад, манго, Юдзу

Fondant with white chocolate and yuzu sorbet

130/50 г.

290.-

Desserts

«Моцарт»

Сырный мусс, безе
с мускатным орехом,
копченая груша, мята

«Mozart»

150 г.

210.-

Японский мусс с чаем «Голубая матча» и йогуртовым мороженым

Чай «Голубая матча»,
сливки, шоколад, йогурт

Japanese mousse with blue matcha
tea and yoghurt ice cream

140 г.

290.-

Джелато (мороженое) в ассортименте

Пломбир, клубничное,
шоколадное

Gelato (ice cream)
in assortment

50 г.

90.-

Персик с тыквенным сорбетом

Маринованный персик,
тыква, облепиха, чипсы Тюиль

Peach with pumpkin sorbet

180 г.

240.-

Подача блюд может незначительно отличаться от изображений.
Пожалуйста, предупреждайте официанта об имеющейся аллергии на продукты!

Designed by
foodcase.pro