

AGA

В AGA соединились знаковые направления мировой гастрономии:
японская, средиземноморская и итальянская классика

ЯПОНИЯ

Традиционная японская кухня в исключительном исполнении шеф-повара Хироки Аракава

САШИМИ

Tsukuri 造り

Лосось	1250
Лосось Торо	1350
Японская ставрида Шима-Аджи	2800
Тунец блюфин Аками (спинка)	2500
Тунец блюфин Чу-торо (реберная часть)	2750
Тунец блюфин О-торо (брюшко)	3500
Гребешок	1400
Креветка Ака Эби (атлантическая)	1200
Креветка Ама Эби (сладкая)	1350
Дикий сибас	1250
Угорь	1500

РОЛЫ

Uramaki 裏巻き

Дракон с креветкой и угрём	2200
Калифорния с крабом	2500
Спайси трипл лосось	2500

ГУНКАН-СУШИ

Spicy Gunkan スパイス軍艦

Лосось	550
Угорь	650
Гребешок	600
Тунец	850
Краб	800
Красная икра	650
Икра морского ежа	600

НИГИРИ

Edomae Nigiri Sushi 江戸前握り鮓

1 ШТ

Лосось	500
Лосось Торо	550
Японская ставрида Шима-Аджи	1100
Тунец блюфин Аками (спинка)	950
Тунец блюфин Чу-торо (реберная часть)	1100
Тунец блюфин О-торо (брюшко)	1400
Гребешок	550
Креветка Ака Эби (атлантическая)	450
Креветка Ама Эби (сладкая)	550
Краб	800
Дикий сибас	500
Угорь	600

СУПЫ

Owan お椀

Мисо суп с тофу	600
Мисо суп с лососем	800

Бобы Эдамаме	550
--------------	-----

МАКИДЗУШИ РОЛЫ

Makidzushi 細巻き

Лосось	750
Тунец блюфин	1200
Угорь	650

У ресторана AGA собственный импорт рыбы и морепродуктов:
мы сами осуществляем поставки со всего мира

УСТРИЦЫ	1 ШТ
Фин де Клер №2	900
Жилардо №2	1700
Морские ежи	900

ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

2 персоны

4 устрицы Фин де Клер №2, 4 морских ежа, 2 креветки карабинерос,
сашими лосось 60 г, сашими гребешок 80 г, сашими краб

12500

4 персоны

8 устриц Фин де Клер №2, 8 морских ежей, 4 креветки карабинерос,
сашими лосось 120 г, сашими гребешок 160 г, сашими краб

18500

Мы используем только свежие продукты, поэтому возможна замена некоторых ингредиентов.
Наши официанты с удовольствием расскажут, какие морепродукты у нас есть сегодня.

РЫБНЫЙ ПРИЛАВОК

100 Г

Дикий сибас

1800

крудо | в соли | в соусе аква пацца (средний вес 1000 г)

Морской язык

2400

в белом вине с картофелем | в соусе аква пацца (средний вес 600 г)

Тюрбо

2800

в белом вине с картофелем | в соусе аква пацца (средний вес 1300 г)

Первые фаланги камчатского краба

2400

запеченные в печи с маслом бер-нуазет | на пару (2 шт, средний вес 230 г)

RAW

Лосось с юдзу и перцем рамиро	1550
Дальневосточный гребешок с фенхелем и грейпфрутом	2100
Карпаччо из креветки ама эби с лимоном	1500
Севиче из сибаса с базиликом	1400
Дикий сибас с лимоном и оливковым маслом	1900
Карпаччо из лосося с розовым перцем и цедрой лимона	1800
Японский желтохвост с дайконом и соусом юдзукоё	2900
Креветки карабинерос с лимоном и оливковым маслом	4900
Тартар из красных сицилийских креветок с чёрной икрой	3200
Гранд крудо из дикого сибаса 500/1000 г с таджасскими оливками, каперсами и базиликом	9000/17000

К ВИНУ

Сицилийские оливки	600
Паштет из фуа-гра с бриошью и вареньем из инжира	1400
Селекция сыров с домашним вареньем	1700
Шаркутерия прошутто ди парма, сесина де вака, гриссини	2100
Кантабрийские сардины на тосте	2200
Хамон Joselito 5J Cinco Jotas	7200

ЗАКУСКИ

Перцы рамиро	1300
Сладкие узбекские томаты с фисташковым песто	2300
Кантабрийские анчоусы с лимоном и оливковым маслом / с моцареллой	1800/2300
Вителло тоннато с жареными каперсами	1300
Тартар из мраморной говядины с желтком и пармезаном / с каперсами и горчицей	1800
Осьминог с бурратой и обжаренными каперсами	3400
Баклажаны алла пармиджана	1400
Картофельный гратен с трюфелем	1200
Фритто мисто с соусом сальса верде	1300
Кальмары на гриле с тосканским кейлом и жёлтыми томатами	1300

AGA SIGNATURE ARTICHOKEs

Цветок королевского артишока с пармезаном	4600
Карпаччо из фиолетовых артишоков и цветной капусты с пармезаном	2300
Артишоки на гриле с томатами и мятой	1350

САЛАТЫ

Зелёный салат с авокадо и брокколи	1250
Романо на гриле с соусом цезарь	1100
Греческий салат с молодым сыром и оливками	1300
Камчатский краб с авокадо и мятой	2900
Сицилийский салат с осьминогом, молодым картофелем и томатами черри	2200

На двоих:

Нисуаз с тунцом и перепелиными яйцами	3500
Панцанелла тосканский овощной салат с обжаренными сухарями из домашней фокаччи	2200

СУПЫ

Окрошка	850
Гаспаччо со страчателлой	1250
Из белых грибов	900
Бульон с фрикадельками и орзо	800
Siorrino с филе сибаса, креветками, вонголе и кальмаром	1200

ПИЦЦА

Классическая римская пицца на тонкой хрустящей основе из дровяной печи Forni Valoriani на итальянской муке двух видов и закваске 48-часовой ферментации

Маргарита	1400
Буррата и узбекские томаты	2100
Баклажан и копчёная скаморца	1500
Четыре сыра	1700
Чёрный трюфель и моцарелла	2600
Артишоки с говядиной Сесина де Вака	2400
Тунец тоннато	1900
Острая салями спьяната пиканте	1600
Фокачча воздушная	500
Хлеб из нашей пекарни с маслом бер нузет	500
<small>пшеничная фокачча / тартин / солодовый хлеб / гриссини с фенхелем</small>	

ПАСТА | РИЗОТТО

Мы используем пасту знаменитой фабрики Gentile Gragnano, основанной в 1876 году, а все виды равиоли делаем сами

Спагетти качо э пепе	1150
Спагетти с чёрным трюфелем и пармезаном	2100
Казаречче с морепродуктами <small>(вонголе, мидии, аргентинские креветки, гребешок, кальмары)</small>	3200
Спагетти с камчатским крабом	3600
Лингвини с лангустином	4800
Паппарделли с уткой и пекорино	1800
Лазанья алла болоньезе	1550
Равиоли с дикой рыбой и морепродуктами	1400
Равиоли доппи с белыми грибами, бурратой и пармезаном <small>рекомендуем добавить трюфель</small>	1400
Ризотто с белыми грибами	1800
Ризотто с тартаром из говядины и пармезаном	2100

На двоих:

Спагетти с вонголе и боттаргой	5500
--------------------------------	------

РЫБА

Дальневосточный гребешок на гриле с кремом из сельдерея	2800
Осьминог по-сицилийски	3500
Филе сибаса в соусе аква пацца	2600
Палтус с пакчой и бульоном комбу	2100
Котлетки из тюрбо с картофельным пюре	3150
Лосось на гриле с зелёным салатом	2550
Филе дикого сибаса в соусе гуацетто с томатами, оливками и каперсами	3950
Филе тюрбо с молодым картофелем и белым вином	6500
Морской язык на сковороде с каперсами	10500

МЯСО

Телячья печень по-венециански	1300
Говяжий язык в белом вине	1800
Сальтимбокка из телятины с молодым картофелем и шалфеем	2100
Котлетта алла миланезе из индейки	1350
Филе миньон с соусом из красного вина и эскалопом фуа-гра	6800

МЯСО НА ГРИЛЕ

100 Г

Стейк New York (средний вес 300 г)	2000
Стейк Ribeye (средний вес 300 г)	2400
Говядина Вагю А4-А5 (средний вес 120-150 г) из региона Миядзаки. Япония	9000
Тибон-стейк с соусом из красного вина (средний вес 700 г)	2200
Каре карачаевского ягнёнка	2800

На двоих:

Томлёная лопатка ягнёнка в красном вине с картофельным пюре	8800
---	------

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	600
Молодой картофель со сливочным маслом	700
Картофель фри	550
Шпинат с пармезаном	800
Зелёная спаржа на гриле	1900
Запечённые овощи с травами	1250
Зелёные овощи на гриле	1200

ЧТОБЫ УЗНАТЬ КАЛОРИЙНОСТЬ БЛЮД,
НАВЕДИТЕ КАМЕРУ НА QR



Шеф-повар Павел Сухопаров

Для особых мероприятий мы предлагаем эксклюзивные пространства в нашем ресторане:
уютный кабинет-сьют на 8 гостей и панорамный зал на 40 посадочных мест.

Подробную информацию уточняйте у менеджера.

Если у Вас есть непереносимость какого-то продукта и дополнительные предпочтения,
пожалуйста, сообщите об этом во время приёма заказа.

Все цены указаны в рублях.

Оплата производится наличными или кредитными картами.

Для компаний от 8 человек у нас действует сервисный
сбор в размере 10% от суммы счёта.

AGAREST.RU