

# ДЕЛИКАТЕСЫ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Delicatezze da Gourmet  
Gourmet Delicacies

Устрицы Assortimento di ostriche vive Oysters	1 шт   470 • 6 шт   2600 • 12 шт   5000 ₺
Краб камчатский Cranchio gigante in insalata Giant king crab	1000 g   6800 ₺
Рыба дня, приготовленная целиком на гриле или запеченная в духовом шкафу Pescato del giorno alla griglia o al forno Fish of the day, grilled or baked in the oven	<i>New!</i>
Тартар из тунца Tartara di tonno Tuna fish tartar	170 g   1300 ₺
Фуа-гра с инжиром и ягодами Fois gras con fichi e frutti rossi Foie gras with figs and berries	175 g   2000 ₺ <i>New!</i>
Стейк из говядины сухой выдержки Manzo "dry-beef" maturato 5 settimane Dry-aged beef 5 weeks	100 g за 1700 ₺ <i>Лучший выбор</i>
Пате из тунца или печени с гигантскими оливками Patè di tonno o fegato con olive giganti Tuna or liver pate with giant olives	220 g   470 ₺
Тартар из говядины Tartara di manzo Beef tartar	150 g   1500 ₺

Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина



# КЛАССЧЕСКИЕ ЗАКУСКИ

Antipasti classici  
Classic appetizer

Салат из осьминога и сельдерея  
*Insalata di piovra e sedano*  
Octopus and celery salad

250 g | 1600 ₺

Теплый салат из морепродуктов  
*Warm seafood salad*  
*Insalatina tiepida di mare*

275 g | 2000 ₺

Салат Ниццарда со свежим тунцом  
*Insalata Nizzarda col tonno fresco*  
Nizzarda salad with fresh tuna

240 g | 960 ₺

Тосканский салат Панцанелла  
с обжаренными креветками  
*Panzanella toscana ai gamberi scottati*  
Tuscan Panzanella salad with fried prawns

240 g | 1000 ₺

Вителло тоннато  
*Vitello tonnato*  
Sliced veal with tuna sauce

145 g | 960 ₺

Салат Капрезе с моцареллой из коровьего молока  
*Insalata caprese con mozzarella vaccina*  
Caprese with cow's milk mozzarella

280 g | 840 ₺

Свежая Burrata  
*Burrata classica*  
Fresh Burrata

за 100 g | 370 ₺



Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Antipasti freddi  
Cold appetizers and assortments

Салат из мяса краба с авокадо

*Insalata di granchio e avocado*

*Crab meat and avocado salad*

230 g | 2350 ₺

Теплый салат из баклажан

*Insalatina con verdure di stagione pinoli e capperi*

*Warm aubergine salad*

150 g | 720 ₺ *New!*

Ростбиф с миксом из зелени

*Insalata di manzo con mix di insalate*

*Beef mixed with leaves of salad*

135 g | 960 ₺

Салат из руколы и королевских креветок,  
томатов черри и сыра Пармезан

*Insalata di gamberoni, rucola, Parmigiano*

*Fresh rucola, king prawn, cherry tomatoes and Parmesan cheese salad*

190 g | 1220 ₺

Салат Цезарь с филе кури сувид

*Insalata "CAESAR" col filetto di pollo Sous Vide*

*"Caesar" salad with sous vide chicken fillet*

205 g | 900 ₺ *Authorial*

Греческий салат с заправкой из йогурта

*Insalatina greca allo Yogurt*

*Greek salad with yogurt sauce*

290 g | 580 ₺ *New!*

Тар-тар из креветок с панна-коттой

*Tartar di gamberi crudi e panna cotta salata*

*Prawn tartar with pannacotta*

140 g | 840 ₺ *New!*

Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина



# КАРПАЧЧО И АССОРТИ

## Carpacci e misticanze Carpaccio

- |  |                |
|--|----------------|
| Карпаччо из осьминога с обжаренными цукини<br><i>Carpaccio di piovra e zucchini</i><br>Octopus carpaccio with grilled zucchini   | 145 g   1260 ₺ |
| Карпаччо из свежего тунца с икрой “Боттарга” и соусом “Песто”<br><i>Carpaccio di tonno fresco con bottarga e pesto di rucola</i><br>Fresh tuna carpaccio and rucola “Pesto”  | 110 g   1200 ₺ |
| Карпаччо из семги “Sale bilanciato”<br><i>Carpaccio di salmone all’aneto ed i suoi profumi</i><br>Marinated salmon carpaccio   | 120 g   960 ₺  |
| Карпаччо из говядины с белыми грибами, сыром Пармезан и черным трюфелем<br><i>Carpaccio di manzo con porcini parmigiano e tartufo nero</i><br>Beef carpaccio with porcini and black truffle  | 125 g   1000 ₺ |
| Итальянские мясные деликатесы: Пармская ветчина, шейка Коппа, Брезола, салями Милано, Лардо, Шпек<br><i>Rosa di affettati</i><br>Italian delicious meat platter  | 200 g   1660 ₺ |
| Ассорти копченых рыб (семга, тунец и чилийский бранзино)<br><i>Antipasto assortito di pesce (salmone tonno e spigola)</i><br>Smoked salmon, tuna and chilean seabass antipasto   | 225 g   1700 ₺ |
| Композиция из классических итальянских сыров: Пармезан, Горгонзола, Проволоне, Пекорино, Качотта, копченый Скаморца, джем, орехи<br><i>Formaggio assortiti con composizione di noci e marmellate</i><br>Italian cheese platter with nuts and jam | 220 g   1830 ₺ |
| Овощное ассорти<br><i>Crudite’ di verdure assortite</i><br>Fresh vegetable platter   | 260 g   680 ₺  |



Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Antipasti caldi  
Hot appetizers

Баклажаны Пармиджано 180 g | 840 ₺  
Melanzane alla parmigiana  
Aubergine a-la Parmigiano

Морепродукты, обжаренные со спаржей  
и вялеными томатами-черри 220 g | 1900 ₺  
Frutti di mare saltati con asparagi e pomodorini  
Seafood fried with asparagus and dried cherry tomatoes

Морской гребешок, обжаренный с фуа-гра  
и кремом из свёклы 170 g | 1400 ₺ *New!*  
Cappesante e foie gras  
Deep-sea scallop with foie gras and beetroot cream

Морской гребешок,  
запеченный под сливочным соусом "Морни" 240 g | 1150 ₺  
Preziosa conchiglietta di S. Giacomo gratinata  
Deep-sea scallop baked in a cream sauce

Запеченные улитки в ракушках по-бургундски 12 шт | 1570 ₺  
Lumache in guscio al profumo di Borgogna  
Baked snails 'a la Bourgogne'

Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина



# СУПЫ

Zuppe  
Soups

Томатный суп из морепродуктов 500 g | 1450 ₺  
*Zuppa di frutti di mare al pomodoro*  
Tomato seafood soup

Суп-крем из тыквы 250 g | 500 ₺  
*Crema di zucca*  
Cream of pumpkin soup

Луковый суп 470 g | 630 ₺  
*Zuppa di cipolle classica*  
Onion soup

Тосканский суп с ягненком и овощами 280 g | 680 ₺ *New!*  
*Stracotto d'agnello nel suo brodo*  
Lamb and vegetable tuscan soup

Суп-крем из белых грибов с трюфелем 250 g | 680 ₺ *New!*  
*Crema di funghi e tartufo*  
Cream of mushroom & truffle soup

Куриный бульон с трюфелями и шпинатом 250 g | 630 ₺  
*Brodo di pollo al tartufo e spinaci*  
Chicken broth with truffles and spinach

Суп овощной 250 g | 480 ₺  
*Zuppa di verdure fresche*  
Vegetable soup



Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина

# КЛАССИЧЕСКИЕ ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Primi piatti classici  
Classic first course

Спагетти с морепродуктами, подаются в горшочке <i>Spaghetti al cartoccio di frutti di mare</i> <i>Seafood spaghetti served in a pot</i>	450 g   1520 ₺	<i>Classic</i>
Тальятелле зеленые под соусом из копченой семги <i>Tagliatelle verdi al salmone affumicato</i> <i>Spinach tagliatelle in a cream and smoked salmon sauce</i>	250 g   950 ₺	<i>Classic</i>
Тальятелле под соусом Болоньезе <i>Tagliatelle alla Bolognese</i> <i>Tagliatelle with Bolognese sauce</i>	270 g   950 ₺	
Домашние тальятелле с соусом из белых грибов <i>Tagliatelle caserecce con salsa ai funghi porcini</i> <i>Home-made tagliatelle with porcini sauce</i>	270 g   1000 ₺	
Спагетти с томатным соусом и базиликом Классические, как предпочитает мой папа <i>Spaghetti pomodoro e basilico come vuole Papá</i> <i>Spaghetti in a tomato and basil sauce, just like my father likes</i>	250 g   840 ₺	
Спагетти Карбонара <i>Spaghetti alla carbonara</i> <i>Spaghetti alla carbonara</i>	300 g   790 ₺	<i>Classic</i>
Ризотто с белыми грибами <i>Risotto ai porcini trifolati</i> <i>Porcini risotto</i>	300 g   1260 ₺	
Классическая лазанья <i>Lasagne classiche</i> <i>Classic lasagne</i>	340 g   1100 ₺	

\* «Любая паста может быть заменена ржаной пастой»  
/ pasta integrale / Rye pasta

Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина



Меню от 10 апреля 2018 года

# ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Primi piatti  
First course

Паста Казаречче с соусом / из креветок и белых грибов <i>Caserecce con salsa di gamberi e porcini</i> Casarecce with prawn and porcini sauce	310 g   1000 ₺
Конкильоне с крабовым мясом и луком-порей <i>Conchiglioni ai granchio e porri</i> Conchiglioni with crab meat and leek	300 g   1890 ₺
Равиоли “Карнавал” из свежих морепродуктов <i>Ravioli di carnevale ai frutti di mare</i> Fresh seafood “Carnevale” ravioli	320 g   1470 ₺
Равиоли с белыми грибами и фондю из Пармезана <i>Ravioli ai porcini con fonduta di Parmigiano</i> Porcini ravioli with Parmigiano fondue	240 g   1260 ₺
Равиоли из ягненка в мясном соусе <i>Ravioli d’agnello nella sua salsa</i> Lamb ravioli in a meat sauce	350 g   1260 ₺
Ризотто с шафраном и говяжьими почками <i>Risotto zafferano e rognone trifolato</i> Saffron risotto with beef kidneys	360 g   730 ₺ <i>New!</i>
Ньёкки в сливочном соусе с чёрным трюфелем <i>Gnocchi di patate con crema al tartufo</i> Potato gnocchi with black truffle cream sauce	280 g   840 ₺ <i>New!</i>
Паста с кальмарами и вялеными томатами <i>Spaghetti alla chitarra bianchi e neri</i> Pasta with calamar and dried tomatoes	350 g   680 ₺ <i>New!</i>
Плини с креветками и запеченными баклажанами <i>Plin di gamberi e melanzane tostate</i> Ravioli Plini with prawns and baked aubergines	250 g   900 ₺ <i>New!</i>



Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина



# РЫБНЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

Secondi piatti di pesce  
Second course "Seafood"

Бранзино, запеченная с морепродуктами 500 g | 2050 ₺  
Branzino ripieno di delizie di mare  
Sea bass baked with seafood

Черная треска с песто-пюре и овощной брускеттой 290 g | 2830 ₺  
Halibut con crema di pesto e bruschetta di verdure  
Black cod fillet with pesto-puree and vegetable bruschetta

Семга с пюре из цветной капусты и брокколи в облаке дыма 350 g | 1350 ₺  
Salmone con crema di cavolfiore e broccoli in nuvola di fumo  
Salmon with cauliflower and broccoli in a smoke

Чилийский сибас на пару с конфи из овощей 300 g | 2950 ₺  
Branzino cileno con confit di verdure  
Steamed chilean seabass with vegetable confit

Нежный, фаршированный кальмар с каперсами и томатным соусом за 100/60 g (соус) | 550 ₺ *New!*  
Calamari ripieno con battuta di pomodoro  
Tender, stuffed calamar with capers and tomato sauce

Морской язык с морскими моллюсками 260 g | 1580 ₺ *New!*  
Filetti di sogliola con asparagi e conchiglie  
Sole fish with shellfish

Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина



# МЯСНЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

Secondi piatti di carne  
Second course "Meat"

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| Филе из говядины "Ангус" а-ля Россини<br>(историческая рецептура)<br>Filetto di manzo «Angus» alla Rossini. Ricetta storica<br>«Angus» beef fillet «Rossini», historical receipt | 360 g   2520 ₺               |
| Каре ягненка с травами под мясным соусом<br>Costolette d'agnello scottato alle erbe in salsa di carne<br>Lamb rack with herbs in a meat sauce                                    | 290 g   1750 ₺               |
| Филе утки с соусом с карамелизованным<br>яблоком и грушей<br>Filetto di anatra con salsa con mela e pera caramellate<br>Duck fillet with cinnamon and orange sauce               | 200 g   1660 ₺               |
| Оссобуко по-милански с перловкой и шафраном<br>Ossobuco alla milanese con orzo e zafferano<br>Ossobuco alla milanese with caramelized apple and pear                             | 100 g   320 ₺                |
| Телячья печень с пюре и черным трюфелем<br>Fegato di vitello alla veneziana con aroma di tartufo<br>Veal liver with puree and black truffle                                      | 300 g   860 ₺ <i>New!</i>    |
| Говяжьи щёчки с мясным соусом<br>Guancia di vitellone al sugo di carne<br>Beef cheeks with meat sauce  | за 100 g   550 ₺ <i>New!</i> |
| Сальтимбокка с нежными овощами<br>Saltimbocca alla romana<br>Saltimbocca with tender vegetables  | 340 g   1360 ₺               |



Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина

# МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

Pesce dalla griglia  
Grilled seafood

Три размера креветок: 2/4 с головой и панцирем за 100 g | 950 ₺  
*Gamberi* 4/8 с головой и панцирем за 100 g | 950 ₺  
3 size prawns 8/12 чищенные за 100 g | 950 ₺

*New!*

Осьминог за 100 g | 1300 ₺  
*Piovra*  
Octopus

Морской гребешок за 100 g | 1000 ₺  
*Cappesante fresche grigliate*  
Deep-sea scallop

Филе семги 200 g | 1100 ₺  
*Darna di salmone alla griglia*  
Salmon fillet

Бранзино в фольге или жареная за 100 g | 370 ₺  
*Branzino al cartoccio grigliato*  
Alla griglia Sea bass in a foil

Дорадо в фольге или жареная за 100 g | 370 ₺  
*Orata al cartoccio grigliata*  
Del "Mediterraneo" grigliata Dorado in a foil

Черная треска 100 g | 1830 ₺  
*Black cod grigliato*  
Black cod

Ассорти из морепродуктов на гриле 800 | 100 g | 5250 ₺ *New!*  
(креветки, осьминог, гребешок, тунец, мидии, кальмары)  
*Grigliata mista di pesce*  
Grilled seafood platter (prawns, octopus, scallop, tuna, mussels, calamari)

Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина



# МЯСО НА ГРИЛЕ

Carne dalla griglia  
Grilled meat

Стейк из говядины "Ангус"

Steik di "Angus"

"Angus" steak

за 100 g | 790 ₺

Филе говядины

Filetto di manzo

Beef fillet

за 100 g | 830 ₺

Каре ягненка

Le costolette d'agnello alla griglia

Lamb rack

250 g | 1300 ₺

Корейка молодого теленка на косточке

Carré di vitello giovane

Milk fed veal chop

за 100 g | 630 ₺

Ассорти мясное на гриле (каре телёнка, каре ягнёнка, свиная вырезка, колбаски куриные, колбаски мясные)

Grigliata mista di carne

Grilled meat platter (rack of veal, lamb, pork fillet, chicken and meat sausages)

460 | 100 g | 2300 ₺

*New!*



Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина

# ГАРНИРЫ

Contorni  
Garnish

Овощи на пару <i>Verdure al vapore</i> Steamed vegetables	150 g   630 ₺
Овощи, обжаренные на гриле <i>Verdure alla griglia</i> Grilled vegetables	200 g   630 ₺
Рис с нежными овощами <i>Riso bianco alle verdure</i> Rice with delicate vegetables	150 g   370 ₺
Картофельное пюре <i>Purea di patate</i> Mashed potatoes	150 g   320 ₺
Картофель запеченный <i>Patate al forno</i> Baked potatoes	150 g   470 ₺
Картофель фри <i>Patate fritte</i> French fries	150 g   320 ₺
Шпинат <i>Spinaci in foglie</i> Spinach	150 g   530 ₺
Спаржа <i>Asparagi scottati</i> Asparagus	60 g   400 ₺

Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина



# ПИЦЦА

Pizza  
Pizza

Пицца со свежими морепродуктами,  
моллюсками и лангустинами

Pizza ai frutti di mare  
Exclusive seafood pizza

810 g | 2940 ₺ *New!*

“Маргарита”

La pizza della regina “Margherita”  
Pizza “The queen Margaret”

300 g | 840 ₺

С морепродуктами

La pizza dell'amico pescatore  
Pizza with seafood

450 g | 1420 ₺

С тунцом и луком

La pizza con tonno e cipolla  
Pizza with tuna and onion

400 g | 1200 ₺

“Алла Дьявола”

La pizza “Diavola”  
Pizza “Diabola”

350 g | 980 ₺

“Четыре сыра”

La pizza “Quattro fromaggi”  
Pizza “Four cheese”

320 g | 1320 ₺

С ветчиной и грибами

La pizza prosciutto e funghi  
Pizza with ham and mushrooms

360 g | 1150 ₺

“Прошутто котто”

La pizza con prosciutto cotto  
Pizza with ham

400 g | 1100 ₺

С салями “Фелино”

La pizza al salame dolce  
Pizza with salame “Felino”

360 g | 1150 ₺

С пармской ветчиной и руколой

La pizza al crudo e rucola  
Pizza parm ham and rucola

430 g | 1240 ₺



Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина

Дополнительные ингредиенты для пиццы (за 100 г):  
моцарелла 150 руб. / туец 200 руб. / прошутто котто 150 руб. /  
прошутто крудо 200 руб. / шампиньоны 150 руб. /  
белые грибы 250 руб. / лук 50 руб. /  
куриное филе 250 руб. / салями 200 руб.

Меню от 10 апреля 2018 года

# ФОКАЧЧА

Focacce  
Focaccia

Фокачча с сыром “Пармезан” 200 g | 470 ₺  
Focaccia alla parmigiano  
Focaccia with parmigiano

Фокачча с соусом “Песто” 180 g | 470 ₺  
Focaccia al pesto  
Focaccia with pesto

Фокачча с черными трюфелями 180 g | 780 ₺  
Focaccia tartufata  
Focaccia with black truffles

Фокачча с белыми грибами 200 g | 680 ₺  
Focaccia ai porcini  
Focaccia with mushrooms

Фокачча с чесноком 180 g | 370 ₺  
Focaccia all'aglio  
Focaccia with garlic

Фокачча 170 g | 320 ₺  
Focaccia  
Focaccia

Презентация меню от нашего  
Шеф-повара Витторио Соверина



# ДЕСЕРТЫ

I dolci  
Desserts

Мятно-шоколадный десерт “После 8” 140 g | 480 ₺  
Prelibatezza al cioccolato e menta  
Mint Chocolate dessert «After Eight»

Ореховый тарт “Ди ночи” 120 g | 500 ₺  
Torta di noci  
Nut tart «Di Noci»

Торт “Римская ночь” 120 g | 30 g | 450 ₺  
Torta “notte romana”  
Cake “Rome night”

Чизкейк классический с ягодным соусом,  
мороженым и фисташками 150 g | 550 ₺  
Cheesecake classica. salsa ai frutti misti  
Classic cheesecake with berry sauce, ice cream and pistachios

Чизкейк двойной с мандариновым кули  
и миндальным мороженым 120 g | 40 g | 15 g | 550 ₺  
Doppia Cheesecake con coulis di mandarino e gelato di mandorle  
Double cheesecake with tangerine coulis and ice cream

Паннакотта с фруктовым сиропом 120 g | 30 g | 400 ₺  
Pannakotta con sciroppo di frutta  
Pannakotta with fruit syrup

Свежее мороженое (ваниль, шоколад, ягоды,  
клубника, фисташки, миндаль) 90 g | 300 ₺  
Gelato fresco (vaniglia cioccolato frutti di bosco fragola pistacchio, mandorle)  
Fresh ice cream (vanilla, chocolate, fresh berry, strawberry, pistachio, almond)



# ДЕСЕРТЫ

I dolci  
Desserts

Торт “3 шоколада” с апельсиново-ванильным соусом 140 g | 30 g | 580 ₺  
*Torta dei 3 cioccolati salsa di arancia vanigliata*  
*Classic cheesecake with berry sauce, ice cream and pistachios*

Бархатная груша 130 g | 420 ₺  
*Mousse di pera al cuor di caramello*  
*Velvet pear mousse with caramel*

Мамин любимый цветок 250 g | 350 ₺  
*Il fiore preferito della mamma*  
*Mother's favorite flower*

Десерт “Кафе Аранча” 120 g | 430 ₺  
*Dolcetto sfizioso al caffè e arancia*  
*Coffee & Orange dessert*

Композиция из самых свежих, спелых ягод 100 g | 1500 ₺  
*Cestino di frutti di bosco*  
*Fresh berry ped*

Тирамису. Настоящий. Правильный. Классический. 120 g | 550 ₺  
*Tiramisù. vero. originale. classico.*  
*Tiramisu. True. Original. Classic.*

Сорбет из лимона и лайма 150 g | 300 ₺  
*Sorbetto limone e lime*  
*Lemon & lime sorbetto*



Шеф-повар – Соверина Витторио  
Технолог – Щербакова Екатерина Владимировна

Меню от 10 апреля 2018 года