



Специальное предложение
от шеф-повара Давиде Корсо

Special offer from Chef Davide Corso

Буррата с нектаринами и соусом Песто <i>Burrata with nectarines and pesto sauce</i>	280 g	2 100 rub
Закуска со страчателлой, нектаринами и Пармской ветчиной <i>Appetizer with stracciatella, nectarines, and Parma ham</i>	175 g	1 850 rub
Ассорти Итальянских салями <i>Assorted Italian salami</i>	120/65 g	1 100 rub
Равиоли с лососем и муссом из пармезана <i>Ravioli with salmon and parmesan mousse</i>	220 g	1 850 rub
Домашние спагетти с уткой и шпинатом <i>Homemade spaghetti with duck and spinach</i>	300 g	1 750 rub
Ризотто со шпинатом и креветками <i>Spinach and shrimp risotto</i>	400 g	1 950 rub
Печень по-Венециански с картофельным пюре <i>Venetian-style liver with mashed potatoes</i>	180/150 g	2 200 rub
Утиная ножка с пюре из батата и хрустящими овощами <i>Duck leg with sweet potato puree and crispy vegetables</i>	130/140/65/5 g	2 450 rub
Лосось с тыквенно-морковным пюре и шпинатом <i>Salmon with pumpkin and carrot puree and spinach</i>	130/150/70 g	2 900 rub
Крем-брюле из тыквы <i>Pumpkin creme brulee</i>	105 g	850 rub
Сезонный сорбет <i>Seasonal sorbet</i>	80/30 g	490 rub



ЗАВТРАК

BREAKFAST 09-00 - 12-00

Фирменные сырники Bosco со свежими ягодами <i>Branded cheesecakes Bosco with fresh berries</i>	200/40/40/40 g	1 450 rub
Хрустящая вафля с лососем и авокадо <i>Crispy waffle with salmon and avocado</i>	60/80/100 g	1 800 rub
Омлет с камчатским крабом и шпинатом <i>Omelette with crab and spinach</i>	255 g	2 350 rub
Яйцо Бенедикт со стручковой фасолью <i>Benedict Egg with green beans</i>	215 g	1 350 rub
Скрэмбл с черным трюфелем и Пан бриошь <i>Scramble with black truffle and Pan brioche</i>	165 g	1 350 rub
Омлет с мортаделлой и сыром Гауда <i>Omelette with mortadella and Gouda cheese</i>	240 g	1 200 rub
Творожная запеканка с йогуртом <i>Cottage cheese casserole with yogurt</i>	140/110 g	1 100 rub
Блины с домашним творогом / <i>Pancakes with cottage cheese</i>	160 /35/40/40 g	1 100 rub
Домашняя гранола с йогуртом и ягодами Годжи <i>Homemade granola with yogurt and Goji berries</i>	250/25 g	850 rub

Каша Porridge

Амарантовая каша на миндальном молоке <i>Amaranth porridge with almond milk</i>	300/30 g	750 rub
Каша овсяная со свежими ягодами <i>Oatmeal porridge with fresh berries</i>	300/30/30 g	1 100 rub
Каша пшенная с тыквой / рисовая с семенами чиа <i>Porridge millet with pumpkin / rice with chia seeds</i>	300/30 g	750 rub

К завтраку For breakfast

Бриошь / <i>Brioche</i>	1 pc	410 rub
Домашнее Пастрами / <i>Homemade Pastrami</i>	80 g	470 rub
Мортаделла / <i>Mortadella</i>	100 g	470 rub
Сыр Гауда / <i>Gouda Cheese</i>	40 g	250 rub
Мед / сгущенное молоко / конфитюр в ассортименте <i>Honey / condensed milk / jam</i>	40 g	240 rub



ТРАДИЦИОННЫЕ САЛАТЫ *Traditional Salads*

Салат Медитеррано из руколы, томатов черри и пармезана <i>Mediterrano salad with arugula, cherry tomatoes and parmesan</i>	160 g	1 150 rub
---	-------	-----------

Салат Адриатико из листьев салата с грунтовыми томатами и пармезаном <i>Adriatico salad of lettuce with ground tomatoes and parmesan</i>	180 g	1 250 rub
---	-------	-----------

К традиционным салатам *Additionally, you can order for traditional salads*

Трюфель черный / <i>Black truffle</i>	1 g	670 rub
---------------------------------------	-----	---------

Тигровые креветки / <i>Shrimps</i>	80 g	1 630 rub
------------------------------------	------	-----------

Осьминог / <i>Octopus</i>	70 g	1 950 rub
---------------------------	------	-----------

Фаланга камчатского краба / <i>Crab meat</i>	60 g	2 590 rub
--	------	-----------

Морские гребешки / <i>Scallops</i>	100 g	2 850 rub
------------------------------------	-------	-----------

Маринованный лосось / <i>Salmon</i>	60 g	1 100 rub
-------------------------------------	------	-----------

Буррата / <i>Burrata</i>	200 g	1 250 rub
--------------------------	-------	-----------

Авокадо / <i>Avocado</i>	60 g	440 rub
--------------------------	------	---------

Маринованные артишоки / <i>Pickled artichokes</i>	110 g	1 650 rub
---	-------	-----------

САЛАТЫ *Salads*

Фирменный салат Bosco из теплого краба, авокадо и апельсина <i>Bosco signature salad with warm crab, avocado and oranges</i>	250 g	3 450 rub
---	-------	-----------

Салат Альпийский с вешенками <i>Alpine salad with oyster mushrooms</i>	290 g	1 750 rub
---	-------	-----------

Салат Каталана с креветками <i>Catalana salad with shrimp</i>	350/20 g	2 950 rub
--	----------	-----------

Салат Цезарь со слабосоленым лососем <i>Caesar salad with lightly salted salmon</i>	240 g	2 250 rub
--	-------	-----------

Ростбиф с руколой, козым сыром и перцем Gocce Rosse <i>Roast beef with arugula, goat cheese and Gocce Rosse pepper</i>	145 g	2 150 rub
---	-------	-----------

Теплый салат по-генуэзски из осьминога с картофелем черри <i>Warm genoese salad with octopus and cherry potatoes</i>	228 g	2 950 rub
---	-------	-----------

Артишоки с руколой и вялеными томатами по-римски <i>Artichokes with arugula and dried tomatoes in roman style</i>	150/50/5 g	2 150 rub
--	------------	-----------



УСТРИЦЫ *Oysters*

3 устрицы <i>3 oysters</i>	2 130 rub
6 устриц <i>6 oysters</i>	4 050 rub
12 устриц <i>12 oysters</i>	8 040 rub

ЗАКУСКИ *Appetizers*

Ассорти Итальянских сыров с мостардой из инжира <i>Assorted Italian cheeses with fig mostarda</i>	150/150/40 г	2 950 rub
Ассорти Итальянских колбас с руколой и домашними соленьями <i>Assorted Italian sausages with arugula and homemade pickles</i>	160/50 г	3 100 rub
Пармская ветчина с дыней и ягодами <i>Parma ham with melon and berries</i>	350 г	2 950 rub
Тар-тар из мраморной говядины <i>Marble beef tar-tar</i>	213 г	2 200 rub
Карпаччо из говядины с руколой <i>Beef carpaccio with arugula</i>	110/35 г	1 850 rub
Вителло Тоннато с соусом из тунца <i>Vitello Tonnato with tuna sauce</i>	200 г	2 250 rub
Буррата со свежими томатами <i>Burrata with tomatoes</i>	300 г	2 250 rub
Брускетта с кремом из авокадо и томатами <i>Bruschetta with avocado cream and tomatoes</i>	145 г	1 100 rub
Тар-тар из тунца с авокадо и пармезаном <i>Tuna tar-tar with avocado and parmesan cheese</i>	185/20 г	2 350 rub

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ *Warm Appetizers*

Фуа-гра с лесными ягодами <i>Foie-gras with wild berries</i>	210 г	4 250 rub
Теплое карпаччо из говядины с черным трюфелем <i>Warm beef carpaccio with black truffle</i>	180 г	2 650 rub
Баклажаны запеченные по-пармски <i>Baked eggplants in parma style</i>	270 г	2 200 rub
Жаренные артишоки с креветками <i>Fried artichokes with shrimp</i>	185 г	2 550 rub

ДОМАШНИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ *Homemade Italian bread*

Фокачча с мортаделлой и соусом песто из фисташек <i>Focaccia with mortadella and pistachio pesto sauce</i>	290 g	1 350 rub
Фокачча с грибами и черным трюфелем <i>Focaccia with mushrooms and black truffle</i>	360 g	1 950 rub
Фокачча с томатами и чесноком <i>Focaccia with tomatoes and garlic</i>	280 g	1 100 rub

СУПЫ *Soups*

Минестроне Россо <i>Minestrone Rosso</i>	340 g	850 rub
Суп из тыквы с крабом <i>Pumpkin soup with crab</i>	235/18 g	1 350 rub
Крем-суп из белых грибов с гренками <i>Porcini mushroom cream soup with croutons</i>	235/5 g	1 250 rub
Средиземноморский суп <i>Seafood soup</i>	650/40 g	3 350 rub

ПАСТА И РИЗОТТО *Pasta and Risotto*

Равиоли с сыром Буррата, соусом Песто и кедровыми орехами <i>Ravioli with cheese Burrata, Pesto sauce and pine nuts</i>	210 g	1 850 rub
Тальятелле с белыми грибами и черным трюфелем <i>Tagliatelle with porcini mushrooms and black truffle</i>	250 g	2 450 rub
Паппарделле с креветками и цуккини в томатном соусе <i>Pappardelle with shrimp and zucchini in tomato sauce</i>	390 g	2 250 rub
Пенне с лососем, брокколи и красной икрой <i>Penne with salmon, broccoli and red caviar</i>	340 g	2 550 rub
Спагетти с морепродуктами в томатном соусе <i>Spaghetti with seafood in tomato sauce</i>	325 g	2 950 rub
Лазанья Болоньезе <i>Lasagna Bolognese</i>	380 g	1 650 rub
Седанини с кальмарами с соусом песто из рукоты <i>Sedanini with squid and arugula pesto sauce</i>	300 g	1 550 rub
Ризотто Венере с королевскими креветками с соусом Биск <i>Risotto Venere with prawns with bisque sauce</i>	340 g	2 200 rub
Ризотто с белыми грибами <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	280 g	2 450 rub

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА *Main courses*

Блюда из рыбы *Fish dishes*

Филе дорадо / сибаса на гриле с маринованным сельдереем <i>Grilled dorado / sea bass fillet with pickled celery</i>	130/85 г	2 450 rub
Филе лосося на гриле с маринованным сельдереем <i>Grilled salmon fillet with pickled celery</i>	170/85 г	3 200 rub
Запеченный палтус с Кенийской фасолью <i>Baked halibut with Kenyan beans</i>	100/80 г	2 980 rub
Сибас с овощами и тигровыми креветками <i>Sea bass with vegetables and shrimps</i>	320 г	3 250 rub
Осьминог на гриле со шпинатом <i>Grilled octopus with spinach</i>	140/50/60 г	4 250 rub
Сибас / Дорадо целиком на гриле (на 2 персоны) <i>Grilled sea bass / Dorado (for 2 persons)</i>	700/300/100 г	4 300 rub

Блюда из мяса *Meat dishes*

Стейк из вырезки мраморной говядины в перце на гриле <i>Grilled marbled beef tenderloin steak in peppers</i>	240/90 г	5 200 rub
Каре ягненка на гриле <i>Lamb Rack on the grill</i>	240/100 г	3 900 rub
Пикантный цыпленок с мини-картофелем <i>Spicy chicken with mini potatoes</i>	280/30 г	2 450 rub
Медальоны из мраморной говядины с белыми грибами и соусом из черного трюфеля <i>Marbled beef medallions with porcini mushrooms and black truffle sauce</i>	260 г	3 100 rub
Тальятта из мраморной говядины с руколой и томатами черри <i>Marbled beef tagliata with arugula and cherry tomatoes</i>	120/85 г	3 400 rub
Филе-миньон Россини с черным трюфелем <i>Filet-mignon Rossini with black truffle</i>	120/110 г	4 650 rub
Котлета по-Милански с руколой и томатами черри <i>Milan style cutlet with arugula and cherry tomatoes</i>	200/90 г	4 450 rub

К мясу *In additions*

Соус горчичный / перечный / грибной / арабьята <i>Mustard / pepper/ mushroom / arabiata sauce</i>	120 г	600 rub
--	-------	---------

ГАРНИРЫ
Side dishes

Карпаччо из томатов с красным луком и миксом семян <i>Tomato carpaccio with red onion and mixed seeds</i>	175 г	1 200 rub
Овощи на гриле <i>Grilled vegetables</i>	260 г	1 450 rub
Шпинат со сливочным соусом <i>Spinach with cream sauce</i>	150 г	990 rub
Картофель с майораном <i>Potatoes with marjoram</i>	200 г	850 rub
Спаржа в сливочном масле <i>Asparagus</i>	100 г	2 650 rub

РУССКАЯ КУХНЯ
Russian cuisine

Икра красная с блинами <i>Red caviar with pancakes</i>	50/90/50/20 г	4 200 rub
Икра осетровая Imperial с блинами <i>Black caviar with pancakes</i>	50/90/50/30 г	16 500 rub
Говяжий язык с мини картофелем <i>Beef tongue with mini potatoes</i>	130/130/40 г	2 200 rub
Салат Оливье с перепелкой <i>Olivier salad with quail</i>	286 г	1 650 rub
Домашнее сало с бочковыми огурцами <i>Homemade lard with barrel cucumbers</i>	30/50 г	650 rub
Борщ Столичный с пампушкой <i>Borscht Stolichny with pampushka</i>	350/40/30 г	1 200 rub
Куриный бульон с потрошками <i>Chicken bouillon with noodles</i>	390 г	850 rub
Домашние пельмени с телятиной со сметаной <i>Homemade dumplings with veal and sour cream</i>	190/100/40 г	1 650 rub
Бефстроганов с картофельным пюре и бочковыми огурцами <i>Beef Stroganoff with mashed potatoes and barrel cucumbers</i>	180/150/50 г	2 200 rub
Биточки из говяжьей вырезки с картофельным пюре <i>Polpette di manzo with mashed potatoes</i>	215 г	1 450 rub
Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре и солеными помидорами <i>Stewed beef cheeks with mashed potatoes and salted tomatoes</i>	190/120/75 г	2 100 rub



ДЕСЕРТЫ *Desserts*

Десерт Bosco с кремом Сабайон <i>Bosco dessert with Sabayon cream</i>	390 г	3 250 rub
Блинчики с ягодами и сыром Маскарпоне <i>Pancakes with berries and Mascarpone</i>	215 г	2 150 rub
Ассорти свежих ягод <i>Assorted fresh berries</i>	150 г	2 450 rub
Яблочный штрудель <i>Classic Apple strudel</i>	125/83 г	1 350 rub
Панна котта с ягодным соусом <i>Panna cotta with berry sauce</i>	160 г	1 250 rub
Десерт Анна Павлова с ягодами <i>Dessert Anna Pavlova with berries and berries souce</i>	170 г	1 650 rub
Шоколадный Тортино с ванильным соусом и клубникой <i>Chocolate Tortino with vanilla sauce and strawberries</i>	170 г	1 650 rub
Чизкейк Боско с вишневым соусом и шоколадом <i>Bosco cheesecake with cherry sauce and chocolate</i>	150/50 г	1 100 rub

СОРБЕТЫ И ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР *Sorbets and homemade ice cream to choose*

Мороженое ванильное/ шоколадное/ фисташковое / Итальянское мороженое Вариегато/ сорбет малина/ сорбет лимон <i>Ice-cream vanilla / chocolate / pistachio / Italian Variegata ice cream/ sorbette raspberry / sorbette lemon</i>	80/30 г	490 rub
---	---------	---------

ДЕСЕРТНАЯ ВИТРИНА *Dessert* На выбор *for your choice*

Тарталетка / пирожное / конфета/ печенье <i>Assorted tartlet / cakes / candies/assorted cookies</i>	1 pc	160 rub
Торт на выбор / <i>Piece of cake on a choice</i>	1 pc	750 rub