

NONNA MIA



РЕСТОРАН

ЗАВТРАКИ

каждый день с 11.00 до 16.00



бокал
игристого
в подарок
к блюдам
«ЗАВТРАКИ»

120 мл



Овсяная каша
с клубничным
соусом и сезонной
ягодой

300 г

- 290 -



Вареные яйца с семгой слабой соли,
авокадо и листьями салата 80/45/105/60 г

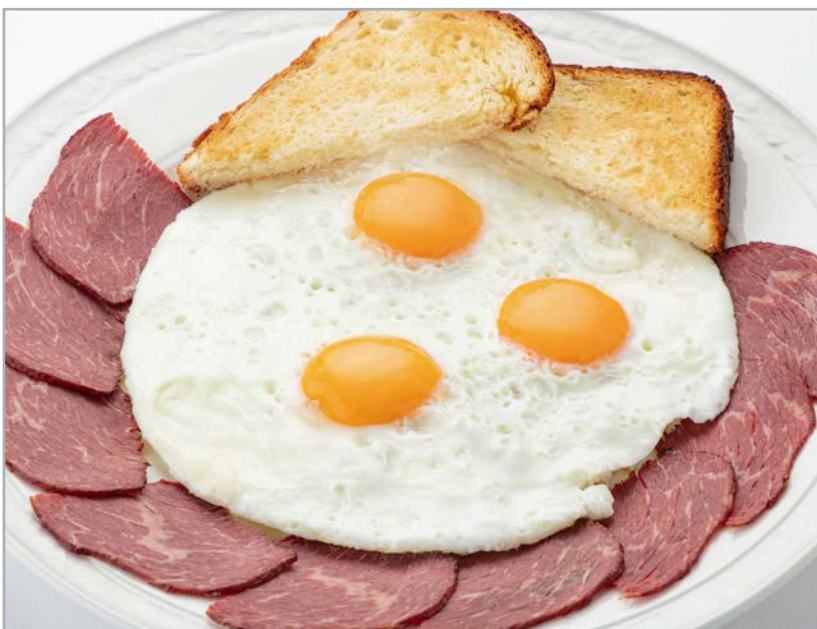
мы можем приготовить яйца «вмятку» (5 мин.) или «вкрутую» (10 мин.)

- 750 -



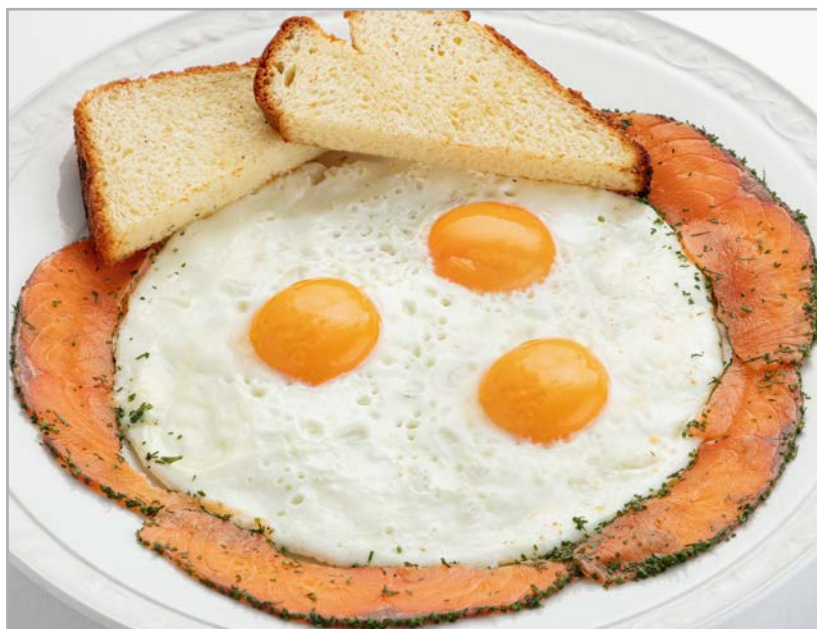
Скрэмбл с сочными кальмарами,
луком «Порей» и зеленью 300 г

- 620 -



Яичница с пиканья и теплой бриошью
120/50/40 г

- 490 -



Яичница с семгой слабой соли
и теплой бриошью 120/50/40 г

- 650 -



Бриошь с семгой, яйцом-пашот, творожным сыром 160 г

- 570 -



Бриошь с креветками и скрэмблом 240 г

- 520 -



Сырники со сметаной и клубничным соусом 110/35/40 г

- 390 -



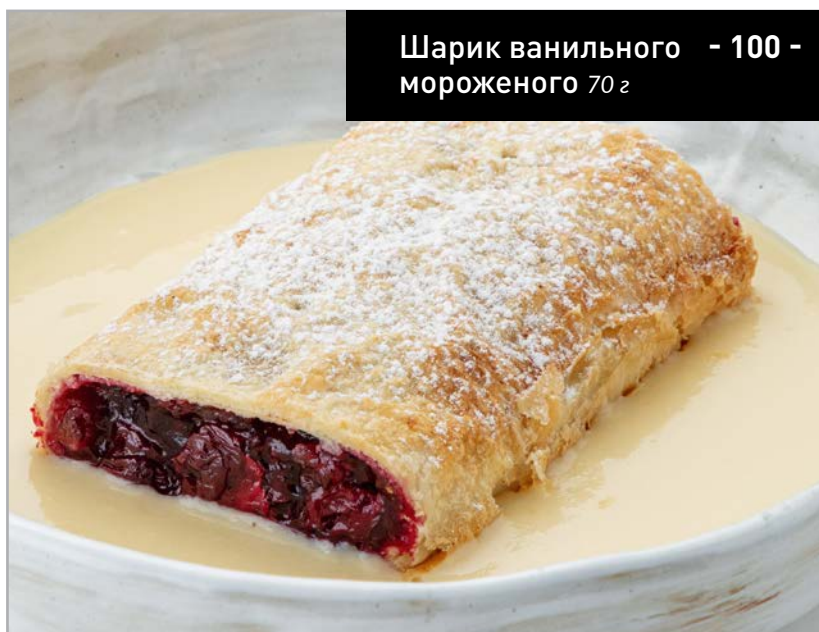
Вареники с сыром со сметаной и тыквенными семечками 200/50 г

- 390 -



Яблочный пирог с ванильным соусом 180/50 г

- 350 -



«Штрудель с вишней» с ванильным соусом 180/50 г

- 370 -

ЗАКУСКИ

Сыр «Буррата»
с разными
помидорами
и бальзамическим
соусом
подаем на теплой
фокачча из печи 100/260 г
- 1100 -



Тартар из говядины
в классическом стиле
150/40 г

- 870 -



Тартар из лосося
с соусом «Гуакамоле»
120/40 г

- 870 -



Тартар из тунца
с лаймовой заправкой
110/40 г

- 750 -



Брускетта
с пиканья 70 г - 320 -



Брускетта
с прошутто 70 г - 350 -



Брускетта
с креветками 100 г - 320 -



Брускетта
с лососем и авокадо 90 г - 390 -



Вителло Тоннато
80/50 г

- 990 -



Лангустины запеченные под сыром
«Горгонзола» 130/30 г

- 870 -



Моцарелла-фритто
с ягодным соусом
150/40 г

- 490 -



Мидии «Формаджио»
170 г

- 690 -



Креветки-фритто
подаем с соусом
«Сладкий Чили» 110/40 г

- 620 -



Семга слабой соли
150/40 г

- 990 -



Гастрономическое ассорти - 1100 -
прошутто, пиканья, говяжий язык, подаем
с дижонской горчицей, маринованными огур-
цами и острым красным перцем 135/30/30 г



Ассорти сыров - 1100 -
сыры «Моцарелла», «Пармезан», «Горгонзола»
подаем с сезонными ягодами, медом,
миндалем и кедровым орехом 160/50/50/10/20 г

САЛАТЫ

С морепродуктами,
авокадо, сыром
«Страчателла»
и руколой

креветки, кальмары

210 г

- 890 -



С креветками, авокадо
и пряным апельсином 200 г

- 850 -



Теплый с кальмаром, куриным филе
и овощами 200 г
шпинат, кабачки, редис

- 620 -



Нисуаз с тунцом 260 г

- 850 -



«Цезарь» с куриным филе 225 г

- 620 -

«Цезарь» с креветками 225 г

- 790 -

«Цезарь» с лососем слабой соли 220 г

- 850 -



С прошутто, теплой грушей
и сыром «Горгонзола» 170 г

- 850 -



С пиканья, овощами-гриль,
кремом «Бальзамико»
и соусом «Песто» 210 г

- 750 -



С нежным мясом индейки
и киноа с зеленью 270 г

- 690 -



Овощной салат с оливками «Каламата»
и сыром «Фета» 350 г

- 750 -



С баклажанами-фритто
и творожным сыром 280 г

- 520 -



С печеным болгарским перцем
и сыром «Фета» 170/40 г

- 650 -

ПИЦЦА



С трюфельным салями
томатный соус 480 г

- 870 -



С прошутто, вялеными томатами и руколой
томатный соус 550 г

- 990 -



С ветчиной и грибами
сливочный соус 500 г

- 790 -



С беконом и грибами
сливочный соус 470 г

- 790 -



С беконом и куриным филе
томатный соус 510 г

- 850 -



«Пепперони»
томатный соус 530 г

- 790 -



С курицей, пепперони и беконом
томатный соус 500 г

- 850 -



«Четыре сезона» - 850 -
 Курица-Ананас (сливочный соус)/ Ветчина-Маслины (томатный соус)/
 Бекон-Грибы (сливочный соус)/ Салами-Черри (томатный соус) 560 г



С морепродуктами - 990 -
 креветки, кальмары, мидии/ сливочный соус 580 г



С грушей и сыром «Горгонзола» - 790 -
 сливочный соус 500 г



«Много сыра» - 870 -
 Моцарелла/ Горгонзола/ Пармезан
 сливочный соус 450 г



«Маргарита» - 750 -
 томатный соус 500 г



С сыром «Страчателла» и помидорами - 790 -
 томатный соус 350 г



С мидиями, кальмарами и соусом «Песто» - 650 -
 сливочный соус 300 г



С пиканья и соусом «Песто» - 650 -
 томатный соус 250 г

ПИНСА

СУПЫ

Суп
«По-Тоскански»
350 г
- 520 -



Ароматный куриный суп
с пастой «Капеллини» 370/50 г

- 350 -



Грибной крем-суп 320 г

- 520 -



Суп «Том ям» с морепродуктами 350 г

- 690 -

Суп «Том ям» с двойной порцией морепродуктов 380 г

- 790 -



Холодный суп «Окрошка» 425 г

- 450 -

мы можем приготовить суп с нежным языком
или копченым мясом курицы



С креветками,
помидорами и томатным соусом 290 г

- 650 -



С сезонными грибами
и сливочно-трюфельным соусом 260 г

- 750 -

РИЗОТТО

Дополнительно тертый
сыр «Пармезан» 10 г

- 60 -



С крабом и цыпленком
сливочно-сырный соус с мелко нарезанными помидорами 220 г

- 650 -



С сыром и шпинатом
сливочно-сырный соус с соусом «Песто» 220 г

- 650 -

РАВИОЛИ

ФОКАЧЧА:

классическая 120 г

- 170 -

с кунжутом 125 г

- 170 -

с чесноком 120 г

- 150 -

с сыром 130 г

- 200 -

с соусом «Песто» 145 г

- 220 -

Чиабатта белая / черная 4 ломтика 130 г

- 80 -

Бриошь 2 ломтика 50 г

- 50 -

ХЛЕБ



ПАСТА

Дополнительно тертый
сыр «Пармезан» 10 г

- 60 -

Лингвини
с морепродуктами
в сливочном
или томатном соусе
310 г
- 850 -



Спагетти с креветками, сыром
«Страчателла» и вялеными томатами
перечное масло с соусом «Песто» 280 г

- 850 -



Фетучини с креветками и овощами
сливочно-сырный соус 340 г

- 820 -



Спагетти «Карбонара»
сливочно-сырный соус 250 г

- 670 -



Спагетти «Болоньезе»
мясной соус с томатами 340 г

- 850 -



Фетучини с курицей и овощами

кабачки, болгарский перец/ сливочно-сырный соус 320 г

- 650 -



Пенне с митболами из мяса индейки и шпинатом

сливочный соус 300 г

- 770 -



Тальятелле с филе говядины, куриным филе и вялеными помидорами

сливочно-сырный соус 280 г

- 890 -



Казаречче с томленным кроликом и вялеными томатами

сливочный соус 290 г

- 890 -



Лазанья с мясом

мясной соус с томатами 330 г

- 850 -



Спагетти «Алио-Олио»

оливковое масло с чесноком, красным острым перцем и петрушкой 180 г

- 350 -

МОРЕПРОДУКТЫ

Филе палтуса
по-ливорнски

100/170 г

- 1200 -



Лосось, приготовленный на пару
или пожаренный на углях за 100 г

- 1200 -



Тальята из тунца
с картофельным кремом 130/150 г

- 890 -



Котлета из мяса краба, креветок
с авокадо и овощами 110/150 г

- 690 -



Жареные креветки с чесноком и петрушкой - 850 -
подаем с чиабаттой 180/20 г



Мидии в соусе «Блю Чиз» - 690 -
подаем с чиабаттой 170/40 г



Лангустины запеченные под сыром - 870 -
«Горгонзола» 130/30 г



Микс морепродуктов в сливочном соусе - 950 -
мини-осьминоги, мидии, креветки, кальмары 240/40 г

Устрицы подаем по предварительному
заказу за три дня



Устрицы
1 шт.
- 490 -

ГАРНИРЫ

- Картофельное пюре 150 г - 180 -
- Пряные картофельные ломтики 200 г - 160 -
- Картофель-фритто 150 г - 250 -
- Обжженные овощи 200 г - 350 -
- Брокколи на гриле или на пару 100 г - 270 -
- Цветная капуста на гриле или на пару 100 г - 250 -
- Горячий шпинат с каплей чеснока и ложкой сливочного масла 170 г - 450 -

СОУСЫ 50 г

- 100 -
- Томатный пряно-острый
- Кремный соус «Блю-чиз»
- «Айоли»

МЯСО



Бифштекс из мраморной говядины, - 950 -
приготовленный на углях, с трюфельным пюре
и чипсами из корня сельдерея 120/150/50 г



Филе говядины приготовленное на углях - 1390 -
с пряными картофельными дольками
готовим до прожарки medium 125/120/40 г



Томленный телячий язык с картофельным - 990 -
кремом, шпинатом, кабачками, вялеными томатами
и соусом из печеного болгарского перца 90/180 г



Брискет, приготовленный на дровах, - 1200 -
с картофельными ломтиками
подаем с малосольным огурцом и соусом «Барбекю» 160/120/60/30/30 г



Тальята из телятины с овощами - 1100 -
баклажаны, кабачки, болгарский перец, шампиньоны,
репчатый лук, картофель-беби, бобы «Эдамаме» 450 г



Свинина, приготовленная на дровах - 790 -
и углях, с печеным картофелем
140/120/80 г



**Говядина по-венециански
в сливочно-грибном соусе
с картофельным кремом** 160/150/50 г

- 850 -



**Кролик, томленный в овощном соусе
с яблоками, грибами и сельдереем,
с картофельным кремом** 130/150/100 г

- 1100 -



**Филе индейки, приготовленное на углях,
с имбирным соусом и зелеными овощами**
брокколи, кабачки, зеленая фасоль 130/100 г

- 850 -



**Нежное филе утки со сливочной полентой
и перечным соусом с черешней** 90/130/40 г

- 790 -



**Куриное филе по-милански с овощами
и перечным соусом** картофель-беби, кабачки,
черри, брокколи, цветная капуста 140/120/40 г

- 650 -



**Котлеты из мяса индейки,
с картофельным кремом** 120/150/50 г

- 650 -

ДЕСЕРТЫ

Торт
«Ферерро
лю Роше»

115 г

- 290 -



Чизкейк «Дубайский»

110 г

- 390 -



Чизкейк с манго и маракуйя

без сахара и глютена 120 г

- 350 -



Тирамису

150 г

- 390 -



Меренговый рулет с малиной

110 г

- 290 -



Яблочный пирог
с ванильным соусом 180/50 г

- 350 -



Шарик ванильного
мороженого 70 г

«Штрудель с вишней» с ванильным соусом - 370 -
180/50 г



Профитроли с ванильным мороженым,
горячим шоколадом и ванильным соусом 130/130/50 г

- 490 -

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Шарик ванильного
мороженого 70 г - 100 -

Карамельный соус 20 г - 70 -

Шоколадный соус 20 г - 70 -

Ягодный соус 20 г - 60 -

Шоколадная крошка 20 г - 150 -



Ванильное мороженое - 130 -
70 г



Ягодный сорбет
70 г

- 150 -



Лимонный сорбет - 150 -
70 г

БОНУСНАЯ КАРТА



НАШ САЙТ



МЕНЮ
КАЛОРИЙНОСТИ



ВАКАНСИИ
КОМПАНИИ



данная брошюра является рекламным материалом,
меню с подробным описанием состава, веса блюда, энергетической
ценностью и всей необходимой информацией для потребителя.
мы можем предоставить гостям по их первому требованию.