

*Restaurant*

**BARBARESCO**

# Стартеры

*made with love*

Доска сыров ..... 500 г **1650 р**

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

Доска сыровяленого мяса ..... 420 г **1790 р**

Коппа, фуэт, чоризо, брезаола, тапас с грушей и хамоном, виноград, миндаль, маслины, оливки, крекеры с вялеными томатами

Гранде доска ..... 560 г **2250 р**

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



Мини-доска сыров 990 р

Мини-доска сыров ..... 190 г **990 р**

Бри, будонни, пармезан, горгонзола, груша, виноград, крекеры, миндаль, инжирное варенье, моцарелла в рассоле, песто, качотта с трюфелем, грюнбергер



Мини-чебуреки с креветками  
и соусом сладкий чили

160 г **390 р**



Паштет из куриной печени  
с бриошью и брусничным соусом

180 г **390 р**



Мини-чебуреки с мясом  
и острой томатной сальсой

160 г **380 р**



Перец Рамиро тоннато

90 г **370 р**

# Салаты

*made with love*



Салат с хрустящим баклажаном,  
томатами и соусом сливочный унаги

200 г **470 р**



Салат с тунцом и авокадо,  
печеным перцем и миксом салата

210 г **790 р**



Салат Цезарь с курицей

170 г **490 р**



Большой зеленый салат с авокадо,  
шпинатом, брокколи, цуккини, огурцами, чуккой  
и ореховой заправкой

230 г **630 р**

Салат с клубникой,  
томатами  
и страчателлой  
190 г **670 р**



Салат  
со слабосоленым  
лососем,  
авокадо  
и ананасовым соусом  
190 г **850 р**

Теплый салат  
с морепродуктами  
на фокачче  
300 г **750 р**



Салат со стейком  
из говядины,  
печеными овощами,  
миксом салата  
и устричным дрессингом  
220 г **830 р**

# Raw бар

*made with love*



Тартар из тунца с авокадо,  
грибами муэр, зеленым луком  
и снегом из васаби

190 г **590 р**



Тартар из гребешка  
с клубникой и бриошью

170 г **730 р**



Тартар из говядины  
с красным луком, пармезаном,  
вялеными томатами, каперсами,  
маринованными огурцами  
и бородинскими чипсами

180 г **690 р**

Татаки из тунца  
в соусе якинику с имбирем и мятым авокадо

110 г **570 р**

Тартар из лосося и авокадо  
в соусе понзу с чабаттой

190 г **790 р**



Ассорти из тартаров  
Говядина с пармезаном, лосось с красной икрой, тунец с чука салатом,  
креветки с устричным дрессингом, авокадо с огурцом. Подается с фокаччей.

300 г **1090 р**

# Из печи

*made with love*



1

Брускетта со слабосоленым лососем, мятым авокадо, вялеными томатами и морковью пай

260 г **790 р**

2

Брускетта с хамоном, руколой, маринованной грушей и пармезаном

240 г **590 р**

3

Брускетта с морепродуктами

400 г **830 р**

4

Брускетта с креветками на гриле, томатами, кинзой, авокадо, перцем чили и красным луком

330 г **690 р**

# Из печи

*made with love*



Пицца сырная  
с трюфельным  
маслом

32 см **650 р**



Пицца  
с цыпленком  
и грибами

32 см **690 р**



Пицца  
карбонара  
с перепелиным  
яйцом

32 см **670 р**





Пицца пепперони

32 см **650 р**



Пицца Маргарита

32 см **690 р**



Пицца мясная

32 см **790 р**

Пицца

с ветчиной,  
руколой и сыром страчателла

32 см **870 р**

Пиццу на пышном тесте с леопардовой корочкой мы готовим в традиционной дровяной печи. Не забудьте заказать соус для бортиков, ведь наши пиццы настолько вкусные, что невозможно остановиться и оставить на тарелке даже маленький кусочек.

Соус трюфельная сметана

50 г **100 р**

Соус сливочно-сырный

50 г **100 р**

# Супы

*made with love*



Том-Ям  
с тигровыми креветками,  
мидиями и кальмаром

440 г **750 р**



Гаспачо с креветками

300 г **550 р**

Окрошка с ветчиной  
на квасе

430 г **430 р**

Окрошка с говядиной  
на квасе

430 г **470 р**



Борщ с говяжьей грудинкой,  
зеленым луком, сметаной  
и копченым салом  
на бородинском хлебе

420 г **550 р**

Грибной крем-суп  
с муссом пармезан

300 г **570 р**

Куриный суп-лапша  
с яйцом

350 г **330 р**



Паста с морепродуктами в сырной голове ..... 330 г **1900 р**  
подается с выдержанным пармезаном

**Изысканная паста с морепродуктами от шеф-повара готовится прямо на ваших глазах: перед подачей на стол пасту ручной работы шеф замешивает внутри сырной головы с нежным сливочным соусом и ароматным перцем. Сыра много не бывает!**

# Паста

*made with love*



Паста с гребешками  
220 г **790 р**



Авторская лазанья  
с соусом болоньезе  
280 г **570 р**



Паста айоли  
260 г **430 р**

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

Приготовим пасту на ваш выбор: спагетти или тальятелле.  
Все пасты подаются с выдержанным пармезаном.

# Паста

*made with love*

Паста карбонара  
с хрустящим  
беконом  
300 г **530 р**



Паста с грибным рагу  
и куриным филе  
на гриле  
330 г **550 р**



Равиоли со шпинатом  
и рикоттой  
в трюфельном соусе  
180 г **630 р**



Паста с креветками и соусом перечный чимичурри ..... 290 г **650 р**

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

Приготовим пасту на ваш выбор: спагетти или тальятелле.

Все пасты подаются с выдержанным пармезаном.

# На огне

*made with love*

Стейк Рибай .....	100 г	<b>890 р</b>
Стейк Стриплойн .....	100 г	<b>670 р</b>
Стейк Филе Миньон .....	100 г	<b>1290 р</b>
Стейк Мясника .....	100 г	<b>470 р</b>
Каре ягненка .....	230 г	<b>1690 р</b>
Креветки .....	100 г	<b>530 р</b>
Люля-кебаб из курицы .....	210 г	<b>490 р</b>
с маринованным луком, зеленью и гранатом		
Шашлык из куриного бедра .....	210 г	<b>530 р</b>
с маринованным луком, зеленью и гранатом		
Шашлык из свиной шеи .....	210 г	<b>590 р</b>
с маринованным луком, зеленью и гранатом		

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



## Мясная доска на огне

Люля-кебаб из курицы, шашлык из курицы, шашлык из свинины, стейк мясника, фокачча, маринованный лук, томаты, кинза, гранат

620 г **1530 р**



## Овощная доска к мясу

Болгарский перец, томаты, огурец, редис, кинза, чили, фокачча

420 г **670 р**

# Мясо и птица

*made with love*



Куриное филе гриль  
с брокколи в азиатском соусе  
230 г **620 р**



Большая куриная котлета  
с картофельным пюре  
310 г **630 р**



Бифштекс с яйцом пашот,  
картофелем пай и соусом дорблю  
270 г **590 р**



Голень индейки с картофельным  
пюре и овощами  
540 г **650 р**

# Рыба и море

*made with love*

Кальмар, фаршированный креветками и пастой птитим, в соусе Том-Ям	260 г	<b>930 р</b>
Дорадо	1 шт	<b>950 р</b>
Креветки в сырном соусе дорблю с вялеными томатами, зеленым маслом и чиабаттой	260 г	<b>930 р</b>



Филе лосося  
в сливочно-лимонном соусе  
со шпинатом

240 г **1550 р**



Креветки  
в пикантном соусе пиль-пиль  
с чиабаттой

240 г **890 р**



# Рыба и море

*made with love*

Стейк из палтуса  
с апельсиновым  
соусом  
220 г **1250 р**



Гребешки  
с птитимом  
и муссом  
из цветной капусты  
250 г **990 р**



Стейк из тунца  
с салатом из авокадо,  
томатов  
и печеных перцев  
290 г **870 р**



# Гарниры, хлеб и соусы

*made with love*

Запеченный  
баклажан  
с муссом из феты  
и маринованными  
томатами черри  
180 г **370 р**



Спаржа с сыром грано падано .....	120 г	<b>470 р</b>
Картофель на шампуре с беконом .....	190 г	<b>330 р</b>
Брокколи с сыром страчателла .....	150 г	<b>450 р</b>
Овощи гриль с молодым сыром и соусом песто .....	250 г	<b>450 р</b>
Жареный картофель с грибами .....	250 г	<b>350 р</b>

Фокачча  
с пармезаном  
и розмарином  
120 г **150 р**

Фокачча с фетой,  
томатами черри  
и соусом песто  
190 г **250 р**

Чиабатта  
100 г **120 р**



Соус .....

Пармезан	Грибной	Перечный	Острая томатная сальса	Тартар
----------	---------	----------	------------------------	--------

50 г **130 р**

# Десерты

*made with love*



Шоколадный бисквит  
Барби брауни .....  
с муссом из топленого  
молока и ягодами  
250 г **490 р**



Тирамису  
180 г **450 р** .....



Медово-сметанный  
торт .....  
с ванильным мороженым  
180 г **290 р**

Тирамису - это классический итальянский десерт на основе сыра маскарпоне и печенья савоярди, пропитанного сливочным ликером.  
У нас самый большой и вкусный в городе Тирамису!

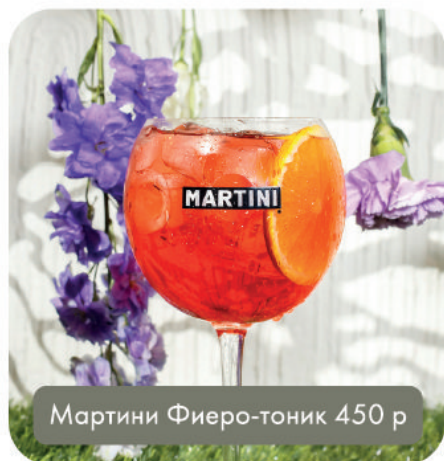
Морковный фондан с мороженым дорблю .....	180 г	<b>350 р</b>
Шоколадный фондан с ванильным мороженым .....	180 г	<b>350 р</b>
Чизкейк Нью-Йорк .....	170 г	<b>390 р</b>
Десерт недели (уточните у вашего официанта) .....		<b>630 р</b>

# Мороженое

*made with love*

Дорблю .....	90 г	<b>170 р</b>
Сырное сендвич-мороженое .....	90 г	<b>290 р</b>
Милка .....	90 г	<b>190 р</b>
Пломбир .....	90 г	<b>170 р</b>
Клубнично-банановое .....	90 г	<b>170 р</b>
Лимонный сорбе .....	90 г	<b>170 р</b>
Мороженое с манго и маракуйей .....	90 г	<b>170 р</b>





Мартини Фиеро-тоник 450 р



Ягодный спритц 570 р



Апероль спритц 630 р



Манго спритц 550 р



Лимонная роза 470 р



Тутти Фрутти 570 р



Летний Хайбол 490 р



Барби Баббл Гам 590 р



Стробиерри негрони 490 р

## АПЕРИТИВЫ

Мартини Фиеро-тоник *special price*  
Мартини Фиеро, тоник, апельсин, лед

350 мл **450 р**

СЕТ ИЗ ТРЁХ КОКТЕЙЛЕЙ Мартини Фиеро-тоник

1050 мл **900 р**

Апероль спритц

Апероль, содовая, игристое брют, апельсин, лед

350 мл **630 р**

Ягодный спритц

Ягодный вермут Чемер Ред, игристое брют, малина, мята, лед

350 мл **570 р**

Манго спритц

Настойка из манго, персиковый ликер Фруко Шульц, медовый сироп, тоник, чипс, манговая икра, лед

350 мл **550 р**

## ТВИСТЫ НА ПОПУЛЯРНУЮ КЛАССИКУ

### Стробиерри негрони

Земляничный джин Барристер Пинк, белый вермут, апероль, клубничный сироп, клубника, лед

300 мл **490 р**

### Мартини Барби стар

Маракуйя, ванильная водка, ванильный сироп, игристое брют, облако из пены, лед

250 мл **570 р**

### Кловер Клуб

Ягодный вермут Чемер Ред, земляничный джин Барристер Пинк, белок, сублимированная малина, малина, лед

250 мл **550 р**

### Гимлет Лайт

Джин на лемонграссе и петрушке, лаймовый кордиал, сироп из лемонграсса, зеленое масло

90 мл **490 р**



Гимлет Лайт 490 р

## АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

### Драгон Слинг

Ликер Фруко Шульц Личи, земляничный джин Барристер Пинк, малиновый сироп, сироп из личи, семена чиа, синий чай матча, мята, драгонфрут, лед

400 мл **630 р**

### Барби Бабл Гам

Земляничный джин Барристер Пинк, игристое брют, сироп бабл гам, содовая, сахарная вата, лед

350 мл **590 р**

### Летний Хайбол

Домашняя настойка Де Базилико, лаймовый кордиал, содовая с бергамотом, базилик, лед

350 мл **490 р**

### Тутти Фрутти

Персиковый ликер Фруко Шульц, настойка из клубники и лайма, лаймовый кордиал, бананово-клубничная пена, лед

250 мл **570 р**



Драгон Слинг 630 р

## ИТАЛЬЯНСКИЕ ЛЮБИМЫЕ

### Беллини Апперитиво

Игрисное брют, персиковое пюре, коньяк АРАРАТ Абрикос, содовая, цедра апельсина, лед

250 мл **530 р**

### Лимонная Роза

Лимончелло, апельсиновый джин Барристер Орандж, Мартини Ризерва Биттер, тоник, цедра апельсина, лед

250 мл **470 р**

### Крестный отец

Купажированный виски, ликер Амаретто, дымная вуаль, лед

200 мл **530 р**

### Американо твист

Ягодный вермут Чемер Ред, домашняя настойка из грейпфрута и розмарина, содовая с бергамотом, конфета, лед

250 мл **490 р**



Крестный отец 530 р

## ЛИКЕРЫ, БИТТЕРЫ, ВЕРМУТЫ

Апероль	40 мл	350 р
Ганча Бьянко	40 мл	250 р
Мартини Фиеро	40 мл	290 р
Мартини Бьянко	40 мл	290 р
Мартини Экстра Драй	40 мл	290 р
Мартини Ризерва Биттер	40 мл	390 р
Мартини Россо	40 мл	350 р
Коко Джамбо	40 мл	350 р
Бехеровка	40 мл	450 р
Хантинг Биттер Ягодный	40 мл	330 р
Хантинг Биттер Травяной	40 мл	330 р

## ИТАЛЬЯНСКИЕ ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

Лимончелло	40 мл	220 р
Мандариновая Лимончелло	40 мл	220 р
Грейпфрутово-розмариновая	40 мл	220 р
Ночино (с кофе и грецким орехом)	40 мл	220 р
Томатино	40 мл	220 р
Де Базилико	40 мл	220 р
Фисташковая	40 мл	220 р

## ВОДКА

Царская в ассортименте	40 мл	330 р
Онегин	40 мл	450 р
Мамонт	40 мл	420 р
Белуга Нобл	40 мл	430 р
Белуга Трансатлантик	40 мл	450 р

## ДЖИН

Бомбей Сапфир	40 мл	690 р
Барристер Драй	40 мл	390 р
Барристер Пинк	40 мл	390 р
Барристер Орандж	40 мл	390 р

## ТЕКИЛА

Текила в ассортименте	40 мл	490 р
-----------------------	-------	-------

## РОМ

Барсело Бланко	40 мл	450 р
Барсело Аньехо	40 мл	490 р
Оакхарт Ориджинал	40 мл	490 р



## ШОТЛАНДСКИЙ ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Синглтон Даффтаун 12 лет 40 мл **970 р**

## ШОТЛАНДСКИЙ КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

Вильям Лоусонс 40 мл **430 р**

Дюарс 8 лет 40 мл **590 р**

## ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Поугс 40 мл **590 р**

Поугс Сингл Молт 40 мл **690 р**

## АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

Джим Бим 40 мл **590 р**

## КОНЬЯК

Леро ВС 40 мл **890 р**

Леро ВСОП 40 мл **990 р**

Леро ХО 40 мл **1550 р**

## АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК

АРАРАТ 5 лет 40 мл **490 р**

АРАРАТ АНИ 7 лет 40 мл **590 р**

АРАРАТ Абрикот 40 мл **550 р**

## РОЗЛИВНОЕ ПИВО

Вильброй Вайс 250 / 400 мл **350 / 590 р**  
светлое нефiltroванное пшеничное, Германия, 5,3%

 Шпатен 250 / 400 мл **330 / 530 р**  
светлый лагер, Россия, 5,2%

Криштоф 250 / 400 мл **290 / 490 р**  
светлое фильтрованное, Чехия, 4,5%

Крик де Лютин 250 / 400 мл **290 / 490 р**  
вишневый эль, Россия, 4%

Баллантайн Стаут 250 / 400 мл **290 / 490 р**  
темное, Россия, 4,1%

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Гиннесс 440 мл **650 р**  
Ирландия, сухой стаут, 4,2%

Либенброй Хель 500 мл **550 р**  
Германия, светлое фильтрованное, 5,1%

Вайнштефан Хефе Вайсбир 500 мл **590 р**  
Германия, светлое нефiltroванное, 5,4%

Бланш Де Брюссель 500 мл **650 р**  
Бельгия, светлое нефiltroванное, бланш, 4,5%

## БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

 Стелла Артуа 440 мл **350 р**



## ДОМАШНИЙ ЧАЙ

Ганпаундер с клубникой и персиком	600 мл	<b>390 р</b>
Кения с облепихой и клюквой	600 мл	<b>390 р</b>
Эрл Грей с фейхоа и апельсином	600 мл	<b>390 р</b>
Жасминовый с мандарином и клубникой	600 мл	<b>390 р</b>
Иван-чай со смородиной и мятой	600 мл	<b>390 р</b>

## ЧАЙ БЕЗ ЧАЯ

Грейпфрут и имбирь	600 мл	<b>370 р</b>
Саган дайля, вишня и лайм	600 мл	<b>370 р</b>
Груша, мята, Саган дайля и шишки	600 мл	<b>370 р</b>

## ТРАДИЦИОННЫЙ ЧАЙ

Жасминовый	600 мл	<b>250 р</b>
Эрл Грей	600 мл	<b>250 р</b>
Молочный Улун	600 мл	<b>250 р</b>
Кения	600 мл	<b>250 р</b>
Гречишный	600 мл	<b>250 р</b>
Гандпаудер	600 мл	<b>250 р</b>
Саган дайля	600 мл	<b>250 р</b>
Липовый цвет	600 мл	<b>250 р</b>
Иван-чай	600 мл	<b>250 р</b>

## КОФЕ

Американо	200 мл	<b>150 р</b>
Латте классический	250 мл	<b>230 р</b>
Капучино	200 мл	<b>230 р</b>
Матча Латте	250 мл	<b>370 р</b>
Эспрессо	30 мл	<b>150 р</b>
Двойной эспрессо	60 мл	<b>180 р</b>

## КОФЕ НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ\*

Латте	250 мл	<b>290 р</b>
Капучино	200 мл	<b>290 р</b>

\* на выбор: банановое, кокосовое, миндальное, фундучное



## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсин	200 мл	<b>390 р</b>
Грейпфрут	200 мл	<b>450 р</b>
Мандарин	200 мл	<b>450 р</b>
Яблоко	200 мл	<b>390 р</b>
Морковь	200 мл	<b>290 р</b>

## ШЕЙКИ И СМУЗИ

Зеленый смузи Киви, яблоко, базилик, семена чиа	350 мл	<b>390 р</b>
Манго шейк Пюре из манго, тыква, кокосовый сироп, семена тыквы, мята	250 мл	<b>390 р</b>
Ягодный смузи Малина, черника, банан, семена чиа	350 мл	<b>390 р</b>

## ОСВЕЖАЮЩИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Лимонад Манго и маракуйя (со льдом)	300 мл	<b>350 р</b>
Лимонад Фейхоа, земляника и лимонграсс (со льдом)	300 мл	<b>350 р</b>
Лимонад Саган дайля, вишня и бергамот (со льдом)	300 мл	<b>350 р</b>
Лимонад Базилик и киви	350 мл	<b>350 р</b>
Лимонад Манго дрим	350 мл	<b>350 р</b>
Кофе Дальгона	200 мл	<b>310 р</b>
Айс-ти Клубничный улун	350 мл	<b>290 р</b>

## КОМБУЧА

Комбуча с ананасом и мятой	300 мл	<b>290 р</b>
----------------------------	--------	--------------

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Лимонад Лапочка в ассортименте	330 мл	<b>370 р</b>
Жемчужина Байкала (Baikal Pearl)	250 / 530 мл	<b>330 / 390 р</b>
Байкал Резерв (Baikal Reserve)	250 / 530 мл	<b>330 / 390 р</b>
Боржоми	500 мл	<b>430 р</b>
Сан Бенедетто	700 мл	<b>590 р</b>
Кола	330 мл	<b>290 р</b>
Тоник	250 мл	<b>290 р</b>
Ред Булл	250 мл	<b>390 р</b>
Морс	250 мл	<b>190 р</b>
Сок в ассортименте	250 мл	<b>190 р</b>



Лимонад фейхоа, земляника  
и лимонграсс 350 р



Лимонад Саган дайля, вишня  
и бергамот 350 р



Лимонад Манго и маракуйя  
350 р



Лимонад Базилик и киви  
350 р