ЗАКУСКИ

Джелатто горгонзола с грисини и ассорти из Орехов — 560₽

(Домашнее итальянское мороженое с хрустящими хлебными палочкамии орехами)

Крудо из дорадо с лимоном и сибулет — 100 гр. 750 ₽

(Слайсы охлажденного сибаса в соусе с оливком масле с лимоном)

Жаренная моцарелла с томатным соусом — 150 гр. 750 ₽

(Ломтики обжареной в кляре моцареллы в томатном соусе . Подаются с чиабаттой)

Жаренные Артишоки с кукурузным пюре — 150 гр. 890 ₽

(Обжаренные на оливковом масле дольки артишоков с нежным пюре из кукурузы)

Брускетта со страчателлой ,цикорием и сельдереем — 150 гр. 590 ₽

(Чиабатта с домашней страчетеллой ,цикорием и слайсами сельдерея)

Брускетта с лососем, лимонная рикоттта, маринованный фенхель — 150 гр. 650 ₽

(Чиабатта с малосольным лососем ,с сыром рикотто и фенхелем)

Брускетта с прошутто и мандарином — 150 гр. 670 ₽

(Чибатта с парижской ветчиной и мандарином)

Тар-тар из говядины с фенхелем, каперсами и пармезаном — 150 гр. 850 ₽

(Мелко нарубленная говядина ,лук шалот, каперсы, горчица, масло оливковое, соль, перец , тертый пармезан)

Сырное плато — 270 гр. 1600 ₽

(Грано, Падано, Горгонзола, Чеддер, Бри)

Антипасти к бокалу вина — 200гр. 750 ₽

(Итальянская закуска ассорти :дор блю, перчик пеперончино, прошутто, милано,артишок,анчоусы, оливки изумруд, маслины черные, оливки ночилара, оливки каламата, чиабатта, гриссини

Антипасти для компании — 270 гр. 1650 ₽

(Итальянская закуска ассорти :дор блю, перчик пеперончино, прошутто, милано, артишок,
анчоусы, оливки изумруд, маслины черные, оливки ночилара, оливки каламата, чиабатта, гриссини, вяленые томаты, пармезан)

Bodega Restaurant

Меню

САЛАТЫ:

Панцанелла с креветками — 200 гр. 890₽
(Тосканский салат с хлебом ,томатами,маринованным болгарским перцем и жареными креветками)

Буратта с острым апельсином, шпинат,томаты — 180гр. 950₽
(Нежная буррата с апельсинами и бальзамиком)

Салат с куриным бедром и соусом песто — 180 гр. 720 ₽
(Салат Романо,куриное бедро на гриле,томаты,оливковое масло)

СУПЫ:

Грибной крем-суп — 250 гр. 600 ₽
(Нежный крем-суп из грибов и и сливок. Подаётся с чесночными гренками)

Суп -лапша с курицей — 250 гр. 550 ₽
(Ароматный куриный суп с домашней лапшой)

ГОРЯЧЕЕ:

Паста карбонара по-римски — 250гр. 600 ₽
(Итальянские спагетти,бекон,сыр пармезан,куриный желток)

Паста со страчателлой и соусом песто — 250 гр.700 ₽
(Феттучини ,нежная страчетелла,соус песто)

Паста с томленной говядиной — 250 гр. 820₽
(Феттучини ,с томленной говядиной,сыром дор-брю,томатами)

Филе дорадо с вялеными томатами и икрой из баклажан — 270 гр. 1350 ₽
(Запеченное филе Дорадо с вяленными томатами и икрой из баклажанов на гриле)

Традиционное итальянское ризотто — 300 гр. 550 ₽
наш шеф-повар добавит для вас:
креветки- 2 5 0 ₽ |белые грибы- 2 0 0 ₽ | томаты- 2 0 0 ₽

Креветки в винном соусе и чиабаттой — 270 гр. 1350 ₽
(Тигровые креветки,соус из белого вина,базилик)

Ambiga Restaurant

Меню

Панисса с вяленным мясом и томатами по рецепту из Пьенмонта — 300 гр. 890₽

(Ризотто с фасолью в красном вине с вяленной говядиной и томатами)

Стейк из лосося с овощами гриль — 250гр. 1400₽

(Лосось ,Томаты, Баклажаны, Перец болгарский (сладкий), Кабачки, цуккини, Масло оливковое)

Утиная ножка конфи с пюре из сельдерея — 300 гр. 1500₽

(Томленая утиная ножка в собственном соку в соусе демиглас с вишней. Подается с пюре из сельдерея)

Стейк Мачете с картофелем пай. — 300 гр. 1450 ₽

(Стейк из говядины с тонко нарезанным и поджаренным картофелем)

ДЕССЕРТЫ:

Тирамису — 150гр. 450 ₽

(Классический итальянский десерт с мягким кофейным бисквитом, нежным муссом из сыра маскарпоне и ароматным какао)

Профитроли — 150 гр. 450₽

(Классический итальянский десерт)

Домашнее итальянское мороженое в ассортименте — 1 шарик 300 ₽

Bodega Restaurant