



# МЕНЮ

ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА  
И ПРОЧИЕ РАДОСТИ

РЕСТОРАН

## АЛЬПАКА

АЛЕКСАНДРОВСКИЙ ПАРК, 4/3

## ЗАКУСКИ

Вителло тоннато .....	140 г / 660
Карпаччо из говядины ..... <i>с сыром Грана Падано</i>	105 г / 610
Свежий тунец..... <i>с соусом манго</i>	115 г / 690
Тар-тар из форели с авокадо .....	180 г / 670
Капрезе .....	190 г / 480
Мясная тарелка..... <i>Мортаделла, салями, шейка копна, брезаола, ветчина, фокачча</i>	190 г / 860
Сырная тарелка..... <i>Камамбер, Бри, Горгонзола, Грана Падано, козий сыр, мед, палочки гриссини, сезонные ягоды</i>	165 / 25 / 40 г / 940



Тар-тар из форели  
с авокадо / 670

## БРУСКЕТТЫ

с томатами ..... <i>и оливками</i>	75 г / 190
с креветками ..... <i>и гуакамоле</i>	80 г / 230
тоннато.....	70 г / 230
с форелью ..... <i>и малосольным огурцом</i>	65 г / 230
Сет из четырех брускетт .....	290 г / 750

Брускетта с томатами  
и оливками / 190





Свежий тунец  
с соусом манго / 690

Карпаччо из говядины / 610



Баклажаны Пармиджано..... 245 г / 480

Паштет из куриной печени..... 130 г / 330

Оливки ..... 100 г / 280  
*Мохо Пикон или Чупадедос*

Фокачча  
с соусом песто ..... 160 г / 340  
с сыром Грана Падано ..... 210 г / 330

Гриссини ..... 50 г / 160  
*с сыром Грана Падано и кунжутом*

Крем-сыр с чесноком и зеленью..... 50 г / 80



## САЛАТЫ

---

Зеленый салат ..... 235 г / 660  
*со спаржей и авокадо*

Нисуаз с тунцом medium-rare ..... 265 г / 690

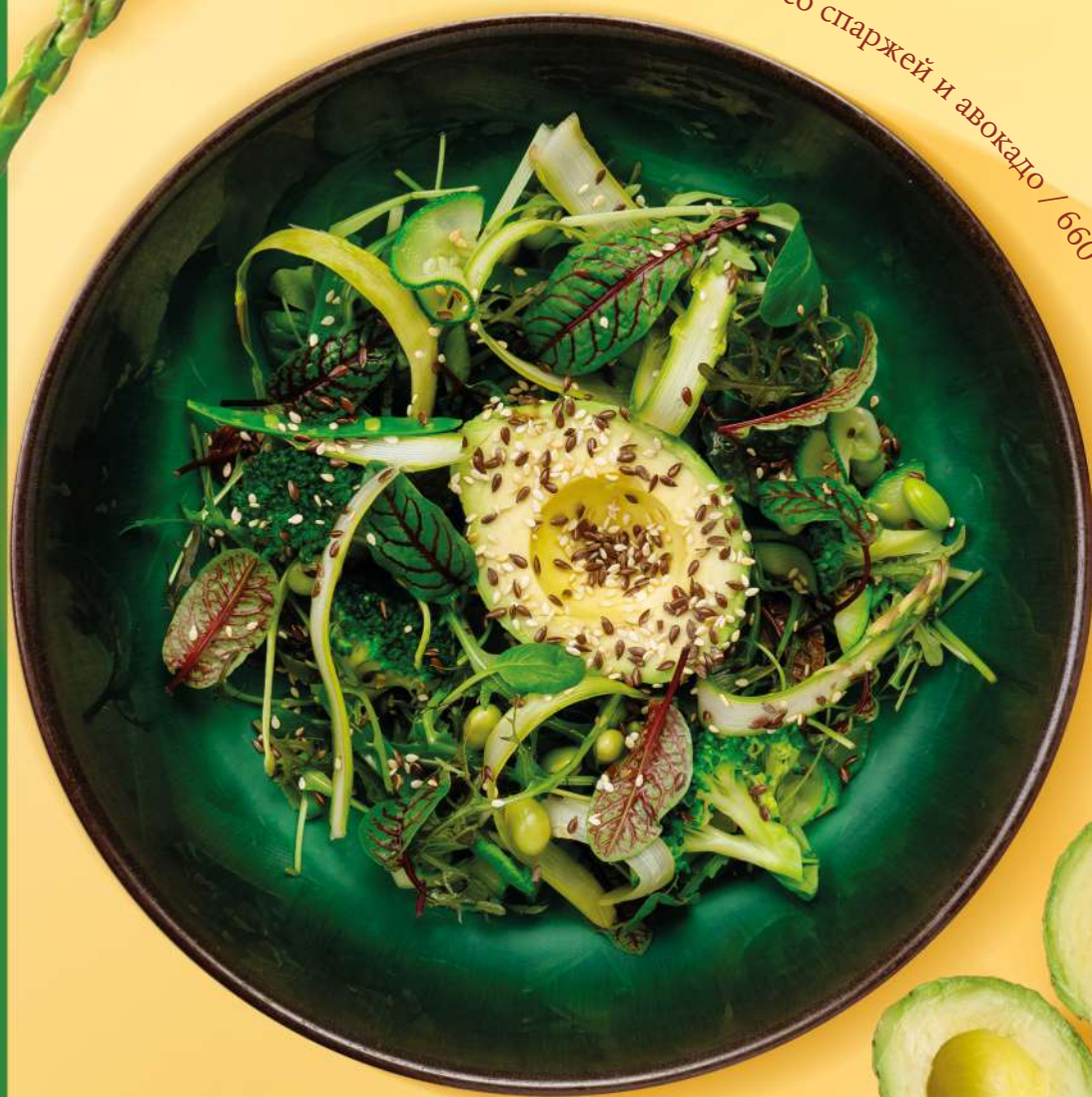
Цезарь  
с куриной грудкой ..... 235 г / 590  
с тигровыми креветками..... 200 г / 650

Салат с маринованной грушей..... 140 г / 450  
*и мягким сыром*

Стейк – салат ..... 160 г / 680  
*с копчеными томатами*

Салат с теплой печенью цыпленка..... 210 г / 460

Зеленый салат со спаржей и авокадо / 660





Нисуаз с тунцом *medium-rare* / 690



## СУПЫ

---

Сливочная уха.....330/30 г / 490

 Рыбный суп по-сицилийски..... 300 г / 490

Суп из копченых томатов.....290 г / 370

Крем-суп из белых грибов.....295 г / 450

Куриный бульон с тортеллони .....350 г / 350

---

Чиабатта  
150 г / 190

---



Куриный бульон с тортеллони / 350



Равиоли с телятиной и перечным соусом / 570



Спагетти Карбонара / 590

## ПАСТА

всю пасту мы готовим сами, выбирайте любимую



спагетти



лингвини



паппарделле



тальятелле



пенне



паккери

Спагетти Карбонара ..... 380 г / 590

Лазанья Болоньезе ..... 290 г / 580


Спагетти Аль Помодоро ..... 350 г / 490

Паккери Кватро Формаджи ..... 240 г / 510

Спагетти Качо э пепе ..... 230 г / 380

Паппарделле с говядиной ..... 340 г / 680  
грибами и вялеными томатами

Тальятелле с лесными грибами ..... 335 г / 570

 Каннеллони с телячьими щечками ..... 350 г / 680  
и соусом аррабиата

Равиоли с телятиной ..... 180 г / 570  
и перечным соусом



Тальятелле с креветками и томатами черри / 620


- Спагетти с морепродуктами.....400 г / 760
- Лингвини Фрутти ди Маре .....480 г / 930
- Тальятелле с креветками ..... 340 г / 620  
*и томатами черри*
- Пенне с форелью горячего копчения.....285 г / 630
- Равиоли из чернил каракатицы.....275 г / 790  
*с креветками, форелью и мягким сыром*

РИЗОТТО

с белыми грибами.....	310 г / 570
с креветками .....	310 г / 740

## ГОРЯЧЕЕ

---

-  Острый цыпленок–пеперончино.....365 г / 710
- Куриная грудка на гриле/на пару..... 170 г / 480
- Форель на гриле/на пару.....120/40 г / 790
- Говядина с овощами..... 290 г / 970
- Стейк Мачете ..... 150/40/30 г / 970
- Телячьи щечки ..... 330 г / 840  
*с картофельным пюре*
- Куриная грудка с авокадо ..... 255 г / 640  
*спаржей и киноа*
- Котлеты из индейки.....300 г / 510  
*с картофельным пюре*



Острый цыпленок–пеперончино / 710

---

Говядина  
с овощами / 970

---





Дорада по-средиземноморски / 990



Рыбные польпетте ..... 240 г / 650  
с соусом биск

Палтус с пюре.....90/100/30 г / 690  
и трюфельным муссом

Дорада по-средиземноморски ..... 380 г / 990

#### ГАРНИРЫ

Овощи на гриле ..... 180 г / 390

Жареный картофель..... 160 г / 180

Рис басмати ..... 150 г / 180

Картофельное пюре с сыром ..... 180 г / 190

## ПИЦЦА

---

С сыром страчателла ..... 520 г / **680**  
*и томатами черри*

Маргарита ..... 400 г / **490**


С куриным филе ..... 490 г / **710**  
*грибами и зеленью*

С ветчиной и грибами..... 410 г / **540**

С беконом и маскарпоне..... 420 г / **610**

Четыре сезона ..... 500 г / **680**

Барбекю ..... 490 г / **710**

 Пепперони..... 425 г / **610**

С креветками, форелью ..... 480 г / **790**  
*и мягким сыром*

Четыре сыра ..... 400 г / **580**

С сыром горгонзола, сыром бри..... 430 г / **670**  
*и белыми грибами*

С грушей и сыром горгонзола ..... 500 г / **710**



Пицца с ветчиной и грибами / 540



Пицца с беконом и маскарпоне / 610



Пицца петерони / 610



## ДЕСЕРТЫ \_\_\_\_\_

Теплый шоколадный кекс..... 165 г / 430  
*с шариком мороженого*

Баскский чизкейк ..... 120/30 г / 350

Медовик ..... 150 г / 380

Тирамису ..... 170 г / 390

Наполеон ..... 170 г / 350

Домашний чизкейк ..... 190 г / 420  
*с малиновым соусом*

Павлова..... 160 г / 420

Панна-котта..... 140 г / 360  
*с соусом на выбор: манго, клубничный, малиновый*

Мороженое..... 40 г / 140  
*шоколадное, клубничное, пломбир*

---

ПРИГОТОВИМ  
ЦЕЛЫЙ ТОРТ  
ДЛЯ ВАШЕГО  
ПРАЗДНИКА

---



1 БЛЮДО + ЧИАБАТТА  
НАПИТОК / 3402 БЛЮДА + ЧИАБАТТА  
НАПИТОК / 4503 БЛЮДА + ЧИАБАТТА  
НАПИТОК / 560Бокал вина на ланч  
125 мл / 170

+

Чизкейк с соусом  
75/15 г / 100

\* Блюда должны быть разной категории

## САЛАТЫ

- С теплой печенью и киноа... 150 г  
 С беконом, картофелем  
 и яйцом пашот ..... 200 г  
 С кальмаром и кукурузой..... 170 г  
 С булгуром, фетой  
 и овощами ..... 160 г

## СУПЫ

- Куриный ..... 300 г  
 Картофельный крем-суп  
 с беконом ..... 280 г  
 Рыбный суп с окунем..... 320 г  
 Аль-помодоро ..... 280 г

## ПИЦЦА

- Марагрита ..... 165 г  
 Сырная..... 160 г  
 С ветчиной ..... 155 г

## НАПИТКИ

- Морс облепиховый  
 Сок апельсиновый / вишневый  
 грейпфрутовый / персиковый  
 томатный

## ГОРЯЧЕЕ

- Картофельное пюре  
 с куриной котлетой ..... 210 г  
 Фишбол  
 с рисом басмати ..... 190 г  
 Медальоны из свинины  
 с жареным картофелем ..... 180 г  
 Хрустящая цветная капуста  
 с соусом песто ..... 180 г

## ПАСТА

- Лингвини сальсичча ..... 210 г  
 Спагетти с грибами  
 в сливочном соусе..... 205 г  
 Лингвини с кальмаром  
 и оливками..... 185 г  
 Спагетти Карбонара ..... 165 г  
 Сыр к пасте ..... 10 г / 30

- Чай черный / фруктовый / зеленый  
 Эспрессо / Американо  
 Молоко / сливки ..... 50 г / 10  
 Лимон ..... 15 г / 10

## ДЕТСКОЕ

---

Овощные палочки со сметаной.....	180 г / 180
Морковно-яблочные кусочки.....	160 г / 170
Куриный бульон с тортеллони .....	320 г / 310
Сырный суп .....	250 г / 290
Шашлычок из куриного филе.....	70 / 90 г / 310
Куриные котлетки с пюре .....	70 / 100 г / 310
Куриные стрипсы.....	75 / 70 / 30 г / 370
<i>с картофелем фри и соусом</i>	
Бургер .....	120 / 40 / 20 г / 320
<i>куриная или мясная котлета</i>	
Спагетти с сыром .....	160 г / 180
Пенне с фрикадельками.....	220 г / 280
<i>в сливочном или томатном соусе</i>	
Тортеллине с куриным филе .....	150 г / 280

## ПИЦЦА

Сырная.....	140 г / 280
Маргарита .....	180 г / 260
С ветчиной .....	155 г / 280
<i>на сливочной или томатной основе</i>	

## ГАРНИР

Картофель фри.....	60 / 30 г / 220
<i>с сырным соусом или домашним кетчупом</i>	
Картофельное пюре.....	90 г / 130

---

Домашний кетчуп  
Сырный соус  
30 г / 50

---

## ДЕСЕРТЫ

Блинчики..... 80 г / 230  
*с двумя топпингами на выбор: мороженое,  
сметана, клубничный соус, банан, ягоды*

Имбирное печенье..... 20 г / 90

## ТОППИНГИ

Мороженое..... 40 г / 140  
*клубничное, пломбир, шоколадное*

Ягоды..... 20 г / 90

Банан ..... 40 г / 60

Сметана ..... 30 г / 50

Клубничный соус ..... 30 г / 90

## НАПИТКИ

Морс / компот ..... 200 мл / 190

Молочный коктейль ..... 200 мл / 280  
*клубничный, ванильный, шоколадный*

## ДЕТСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС НА ВАШ ПРАЗДНИК

БЛИЗКИЕ  
ДРУЗЬЯ

*до 7 детей*

9500

ДРУЖНАЯ  
КОМПАНИЯ

*от 8 до 12 детей*

12000

БОЛЬШАЯ  
КОМПАНИЯ

*от 13 до 15 детей*

15000

БОЛЬШАЯ  
КОМАНДА

*от 16 до 20 детей*

18000

**ТОРТ В ПОДАРОК ДЛЯ ВСЕХ  
КУЛИНАРНЫХ ПРОГРАММ**

*подробности у сотрудников ресторана*





*Будем рады Вашим отзывам  
и впечатлениям*

**INFO@ALPAKA.REST**



*Меню является рекламным материалом.  
Полную информацию о блюдах уточняйте  
те у официанта или сканируйте QR-код*