SALADS AND COLD SNACKS

Салаты и холодные закуски



Оливки

Для гурманов и любителей особого вкуса мы предлагаем ассорти натуральных Греческих и Итальянских оливок высокого качества, принадлежащих к большому сорту с косточкой.
Белые, изумрудные, красные и черные оливки Giganti обладают непревзойденным цветом, сочностью, они мясистые и имеют насыщенный вкус.
При изготовлении больших оливок не используют консервантов, красителей, усилителей вкуса. Плоды срывают с деревьев и вымачивают в солевом растворе, после чего их упаковывают в вакуумную упаковку.
Вымачивание оливок осуществляется для того, чтобы не было природной горечи, ведь сырую свежую оливку невозможно кушать.
Оливки Giganti непревзойденные в сочетании с сырами, свежими овощами и зеленью, дополняют вкус мясным блюдам, подходят в качестве закуски.

ЛЮБИМАЯ КЛАССИКА

A-La Цезарь

Римский салат с копченой куриной грудкой или креветками

/185g /185g

359/ 399₽

листья салата Романо, фирменный соус Цезарь, пшеничные гренки, черри, сыр Грана Падано, копченая куриная грудка из собственной коптильни или королевские креветки на выбор

Roman salad with smoked chicken breasts or prawns / Romano lettuce, Caesar sauce, wheat croutons, cherry tomatoes, Grana Padano cheese, smoked chicken breasts or king prawns to choose from

ANY.

шеф рекомендует / chef recommends вегетарианское / vegetarian острое / spicy

Если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

Внешний вид и подача блюд может отличаться от представленных.

В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ ДЕЙСТВУЕТ СЕРВИСНЫЙ СБОР В РАЗМЕРЕ 7% ОТ СУММЫ ЧЕКА*

Хрустящая дачная зелень с маринованным лососем

листья салата мангольд, шпинат, огурец, авокадо и маринованный лосось с азиатской заправкой

Countryside greens salad with marinated salmons

Chard leaves, spinach, cucumber, avocado and marinated salmon with Asian dressing

369 ₽ / 155g



Салат с тигровыми креветками, авокадо и кешью

Тигровые креветки, спелый вьетнамский авокадо, огурец, перепелиное яйцо, листья салата и соус из орехов кешью

Salad with shrimps, avocado and cashews

King prawns, ripe Vietnamese avocado, cucumber, quail egg, lettuce and cashew nut sauce

379 ₽ / 165g

моцарелла со сливками внутри "Буратта»

449 ₽ / 200g

сырные нити в густых сливках "Страчателла"

429 ₽ / 200g

классическая сливочная моцарелла

389 ₽ / 200g

Young Italian cheeses with tomatoes

Burrata, mozzarella or stracciatella to choose from, with ripe Samarqand tomatoes, fresh herbs and olive oil

Молодые итальянские сыры собственного производства с узбекскими томатами, свежей зеленью и оливковым маслом

Ассорти греческих и итальянских оливок с каперсами

4 вида оливок Giganti и плоды каперсов
Оливки изумрудные с косточкой Bella Cantadina
Оливки белые с косточкой Mammoth
Маслины с косточкой Delphi Atlas
Оливки красные с косточкой Mammoth

Assorted Greek and Italian olives with capers
4 types of giant olives, capers

239/399 ₽ / 100/200g



Тар-тар из мраморной говядины с кремом из пармезана и хрустящими чипсами Фило

рубленая мраморная говядина с заправкой на основе зерновой горчицы и желтков, крем из сыра Пармезан

Beef tar-tar with parmesan cream
Chopped marble beef with dressing based on grain mustard and yolks, Parmesan cheese cream

419 ₽ / 130/20g

Спринг-роллы

спринг-роллы с хрустящими овощами:
с копченой курицей,
с утиной грудкой,
с креветками

Spring rolls
3 spring rolls with crispy vegetables, smoked chicken, duck breast and prawns

389 ₽ / 220/30g

Узбекские томаты с оливками, пряной зеленью и оливковым маслом

томаты, оливки, тархун, базилик, кинза, оливковое масло, чиабатта
Samarkand tomatoes, giant olives, greens, olive oil

349 ₽ / 200g



Тар-тар из тунца с манго и хрустящими чипсами Фило

рубленый тунец с заправкой на основе устричного соуса и кунжутного масла, авокадо, крем из спелого манго

Tuna tar-tar with mango
Chopped tuna with dressing based on oyster sauce and sesame oil, avocado, and ripe mango cream

419 ₽ / 125/20g



Паштет из куриной печени с портвейном и ягодным соусом

домашний паштет из куриной печени с портвейном, соус из мяты и малины, обжаренная чиабатта

Chicken liver pate with port wine and berry sauce
Homemade chicken liver pate with port wine, mint and raspberry sauce, fried ciabatta

339 ₽ / 180g





с ароматным мясом Брискет и зеленым луком
149 ₽ / 70g

с узбекскими томатами и сливочным сыром Страчателла
149 ₽ / 90g

с маринованным лососем и крем-чизом
149 ₽ / 90g

с домашним куриным паштетом
99 ₽ / 80g

Фирменные брускетты

4 хрустящие брускетты на домашней чиабатте:
с ароматным мясом Брискет и зеленым луком,
с маринованным лососем и крем-чизом,
с узбекскими томатами и сливочным сыром Страчателла,
с домашним куриным паштетом

Branded Bruschetta
4 homemade ciabatta bruschetta: with brisket, with marinated salmon and cream cheese, with tomato and strachacella cheese, with homemade pate

429 ₽ / 330g



Паста

PASTA

Pasta

ЛЮБИМАЯ КЛАССИКА

Спагетти Карбонара в сливочном соусе — **379 ₽** / 290g

Спагетти в сливочном соусе с пармезаном, желтком и сырокопченой грудинкой

Spaghetti Carbonara / Spaghetti in a creamy sauce with parmesan, yolk and raw smoked bacon

Спагетти Болоньезе — **379 ₽** / 390g

Спагетти с густым мясным соусом и томатами

Spaghetti bolognese / Spaghetti with thick meat sauce and tomatoes

Вся паста в наших ресторанах собственного производства.
Мы используем только твердые сорта алтайской пшеницы высшего сорта, имеющей сертификаты eco



Спагетти · Тальятелли · Пенне · Лингвини

Вся паста сварена по умолчанию AL DENTE

ANY.

шеф рекомендует / chef recommends · вегетарианское / vegetarian · острое / spicy

Если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

Внешний вид и подача блюд может отличаться от представленных.

В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ ДЕЙСТВУЕТ СЕРВИСНЫЙ СБОР В РАЗМЕРЕ 7% ОТ СУММЫ ЧЕКА*



Лингвини со сливочным сыром Страчателла, томатным соусом и эстрагоном

Strachatella linguine with tomatoes and tarragon

Linguine with tomato sauce, strachatella and fresh tarragon

429 ₽ /400g

Лингвини с тигровыми креветками и соусом Бер-Блан

Лингвини в пряном сливочном соусе с креветками и вялеными томатами

Linguine with prawns and Ber-blan sauce

Linguine in spicy cream sauce with prawns and dried tomatoes

489 ₽ /380g

Пенне с брокколи, шалфеем и сыром Горгонзола

Пенне в пикантном сливочном соусе с сыром Горгонзола, брокколи, свежим шпинатом, трюфельным маслом, шалфеем и кедровыми орешками

Penne with sage and gorgonzola cheese

Penne in a spicy cream sauce with gorgonzola cheese, sage and cedrine nuts

469 ₽ /370g



Пенне с баклажаном, печеным перцем и кешью

Пенне с баклажаном, печеным перцем, сыром Фета, томатным соусом, заправкой из орехов кешью и кинзой.

Penne with eggplant, roasted peppers and cashew nuts

Penne with eggplant, roasted peppers, feta cheese, tomato sauce and cashew nut dressing

389 ₽/400g

Тальятелли с ростбифом и трюфельным соусом

Тальятелли в перечно-трюфельном соусе с сочным ростбифом, грибами, шпинатом и вялеными томатами

Tagliatelle with roast beef and truffle sauce

Tagliatelli in pepper-truffle sauce with juicy roast beef and mushrooms

489₽/400g

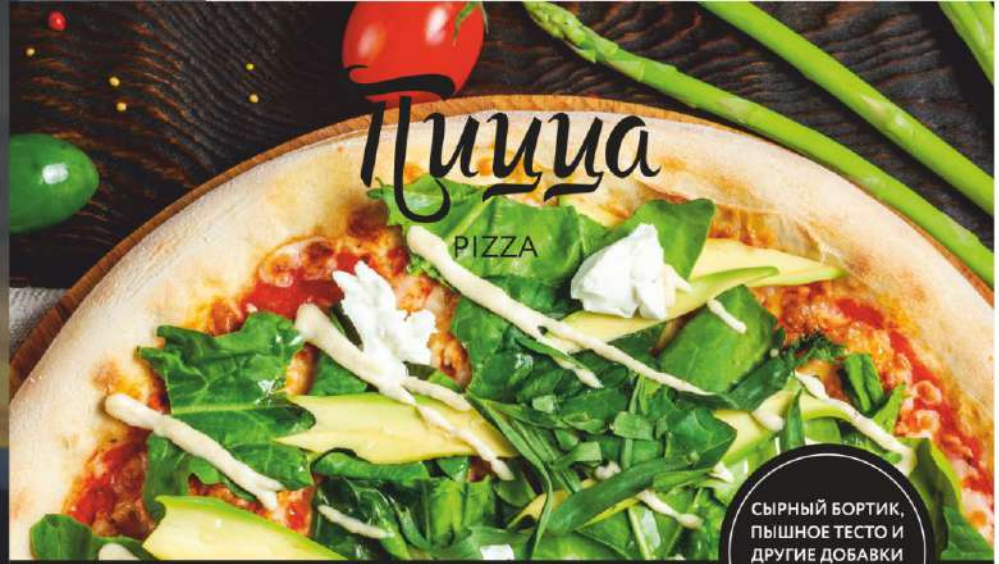
Тальятелли с белыми грибами и копченой курицей

Тальятелли в соусе из белых грибов с копченой куриной грудкой, шпинатом и муссом из пармезана.

Tagliatelle with porcini mushrooms and smoked chicken

Tagliatelle in porcini mushroom sauce with smoked chicken breast

459₽/400g



Пицца

PIZZA

СЫРНЫЙ БОРТИК, ПЫШНОЕ ТЕСТО И ДРУГИЕ ДОБАВКИ В ВАШУ ПИЦЦУ!

подробности у официанта

Бездрожжевое тесто

Наша компания является первой в России группой ресторанов, в которой на постоянной основе стало применяться тесто для пиццы без использования дрожжей. Наше фирменное тесто приготовлено на закваске, с более чем 30-летней историей. Данная закваска- подарок от друзей из Италии, где в семейной пиццерии дрожжами не пользовались в принципе никогда. Также мы стали первыми, кто определил термин «заправочная пицца». Это способ приготовления, при котором на «основу», то есть на стандартную готовую пиццу Маргарита, выкладывается начинка. Благодаря этому, пиццы стали более аппетитными и свежими.

ЛЮБИМАЯ КЛАССИКА — 30 и 40 см

Пицца Карбонара — **489/ 899** ₽

сливочный соус, сырокопченая грудинка, желток, моцарелла

Pizza Carbonara / Cream sauce, smoked bacon, yolk, mozzarella

30см 370g | 40см 720g

Пицца Пепперони — **469/899** ₽

пикантная салями пепперони

Pizza Pepperoni / Spicy pepperoni salami

30см 370g | 40см 720g

Пицца 4 Сезона — **579** ₽ 30см 490g

Ветчина, грибы, салями пепперони, томаты черри, оливки.

Pizza 4 seasons / Ham, mushrooms, pepperoni salami, cherry tomatoes, olives.

Пицца 4 сыра — **569/899** ₽

Молочная моцарелла, фета, горгонзола, пармезан, трюфельное масло и хрустящий лук.

Pizza Pepperoni / Milk mozzarella, feta, gorgonzola and parmesan with truffle oil and crispy onions

30см 420g | 40см 685g

Пицца Маргарита с узбекскими томатами и домашней моцареллой — **419/799** ₽

спелые томаты, базилик, молочная моцарелла

Pizza Margherita with Uzbek tomatoes / Ripe tomatoes, basil, milk mozzarella

30см 460g | 40см 650g

Свежевыпеченный хлеб с маслом — **99**₽ 90/30g

Хлебная корзина с чиабаттой, солодовым или зерновым хлебом с семечками

Freshly baked bread with butter

Bread basket with ciabatta, malt or grain bread with seeds

Фокачча классическая — **99**₽ 200g

Focaccia classic

Фокачча с песто — **119** ₽ 200g

Focaccia with pesto



В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ ДЕЙСТВУЕТ СЕРВИСНЫЙ СБОР В РАЗМЕРЕ 7% ОТ СУММЫ ЧЕКА*



Пицца с итальянским домашним сыром Страчателла, узбекскими томатами и хрустящим зеленым салатом

спелые томаты, сыр страчателла, мангольд, листовой шпинат, базилик

Pizza Stracatella with tomatoes
Ripe tomatoes, Strachatella cheese, chard, leaf spinach, basil

569/999₽
30см 470g
40см 690g

Пицца с маринованным лососем, авокадо и хрустящим зеленым салатом

маринованный лосось, листовой шпинат, салат Романо, авокадо, огурцы, азиатская заправка

Pizza with marinated salmon
Marinated salmon, leaf spinach, Romano salad,avocado, cucumbers, Asian dressing

569/1109₽
30см 460g
40см 720g

Пицца с тигровыми креветками, авокадо и зеленым хрустящим салатом

королевские креветки, спелый авокадо, листья салата, молочная моцарелла и пряный соус

Pizza with prawns and avocado
King prawns, ripe avocado, lettuce, milk mozzarella and spicy sauce

579/1109₽
30см 460g
40см 710g



Пицца с брискетом, перчиками халапеньо и зеленым хрустящим салатом

копченый брискет, маринованные огурцы, перец халапеньо, листья салата, болгарский перец и перечный соус

Pizza with brisket and jalapeno peppers
Smoked brisket, pickled cucumbers, jalapeno peppers, lettuce, pepper sauce

579/999₽
30см 480g
40см 660g

Пицца с ростбифом, каперсами и перечным соусом

сочный ростбиф, перечный соус, салат айсберг, листовой шпинат, перец халапеньо, каперсы, трюфельное масло

Pizza with roast beef with crispy lettuce
Juicy roast beef, pepper sauce, iceberg lettuce, leaf spinach, truffle oil

579/999₽
30см 430g
40см 660g

Пицца с авокадо, хрустящим шпинатом и ореховым соусом

спелый авокадо, листья шпината, сыр фета, эстрагон, ореховый соус и заправка из орехов кешью

Pizza with avocado, spinach and peanut sauce
Ripe avocado, spinach leaves, feta cheese, nut sauce and cashew nut dressing

559/999₽
30см 460g
40см 720g

Супы

SOUPS



Крем-суп из пастернака с брискетом

сливочный крем-суп из пастернака с овощами и копченой грудинкой брискет

Cream parsnip soup with brisket

Cream parsnip soup with vegetables and smoked bacon brisket

399 ₽ / 240/20g

Пастернак

Сладковатый вкус и очень приятный, не похожий на другие овощи аромат пастернака превосходно сочетается со многими продуктами. Пастернак, как и морковь, можно есть сырым, добавлять в салаты порезав или натерев на крупной терке. Можно жарить, варить, тушить, запекать, делать из него чипсы и пюре. Из особо крупных корнеплодов пастернака сердцевину перед готовкой лучше удалить: она имеет довольно волокнистую структуру и пресный вкус. Важная особенность пастернака — его «загущающие» свойства. Добавьте корень пастернака в суп-пюре или соус, измельчите блендером — и не нужно использовать муку, сливки или льезон. Суп или соус приобретут густоту и бархатистую консистенцию.

ЛЮБИМАЯ КЛАССИКА

Наваристый куриный бульон с домашней лапшой **269** ₽ / 400g

Rich chicken broth / Broth with noodles, egg and chicken fillet

шеф рекомендует / chef recommends · вегетарианское / vegetarian · острое / spicy

ANY.

Если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту

Внешний вид и подача блюд может отличаться от представленных.

В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ ДЕЙСТВУЕТ СЕРВИСНЫЙ СБОР В РАЗМЕРЕ 7% ОТ СУММЫ ЧЕКА*

Суп из боровиков с топленой сметаной

суп из сушеных боровиков и древесных грибов, с картофелем, морковью, куриным и грибным бульоном, луком-порей, топленой сметаной и зеленым луком

Porcini mushrooms soup with melted sour cream

Soup of dried porcini mushrooms and wood mushrooms with melted sour cream and spring onions

379 ₽

250/30g



Азиатский суп с креветками и кальмаром

суп с кокосовым молоком, специями Том, креветками, кальмарами и древесными грибами

Asian soup with prawns and squid

Soup with coconut milk, Tom spices, prawns, squid and wood mushrooms

429 ₽ / 350g



Гаспаччо из узбекских томатов со сливочным сыром Страчателла

Итальянский холодный суп гаспаччо из узбекских томатов с домашним сыром Страчателла

Gazpacho of Uzbek tomatoes with strachatella

Refreshing gazpacho of Samarkand tomato with strachatella cheese

379 ₽ / 260/80g





Основные блюда

MAIN COURSES

Брискет

Брискет- это не просто копченая говяжья грудинка. Брискет- это целая культура, образ жизни, который пришел к нам из Америки около 10 лет назад. Но копчение здесь не обычное, а по особой техасской технологии low and slow, когда продукт длительное время томится (8-20 часов) при невысокой температуре, около 120 градусов. Из специй в этом рецепте используется только крупная морская соль и дробленый черный перец. Мясо получается буквально тающим, с сильным ароматом натурального копчения. К такому мясу принято подавать маринованные овощи и легкие салаты, так как они помогают в пищеварении.

Стейк

В настоящее время наиболее востребованными стали стейки из альтернативных отрубов говядины. В отличии от классических, сбалансированных стейков, такой продукт выходит более живым, естественным и насыщенным. Мы используем стейк мясника, из отруба под названием диафрагма. Данный стейк наполнен сильным мясным вкусом и состоит из сочных и мягких волокон. Для тех, кто ценит настоящий вкус мяса, мы рекомендует среднюю прожарку, более известную как medium.

В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ ДЕЙСТВУЕТ СЕРВИСНЫЙ СБОР В РАЗМЕРЕ 7% ОТ СУММЫ ЧЕКА*

шеф рекомендует / chef recommends вегетарианское / vegetarian острое / spicy

ANY.

Если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту

Внешний вид и подача блюд может отличаться от представленных.



Томленое говяжье ребро из мраморной говядины с кремом из пастернака

ребро из мраморной говядины в мясном соусе, крем из пастернака, кинза, зеленый лук

Stewed beef rib with parsnip cream

Marble beef rib in meat sauce with parsnip cream

549 ₽ / 250/150g

маринованные огурцы и халапеньо

Копченый брискет из говядины Мираторг

Брискет middle fat из мяса Мираторг с соусом BBQ

Smoked Miratorg beef brisket

Miratorg middle fat meat brisket with BBQ sauce

799 ₽ / 200/200g

Цыпленок из собственной коптильни с маринованными огурчиками, 1\2 или 1\4 на выбор

половина или четверть копченого цыпленка с салатом из маринованных огурцов и перца халапеньо, с соусом BBQ /

Chicken from our own smokehouse with pickled cucumbers, 1\2 or 1\4 to choose from

Diaphragm steak with Samarkand tomatoes, red onions and parmesan cream

1/2 **799** ₽ /800/200g /блюдо для двоих

1/4 **586** ₽ /400/150g

маринованные огурцы и халапеньо

битые огурцы

Утка из собственной коптильни с битыми огурцами

половина или четверть копченой утки с битыми огурцами и соусом Хой-син

A duck from our own smokehouse with semi-pickled cucumbers

A half or a quarter of smoked duck with cucumbers and Hoi-sin sauce

1/2 **849** ₽ /600/200g /блюдо для дв

1/4 **549** ₽ /300/150g

Лосось в мисо-глазури с салатом из авокадо

стейк из лосося, спелый вьетнамский авокадо и пряный соус из креветок

Miso glazed salmon with avocado salad

Salmon steak, ripe Vietnamese avocado and spicy prawn sauce

659 ₽ / 150/100g

Стейк мясника из мраморной говядины с узбекскими томатами

нежный стейк с томатами, красным луком и кремом из сыра пармезан

Butcher's steak with Uzbek tomatoes

Diaphragm steak with Samarkand tomatoes, red onions and parmesan cream

699 ₽ / 160/100g

Детское меню

CHILDREN'S MENU



Фрикадельки

Фрикаделька (с итальянского fricadelle) - сочный шарик из мясного или рыбного фарша, которые кладут в бульон.
Главная особенность фрикаделек состоит в том, что они целиком состоят из фарша с добавлением лишь зелени и специй.
В отличие, к примеру, от тефтелей, в которые добавляют овощи и крупы.
Фрикадельки лучше всего готовить из свежего фарша – они будут сочнее, а вкус – более насыщенным.

Только натуральные ингредиенты и польза свежих продуктов

ЛЮБИМАЯ КЛАССИКА

Салат с цыпленком и огурчиками — **219 ₽** / 200g

Филе отварного цыпленка, свежие огурчики, отварной картофель, куриное яйцо,соус со сметаной, майонезом и зеленью.

Salad with chicken and cucumbers / Boiled chicken fillet, fresh cucumbers, boiled potatoes, chicken egg, sauce with sour cream, mayonnaise and greens

Куриный супчик — **219 ₽** / 300g

Куриный бульон, куриная грудка, вермишель, куриное яйцо.

Chicken Soup / Chicken broth, chicken breast, vermicelli, chicken egg

Если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

Внешний вид и подача блюд может отличаться от представленных.

Пицца с ветчиной

Томатный соус, сливочным сыр моцарелла, ветчина, помидорки черри.

Pizza with sausages

Tomato sauce, mozzarella cream cheesesausages, cherry tomatoes.

339 ₽ / 320g

Спагетти в сливочном соусе с ветчиной и перепелиным яйцом

Спагетти, сливочный соус, ветчина, сыр моцарелла, помидорки черри, перепелиные яйца.

Spaghetti in a creamy sauce with ham and quail egg

Spaghetti, cream sauce, ham, mozzarella cheese, cherry tomatoes, quail eggs.

269 ₽ / 279g

Фрикадельки из индейки с картофельным пюре

Фрикадельки из белого мяса индейки, картофельное пюре, огурчик, томатный соус

Turkey meatballs with mashed potatoes

White meat turkey meatballs, mashed potatoes, cucumber, tomato sauce

259 ₽ / 250g

Сладкое

DESSERTS



Лаймовый ганаш с кремом из щавеля

Ганаш из белого шоколада, прослойка из щавеля и лайма, сладкий крем на топленых сливках.

319 ₽ / 120g

**Были разработаны созвучно основной концепции нашего меню- «привычные формы- новый вкус».
Мы разобрали десерты на самые вкусные составляющие и придали им новый вид,
не забыв проработать каждый из компонентов.
Так, вполне привычный Наполеон стал значительно легче и интереснее, а Тирамису,
не привязанное больше к строгой форме, было дополнено нежным карамельным тоффи.**

В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ ДЕЙСТВУЕТ СЕРВИСНЫЙ СБОР В РАЗМЕРЕ 7% ОТ СУММЫ ЧЕКА*

шеф рекомендует / chef recommends вегетарианское / vegetarian острое / spicy

ANY.

Если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

Внешний вид и подача блюд может отличаться от представленных.

Тирамису с соленой карамелью

бисквит Савоярди, сливочный крем с амаретто, тоффи из соленой карамели

Tiramisu with salted caramel

Savoyardi biscuit, cream with amaretto, salted caramel toffee

299₽ / 135g



Наполеон с заварным кремом и вареньем из вишни

хрустящее тесто Фило, крем из маскарпоне с вареной сгущенкой, варенье из вишни

Napoleon with cherry

Crispy Phil batter, mascarpone cream with condensed milk, cherry

319 ₽ / 125g



Чизкейк с карамелью и ванильным муссом

песочный крамбл, ванильный мусс, сливочный сыр, мягкая карамель

Parmesan Cheesecake

Parmesan Cheesecake Shortbread dough base, coconut cream, parmesan mousse

319 ₽ / 120g

