

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буратта с томатным снегом 240 гр. 	1 090
Нежнейшая буратта с базиликовым песто под снегом из томатов	
Карпаччо из креветок 190 гр.	950
Креветки су-вид с ананасовой сальсой, хрустящим беконом и редисом	
Запечённый перец с греческим сыром 195 гр. 	550
Болгарский перец с греческим сыром, хлебцами и оливково-анчоусным соусом с бальзамиком	
Битые огурцы 120 гр. 	300
Огурчики, промаринованные в чесночно-укропном рассоле	
Куриное пате 200 гр.	500
Паштет из куриной печени с ноткой розмарина и коньяка. Сервируется пряным соусом чатни из фиников и грибной икрой.	
Брускетта с неркой слабой соли 200 гр.	700
Деревенская лепешка с творожным кремом, красной рыбой слабой соли, каперсами и свежими овощами.	
Антипаста 310 гр.	1 300
Ассорти итальянских деликатесов — выдержанных сыров, ветчины, черных оливок, томатов-черри и свежей клубники	
Вителло тоннато 160 гр.	1 100
Слайсы филе телятины с тунцовым соусом и творожным сыром в компании соленых каперсов, рукколы и перепелиных яиц.	

САЛАТЫ

Сом-там 260 гр. 	950
Тайский салат из свежей папайи, хрустящих овощей и яркой азиатской заправки	
Овощной салат с зернами граната 230/210 гр. 	550
Летний микс хрустящих огурцов, красных томатов и сочных гранатовых зерен.	
Заправка на выбор: сметана или оливковое масло	
Руккола с креветкой 210 гр.	950
Дуэт рукколы и обжаренными тигровыми креветками, творожный крем, авокадо и пикантный чили-соус	
Цезарь с креветками 260 гр.	950
Сочные креветки и листья романо, обжаренные на гриле, крутоны, соус Цезарь и гречневый попкорн	
Цезарь с цыплёнком 270 гр.	800
Филе цыплёнка и листья романо, обжаренные на гриле, крутоны, соус Цезарь и гречневый попкорн	
Салат с бакинскими томатами 220 гр. 	550
Спелые бакинские томаты с красным луком, зёрнами граната под заправкой на основе оливкового масла с базиликом	
Салат с арбузом и греческим сыром 200 гр. 	650
Необычное сочетание сладкого арбуза, клубники, греческого сыра под фисташковой пудрой.	
Заправка с оливковым маслом, мёдом и мятой	
Салат с утиной грудкой 180 гр.	650
Лёгкий салат с утиной грудкой су-вид, дольками апельсина, трюфельным бальзамиком, листьями салата романо и фундуком.	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И ФРИТЮР

Меланзано 220 гр. 	650
Запечённые баклажаны с моцареллой и пармезаном. Подается с томатным соусом и песто	
Наггетсы 120/90/30 гр.	550
Куриное филе в хрустящей панировке. Подается с картофелем фри и кетчупом	
Креветки с чесноком 140 гр.	950
Жареные креветки с чесночным маслом и ананасовой сальсой	
Сырные шарики том-ям 150/30 гр. 	550
Сырные шарики с начинкой из пасты том-ям	
Пивная тарелка 540/90 гр. 	1 350
Наггетсы, картофель-фри, фисташки, колбаски, сырные шарики и три вида соусов	



БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Язык гриль с соусом из белых грибов 140/200 гр.	850
Говяжий язык, обжаренный на гриле с костровым картофелем и шампиньонами. Подается с соусом из белых грибов и томлёными черри.	
Стейк из лосося 170/70 гр.	1 500
Стейк лосося на гриле с миксом салата и медово-лимонным соусом	
Морской окунь в двух разных маринадах 180/70 гр.	950
Два варианта филе морского окуня: с песто и томатами. Микс-салат с лимонно-медовым соусом	
Филе миньон 230*/100 гр. (* вес сырого мяса)	1 700
Вырезка говядины на гриле с ароматным маслом, малиновым луком, перечным соусом и черри	
Куриная грудка в ливанском маринаде 200/120 гр.	750
Куриная грудка в пикантном ливанском маринаде, обжаренная на гриле. Подается с йогуртовым соусом, маринованным луком, томленными черри и микс салатом	
Утиная грудка брусничным соусом 170/60 гр.	1 100
Утиная грудка, приготовленная методом су-вид и обжаренная на гриле до хрустящей корочки. Подается с брусничным соусом и миксом салата с апельсинно-шафрановым фенхелем	
Свинная шея гриль 220/120 гр.	950
Зажаристый стейк из свиной шеи, маринованный в луковом соке с томатами и кинзой. Подается с маринованными патиссонами, луком, соусом сальса, томленными черри и зеленью	
Стейк стриплоин 300*/100 гр. (* вес сырого мяса)	2 200
Стейк стриплоин, обжаренный на гриле. Подается с маринованными луком, томлёнными томатами и перечным соусом	
Московское кольцо 180/110 гр.	1 400
Кольца рулетов из слайсов говядины и бараньего сальника, обжаренные на мангале.	
Кальмар-гриль с баклажанами 180/135 гр.	800
Кальмар-гриль, маринованный в специальном маринаде на основе соуса Цезарь. Подается с баклажанами-гриль, миксом салата и долькой лимона	

ГОРЯЧЕЕ

Дорада в винном соусе 300/40 гр. 1 600
Дорада, обжаренная в белом вине с овощами.
Подаётся с шафрановым фенхелем и чиабаттой

Паста Альфредо 330 гр. 650
Фетучини со сливочно-пармезанным соусом

Чёрная паста с морепродуктами 350 гр. 1 300
Чёрные спагетти с белым вином, морепродуктами
и кабачком

Арабиата 320 гр. 600
Паста орзо в густом томатном соусе с страчателлой

Фиш энд чипс 200/30 гр. 650
Треска в пивном кляре с картошкой фри
и каперсовым соусом

Паста Карбонара 330 гр. 650
Паста с беконом и специями под сливочным соусом
с пармезаном и яичным желтком

ГАРНИРЫ

Костровой картофель с огуречным
тар-таром 130/30 гр. 350

Овощи гриль 170 гр. 350

Брокколи с чили 150 гр. 450

Картофель фри 120/30 гр. 300

СУПЫ

Окрошка 380/30 гр. 550
Отварная говядина, свежие овощи и костровой картофель
в заправке из кваса и горчицы.
Лёд из кваса для максимального охлаждения

Том Ям с морепродуктами 420/100 гр. 1 100
Креветки, кальмар, лосось и шампиньоны в насыщенном
бульоне на основе кокосового молока.
Подаётся с кокосовым рисом

Портобелло 300/50 гр. 650
Крем-суп из лесных грибов и лука-порей на
овощном бульоне.
Подаётся с бриошем с трюфельным кремом

ПИЦЦА

Маргарита 400 гр. 750
Томаты, нежная моцарелла и свежий базилик
на тонком тесте

Карбонара 400 гр. 800
Бекон, пармезан и яичный желток на тонком тесте
под творожным соусом

Пепперони 400 гр. 900
Пикантная пепперони, томатный соус, моцарелла и чеддер
на тонком тесте

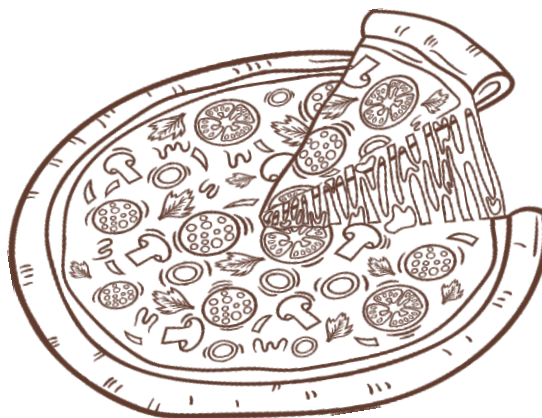
Пицца с грибной икрой и блю-чизом 400 гр. 700
Пицца на основе соуса из творожного сыра с блю-чизом
и грибной икрой

Пицца с цуккини, песто и лососем 350 гр. 1 050
Песто, слабосоленый лосось, пармезан и творожный сыр

Фокачча с сыром 120 гр. 350
Традиционная лепешка из печи на дровах

Фокачча с розмарином 120 гр. 250
Традиционная лепешка из печи на дровах

Хлебная корзина из печи 180 гр. 150



ДЕСЕРТЫ

Базиликовая панна-котта 170 гр. 400
Кокосовая панакота с ароматом базилика и личи,
украшена свежей ягодой и лаймом.

Ягодное желе 200 гр. 350
Воздушное желе из смородины и брусники, подается
с ломтиком лайма.

Кокосовое мороженое 150 гр. 350
Ванильное мороженое с кокосовым молоком и стружкой,
декорировано замороженной малиной.

Пирожное «Эскимо» 60 гр. 250
Пирожное-картошка в шоколадной глазури в удобном
формате "на палочке"

Таёжный 80 гр. 350
Брусника и поджаренные кедровые орехи в
сгущенном молоке



- Вегетарианское блюдо



- Острое блюдо

АКЦИИ

День рождения -10%
Всем именинникам скидка в день рождения,
3 дня до и 3 дня после

Счастливые часы -20%
ежедневно с 12:00 до 16:00

Коктейль в подарок при повторном визите*
подробности у официанта