

*Новая глава*

**ПОДМОСКОВНЫЕ  
ВЕЧЕРА**



## БАРНЫЕ КОЛЛЕКЦИИ

### КОЛЛЕКЦИЯ СМУЗИ

Клубника-смородина <i>Клубника, черная смородина, кокосовое молоко, банан, сироп из топинамбура</i>	500
Маракуйя - манго <i>Маракуйя, манго, банан, кокосовое молоко, сироп из топинамбура, семена чиа</i>	550
Груша-банан <i>Груша, банан, шпинат, миндальное молоко, сироп из топинамбура, лимон</i>	500
Манго-апельсин <i>Манго, апельсин, кокосовое молоко, сироп из топинамбура, семена чиа</i>	600
Клубника - манго <i>Манго, клубника, апельсин</i>	650
Манго-матча <i>Манго, шпинат, кокосовое молоко, матча, сироп из топинамбура</i>	650

### КОЛЛЕКЦИЯ СВЕЖЕВЫЖАТЫХ СОКОВ

Ананасовый сок 250ml	1540
Гранатовый сок 250ml	1540
Томатный сок 250ml	990
Грейпфрутовый сок 250ml	770
Грушевый 250ml	750
Апельсиновый сок 250ml	720
Яблочный сок 250ml	720
Морковный сок 250ml	720
Сок из сельдерея 250ml	720
Лимонный сок 250ml	720

## АКВАРИУМ

Устрицы:

*\* подаются с маслом лука шалота и черным перцем, соусом бернез и хрустящим хлебом*

Устрица Жилардо	1260
Устрица Фин де-клер	1150
Устрица Джоли	950
Морской ёж	650
Дикий гребешок с соусом юдзу понзу	750

## КРУДО

Скампии	4095
Карабинерос	2785
Севиче дорадо	1200

## ТАРТАР

Розовые креветки с зеленым луком, соевым соусом и крем-авокадо	1050
Тартар из свёклы с яблоками и кедровыми орехами	800
Тартар из говядины	2100

## КАРПАЧЧО

Цветная капуста и трюфели	1170
Помидоры, каперсы, оливки, базилик и лук	1500

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Капрезе в итальянском стиле	1580
Вителло тоннато с жареными каперсами и с сельдереем	1580
Паштет из куриной печени, инжир, миндаль и кислый апельсин	1155

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажаны пармиджано с соусом из помидоров и песто	1250
Котлеты из краба с пюре из цветной капустой и овощами	1760
Пельмени по-казачьи из трёх видов мяса <i>в бульоне или хрустящие</i>	850

## САЛАТЫ

Микс салата и заправка цитронет	780
Экзотический салат с креветками	1900
Салат с крабом, помидорами и авокадо	3450

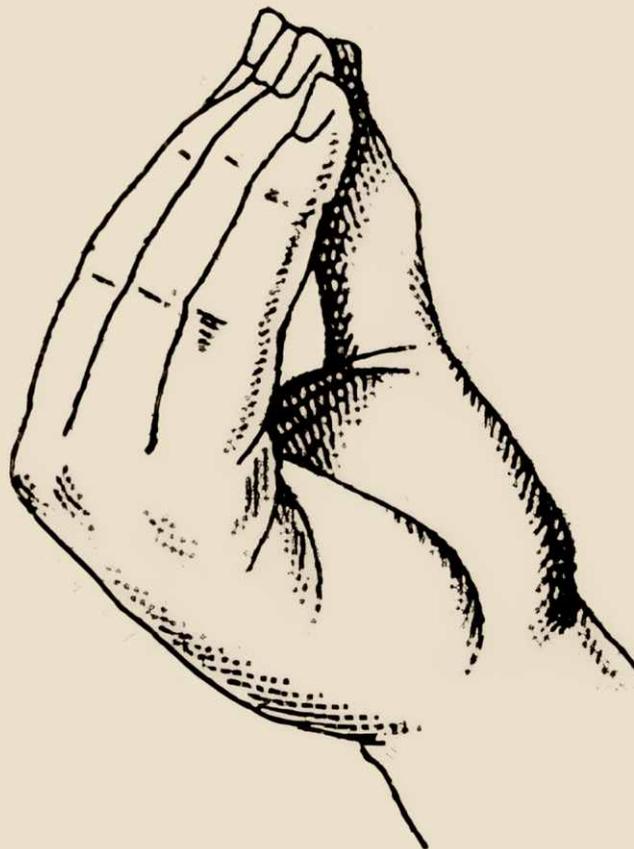


## СУПЫ

Минестроне с травами и цветами	600
Борщ на наваристом телячьем бульоне	1250
Домашняя лапша с фермерским цыпленком	720

## ПАСТА И РИЗОТТО

Ризотто с шафраном, белыми грибами и тимьяном	1470
Домашние равиоли с уткой, сырным фондю и грибами	1420
Домашние тальятелле с трюфелем, сливочным маслом и лесным орехом	1500
Паккери с морепродуктами запеченная в печи	2570
Домашние тальолини с морепродуктами, лимоном и петрушкой	1900



## ПИЦЦА

Маргарита	1000
С морепродуктами и таджасскими оливками	2630
Четыре сыра	1500
Трюфельная	1560
Горгонзола с грушей	1560
Салями пиканте	1900
Салями милано	1900
Фокачча	500
Фокачча с пармезаном	700
Фокачча с розмарином	600
Хлебная корзина	550

*Официальное изобретение пиццы, похоже, датируется июнем 1889 года и было приготовлено шеф-поваром Рафаэлем Эспозито в честь Маргариты ди Савойской, королевы Италии: не случайно используемые начинки – помидоры, моцарелла и базилик – представляют цвета итальянского флага.*

*Выдающийся символ итальянской гастрономии, известный и уважаемый посол во всём мире, вплоть до того, что искусство неаполитанского шеф-повара - пицца было признано объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО. То, что мы знаем сегодня – это эволюция продуктов питания древнего происхождения, уходящая корнями в прошлое.*

*На самом деле первый рудиментарный вариант пиццы относится к доисторическим временам, во времена неолита: с зарождением земледелия тесто из поджаренных круп или пресного хлеба без закваски стали готовить на камне.*

## ГОРЯЧЕЕ

### ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Черная треска с маринованными цукини и венецианским соусом	1800
Фритто мисто с соусом тартар и с салатом	1950
Филе сибаса аква пацца	1900
Жареный осьминог ал ла путанеска и кремом из цветной капусты	2800

### ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Утиная грудка с соусом из зеленого перца, лимонным пюре и шпинатом	1900
Филе Россини с трюфелем	4100
Молодой козленок с запеченным картофелем	3750
Бефстроганов графа Александра Григорьевича	1360

### ГАРНИРЫ

Картофель с белыми грибами	1155
Картофель фри	700
Жареный шпинат	900
Овощи на пару / овощи гриль	925
Картофельное пюре	500



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ВВQ

### SELEZIONE DI PESCE ВВQ

	за 150 г	
Сибас		1800
Дорадо		1700
Креветка 16/20		1550
Краб	за 100 г	3200
Кальмары	за 100 г	950
Осьминог	за 80 г	2600
Гребешок	за 100 г	2300

## РЫБА ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ПЕЧИ

### PESCE NEL FORNO A LEGNA

	за 100 г	
Сибас дикий		1200
Сибас		990
Дорадо		900

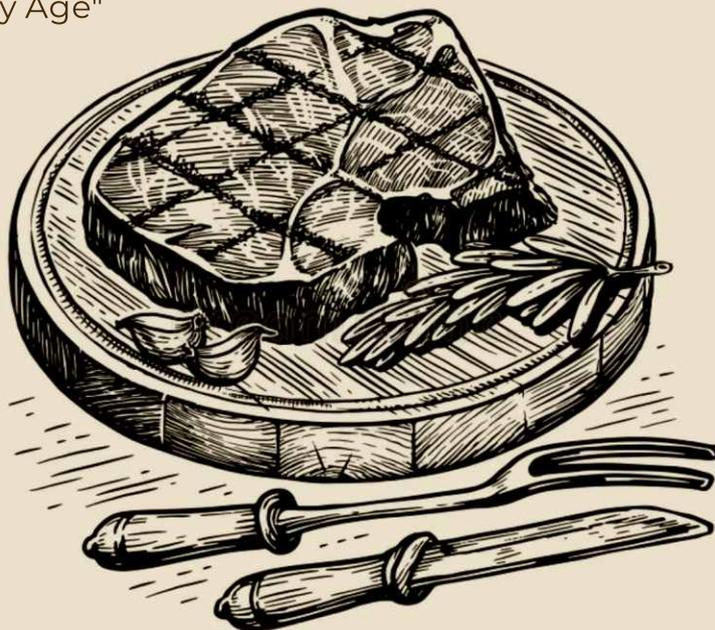
### Disponibilita secondo il mercato

Мы можем приготовить в Isolana stile, соль, аква-пацца и гриль

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ВВQ

### SELEZIONE DI CARNE AL ВВQ

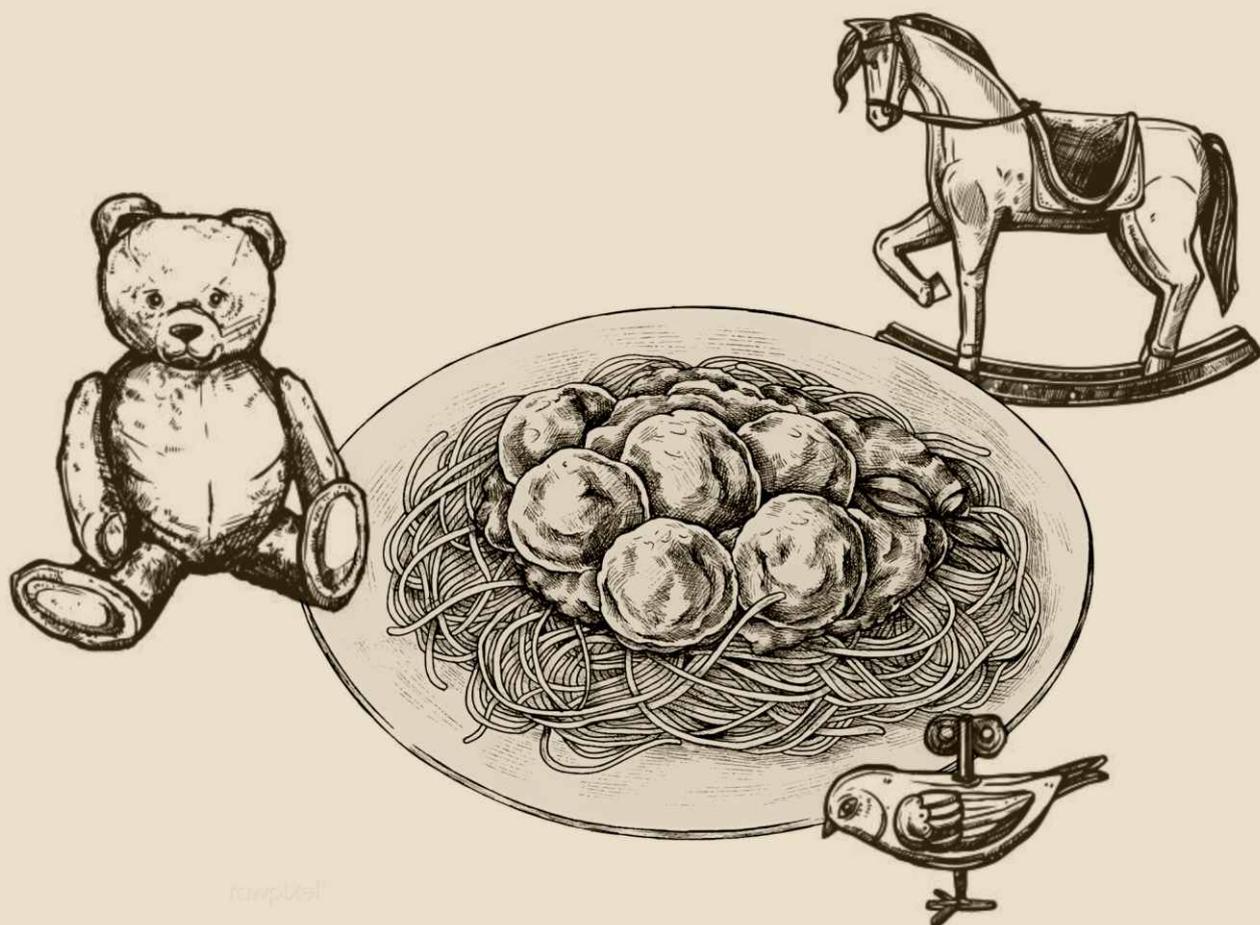
	за 100 г	
Ягненок каре "scottadito"		1760
Филе прайм		2050
Рибай прайм		1950
Мясо сухого вызревания "Dry Age"		2200



# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

## ГОРЯЧЕЕ

Пенне с соусом Болоньезе	1050
Спагетти с томатным соусом и базиликом	1000
Ризотто с сыром пармезан	900
Котлета по-милански	900
Фиш и чипс	900
Домашние куриные наггетсы	900



## ДЕСЕРТЫ

Медовик с мороженым из Тибетской ромашки	800
Наполеон и Жозефина <i>«Моя единственная Жозефина, я опускаю руку на сердце: там покоится твоё изображение»</i> Наполеон Бонапарт	800
Анна Каренина <i>По мотивам произведения Л.Н.Толстого</i>	850
Кокаинетка <i>По произведениям русского шансонье А.Н.Вертинского</i>	850
Милый друг <i>По мотивам произведения романа Ги Де Мопассана</i>	950
Тирамису	950
Панна котта с клубничным соусом	800
Мороженое «Дай дай»	500
Мороженое на ваш выбор <i>пломбир, ваниль, шоколад, клубника, фисташка</i>	420
Сорбет на ваш выбор <i>ананас, манго, лимон и мята, малина</i>	420

