



Меню средиземноморской кухни

Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ. Не все ингредиенты указаны в меню.

Аквариум

Краб 100 гр. 1300 руб.

На льду с домашними соусами

Бродетто

Гребешок 1 шт. 1500 руб.

На льду

Устрица белый жемчуг №2 800 руб.

Хлеб из дровяной печи

Плоская фокачча с виноградом, розмарином и сыром пекорино романо 600 руб.

Домашний хлеб: чабатта, пышная оил фокачча с травами, хрустящий гречневый хлеб 750 руб.

Подается с деревенским сливочным маслом

Холодные закуски

Ассорти сыров: бри, горгонзола, таледжо, пекорино романо, пармезан D.O.P. 2300 руб.

Подается с томатным и луковым джемом

Ассорти мясных деликатесов: брезаола, коппа, прошутто крудо, говяжья грудинка, сальчичон 1700 руб.

Подается с гриссини, оливками и маслинами

Брускетта из домашних подвяленных томатов и ароматом трюфеля 1000 руб.

Кростини с крабом, авокадо, томатами, лимонным айоли и хрустящим фенхелем 1800 руб.

Карпаччо из гребешка с трюфельным соусом 4500 руб.

Карпаччо из розовых томатов с каперсами, крымским луком, базиликом и маслом Extra Virgin 1000 руб.

Карпаччо из артишоков с кремом пармезан 2200 руб.

Карпаччо из цветной капусты с сыром пекорино романо 1200 руб.

Два тартара 2100 руб.

*Тартар из говядины Блэк Ангус с кремом из яичного желтка
и сыром пекорино, тартар из подвяленных томатов с айоли
из чернил каракатицы*

Капоната с рикоттой 800 руб.

Салаты

Салат из пяти видов томатов с оливками, базиликом,
маслом Extra Virgin и бальзамическим уксусом D.O.P. 1300 руб.

Салат из цукини и печеных перцев с чили, мятой и сыром
горгонзола под шапкой из шпината 1500 руб.

Салат с перепелкой, зернами граната, хрустящей
полентой, и листьями салата с заправкой из сыра
маскарпоне 1900 руб.

Страчателла по-тоскански с ароматом трюфеля и медом,
выложенная на салат из садовой зелени, клубники
и прошутто крудо 1800 руб.

Теплый салат из осьминога на гриле и картофеля 3300 руб.

Теплый салат из морепродуктов с лимонным айоли
и сальса верде 3300 руб.

Горячие закуски

Фритто мисто с домашним чесночным айоли 1400 руб.

Аранчини с пряной начинкой из мяса ягненка и фисташек 1400 руб.
Подаются с мятно-йогуртовым соусом с ароматом трюфеля

Панцеротти с моцареллой, томатами и куриным филе 800 руб.

Панцеротти с мраморной говядиной 1200 руб.

Пицца

Классическая Маргарита с моцареллой «фиор ди латте» 1300 руб.

Пицца Пепперони на тонком тесте 1500 руб.

Пицца на тонком тесте с сыром качотта и черным
трюфелем 2300 руб.

Пицца на тонком тесте с грушей и горгонзолой 1600 руб.

Пицца на тонком тесте с прошутто, страчателлой и рукколой	2300 руб.
Пицца с мортаделлой, страчателлой, руколой и песто из фисташек	1900 руб.
Пицца с пятью видами сыра и пятью видами грибов	2300 руб.
Пицца с креветками «алла дьявола»	2200 руб.
Пицца «Фрутти ди Маре»	2700 руб.

Бургеры и сэндвичи

Холодный панини с мортаделлой, рикоттой, руколой и песто из фисташек	1700 руб.
Панини алла чизбургер со стейком рибай	2500 руб.
Бургер из говядины Блэк Ангус с двумя видами сыра и соусом казунди	2300 руб.

Супы

Минестроне	1200 руб.
Суп из белых грибов с яйцом пашот и перепелкой	1400 руб.

Паста и ризотто

Любая паста может быть приготовлена со следующими видами интегральной пасты:

Седанини из красной чечевицы — без глютена, низкий гликемический индекс.

Спагетти из рисовой муки — без глютена, низкий гликемический индекс.

Казаречче из нута — без глютена, низкий гликемический индекс.

Спагетти из цельнозерновой пшеницы твердых сортов — низкий гликемический индекс.

Пенне «алла Норма» с двумя видами рикотты	1300 руб.
Лингвини с морепродуктами «аль карточчо»	3500 руб.
Лучшая вегетарианская паста с жареными белыми грибами, спаржей, артишоками и пармезаном	2900 руб.
Домашние тальолини с черным трюфелем	2700 руб.
Спагеттини «алла карбонара» с домашним беконом из говядины	1500 руб.

Домашняя лазанья с крабом и сладкими томатами даттерини	2400 руб.
Домашняя лазанья с мраморной говядиной	2100 руб.
Аньолотти с кроликом и соусом из марсалы и белых грибов	1900 руб.
Равиоли с сыром бри в трюфельном соусе	2100 руб.
Равиоли из сибаса с вялеными томатами, анчоусами и каперсами	1600 руб.
Ризотто с белыми грибами	1800 руб.
Ризотто с соусом биск, креветками и тартаром из гребешка	2000 руб.

Основные блюда и гриль

Рыба-меч, как на рыбном рынке в Палермо	2700 руб.
Сибас по-сицилийски, запеченный в дровяной печи с картофелем	3700 руб.
Утиная ножка конфи с ньокками в соусе горгонзола	1700 руб.
Печень кролика по-венециански с картофельным пюре	1700 руб.
Рибай Блэк Ангус	4100 руб.
Филе миньон Блэк Ангус	3700 руб.
Половина фермерского цыпленка на гриле	1200 руб.
Филе лосося на гриле или на пару	1900 руб.
Тюрбо	5500 руб.
Осьминог 100 гр.	2800 руб.
Королевская креветка 1 шт.	1700 руб.
Дальневосточный гребешок 1 шт.	1500 руб.

Гарниры

Картофель фри с пармезаном и трюфелем	950 руб.
Батат фри с солью	800 руб.
Овощи на гриле или на пару	900 руб.
Зеленая спаржа на гриле или на пару	1100 руб.

Картофельное пюре с сыром пекорино и трюфелем	900 руб.
Картофель, жаренный с чесноком и травами	700 руб.
Микс листьев салата с оливковым маслом Extra Virgin и бальзамическим кремом	800 руб.
Жареные артишоки с чесноком и мятой	2500 руб.

Десерты

Канноли	1000 руб.
Лимонная меренга	1000 руб.
Тирамису	1000 руб.
Шоколадный фондан с джандуйей и домашним ванильным мороженым	1200 руб.
Сабайон со свежей малиной и домашним ванильным мороженым	1200 руб.
Домашние пончики	900 руб.
Тарталетка с клубникой	700 руб.
Тарталетка с малиной	700 руб.
Тарталетка с голубикой	700 руб.
Семифредо	700 руб.
Домашний сорбет	350 руб.
<i>Тропические фрукты, Малина-личи, Манго-юдзу</i>	
Домашнее мороженое	350 руб.
<i>Ванильное, Шоколадное, Соленая карамель, Матча-тегуаньинь</i>	



Меню паназиатской кухни

Пожалуйста, всегда информируйте официанта о наличии пищевых аллергий и непереносимости каких-либо продуктов перед тем, как сделать заказ. Не все ингредиенты указаны в меню.

Аквариум

Краб 100 гр.	1300 руб.
<i>Крабовый ролл с авокадо без риса</i>	
<i>Краб темпура</i>	
<i>Краб с ароматом японской говядины Вагю, жаренный на воке</i>	
Ёж морской 1 шт.	750 руб.
<i>Подается со светлым соевым соусом, понзу и препелиным яйцом</i>	
Гребешок 1 шт.	1500 руб.
<i>Суши</i>	
<i>Сашими</i>	

Холодные закуски и салаты

Лосось татаки с сальсой из манго	1500 руб.
Кобе татаки с соусом понзу-трюфель	3800 руб.
Тартар из лосося, японского сибаса сузуки и авокадо	1700 руб.
Тартар из тунца О-Торо и Аками	3600 руб.
Салат из королевского краба с огурцом, авокадо, икрой тобико и соком юзу	2400 руб.
Салат из артишоков, маринованных в юзу, с чипсами из батата	2400 руб.
Домашний салат из зелени, агедаши тофу, водорослей чука и комбу	1100 руб.
Салат с томатами, баклажанами и гранатом	1200 руб.
Поке из лосося, манго и авокадо с суши рисом	1900 руб.
Поке из тунца, манго и авокадо с суши рисом	2200 руб.
Лепёшка роти с креветками и авокадо	1600 руб.

Горячие закуски и супы

Суп Том Ям	2000 руб.
Мисо суп с тофу, водорослями вакаме и жареными устричными грибами	800 руб.
Бобы эдамаме	600 руб.
Баклажан в мисо соусе	800 руб.
Жареные вонтоны с крабом	1400 руб.
<i>Подаются с соусами ментайко и понзу-хабанеро</i>	
Яки гёдза жареные	1700 руб.
Фаршированные перцы Гочу Джон	1100 руб.
Креветки темпура	1100 руб.
<i>Блюдо подается с соусом на Ваш вкус: имбирный, бонито майо или спайси майо</i>	
Краб темпура	2500 руб.
<i>Блюдо подается с соусом на Ваш вкус: имбирный, бонито майо или спайси майо</i>	
Королевские креветки с кремом васаби	1100 руб.

Хэндроллы и спринг-роллы

Хэндролл с лососем терияки, ананасом и красной икрой	1100 руб.
Хэндролл с острыми креветками, кимчи и сальсой	1100 руб.
Жареный спринг-ролл с цыпленком и овощами в устричном соусе	1100 руб.
Спринг-ролл со свежим лососем	1100 руб.
Спринг-ролл с обжаренными креветками	1100 руб.

Сашими

Лосось	1100 руб.
Тунец Аками	2500 руб.
Тунец О-Торо	3000 руб.
Желтохвост	2300 руб.

Живой гребешок	1500 руб.
Гребешок	1100 руб.
Королевский краб	2100 руб.
Угорь	1100 руб.
Икра морского ежа	3000 руб.

Суши

Лосось	450 руб.
Тунец Аками	1100 руб.
Тунец О-Торо	1500 руб.
Желтохвост	1000 руб.
Живой гребешок 2 шт	1500 руб.
Гребешок	450 руб.
Королевский краб	800 руб.
Угорь	450 руб.
Икра морского ежа	1500 руб.
Суши татаки лосось с красной икрой	550 руб.
Суши татаки из тунца Аками	1300 руб.
Суши татаки из тунца О-Торо	1500 руб.
Суши татаки с японской говядиной Кобе А5	1500 руб.

Роллы

Ролл «Филадельфия»	1300 руб.
Ролл «Калифорния»	1300 руб.
Ролл без риса с лососем	1600 руб.
Радужный ролл	2200 руб.
Острый ролл с лососем и авокадо	1300 руб.

Острый ролл с желтохвостом	2000 руб.
Ролл с острым тунцом Аками	1700 руб.
Оши Суши из хрустящего риса с лососем, тунцом и кимчи	1400 руб.
Ролл с обожженной говядиной Вагю и соусом тонкацу	2000 руб.
Темпура-ролл с гребешком	1300 руб.
Темпура-ролл с креветкой	1300 руб.
Запеченный ролл с лососем	1400 руб.
Запеченный ролл с говядиной Вагю	2200 руб.
Ролл с манго и креветкой	1300 руб.
Ролл с крабом, авокадо и садовой клубникой	1400 руб.
Ролл со сливочным угрем, манго и авокадо	1300 руб.

Горячие блюда

Стейк стриплойн Вагю соусом вафу	14000 руб.
Катцу сэндвич с говядиной Вагю	11000 руб.
Бао-бургер с фалангами краба в темпуре, огурцами шибазуки и корейской морковкой	3000 руб.
Японская черная треска гиндара в мисо	2500 руб.
Сибас под соусом тонкацу	1300 руб.
Гречневая лапша с морепродуктами и овощами	2100 руб.
Стеклянная лапша с говяжьей вырезкой и овощами	2100 руб.