

Закуски



Хрустящие креветки с авторским соусом

75/30 г / 590 Р

Тигровые креветки, обжаренные во фритюре, с икрой летучей рыбы и миндальными слайсами. Подаются с соусом сгущенка-васаби.



Брускетта с ростбифом

100 г / 420 Р

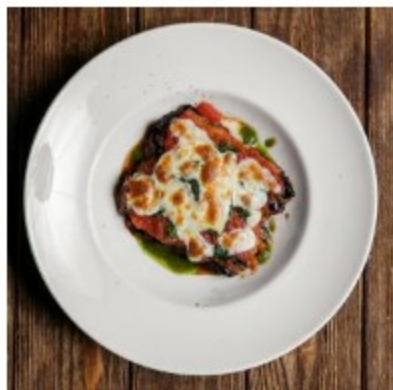
Мелконарезанный ростбиф с салатом романо и фирменным соусом BBQ.



Запечённый баклажан с горгонзолой, грибами и авокадо

150 г / 550 Р

Баклажан, горгонзола, шампиньоны, авокадо, моцарелла, рукола.



Пармиджано

250 г / 710 Р

Традиционное блюдо итальянской кухни из баклажанов с томатным соусом и сыром моцарелла. Подается с соусом песто.



Брускетта с утиным паштетом

110 г / 410 Р

Нежный паштет с брусничным соусом.



Сырные шарики

150 г / 540 Р

Жаренные шарики из сыра моцарелла в хрустящей панировке. Подаются с брусничным соусом.



Брускетта с томатами и авокадо

100 г / 430 Р

Сладкие томаты в сочетании со спелым авокадо, заправленные оливковым маслом.



Брускетта с лососем

95 г / 510 Р

Слабосоленый лосось, листья салата, творожный сыр и заправка цитронет.



Камамбер запеченный с ягодами, орехом и медом

180 г / 790 Р

Целая головка сыра запеченная с ежевикой, клубникой, медом и миндалем. Подается с гренками из чабатты.



Подкопченная индейка со шпинатом и джемом из бекона

180 г / 720 Р

Индейка, шпинат, джем из бекона, соус айоли, рукола.

Салаты



Салат со свежими овощами и фетой

235 г / 610 ₽

Томаты, огурцы, салат романо, фета, красный лук, маслины, каперсы, оливковое масло.



Капрезе

235 г / 590 ₽

Классический итальянский салат с моцареллой Боккончини, руколой и сладкими томатами. Заправляется соусом песто и крем-бальзамиком.



Салат с баклажанами

220 г / 510 ₽

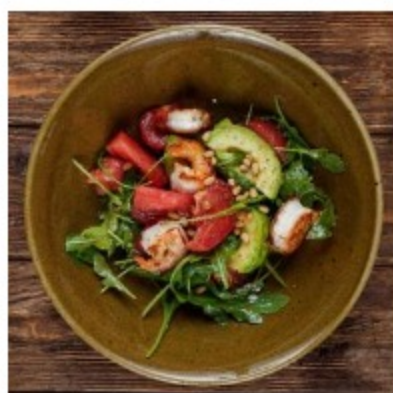
Баклажаны в хрустящей панировке, томаты, кинза. Подается с соусом сладкий чили и кунжутной заправкой.



Тёплый салат с телятиной, молодым картофелем и куматами

250 г / 690 ₽

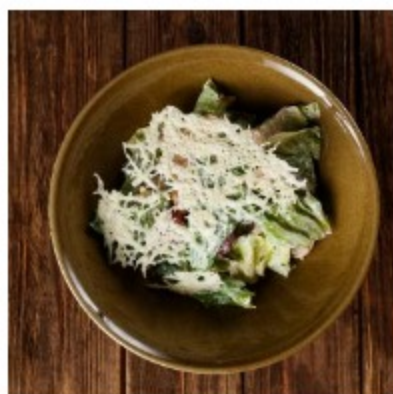
Телятина обжаренная, бейби-картофель, томаты, рукола, шпинат. Заправляется смесью выдержанного бальзамического уксуса и соевого соуса.



Салат с креветками и авокадо

210 г / 890 ₽

Розовые томаты, авокадо, обжаренные креветки, кедровые орешки. Заправляется оливковым маслом.



Цезарь с курицей

215 г / 610 ₽

Салат романо, куриная грудка, гренки, помидоры черри, фирменный соус Цезарь. Подается с чипсами из пармезана.



Цезарь с креветками

210 г / 790 ₽

Салат романо, креветки, гренки, помидоры черри, фирменный соус Цезарь. Подается с чипсами из пармезана.



Салат из спелых томатов, авокадо и морепродуктов

200 г / 790 ₽

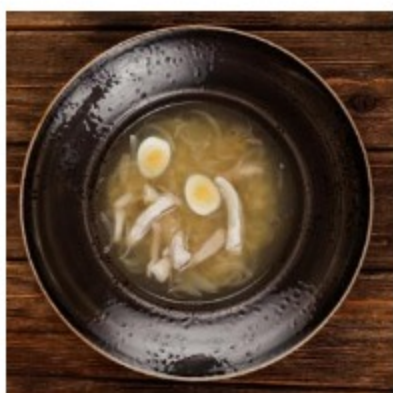
Томаты розовые, авокадо, мидии, креветки, кальмары, шпинат, рукола, цитрусовая заправка



Томатный со страчателлой

300 г / 620 Р

Суп из свежих розовых томатов. Подается со страчателлой и соусом песто.



Куриный

300 г / 435 Р

Наваристый куриный бульон с яичной лапшой.



Минестроне с индейкой

300 г / 390 Р

Овощной бульон, фрикадельки из индейки, брокколи, цветная капуста, томаты, перец болгарский, цукини, сельдерей, морковь, лук.



Суп крем грибной

300/40 г / 450 Р

Крем-суп на основе грибного бульона и сливок, с шампиньонами, белыми грибами и луком. Подается с тостами из чиабатты с пармезаном.



Светлая / Тёмная

20 г / 50 Р

2 кусочка

Идеально к супу!



Чиабатта светлая

250 г / 150 Р

Итальянский хлеб с хрустящей корочкой, выпекаемый с использованием закваски, дрожжей и оливкового масла.



Чиабатта тёмная

250 г / 150 Р

Итальянский хлеб с хрустящей корочкой, выпекаемый с использованием закваски, дрожжей и оливкового масла.



Котлеты из индейки

310 г / 550 ₽

Подаются с воздушным картофельным пюре, руколой и томатным соусом.



Фри Маре

300 г / 1270 ₽

Горячая закуска с тигровыми креветками, черноморской барабулькой, кальмаром и подушечками с муссом из трески, обжаренными во фритюре.



Фермерский цыпленок

390 г / 670 ₽

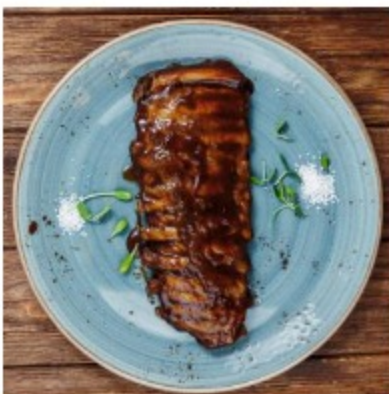
Бескостная половинка цыпленка в томатном маринаде. Подается с печеным бейби-картофелем.



Кастрюля мидий в томатном соусе

1100 г / 1820 ₽

Подается с гренками из чиабатты.



Рёбра BBQ

300 г / 870 ₽

Запеченные свиные ребра, глазированные под соусом BBQ. Подаются с морской солью.



Кастрюля мидий в соусе блючиз

1100 г / 1820 ₽

Подается с гренками из чиабатты.



Бургер Италияно с картофелем фри

450 г / 780 ₽

Булочка бриошь, бифштекс из рубленой говядины, моцарелла Боккончини, сладкие томаты, рукола, крем-бальзамик, соус блю-чиз.



Кастрюля мидий в винном соусе

1100 г / 1820 ₽

Подается с гренками из чиабатты.



Бургер BBQ с картофелем фри

450 г / 780 ₽

Булочка бриошь, бифштекс из рубленой говядины, бекон, сладкие томаты, маринованный огурец, чеддер, салат романо, лук фри, фирменный соус BBQ.



Жареные колбаски

1000 г / 1970 ₽

Ассорти колбасок, обжаренных на гриле. Подается с тушеной капустой и сливочным хреном.

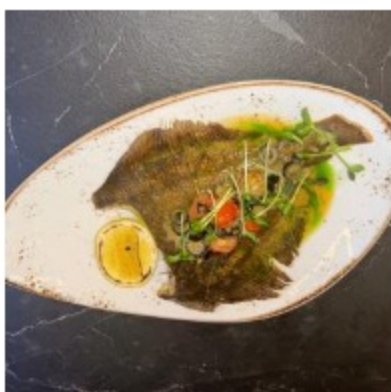
Горячее



Бургер с индейкой с картофелем фри

450 г / 690 Р

Булочка бриошь, котлета из индейки, томаты розовые, салат айсберг, яйцо куриное, сметана, соус чили сладкий.



Камбала

300 г / 750 Р

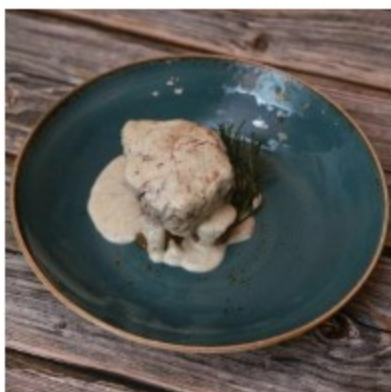
Мурманская камбала обжаренная на гриле под соусом из томатов и маслин



Говяжья вырезка с баклажанами

175 г / 980 Р

Говяжья вырезка , подаются с обжаренными баклажанами и сладким чили соусом.



Пепер стейк

180/50 г / 1390 Р

Говяжья вырезка. Подается с бейби-картофелем в сливочно-перечном соусе.

Паста



Ризотто с морепродуктами

300 г / 870 Р

Рис арборио, креветки, кальмар, мидии, лук. Подается в томатном соусе.



Лазанья

265 г / 790 Р

Запеченная под сыром пармезан слоенная паста с соусами болоньезе и бешамель. Подается с соусом песто.



Паста Карбонара

260 г / 630 Р

Знаменитая итальянская паста со сливочным соусом, беконом и сыром пармезан. Подается с яичным желтком.



Паста с лососем

250 г / 790 Р

Фетучини в сливочном соусе, лосось.



Паста с телятиной и овощами

300 г / 750 Р

Фетучини в томатном соусе, молодая говядина, перец болгарский, цукини, баклажаны.



Паста Альфредо

250 г / 550 Р

Фетучини в сливочном соусе, куриное филе, брокколи, шампиньоны.



Паста с креветками в сливочном соусе

250 г / 650 Р

Фетучини в сливочном соусе, тигровые креветки, цукини.



Спагетти с креветками в кокосовом соусе

210 г / 770 Р

Спагетти в кокосово-рыбном соусе с обжаренными тигровыми креветками, цукини и болгарским перцем.

Пицца



Острое масло

г / Р

Вы можете попросить у официанта острое масло к любой пицце бесплатно



Фокачча с морской солью и розмарином

150 г / 210 Р

Итальянская пшеничная лепешка с морской солью и розмарином.

Попробуй с пармезаном & беконом

или помидорами черри & песто



Маргарита

370 г / 460 Р

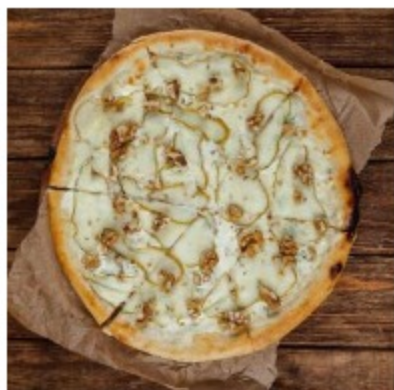
Томатный соус, моцарелла.



4 сыра

380 г / 780 Р

Фирменный сливочный соус, моцарелла, горгонзола, пармезан, нежный сливочный сыр.



Груша с горгонзолой

360 г / 810 Р

Сливочный соус, горгонзола, груша, грецкий орех.



Пицца с ветчиной и грибами

350 г / 710 Р

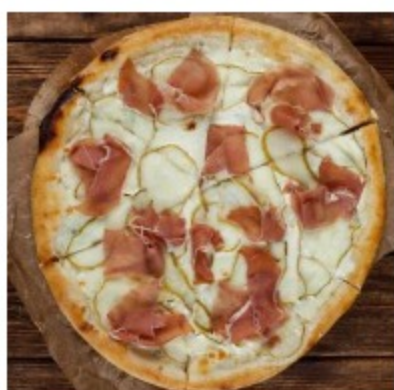
Томатный соус, моцарелла, ветчина и шампиньоны.



Пепперони

320 г / 780 Р

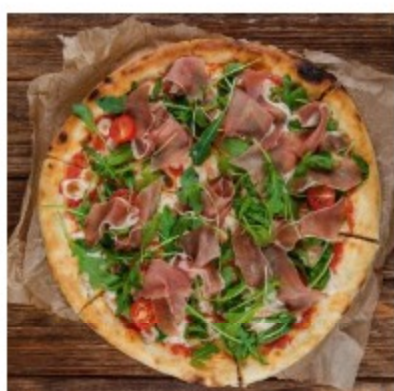
Томатный соус, моцарелла, чоризо, оливки.



Прошутто с грушей

380 г / 1080 Р

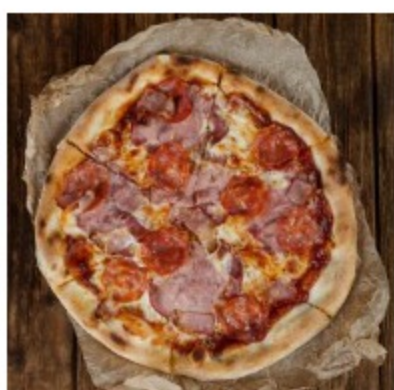
Сливочный соус, прошутто и груша.



Прошутто с руколой

320 г / 1080 Р

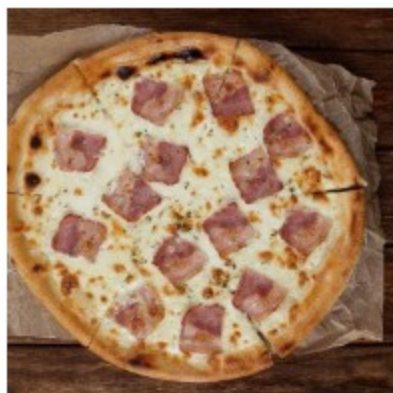
Томатный соус, прошутто, моцарелла, томаты черри, рукола.



Богородский круг

400 г / 920 Р

Наш фирменный соус BBQ, моцарелла, чоризо, бекон, ветчина, красный лук.



Карбонара

350 г / 680 Р

Сливочный соус, моцарелла, бекон, орегано.



BBQ

500 г / 990 Р

Соус BBQ, моцарелла, ассорти баварских колбасок, корнишоны, красный лук.



Пицца с морепродуктами

350 г / 1450 Р

Сливочный соус, моцарелла, тигровые креветки, кальмар, осьминог, шпинат.



Пицца для голодных мужчин

430 г / 990 Р

Соус BBQ, моцарелла, рубленая говядина, сладкие томаты, корнишоны, чеддер, салат романо, красный лук.



Пицца с курицей и болгарским перцем

350 г / 680 Р

Томатный соус, моцарелла, филе куриное, болгарский перец

Гарниры



Картофель фри

150 г / 200 ₽



Картофельное пюре

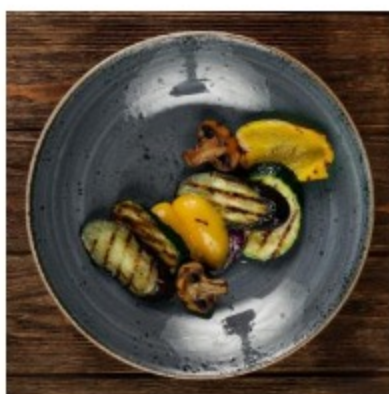
150 г / 200 ₽



Печеный бейби-картофель

150 г / 200 ₽

Бейби-картофель, запеченный с розмарином и солью.



Овощи гриль

180 г / 350 ₽

Баклажан, цукини, болгарский перец и шампиньоны, обжаренные на гриле.

Десерты



Мороженое

50 г / 210 ₽

На выбор:

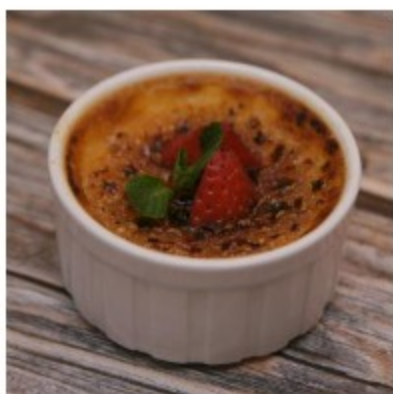
ванильное

шоколадное с крошкой

фисташковое

смузи манго

смузи клубника



Крем-брюле

150 г / 450 ₽

Классический десерт из заварного крема с карамельной корочкой. Украшается свежими ягодами клубники.



Пирог с грушей и рикоттой

130 г / 480 ₽

Песочный корж, прослойка бельгийского шоколада, легкая начинка из сыра рикотта с грушевым конфитюром.



Эстерхази

120 г / 490 ₽

Бисквитный корж с добавлением грецкого ореха с заварным миндальным кремом.



Тирамису

150 г / 480 ₽

Нежный десерт из сливок и сыра маскарпоне с печеньем савоярди.