

A black and white photograph of a woman with long, dark hair, wearing sunglasses and a light-colored, textured knit sweater. She is standing in the center of the frame, surrounded by a vast sea of champagne corks that fill the entire background and foreground. The corks are arranged in a way that creates a sense of depth and texture. The woman is looking slightly to her right, and her hair is blowing in the wind. The overall mood is elegant and sophisticated.

# bruni

PROSECCO BAR

- Меню -



## Классические завтраки

Каша овсяная/  
пшеничная / рисовая 300 290.-  
готовится на воде, коровьем или  
альтернативном молоке по запросу

Яйцо отварное / пашот 50 90.-

Омлет / глазунья /  
скрембл из 3х яиц 150 350.-

Блины 3 шт, подаются  
со сметаной и джемом 227 300.-

Круассан классический 55 190.-

bruni  
PROSECCO BAR



## Завтраки в стиле Bruni

|                                                               |     |       |
|---------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Бенедикт с крабом<br>и голландским соусом<br>на хлебе бриошь  | 170 | 950.- |
| Бенедикт с форелью<br>на хлебе бриошь                         | 270 | 750.- |
| Круассан с форелью,<br>сыром страчателла<br>и авокадо         | 240 | 850.- |
| Сырники с грушей<br>и джемом из брусники                      | 290 | 550.- |
| Скрембл с трюфелем,<br>подается на хрустящем<br>тосте         | 260 | 450.- |
| Каша миндальная<br>с ягодами и медовой<br>крошкой             | 310 | 550.- |
| Бельгийские вафли<br>с шариком мороженого<br>и ягодным соусом | 230 | 450.- |
| Пшениная каша<br>с печеной тыквой<br>и хурмой                 | 280 | 450.- |

- Хороший день начинается -  
с хорошего завтрака

bruni  
PROSECCO BAR





## Пицца

### Маргарита

моцарелла, томаты, орегано

310 490.-

### Пармская ветчина

пармская ветчина, моцарелла, руккола, фирменный томатный соус

380 750.-

### Пепперони

фирменный томатный соус, моцарелла, пепперони

370 750.-

### Анчоусы

фирменный томатный соус, анчоусы, моцарелла

360 750.-

### Груша и горгонзола

моцарелла, груша, горгонзола, розмариновый мёд, грецкий орех, сливки

340 750.-

### 4 сыра

моцарелла, горгонзола, бри, пекорино романо

340 750.-

### Форель и страчателла

лосось, моцарелла, страчателла, сливки

350 950.-

### Бри и вяленые томаты

моцарелла, бри, вяленые томаты, сливки

390 680.-

### Белые грибы и трюфель

Трюфельный крем, белые грибы, сыр тартуфетто, моцарелла

500 950.-

- Устроили себе итальянский день: -  
заказали пиццу





## Закуски и салаты

|                                                                                            |     |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|
| Салат с форелью,<br>авокадо и грейпфрутом                                                  | 250 | 950.-  |
| Тар-тар из мраморной<br>говядины                                                           | 185 | 860.-  |
| Сыр страчателла<br>с томатами и соусом<br>песто                                            | 215 | 690.-  |
| Овощной салат<br>с травами                                                                 | 230 | 490.-  |
| Картофель фри<br>с пармезаном<br>и трюфельным маслом                                       | 180 | 440.-  |
| Салат с брискетом<br>из говядины, запеченным<br>картофелем и пряной<br>горчичной заправкой | 300 | 680.-  |
| Цезарь с креветками<br>в стиле Bruni                                                       | 260 | 860.-  |
| Брускетта с брискетом<br>из говядины                                                       | 240 | 650.-  |
| Брускетта с креветками                                                                     | 270 | 760.-  |
| Мидии в сливочном<br>или томатном соусе<br>на выбор                                        | 390 | 750.-  |
| Ассорти европейских<br>сыров                                                               | 350 | 1700.- |

- Нет любви более искренней, -  
чем любовь к еде

bruni  
PROSECCO BAR







## Супы

|                                     |     |       |
|-------------------------------------|-----|-------|
| Финский рыбный суп                  | 450 | 680.- |
| Пряный крем-суп<br>из тыквы         | 340 | 490.- |
| Крем-суп<br>из лесных грибов        | 310 | 590.- |
| Куриный бульон<br>с домашней пастой | 480 | 390.- |

## Паста

|                                          |     |        |
|------------------------------------------|-----|--------|
| Паста Болоньезе                          | 340 | 750.-  |
| Паста с форелью<br>и сливочным песто     | 350 | 1180.- |
| Паста с морепродуктами                   | 420 | 1180.- |
| Паста карбонара                          | 320 | 650.-  |
| Паста со шпинатом<br>и сыром Страчателла | 250 | 490.-  |
| Равиоли с форелью<br>и креветками        | 290 | 890.-  |
| Равиоли с белыми<br>грибами и трюфелем   | 280 | 780.-  |
| Ризотто с морепродуктами                 | 410 | 1150.- |
| Ризотто с белыми грибами                 | 340 | 850.-  |

\* с заботой о лучших вкусовых качествах, готовим  
тесто для пасты вручную



## Горячее

Медальоны из телятины с полбой, сыром Пекорино и белыми грибами 380 1580.-

Филе форели с брокколи и эспума Пармезан 310 1490.-

Филе утки с вишней и портвейном 280 990.-

Томленные телячьи щечки с картофельным пюре и копченой грушей 380 850.-

Филе трески и рататуй 280 850.-

## Десерты

**Тирамису** 120 360.-  
бисквитное печенье, пропитанное кофе и ликером Куантро, с кремом маскарпоне

**Медовик** 120 390.-  
нежные коржи с гречишным медом и лёгким сливочно-цитрусовым кремом

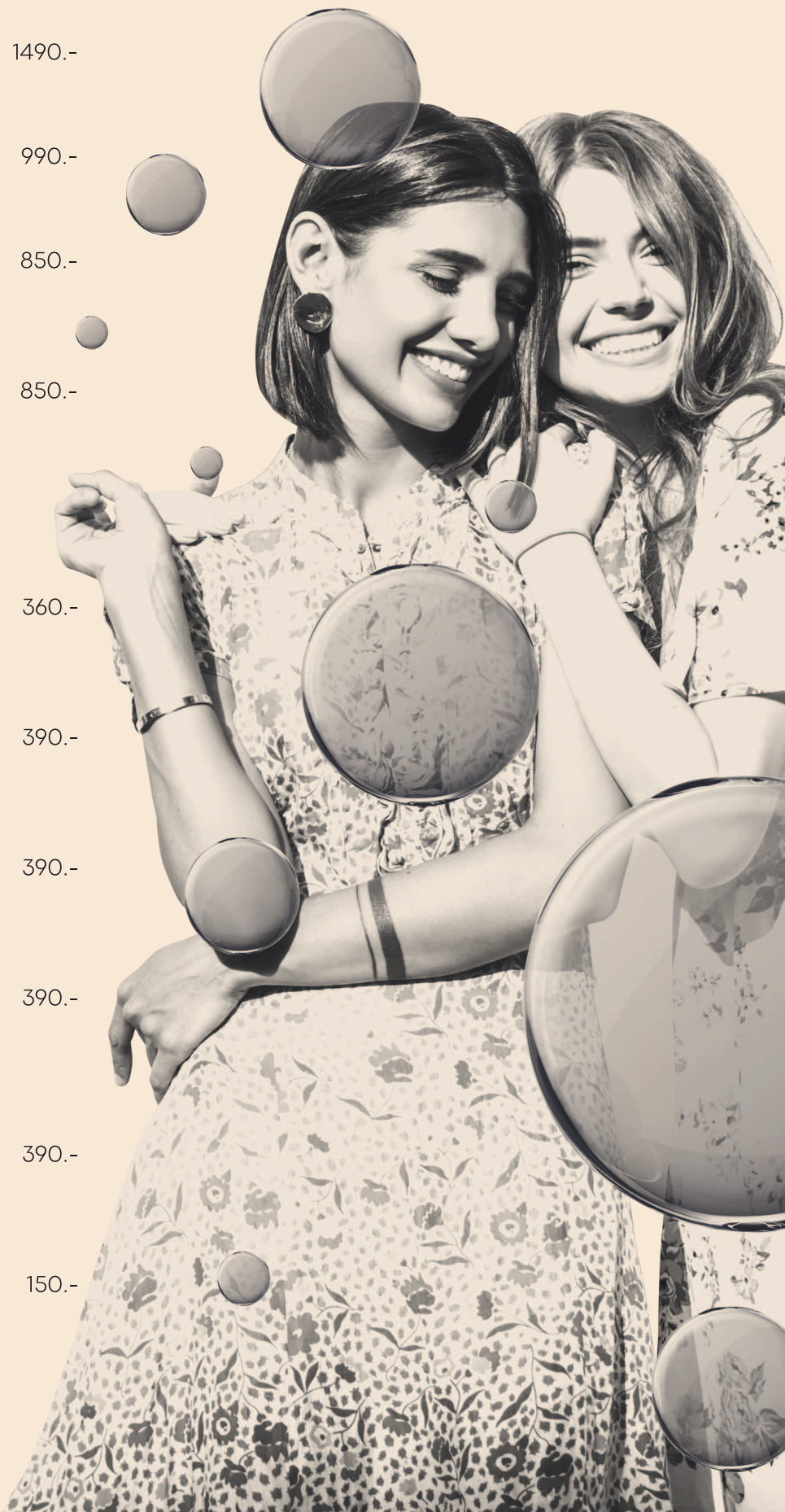
**Наполеон** 150 390.-  
классический десерт из слоёного теста с заварным кремом и настоящей бурбонской ванилью

**Карамельный чизкейк с печеньем и яблоком** 110 390.-  
хрустящая основа из пряного печенья, сливочно-карамельный мусс и соус из запеченного яблока с корицей

**Брауни с орехом пекан** 120 390.-  
сочный бисквит, на основе темного Бельгийского шоколада, с орехом Пекан и карамелью

**Мороженное** 50 150.-  
в ассортименте, 1 шарик

**bruni**  
PROSECCO BAR







Сделано с любовью

Для получения полной информации о блюдах, указанных в меню, а также в случае предрасположенности к пищевой аллергии, пожалуйста, обратитесь к Вашему официанту. Все цены указаны в российских рублях и включают НДС в размере, установленном в соответствии с действующим законодательством РФ. К оплате принимаются рубли и основные виды платежных карт РФ.