

Barbaresco

MADE WITH LOVE

Сделано с любовью



Гранде доска к вину

к Вину

Сырная доска к вину

бри, будонни, пармезан, горгонзола, тапас капрезе, виноград, оливки, маслины, гриссини, крекеры с вялеными томатами, миндаль, инжирное варенье, груша

450 ГР **1550 р**

Мясная доска к вину

коппа, чоризо, фуэт, пепперони, тапасы с грушей и хамоном, виноград, миндаль, гриссини, маслины, оливки, крекеры с вялеными томатами

450 ГР **1550 р**

Гранде доска к вину

бри, пармезан, горгонзола, фуэт, коппа, чоризо, виноград, миндаль, маслины, оливки, инжирное варенье, гриссини, крекеры с вялеными томатами

500 ГР **1750 р**

Сыровяленое мясо:

Пепперони

острая вяленая колбаса из свинины и говядины

30 ГР **190 р**

Коппа

сыровяленая свиная шейка, маринованная в ароматных специях

30 ГР **190 р**

Хамон

сыровяленый свиной окорок, самый популярный деликатес

30 ГР **390 р**

Брезаола

вяленая говядина, маринованная в вине и пряных травах

30 ГР **250 р**

Фуэт

сыровяленый деликатес из свинины в виде тонкой длинной колбасы с благородной плесенью

30 ГР **230 р**

Ростбиф

говяжья вырезка, маринованная в итальянских специях, запеченная до прожарки «медиум»

30 ГР **230 р**

Сыры:

Бри

нежный сливочный сыр с тонкой корочкой из белой плесени, во вкусе которого преобладают нотки деревенских сливок

30 ГР **250 р**

Пармезан

твердый сыр с выдержкой от 30 месяцев. Вкус яркий, фруктовый, с карамельными нотами

30 ГР **290 р**

Манчего

твердый сыр из овечьего молока; имеет небольшую нотку пикантности

30 ГР **390 р**

Горгонзола

сливочный сыр с голубой плесенью, умеренной соленостью и остротой

30 ГР **230 р**

Будонни

твердый выдержанный сыр с островатым фруктовым вкусом, изготовленный из козьего молока

30 ГР **290 р**

Жареный солёный миндаль

50 ГР **230 р**

Оливки Каламата

50 ГР **250 р**

Все мясные сыровяленые деликатесы наш Шеф готовит сам специально для вас.

Сделано с любовью

Закуски



Карпаччо из говядины



Буррата с томатами



Салат с ростбифом

- | | |
|---|---------------------|
| Брускетта с лососем,
тартаром из авокадо и грейпфрутом | 150 ГР 450 р |
| Брускетта с креветками,
томатной сальсой и руколой | 150 ГР 390 р |
| Брускетта с ростбифом
и печеным перцем | 150 ГР 390 р |
| Тартар из говядины
с бородинскими чипсами | 180 ГР 590 р |
| Тартар из лосося
в соусе понзу с чипсами из чабатты | 180 ГР 650 р |
| Татаки из тунца
с битыми огурцами и фокаччей | 250 ГР 550 р |
| Паштет из куриной печени
с бриошью и ягодным соусом | 170 ГР 350 р |
| Сельдь с пряным картофелем
и бородинскими гренками | 250 ГР 290 р |
| Мини-чебуреки с креветками
и сладким чили соусом | 170 ГР 290 р |
| Мини-чебуреки с мясом
и томатной сальсой | 170 ГР 250 р |
| Карпаччо из говядины | 130 ГР 650 р |

Сделано с любовью

Карпаччо - традиционное итальянское блюдо из тончайших слайсов говяжьей вырезки. Очень тонко нарезанное мясо подаётся с пармезаном, руколой и каперсами. Блюдо заправляется оливковым маслом с ароматом трюфеля и бальзамическим соусом.

Карпаччо идеально сочетается с бокалом красного вина из региона Тоскана.

Салаты

- С ростбифом,
свежими овощами и зернистой горчицей 200 ГР **470 р**
- С лососем, киноа
и трюфельным соусом 180 ГР **590 р**
- С хрустящим баклажаном 200 ГР **350 р**
- Греческий с муссом из фета 200 ГР **390 р**
- С руколой, креветками
и пармезаном 170 ГР **590 р**
- Цезарь с курицей 200 ГР **390 р**
- Цезарь с креветками 180 ГР **550 р**
- Тёплый с морепродуктами
на фокачке 300 ГР **650 р**
- Буррата с томатами
и красным луком 300 ГР **750 р**

Супы

- Борщ с телячьими щечками
и тапас с паштетом из сала 400 ГР **350 р**
- Том-Ям с тигровыми креветками,
мидиями и кальмаром 400 ГР **690 р**
- Грибной крем-суп
с фокачкой 300 ГР **350 р**
- Куриный суп-лапша с яйцом 350 ГР **250 р**
- Тыквенный с креветками
и страчателлой 300 ГР **550 р**



Тёплый салат с морепродуктами



Борщ



Том-ям



Ризотто с лососем

Паста & Ризотто

Паста Карбонара
с хрустящим беконом 300 ГР **390 р**

Паста с сыром страчателла,
кедровыми орехами и соусом песто 250 ГР **390 р**

Паста с креветками
и соусом перечный чимичурри 250 ГР **550 р**

Паста с курицей на гриле
и грибным рагу 300 ГР **390 р**

Паста с морепродуктами
в сливочно-томатном соусе 300 ГР **550 р**

* при приготовлении пасты можем использовать спагетти или тальятелле на Ваш выбор

Равиоли с креветками
и соусом пармезан 250 ГР **690 р**

Ризотто с лососем 250 ГР **650 р**

Ризотто сырное с грибами 250 ГР **490 р**

Сделано с любовью

Каждую пасту в меню мы готовим сами, используя для теста муку исключительно из твердых сортов пшеницы



Паста с морепродуктами



Равиоли с креветкой



Паста с курицей на гриле и грибным рагу



Пицца карбонара

Пицца

Ветчина, сыр страчателла, рукола	32 CM 650 р
	22 CM 390 р
Карбонара с перепелиным яйцом	32 CM 550 р
	22 CM 350 р
Цыплёнок, грибы и халапеньо	32 CM 650 р
	22 CM 390 р
Сырная с трюфельным маслом	32 CM 550 р
	22 CM 350 р
Маргарита с вялеными томатами	32 CM 490 р
	22 CM 290 р
С морепродуктами	32 CM 850 р
	22 CM 590 р
Пепперони	32 CM 550 р
	22 CM 290 р

*ко всем пиццам подаётся оливковое масло
с травами, томатами и перцем

Соус к бортикам пиццы:

Сметана с трюфельным маслом 50 ГР **130 р**

Сырный 50 ГР **130 р**

Сделано с любовью

Пиццу на пышном тесте с леопардовой корочкой мы готовим в традиционной дровяной печи



Пицца с морепродуктами



Цыплёнок и халапеньо



Ветчина, страчателла, руккола



Томлёный барашек с овощами



Палтус с чёрным рисом



Кальмар, фаршированный лососем

Мясо & Птица

Баранина с овощным рагу,
томлёная в ароматных травах 280 ГР **850 р**

Куриное филе с брокколи
в азиатском соусе 300 ГР **390 р**

Бифштекс с яйцом пашот
с соусом дорблю и картофелем пай 300 ГР **550 р**

Стейк бавет
с перечным чимичурри и пюре
из картофеля и копчёного сулугуни 300 ГР **890 р**

Телячьи щечки
в соусе бургиньон с кремом
из сельдерея 300 ГР **750 р**

Куриные котлеты на пару
в кунжуте с кускусом из цветной капусты 250 ГР **450 р**

Рыба & Море

Палтус
с чёрным рисом 230 ГР **690 р**

Кальмар,
фаршированный лососем
и пастой птитим 300 ГР **790 р**

Филе лосося на гриле
с цуккини и муссом из пармезана 300 ГР **850 р**

Мидии в сырном соусе
с луковой чабаттой 300 ГР **550 р**

Дорада с лимоном 1 ШТ **750 р**

Стейк из тунца
с лаймовым чимичурри 300 ГР **590 р**



Дорада на гриле



На огне

Стейк Рибай	100 ГР	750 р
Стейк Филе-миньон	100 ГР	650 р
Стейк Мясника	100 ГР	290 р
Стейк Стриплойн	100 ГР	550 р
Креветки	100 ГР	490 р
Кальмар с лаймовым дрессингом	100 ГР	250 р
Люля-кебаб из курицы с фокачей	300 ГР	390 р
Шашлык из индейки с фокачей	300 ГР	470 р
Шашлык из куриного бедра с фокачей	300 ГР	390 р
Шашлык из свиной шеи с фокачей	300 ГР	470 р

Сделано с любовью

Гриль на открытой кухне был разработан специально для нашего ресторана. Благодаря этому мы можем подбирать индивидуальную температуру приготовления для каждого блюда: мяса, рыбы, овощей и морепродуктов.



Печёный картофель

Гарниры

Печёный картофель в соусе дорблю с красной икрой и трюфельным маслом	250 ГР 350 р
Овощи гриль с молодым сыром и соусом песто	250 ГР 350 р
Авокадо на гриле с томатной сальсой	150 ГР 350 р
Брокколи с сыром страчателла	200 ГР 290 р
Картофельное пюре с копчёным сулугуни и трюфельным маслом	200 ГР 250 р

Хлеб

Чиабатта	80 ГР 90 р
Томатный хлеб с маслинами и базиликовым маслом	250 ГР 220 р
Фокачча с сыром пармезан и розмарином	100 ГР 150 р
Фокачча с соусом песто и базиликом	100 ГР 150 р

Соусы

Перечный	50 ГР 110 р
Тартар	50 ГР 90 р
Бургиньон	50 ГР 90 р
Пармезан	50 ГР 110 р
BBQ	50 ГР 110 р
Грибной	50 ГР 90 р
Сацебели	50 ГР 90 р
Дорблю	50 ГР 110 р

Сделано с любовью

Соусы из нашего меню готовятся по традиционным итальянским рецептам, которыми с нашим Шефом поделился Карло Кракко - Шеф-повар, ресторатор и один из главных знатоков итальянской кухни.



Авокадо на гриле



Томатный хлеб
с маслинами

Десерты

Фондан морковный
с мороженым Дорблю 150 ГР **250 р**

Фондан шоколадный
с ванильным мороженым 150 ГР **290 р**

Баскский чизкейк
с малиновым кули 150 ГР **290 р**

Медово-сметанный торт 180 ГР **250 р**

Тирамису 180 ГР **390 р**
классический итальянский десерт на
основе сыра маскарпоне с печеньем савоярди,
пропитанным сливочным ликёром.

У нас самый большой Тирамису в городе

Мороженое

Дор Блю 80 ГР **150 р**

Милка с печеньем 80 ГР **150 р**

Вишневое 80 ГР **150 р**

Грецкий орех 80 ГР **150 р**



Тирамису

Коктейли



Мартини Фиеро-Тоник



Грин спритц



Ягодный спритц

Мартини Фиеро-Тоник **специальная цена** 350 МЛ **330 р**
Мартини Фиеро, тоник, апельсин, лёд

Апероль Спритц 400 МЛ **550 р**
Апероль, содовая, Игристое, апельсин, лёд

Грин Спритц 400 МЛ **390 р**
Вермут Чемер Грин, Водка грушевая, маракуйя, тоник, мята, лёд

Ягодный Спритц 400 МЛ **450 р**
Вермут Чемер Ред, мята, Игристое, малина, лёд

Негрони 300 МЛ **450 р**
Мартини Биттер, Джин, Вермут Россо, лёд

Бета 400 МЛ **450 р**
Ром бланко, пюре маракуйя, карамель, сок персика, лёд

Мандариновый Физз 400 МЛ **450 р**
Апероль, Джин, сироп мандарин, мандарины свежие, мята, содовая, лёд

Берри Физз 400 МЛ **450 р**
Апероль, Водка Смородина, клюква, сироп Малина, содовая, лёд

Японский Джин Личи 350 МЛ **410 р**
Джин, Ликёр Личи, домашняя газировка личи, лёд

Джин Року-тоник 300 МЛ **690 р**
Джин Року, Тоник, имбирь, лёд

Строберри Фит 350 МЛ **350 р**
Кокосовый ликёр, настойка Клубника/Лайм, вода алое, мята, содовая, клубника, лёд

Мерлин Монро 350 МЛ **450 р**
АРАРАТ 5лет, Ликёр Персик, сироп фундук, молоко банановое, белок, лёд

Лаймовый Хайбол 350 МЛ **390 р**
Джин, Вермут Бьянко, сироп эстрагон, домашняя лаймовая газировка, лайм, лёд

Мэри Джейн 90 МЛ **390 р**
Малиновый джин, Вермут Бьянко, лайм

Айс Черри 350 МЛ **350 р**
Ледяная вишня, Вермут Россо, тоник, лёд

Уно Фесто 350 МЛ **390 р**
Земляничный джин, Винный кордиал, сироп малина

Черри Роза 90 МЛ **350 р**
АРАРАТ ВИШНЯ, Мартини Фиеро, Порту

Ликёры, биттеры, вермут

Мартини Фиеро	40 мл	290 р
Мартини Бьянко	40 мл	290 р
Мартини Экстра Драй	40 мл	290 р
Мартини Россо	40 мл	290 р
Мартини Биттер	40 мл	350 р
Ганча Бьянко	40 мл	250 р
Ганча Россо	40 мл	250 р
Калуа	40 мл	350 р
Кокосовый ликёр	40 мл	290 р
Бехеровка	40 мл	290 р
Белуга Хантинг Ягодный	40 мл	290 р
Белуга Хантинг Травяной	40 мл	290 р
Домашняя лимончелло	40 мл	150 р

Ликёры Минтту

Минтту Твист Кул Банана	40 мл	390 р
Минтту Твист Карамель	40 мл	390 р
Минтту Твист Баббл Гам	40 мл	390 р
Минтту Мятные Леденцы Польша	40 мл	390 р

Водка

Царская в ассортименте	40 мл	190 р
Белуга Нобл	40 мл	290 р
Белуга Трансатлантик	40 мл	350 р
Онегин	40 мл	350 р

Текила

Текила в ассортименте	40 мл	450 р
-----------------------	-------	--------------

Ром

Бакарди Карта Бланка	40 мл	390 р
Бакарли Карта Нэгра	40 мл	390 р
Бругал Анъехо	40 мл	450 р
Ром Дед Менс Маракуйя	40 мл	390 р
Оакхарт ориджинал	40 мл	390 р



Шотландский односолодовый виски

Сингтон Даффтаун 12 лет	40 мл	850 р
Сингтон Даффтаун Молт Мастер Селекшн	40 мл	690 р
Гленливет Фаундерс Резерв	40 мл	690 р
Акентошан Американ ОАК	40 мл	650 р
Хайленд Парк 12 лет	40 мл	1200 р

Шотландский купажированный виски

Вильям Лоусонс	40 мл	350 р
Дюарс 8 лет	40 мл	390 р
Дюарс 12 лет	40 мл	590 р

Ирландский виски

Поугс	40 мл	350 р
Поугс Сингл Молт	40 мл	550 р

Американский виски

Джим Бим Дабл ОАК	40 мл	550 р
Джим Бим	40 мл	450 р

Джин

Року	40 мл	650 р
Беркшир Одуванчик и Лопух	40 мл	390 р
Барристер Оранж	40 мл	350 р
Барристер Пинк	40 мл	350 р
Барристер	40 мл	350 р

Коньяк

Леро VS	40 мл	650 р
Леро VSOP	40 мл	890 р
Мартель XO	40 мл	2490 р

Армянский коньяк

АРАРАТ 5 лет	40 мл	390 р
АРАРАТ АНИ 7 лет	40 мл	490 р
АРАРАТ Абрикот	40 мл	450 р
АРАРАТ Вишня	40 мл	450 р

Кальвадос

Кристиан Друэн Кальвадос Селексьон	40 мл	750 р
---------------------------------------	-------	--------------





Dewar's

ESTD 1846
BLENDED SCOTCH WHISKY

aged 8 years
JAPANESE SMOOTH

MIZUNARA OAK CASK FINISH



JAPANESE
MIZUNARA OAK
FINISH



Пиво

Разливное

Майзелс Вайс 250 мл **290 р**

Ориджинал 400 мл **420 р**
5,1% светлое нефiltroванное
Германия

Шпатен 250 мл **290 р**

400 мл **420 р**
5,2% светлое фильтрованное
Германия

Островица Пилс 250 мл **250 р**

400 мл **350 р**
4,5% светлое нефiltroванное
Россия

Крик де Лютен 250 мл **250 р**

400 мл **350 р**
4,1% вишнёвый эль
Россия

Баллантинс Стаут 250 мл **250 р**

400 мл **350 р**
4,1% тёмное
Россия

Безалкогольное

Майзелс Вайс 500 мл **450 р**

0% безалкогольное
Германия



Горячие коктейли

Глинтвейн	250 мл	350 р
Облепиховый грог	250 мл	350 р
Глинтвейн безалкогольный	250 мл	250 р

Смузи & шейки

Киви, базилик, яблоко	350 мл	350 р
Персик, банан, кокос	350 мл	350 р
Малина, клубника, пломбир	350 мл	350 р

Свежевыжатые соки

Апельсин	200 мл	350 р
Грейпфрут	200 мл	350 р
Мандарин	200 мл	390 р
Яблоко	200 мл	350 р
Морковь	200 мл	290 р

Глинтвейн

Облепиховый грог

Безалкогольные коктейли & лимонады

Огуречный лимонад	350 мл	250 р
Лимонад киви, эстрагон, матча	350 мл	250 р
Лимонад «Апероль Спритц»	350 мл	250 р
Лимонад манго и маракуйя	350 мл	250 р
Лимонад арбуз и яблоко	350 мл	250 р
Нектариновая сангрия	350 мл	290 р
Пуэр с вишней и топинамбуром	350 мл	250 р



Лимонад киви-эстрагон-матча

Прохладительные напитки

Лимонад Лапочка в ассортименте	330 мл	290 р
Сан Бенедетто	750 мл	490 р
Байкал	250 мл	290 р
	530 мл	350 р
Боржоми	500 мл	390 р
Кола	330 мл	250 р
Тоник	250 мл	250 р
Ред Булл	250 мл	350 р
Морс	250 мл	150 р
Сок в ассортименте	250 мл	150 р



Огуречный лимонад

Домашний чай

Мандарин и клубника	600 мл	350 р
Облепиховый с клюквой	600 мл	350 р
Ромашковый с бузиной и клюквой	600 мл	350 р
Груша с карамелью	600 мл	350 р
Малина, лайм, перец чили	600 мл	350 р



Малина, лайм, перец чили

Традиционный чай

Жасминовый	600 мл	210 р
Эрл Грей	600 мл	210 р
Молочный Улун	600 мл	210 р
Кения	600 мл	210 р
Гречишный	600 мл	210 р
Ганпаудер	600 мл	210 р
Липовый	600 мл	210 р
Иван-Чай	600 мл	210 р



Груша с карамелью

Кофе

Американо

200 мл **150 р**

Латте классический

250 мл **250 р**

Латте на банановом молоке

250 мл **290 р**

Латте на кокосовом молоке

250 мл **290 р**

Латте на миндальном молоке

250 мл **290 р**

Латте на фундучном молоке

250 мл **290 р**

Капучино

200 мл **190 р**

Капучино на банановом молоке

200 мл **250 р**

Капучино на кокосовом молоке

200 мл **250 р**

Капучино на миндальном молоке

200 мл **250 р**

Капучино на фундучном молоке

200 мл **250 р**

Матча латте

250 мл **290 р**

Фраппучино
с кленовым сиропом

300 мл **290 р**

