

GAETANO

RESTAURANT

МЕНЮ

SEAFOOD

Устрицы

Дибба Бей	330 ₽
Муроцу	350 ₽
Розовая Джоли	420 ₽
Морской ёж	300 ₽
Соте из моллюсков (мидии, вонголе)	1 280 ₽
Плато морепродуктов (4 устрицы Дибба Бей, 4 устрицы Муроцу, 2 морских ежа, 2 морских гребешка, фаланг краба)	6 500 ₽

БРУСКЕТТА

С крабом и авокадо	450 ₽
Со сливочной страчателлой и «анчоусами» из корюшки	350 ₽
С пряными вялеными Черри и сырным муссом	330 ₽

СТАРТЫ

Телятина с тёплым соусом из Горгонзолы	570 ₽
Тартар из говядины с трюфельной заправкой и устричным соусом	650 ₽
Ассорти паштетов с мармеладами (олень, утка, кролик)	530 ₽
Сет «Лосось» (тартар, паштет, лосось с/с)	550 ₽
Карпаччо из осьминога с фенхелем, томатами Черри и соусом Собайон	850 ₽
Карпаччо из морского гребешка с яблочным кремом	580 ₽

САЛАТЫ

С вяленым тунцом, сорбетом из печёной паприки и Страчателлой	550 ₽
С утиной грудкой, сезонными ягодами и сорбетом из копчёной малины	520 ₽
С камчатским крабом, муссом из авокадо и сорбетом из красных апельсинов	1 050 ₽
С морским гребешком, сегментами цитрусовых и сорбетом из красных апельсинов	670 ₽
Ростбиф с Горгонзолой и сорбетом из груши	530 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кальмар с артишоками, оливками Каламата и каперсами	680 ₽
Королевские креветки с гелем из ревеня и клубники и малиновым соусом	720 ₽
Гребешок с томленым яблоком, винной карамелью и икрой из лайма	720 ₽
Грибной жюльен из вешенок, белых грибов, Моцареллы и Пармезана	370 ₽

СУПЫ

Томатный суп с морепродуктами	780 ₽
Тыквенный крем-суп с дроблёными чипсами из бекона	340 ₽
Крем-суп из цветной капусты с кокосовым молоком	340 ₽
Гаспачо	390 ₽

ПАСТА

Папарделле с белыми грибами	650 ₽
Спагетти Карбонара Романа	670 ₽
Казареччe с соусом Песто	650 ₽
Тальолини с марлином, томатами и каперсами	820 ₽
Равиоли с креветками и палтусом	620 ₽
Равиоли с белыми грибами	590 ₽
Ризотто с цукини и креветками	630 ₽
Ризотто с белыми грибами	590 ₽

ПИЦЦА

Маргарита	420 ₽
Четыре сыра	610 ₽
Вяленый тунец, каперсы и оливки	650 ₽
Мортаделла с трюфельным кремом	850 ₽
Страчателла с креветками	680 ₽
Белые грибы и Пармезан	650 ₽
Фокачча с розмарином	200 ₽

ГОРЯЧЕЕ

Утиная грудка со шпинатом и малиной	680 ₽
Ножка кролика с запечёнными овощами и соусом Жу	580 ₽
Куриные котлетки с картофельным пюре и огуречной Гремолатой	450 ₽
Филе палтуса с зеленой спаржей и соусом Берблан	690 ₽
Макрель с томленым ревенем и лимонной цедрой	590 ₽
Стейк из запечённого баклажана с овощной Капонатой, Пармезаном и ароматной Пангритатой	430 ₽
Стейк из тунца с томатной сальсой и спагетти из цукини	950 ₽
Осьминог с подкопчённым картофельно-сельдереевым пюре, фенхелем и пикантным томатным соусом	1 150 ₽

Морская рыба от шефа — наличие, цену и способ приготовления уточните, пожалуйста, у официанта

ГРИЛЬ

Микс морепродуктов: осьминог, тигровая креветка, кальмар, гребешок, цитрусовый айоли	1 540 ₽
Стейк Рибай с соусом Борделез	1 950 ₽
Стейк Стриплоин с соусом Борделез	1 550 ₽
Филе миньон с соусом Борделез	1 650 ₽
Стейк лосось с томатно-ананасовым соусом	690 ₽

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре с трюфельным маслом / с Пармезаном	250 ₽
Овощи гриль (цукини, баклажан, паприка, томаты Черри, шампиньоны)	350 ₽
Шпинат с томатами Черри	450 ₽

ДЕСЕРТЫ

Груша с муссом из Горгонзолы и мороженым бальзамик	450 ₽
Шоколадный мусс с апельсиновым мармеладом и сорбетом из копчёной малины	420 ₽
Бисквит Кальвадос с яблочным муссом, карамельным мороженым и грецкими орехами	420 ₽
Кокосовый ганаш с миндальным бисквитом и клубникой	470 ₽
Маковая панна котта с вишневым мармеладом и малиновым сорбетом	450 ₽
Сорбет (малина / красный апельсин / груша)	150 ₽
Мороженое (карамельное / бальзамик)	150 ₽

Прейскурант с информацией для потребителя, соответствующий требованиям постановления Правительства РФ от 15.08.1997 г. №1036 (ред. от 04.10.2012 г.) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» находится в уголке потребителя.

Предоставляется гостям по первому требованию.

Все цены указаны в российских рублях. Оплата производится в российских рублях или основными кредитными картами.

Данное издание является рекламным материалом.

Если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

instagram.com/gaetanorestaurant

VALUE

DESIGNED BY VALUESTUDIO.RU

VALUESTUDIO