

AGA

ARTE. GUSTO. AMORE.

RAW

Карпаччо из лосося с розовым перцем и цедрой лимона	2100
Крудо из дикого сибаса с маринованными артишоками	3200
Креветки карабинерос с оливковым маслом и лимоном	6500
Дальневосточный гребешок с чёрной икрой и цедрой апельсина	2600
Японский желтохвост с дайконом и соусом юдзукосё	2800
Тартар из красных сицилийских креветок с чёрной икрой	3500
Ассорти крудо сибас, лосось, гребешок	3800

Устрицы

Фин де Клер №2	900
Жилардо №2	1600
Морские ежи	800

ЗАКУСКИ

Перцы рамиро с таджасскими оливками	1500
Вителло тоннато	1600
Артишоки по-иудейски с мятой и оливковым маслом	3600
Баклажаны алла пармиджана	1600
Тартар из мраморной говядины с картофелем фри	2100
Карпаччо из рибая с оливковым маслом	1900

СУПЫ

Томатный суп Чоппино с морепродуктами	1700
Суп из белых грибов	1100

ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Устрицы Фин де Клер №2, морские ежи, креветки карабинерос, сашими лосось, сашими гребешок, сашими краб, сашими дикого сибаса

M | 11000
L | 19000

К ВИНУ

Хамон 5J Cinco Jotas 40 г	6900
Кантабрийские анчоусы с оливковым маслом	2600
Карпаччо из фиолетовых артишоков с пармезаном	3600
Паштет из фуа-гра с домашним инжирным вареньем	1400
Сицилийские оливки	700

САЛАТЫ

Зелёный салат с авокадо и брокколи	1400
Салат с осьминогом и кальмарами	2600
Салат с иберийской салями и жареными артишоками	3800
Салат Каталана с камчатским крабом на двоих	5800

ПИЦЦА

Классическая римская пицца на тонкой хрустящей основе из дровяной печи Forni Valoriani на итальянской муке двух видов и закваске 48-часовой ферментации	
Маргарита	1450
Четыре сыра	1700
Чёрный трюфель и моцарелла	2600
Острая салями Спьяната пиканте	1600
Фокачча с розмарином	900
Хлеб из нашей пекарни с маслом бер-нуазетт	700

ПАСТА

Мы используем пасту знаменитой фабрики Gentile Gragnano, основанной в 1876 году, а равиоли делаем сами. По вашему желанию паста может быть безглютеновой

Спагетти в сырной голове с чёрным трюфелем	3500
Ригатони качо-э-пепе	1200
Каламаретти с кальмаром и боттаргой	1600
Паппарделле с уткой и пекорино	1800
Лазанья алла болоньезе	1700
Равиоли доппио с белыми грибами, бурратой и пармезаном	1400
Спагетти с вонголе и боттаргой на двоих	5800
Спагетти с костным мозгом и вялеными томатами	1500

РЫБА

Дальневосточный гребешок на гриле с кремом из сельдерея	3100
Осьминог по-сицилийски	3900
Филе сибаса в соусе аква пацца	2600
Палтус с пак-чой и бульоном комбу	2400
Котлетки из тюрбо с картофельным пюре	3400
Лосось на гриле с зелёным салатом	2700
Филе дикого сибаса в соусе гуацетто с томатами, оливками и каперсами	4500

РИЗОТТО

Для ризотто мы выбрали рис Carnaroli Extra исключительного качества итальянской марки Acquerello

с белыми грибами	1800
с тартаром из говядины и пармезаном	2100
Рекомендуем добавить трюфель	1Г 500

МЯСО

Котлетта алла миланезе из индейки	1700
Телячья печень по-венециански	1500
Говяжий язык в белом вине	1900
Сальтимбocca из телятины с молодым картофелем и шалфеем	2400
Филе-миньон с соусом из красного вина и эскалопом фуа-гра	6800
Томлёная лопатка ягнёнка в красном вине с картофельным пюре на двоих	8800

ГРИЛЬ И ПЕЧЬ

ЦЕНА ЗА 100 Г

Дикий сибас в соли в соусе аква пацца с артишоками (средний вес 1000 г)	1800
Морской язык в белом вине с картофелем в соусе аква пацца с артишоками (средний вес 600 г)	2400
Тюрбо в белом вине с картофелем в соусе аква пацца с артишоками (средний вес 1300 г)	2800
Креветки карабинерос	3800
Гребешок	2600
Стейк New York (средний вес 300 г)	2200
Стейк Ribeye (средний вес 300 г)	2600

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	600	Запечённые овощи с травами	1250
Толчёный картофель со сливочным маслом	700	Картофель фри	700
Шпинат с пармезаном	800		



ЧТОБЫ УЗНАТЬ КАЛОРИЙНОСТЬ БЛЮД,
НАВЕДИТЕ КАМЕРУ НА QR



Если у Вас есть непереносимость какого-то продукта и дополнительные предпочтения,
пожалуйста, сообщите об этом во время приёма заказа.

Все цены указаны в рублях.
Оплата производится наличными или кредитными картами.

Для компаний от 8 человек у нас действует сервисный
сбор в размере 10% от суммы счёта.

AGAREST.RU