



# МЕНЮ

**FORTE&ПЬЯНО**  
— KARAOKE MOSCOW —



# ЗАКУСКИ

## STARTERS

## Антипаста

3 200

*Antipasti*

Хамон, «Камамбер», «Качотта» с трюфелем, маринованные черри и артишоки, вяленые томаты, оливки гигантские, бриошь, гриссини, соус «Винегрет»

420 г

## Паштет из цыпленка с домашним вареньем

1 200

*Chicken pate*

Нежный паштет из печени цыпленка, с добавлением сливок и моркови. Подается с тостами бриошь и домашним вареньем

100/80 г

## Карпаччо из говядины с соусом «Нисуаз»

1 700

*Beef carpaccio with Nicoise sauce*

Тонко нарезанная говяжья вырезка, подается с микс-салатом, кедровыми орешками, сыром «Пармезан» и соусом «Нисуаз»

170 г

## Тартар из выдержанной говядины с муссом из белого трюфеля

1 900

*Aged beef tartare with white truffle mousse*

Мелко нарезанная говядина, корнишоны, лук красный, горчица, соус «Шрирача», каперсы, желток. Подается с ржаными гренками и сливочным муссом с добавлением трюфельной пасты

170 г

## Тартар из лосося

2 100

*Salmon tartare*

Филе лосося, вяленые томаты, каперсы, огурец, заправляется виноградным маслом

120 г

## Улитки по-бургундски

1 400

*Snails in Burgundy style*

Подаются со злаковым тостом и лимоном

6 шт

## Брускетта с ростбифом

1 200

*Roast beef bruschetta*

Ростбиф из говядины, сливочный с вялеными томатами, соусом Песто и печеными перцами

160 г

## Брускетта с форелью

1 300

*Bruschetta with trout*

Форель слабого посола, сливочный сыр, каперсы, красная икра

160 г

## Сырные палочки

900

*Cheddar cheese sticks*

Сырные палочки из сыра «Чеддер», обжаренные в панировочных сухарях. Подаются с соусом из вяленых томатов и кимчи

250 г

## Фермерские сыры с медом

3 100

*Farmer's cheeses with honey*

«Монблан», «Качотта» с трюфелем, «Камамбер», «Раклет», «Пармезан». Подаются с виноградом и медом

440 г

## Винная тарелка

3 900

*Wine platter*

Подается с крафтовыми сырами: «Пармезан», «Раклет», «Монблан», сырными испанскими крокетами, пармской ветчиной и куриным паштетом. Декорируется виноградом, сезонными ягодами

390 г

## Плато из домашних деликатесов

3 200

*Plate of homemade delicacies*

Хамон, ростбиф, говяжий язык, копченая утиная грудка, рулет из индейки. Подается с малосольными огурцами, томатами черри и хреном

350 г

## Домашние соленья

1 100

*Homemade pickles*

Капуста квашеная, бочковые и малосольные огурцы, маринованные помидоры и патиссоны, соленые грузди

320 г

# САЛАТЫ

## SALADS



### Салат «Forte&Пьяно»

1 600

*Forte&Пьяно salad*

Жареные тигровые креветки, филе кальмара, микс-салат, томаты черри, авокадо, сегменты апельсина, заправляется соусом от Шефа

250 г

### Салат с ростбифом и медово-горчишной заправкой

1 600

*Roast beef salad with honey mustard dressing*

Маринованная говяжья вырезка, запеченная в дровяной печи, микс-салат, томаты черри, артишоки, медово-горчичная заправка

220 г

### Теплый салат с телятиной

1 600

*Warm salad with veal*

Телятина гриль в сливочно-горчичном соусе с беконом, микс-салатом, болгарским перцем, огурцом и томатами черри

220 г

### Салат «Romano» с цыпленком

1 500

*Salad Romano with chicken*

Куриное филе, томаты черри, листья салата, «Пармезан», чесночные гренки и соус «Цезарь» на основе желтков, оливкового масла, вяленых томатов, анчоусов, каперсов и сыра «Пармезан»

250 г

### Салат «Romano» с креветками

1 700

*Salad Romano with prawns*

Тигровые креветки, томаты черри, листья салата, «Пармезан», чесночные гренки и соус «Цезарь» на основе желтков, оливкового масла, вяленых томатов, анчоусов, каперсов и сыра «Пармезан»

250 г

## Салат с крабом и авокадо

2 200

*Crab and avocado salad*

Крабовое мясо, форель слабосоленая, авокадо, огурец, морковь.  
Заправляется японским майонезом и украшается икрой «Тобико»

180 г

## Салат «Греческий»

950

*Greek salad*

Бакинские томаты, огурец, сладкий болгарский перец, микс-салат, оливки, сыр «Фета», заправляется маслом из виноградной косточки

250 г

## Салат «Нисуаз»

1 900

*Salad Nicoise*

Тунец на гриле, микс салата, помидоры «Черри», кенийская фасоль, бейби картофель, перепелиные яйца, красная икра, соус «Нисуаз»

240 г

## Руккола с креветками

1 600

*Arugula with shrimp*

Тигровые креветки, салат «Руккола», томаты «Черри», авокадо, сыр «Пармезан», кунжутный соус

180 г

# СУПЫ

## SOUPS



## Суп-лапша куриная

750

*Chicken noodle soup*

*Бульон на курином филе, лапша, лук репчатый, морковь*

280 г

## Борщ с копченым салом

950

*Borscht with smoked lard*

*Бульон на говядине, картофель, свекла, капуста, морковь, лук репчатый, чеснок. Подается с копченым салом, зеленым луком и сметаной*

380 г

## Том-ям с морепродуктами

1 400

*Tom Yam with seafood*

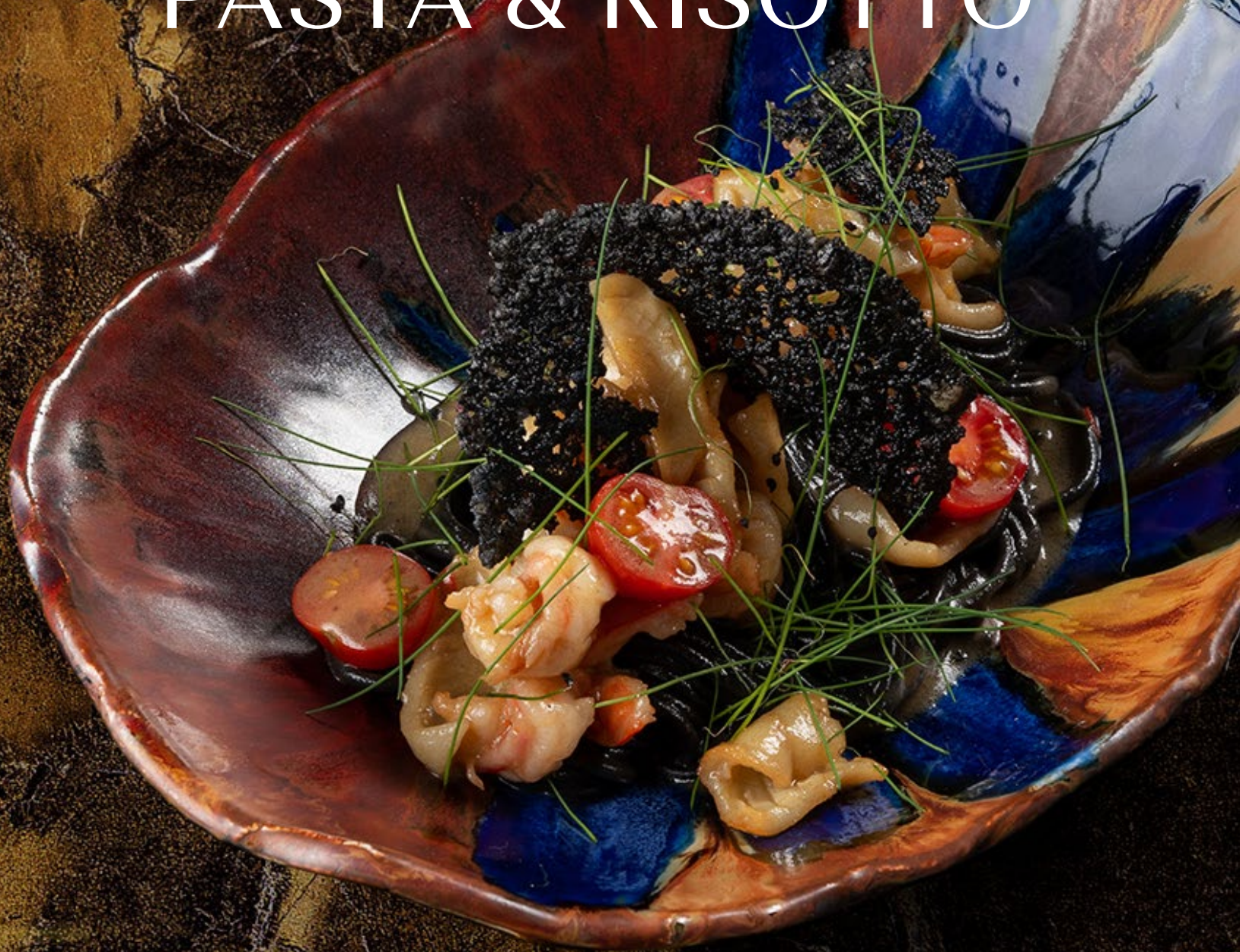
*Острый суп на основе куриного бульона, кокосового молока, пасты «Том-ям», с добавлением кальмаров, мидий, лангустинов, вешенок и томатов черри.*

*Подается с отварным рисом и свежей кинзой*

480 г

# ПАСТА И РИЗОТТО

## PASTA & RISOTTO



## Спагетти карбонара

1 300

*Spaghetti carbonara*

Классическая сливочная паста с беконом, репчатым луком и желтком.

Подается с сыром «Пармезан» и свежим базиликом

300 г

## Спагетти с морепродуктами

2 200

*Spaghetti with seafood*

Спагетти с чернилами каракатицы, филе кальмара, тигровыми креветками, крабовым мясом, в имбирно-чесночном соусе, с добавлением куриного бульона.

Подается с чипсами из «Пармезана»

240 г

## Ризотто со шпинатом и форелью

2 100

*Risotto with spinach and trout*

Рис с добавлением шпината, белого вина и сыра «Пармезан».

Подается со слабосоленой форелью и сливочным муссом

210 г

## Ризотто с тартаром из говядины

1 900

*Risotto with beef tartare*

Рис в сливочно-винном соусе с сыром «Пармезан», шафраном и мелко нарезанной говядиной

310 г

# ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

## HOT FISH DISHES



**Спинка лосося с трюфельным пюре  
и соусом «Том-ям»**

2 600

*Salmon back with truffle puree and Tom Yam sauce*

Спинка лосося маринованная в лайме,  
подается с картофельным пюре с добавлением  
трюфельной пасты, жареными креветками  
и соусом «Том-ям»

260 г

**Лосось в тесте с икорным соусом**

2 300

*Salmon en croute w caviar sauce*

Спинка лосося с томатами, сливочным сыром  
и шампиньонами, запекается в слоеном тесте,  
подается со сливочно-икорным соусом

250 г

**Палтус на гриле с чоризо  
и кремом из сладкого перца**

2 000

*Grilled halibut with chorizo  
and sweet pepper cream*

Палтус с муссом из болгарского перца «Софрито»,  
с добавлением колбасок чоризо, овощей,  
томатов «Пилати» и кальмара

240 г

**Плато морепродуктов из дровяной печи**

10 500

*Brick oven seafood plate*

Обжаренные в дровяной печи кальмары,  
королевские креветки с головой, тунец, филе дорадо,  
лосось и мидии в сливочном соусе.

Подается с тремя соусами: тартар, спайси, унаги

800 г



# ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

HOT MEAT DISHES

**Стейк из говяжьей вырезки  
с овощами гриль**

2 500

*Sirloin steak with grilled vegetables*

Стейк из говяжьей вырезки, подается с овощами гриль: баклажаном, цукини, болгарским перцем и соусом «Пеппер»

320 г

**Медальоны из телятины с печеным  
картофелем и грибным соусом**

2 200

*Veal medallions with potato and mushroom sauce*

Медальоны из говяжьей вырезки подаются с бейби картофелем и сливочно-грибным соусом

330 г

**Стейк «Рибай»**

4 700

*Ribeye steak*

Стейк из мраморной говядины, подается с соусом «Демиглас»

250 г

**Мясное плато из дровяной печи**

9 500

*Meat plate from a brick oven*

Обжаренные в дровяной печи: стейк «Рибай», филе миньон, цыпленок табака, куриный шашлык, овощи гриль, бейби картофель. Подается с тремя соусами: Сальса, Пеппер, Сладкий чили

1000 г

**Телячьи щечки  
с картофельным пюре**

2 200

*Veal cheeks with mashed potatoes*

300 г

# ЯПОНИЯ

## JAPANESE PAGE



## РОЛЛЫ | SUSHI ROLLS

### Ролл «Forte&Пьяно»

1 800

*Forte&Пьяно roll*

Фирменный ролл с креветкой темпура, рукколой, японским майонезом, икрой «Тобико», декорируется спайси соусом и крабом

230 г

### Ролл «Дракон»

1 800

*Dragon roll*

Ролл с миксом из креветки, с копченым угрем «Унаги», сливочным сыром и свежим огурцом

210 г

### Ролл Siberia

1 900

*Siberia roll*

Ролл с копченым угрем, опаленным лососем, авокадо, сливочным сыром и соусом «Унаги»

250 г

### Ролл «Калифорния»

1 800

*California roll*

Микс с камчатским крабом и японским майонезом, авокадо, огурцом и икрой тобико

190 г

### Ролл «Филадельфия»

1 800

*Philadelphia roll*

Классический ролл со сливочным сыром и лососем

200 г

### Ролл «Фьюжн»

1 500

*Fusion roll*

Ролл с угрем, сливочным сыром, авокадо, свежим огурцом, икрой тобико

190 г

## ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ | HOT SUSHI ROLLS

### Ролл «Эби Фурай»

1 600

*Abi Furai roll*

Теплый ролл с креветкой, сливочным сыром, авокадо и красной икрой

220 г

### Ролл «Вулкан»

1 900

*Volcano roll*

Теплый ролл со сливочным сыром, тартаром из лосося и креветки, с пряным соусом «Спайси»

260 г

### Ролл темпура с крабом

1 800

*Tempura roll with crab*

Теплый ролл в хрустящей панировке с крабом, сливочным сыром и авокадо

200 г

## САШИМИ | SASHIMI

### Лосось | Salmon 80 г

1 500

### Тунец | Tuna 80 г

1 500

### Угорь | Eel 80 г

1 500

## СЕТЫ | SUSHI SETS

### Сет «Forte&Пьяно»

9 500

Роллы: «Филадельфия», «Калифорния», «Siberia», «Дракон», сашими лосось, сашими тунец

*Forte&Пьяно set: Philadelphia, California, Siberia, Dragon, salmon sashimi, tuna sashimi*

1000 г



# ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS

**Меренговый рулет** 750  
*Meringue roll*  
120 г

**Чизкейк клубничный** 750  
*Strawberry cheesecake*  
180 г

**Шоколадный фондан** 750  
*Chocolate lava cake*  
80/50 г

**Фруктово-ягодное плато** 11 000  
*Fruit and berry platter*  
2500 г

**Фруктовое плато** 7 000  
*Fruit platter*  
Ананас, виноград, грейпфрут, апельсин, маракуйя,  
гранадилла, питахайя, папайя, мандарин,  
яблоко, груша, киви  
1800 г

**Ягодное плато** 6 000  
*Berry platter*  
Клубника, малина, голубика  
500 г



FORTE&ПЬЯНО  
— KARAOKE MOSCOW —