



ANY.

pasta.pizza.bar

ИТАЛЬЯНСКИЕ РЕСТОРАНЫ

на каждый день

ОСТАВЬ ФОТО-ОТЗЫВ ОБ ANY.PASTA.PIZZA.BAR В   
С ХЕШТЕГОМ #ANYPASTA, ПОКАЖИ ОФИЦИАНТУ И ПОЛУЧИ КОФЕ В ПОДАРОК!

*На выбор одна чашка американо или эспresso. В акции участвуют только посты, сделанные в день получения подарка.

Друзья!

Слетом 2017 года в АНУ.pasta.pizza.bar произошли серьезные изменения, и я рад представить вам наше новое меню.

Говорят, casual рестораны на каждый день не имеют с гастрономией ничего общего. Однако наши новые блюда и современные технологии их приготовления, которые мы привнесли на нашу кухню, призваны разрушить этот стереотип.

Теперь мы задаем новый формат – fastfood гастрономии. В наших ресторанах вы каждый день можете наслаждаться высочайшим уровнем сервиса и вкусной едой, которая стала готовиться значительно быстрее! При этом мы по-прежнему используем только натуральные, свежие и полезные продукты без каких-либо пищевых добавок и усилителей вкуса.

Желаю вам приятного аппетита!
Мы всегда рады видеть вас в АНУ.pasta.pizza.bar



Антон Королев,
создатель АНУ.pasta.pizza.bar

Мой любимый фаворит – пицца Стратегема. Очень советую!

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту
Please tell your waiter in advance if you have any food allergy to certain food products

GREEK SALAD WITH
HOME-MADE CHEESE
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ
С ДОМАШНИМ СЫРОМ

Классика
Средиземноморья

CAESAR WITH HOME-MADE DRESSING
ЦЕЗАРЬ С ДОМАШНЕЙ ЗАПРАВКОЙ

Блюдо
гурманов
всего мира

BRUSCHETTA
БРУСКЕТТА

Символ
гастрономической
Италии

SMOKED ROAST BEEF WITH
TOMATOES, ARUGULA
AND POACHED EGG

ПОДКОПЧЕННЫЙ РОСТБИФ
С ТОМАТАМИ, РУККОЛОЙ
И ЯЙЦОМ-ПАШОТ

Простое и
изысканное
блюдо

SALAD WITH PICKLED SALMON
САЛАТ С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ

Щедрая
северная кухня

WARM SALAD WITH SALMON AND VEGETABLES
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ОВОЩАМИ

Польза в каждом
кусочке

Внешний вид и подача блюд может отличаться от представленных
Appearance and serving of courses may differ from those presented

SALADS AND STARTERS

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



🍴 ЦЕЗАРЬ С ДОМАШНЕЙ ЗАПРАВКОЙ | CAESAR WITH HOME-MADE DRESSING ————— 379/399₽

Курица или креветки на выбор.
Листья салата ромейн и айсберг, заправленные домашним соусом цезарь, подаются с пшеничными гренками, сыром пармезан и топпингом на выбор: тигровыми креветками или куриной грудкой; 170 грамм

Choice of chicken or shrimps
Romaine and iceberg lettuce leaves, dressed with Caesar home-made sauce, are served with wheat croutons, parmesan cheese and topping to choose from: tiger shrimps or chicken breast; 170 grams

🍴 ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С ДОМАШНИМ СЫРОМ | GREEK SALAD WITH HOME-MADE CHEESE ————— 269₽

Классический состав: свежие овощи (огурцы, томаты, болгарский перец, красный лук), большие черные оливки, рассольный сыр и заправка на основе оливкового масла, бальзамического уксуса и орегано; 215 грамм

Classical ingredients: fresh vegetables (cucumbers, tomatoes, bell peppers, red onions), large black olives, pickled cheese and dressing based on olive oil, balsamic vinegar and oregano; 215 grams

САЛАТ С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ | SALAD WITH PICKLED SALMON ————— 399₽

Ломтики маринованного лосося гравлакс с листовым салатом, свежими огурцами и редисом, заправлены азиатским дрессингом и оформлены перепелиным яйцом и "землей" из черных оливок; 180 грамм

Gravlax salmon slices with leaf lettuce, fresh cucumbers and small radish with Asian dressing and decorated with quail egg and black olives powder; 180 grams

Шеф рекомендует

ДОМАШНЯЯ БУРРАТА С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ | HOME-MADE BURRATA WITH CHIMICHURRI SAUCE ————— 399₽

Нежный сливочный вкус сыра буррата, наполненного чуть солоноватыми волокнами в густых сливках, дополнен свежим томатом, соусом из петрушки и рукколой; 150\30\20 грамм

The delicate creamy taste of Burrata cheese, filled with slightly saltish fibers in rich cream, enriched with fresh tomatoes, parsley sauce and arugula; 150\30\20 grams

ПОДКОПЧЕННЫЙ РОСТБИФ С ТОМАТАМИ, РУККОЛОЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ | SMOKED ROAST BEEF WITH TOMATOES, ARUGULA AND POACHED EGG ————— 389₽

Домашний ростбиф medium-прожарки, спелые сезонные томаты, соус из пряных трав и рисового уксуса с кленовым сиропом, яйцо пашот и немножко рукколы; 250 грамм

Home-made medium roast beef, red-ripe seasonal tomatoes, spicy herbs and rice vinegar with maple syrup sauce, poached egg and a little of arugula; 250 grams

Авторство одного Антона Корольева

🍴 БРУСКЕТТА (С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ 🍴 / РОСТБИФОМ) ————— 169/189₽

BRUSCHETTA (WITH BAKED VEGETABLES 🍴 / ROAST BEEF)

Обжаренная на гриле чиабатта с легким ароматом чеснока, щедро одобренная крем-чизом и украшенная листовым салатом. Выберите свой топпинг! 100 грамм

Grilled chiabatta with a light scent of garlic, generously flavoured with cream-cheese and decorated with a leaf lettuce. Choose your topping! 100 grams

БРУСКЕТТА (С УТКОЙ / МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ) | BRUSCHETTA (WITH DUCK / PICKLED SALMON) ————— 189/199₽

🌿 ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ОВОЩАМИ | WARM SALAD WITH SALMON AND VEGETABLES ————— 389Б

Обжаренное филе лосося, брокколи и цветная капуста, подаются на листовом миксе, одобренном азиатской заправкой. Украшается салат перепелиным яйцом и хрустящими пшеничными крутонами; 225 грамм

Fried salmon fillet, broccoli and cauliflower, served on a leaf lettuce mix, flavoured with Asian dressing. The salad is decorated with quail egg and crispy wheat croutons; 225 grams



МЫ РАБОТАЕМ ТОЛЬКО С ПРОДУКТАМИ ОТ ПРОВЕРЕННЫХ ПОСТАВЩИКОВ,
ПОЭТОМУ ЗА ИХ СВЕЖЕСТЬ И КАЧЕСТВО МЫ ГОТОВЫ ОТВЕЧАТЬ ПЕРЕД ГОСТЯМИ



🍴Вегетарианское блюдо / Vegetarian dish.....🍴Ингредиенты и объем блюд в бизнес-ланче отличаются от блюд в основном меню.....

🔪Острое блюдо / spicy dish.....👑Специальное блюдо от шефа для постоянных гостей, которое можно оплатить только баллами в нашем приложении.....

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту
Please tell your waiter in advance if you have any food allergy to certain food products

TAGLIATELLE WITH SMOKED ROAST BEE
AND OYSTER MUSHROOMS
**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КОПЧЕНЫМ
РОСТБИФОМ И ВЕШЕНКАМИ**

*Изысканная
мясная паста*

PENNE WITH WILD MUSHROOMS
ПЕННЕ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

*Настоящий
вкус лесных
грибов*

PAPPARDELLE WITH SCALLOP,
CALAMARI AND BISQUE SAUCE
**ПАПАРДЕЛЛЕ С ГРЕБЕШКОМ,
КАЛЬМАРОМ И СОУСОМ БИСК**

*Свежий
северный улов*

CLASSICAL CARBONARA
WITH POACHED EGG
**КЛАССИЧЕСКАЯ КАРБОНАРА
С ЯЙЦОМ ПАШОТ**

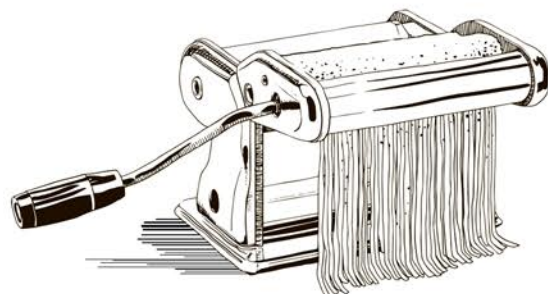
*Нестареющая
классика в авторском
исполнении*

SPAGHETTI BOLOGNESE
СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

*С оригинальным
Болонским соусом*

Внешний вид и подача блюд может отличаться от представленных
Appearance and serving of courses may differ from those presented

PASTA ПАСТА



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КОПЧЕНЫМ РОСТБИФОМ И ВЕШЕНКАМИ | TAGLIATELLE WITH SMOKED ROAST BEEF AND OYSTER MUSHROOMS — 420P

Паста с нежным ростбифом средней прожарки в сочетании с кислинкой вяленых томатов, вешенками, насыщенным мясным соусом Деми-глас, зеленью петрушки и пармезаном; 380 грамм

Pasta with tender medium roast beef, combined with slightly sour taste of sun-dried tomatoes, oyster mushrooms, rich Demi-glace meat sauce, parsley and parmesan; 380 grams

🍄 ЦЕННЕ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ | PENNE WITH WILD MUSHROOMS — 379P

Паста с густым и насыщенным вкусом настоящих лесных грибов. В состав входят белые грибы, подосиновики, опята, вешенки и шампиньоны, а также свежая зелень, красный лук и пармезан; 340 грамм

Pasta with rich and strong taste of forest mushrooms. The course includes white mushrooms, orange-cap boletus, honey fungus, oyster mushrooms and champignons, with fresh greens, red onion and parmesan cheese; 340 grams

🍳 КЛАССИЧЕСКАЯ КАРБОНАРА С ЯЙЦОМ ПАШОТ | CLASSICAL CARBONARA WITH POACHED EGG — 359P

Самая востребованная паста в мире в авторском исполнении: сырокопченая свиная грудка с луком, белое сухое вино, нежный сливочный соус и яйцо-пашот, сваренное sous-vide; 350 грамм

ANY.pasta chief's specials of the most popular pasta in the world: raw smoked pork breast with onion, white dry wine, tender cream sauce and sous-vide cooked poached egg; 350 grams

🍝 СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ | SPAGHETTI BOLOGNESE — 349P

В состав соуса входят овощи (лук, морковь, сельдерей и томаты), свежая говядина и итальянские специи (базилик, майоран и орегано). Подается с пастой спагетти, пряным томатным соусом и сыром пармезан; 400 грамм

The sauce consists of vegetables (onions, carrots, celery and tomatoes), fresh beef and Italian spices (basil, sweet marjoram and oregano). Served with pasta spaghetti, spicy tomato sauce and parmesan cheese; 400 grams

ДОМАШНЯЯ ЛАЗАНЬЯ | HOME-MADE LASAGNA — 423P

Традиционное воскресное блюдо в Италии. Готовится в виде запеканки, состоящей из слоев домашней пасты, соуса Болоньезе, моцареллы и пармезана. Подается с добавлением ароматного соуса из томатов; 400 грамм

A traditional Sunday course in Italy. It is cooked as a casserole with layers of home-made pasta, Bolognese sauce, mozzarella and parmesan cheese. Served with flavoured tomato sauce; 400 grams

ПАПАРДЕЛЛЕ С ГРЕБЕШКОМ, КАЛЬМАРОМ И СОУСОМ БИСК | PAPPARDELLE WITH SCALLOP, CALAMARI AND BISQUE SAUCE — 539P

Основной вкуса служит насыщенный соус, сваренный из креветок, овощей и французского коньяка. Также в состав входят северные гребешки, розовый кальмар с мягким деликатным вкусом и цуккини; 370 грамм

The basis of taste is rich Bisque sauce, composed of shrimps, vegetables and French cognac. The course also includes scallops, pink calamari with mild delicate taste and zucchini; 370 grams

ЛИНГВИНИ СТРАЧАТЕЛЛА | LINGUINE STRACCIATELLA — 420P

Паста со свежей рукколой, сливочным соусом и сыром Страчателла, представляющего собой ниточки мягкого и нежного сыра, который обволакивают чуть солоноватые густые сливки; 340 грамм

Pasta with fresh arugula, cream sauce and Stracciatella cheese (threads of soft and tender cheese, which are covered with slightly saltish rich cream); 340 grams



NATURALE

СВЕЖАЯ ПАСТА

ГОТОВИТСЯ ТОЛЬКО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
СВЕЖЕЙ ФИРМЕННОЙ ПАСТЫ СОБСТВЕННОГО
ПРОИЗВОДСТВА, СВАРЕННОЙ ПО УМОЛЧАНИЮ
AL DENTE.

СЫРЫ СТРАЧАТЕЛЛА И БУРРАТА ПРОИЗВОДЯТСЯ В
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ ИЗ СВЕЖЕГО МОЛОКА И
СЛИВОК, НА АВТОРСКОЙ СЫРОВАРНЕ.
ПОСТАВЛЯЮТСЯ В РЕСТОРАНЫ КАЖДЫЕ 3 ДНЯ, ЧТО
ОБЕСПЕЧИВАЕТ МАКСИМАЛЬНУЮ СВЕЖЕСТЬ
ПРОДУКТА И НЕИЗМЕННОЕ КАЧЕСТВО.



🍃.....Вегетарианское блюдо / Vegetarian dish.....🍷.....Ингредиенты и объем блюд в бизнес-ланче отличаются от блюд в основном меню.....

🌶️.....Острое блюдо / spicy dish.....👤.....Специальное блюдо от шефа для постоянных гостей, которое можно оплатить только баллами в нашем приложении.....

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту
Please tell your waiter in advance if you have any food allergy to certain food products

LINGUINE CAESAR
ЛИНГВИНИ ЦЕЗАРЬ

2 в 1:
паста и салат!

TAGLIATELLE WITH DUCK,
SUN-DRIED TOMATOES AND ARUGULA
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С УТКОЙ, ВЯЛЕНЫМИ
ТОМАТАМИ И РУККОЛОЙ

Утонченный
вкус

TAGLIATELLE PRIMAVERA
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ПРИМАВЕРА

Настоящий
вкус без мяса

FUSILLI WITH DUCK LIVER AND CONFIT SAUCE
ФУЗИЛЛИ С УТИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ
И СОУСОМ КОНФИ

Для
ценителей
мясных блюд

LINGUINE WITH SHRIMP,
ARUGULA AND PESTO SAUCE
ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКОЙ,
РУККОЛОЙ И ПЕСТО

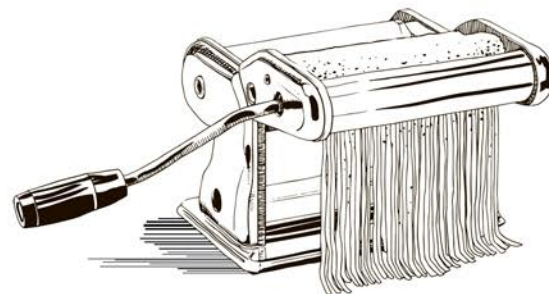
Любимое
сочетание

CHICKEN / DUCK WOK
ВОК С КУРИЦЕЙ / СУТКОЙ

Азиатская
классика

Внешний вид и подача блюд может отличаться от представленных
Appearance and serving of courses may differ from those presented

PASTA ПАСТА



ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКОЙ, РУККОЛОЙ И ПЕСТО | LINGUINE WITH SHRIMP, ARUGULA AND PESTO SAUCE — 539P

Паста с большими тигровыми креветками, деликатным сливочным соусом и рукколой, чуть приправленной соусом песто; 340 грамм

Pasta with large tiger shrimps, delicate cream sauce and arugula, slightly seasoned with pesto sauce; 340 grams

🍷 ФУЗИЛЛИ С УТИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И СОУСОМ КОНФИ | FUSILLI WITH DUCK LIVER AND CONFIT SAUCE — 349P

Изысканная паста с нежной утиной печенью, подчеркнутой пряным мясным соусом с ноткой чеснока. Сладость блюду придает запеченный перец, замаринованный в соусе песто; 365 грамм

Delicate pasta with tender duck liver, emphasized with spicy meat sauce and a touch of garlic. Baked pepper, marinated in pesto sauce, gives sweetness to the course; 365 grams

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С УТКОЙ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И РУККОЛОЙ | TAGLIATELLE WITH DUCK, SUN-DRIED TOMATOES AND ARUGULA — 429P

Ароматное и яркое блюдо с нежными ломтиками утиной грудки, дополненное мясным соусом, вялеными томатами, пряным печеным перцем и свежей рукколой; 360 грамм

A flavoured and bright course with tender slices of duck breast, enriched with meat sauce, sun-dried tomatoes, spicy baked pepper and fresh arugula; 360 grams

🍷 ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ПРИМАВЕРА | TAGLIATELLE PRIMAVERA — 339P

Легкая паста из ярких овощей: цуккини, моркови, томатов черри, печеного болгарского перца и вешенок в сочетании с густым и ароматным томатным соусом, чуть приправленным маслом чили и зеленью; 410 грамм

Light pasta with bright vivid coloured vegetables: zucchini, carrots, cherry tomatoes, baked bell peppers and oyster mushrooms combined with stodgy and flavourous tomato sauce, slightly seasoned with chili oil and greens; 410 grams

🍷 ЛИНГВИНИ ЦЕЗАРЬ | LINGUINE CAESAR — 389P

Блюдо, в котором сочетается нежный сливочный соус, куриная грудка sous-vide и листья салата ромейн, заправленные оригинальным соусом Цезарь. Подается с хрустящими гренками из чабатты и пармезаном; 370 грамм

A course that combines a gentle creamy sauce, sous-vide chicken breast and Romaine lettuce leaves dressed with original Caesar sauce. Served with crispy ciabatta croutons and parmesan cheese; 370 grams

ВОК С КУРИЦЕЙ / С УТКОЙ | CHICKEN / DUCK WOK — 359P

Удон или рис на выбор.

Традиционный азиатский вок, приготовленный с оригинальным соусом, овощами (красным луком, болгарским перцем, цуккини, морковью, чесноком) и зеленью. Добавим по вашему вкусу утку или цыпленка; 410 грамм

Choice of udon or rice.

Traditional Asian wok, cooked with original sauce, vegetables (red onion, bell pepper, zucchini, carrot, garlic) and greens. According to your taste duck or chicken can be added; 410 grams

Рекомендуем с маслом чили



**ВСЯ ПАСТА В НАШИХ РЕСТОРАНАХ
СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА. МЫ
ИСПОЛЬЗУЕМ ТОЛЬКО ТВЕРДЫЕ СОРТА
АЛТАЙСКОЙ ПШЕНИЦЫ ВЫСШЕГО СОРТА,
ИМЕЮЩЕЙ СЕРТИФИКАТЫ ЭКО**



Если у вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту
Please tell your waiter in advance if you have any food allergy to certain food products

MARGARITA МАРГАРИТА

Не забудь
взять с собой

PROSCIUTTO FUNGI ПРОШУТТО ФУНГИ

Безошибочный
выбор

BBQ БАРБЕКЮ

Масная
с дынным

STRACCIATELLA СТРАЧАТЕЛЛА

Слишком нежная,
чтобы ей делиться

ALA RUSSE А-ЛЯ РУС

Приключения
итальянцев
в России

RYE HUNTER РЖАНОЙ ОХОТНИК

Хорошая
добыча!

PEPPERONI ПЕППЕРОНИ

Добавь еще
немного масла
чили

CARBONARA КАРБОНАРА

С копченым
беконем

CAESAR ЦЕЗАРЬ

Когда
хочется себя
пожаловать



МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ МУКУ И ДРОЖЖИ
ИТАЛЬЯНСКОГО ПРОИЗВОДСТВА.
WE USE ITALIAN FLOUR AND YEAST ONLY

PIZZA

ПИЦЦА



🍕 МАРГАРИТА | MARGARITA

Классическая пицца с томатным соусом; 350 грамм

Classic pizza with tomato sauce; 350 grams

🍕 339P

🍕 ПРОШУТТО ФУНГИ | PROSCIUTTO FUNGI

Свежие грибы, ветчина и сыр моцарелла на хрустящем тесте с аппетитной корочкой; 600 грамм

Fresh mushrooms, ham and mozzarella cheese on crispy bread dough with delicious crust; 600 grams

439P

🍕 ПЕPPERONI | PEPPERONI

С острой салями пепперони и сыром моцарелла; 370 грамм

With spicy pepperoni salami and mozzarella cheese; 370 grams

🍕 439P

🍕 БАРБЕКЮ | BBQ

Сытная мясная пицца с ростбифом, куриным филе, болгарским перцем, красным луком, шампиньонами и соусом BBQ с копченым вкусом; 550 грамм

Rich meat pizza with roast beef, chicken fillet, bell pepper, red onion, champignons and smoked taste BBQ sauce; 550 grams

549P

🍕 КАРБОНАРА | CARBONARA

Пицца на сливочном соусе с беконом, сыром моцарелла и куриным желтком; 370 грамм

Pizza with cream sauce and bacon, mozzarella cheese and chicken yolk; 370 grams

489P

🍕 ЦЕЗАРЬ | CAESAR

Пицца на сливочном соусе с нежным куриным филе, томатами и салатным миксом с соусом Цезарь, щедродобренным сыром пармезан; 400 грамм

Pizza based on creamy sauce with tender chicken fillet, tomatoes and salad mix with Caesar sauce, generously flavored with Parmesan cheese; 400 grams

549P

🍕 СТРАЧАТЕЛЛА | STRACCIATELLA

Пицца с томатным соусом, рукколой и сливочным сыром страчателла; 450 грамм

Pizza with tomato sauce, arugula and Stracciatella cream cheese; 450 grams

🍕 549P

🍕 А-ЛЯ РУС | À LA Russe

Пицца по-русски с беконом, маринованными огурчиками, отварным картофелем, зеленым луком и кинзой; 700 грамм

Pizza a la Russe with bacon, pickles, boiled potatoes, spring onions and cilantro; 700 grams

539P

🍷 РЖАНОЙ ОХОТНИК | RYE HUNTER

Пицца на пшенично-ржаном тесте с медом, розмарином, семенами подсолнуха, куриной грудкой, овощами гриль и листовым салатом; 400 грамм

Pizza on a wheat rye dough with honey, rosemary, sunflower seeds, chicken breast, grilled vegetables and leaf lettuce; 400 grams

439P

МЫ ПОМЕНИЛИ РЕЦЕПТУРУ
ТЕСТА И СОУСА,
ТЕПЕРЬ ПИЦЦА СТАЛА
САВСЕМ ИТАЛЬЯНСКОЙ!

МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ МУКУ И ДРОЖЖИ
ТОЛЬКО ИТАЛЬЯНСКОГО ПРОИЗВОДСТВА,
А ТАКЖЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ,
СОЧНОЕ МЯСО И МОРЕПРОДУКТЫ.

ВСЕ ПИЦЦЫ
ДИАМЕТРОМ
30 CM
ALL PIZZAS
HAVE DIAMETER
OF

🍕 ----- Вегетарианское блюдо / Vegetarian dish ----- 🍕 ----- Ингредиенты и объём блюд в бизнес-ланче отличаются от блюд в основном меню -----

🍷 ----- Острое блюдо / spicy dish ----- 🍷 ----- Специальное блюдо от шефа для постоянных гостей, которое можно оплатить только баллами в нашем приложении -----

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту
Please tell your waiter in advance if you have any food allergy to certain food products

PUMPKIN CARPACCINO SOUP
ТЫКВЕННЫЙ СУП-КАПУЧИНО

Идеальное
сочетание
тыквы и какао



MUSHROOM CREAM SOUP WITH
CRISPY OYSTER MUSHROOMS
ГРИБНОЙ СУП-КРЕМ
С ХРУСТЯЩИМИ ВЕШЕНКАМИ

Микс из
лесных грибов



CHICKEN BROTH WITH
HOME-MADE NOODLES
КУРИНЫЙ БУЛЬОН
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Вкус настоящего
фермерского
цыпленка



TOM YUM WITH SHRIMPS
ТОМ-ЯМ С КРЕВЕТКОЙ

Яркий и
узнаваемый суп



CREAM SOUP OF SMOKED TOMATOES
СУП-КРЕМ ИЗ ПОДКОПЧЕННЫХ
ТОМАТОВ

Любимый суп
в новом исполнении



SOUP СУПЫ



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ | CHICKEN BROTH WITH HOME-MADE NOODLES **229₽**

Наваристый бульон подается с мясом цыпленка, домашней вермише-лю, перепелиным яйцом и зеленью; 420 грамм

The rich broth is served with chicken meat, home-made noodles, quail egg and greens; 400 grams

СУП-КРЕМ ИЗ ПОДКОПЧЕННЫХ ТОМАТОВ | CREAM SOUP OF SMOKED TOMATOES **249₽**

Густой и пряный томатный суп сварен с добавлением овощей: моркови, лука и сельдерея. Подается с подкопченными томатами и свежей ароматной зеленью; 360 грамм

Thick and spicy tomato soup, cooked with vegetables: carrots, onions and celery. Served with smoked tomatoes and fresh flavourous greens; 360 grams

ГРИБНОЙ СУП-КРЕМ С ХРУСТЯЩИМИ ВЕШЕНКАМИ | MUSHROOM CREAM SOUP WITH CRISPY OYSTER MUSHROOMS **289₽**

Насыщенный сливочный суп с ярким вкусом лесных грибов: белых, подосиновиков и опят. Также в блюдо входят грибы вешенки, обжаренные до хрустящей корочки и свежая зелень; 420 грамм

Saturated creamy soup with a bright taste of wild mushrooms: white, orange-cap boletus and honey fungus. Served with fried till crisp oyster mushrooms and fresh greens; 420 grams

ТЫКВЕННЫЙ СУП-КАПУЧИНО | PUMPKIN CAPPUCINO SOUP **289₽**

Тыквенный суп с ноткой свежего имбиря и специй. Пена из кокосового молока придает блюду неповторимый вкус и схожесть с капучино; 370 грамм

Pumpkin soup with a touch of fresh ginger and spices. Coconut milk foam gives soup the unique taste and similarity with cappuccino; 370 grams

ТОМ-ЯМ С КРЕВЕТКОЙ | TOM YUM WITH SHRIMPS **389₽**

Острый тайский суп. В состав входят специи (имбирь, каффир-лайм, лемонграсс), помидорки черри, креветки, кокосовое молоко и кальмары. При подаче сдабривается кинзой, зеленым луком и кунжутом; 400 грамм

Spicy Thai soup. The dish includes spices (ginger, kaffir lime, lemongrass), cherry tomatoes, shrimps, coconut milk and calamari. When served, seasoned with cilantro, spring onion and sesame; 400 grams

НАШИ СУПЫ ИМЕЮТ ВЫВЕРЕННЫЙ, СБАЛАНСИРОВАННЫЙ ВКУС, КОТОРЫЙ СТАНОВИТСЯ ЯРЧЕ С КАЖДОЙ НОВОЙ ЛОЖКОЙ.

МЫ ДОБИВАЕМСЯ ТАКОЙ ЭВОЛЮЦИИ ВКУСА БЛАГОДАРЯ ОТСУТСТВИЮ КАКИХ-ЛИБО ДОБАВОК ИЛИ ЕГО УСИЛИТЕЛЕЙ.



 Вегетарианское блюдо / Vegetarian dish.....  Ингредиенты и объем блюд в бизнес-ланче отличаются от блюд в основном меню.....

 Острое блюдо / spicy dish.....  Специальное блюдо от шефа для постоянных гостей, которое можно оплатить только баллами в нашем приложении

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту
Please tell your waiter in advance if you have any food allergy to certain food products

FILLET OF NORTHERN SALMON 55 ° C
ФИЛЕ СЕВЕРНОГО ЛОСОСЯ 55°С

Свежий вкус
северной рыбы

STEWED CHICKEN BREAST
WITH POTATO PUREE AND SPIC SAUCE
ТОМЛЕНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА
С ПЮРЕ И ПРЯНЫМ СОУСОМ

Нежная диллага
с насыщенным вкусом

CHATEAUBRIAND STEAK
СТЕЙК ШАТОБРИАН

Большой
Ану-стейк

Мы используем старые классические
методы приготовления со сложными
аутентичными рецептами: от домашних
соусов, готовящихся более 24 часов, до
региональных итальянских сыров, бережно
воссозданных нашими сыроварами

DUCK BREAST WITH PEAR AND
CELERY MOUSSE

УТИНАЯ ГРУДКА С МУССОМ
ИЗ ГРУШИ И СЕЛЬДЕРЕЯ

Потрясающая
хрустящая корочка

BEEF MEDALLIONS WITH VEGETABLES
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ

Аромат
мяса на углях

MAIN COURSES ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ | BEEF MEDALLIONS WITH VEGETABLES 449P

Медальоны из филе говядины, приготовленные на гриле до средней или полной прожарки, подаются с домашним соусом Деми-глас и овощами-гриль: баклажанами, цуккини и болгарским перцем, а также вешенками; 130\140\30 грамм

Beef fillet medallions, cooked on a grill till medium or well done roasting, served with homemade Demi-glace meat sauce and grilled vegetables: eggplant, zucchini and bell pepper and oyster mushrooms; 130\140\30 grams

ТОМЛЕНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА С ПЮРЕ И ПРЯНЫМ СОУСОМ | STEWED CHICKEN BREAST WITH POTATO PUREE AND SPIC SAUCE 379P

Аппетитная куриная грудка sous-vide с пряным томатным соусом, картофельным пюре и овощами: брокколи и цветной капустой; 150\120\40 грамм

Delicious sous-vide chicken breast with spicy tomato sauce, potato puree and vegetables: broccoli and cauliflower; 150\120\40 grams

УТИНАЯ ГРУДКА С МУССОМ ИЗ ГРУШИ И СЕЛЬДЕРЕЯ | DUCK BREAST WITH PEAR AND CELERY MOUSSE 449P

Нежная утиная грудка с хрустящей корочкой, воздушный мусс из груши и сельдерея и вспененный вишневый соус; 235 грамм

Delicate duck breast with crispy crust. Served with pear and celery mousse and frothed cherry sauce; 235 grams

ФИЛЕ СЕВЕРНОГО ЛОСОСЯ 55°C | FILLET OF NORTHERN SALMON 55°C 499P

Лосось, приготовленный sous-vide при температуре 55°C с гарниром из хрустящего листового салата и густым ароматным соусом, сваренным из креветок; 110\40\30 грамм

Sous-vide salmon cooked at a temperature of 55°C, served with a garnish of crispy leaf lettuce and stodgy and flavourous sauce, made with shrimps; 110\40\30 grams

СТЕЙК ШАТОБРИАН | CHATEAUBRIAND STEAK 539P

Сочная говядина, обжаренная на сливочном масле с травами и чесноком до средней или полной прожарки. Подается с соусом Деми-глас, картофельным пюре и обжаренными овощами: брокколи и цветной капустой; 180\150\30 грамм

Moist beef, fried in butter with greens and garlic till medium or well done. Served with Demi-glace sauce, potato puree and fried vegetables: broccoli and cauliflower; 180\150\30 grams

SIDE DISHES (ADDITIONALLY) ГАРНИРЫ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | POTATO PUREE 100P

150 грамм | 150 grams

САЛАТНЫЙ МИКС | LETTUCE MIX 169P

Огурцы, томаты черри, листовой микс, редис, азиатская заправка; 150 грамм | Eggplant, zucchini, bell pepper, oyster mushrooms; 150 grams

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ | GRILLED VEGETABLES 150P

Баклажаны, цуккини, болгарский перец, вешенки; 150 грамм | Eggplant, zucchini, bell pepper, oyster mushrooms; 150 grams

BREAD ХЛЕБ

СВЕЖЕВЫПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ С МАСЛОМ | FRESHLY BAKED BREAD AND BUTTER 99P

Хлебная корзина с чабаттой, солодовым или зерновым хлебом с семечками | Made dish with ciabatta, malted bread or grain bread with seeds

ФОКАЧЧА КЛАССИЧЕСКАЯ | CLASSIC FOCACCIA 99P

ФОКАЧЧА С ПЕСТО | FOCACCIA WITH PESTO SAUCE 99P

 Вегетарианское блюдо / Vegetarian dish.....  Ингредиенты и объем блюд в бизнес-ланче отличаются от блюд в основном меню.....

 Острое блюдо / spicy dish.....  Специальное блюдо от шефа для постоянных гостей, которое можно оплатить только баллами в нашем приложении

Please tell your waiter in advance if you have any food allergy to certain food products

Прибавит
сил, поднимет
настроение

Сырные
пружинки и
многого сыра!

Для полноценного
обеда

Appearance and serving of courses may differ from those presented

CHILDREN'S MENU ДЕТСКОЕ МЕНЮ



БУЛЬОН С ЦЫПЛЕНКОМ И ВЕРМИШЕЛЬЮ | BROTH WITH CHICKEN AND PASTA

189P

Насыщенный и питательный куриный бульон с отварной куриной грудкой, вермишелью и перепелиным яйцом; 300 грамм

Saturated and nutritious chicken broth with boiled chicken breast, noodles and quail egg; 300 grams

ГРИБНОЙ СУП С СУХАРИКАМИ | MUSHROOM SOUP WITH CRISPY CROUTONS

159P

Нежный грибной суп-крем на сливках, подается с хрустящими сухариками; 300\15 грамм

Delicate mushroom cream soup, served with crispy croutons; 300\15 grams

СЫРНАЯ ЗАПЕКАНКА С МАКАРОШКАМИ | CHEESE CASSEROLE WITH PASTA

239P

Макарошки в сырном соусе, запеченные до румяной корочки. Подаются с помидорками черри и зеленью; 350\15 грамм

Pasta in cheese sauce, baked till golden brown. Served with cherry tomatoes and greens; 350\15 grams

КОТЛЕТКИ ДОМАШНИЕ С ПЮРЕ | HOME-MADE CUTLETS WITH POTATO PUREE

239P

Две котлетки из домашнего фарша (свинина и говядина). Подаются с воздушным пюре, огурчиками, помидорками черри и свежей зеленью. Блюдо украшается каплями тыквенного соуса; 120\130 грамм

Two cutlets made with home-made minced meat (pork and beef). Served with potato puree, cucumbers, cherry tomatoes and fresh greens. The course is decorated with pumpkin sauce droplets; 120\130 grams

По
блюдам
рецептам

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ | PIZZA WITH HAM

239P

Маленькая пицца 22 см на хрустящем тесте с ветчиной, сыром моцарелла и помидорками черри; 300 грамм

A small pizza of 22 cm on crispy bread dough with ham, mozzarella cheese and cherry tomatoes; 300 grams



НОВОЕ ДЕТСКОЕ МЕНЮ
ЭТО ПРОВЕРЕННЫЕ, САМЫЕ ЛЮБИМЫЕ
блюда наших юных гостей.



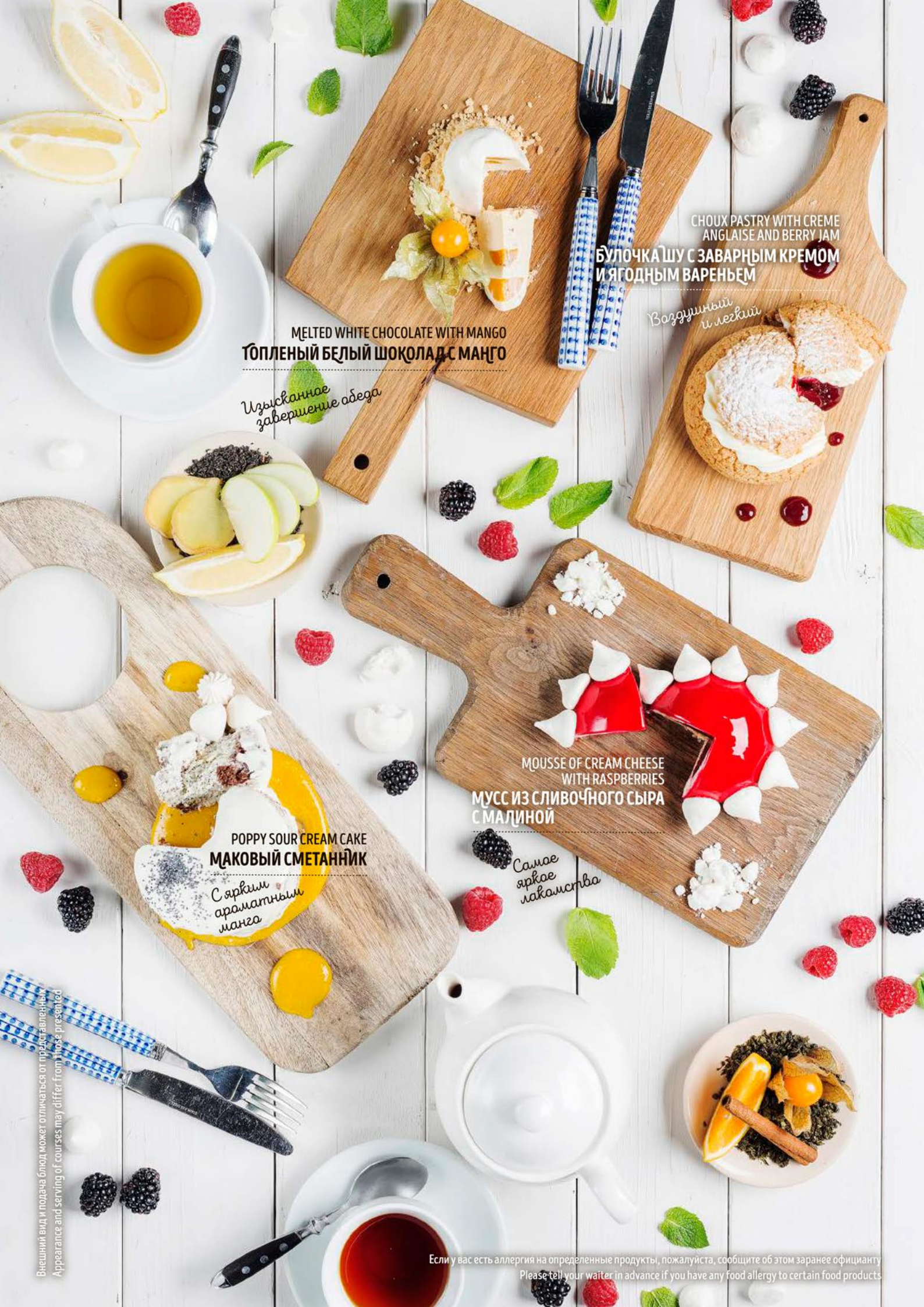
ТОЛЬКО
НАТУРАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ
И
ПОЛЬЗА СВЕЖИХ ПРОДУКТОВ.



А если вы захотите приготовить понравившееся блюдо дома, мы с радостью поделимся рецептом!

🍄.....Вегетарианское блюдо / Vegetarian dish.....🍴.....Ингредиенты и объем блюд в бизнес-ланче отличаются от блюд в основном меню.....

🔪.....Острое блюдо / spicy dish.....👤.....Специальное блюдо от шефа для постоянных гостей, которое можно оплатить только баллами в нашем приложении



CHOUX PASTRY WITH CREME
ANGLAISE AND BERRY JAM

БУЛОЧКА ШУ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ
И ЯГОДНЫМ ВАРЕНЬЕМ

Воздушный
и легкий

MELTED WHITE CHOCOLATE WITH MANGO
ТОПЛЕННЫЙ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД С МАНГО

Изысканное
завершение обеда

MOUSSE OF CREAM CHEESE
WITH RASPBERRIES
МУСС ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА
С МАЛИНОЙ

Самое
яркое
лакомство

POPPY SOUR CREAM CAKE
МАКОВЫЙ СМЕТАННИК

С ярким
ароматным
манго

Внешний вид и подача блюд может отличаться от представленного
Appearance and serving of courses may differ from those presented

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту
Please tell your waiter in advance if you have any food allergy to certain food products

DESSERTS ДЕСЕРТЫ



ТОПЛЕННЫЙ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД С МАНГО | MELTED WHITE CHOCOLATE WITH MANGO ————— 299₽

Неповторимый вкус топленого белого шоколада и экзотический аромат манго подаются в виде муссового пирожного на хрустящей крошке штрейзель; 150 грамм

The unique taste of melted white chocolate and the exotic aroma of mango. Served as a mousse cake on streusel; 150 grams

БУЛОЧКАШУ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ ВАРЕНЬЕМ | CHOUX PASTRY WITH CREME ANGLAISE AND BERRY JAM ————— 199₽

Воздушное заварное кольцо начинено легким сливочным кремом с оттенком ванили и дополнено ароматным и чуть кисловатым вареньем из лесных ягод; 100 грамм

The fluffy Choux pastry ring is stuffed with light butter cream with a hint of vanilla. Served with a flavoured and slightly sourish jam of forest berries; 100 grams

МУСС ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА С МАЛИНОЙ | MOUSSE OF CREAM CHEESE WITH RASPBERRIES ————— 249₽

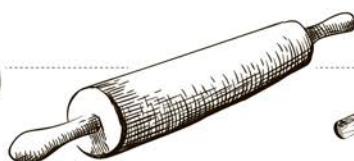
В этом изысканном десерте нежный кремовый мусс из сливочного сыра сочетается с освежающим вкусом лесной малины. Блюдо украшено ярко-красной зеркальной глазурью и белоснежной воздушной меренгой; 110 грамм

This delicious dessert combines delicate cream cheese mousse and the refreshing taste of wild raspberry. The dessert is decorated with a bright red mirror icing and a snow-white fluffy meringue; 110 grams

МАКОВЫЙ СМЕТАННИК | POPPY SOUR CREAM CAKE ————— 299₽

Кусочки сметанного бисквита с маком пропитаны сметанно-ванильным кремом и дополнены пряным черносливом. Подаются на ярком тропическом соусе из манго; 130 грамм

Pieces of sour cream biscuit with poppy seeds are saturated with sour vanilla cream and are complemented with spicy prunes. Served with bright tropical mango sauce; 130 grams



МЫ ПРОВЕЛИ БЕССОННЫЕ НОЧИ.
СОВЕРШЕНСТВУЯ НАШИ ДЕСЕРТЫ. ИХ НЕМНОГО, НО
ОНИ СТОЯТ ВАШЕГО ВНИМАНИЯ

————— *А весь секрет в* —————

**БЕЗУПРЕЧНЫХ РЕГИОНАЛЬНЫХ ПЕТЕРБУРГСКИХ
ПРОДУКТАХ, КОТОРЫЕ ПОСТАВЛЯЮТСЯ С ФЕРМ
СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ НАС!**

🍴Вегетарианское блюдо / Vegetarian dish.....🍷.....Ингредиенты и объем блюд в бизнес-ланче отличаются от блюд в основном меню.....

🔪.....Острое блюдо / Spicy dish.....👑.....Специальное блюдо от шефа для постоянных гостей, которое можно оплатить только баллами в нашем приложении