



МАЛЕНЬКИЕ ЗАКУСКИ

- Устрицы 1 шт. **390**
- Бобы эдамамэ на пару **290**
- Маринованные перчики по рецепту мамы Антонио **350**
- Оливки **290**
- Мясные деликатесы **550**
- Сыр **390**
- Жареные артишоки с пармезаном **750**

СЕГОДНЯ

.....

.....

.....

.....

.....

ХЛЕБ

Хлеб на живой 88-летней закваске с домашним маслом **250**

Фокачча **250**

СУПЫ

Гаспачо **350**

Суп из лука порей с яйцом пашот и пекорино **450**

Тайский суп с красными креветками, кальмарами, вешенками и кинзой **550**

Суп с мини-равиоли с говядиной **450**

ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

Паста с омаром на двоих (30 мин) **7900**

Ризотто с омаром (30 минут) **1800**

Спагетти Алио-Олио **450**

Лингвини с песто и красной икрой **790**

Мафальде с рагу Болоньезе и острой колбасой Ндуя из Калабрии **650**

Качо э Пэпэ, домашние пичи с черным перцем и двумя видами сыра **650**

Домашняя паста чикателли со свежими мурманскими мидиями **850**

Сардинская паста фрегола с морепродуктами **850**

Тальятелле из под ножа с лисичками и гуанчиале **750**

Домашняя паста кампанелли с телятиной и черным трюфелем из Тосканы **750**

Овес в стиле ризотто с белыми грибами, вешенками, рикоттой и маслом из петрушки **490**

Домашняя паста чикателли с крабом и томатно-сливочным соусом и маслом из петрушки **850**



ГОРЯЧЕЕ

СКОВОРОДА
с жареными морепродуктами и томатами **1900**

СТУФАТО САН ДЖОВАННЕЗЕ – телячьи щечки, томленные в тосканских травах, с картофельным пюре с трюфелем **690**

ДОРАДА
запеченная с томатами и зеленью **990**

ТРЕСКА
с помидорами черри, оливками, каперсами и базиликом **690**

ГАРНИРЫ

Сладкий картофель фри **350**

Томаты на гриле **450**

Запеченная цветная капуста **350**

Картофельное пюре с трюфелем/без трюфеля **420/290**

ЗАКУСКИ & САЛАТЫ

Тартар из говядины с хрустящим луком **550**

Карпаччо из говядины с пармезаном, свежими томатами и базиликом **650**

Буррата со свежими томатами **650**

Крудо из гребешка с вишней **750**

Салат с форелью домашнего копчения, с бобами эдамаме, авокадо и граните из манго **590**

Соте из свежих мурманских мидий **750**

Тосканский салат панцанелла с камчатским крабом **850**

Севиче из красных креветок с маринованным дайконом и сорбетом из имбиря **690**

Вителло тоннато с ломтиками свежего тунца **750**

Деликатесы

Мы постоянно находимся в поисках вкусных деликатесов. Пожалуйста, уточните у официанта, какие сейчас в наличии!



СЫР

Мы постоянно находимся в поисках вкусного сыра. Пожалуйста, уточните у официанта, какой сыр сейчас в наличии!

ПИЦЦА

Маринара **390**

Маргарита **550**

4 сыра **590**

Салями **690**

Вонголе и цуккини **850**

С лисичками, сыром комте и беконом из говядины **850**

Трюфель и страчателла **850**

Мортаделла и фисташки **750**

Сосиски с картошкой **590**

Капрезе **850**

Прошутто и грибы **750**

НА УГЛЯХ

ВОРОНЕЖСКИЙ РИБАЙ НА КОСТИ
(за 100 грамм) стейк от 1 кг **690**

ЦЕЛЫЙ ОСЬМИНОГ
(за 100 грамм) **990**

РЕБРА ЯГНЕНКА
с чесноком конфи **1350**

СТЕЙК ТАЛЪЯТТА
с рукколой и пармезаном **1490**

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ
с фенхелем **1250**

БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
с горгонзоллой, луковым мармеладом и сладким картофелем фри **750**



put on an Italian show. ➡ Два давних друга ~ Антонио Фреза и Андрей Мусихин в 2016 году воплотили в жизнь свою давнюю

they opened a restaurant featuring Italian cuisine where they themselves greet guests and

мечту ~ открыли ресторан итальянской кухни, где сами принимают гостей и устраиваю



~ Two old friends, Antonio Fresa and Andrei Musikhin, brought their old dream to life in 2016. ➡ ют итальянский багара.

КОФЕ

Классический вкус итальянского кофе:

Эспрессо **160**

Американо **160**

Капучино **190**

Латте **240**

Кортадо **190**

Раф: ваниль, ромашка, лаванда **290**

ЧАЙ

500 мл **390**

Черный чай Ассам

Эрл Грей

Китайский порошок

Фруктовый или травяной



Глинтвейн
250 мл **350**

ДЕСЕРТЫ

Тирамису с печеньем амаретти **450**

Кокосовая Панна Котта **390**

Морковный пирог с ганашем из белого шоколада **350**

Чизкейк с карамелью **350**

Мильфей с шоколадом и фундуком **390**

Мороженое и сорбеты, уточняйте у официантов **210**

Сыр

Мы постоянно находимся в поисках вкусного сыра. Пожалуйста, уточняйте у официанта, какой сыр сейчас в наличии!

ДОМАШНИЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

650 мл **590**

Облепиховый

Имбирный

Брусничный

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

0,5/ 1 л **450/950**

Имбирь

Малина и кинза

Бasilik и лимон

Тархун

Облепиха с розмарином



ОСТАВЬТЕ ОТЗЫВ



LIKE US 👍

@jeromerestaurant

LIKE US 👍

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ!



@jerome_restaurant

ЗАБРОНИРУЙТЕ СТОЛ
ИЛИ ЗАКАЖИТЕ ДОСТАВКУ

JEROMERESTAURANT.RU

☎ 918-69-20



Если что-то не так, звоните управляющему партнеру Андрею Мусихину: +7 (921) 922-03-52