



To be selective!

Авторское место ДеликАдесса было создано в 2020 году. Наша команда старается передать Вам атмосферу и впечатление места, где любое выбранное вами блюдо принесет Вам эстетическое и вкусовое наслаждение.

Все десерты в нашем маленьком месте созданы вручную хозяйкой заведения. Высококачественные ингредиенты, шоколад, специи удивят Вас необычными сочетаниями и вкусом.

Подобранные нами для Вас напитки, сорт кофейных зерен, сорта вин и крепкий алкоголь подчеркнут созданные нами блюда и десерты.

Мы очень любим наше дело, растем и развиваемся вместе с Вами и надеемся, что у нас получится вызвать у Вас положительные эмоции!

Возвращайтесь к нам снова и снова!

ВСЕ, ЧТО МЫ ПРЕДЛАГАЕМ, ВЫ МОЖЕТЕ ВЗЯТЬ С СОБОЙ! EVERYTHING WE OFFER, YOU CAN TAKE WITH YOU!

Завтраки (весь день) | Breakfast (all day)

Сырники Cheesecakes из домашнего творога с румяной корочкой, подаются со сметаной и ягодным соусом Cheesecakes made from homemade cottage cheese with a golden crust, served with sour cream and berry sauce	480p 150гр
Сырники с сыром Дор Блю и грушей Cheesecakes with Dor Blue cheese and pear из домашней рикотты с румяной корочкой, подаются с карамелизированной грушей и орешками Cheesecakes made from homemade ricotta cheese with a golden crust, served with caramelized pear and nuts	620p 150гр
Овсяная каша Oatmeal porridge на молоке с добавлением меда with milk and honey <i>*По желанию можем приготовить на воде или альтернативном молоке </i> <i>*If desired, we can cook with water or alternative milk</i>	300p 220гр
Пшённая каша с карамелизированной грушей и грецкими орешками Millet porridge with caramelized pears and walnuts Приготовленная на молоке Cooked with milk <i>*По желанию можем приготовить на воде или альтернативном молоке </i> <i>*If desired, we can cook with water or alternative milk</i>	450p 220гр
Рисовая каша Rice porridge на молоке с ягодами голубики with milk with blueberries <i>*По желанию можем приготовить на воде или альтернативном молоке </i> <i>*If desired, we can cook with water or alternative milk</i>	350p 220гр
Равиоли с рикоттой и шпинатом в сливочном соусе Ravioli with Ricotta and spinach in cream sauce <i>*handmade</i>	680p 180гр
Скрэмбл/Омлет/Глазунья из двух яиц Scramble/Omelet/Fried eggs two eggs Подается с микс-салатом и хрустящим хлебом Served with mixed salad and crusty bread	300p 220гр
Фирменный плотный завтрак «ДеликАдесса» Branded hearty breakfast "DelicAdessa" Скрэмбл/Омлет/Глазунья, молочные сосиски на гриле, обжаренный картофель бэби, бекон, микс-салат и домашний хрустящий хлеб, подается с томатным соусом Scramble/Omelet/Fried eggs, grilled milk sausages, baby fried potatoes, bacon, mixed salad and homemade crusty bread, served with tomato sauce	680p 380гр
Картофельная вафля с яйцом пашот, лососем и красной икрой Potato waffle with poached egg, salmon and red caviar	760p 280гр
Драники из батата с белыми грибами и страчателлой Sweet potato pancakes with white mushrooms and stracciatella	810p 230гр
Двойной пашот с лососем Double poached with salmon Хрустящая брускетта с соусом гуакамоле, нежным лососем и двумя яйцами пашот, подается под голландским соусом с сыром пармезан Crispy bruschetta with guacamole sauce, tender salmon and two poached eggs, served with Hollandaise sauce with Parmesan cheese	760p 250гр
Тыквенная вафля с соленой карамелью собственного приготовления и орешками Pumpkin waffle with homemade salt caramel and nuts	680p 180гр

Круассан классический | Classic croissant 250p | 75гр
По желанию Вы можете добавить любую начинку

Блины классические 3шт | Classic pancakes 300 p | 100гр
Подаются со сметаной и ягодным соусом | Served with sour cream and berry sauce

В ВАШ ЗАВТРАК РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ (50 гр) | WE RECOMMEND ADDING TO YOUR BREAKFAST (50 g)

Яйцо Egg 50	Икра красная Red caviar (20 гр) 480p	Сгущенное молоко Condensed milk 80
Шампиньоны Champignons 80	Страчателла Strachatella 250	Гуакамоле Guacamole 280
Жареный бекон Fried bacon 120	Сметана Sour cream 80	Масло сливочное Butter (20 гр) 120
Томаты Tomatoes 50	Мед Honey 80	
Сосиска Sausage 100	Нутелла Nutella 180	
Лосось Salmon(30гр) 420	Ягодным конфитюр Berry jam 120	

ЗАКУСКИ

Тар-тар из лосося | Salmon tartare 980p | 150 гр
Нежное филе лосося, подается с авокадо и красной икрой | Tender salmon fillet, served with avocado and red caviar

Тар-тар из мраморной говядины | Marble beef tartare 1180p | 165гр
4 хрустящие трубочки с нежной говядиной, подаются с перепелиным яйцом, эринги, маринованным огурцом и орехом пекан | 4 crispy tubes with tender beef, served with quail egg, eringi, pickled cucumber and pecan

Наполеон с паштетом и малиновым мармеладом | Napoleon with chicken pate and raspberry marmalade 690p | 180гр
Хрустящее тонкое тесто с паштетом из куриной печени собственного приготовления и малиновым мармеладом | Crispy thin dough with chicken liver pate and raspberry marmalade

Эклеры с кремом из авокадо и севиче из сибаса | Eclairs with avocado cream and sea bass ceviche 750p | 3шт

Запеченный камамбер с орехом пекан, клюквой и кленовым сиропом | Baked camembert with pecans, cranberries and maple syrup 970p | 150гр

Запеченные мидии под икорным соусом | Baked mussels with caviar sauce 720p | 4шт
Большая мидия (Новая Зеландия), запеченная под нежным икорным соусом и сыром пармезан | Large New Zealand mussel baked with delicate caviar sauce and parmesan cheese

Антипаста | Antipasti 1780p | 500гр
Ростбиф собственного приготовления, язык телянка, Пармезан, Дор Блю, Камамбер, мини- брускетты, каперсы, оливки, орешки | Homemade roast beef, calf's tongue, assorted cheese, mini- bruschetta, capers, olives and honey with nuts

БРУСКЕТТЫ | BRUSCHETTA

Брускетта с ростбифом, вялеными томатами и каперсами Bruschetta with roast beef, dried tomatoes and capers	810p 150гр
Брускетта с лососем, сочными томатами и соусом гуакамоле Bruschetta with salmon, juicy tomatoes and guacamole sauce	780p 160гр

САЛАТЫ | SALADS

Греческий салат Greek salad Микс салатных листьев, помидоры, огурцы, сладкий болгарский перец, сыр фета, маслины, каперсы Mix of salad leaves, tomatoes, cucumbers, sweet bell pepper, feta cheese, olives, capers	680p 250гр
Салат с королевскими креветками в соусе Блю чиз Salat with king prawn in Dor Blue sauce Микс салатных листьев, черри, авокадо, сыр Дор Блю, виноград и киноа, под нежным соусом Mixed of salad leaves, Dor Blue cheese, avocado, cherry tomatoes, grape, quinoa and Parmesan Cheese and delicate sauce	1100p 200гр
Цезарь с нежным куриным филе Caesar salad with tender chicken fillet	720p 250гр
Салат с ростбифом собственного приготовления Salad with home-made roast beef Нежный ростбиф собственного приготовления, вяленые томаты, вешенки, каперсы в соусе Блю Чиз с пармезаном Tender homemade roast beef, dried tomatoes, oyster mushrooms, capers in blue cheese sauce with parmesan	920p 250гр
Крудо из авокадо и спелых томатов с королевскими креветками Avocados, tomatoes and shrimps king prawn crudo	890p 250гр
Оливье из запеченных овощей с телячьим языком Olivier salad of baked vegetables with veal tongue Запеченные овощи, язык телянка, майонез Baked vegetables, calf's tongue, mayonnaise	750p 200гр
Оливье из запеченных овощей с семгой Olivier salad of baked vegetables with salmon Запеченные овощи, нежное филе семги, майонез Baked vegetables, tender salmon, mayonnaise	810p 200гр
Теплый салат с куриной печенью и карпаччо из апельсина Warm salad with chicken liver and orange carpaccio Микс салата, томленая куриная печень в сливочном соусе, обжаренные грибы и карпаччо из апельсина Salad mix, stewed chicken liver in cream sauce, fried mushrooms and orange carpaccio	780p 200гр

СУПЫ | SOUPS

Том ям Tom yam Тайский суп с морепродуктами. Подается с рисом Thai soup with seafood. Served with rice.	850p 350мл 50гр
Куриный бульон с лапшой Chicken soup with noodles Насыщенный куриный бульон с домашней курицей, лапшой и вареным перепелиным яйцом Rich chicken broth with homemade chicken, noodles and boiled quail egg	450p 300мл
Классический луковый суп Classic onion soup подается с хрустящим запеченным багетом с сыром served with crispy baked baguette with cheese	750p 250мл
Томатный суп с дарами океана Tomato's soup with the gifts of the ocean Королевская креветка, австралийская мидия, вонголе, кальмар и лосось в насыщенном томатном бульоне King prawn, Australian mussel, vongole, squid and salmon in rich tomato broth	850p 300мл
Тыквенный крем-суп с крабом (роза) Pumpkin cream soup with crab (rose) Суп-пюре из запеченной тыквы на основе кокосовых сливок с мясом краба Baked pumpkin soup based on coconut cream and crab	780p 250мл
Фирменный борщ Branded borscht Подается с копченым смальцем собственного приготовления, сметаной и домашней булочкой Served with home-made smoked lard, sour cream and homemade bun	710p 350мл

ГОРЯЧЕЕ | HOT DISHES

Филе дорадо с артишоками и рисом Venere Dorado fillet with artichokes and Venere rice Подается с авторским овощным соусом Served with author's vegetable sauce	1200p 280гр
Лосось и овощи альденте в лаймовом соусе Salmon and aldente vegetables in lime sauce	1500p 250гр
Палтус с равиоли из савойской капусты Halibut in white sauce with tarragon and Savoy cabbage ravioli	1200p 250гр
Щупальца осьминога на гриле Grilled octopus tentacles Подается с вешенками, картофелем бэби, маслинами и базиликом Served with oyster mushrooms, baby potatoes, olives and basil	1800p 280гр
Грудка цыпленка в цитрусовом соусе Chicken breast in citrus sauce Нежнейшая грудка цыпленка, подается со свежим шпинатом и томатами черри Tender chicken breast served with fresh spinach and cherry tomato's	760p 250гр
Язык телянка с перечным соусом Calf's tongue in paper sauce Нежнейший язык телянка, подается со шпинатом Tender calf tongue served with spinach	780p 180гр
Утиная ножка конфи с томленной грушей в гранатовом соусе Duck leg confit with stewed pear in pomegranate sauce	980p 350гр
Нежная вырезка из мраморной говядины с хрустящими баклажанами и вишней Tender fillet of marbled beef with crispy eggplant and cherry	1650p 250гр

Говяжьи щечки с трюфельным пюре Beef cheeks with truffle puree Подаются под брусничным соусом Served with lingonberry sauce	890p 250гр
Свинные ребра в пикантном соусе с запеченными овощами Pork ribs in a spicy with baked vegetables	1250p 250гр 50гр
Нежная телятина с чили перцем в собственном соку Tender veal in its own juice with chili pepper Подается с фокачча Served with focaccia	1400p 300гр
Томленый ягненок с овощами в собственном соку Stewed lamb with vegetables in its own juice	1250p 300гр

ПАСТА | PASTA

Карбонара по классическому рецепту Carbonara according to the classic recipe Подается с перепелиным яйцом Served with quail egg	680p 200гр
Феттучини с ростбифом и белыми грибами в соусе Блю-чиз Fettuccine with roast and porcini mushrooms Blue Cheese sauce	1350p 350гр
Паста Паккери с осьминогом и оливками в томатном соусе Pakkeri pasta with octopus and olives in tomato sauce	1350p 300гр
Пенне с нежными щечками, вяленными томатами в трюфельном соусе Penne with tender cheeks, dried tomatoes in truffle sauce	1250p 300гр
Орекьетте с мясом краба (роза) в сливочном соусе Orecchiette with crab (rose) in cream sauce	1500p 300гр
Сливочное ризотто с шафраном и лососем Creamy risotto with saffron and salmon	1250p 300гр
*Равиоли с морепродуктами и соусом пармезан Ravioli with seafood and parmesan sauce *handmade	1100p 300гр

БУРГЕРЫ | BURGERS

Бургер говяжий классический Classic beef burger Хрустящая булочка с говяжьей котлетой, маринованным огурчиком и листьями салата. Подается с картофелем фри и по-деревенски Crispy bun with beef patty, pickled cucumber and salad leaves. Served with French fries and rustic	980p 430гр
Фирменный бургер «Деликадесса» Branded burger "Delicadessa" Хрустящая булочка с щупальцами осьминога и фирменным икорным соусом. Подается с картофелем фри и по-деревенски Crispy bun with octopus tentacles and branded caviar sauce. Served with French fries and rustic	1210p 335гр

РИМСКАЯ ПИЦЦА | AUTHOR'S

Маргарита гурмэ Margarita gourmet	690p 340гр
Пепперони Peperoni	750p 380гр

4 сыра 4 cheese	980p 360гр
С белыми грибами и ростбифом With porcini mushrooms and roast beef	1100p 450гр
С морепродуктами With seafoods	1170p 450гр

МИДИИ | MUSSELS

Томленные мидии в томатном соусе Stewed mussels in tomato sauce	990p 300гр
Мидии в соусе Блю Чиз Mussels in Blue Cheese sauce	1100p 300гр

БАРБЕКЮ | BBQ

МЯСО | MEAT

Стейк «Рибай» Ribeye steak Кукурузой и запеченным чесноком Served with a mix of salad, corn and baked garlic	4250p 350гр
Стейк «Миньон» Steak "Minion" Кукурузой и запеченным чесноком Served with a mix of salad, corn and baked garlic	3600p 250гр

РЫБА | FISH

Дорада Dorada Подается с миксом салата и лимоном Served with mixed salad and lemon	1280p 1шт
---	-------------

ГАРНИРЫ | SIDE DISHES

Картофель фри French fries	300p 100гр
Картофель по- деревенски Rustic potatoes	300p 100гр
Картофель мини, запеченный с тимьяном Mini baked potatoes with thyme	320p 100гр
Овощи-гриль Grilled vegetables	560p 200гр
Трюфельное пюре Truffle puree	450p 100гр
Рис Басматти Basmati rice	480p 150гр

ХЛЕБ | BREAD

Хлебная корзина Bread basket 3 вида фермерского хлеба, подается со сливочным маслом и черной солью 3 types of farm's bread, served with butter and black salt	220p
Булочка Баварская Bavarian Bun	80p
Фокачча focaccia с розмарином/ с пармезаном/ с вялеными томатами/ с чесноком with rosemary/ parmesan/ dried tomatoes/ garlic	300p

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Торты 180 гр | Cakes 180 g

810р

Эрл Грей - Груша | Earl Grey pear

Сочные бисквиты на чае Эрл Грей, грушевый мармеладом и крем с бобами Тонка | Juicy biscuits on Earl Grey tea, pear marmalade and cream with Tonka beans

Авторский Лавандовый | Autor`s "Lavender"

Этот торт занят 1 место среди кондитеров Южного округа г. Москва | This cake took 1st place among confectioners of the Southern district of Moscow

Ягермейстер - вишня | Jagermeister - cherry

Шоколадные бисквиты с розмарином, мармелад с ликером Ягермейстер и вишней, шоколадный крем, приготовленный на французском шоколаде | Chocolate biscuits with rosemary, marmalade with Jagermeister liqueur and cherries and chocolate cream made with French chocolate

Авторский Морковный | Author`s carrot

Пряные бисквиты с орешками и морковью, микс из ягод и сливочный сырный крем | Spicy biscuits with nuts and carrots, a mix of berries and cream cheese cream

Мед и Гречка | Honey and Buckwheat

"Не медовик" из гречишного меда, с клюквой и сметано-сливочным кремом | "Not honey cake" made of buckwheat honey, with cranberries and sour cream

Пихта - Мандарин | Fir - tangerine

Торт, где в послевкусие ель и мандарины - настоящий зимний праздник | A cake with a Christmas tree and tangerines in the aftertaste a real winter holiday

ПОРЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ | PORTIONED DESSERTS

Павлова | Pavlova

Воздушное облако меренги с фруктовым конфи, сезонными ягодами и воздушными сливками | Airy cloud of meringue with fruit's confit, seasonal berries and airy cream

760р | 180гр

Тирамису классический | Classic Tiramisu

760р | 150гр

Брауни с различными сортами перцев, соленой карамелью и орешками | Brownies with pepper and salted caramel, nuts and vanilla ice cream

720р | 200гр

Подается с ванильным мороженым | Served with vanilla ice cream

Трюфеля "Ручной работы" в ассортименте: манго-маракуйя, малина, грибной, с шафраном, классический | Truffles "Handmade": mango-passion fruits, raspberry, mushroom, with saffron, classic

250р | 1 шт

Все трюфеля приготовлены на французском шоколаде | Все трюфеля приготовлены на французском шоколаде | All truffles are made with French couverture chocolate with natural fruit puree, without added sugar and flavorings

ВСЕ, ЧТО МЫ ПРЕДЛАГАЕМ, ВЫ МОЖЕТЕ ВЗЯТЬ С СОБОЙ! EVERYTHING WE OFFER, YOU CAN TAKE WITH YOU!

