



AGA — панорамный ресторан, в котором соединились знаковые направления мировой гастрономии — средиземноморская и итальянская классика.

Шеф-повар Павел Сухопаров

У ресторана AGA собственный импорт рыбы и морепродуктов:
мы сами осуществляем поставки со всего мира

ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

2 персоны

4 устрицы Фин де Клер №2, 4 морских ежа, 2 креветки карабинерос,
сашими лосось, сашими гребешок, сашими краб

12500

4 персоны

8 устриц Фин де Клер №2, 8 морских ежей, 4 креветки карабинерос,
сашими лосось, сашими гребешок, сашими краб

20500

Мы используем только свежие ингредиенты, поэтому некоторые позиции могут быть заменены.
Наши официанты с радостью подскажут, какие морепродукты доступны сегодня.



РЫБНЫЙ ПРИЛАВОК

100 г

Дикий сибас

1800

крудо | в соли | в соусе аква пацца (средний вес 1000 г)

Морской язык

2400

в белом вине с картофелем | в соусе аква пацца (средний вес 600 г)

Тюрбо

2800

в белом вине с картофелем | в соусе аква пацца (средний вес 1300 г)

По будням с 12:00 до 17:00 на блюда из меню действует скидка 20%

УСТРИЦЫ

1 ШТ

Фин де Клер №2

900

Жилардо №2

1700

Морские ежи

900

RAW

Лосось с юдзу и перцем рамиро	1700
Дальневосточный гребешок с фенхелем и грейпфрутом	2200
Севиче из сибаса с базиликом	1600
Дикий сибас с лимоном и оливковым маслом	2000
Карпаччо из лосося с розовым перцем и цедрой лимона	2100
Японский желтохвост с дайконом и соусом юдзукошё	2900
Креветки карабинерос с лимоном и оливковым маслом	4900
Тартар из красных сицилийских креветок с чёрной икрой	3500

САШИМИ

Лосось / лосось Торо	1300/1400
Тунец блюфин Аками / Чу-торо / О-торо	2500/2800/3500
Гребешок	1400

Ассорти сашими

12000

лосось, лосось Торо, гребешок, тунец блюфин О-торо,
тунец блюфин Аками, тунец блюфин Чу-торо

АРТИШОКИ



Карпаччо из фиолетовых артишоков с пармезаном	4300
Артишоки на гриле с томатами и мятой	1350
Артишоки по-римски	3500
Жареные артишоки	3900
Цветок королевского артишока с пармезаном	4600
Пармиджана из артишоков	5500
Лазанья с рагу из утки и артишоками	3500

К ВИНУ

Сицилийские оливки	700
Террин из фуа-гра с бриошью и вареньем из инжира	2100
Кантабрийские сардины на тосте	2200
Селекция сыров с домашним вареньем	1800
Шаркутерия прошутто ди парма, сесина де вака, гриссини	2100
Хамон 5J Cinco Jotas	7200

ЗАКУСКИ

Перцы рамиро с соусом тоннато	1500
Кантабрийские анчоусы с лимоном и оливковым маслом / с вялеными томатами	1900/2100
Свежие огурцы с красной/черной икрой	1900/5900
Вителло тоннато	1600
Тартар из мраморной говядины с желтком, пармезаном	2100
Баклажаны алла пармиджана	1600
Картофельный гратен с трюфелем	1500
Кальмары на гриле с тосканским кейлом и жёлтыми томатами	1700
Фритто мисто с соусом сальса верде	1600

САЛАТЫ

Зелёный салат с авокадо и брокколи	1400
Романо на гриле с соусом цезарь	1300
Сицилийский салат с осьминогом, молодым картофелем и узбекскими томатами	2400
Камчатский краб с авокадо и мятой	3400

На двоих:

Нисуаз с тунцом и перепелинными яйцами	3600
Салат из печеных овощей и сыром качорикотта	1500
Тосканский овощной салат Панцанелла с обжаренными сухарями из домашней фокаччи	2200

СУПЫ

Куриный бульон с тортеллини и шпинатом	900
Уха по-северному с лососем и палтусом	1400
Пьемонтский суп из телятины с томленными ребрышками	1400
Суп из белых грибов	1100
Томатный суп Cioppino с морепродуктами	1500
Мисо суп с лососем	1100

ПИЦЦА

Классическая римская пицца на тонкой хрустящей основе из дровяной печи Forni Valoriani на итальянской муке двух видов и закваске 48-ми часовой ферментации

Маргарита	1450
Буррата и узбекские томаты	2100
Четыре сыра	1700
Чёрный трюфель и моцарелла	2600
Артишоки с говядиной Сесина де Вака	2400
Острая салями спьяната пиканте	1600
Груша и горгонзола	2400
Фокачча с розмарином	900
Хлеб из нашей пекарни с маслом бер нуазет пшеничная фокачча/ тартин / солодовый хлеб	700

ПАСТА

Мы используем пасту знаменитой фабрики Gentile Gragnano, основанной в 1876 году, а все виды равиоли делаем сами

Спагетти качо э пепе	1200
Спагетти с чёрным трюфелем и пармезаном в сырной голове	3500
Казаречче с морепродуктами	3200
(вонголе, мидии, аргентинские креветки, гребешок, кальмары)	
Лингвини с красными сицилийскими креветками	5500
Каламаретти с кальмаром и боттаргой	1600
Везувио с камчатским крабом	3600
Паппарделли с уткой и пекорино	1800
Спагетти с костным мозгом и вялеными томатами	1500
Лазанья алла болоньезе	1700
Спагетти с вонголе и боттаргой	3200
Равиоли доппио с белыми грибами, бурратой и пармезаном	1400

РИЗОТТО

Для ризотто мы выбрали рис Carnaroli Extra исключительного качества итальянской марки Acquerello

с белыми грибами	1800
с шафраном и креветками	2500
с тартаром из говядины и пармезаном	2100
с черным трюфелем и пармезаном в сырной голове	3300

Рекомендуем добавить

трюфель	1 гр 500
боттарга	200

РЫБА

Дальневосточный гребешок на гриле с кремом из сельдерея	3100
Осьминог по-сицилийски	3900
Филе сибаса в соусе аква пацца	2600
Палтус с пакчой и бульоном комбу	2400
Котлетки из тюрбо с картофельным пюре	3400
Лосось на гриле с зелёным салатом	2700
Филе дикого сибаса в соусе гуацетто с томатами, оливками и каперсами	4500
Морской язык с молодым картофелем и белым вином	5900

МЯСО

Котлетки из перепелки с зелеными овощами	1600
Телячья печень по-венециански	1500
Говяжий язык в белом вине	1900
Сальтимбокка из телятины с молодым картофелем и шалфеем	2400
Котлетта алла миланезе из индейки	1700
Филе миньон с соусом из красного вина и эскалопом фуа-гра	6800

МЯСО НА ГРИЛЕ	100 Г
Стейк New York (средний вес 300 г)	2200
Стейк Ribeye (средний вес 300 г)	2600
Каре карачаевского ягнёнка (средний вес 250 г)	2800

На двоих:	
Томлёная лопатка ягнёнка в красном вине с картофельным пюре	8800

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	600
Молодой картофель со сливочным маслом	700
Картофель фри	700
Шпинат с пармезаном	800
Зелёная спаржа на гриле	2100
Запечённые овощи с травами	1250
Зелёные овощи на гриле	1400

ОТПРАЗДНУЙТЕ ВАШЕ ОСОБЕННОЕ СОБЫТИЕ В РЕСТОРАНЕ AGA

Шеф-повар ресторана Павел Сухопаров создаст для вас индивидуальное меню.
Шеф-кондитер по вашему желанию — испечет фирменный торт,
а сомелье предложит идеальное винное сопровождение.

В вашем распоряжении три зала:

Основной зал ресторана на 120 гостей с панорамной террасой

Панорамный зал со своей террасой — подойдет для больших компаний
и торжественных мероприятий с посадкой до 50 гостей
и фуршетов до 80 гостей.

Сьют-кабинет — со своей террасой для камерных встреч до 8 гостей

Панорамный зал и сьют-кабинет полностью отделены
от основного пространства ресторана.



Сьют-кабинет



Панорамный зал

Мы создадим для вас атмосферу, где каждая деталь продумана.

Для бронирования и получения дополнительной информации о проведении мероприятия,
пожалуйста, свяжитесь с отделом частных ужинов и специальных мероприятий
по телефону: **+7 921 907 66 77**



ЧТОБЫ УЗНАТЬ КАЛОРИЙНОСТЬ БЛЮД,
НАВЕДИТЕ КАМЕРУ НА QR



Если у Вас есть непереносимость какого-то продукта и дополнительные предпочтения,
пожалуйста, сообщите об этом во время приёма заказа.

Все цены указаны в рублях.
Оплата производится наличными или кредитными картами.

Для компаний от 8 человек у нас действует сервисный
сбор в размере 10% от суммы счёта.

AGAREST.RU

AGA

Фирменный завтрак AGA

омлет | скрембл

с прошутто ди парма 2400
копчёная скаморца, обжаренный шпинат и томаты, отдельно подаём
хлебную корзину со сливочным маслом и инжирным вареньем

с лососем и красной икрой 2500
тост с авокадо, зелёный микс салат, пармезан, отдельно подаём хлебную
корзину с красной икрой, сливочным сыром и инжирным вареньем

Солдатики с красной икрой | с чёрной икрой 1300/1800
яйца всмятку, обжаренный хлеб хоккайдо

Яйца Бенедикт 1600
яйца пашот с обжаренным шпинатом, прошутто ди парма и соусом голландез

Яйца Роял 1600
яйца пашот с обжаренным шпинатом, лососем и соусом голландез
*можно добавить чёрную осетровую икру 10 г / 2900

Омлет с трюфелем и страчателлой 1800

Чизбургер с мраморной говядиной, 1250
яйцом-глазуньей и зелёным салатом

Скрембл-тост с авокадо, шпинатом 1100
и узбекскими томатами на обжаренном хлебе хоккайдо

Шакшука с томатами пелати и качорикоттой 1150

Драники из кабачков с лососем и сметаной 1100

Зелёная греча с чёрной икрой, авокадо и пармезаном 1900

Сырники из топлёного молока 850
с яблочным конфитюром и кремом из сгущённого молока

Пончики с апельсиново-ванильным кремом 700

Омлет | Глазунья | Скрембл 350

Рекомендуем добавить:

Лосось 750 | Белые грибы 700 | Узбекские томаты 400

Икра красная 30 г 1000 | Икра чёрная 30 г 5500

Авокадо 400

Хлеб из нашей пекарни со взбитым сливочным маслом 500

ДЕСЕРТЫ

Набор мини-десертов	850
Орешки с варёной сгущёнкой 5 шт.	750

ЧТОБЫ УЗНАТЬ КАЛОРИЙНОСТЬ БЛЮД,
НАВЕДИТЕ КАМЕРУ НА QR



Шеф-повар Павел Сухопаров

Для особых мероприятий мы предлагаем эксклюзивные пространства в нашем ресторане:
уютный кабинет-сьют на 8 гостей и панорамный зал на 40 посадочных мест.
Подробную информацию уточняйте у менеджера.

Если у Вас есть непереносимость какого-то продукта и дополнительные предпочтения,
пожалуйста, сообщите об этом во время приёма заказа.

Все цены указаны в рублях.
Оплата производится наличными или кредитными картами.

Для компаний от 8 человек у нас действует сервисный
сбор в размере 10% от суммы счёта.

AGAREST.RU