

Me



СЫРОВАРНЯ

ANDREALE

nu

СЫРЫ

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
КОТОРЫЕ МОЖНО КУПИТЬ В НАШЕЙ ЛАВКЕ

СУЛУГУНИ

Молодой рассольный сыр
Suluguni

КАЧОТТА

Полумягкий итальянский сыр.
Caciotta

КАЧОКАВАЛЛО

Вытяжной полутвердый
копченый сыр
Caciocavallo

ХАЛУМИ

Полутвердый сыр, отлично
подходящий для жарки на гриле
Halloumi

Homemade cheeses

РИКОТТА КОПЧЁНАЯ

Мягкий творожный сыр,
копченый на ольховых
опилках
Ricotta smoked

РИКОТТА

Мягкий творожный сыр
Ricotta

СТРАЧАТЕЛЛА

Нити из сыра Моцарелла
со сливками
Stracciatella

МОЦАРЕЛЛА

Мягкий сыр в рассоле
Mozzarella

БУРРАТА

Свежий итальянский
сыр с нежной
сливочной начинкой
Burrata

МОНТЕРЕЙ ДЖЕК

Твёрдый сыр.
Срок выдержки 12 месяцев
Monterey Jack

ОЛС

Твёрдый сыр.
Срок выдержки 6 месяцев
Ol's

МОНТЕБЛУН

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕТ ИЗ ТВЕРДЫХ СЫРОВ

5 видов благородных сыров, грецкие орехи, мёд, грисини, копчёный виноград

Hard cheese set

300 г.

890.-

Cold appetizers

СЕТ ИЗ МОЛОДЫХ СЫРОВ

Буррата, Моцарелла, Страчателла, Рикотта, Адыгейский, листья салата, томаты, соус Песто

Green cheese set

400 г. 850.-



БУРРАТА С ТОМАТАМИ И САЛЬСОЙ ИЗ ПЕЧЁНОГО ПЕРЦА

Буррата, томаты, болгарский перец, оливковое масло, кинза
Burrata with tomatoes and roasted pepper salsa

300 г.

580.-

ЛИСИЧКИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ТЁПЛОЙ ЧИАБАТТОЙ

Маринованные лисички, красный лук, чеснок, Страчателла, чиабатта, трюфельное масло
Chantarelles with stracciatella and warm ciabatta

180 г.

550.-

РУЛЕТКИ ИЗ ЗАПЕЧЁННЫХ ОВОЩЕЙ С СЫРОМ

Баклажан, цукини, болгарский перец, Рикотта, чеснок, кинза, грецкие орехи, ананас
Baked vegetable rolls with cheese

200 г.

460.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КОСТНЫМ МАСЛОМ

Говяжья вырезка, красный лук,
зернистая горчица, оливковое масло,
соевый соус, сливочное масло,
чабатта, костный мозг

Beef tartare with bone oil

170 г.

580.-



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

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

Meat delicacies

200/50 г.

850.-

COLD APPETIZERS



КРЕМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Куриная печень, бриошь, говяжий
бекон, копчёный виноград,
фисташки, халва

Chicken liver cream

200 г.

420.-

**ТАРТАР ИЗ КОПЧЕНОГО УГРЯ
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

Копчёный угорь, авокадо, огурцы,
Страчателла, зелёный лук, арахис, соус Терияки

Smoked eel tartare with stracciatella

170 г.

590.-

РЫБНОЕ АССОРТИ

Сёмга слабосоленая, копчёный тунец,
угорь, маринованный имбирь

*Assorted fish
Lightly salted salmon, smoked tuna,
eel, pickled ginger*

150/20 г.

790.-

**ХОЛОДНЫЕ
ЗАКУСКИ**



COLD APPETIZERS

**СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА
С ТОМАТАМИ
И СМОРОДИНОЙ**

Филе тунца, чёрная
смородина, красный лук,
томаты, авокадо

*Tuna ceviche with
tomatoes and currants*

170 г.

510.-



КРУДО ИЗ СЁМГИ

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

Salmon crudo

150 г.

690.-



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КОМАНДОРСКИЙ КАЛЬМАР С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

Филе кальмара, тигровые креветки, молодой картофель, томаты, вяленые томаты, сыр Страчателла, сливки, трюфель

Komandor squid with stracciatella cheese

300 г.

690.-

МУРМАНСКИЕ КРЕВЕТКИ ЖАРЕНЫЕ

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

Fried Murmansk shrimps

200/30 г.

650.-

ЧИЛИЙСКИЕ МИДИИ

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

Chilean mussels

400/80 г. | 800/160 г.

1200.- | 2100.-

ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ

**Стейк Халуми
С ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ**

Сыр Халуми, баклажаны, томаты,
кляр, соус сладкий чили BBQ
Halloumi steak with crispy vegetables

170 г.
450.-



**Запечённый сыр
КАМАМБЕР**

Камамбер, чеснок, розмарин, чиабатта,
варенье из персиков

Baked Camembert Cheese
120/100/50 г.

690.-



**Бычьи хвосты
ТОМЛЁННЫЕ
В ДРОВАНОЙ ПЕЧИ**

Бычьи хвосты, специи,
демиглас, сливочное масло,
парбейк

*Oxtails cooked
in a wood-fired oven*
250 г.

540.-



СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

Запечённые рёбра BBQ,
листья салата, томаты,
лук фри

Pork ribs
320/30 г.

750.-



**HOT
APPETIZERS**

ПЕРЕПЁЛКИ В ДЫМЕ

Перепёлки горячего копчения, соевый соус, мёд

Smoked quail

3 шт. (300 г.)

890.-

горячие

закуски

СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ В СЛИВОЧНО-ИКОРНОМ СОУСЕ

Белокочанная капуста, угольные сливки, красная икра, брокколи

Cabbage steak in creamy caviar sauce

100/80 г.
420.-

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ С МОЦАРЕЛЛОЙ

Запечённые куриные крылья, Моцарелла, печёный перец

Chicken wings with mozzarella

350 г.

540.-

ГОРЯЧЕЕ «КАПРЕЗЕ»

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

Hot «Caprese»

300 г.

560.-

BO
T
APPET — IZERS

ПОКЕ С СЁМГОЙ

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

Poke with salmon

250 г.

560.-

КРЕВЕТКИ
По желанию
основой
вашего **ПОКЕ**
может стать:

СЁМГА

ПОКЕ С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ

Poke with tiger prawns

250 г.

520.-

ПОКЕ С ТУНЦОМ

Poke with tuna

250 г.

490.-

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.

610.-

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ ЮДЗУ

Тигровые креветки, листья салата, томаты, огурцы, авокадо, манго, цитрусовый дрессинг, кунжутный соус

Tiger prawn Yuzu salad

230 г.

580.-

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

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

Warm seafood salad

240 г.

690.-

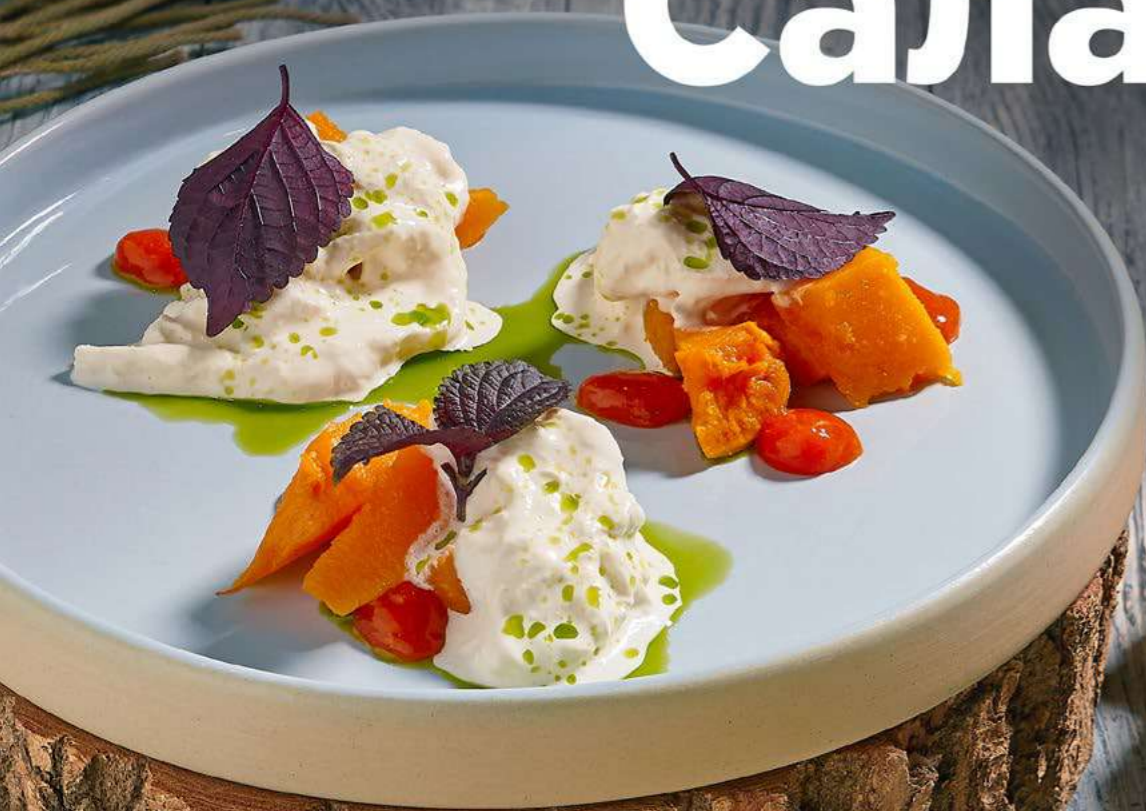
Салаты

ПЕЧЁНАЯ ТЫКВА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Тыква, Страчателла,
соус-гель «Облепиха»,
сироп из дыни, халва
*Baked pumpkin
with stracciatella*

230 г.

410.-



АДЖАПСАНДАЛ С БУРРАТОЙ

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

Ajapsandal with burrata

250 г.

580.-



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.

460.-



СВЁКЛА ВВQ СО СМОРОДИНОЙ И РИКОТТОЙ

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

BBQ beets with currants and ricotta

200 г.

430.-



**ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА
С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ**

Филе говядины, томаты, баклажаны,
листья салата, зелень,
соус Сладкий Чили, BBQ

Beef tataki with crispy eggplant

200 г.

520.-

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С УТКОЙ

Утиное филе, манго, томаты черри,
клубника, листья салата, цитрусовый
дрессинг, сыр Страчателла,
арахис

Warm salad with duck

200 г.

610.-

ОЛИВЬЕ С БРИСКЕТОМ И КРЕВЕТКАМИ

Печёный картофель, морковь, копчёная говядина,
соус Цезарь, тигровые креветки, зелёный горошек

Olivier with brisket and shrimps

220 г.

510.-

**РОСТБИФ С ТОМАТАМИ
И ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ**

Ростбиф, томаты, болгарский перец,
листья салата, Пармезан, оливковое масло,
бальзамический крем

*Roast beef with tomatoes
and roasted peppers*

130 г.

540.-

Салаты

Specials

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.

380.-

2

С МОЦАРЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ

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

with mozzarella and tomatoes

150 г.

350.-

3

С СЁМГОЙ И АВОКАДО

Чиабатта, сёмга, авокадо, Рикотта, томаты

with salmon and avocado

150 г.

450.-

BRUSCHETTA



4

С БРИСКЕТОМ И ПЕПЕРОНИ

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

with brisket and pepperoni

150 г.

350.-

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.

350.-

6

С БУЖЕНИНОЙ И КОРНИШОНАМИ

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

with baked pork and gherkins

150 г.

350.-

СУПЫ

Грибной крем-суп

Шампиньоны, белые грибы, сливки, трюфельное масло, чиабатта

Mushroom cream soup

250/50 г.

420.-

Суточные щи с brisketом, томлёные в дровяной печи

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

Cabbage soup with brisket

330/100 г.

390.-

Сырный суп

Рикотта, МонтеБлун, Чеддер, сливки, копчёный виноград, грецкие орехи, гриссини

Cheese soup

240/20 г.

420.-

Борщ с говядиной

Классический борщ, говядина, сметана, зелень, бородинский хлеб, сало, горчица

Borscht with beef

330/110 г.

390.-

Том Ям

Морепродукты, бульон Том Ям, чили, лайм

Tom Yam

450 г.

790.-

Пельмени с бульоном и сметаной в ассортименте

Пельмени с начинкой из говядины и свинины или курицы с креветками, куриный бульон, сметана

Dumplings with buln and sour cream in assortment

350/50 г.

460.-

Тыквенный крем-суп со страчателлой

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

Pumpkin cream soup with stracciatella

330 г.

390.-

Уха по-кавказски с шпинатом

Сом, судак, бульон из рыбы, шпинат

Kama fish soup with spinach

300 г.

410.-

MUSHROOMS & TRUFFLE

Белый соус, Моцарелла, белые грибы, лисички, шампиньоны, трюфель, трюфельное масло

Mushrooms

550 г.

660.-

БУРРАТА И ТОМАТЫ

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

Buratta and tomatoes

650 г.

710.-

МАРГАРИТА

Томатный соус, Моцарелла, базилик, оливковое масло

Margarita

450 г.

540.-

МЯСНАЯ

Томатный соус, Моцарелла, мясные деликатесы, перец Пепперони

Meat

550 г.

690.-

БУЖЕНИНА

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

Baked pork

550 г.

650.-

БРИСКЕТ

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

Brisket

650 г.

690.-

Пицца

из дровяной печи

wood-fired
Pizza

neapolitan



ИТАЛЬЯНСКАЯ МУКА
И СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ -
ДЕЛАЮТ НАШУ ПИЦЦУ ОСОБЕННОЙ!

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

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

Tiger shrimps
570 г.

650.-

4 СЫРА С ГРУШЕЙ

Белый соус, Моцарелла, МонтеБлун, Качокавалло, Пармезан, 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.-

РИМСКАЯ ПИЦЦА ИЗ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ

ROMAN PIZZA WOOD-FIRED

ИТАЛЬЯНСКАЯ МУКА И СЫРЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ - ДЕЛАЮТ НАШУ ПИЦЦУ ОСОБЕННОЙ!

ПЕППЕРОНИ

Томатный соус, Моцарелла, Пепперони, руккола, чили

Pepperoni
450 г.

660.-

КАРБОНАРА

Белый соус, Моцарелла, бекон, Пармезан, розмарин, оливковое масло

Carbonara
470 г.

660.-

РОСТБИФ

Томатный соус, Моцарелла, Страчателла, ростбиф, маринованный лук, корнишоны, перец

Roast beef
550 г.

690.-

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Всю пасту мы изготавливаем вручную.

МОЦАРЕЛЛА И ТОМАТЫ

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

Mozzarella / tomatoes

350 г.

520.-



БЕЛЫЕ ГРИБЫ И СТРАЧАТЕЛЛА

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

Porcini / stracciatella

380 г.

610.-



home
made

ТОРТЕЛЛИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Сёмга, креветки, Рикотта, зелёный лук, томатный соус, Страчателла, красная икра, соус Песто

Tortellini with seafood

350 г.

720.-

БОЛОНЬЕЗЕ

Таглиателли, говядина, лук, болгарский перец, томаты в собственном соку, сливочное масло, соус Песто, Пармезан

Bolognese

350 г.

590.-



A

S

T

A



КАРБОНАРА

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

Carbonara

300 г.

560.-



ХОСПЕР МЕНЮ

Все блюда из этого раздела готовятся в оригинальной испанской печи Josper

Josper menu



ЗАПЕЧЁННЫЕ МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ

Говяжьи сахарные косточки, пряная соль, смородиновый лук, чиабатта, злаковый

Baked marrow bones

120/110 г.

520.-

ГАРНИРЫ Side dishes

ОВОЩИ ГРИЛЬ 200 г.
Grilled vegetables 450.-

РИС БАСМАТИ 150 г.
Basmati rice 200.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г.
French fries 250.-

**ТОЛЧЁНЫЙ
КАРТОФЕЛЬ
СО СЛИВКАМИ
И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ** 150 г.
*Pounded potatoes with cream
and butter* 200.-

**БРОККОЛИ
НА ПАРУ/
ЖАРЕННЫЙ** 150 г.
Steamed / fried broccoli 200.-

**ЖАРЕННЫЙ СЫР
ХАЛУМИ** 150 г.
Fried Halloumi Cheese 450.-

**КАРТОФЕЛЬ
МОЛОДОЙ
ОТВАРНОЙ/
ЖАРЕННЫЙ** 150 г.
*Young boiled/
fried
potatoes* 200.-

**ТОМАТЫ
ЖАРЕННЫЕ** 150 г.
Fried tomatoes 250.-



СТЕЙК СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ (ГОВЯДИНА)

Спина и поясничная часть на кости фермерской говядины. Комбинированный откорм

Dry-aged steak (beef)

1000 г.

3990.-

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)

Спина и поясничная часть на кости фермерской конины. Комбинированный откорм

Dry-aged steak (horse meat)

1000 г.

4290.-

Пиканья

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

Picanha

220 г.

1290.-

МАЧЕТЕ

Тонкая часть диафрагмы мраморной говядины. Зерновой откорм. PrimeBeef

Machete

150 г.

790.-

Стейки

Steaks

БЕЙСБОЛ

Отруб из тазобедренной части мраморной говядины. Зерновой откорм. PrimeBeef

Filet mignon

150 г.

890.-

СИРЛОИН

Отруб из тазобедренной части мраморной говядины. Зерновой откорм. PrimeBeef

Sirloin

220 г.

1390.-

СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ МЯСА



RARE - Минимальной прожарки

MEDIUM RARE - Слабой прожарки

MEDIUM - Средней прожарки

MEDIUM WELL - Почти прожаренный

WELL DONE - Прожаренное мясо

СВИНАЯ ШЕЯ ВВQ

Шейная часть фермерской свинины. Комбинированный откорм

Pork neck BBQ

280 г.

790.-



КОРЕЙКА ЯГНЁНКА

Спинная часть фермерской баранины. Комбинированный откорм

Lamb loin

180 г.

1190.-



ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЁНОК

Тушка фермерского цыплёнка, специи, перец чили

Fried chicken

500 г.

720.-



СОУСЫ *Sauces*

ДЕМИГЛАС *Demiglas*

ПЕРЕЧНЫЙ *Pepper*

ВИШНЁВЫЙ *Cherry*

СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ *Creamy mushroom*

ДЖЕК ДЕНИЭЛС *Jack Daniels*

50 г. 150.-

ОСТРАЯ САЛЬСА *Spicy salsa*

СЫРНЫЙ *Cheese*

МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ *Honey mustard*

ТАРТАР *Tartarus*

ТОМАТНЫЙ *Tomato*

50 г. 100.-

Блюда из рыбы

СИБАС

Морской волк,
лимон, специи
Seabass
300/100 г.
890.-



ДОРАДО

Морской карась,
лимон, специи
Dorado
300/100 г.
890.-



КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ

Форель на кости,
лимон, специи
Karelian trout
150/100 г.
990.-



МУРМАНСКИЙ ПАЛТУС

Палтус,
лимон, специи
Murmansk halibut
150/100 г.
980.-



Grilled fish

ТЕЛЯТИНА С ФРИКАСЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

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

Veal with porcini mushroom fricasee

150/150/80 г.

1390.-



Горячие блюда

БРИСКЕТ С ОВОЩАМИ

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

Brisket with vegetables

150/130/100/60/30 г.

1200.-



СВИНАЯ КОРЕЙКА С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ПЕРСИКАМИ

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

Pork loin with caramelized peaches

250/150/50 г.

780.-



БАРАШЕК С ОВОЩАМИ, ТОМЛЕННЫЙ В ЧУГУНКЕ

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

Lamb and vegetables in a cast iron

400 г.

690.-



Классический чизбургер

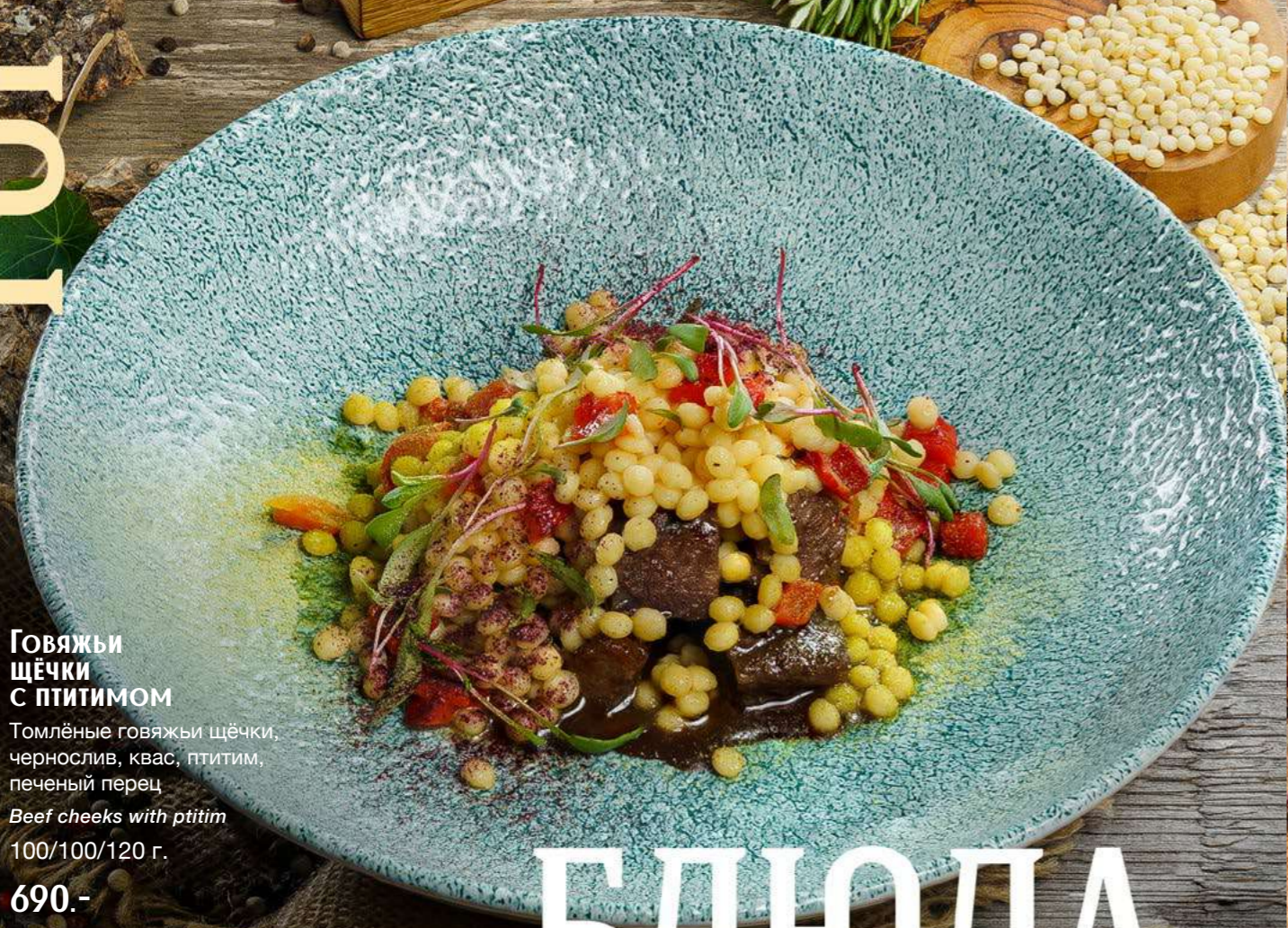
Картофельная булочка, рубленая говядина, бекон, салат, красный лук, томаты, Чеддер, корнишоны, соус Чили BBQ, картофель фри, сырный соус

Classic cheeseburger

400/150/50 г.

690.-

ГОРЯЧИЕ



Говяжьи щёчки с птитимом

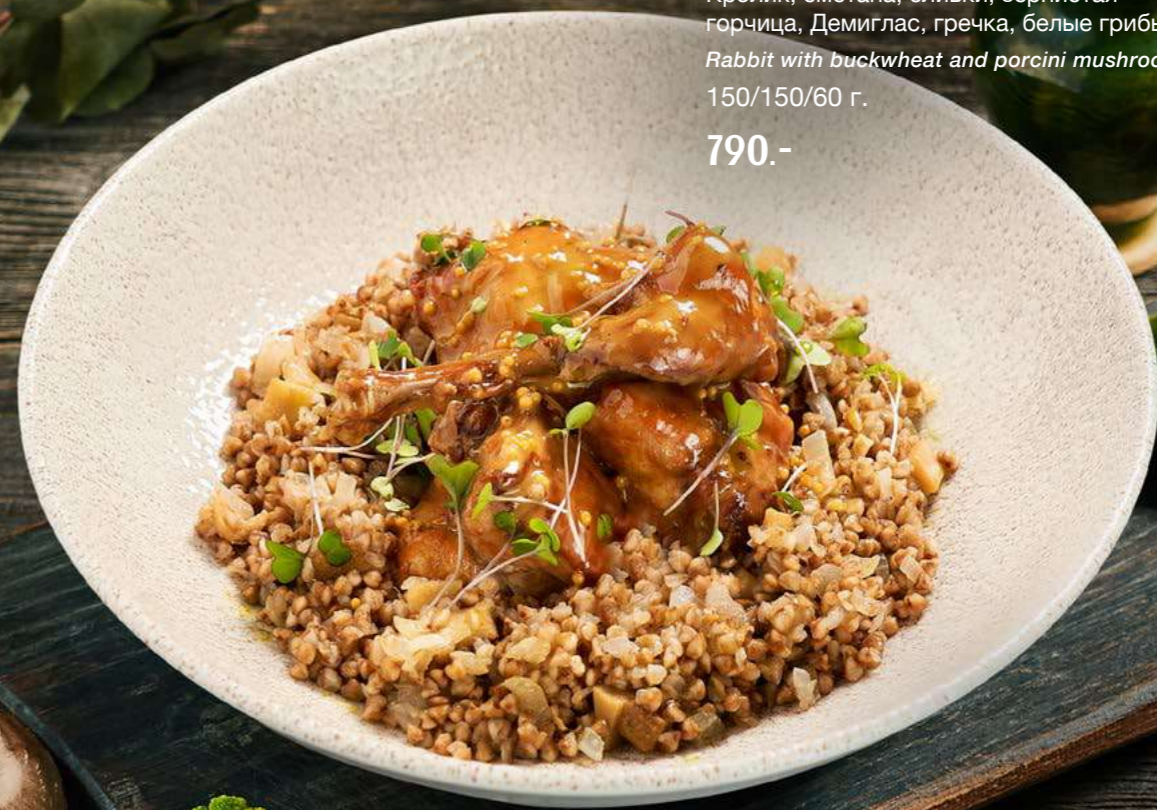
Томлёные говяжьи щёчки, чернослив, квас, птитим, печеный перец

Beef cheeks with ptitim

100/100/120 г.

690.-

БЛЮДА



Кролик с гречкой и белыми грибами

Кролик, сметана, сливки, зернистая горчица, Демиглас, гречка, белые грибы

Rabbit with buckwheat and porcini mushrooms

150/150/60 г.

790.-



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.

790.-

MAIN

STAND

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.

690.-

ТРЕСКА В БЕКОНЕ

Треска, говяжий бекон, картофель,
томаты Черри, шпинат, мисо Голландез

Cod in bacon

120/110/50 г.

720.-

КОПЧЕНАЯ ФОРЕЛЬ С РИЗОТТО И ШПИНАТОМ

Карельская форель, классическое
ризотто, шпинат, Пармезан

Smoked trout with risotto and spinach

320 г.

890.-

ФОРЕЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Форель на кости, картофель, брокколи,
Страчателла, красная икра

Trout with potatoes and stracciatella

150/120/40 г.

1190.-

SEASIDE

FISH

Hot

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Сыр Сулугуни, Моцарелла, Рикотта,
яйцо, сливочное масло

Adjarian khachapuri

400 г.

520.-



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Сыр Сулугуни, Моцарелла, Рикотта,
яйцо, сливочное масло

Khachapuri Megrelian

450 г.

570.-

Выпечка из дровяной печи



wood burning stove BAKERY

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.

250.- | 350.-

БЛЮДА на компанию

ПЛЕЧО БАРАШКА В ПЕЧИ

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

Lamb shoulder in the oven

1 шт./380/50 г.

4900.-



ТАГЛИАТЕЛЛИ С ЛАНГУСТИНАМИ В СЫРЕ НА ДВОИХ

Тагلياتелли, лангустины, томаты,
сливки, биск из панцирей лангустинов,
Пармезан

Tagliatelli with langoustines in cheese for two

650 г.

2100.-



DISHES for the company



ЗОЛОТО БУЛГАР

Шоколадный бисквит, ореховое пралине, сухофрукты и шоколад

Bulgar's gold

100 г.

410.-



ДЕСЕРТ «ТРИ МОЛОКА»

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

Dessert «Three Milk»

160 г.

380.-



ФОНДАН С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ И СОРБЕТОМ ЮДЗУ

Белый шоколад, манго, Юдзу
Fondant with white chocolate and yuzu sorbet

130/50 г.

390.-

ДЕСЕРТЫ

НАПОЛЕОН

Слоёное тесто, заварной крем Патисьер, свежие ягоды

Napoleon

150/20 г.

320.-



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.

330.-

ДЖЕЛАТО (МОРОЖЕНОЕ) В АССОРТИМЕНТЕ

Пломбир, клубничное, шоколадное
Gelato (ice cream) in assortment

50 г.

90.-

Desserts



МАМИН ЛЮБИМЫЙ ЦВЕТ

Сырный мусс, намелака, ванильный бисквит, шоколад

Mom's favorite flower

100/20 г.

420.-

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



Designed by
foodcase.pro