



Essenza с итальянского переводится как «сущность», «суть», «эссенция». Концепция Essenza строится вокруг философии «сущности» — набора истинных, врождённых качеств, которые определяют уникальность каждого человека и каждого блюда.

Essenza в итальянском языке означает «сущность», «суть» и «эссенция». Суть концепции Essenza — философия «сущности» — набор истинных, врождённых качеств, которые определяют уникальность каждого человека и каждого блюда.

Mauro Panbianco

RAW BAR

生鲜吧

Авторский севиче из тунца с бобами и авокадо 主厨特制金枪鱼酸橘汁腌鱼配豆子与牛油果	2600 Р
Карпаччо из рыбы пагр с соусом юдзу и базиликом 真鲷薄切配柚子罗勒酱	2700 Р
Трио тартаров: тунец, лосось и сибас с соусом агродольче 三式鱼肉塔塔: 金枪鱼、三文鱼与海鲈鱼, 配意式酸甜酱	2700 Р
Карпаччо из красных сицилийских креветок со страчателлой и малиной 西西里红虾薄切配斯特拉恰泰拉奶酪与覆盆子	3200 Р
Тартар из красных сицилийских креветок 西西里红虾塔塔	4500 Р
Лангустины скампи 海螯虾 (Scampi)	1 шт. 2500 Р
Красная сицилийская креветка 西西里红虾	1 шт. 1900 Р
Устрица Жилардо Gillardeau 吉拉多生蚝	1 шт. 1200 Р
Устрица Розовая Джоли 粉红朱莉生蚝	1 шт. 800 Р
Гранд Крудо (ассорти из рыбы и морепродуктов) Grand Crudo 意式生鲜鱼类与海鲜拼盘	8900 Р

ДЕЛИКАТЕСЫ

珍馐美味

Анчоусы из Кантабрийского моря с гренками, мёдом и пылью 坎塔布里亚海凤尾鱼配烤面包、蜂蜜与蜂花粉	30 г	2400 ₺
Боттарга кефали 乌鱼子	15 г	1000 ₺
Ветчина «Кулателло-ди-Дзибелло DOP» Culatello di Zibello DOP 吉贝洛库拉泰罗火腿	40 г	2500 ₺
Хамон Иберико 5J 5J 伊比利亚火腿	40 г	5200 ₺
Салями с чёрным трюфелем 黑松露萨拉米香肠	50 г	850 ₺
Салями Чаусколо Ciauscolo 恰乌斯科洛萨拉米香肠	50 г	850 ₺
Салями Финоккьона Finocchiona 芬诺基奥娜萨拉米香肠	50 г	1000 ₺
Мортаделла с фисташками Mortadella 开心果意式摩泰台拉香肠	50 г	650 ₺
Зелёные сицилийские оливки ночеллара Nocellara 西西里绿橄榄	100 г	750 ₺
Маринованные артишоки с травами 香草腌渍洋蓟	100 г	1300 ₺
Пармиджано Риджано 24 мес. 24个月熟成帕玛森奶酪	100 г	850 ₺

САЛАТЫ

沙拉

Салат с персиками, сладкими помидорами, тархуном и страчателлой 蜜桃与甜番茄沙拉，配龙蒿和斯特拉恰泰拉奶酪	1600 ₺
Салат из руколы, арбуза и брынзы 芝麻菜、西瓜与布林扎奶酪沙拉	1400 ₺
Салат с мясом камчатского краба, помидорами, авокадо и таджасскими маслинами 堪察加蟹肉沙拉配番茄、牛油果与塔贾斯卡橄榄	3950 ₺
Салат с осьминогом, молодым картофелем и сальса верде 章鱼嫩土豆沙拉配意式绿酱	2800 ₺

ЗАКУСКИ АНТИПАСТИ

意式前菜

Моцарелла буффало с лимоном конфи, помидорами и базиликом 水牛马苏里拉奶酪配油封柠檬、番茄与罗勒	2800 ₺
Сливочная буррата с помидорами и базиликом 奶香布拉塔奶酪配番茄与罗勒	2300 ₺
Жареные цветки цукини с камчатским крабом, рикоттой и пикантным соусом айоли 炸西葫芦花酿堪察加蟹肉与里科塔奶酪，配香辣蒜味蛋黄酱	2700 ₺
Запеченный баклажан «Пармиджана» 焗烤帕尔米贾纳茄子	1200 ₺
Жареные гребешки с лисичками, кремом из белой фасоли, фундуком и черным трюфелем 香煎扇贝配鸡油菌、白芸豆泥、榛子与黑松露	2900 ₺
Карпаччо из осьминога с лаймом, перцем чили и петрушкой 章鱼薄片配青柠、辣椒与欧芹	2600 ₺
Вителло Тоннато 金枪鱼酱小牛肉	2300 ₺
Тартар из говяжьей вырезки с пармезаном и медово-горчичным соусом 牛里脊塔塔配帕玛森奶酪与蜂蜜芥末酱	1900 ₺
Традиционные польпетте из телятины по семейному рецепту 传统家传配方小牛肉丸	900 ₺

СУПЫ И РИЗОТТО

汤品与意式烩饭

Рыбный суп «Дары моря» “海洋珍馐” 海鲜汤	2900 ₺
Тосканский овощной «Минестроне» 托斯卡纳蔬菜意式杂菜汤	800 ₺
Ризотто с шафраном и цветками цукини 藏红花意式烩饭配西葫芦花	1600 ₺
Ризотто с лисичками 鸡油菌意式烩饭	1600 ₺

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

手工意大利面

Тальятелле с лисичками и трюфельной эссенцией 鸡油菌手工宽面配松露精华	1600 ₺
Паккери со свежими помидорами, базиликом и страчателлой 帕克里粗管面配新鲜番茄、罗勒与斯特拉恰泰拉奶酪	1500 ₺
Спагетти алла китара с вонголе 吉他面配蛤蜊	2400 ₺
Равиоли «Боттони» с рикоттой и рагу а-ля пескатора 里科塔奶酪纽扣饺配渔夫风味海鲜烩料	2500 ₺
Спагетти ди Граньяно со скампи и свежими помидорами 格拉尼亚诺意大利细面配海螯虾与新鲜番茄	8500 ₺
Лазанья болоньезе 博洛尼亚肉酱千层面	2100 ₺

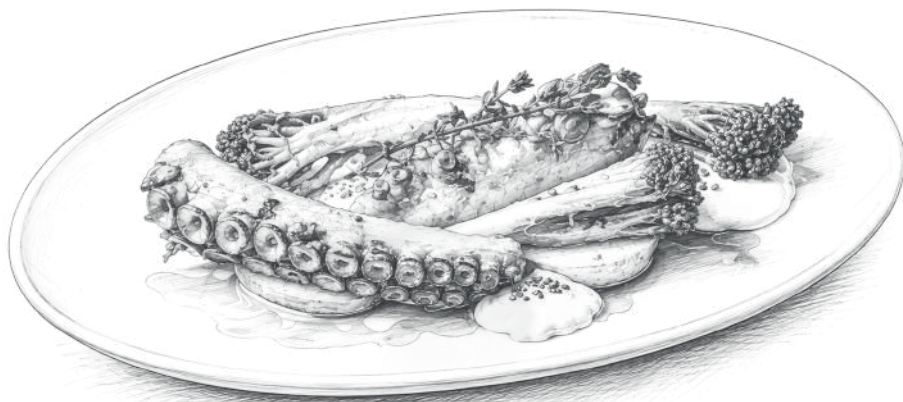
РЫБА

鱼类

Филе сибаса в средиземноморском стиле 3950 ₽
地中海风味海鲈鱼柳

Запеченный осьминог с брокколини и соусом «качо-пепе» 3800 ₽
烤章鱼配西兰花苗与卡乔佩佩奶酪黑胡椒酱

Филе палтуса с лисичками и шпинатом 3300 ₽
大比目鱼柳配鸡油菌与菠菜



МЯСО

肉类

Мраморное филе говядины, приготовленное в трюфельной соли 13000 ₽
松露盐烹制雪花牛里脊

Стейк тартар из говядины с лисичками, сырным фондю и конфитюром из красного лука и бальзамического уксуса 2800 ₽
鞑靼牛排配鸡油菌、奶酪火锅酱与红洋葱香醋果酱

Филе говядины с соусом пеппе-верде 3300 ₽
牛里脊配绿胡椒酱

Запечённый в печи молодой козленок с картофелем и соусом кьянти 4400 ₽
炉烤嫩山羊配土豆与基安蒂红酒汁

Запечённая утка с яблоками, тимьяном и апельсиновым соусом (на 2 персоны) 8500 ₽
烤鸭配苹果、百里香与香橙酱 (2人份)

ДЕСЕРТЫ

Сладости

Авторский тирамису по семейному рецепту Мауро Панебьянко 毛罗·帕内比安科家传食谱特制提拉米苏	800 Р
Меренгата с малиной, шоколадом и фундуком 意式蛋白霜甜点配覆盆子、巧克力与榛子	800 Р
Нежный чизкейк «Беллини» со свежими персиками 柔滑贝里尼芝士蛋糕配新鲜蜜桃	800 Р
Желе из игристого вина и мандаринов 起泡酒橘子果冻	800 Р
Сицилийские трубочки 西西里卡诺里甜筒	800 Р
Ягодный суп с мороженым «фиор ди латте» 莓果汤配意式鲜奶冰淇淋 (Fior di Latte)	800 Р
Семифреддо «Фисташка» 开心果意式半冻甜点	800 Р
Шоколадные конфеты ручной работы 手工巧克力	1 шт. 150 Р
Фруктовый мармелад ручной работы 手工水果软糖	1 шт. 90 Р



Сканируйте QR-код, чтобы получить доступ к нашему
интерактивному меню с картинками.

扫描二维码，即可查看我们的互动式图文菜单。



www.essenzabymauro.ru

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания —
сообщите об этом своему официанту

如您对任何食物过敏，请告知您的服务员。

Данная брошюра является рекламной продукцией. Информация о выходе,
пищевой ценности, составе и калорийности блюд содержится в Прейскуранте
цен.

Все цены указаны в рублях.

本宣传册为广告宣传资料。有关菜品出品重量、营养价值、配料及热量的信息，请参阅价格
表。

所有价格均以卢布计价。