КРУДО

УСТРИЦЫ GILLARDEAU — 1650
Подаются с лимоном и соусом миньонет

ИКРА «GEMINI» 50 / 100 / 250 г — 12 000 / 24 000 / 55 000
Отборная икра белуги Gemini с домашними пшеничными блинчиками

КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ — 3950
Тартар из креветок из Мадзары, теплый картофель, лимон и свежий базилик

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ — 3900
Говяжья вырезка, горчичная заправка, рукола, Parmigiano Reggiano, грибы шимеджи

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА — 3950
Тунец bluefin, авокадо, цитрусовая заправка, мята

КАРПАЧЧО ИЗ ЖЕЛТОХВОСТА — 3300
Тонкие ломтики желтохвоста, маринованные овощи, айоли с печеным чесноком, трюфельный понзу

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ — 2790
Фирменный тартар из говяжьей вырезки с перепелиным желтком, горчицей и каперсами

КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА — 2750
Карпаччо из камчатских гребешков, зеленое яблоко, орехи

ТАРТАР ИЗ СИБАСА — 2790
Сибас, огурец, сметанная заправка, черная икра

ГРАНД КРУДО — 12 800
Ассорти фирменных блюд из свежих морепродуктов Gemini

САЛАТЫ

БУРРАТА — 1850
Томаты черри, традиционный соус песто, оливковое масло холодного отжима

КРАБ АМАЛЬФИ — 3950
Камчатский краб, розовые томаты, авокадо, дрессинг амальфи

ЭНДИВИЙ — 1550
Цикорий, горчичный соус, груша, пекан, горгонзола, картофель

ПАНЦАНЕЛЛА — 1750
Томаты, маринованный сладкий перец, огурец, хлеб, мусс из рикотты

ЛЕНТИККЬЕ — 1200
Чечевица, ассорти маринованных овощей, фундук, бальзамическая заправка

ПОМОДОРО РОЗА — 1550
Розовые томаты, фирменная заправка, каперсы, песто с базиликом

Если у вас есть пищевая аллергия,
пожалуйста, сообщите об этом официанту

ЗАКУСКИ

ФРИТТО МИСТО 2550
Жареные кальмары, креветки и хрустящие цукини с соусом тартар

ПОЛЬПЕТТЕ 1450
Фрикадельки из мраморной говядины в томатном соусе, пармезан, базилик

КРЕВЕТКИ ХАРИСА 1950
Запеченные креветки в маринаде из чеснока, перца чили, розмарина и оливкового масла холодного отжима

ПАРМИДЖАНА 1400
Традиционная сицилийская закуска — баклажаны, Parmigiano Reggiano, томатный соус, базилик

ВИТЕЛЛО ТОННАТО 2100
Тонко нарезанная телятина, соус из тунца, каперсы, вяленые томаты

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА С ФИСТАШКАМИ 3970
Тунец bluefin в фисташковой корочке, маринованный лук

ОСЬМИНОГ АЛЬ ПОМОДОРО 5500
Осьминог на гриле с паппа аль помодоро — густым тосканским супом из томатов и хлеба

КАМЧАТСКИЙ КРАБ 8900
Фаланги краба на гриле, картофельная пена, трюфель

ПИЦЦА

МАРГЭРИТА 1200
Моцарелла, томатный соус, базилик

С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ 5500
Фирменное тонкое тесто, буррата, маринованный желток, икра

ГРУША И ГОРГОНЗОЛА 1400
Моцарелла, горгонзола, груша, пекан

ТАРТУФО 2300
Моцарелла, Parmigiano Reggiano, свежий трюфель

Если у вас есть пищевая аллергия,
пожалуйста, сообщите об этом официанту

ПАСТА

РИГАТОНИ АЛЛА ВОДКА 1750
Ригатони в пикантном сливочно-томатном соусе
с добавлением водки «Белуга»

МЕЦЦЕ МАНИКЕ ТАРТУФО 2750
Мецце манике в трюфельном соусе, хрустяший лук-шалот

ПАККЕРИ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ 5500
Паккери, сливочный соус, икра

ОРЗО С КРАБОМ 4950
Паста орзо, камчатский краб, томаты, перец чили, базилик,
цедра лимона

РАВИОЛОНИ БОЛОНЬЕЗЕ 1950
Равиоли с начинкой из шпината и рикотты, фирменный соус
болоньезе “Gemini” из мраморной говядины, Parmigiano Reggiano

ЛИНГВИНИ ПЕСКАТОРА 2700
Лингвини с морепродуктами в соусе из томатов черри

СПАГЕТТИ КАЧО Э ПЕПЕ 2100
Спагетти, Pecorino Romano, черный перец

РИГАТОНИ С НЕАПОЛИТАНСКИМ РАГУ 2450
Ригатони с традиционным рагу из говядины, Parmigiano Reggiano

РИЗОТТО С ГРИБАМИ 1750
Рис «Акварелло», лесные грибы, Parmigiano Reggiano

ПАККЕРИ БРАНЗИНО 4800
Паккери с сибасом, томатами черри, чесноком, перцем чили,
базиликом и сливочным маслом

СУПЫ

МИНЕСТРОНЕ 870
Легкий овощной суп из сезонных овощей

ТОРТЕЛЛИНИ В БУЛЬОНЕ 1350
Домашние тортеллини с начинкой из запеченного говяжьего хвоста
в бульоне

Если у вас есть пищевая аллергия,
пожалуйста, сообщите об этом официанту

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ФИЛЕ РОССИНИ — 7500
Вырезка из говядины, фуа-гра, шпинат, соус из черного трюфеля

СИБАС РОМАНА — 2950
Филе сибаса, запеченный сладкий перец, базилик и соус бер блан

ПИККАТИНА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ — 3500
Эскалопы из телятины с лимонным соусом. Подаются с рисом пилаф

ДОРАДА ЛИГУРЕ — 4950
Целая дорада, приготовленная со свежими томатами черри, картофелем и таджасскими оливками

РИБАЙ — 7900
Рибай из мраморной говядины

КОТОЛЕТТА МИЛАНЕСЕ — 3970
Фирменная отбивная из телятины в панировке, рукола, помидоры черри, Parmigiano Reggiano

ЯГНЕНОК НА ГРИЛЕ — 4900
Корейка ягненка в маринаде сальморильо. Подается с фокаччиной из дровяной печи

ЦЫПЛЕНОК АМАЛЬФИ — 1950
Фермерский цыпленок, лимон и чили. Подается с рисом пилаф

ТЮРБОТ АЛЬ ФОРНО / 100 г — 2170
Тюрбо, запеченная в сицилийском соусе

СТЕЙК ТИ-БОН / 100 г — 2350
Стейк на Т-образной кости, перечный соус

СИБАС АЛЬ САЛЕ / 100 г — 1550
Сибас, запеченный в соли с травами

ГАРНИРЫ

Жареный бэби-картофель	750
Соте из брокколи	950
Спаржа на гриле	2450
Картофельный гратен	750
Ассорти овощей на гриле	1100
Рис пилаф	700

Если у вас есть пищевая аллергия,
пожалуйста, сообщите об этом официанту

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ

Крем из маскарпоне, печенье Savoiardi, кофе

1690

МЕРИНГА ЛИМОНЕ

Воздушный бисквит, лимонный крем,
обожженная меренга

950

ДЖЕЛАТО ФОРМАДЖИО

Мороженое из сыра с компоте из запеченной
клубники и крамблом из фундука

1250

ДЖЕЛАТО ФИСТАЧИО

Фирменное мороженое из обжаренных фисташек

990

ЧОККОЛАТО

Шоколадный торт с легким кремом
из маскарпоне и кофейной карамелью

870

МИРТИЛЛИ

Теплый черничный пирог со сметанным джелато

1650

ФРУТТА ФРЕСКА

Ассорти свежих фруктов с сорбетами

3700