# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
*Cold appetizers*

## Карпаччо из лосося с соусом «Понзу»

Подаётся с огурцами, маринованным дайконом, редисом и кинзой.

**Salmon carpaccio with Ponzu sauce**
*Served with cucumbers, pickled daikon, radish and cilantro.*

*80/70/10 г* | ***690 руб.***

## Карпаччо из мраморной говядины «Густо»

С шампиньонами, салатным миксом, сыром пармезан, картофельными чипсами, кедровыми орешками, соусами «Цезарь» и «Бальзамик».

**Marbled beef carpaccio «Gusto»**
*With champignons, salad mix, Parmesan cheese, potato chips, pine nuts, Balsamic and Caesar sauces.*

*60/80 г* | ***620 руб.***

## Рулетики из пармской ветчины

С сыром моцарелла и салатом руккола.
Подаются с помидорами черри и соусом «Песто».

**Parma ham rolls**
*With Mozzarella cheese and arugula salad.*
*Served with cherry tomatoes and Pesto sauce.*

190 г | **630 руб.**

## Поке с маринованым лососем

Свежайшее филе лосося, маринованное в соусе Понзу, подается с кунжутным рисом, авокадо, салатом Чука, кинзой, зеленым луком и соусом спайси.

**Poke with marinated salmon**
*Freshest salmon fillet marinated in Ponzu sauce, served with sesame rice, avocado, Chuka salad, cilantro, bunching onion and spicy sauce.*

280 г | **690 руб.**

## Тартар из мраморной говядины

Подаётся с жареным картофелем, салатным миксом, помидорами черри и ржаными хлебцами.

**Marbled beef Tartar**
*Served with fried potatoes, salad mix, cherry tomatoes and rye bread.*

95/60/100 г | **720 руб.**

## Тартар из тунца

С гуакамоле и цитрусовым айоли.
Подаётся с хлебными чипсами и соусом от Шефа.

**Tuna Tartar**
*With guacamole and citrus Aioli.*
*Served with bread chips and Chef's sauce.*

100/145/10 г | **720 руб.**

## Ассорти из 5 видов итальянских колбас и деликатесов «Carne»

Подаётся с фокаччей «Бьянка», чипсами из сыра пармезан, маслинами и овощами гриль, салатом руккола и соусом «Айоли».

## Assorted 5 kinds of Italian sausages and delicacies «Carne»

*Served with Focaccia Bianca, Parmesan cheese chips, olives, grilled vegetables, arugula salad and Ayoli sauce.*

*90/120/120/40 г* | ***790 руб.***

## Ассорти из разнообразных видов сыра

Пармезан, ландана, камамбер, горгонзола и гауда. Подаётся с мёдом, виноградом, клубникой и орехами.

**Assorted variety of cheeses**
*Parmesan, Landana, Camembert, Gorgonzola and Gouda. Served with honey, grapes, strawberries and nuts.*

*200/200 г* | ***940 руб.***

## Иберийская ветчина

Выдержанная более трёх лет в высокогорьях Каталонии, подаётся с конкассе из свежих узбекских помидоров с зеленью и тостами чиабатты, поджаренными на углях.

**Iberian ham**
*Aged more than three years in the highlands of Catalonia, served with fresh Uzbek tomato concasse with herbs and ciabatta toasts, roasted on coals.*

*50/40/90 г* | ***1650 руб.***

## Буррата

Со сладкими узбекскими помидорами, рукколой и соусом «Песто».

**Burrata**
*With sweet Uzbek tomatoes, arugula and Pesto sauce.*

*125/160 г* | ***890 руб.***

## Брускетта с камчатским крабом

На чиабатте с помидорами, авокадо, салатом айсберг в йогуртовом соусе.

**Bruschetta with king crab**
*On ciabatta with tomato, avocado and iceberg lettuce in yogurt sauce.*

*290 г* | ***1050 руб.***

## Вителло тонато

Из филе телятины с печёными помидорами, каперсами, йогуртовыми тостами, салатным миксом и соусом из тунца.

**Vitello Tonato**
*Made of veal fillet, baked tomatoes, capers, yogurt toasts, mixed salads and tuna sauce.*

*80/160 г* | ***740 руб.***

## Хумус

Подается с лепешкой Пита, оливковым маслом, специями заатар и сумах, мятой и печеным острым перцем.

**Hummus**
*Served with pita, olive oil, zaatar and sumac spices, mint and baked hot pepper.*

*140/120/80 г* | ***520 руб.***

## Цветная капуста под ореховым соусом

Пикантная цветная капуста, подается с лепестками миндаля и соусом от шеф-повара.

**Cauliflower with nut sauce**
*Spicy cauliflower served with almond petals and Chef's sauce*

*235 г* | ***390 руб.***

# Салаты
# SALADS

100%

## Фрутти ди Маре

Ассорти из тигровых креветок,
осьминогов, каракатицы, испанских мидий,
кальмаров с салатным миксом,
вялеными помидорами и соусом «Песто».

**Frutti di Mare**
*Assorted tiger shrimps, octopus, cuttlefish,*
*Spanish mussels, crab meat, squid with salad mix,*
*sun-dried tomatoes and Pesto sauce.*

*115/185 г* | ***1050 руб.***

100%

## Салат из тунца «Еллоуфин»

Обжаренные ломтики филе тунца с кунжутом,
листья салата лолло россо, помидоры черри,
соус на основе «Песто» и бальзамика.

**Tuna salad «Yellowfin»**
*Fried slices of tuna fillet with sesame seeds, Lollo Rosso*
*lettuce, cherry tomatoes, Pesto-balsamic sauce.*

*100/180 г* | ***760 руб.***

## Легкий салат с креветками

Обжаренные сладкие креветки, мушмула, авокадо, листья шпината, кинза, кунжутные семечки под соусом от шеф повара.

**Light salad with shrimps**
*Fried sweet shrimps, medlar, avocado, spinach leaves, cilantro, sesame seeds with Chef's sauce .*

210 г | **680 руб.**

## «Моцарелла Капрезе»

Сыр моцарелла «Гальбани», помидоры «Бычье сердце», микс салатов, базилик, кедровые орешки под соусами «Песто» и «Тапенад».

**«Mozzarella Caprese»**
*Galbani Mozzarella, tomatoes Bull's Heart, mixed salad, basil, pine nuts with Pesto and Tapenade sauces.*

80/80/40 г | **540 руб.**

## Салат «Де ля Каса»

Из помидоров банч, огурцов, редиса дайкон, свежей зелени и сладкого лука, заправлен оливковым маслом.

**Salad «De la Casa»**
*Bunch tomatoes, cucumber, daikon, fresh greens and sweet onion, dressed with olive oil.*

250 г | **370 руб.**

## Итальянский овощной салат

Помидоры черри, салатный микс, соус «Анжелик», морковь, огурцы и кукуруза.

**Italian vegetable salad**
*Cherry tomatoes, salad mix, Angelica sauce, carrots, cucumbers and corn.*

190 г | **450 руб.**

## Салат «Цезарь» с лососем

Салат романо, сыр пармезан, классическая заправка, помидоры черри, гренки, филе лосося.

**Salad «Caesar» with salmon**

*Romano salad, Parmesan cheese, classic dressing, cherry tomatoes, croutons, salmon fillets.*

40/185 г | **760 руб.**

## Салат «Цезарь» с креветками

Салат романо, сыр пармезан, классическая заправка, помидоры черри, гренки, креветки.

**Salad «Caesar» with shrimps**

*Romano salad, Parmesan cheese, classic dressing, cherry tomatoes, croutons, shrimps.*

55/185 г | **790 руб.**

100%

## Салат «Цезарь» с курицей

Салат романо, сыр пармезан, классическая заправка, помидоры черри, гренки, куриное филе.

**Salad «Caesar» with chicken**

*Romano salad, Parmesan cheese, classic dressing, cherry tomatoes, croutons, chicken fillet.*

85/185 г | **590 руб.**

## Салат «Руккола»

С тигровыми креветками, авокадо, кедровыми орешками, шампиньонами, помидорами черри и сыром пармезан, заправлен оливковым маслом.

**Salad «Arugula»**
*With tiger shrimps, avocado, pine nuts, champignons, cherry tomatoes and Parmesan cheese, dressed with olive oil.*

55/165 г | **850 руб.**

## Салат «Аншуа»

Подается с мини картофелем, помидорами черри, копченым лососем, анчоусами, перепелинным яйцом, фасолью, красным редисом, салатным миксом и пикантным горчичным соусом.

**Salad «Anchois»**
*Served with baby potatoes, cherry tomatoes, smoked salmon, anchovies, quail egg, kidney bean, garden radish, mixed salads and mustard sauce.*

295 г | **690 руб.**

## Салат «Абруццо»

Из брокколи, зелёной спаржи, фенхеля, сельдерея, свежих огурцов, цукини, авокадо, с муссом из козьего сыра и яблочным желе, под фирменным соусом «Песто-эстрагон».

**Salad «Abruzzo»**
*Broccoli, green asparagus, fennel, celery, fresh cucumbers, zucchini, avocado, with goat cheese mousse and apple jelly, under the signature Pesto-tarragon sauce.*

60/200/35 г | **690 руб.**

## Салат «Летняя идиллия»

Помидоры «Бычье сердце», огурцы, лук-шалот, орегано, кинза, укроп, петрушка, салат айсберг, заправленные оливковым маслом extra virgin и бальзамическим уксусом.

**Salad «Summer idyll»**
*Tomatoes Bull's Heart, cucumbers, shallots, oregano, cilantro, dill, parsley, iceberg lettuce, seasoned with extra virgin olive oil and balsamic vinegar.*

275 г | **390 руб.**

## Селёдочка оригинального посола под шубой

Приготовлена по старорусскому рецепту.
Подаётся со свежими огурцами
и помидорами черри.

**Beet coated herring**

*Cooked according to the old Russian recipe.*
*Served with fresh cucumbers and cherry tomatoes.*

245 г | **420 руб.**

## Салат «Оливье»

Приготовлен по фирменному рецепту «Густо»,
со свежими помидорами, огурцами
и филе фермерского цыплёнка,
обжаренного на гриле.

**Salad «Olivier»**

*Cooked according to original recipe «Gusto»,*
*with fresh tomatoes, cucumbers and the fillet*
*of farm chicken, roasted on the grill.*

275 г | **420 руб.**

## Салат «Эльдорадо»

Пекинская капуста, сыр фета, перепелиные яйца с красной икрой, салат латук, помидоры черри, болгарский перец, огурцы, лук-шалот, оливки, маслины, с соусом «Лю Винегр».

**Salad «Eldorado»**
*Peking cabbage, feta cheese, quail eggs with red caviar, lettuce, cherry tomatoes, Bulgarian peppers, cucumbers, shallots, olives, with sauce «Liu Vinegar».*

330 г | **490 руб.**

## Микс салат с угрем

Филе угря с соусом Унаги, подается с печеными узбекскими помидорами, цветной капустой, салатами руккола, Лолло Росса и латук, морковью, огурцами, стручковым горошком и кунжутными семечками.

**Mixed salad with eel**
*Eel fillet with Unagi sauce served with baked Uzbek tomatoes, cauliflower, arugula, Lollo Rossa and lettuce salads, carrots, cucumbers, peas and sesame seeds.*

230 г | **790 руб.**

## Греческий салат

Сыр фета «Патрос», узбекские помидоры, лук-шалот, огурцы, сладкий перец, маслины, мини-кукуруза, листья салатов корн и романо, заправленные оливковым маслом extra virgin.

**Greek salad**
*Feta cheese «Patros», Uzbek tomatoes, shallots, cucumbers, peppers, olives, mini corn, lettuce leaves and Romano, tucked in extra virgin olive oil.*

270 г | **520 руб.**

## Салат с авокадо и креветками

Киноа, салатный микс, помидоры черри, лимон, огурцы в соусе «Кимчи».

**Avocado and shrimp salad**
*Salad mix, cherry tomatoes, lemon, cucumbers in Kimchi sauce.*

265 г | **690 руб.**

# Тёплые салаты

# Warm salads

## Салат из кролика

Слегка обжаренные кусочки молодого кролика с сочным салатным миксом, сельдереем и оливками.

## Rabbit salad

*Slightly fried pieces of young rabbit with juicy salad mix, celery and olives.*

*130/70/15 г* | ***760 руб.***

## Салат с томленой телятиной

Сыром Страчателла, цуккини, вяленными помидорами, киноа, салатным миксом, кедровыми орешками и соусом от шеф повара.

**Salad with stewed veal**

*Stracciatella cheese, zucchini, sun-dried tomatoes, quinoa, mixed salads, pine nuts and the chief's sauce. Salad with stewed veal, Stracciatella cheese, zucchini, sun-dried tomatoes, quinoa, mixed salads, pine nuts and the chief's sauce.*

240 г | **690 руб.**

## Салат из филе перепёлки с йогуртовой заправкой

Филе перепёлки, приготовленное на гриле, с обжаренными вешенками, салатным миксом, огурцами, сыром пармезан и кедровыми орешками.

**Quail fillet salad with yogurt dressing**

*Grilled quail fillet with roasted oyster mushrooms, salad mix, cucumbers, Parmesan cheese and pine nuts.*

95/115 г | **890 руб.**

## Тёплый салат «Лигурия»

Из **Филе** обжаренной мраморной говядины с шампиньонами и вешенками, вялеными помидорами, салатным миксом, свежими огурцами, в заправке из белых грибов с базиликом.

**Warm salad «Liguria»**

*Fillet of roasted marbled beef with champignons and oyster mushrooms, sun-dried tomatoes, salad mix, fresh cucumbers, dressing of ceps with basil.*

70/150 г | **820 руб.**

## Салат с говяжьим язычком

Руккола, перепелиные яйца, кедровые орешки, гренки, сельдерей, помидоры черри с имбирно-чесночной заправкой.

**Salad with beef tongue**

*Arugula, quail eggs, pine nuts, croutons, celery, cherry tomatoes with ginger-garlic dressing.*

250 г | **590 руб.**

## Тёплый салат «Густо»

Обжаренное филе телятины и куриной грудки, шампиньоны, вяленые помидоры, солёные огурцы, баклажаны, салатный микс, карамелизированный лук, мини-кукуруза, под соусом «Киккоман».

**Warm salad «Gusto»**

*Fried fillet of veal and chicken breast, champignons, sun-dried tomatoes, pickles, eggplant, salad mix, caramelized onions, mini corn, sauce «Kikkoman».*

80/60/90 г | **680 руб.**

## Тёплый салат «Форестье»

С обжаренным куриным филе и печенью, бакинскими помидорами, салатным миксом, огурцами, перепелиными яйцами, картофельными чипсами, красной смородиной и соусом «Анжелик».

**Warm salad «Forestier»**

*With fried chicken fillet and liver, Baku tomatoes, salad mix, cucumbers, quail eggs, potato chips, red currant and Angelica sauce.*

100/140 г | **590 руб.**

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

# Hot appetizers

## Рулетики из баклажанов

Запечённые с начинкой из ветчины, сыров моцарелла «Гальбани» и пекорино, в соусе из свежих помидоров с базиликом.

**Eggplant rolls**

*Baked and stuffed with ham, Mozzarella Galbani and Pecorino cheeses, in fresh tomato and basil sauce.*

*260 г* | ***590 руб.***

НОВИНКА

## Овощи «А-ля Кортина»

Запечённые под сырами шампиньоны, бекон, картофель с луком, помидоры черри и цукини.

**Vegetables «A la Cortina»**

*Baked under cheese champignons, bacon, potatoes with onion, cherry tomatoes and zucchini.*

*315 г* | ***550 руб.***

100%

## Щупальца осьминога с мини-картофелем

Обжаренные щупальца осьминога и кальмаров с картофелем гренай, лимоном, каперсами и бакинскими помидорами.

**Tentacles of octopus with mini potatoes**

*Fried octopus tentacles and squid with grenay potatoes, lemon, capers and Baku tomatoes.*

*100/150/40 г* | ***760 руб.***

# Кухни мира

## Жульен с грибами
**Julienne with mushrooms**

155 г | **320 руб.**

## Эскарго
Полдюжины очищенных виноградных улиток, запечённых в венском соусе с пряностями, подаются с палочками «пан о ле».

**Escargots**
*Half a dozen peeled grape snails baked in Viennese sauce with spices, served with sticks «pain au lait».*

135/40 г | **560 руб.**

## Домашние пельмени
По фирменному рецепту «Густо».

**Homemade dumplings**
*Cooked according to the recipe «Gusto».*

260/50 г | **450 руб.**

## Чебуреки по старинному кавказскому рецепту с соусом «Наршараб»
**Pasties according to an ancient Caucasus recipe with Narsharab sauce**

310/30 г | **490 руб.**

# СУПЫ
# SOUPS

## Фасолевый суп

С филе копченой утки,
сыром пармезан и пастой тубетти.

**Bean soup**
*With smoked duck fillet,*
*Parmesan cheese and tubetti pasta.*

330/40 г | **320 руб.**

## Томатный суп

Из натуральных свежих помидоров. Подается с хрустящими тостами.

**Tomato soup**
*Made of natural fresh tomatoes. Served with crispy toasts.*

320/30 г

**390 руб.**

## Крем-суп из шампиньонов

Со сливками и трюфельным маслом.

**Champignon cream soup**
*With cream and truffle oil.*

305/35 г

**330 руб.**

## Тыквенный крем-суп

С обжаренным куриным филе, сыром тофу и гренками.

**Pumpkin cream soup**
*With fried chicken fillet, tofu cheese and croutons.*

325 г | **350 руб.**

## Крем-суп из чечевицы с тигровыми креветками

Приготовлен по рецепту шеф-повара.

**Lentil cream soup with tiger prawns**
*Cooked according to the recipe of the chef.*

320 г | **390 руб.**

## Суп «Seafood»

Из филе лосося, с осьминожками, кальмарами, филе рыбы-меч, креветками, вонголе, испанскими мидиями в пряном муссе из филе лосося. Подаётся с чесночными гренками из йогуртового хлеба.

**Soup «Seafood»**

*Fillet of salmon, octopus, calamari, fillet of sword fish, shrimp, clams, Spanish mussels in a spicy mousse of salmon fillet. Served with garlic croutons and yoghurt bread.*

*360/35 г* | ***590 руб.***

## Овощной суп минестроне

Стручковая фасоль, зелёный горошек, морковь, цукини, шпинат, картофель, сельдерей, помидоры конкассе, лук-порей, китайская капуста, соус «Песто».

**Vegetable soup Minestrone**

*Beans, green peas, carrots, zucchini, spinach, potatoes, celery, tomato concasse, leek, Chinese cabbage, Pesto sauce.*

*320 г* | ***290 руб.***

## Куриный бульон с домашними равиоли а-ля «Густо»

**Chicken broth with homemade ravioli a la «Gusto»**

*310 г* | ***320 руб.***

## Суп харчо

Приготовленный по старинному грузинскому рецепту. С каре ягнёнка, рисом и ароматными специями.

**Soup Kharcho**

*Cooked according to an old Georgian recipe. With rack of lamb, rice and fragrant spices.*

*125/240 г* | ***560 руб.***

## Чанахи

Бараньи рёбрышки с овощами и специями, томлённые в печи. Подаются со свежей зеленью, соусом сальса и тостами.

**Chanahi**

*Lamb ribs with vegetables and spices, stewed in the oven. Served with fresh herbs, Salsa and toasts.*

*135/440/50/35 г* | ***730 руб.***

# Паста
## Pastas

100%

**Спагетти «Аматричана»**

С каре молочного поросёнка
в соусе из узбекских помидоров.

**Spaghetti «Amatriciana»**

*With rack of milky pig in a sauce of Uzbek tomatoes.*

340 г | **450 руб.**

**Спагетти «Дары моря»**

Испанские мидии, кальмары, осьминоги,
тигровые креветки в пикантном соусе
из спелых узбекских помидоров.

**Spaghetti «Seafood»**

*Spanish mussels, squid, octopus,*
*tiger prawns in spicy sauce of ripe Uzbek tomatoes.*

150/180 г | **790 руб.**

100%

## Спагетти «А-ля Карбонара»

С обжаренными кусочками домашнего бекона, под сливочным соусом с сыром пармезан.

**Spaghetti «A la Carbonara»**
*With fried slices of homemade bacon, under the creamy sauce with Parmesan cheese.*

315 г | **570 руб.**

## Спагетти с белыми грибами

Подаются с куриным филе, шампиньонами, вялеными помидорами, сыром пармезан и зеленью, в оригинальном соусе «Монблан».

**Spaghetti with porcini mushrooms**
*Served with chicken fillet, champignons, sun-dried tomatoes, Parmesan cheese and herbs, in the original «Mont Blanc» sauce.*

320 г | **620 руб.**

## Спагетти в соусе «Песто»

С куриным филе, кенийской фасолью, свежим базиликом и помидорами черри.

**Spaghetti in Pesto sauce**
*With chicken fillet, Kenyan beans, fresh basil and cherry tomatoes.*

360 г | **510 руб.**

## Спагетти с филе курочки и шампиньонами

С сыром пармезан, в соусе «Тропе».

**Spaghetti with chicken fillet and champignons**
*With cheese Parmesan, sauce «Trope».*

330 г | **460 руб.**

## Лингвини с морепродуктами

Паста домашнего приготовления с чернилами каракатицы, испанскими мидиями, креветками, морским гребешком и кальмарами в соусах «Бер-блан» и «Песто-эстрагон».

**Linguini with seafood**
*Homemade pasta with cuttlefish ink, Spanish mussels, shrimp, scallops and squid in Beurre blanc and Pesto-estragon sauces.*

100/200 г | **760 руб.**

100%

100%

## Лингвини с королевскими креветками

Паста домашнего приготовления с конкассе из узбекских помидоров, брокколи, зелёной спаржей в помидорном соусе.

**Linguini with king prawns**
*Homemade pasta with Uzbek tomato concasse, broccoli and green asparagus in tomato sauce.*

340 г | **780 руб.**

## Спагетти в соусе из спелых помидоров

С базиликом и конкассе из помидоров.

**Spaghetti in a sauce of ripe tomatoes**
*With basil and tomato concasse.*

330 г | **410 руб.**

## Трофие «Дженовезе»

Паста домашнего приготовления
по фирменному рецепту от Шефа, с беконом,
луком-шалотом и пряным помидорным соусом.

**Trofie «Genovese»**
*Homemade pasta with Chef's signature recipe,*
*bacon, shallots and spicy tomato sauce.*

330 г | **480 руб.**

## Фарфалле с ломтиками Филе телятины

С шампиньонами и вялеными помидорами
в оригинальном соусе «Бланко».

**Farfalle with slices of veal fillet**
*With champignons and sun-dried tomatoes*
*in the original sauce «Blanco».*

340 г | **760 руб.**

## Фарфалле «Соррентино»

С куриным филе в сливочно-шафрановом соусе,
с сыром скаморца и зелёным горошком.

**Farfalle «Sorrentino»**
*With chicken fillet in creamy saffron sauce,*
*with scamorza cheese and green peas.*

340 г | **460 руб.**

100%

## Пенне «Карне кон Фунги»

С филе мраморной говядины, шампиньонами и соусом «Велютата».

**Penne «Carnet con Funghi»**
*With marbled beef fillet, champignons and Veloute sauce.*

320 г | **920 руб.**

100%

## Пенне «Кон Гамберетти»

С тигровыми креветками в соусе «Форте Бьянко» с добавлением белого вина и свежей зелени.

**Penne «Con Gamberetti»**
*With tiger prawns in the sauce «Forte Bianco» with the addition of white wine and fresh herbs.*

80/140/100 г | **760 руб.**

## Паста Пенне
### с говяжьим языком

Подается с баклажанами, сыром Скаморца, грецким орехом, базиликом и помидорным соусом Густо.

**Penne with beef tongue**
*Served with eggplants, Scamorza cheese, walnut, basil and tomato sauce Gusto.*

*335 г* | ***520 руб.***

## Пенне «Аджио Вердуро»

Со спаржей, цукини, сельдереем, сладким перцем и сырами моцарелла и горгонзола.

**Penne «Agio Verduro»**
*With asparagus, zucchini, celery, sweet pepper and Mozzarella and Gorgonzola cheeses.*

*320 г* | ***610 руб.***

## Паккери «Амольфитана»

Фаршированные телятиной, трюфельной пастой, подаются с белыми грибами, чипсами пармезан, сыром «Пикорино», трюфельным маслом под соусом от шеф-повара.

**Paccheri «Amolfitana»**
*Stuffed with veal, truffle paste, served with porcini mushrooms, Parmesan chips, «Picorino» cheese, truffle oil with chef's sauce.*

*390 г* | ***890 руб.***

## Тальятелле с копчёным лососем

По фирменному рецепту «Густо» в белом соусе.

**Tagliatelle with smoked salmon**

*According to the original «Gusto» recipe in white sauce.*

320 г | **730 руб.**

100%

## Тальятелле «Болоньезе»

Мясной соус «Болоньезе» с белыми грибами. Подаётся с сыром пармезан и ароматными травами.

**Tagliatelle «Bolognese»**

*Meat sauce «Bolognese» with ceps.*
*Served with Parmesan cheese and aromatic herbs.*

320 г | **460 руб.**

100%

## Тальятелле «Сальмоне»

С обжаренными кусочками филе лосося, красной икрой, помидорами конкассе в белом соусе.

**Tagliatelle «Salmone»**
*With fried slices of salmon fillet, red caviar, tomato concasse and white sauce.*

340 г | **820 руб.**

## Чёрные тальятелле «Монте Неро»

Паста домашнего приготовления с чернилами каракатицы, мидиями, кальмарами, креветками и осьминожками, в соусе «Бельмонте».

**Black tagliatelle «Monte Nero»**
*Homemade pasta with cuttlefish ink, mussels, squid, shrimp and octopus, in Belmont sauce.*

80/125/135 г | **810 руб.**

## Лингвини с томлёным ягнёнком и эстрагоном

С белыми грибами, в розовом соусе с сыром пармезан.

**Linguini with slow-cooked lamb and tarragon**
*With porcini mushrooms, pink sauce and Parmesan cheese.*

70/20/240 г | **720 руб.**

## Тальятелле с ароматными белыми грибами

С оригинальным соусом «Бланко» и специями.

**Tagliatelle with fragrant white mushrooms**
*With the original sauce «Blanco» and spices.*

340 г | **620 руб.**

100%

## Ризотто с морепродуктами

С кальмарами, осьминожками, креветками, мидиями, в соусе из спелых помидоров.

**Risotto «Seafood»**
*With squid, octopus, shrimp, mussels in a sauce of ripe tomatoes.*

*110/220 г* | ***760 руб.***

## Ризотто дель Боско

С белыми грибами, лисичками и вешенками, слегка обжаренной печенью фуа-гра, рукколой и сыром пармезан.

**Risotto del Bosco**
*With cepes, chanterelles and oyster mushrooms. Served with slightly fried foie gras (goose liver), Rocket salad and Parmesan cheese.*

*35/270 г* | ***830 руб.***

100%

## Лазанья с соусом «Болоньезе»

Запечённая под сыром пармезан
и соусом «Песто».

**Lasagna with «Bolognese»**
*Baked with Parmesan cheese and Pesto sauce.*

*330 г* | ***490 руб.***

## Равиоли с начинкой из сыра рикотта и шпината

С твилем «пармезан», листьями шпината
и соусом из узбекских помидоров.

**Ravioli stuffed with Ricotta and spinach**
*With Parmesan twill, spinach leaves and Uzbek tomato sauce.*

*380 г* | ***460 руб.***

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

HOT FISH DISHES

## Королевская рыба дорадо или сибас

Приготовленная целиком на гриле или на пару, по Вашему выбору, подаётся с овощами гриль, лимоном и соусом «Стаджиони».

**Royal fish dorado or sea bass**

*Grilled or steamed by your choice, served with grilled vegetables, lemon and Stagione sauce.*

100 г | **360 руб.**

## Форель «А-ля Муниая»

В лимонном соусе от Шефа.
Подаётся с брокколи,
салатным миксом и картофелем гриль.

**Trout «A la Mania»**
*In lemon sauce from the Chef. Served with broccoli, salad mix and grilled potatoes.*

*100/220/25 г* | ***790 руб.***

## Филе дорадо или сибаса по Вашему выбору

Запечённое под чешуёй из картофеля
с ароматным соусом из трав.

**Fillet of dorado or sea bass by your choice**
*Baked under the scales of potatoes with aromatic herb sauce.*

*150/55/50 г* | ***950 руб.***

## Запеченое филе Барамундии

Подается с угольным картофелем и печеными овощами в соусе «Кремозо верде».

**Baked Barramundi fillet**
*Served with black potatoes and baked veggies with «Cremoso verde» sauce.*

*170/195/50 г* | ***1650 руб.***

## Филе сибаса или дорадо со спаржей

В лимонном соусе с добавлением белого вина. Подаётся с пюре из картофеля гренай, анчоусов и свежей зелени.

**Fillet of sea bass or dorado with asparagus**
*In lemon sauce with white wine. Served with mashed potatoes «Grenay», anchovies and fresh herbs.*

*140/180/80 г* | ***990 руб.***

НОВИНКА

## Филе трески с кремом из зелёного горошка

С угольным картофелем, вялеными помидорами и салатным миксом.

**Cod fillet with green peas cream**

*With black potatoes, sun-dried tomatoes and mixed salads*

*100/120/30/70 г* | ***670 руб.***

## Филе свежего лосося гриль с овощами

С рисом, брокколи, овощами гриль, соломкой из моркови, стручковой фасолью и соусом от Шефа.

**Grilled fresh salmon fillet with vegetables**

*With rice, broccoli, grilled vegetables, carrot straws, string beans and Chef's sauce.*

*150/130/115/50 г* | ***1080 руб.***

## Филе сибаса или дорадо под сицилийским соусом

Обжаренное филе подаётся с болгарским перцем, цукини, картофельным пюре с салатом лолло россо, грецким орехом и соусом «Сицилиано».

**Fillet of sea bass or dorado with a Sicilian sauce**

*Fried fillet served with Bulgarian peppers, zucchini, mashed potatoes with salad Lollo Rosso, walnuts and Sicilian sauce.*

*160/90/65/70 г* | ***970 руб.***

## Королевские креветки

Жаренные в глиняной посуде с чесночным соусом и зеленью.

**Royal shrimps**

*Roasted in a clay pot with garlic sauce and herbs.*

*160 г* | ***820 руб.***

## Кальмары, креветки и осьминожки во фритюре

С соусом «Коктейль», лимоном и салатом фризе.

**Squid, shrimp and octopus in the deep**

*With Cocktail sauce, lemon and frieze.*

*150/100/50 г* | ***820 руб.***

## Жареный картофель с грибами и щучьей икрой

Обжаренный картофель, вешенки, шампиньоны и лук, подается с яйцом пашот, икрой щуки, малосольным огурчиком и сметаной.

## Fried potatoes with mushrooms and pike caviar

*Fried potatoes, oyster mushrooms, champignons and onion served with poached egg, pike caviar, lightly salted cucumber and sour cream.*

*325 г* | ***430 руб.***

## Палтус в соусе «Мисо» с капустой пак-чой

Запечённый с помидорами, луком-пореем, имбирём и лаймом.

**Halibut in miso sauce with cabbage Pak Choi**
*Baked with tomatoes, leeks, ginger and lime.*

*170/120/25 г* | ***990 руб.***

## Креветки и овощи в темпуре

5 шт. обжаренных в кляре креветок, шампиньоны, баклажаны, цукини, болгарский перец и брокколи, подаются с соусом «Темпура».

**Prawns and vegetables in tempura**
*5 pieces fried in batter shrimps, champignons, eggplant, zucchini, Bulgarian peppers and broccoli served with Tempura sauce.*

*100/130/30 г* | ***820 руб.***

## Копченое филе угря на гриле под соусом терияки

Подается с жареным на тепане картофелем, базиликом и аджапсандалом.

**Grilled eel fillet with teriyaki sauce**
*Served with roast potatoes, basil and ajapsandali.*

*150/130/20 г* | ***1170 руб.***

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ИЗ ПТИЦЫ И МЯСА

## HOT POULTRY AND MEAT DISHES

100%

### Томлёная баранья лопатка, запечённая с пряностями в собственном соку

Подаётся с булгуром,
помидорным салатом и пряными травами.

### Slow-cooked lamb shoulder, baked with spices in its own juice

*Served with bulgur, tomato salad and spicy herbs.*

250/100/70/20 г | **850 руб.**

100%

### Филе мраморной говядины «Костосо»

Запечённое на хоспере в соусе от Шефа,
с сыром пармезан, красным и жёлтым
болгарским перцем и шампиньонами.
Подаётся с картофельным пюре, печёными
бакинскими помидорами и брокколи.

### Fillet of marbled beef «Costoso»

*Baked in the oven (Josper) in Chef's sauce with Parmesan cheese, red and yellow Bulgarian peppers and champignons. Served with mashed potatoes, baked Baku tomatoes and broccoli.*

200/130/90 г | **1450 руб.**

## Сочное филе мраморной говядины

Приготовлено на гриле с тосканским соусом. Подаётся с равиоли, фаршированными грибами, в соусе «Эмульсион», с салатом руккола.

### Juicy fillet of marbled beef

*Grilled with Tuscan sauce. Served with ravioli stuffed with mushrooms in the sauce «Emulsion» and arugula salad.*

*160/200/25 г* | ***1760 руб.***

## Котлетки из каре ягнёнка

Запечённые в фисташках, с картофелем «Пом Дофин», с начинкой из шпината, салатным миксом и трюфельным соусом.

### Cutlets from rack of lamb

*Baked in pistachio, with potatoes «Pom Dauphin», stuffed with spinach, salad mix and truffle sauce.*

*180/80/20/40 г* | ***860 руб.***

## Стейк из каре поросёнка

Приготовленный на гриле сочный стейк, подаётся с жареным картофелем, баклажаном и соусом «Беарнез».

### Steak from the rack of Piglet

*Grilled juicy steak served with fried potatoes, eggplant and Bearnaise sauce.*

*230/150/70 г* | ***820 руб.***

НОВИНКА

## Утиная ножка конфи

Подается с карамелизированным яблоком, картофилем «Дофин» и брусничным соусом.

**Duck confit trotter**

*Served with caramelized apple, «Dauphine» potatoes and raspberry sauce.*

190/200 г | **670 руб.**

100%

## Курочка «Меланзана а-ля пармиджано»

С запеченным баклажаном, бакинскими помидорами и сыром моцарелла «Гальбани», в сочетании с салатным миксом, свежим огурцом, помидорами черри и бисквитным печеньем.

**Chicken «Melanzana a la parmigiano»**
*With baked eggplant, Baku tomatoes and «Galbani» Mozzarella cheese, combined with salad mix, fresh cucumber, cherry tomatoes and biscuit cookies.*

*130/170/70/30 г* | ***790 руб.***

## Цыплёнок «Кокле»

Домашний цыплёнок «Кокле», запечённый в духовке с начинкой из фуа-гра. Подаётся с трюфелями, шампиньонами, картофелем Моан и соусом «Пьемонт».

**Chicken «Kokle»**
*Homegrown chicken «Kokle», baked in the oven stuffed with foie gras. Served with truffles, champignons, moan potatoes and Piedmont sauce.*

*185/135/20 г* | ***980 руб.***

## Фермерский цыплёнок «Кокле Диавола»

Подаётся с картофелем фри, салатным миксом, запечённым помидором и горчичным соусом.

**Farm chicken «Kokle Diavola»**
*Served with fries, salad mix, baked tomato and mustard sauce.*

*155/220/50 г* | ***690 руб.***

## Котлета «Де-воляй»

Приготовлена из филе фермерского цыплёнка, с начинкой из сыра пармезан, с соломкой из обжаренного болгарского перца под соусом «Песто», с картофелем «Пон Неф».

**Cutlet «Devolay»**
*Made with fillet of farm chicken with stuffing and Parmesan cheese with strips of roasted Bulgarian pepper with Pesto sauce and potatoes «Pont Neuf».*

*200/150/50 г* | ***490 руб.***

## Котлета по-киевски

С соломкой из обжаренного болгарского перца под соусом «Песто» и хрустящей картофельной соломкой «Пай».

**Cutlet «in Kiev»**
*With roasted Bulgarian peppers, Pesto sauce and crispy potato straws «Pai».*

*165/100/50 г* | ***480 руб.***

## Филе французской утки «Магре» в соусе «Марсала»

Подаётся с «пьяной» грушей, картофелем «Дофин», обжаренными вешенками, с корнем сельдерея и соусом «Ланже» с брусникой.

**French duck fillet «Magre» in a sauce «Marsala»**

*Served with «drunk» pear, potatoes «Dauphin», roasted oyster mushrooms, celery root and sauce «Lanzhe» with cranberries.*

*100/60/100/50 г* | ***890 руб.***

## Котлетки из кролика с грибным соусом

Подаются с салатным миксом, гречкой и помидорным салатом с пряными травами.

**Rabbit cutlets with mushroom sauce**

*Served with salad mix, buckwheat and tomato salad with herbs.*

*140/220/50 г* | ***620 руб.***

## Куриные крылышки BBQ с овощами (8 шт.)

Классические куриные крылышки в соусе BBQ, подаются с соломкой из моркови и стеблей сельдерея с соусом «Блю-чиз».

**BBQ chicken wings with vegetables (8 pcs)**

*Classic chicken wings in BBQ sauce, served with carrot and celery stalks with sauce «Blue cheese».*

*250/50/60 г* | ***420 руб.***

## Венский шницель, приготовленный по традиционному австрийскому рецепту

С картофелем фри, тушёной капустой, лимоном и брусничным джемом.

**Viennese schnitzel cooked according to the traditional Austrian recipe**
*With French fries, stewed cabbage, lemon and cranberry jam.*

*170/185/60/40 г* | ***570 руб.***

## Бефстроганов из филе мраморной говядины

Приготовленный с шампиньонами по домашнему рецепту. Подаётся с гречкой и картофельным пюре, свежими помидорами и солёными огурцами.

**Marbled beef Stroganoff fillet**
*Cooked with champignons on a homemade recipe. Served with buckwheat and mashed potatoes, fresh tomatoes and pickles.*

*190/160/85 г* | ***860 руб.***

## Бургер из мраморной говядины

Подаётся с корнишонами, картофелем по-деревенски, карамелизированным луком и горчичным соусом.

**Burger with marbled beef**
*Served with gherkins, home made fried potatoes, caramelized onion and with mustard sauce.*

*300/40/65/40 г* | ***640 руб.***

## Свиные рёбрышки BBQ

Подаются с жареными ананасом, болгарским перцем и яблоками Джонаголд, луком порей фри и соусом BBQ.

**Pork ribs BBQ**
*Served with roasted pineapple, bell pepper and Jonagold apples, deep-fried leek and BBQ sauce.*

*225/85/50/50/15 г* | ***990 руб.***

НОВИНКА

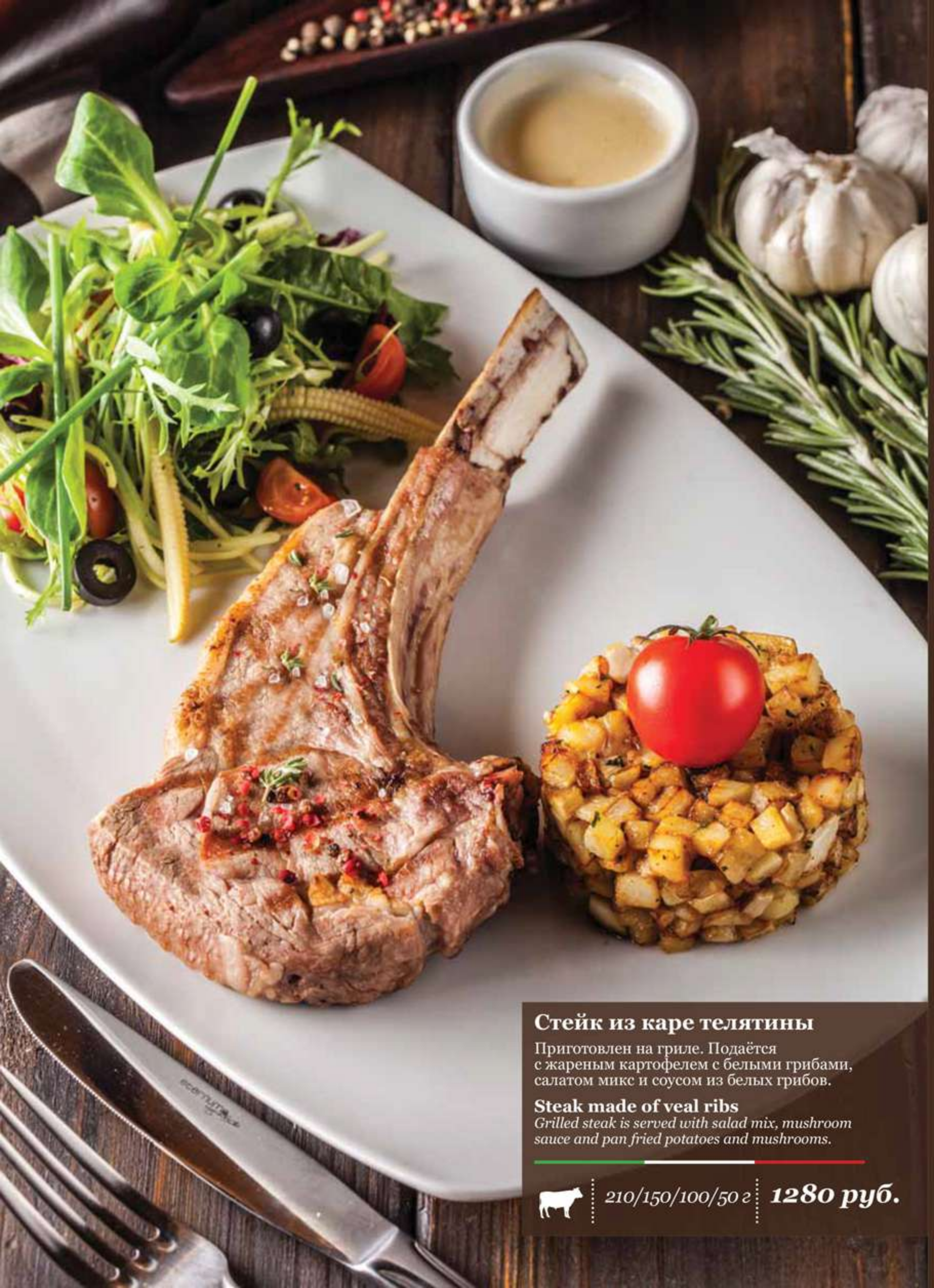
## Говяжьий язык на гриле с горчичным соусом и овощами

Подается с обжаренными на гриле: картофелем, цукини, баклажаном, помидорами, луком и корнишонами, салатом Руккола.

## Grilled beef tongue with mustard sauce and vegetables

*Served with grilled potatoes, zucchini, eggplant, tomatoes, onion, gherkins and arugula.*

*130/190/40/45 г* | ***790 руб.***



## Стейк из каре телятины

Приготовлен на гриле. Подаётся с жареным картофелем с белыми грибами, салатом микс и соусом из белых грибов.

**Steak made of veal ribs**

*Grilled steak is served with salad mix, mushroom sauce and pan fried potatoes and mushrooms.*

*210/150/100/50 г* | ***1280 руб.***

**Сочные стейки подаются с соусом четыре перца, кукурузой гриль, морской солью и гарниром по Вашему выбору.**

**Juicy steaks are served with sauce four peppers corn grill, sea salt and garnish according to your choice.**

**Стейк «Нью-Йорк»** *100 г* ***720 руб.***

Из мраморной говядины.

**Steak «New York»**
*Of marbled beef.*

**Стейк «Рибай»** *100 г* ***820 руб.***

Из мраморной говядины.

**Ribeye Steak**
*Of marbled beef.*

**Филе-миньон «Gusto»** *100 г* ***870 руб.***

Из мраморной говяжьей вырезки.

**Filet Mignon «Gusto»**
*Of marbled beef.*

## Гарниры / Garnish

| | | |
|---|---|---|
| **Спаржа зелёная**<br>**Asparagus green** | *90 г* | ***410 руб.*** |
| **Шпинат жареный с помидорами**<br>**Spinach fried with tomatoes** | *95 г* | ***170 руб.*** |
| **Картофель фри**<br>**French fries** | *100 г* | ***120 руб.*** |
| **Картофельное пюре**<br>**Mashed potato** | *100 г* | ***120 руб.*** |
| **Рис отварной**<br>**Boiled rice** | *150 г* | ***120 руб.*** |
| **Овощи гриль**<br>**Grilled vegetables** | *100 г* | ***150 руб.*** |

## Шашлык из фермерского цыплёнка кокле

Сочный шашлык из мяса курочки с поджаренным болгарским перцем, запечённым узбекским помидором, маринованным луком шалот, салатом лолло россо. Подаётся на лаваше с соусом «Ткемали».

**Kebab of farm chicken Kokle**

*Juicy skewers of chicken meat with roasted Bulgarian peppers, baked Uzbek tomato, pickled shallots, Lollo Rosso. Served on pita bread with Tkemali sauce.*

*160/40/115/50 г* | ***610 руб.***

## Шашлык из свиной шейки

Сочный шашлык из свиной шейки с поджаренным болгарским перцем, запечённым узбекским помидором, маринованным луком шалот, салатом лолло россо. Подаётся на лаваше с соусом «Ткемали».

**Skewers of pork neck**

*Juicy kebab from pork neck, roasted Bulgarian peppers, baked Uzbek tomato, pickled shallots, Lollo Rosso. Served on pita bread with Tkemali sauce.*

*220/40/115/50 г* | ***690 руб.***

## Шашлык ассорти

Шашлык из каре ягнёнка, цыплёнка кокле и свиной шейки с поджаренным болгарским перцем, запечённым узбекским помидором, маринованным луком шалот, салатом лолло россо. Подаётся на лаваше с соусом «Ткемали».

**Assorted kebab**

*Kebab of rack of lamb, chicken and pork neck, roasted Bulgarian peppers, baked Uzbek tomato, pickled shallots, Lollo Rosso. Served on pita bread with Tkemali sauce.*

*230/40/115/50 г* | ***760 руб.***

## Люля-кебаб по старинному кавказскому рецепту

Сочный люля-кебаб из баранины с поджаренным болгарским перцем, запечённым узбекским помидором, маринованным луком шалот, салатом лолло россо. Подаётся на лаваше с соусом «Ткемали».

**Lula-kebab according to an ancient Caucasus recipe**

*Juicy lul-kebab, roasted Bulgarian peppers, baked Uzbek tomato, pickled shallots, Lollo Rosso. Served on pita bread with Tkemali sauce.*

*160/40/115/50 г* | ***610 руб.***

## Шашлык из вырезки молодого телёнка

Сочный шашлык из телятины с поджаренным болгарским перцем, запечённым узбекским помидором, маринованным луком-шалотом, салатом лолло россо. Подается на лаваше с соусом «Ткемали».

**Veal loin kebab**

*Juicy kebab of veal, roasted Bulgarian peppers, baked Uzbek tomato, pickled shallots, Lollo Rosso. Served on pita bread with Tkemali sauce.*

*190/40/115/50 г* | ***990 руб.***

## Шашлык из каре молодого ягнёнка

Сочный шашлык из каре ягнёнка с поджаренным болгарским перцем, запечённым узбекским помидором, маринованным луком-шалотом, салатом лолло россо, подается на лаваше с соусом «Ткемали».

**Kebab of rack of young lamb**

*Juicy skewers of lamb, roasted Bulgarian peppers, baked Uzbek tomato, pickled shallots, Lollo Rosso. Served on pita bread with Tkemali sauce.*

*190/40/115/50 г* | ***780 руб.***

## Домашний пирог «Пиде» с мясом

Приготовленный в дровянной печи
по турецкому рецепту с пряными травами
и мясом телятины

**Home made Turkish pie «Pide»**

*Made in the wood stove with piquant herbs and veal*

240 г | **350 руб.**

## Домашний пирог «Пиде» с мясом и сыром

Приготовленный в дровянной печи
по турецкому рецепту с пряными травами,
мясом телятины и сыром

**Home made Turkish pie «Pide»**

*Made in the wood stove with piquant herbs, veal and cheese.*

240 г | **370 руб.**

## Хачапури по-аджарски

«Лодочка» из нежного теста, наполненная сыром сулугуни с добавлением яйца.

**Khachapuri in Adjara style**

*«Boat» of delicate dough, filled with Suluguni cheese with the addition of eggs.*

350 г | **370 руб.**

## Хачапури «Пеновани» с салатом «Ачучук»

Из слоёного теста домашнего приготовления с начинкой из сыра сулугуни. Подаётся с узбекскими помидорами, базиликом и красным луком.

**Khachapuri «Penovani» with salad «Achuchuk»**

*From homemade puff pastry stuffed with Suluguni cheese. Served with Uzbek tomatoes, basil and red onion.*

250/130 г | **420 руб.**

## Домашний пирог «Чуду»

Приготовлен в дровяной печи с ароматной зеленью, по старинному кавказскому рецепту:
- с мясом ягнёнка
- с телятиной.

**Homemade pie «Chudu»**

*Cooked in a wood-burning oven with aromatic herbs, according to an ancient Caucasian recipe:*
*- lamb meat*
*- veal meat.*

330 г | **560 руб.**

## Домашний пирог «Чуду»

Приготовлен в дровяной печи по старинному кавказскому рецепту с мясом деревенского цыплёнка и грецкими орехами.

**Homemade pie «Chudu»**

*Cooked in a wood-burning oven according to an ancient Caucasian recipe with meat of a village chicken and walnuts.*

400 г | **520 руб.**

# ПИЦЦЫ И ФОКАЧЧИ

# PIZZA

## & Focaccias

100%

## Пицца «Неаполитанская»

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», лосось, маслины, помидоры черри, анчоусы, салат руккола, каперсы, орегано.

**Pizza «Neapoletan»**

*Tomato sauce, Mozzarella cheese «Umalat», salmon, olives, cherry tomatoes, anchovies, arugula salad, capers, oregano.*

480 г | **890 руб.**

## Пицца «Болоньезе»

Пицца от Шеф-повара с мясным соусом «Болоньезе», с белыми грибами, помидорами черри, свежими шампиньонами. Подаётся с сырами моцарелла «Умалат», пармезан и салатом руккола.

**Pizza «Bolognese»**

*Pizza from the Chef with meat sauce «Bolognese» with porcini mushrooms, cherry tomatoes, fresh champignons. Served with Mozzarella «Umalat», Parmesan and arugula salad.*

510 г | **680 руб.**

100%

## Пицца с говяжьим языком

Сливочно-помидорный соус, говяжий язык, красный лук, артишоки, каперсы, руккола, вяленые помидоры, маслины.

**Pizza with beef tongue**
*Creamy tomato sauce, beef tongue, red onion, artichokes, capers, arugula, sun-dried tomatoes, olives.*

**С сыром по вашему выбору:**

520 г

сыр моцарелла «Унагранде»
***690 руб.***

сыр моцарелла «Умалат»
***650 руб.***

## Пицца «Пульчинелла»

Помидорный соус, сыр моцарелла «Гальбани», свежие шампиньоны и пармская ветчина.

**Pizza «Pulcinella»**
*Tomato sauce, Mozzarella «Galbani» cheese, fresh champignons and Parma ham.*

440 г

***680 руб.***

## Пицца «Туна Чиполла Росса»

Сыры моцарелла «Умалат» и горгонзола, тунец, красный лук и каперсы.

**Pizza «Tuna Cipolla Rossa»**
*Mozzarella «Umalat» and Gorgonzola, tuna, red onion and capers.*

390 г

***620 руб.***

100%

## Пицца «Карбонара»

Сливочный соус, сыры моцарелла «Умалат» и пармезан, бекон, яйцо, помидоры черри и салат руккола.

**Pizza «Carbonara»**

*Cream sauce, Mozzarella «Umalat» and Parmesan, bacon, egg, cherry tomatoes and arugula salad.*

500 г | **630 руб.**

## Пицца «Кальцоне»

Помидорный соус, сыры моцарелла «Умалат», рикотта и пармезан, ветчина, свежие шампиньоны, помидоры черри и салат руккола.

**Pizza «Calzone»**

*Tomato sauce, Mozzarella «Umalat», Ricotta and Parmesan cheese, ham, fresh champignons, cherry tomatoes and arugula salad.*

530 г | **610 руб.**

100%

## Пицца «Капричоза»

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», свежие шампиньоны, артишоки, ветчина и салат руккола.

**Pizza «Capricciosa»**
*Tomato sauce, Mozzarella «Umalat», fresh champignons, artichokes, ham and arugula salad.*

520 г | **620 руб.**

## Пицца «Маргарита»

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», помидоры черри, маслины и салат руккола.

**Pizza «Margarita»**
*Tomato sauce, Mozzarella «Umalat», cherry tomatoes, olives and arugula salad.*

400 г | **490 руб.**

## Пицца «Прошутто Фунги»

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», ветчина и свежие шампиньоны.

**Pizza «Prosciutto Fungi»**
*Tomato sauce, Mozzarella «Umalat», ham and fresh champignons.*

460 г | **520 руб.**

100%

## Пицца «Четыре сыра»

Помидорный соус, сыры моцарелла «Умалат», горгонзола, пекорино и пармезан, помидоры черри, маслины и салат руккола.

**Pizza «Four Cheeses»**

*Tomato sauce, Mozzarella «Umalat», Gorgonzola, Pecorino and Parmesan, cherry tomatoes, olives and arugula salad.*

*490 г* | ***660 руб.***

100%

## Пицца «Четыре сезона»

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», артишоки, свежие шампиньоны, маслины, ветчина, острая салями, помидоры черри и салат руккола.

**Pizza «Four seasons»**

*Tomato sauce, Mozzarella «Umalat», artichokes, fresh champignons, olives, ham, spicy salami, cherry tomatoes and arugula salad.*

*500 г* | ***670 руб.***

## Пицца «Уильямс»

Сыры моцарелла «Умалат» и горгонзола пиканте, груша, помидоры черри и салат руккола.

**Pizza «Williams»**
*Mozzarella cheese «Umalat» and Gorgonzola Picante, pear, cherry tomatoes and arugula salad.*

*370 г* | ***520 руб.***

## Пицца «Вегетарианская»

Помидорный соус, сыры моцарелла «Умалат» и пармезан, перец сладкий, баклажаны и цукини гриль, кукуруза, спаржа, помидоры черри.

**Pizza «Vegetarian»**
*Tomato sauce, Mozzarella «Umalat» and Parmesan, sweet peppers, aubergines and grilled zucchini, corn, asparagus, cherry tomatoes.*

*480 г* | ***570 руб.***

## Пицца «Прошутто»

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», пармская ветчина и свежий базилик.

**Pizza «Proshutto»**
*Tomato sauce, Mozzarella «Umalat», Parma ham and fresh basil.*

*400 г* | ***560 руб.***

100%

## Black-пицца «Маринара»

Мидии, кальмары, креветки, осьминоги, помидорный соус, маслины, салат руккола, орегано и помидоры черри на тонком чёрном тесте.

**Black pizza «Marinara»**
*Mussels, squid, shrimp, octopus, tomato sauce, olives, arugula salad, oregano, cherry tomatoes on a thin black dough.*

**С сыром по вашему выбору:**

550 г

сыр моцарелла «Умалат»
**640 руб.**

сыр моцарелла «Унагранде»
**750 руб.**

100%

## Пицца «Маринара»

Мидии, кальмары, креветки, осьминоги, помидорный соус, маслины, помидоры черри, орегано и салат руккола.

**Pizza «Marinara»**
*Mussels, squid, shrimp, octopus, tomato sauce, olives, cherry tomatoes, oregano and arugula salad.*

**С сыром по вашему выбору:**

550 г

сыр моцарелла «Умалат»
**630 руб.**

сыр моцарелла «Унагранде»
**740 руб.**

## Пицца «Диавола»

Помидорный соус, сыры моцарелла «Умалат» и горгонзола, сладкий перец и острая салями.

**Pizza «Diavola»**
*Tomato sauce, Mozzarella «Umalat» and Gorgonzola cheeses, sweet peppers and spicy salami.*

430 г | **590 руб.**

## Пицца «Цезарь»

Сливочный соус, сыры моцарелла «Умалат» и пармезан, куриное филе, салат романо, каперсы и соус «Цезарь».

**Pizza «Caesar»**
*Cream sauce, Mozzarella «Umalat» and Parmesan, chicken fillet, Romano salad, capers and Caesar sauce.*

500 г | **620 руб.**

## Пицца «Деличиоза»

Помидорный соус, сыры моцарелла «Умалат» и моцарелла «Гальбани», каперсы, лук, острая салями, анчоусы, перец болгарский.

**Pizza «Deliciosa»**
*Tomato sauce, Mozzarella «Umalat» and Mozzarella «Galbani», capers, onion, spicy salami, anchovies, Bulgarian peppers.*

410 г | **670 руб.**

100%

## Пицца «Реджина»

Помидорный соус, сыр моцарелла «Гальбани», пармская ветчина, помидоры черри, орегано и салат руккола.

**Pizza «Regina»**
*Tomato sauce, Mozzarella «Galbani», Parma ham, cherry tomatoes, oregano and arugula salad.*

420 г | **680 руб.**

100%

## Пицца «Диавола Бьянка»

Сливочный соус, сыр моцарелла «Умалат», острая салями и красный лук.

**Pizza «Diavola Bianco»**
*Creamy sauce, Mozzarella «Umalat», spicy salami and red onion.*

400 г | **570 руб.**

## Фокачча «Пиканте»

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», чесночное масло, перец кайенский, красный лук и оливковое масло.

**Focaccia «Picante»**
*Tomato sauce, Mozzarella «Umalat», garlic oil, Cayenne pepper, red onion and olive oil.*

*300 г* | ***290 руб.***

## Фокачча «Бьянка»

Оливковое масло, чеснок, розмарин и сыр пармезан.

**Focaccia «Bianca»**
*Olive oil, garlic, rosemary and Parmesan cheese.*

*175 г* | ***190 руб.***

## Фокачча «Медитерране»

Свежие помидоры, салат руккола, орегано, сыр пармезан и оливковое масло.

**Focaccia «Mediterrane»**
*Fresh tomatoes, arugula salad, oregano, Parmesan cheese and olive oil.*

*280 г* | ***310 руб.***

## Пицца с соусом Песто от Шеф повара

Соус Песто, помидорный соус, сыр моцарелла Капачи, сыр моцарелла Унограндэ, салат руккола и помидоры черри.

**Pizza with Pesto sauce from the Chef**

*Pesto sauce, tomato sauce, mozzarella cheese Capaci and Unagrande, arugula and cherry tomatoes.*

*455 г* | ***640 руб.***

**Тирамису**

Приготовленный по классическому итальянскому рецепту. Подаётся со свежими ягодами смородины и малины.

**Tiramisu**

*Cooked according to the classic Italian recipe. Served with fresh currant and raspberry.*

*180/35 г* | ***570 руб.***

## Груша, запечённая под соусом «Сабайон»

С малиновым сорбе и грецким орехом.

**Pear baked with sauce «Sabayon»**
*With raspberry sorbet and walnut.*

*180/70 г* | ***450 руб.***

## Дуэт Панна Котта – макарон

С натуральной стручковой ванилью, подается с земляничным соусом, свежими лесными ягодами.

**A duet of Panna Cota and Macaron**
*Desserts with natural vanilla pod, served with strawberry sauce and wild berries.*

*170/45/10 г* | ***570 руб.***

## Ягоды в соусе «Сабайон»

Лесные ягоды и экзотические фрукты, запечённые в соусе «Сабайон» с добавлением белого вина.

**The berries in the sauce «Sabayon»**
*Gourmet dessert of wild berries and exotic fruit baked with Sabayon sauce.*

*120/90 г* | ***580 руб.***

## Равиоли с шоколадным кремом

С сыром рикотта и английским соусом с добавлением стручковой ванили.

**Ravioli stuffed with chocolate cream**
*With ricotta cheese and English sauce with the addition of pod vanilla.*

*130/50 г* | ***390 руб.***

## Мороженое

Ванильное, карамельное, шоколадное, ореховое, манго, абрикосовое, маракуйя, белое вино, клубника, малина, кофейное, а-ля «Густо» на Ваш выбор.

**Ice cream**
*Vanilla, caramel, chocolate, hazelnut, mango, apricot, passionfruit, white wine, strawberry, raspberries, coffee a la «Gusto» on your choice.*

*210 г* | ***390 руб.***

## Ассорти из 4 шариков домашнего сорбе

Кокос, манго, лимон, грейпфрут, дыня, яблоко, малина, маракуйя, абрикос, клубника на Ваш выбор.

**Assorted 4 balls of homemade sorbet**
*Coconut, mango, lemon, grapefruit, raspberry, apple, passionfruit, apricot, strawberry, melon on your choice.*

*270 г* | ***390 руб.***

## Салат из фруктов и лесных ягод

С малиновым соусом,
по итальянскому рецепту Шеф-повара.

**Fruit and wild berry salad**
*With raspberry sauce, Italian Chef recipe.*

*270/20 г* | ***570 руб.***

## Профитроли

С кремом «Маскарпоне», лесными ягодами и шариком ванильного мороженого.

**Profiteroles**
*With Mascarpone cream, wild berries and vanilla ice cream.*

*140/70 г* | ***490 руб.***

## Панна-котта со стручковой ванилью

Подаётся с мороженым «Белое вино» в миндальном твиле с апельсиновым мармеладом, дольками грейпфрута и апельсина, со свежей клубникой и виноградом.

**Panna cotta with pod vanilla**
*Served with ice cream "White wine" in almond twill with orange marmalade, grapefruit and orange slices, fresh strawberries and grapes.*

*90/220/80 г* | ***420 руб.***

## Домашний яблочный пирог

Запечённые яблоки на тонком слоёном тесте под кленовым сиропом. Подаётся с карамельным мороженым.

**Homemade apple pie**
*Baked apples on a thin puff pastry under maple syrup. Served with caramel ice cream.*

*250/50 г* | ***470 руб.***

НОВИНКА

Кухни мира

**Кракатук**

Торт из грецких орехов, чернослива, белого и черного шоколада.

**Krakatuk**

*Cake of wainuts, prunes, white and dark chocolate.*

*140 г* | ***390 руб.***

## Мильфей

Слоёное пирожное по французскому рецепту со свежими лесными ягодами, кремом «Маскарпоне» и соусом из малины и манго.

**Mille feuilles**
*Puff pastry at the French recipe with fresh berries, cream of Mascarpone cheese and a sauce of raspberries and mango.*

*185/40/10 г* | ***760 руб.***

## Медово-сметанный торт

Со свежей клубникой и соусом из ряженки.

**Honey and sour cream cake**
*With fresh strawberries and a sauce of sour milk.*

*110/40/50 г* | ***360 руб.***

## Десерт «Павлова»

Воздушное безе с кусочками цукатов и фруктов, миндальными лепестками и кремом «Маскарпоне» с шариком мороженого из манго.

**Dessert «Pavlova»**
*Air meringue with pieces of candied fruits, almond petals and Mascarpone cream with mango ice cream ball.*

*130/55/50 г* | ***450 руб.***

## Шоколадный фондан

Фондан с начинкой из горячего шоколада. Подается с кокосовым сорбе и фруктовым салатом.

**Chocolate fondant**
*Fondant stuffed with hot chocolate. Served with coconut sorbet and fruit salad.*

*150/105/60 г* | ***590 руб.***

## Морковный пирог

С пюре из манго, кремом «Маскарпоне» и ягодами красной смородины.

**Carrot cake**
*With mango puree, Mascarpone cream and red currant berries.*

*195 г* | ***360 руб.***

## Торт Наполеон

Традиционный торт, с добавлением стручковой ванили.

**Napoleon cake**
*Traditional cake with the addition of vanilla pod.*

*175 г* | ***390 руб.***

## Черничный чизкейк с карамельным мороженым

С черничным джемом и крошкой «Милле фоге».

**Blueberry cheesecake with caramel ice cream**
*With blueberry jam and crumbs of «Mile Foge».*

*205 г* | ***370 руб.***

## Банана сплит

Десерт из мороженого, бананов, взбитых сливок с миндалём, шоколадом и «пьяной» вишней.

**Banana split**
*Dessert of ice cream, bananas, whipped cream with almonds, chocolate and «drunk» cherries.*

*280 г* | ***390 руб.***

## Норвежское мороженое

Мильфей из бисквита, двух видов мороженого, меренги, свежей клубники, безе с соусом из малины и манго.

**Norwegian ice-cream**
*Biscuit Mille, two kinds of ice cream, meringue, fresh strawberries and raspberry-mango sauce.*

*150/50 г* | ***360 руб.***

## Блинчики со свежими лесными ягодами

(малина, черника, ежевика) кремом Маскарпоне, ванильным мороженным и ягодным соусом

**Pancakes with wild berries**
*(raspberry,blueberry, blackberry), Mascarpone cream, vanilla ice-cream and berry sauce.*

*90/100/50/20 г* | ***420 руб.***

## Крем-брюле «Каталано»

Со стручковой ванилью и россыпью «пьяной» вишни.

**Creme brulee «Catalano»**
*With pod vanilla and a scattering of «drunk» cherries.*

*135/30 г* | ***520 руб.***