



Cin ∞ Cin!

КУХНИ РЕСТОРАН ПАЊЕВРОПЕЈСКОЈ

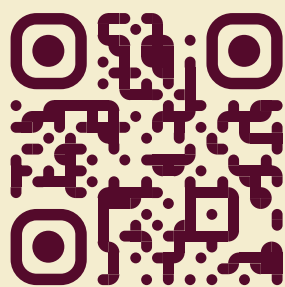


ВСЕ ВЫХОДНЫЕ В ЧИН ЧИН!

Дегустация

Живая музыка

Мастер-классы



НАВЕДИТЕ, ЧТОБЫ УВИДЕТЬ АФИШУ

ДОРОГИЕ ГОСТИ,
ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО НА КОМПАНИЮ ИЗ ШЕСТИ И БОЛЕЕ ЧЕЛОВЕК
В СЧЕТ ВКЛЮЧАЕТСЯ СЕРВИСНЫЙ СБОР 10% ОТ СУММЫ ЗАКАЗА.
БЛАГОДАРИМ ЗА ПОНИМАНИЕ!

ЗАКУСКИ К ВИНУ

Оливки (100 г) 400 руб.

Отборные мясистые оливки с насыщенным средиземноморским вкусом подаются с соусом песто, как лёгкая закуска к вину.

🍷! Идеально дополнит любое белое вино

Вяленые томаты (100 г) 400 руб.

Ароматные томаты, медленно высушенные и замаринованные в душистом оливковом масле с травами.

🍷 Артишоки (100 г) 400 руб.

Нежные маринованные артишоки с деликатным ореховым вкусом и лёгкими травяными нотами.

🍷! Гармонично сочетаются с лёгким белым вином

👥 Антипасты из итальянских деликатесов с сырами (220 г) 990 руб.

Ассорти из изысканных итальянских мясных деликатесов, выдержанных сыров, оливок и пикантных закусок — идеальное сопровождение к бокалу вина.

ТАРТАР

Тартар из говядины с трюфельным муссом (160 г) 780 руб.

Нежная рубленая говядина, приправленная специями, подаётся с трюфельным муссом и хрустящими гриссини.

↖ Авторская интерпретация от шеф-повара

Тартар из форели с авокадо и каперсами (160 г) 990 руб.

Свежая форель мелкой рубки с кремовым авокадо и пикантными каперсами — лёгкое и изысканное блюдо.

ТАПАСЫ НА БРИОШИ (2 шт.)

С фаршмаком и шпротами (160 г) 250 руб.

Нежный фаршмак из сельди на поджаренной бриоши с ароматными шпротами.

С форелью шеф-посола и сливочно-трюфельным муссом (160 г) . . . 350 руб.

Слабосолёная форель собственного посола на воздушной бриоши со сливочным муссом и нотами трюфеля.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Капрезе с томатами и авокадо (180 г) 650 руб.

Спелые сочные томаты, сливочная моцарелла и мягкий авокадо, дополненные ароматным оливковым маслом и зеленью.

 Блюдо, в которое шеф немного влюблён

Туно тоннато (180 г) 750 руб.

Тонко нарезанный тунец с пармезаном под нежным кремовым соусом с тунцом и каперсами по классическому итальянскому рецепту.

Вителло тоннато (180 г) 750 руб.

Тонко нарезанное мясо телятины под нежным кремовым соусом с тунцом и каперсами по классическому итальянскому рецепту.

 Вкус блюда раскрывается в паре с вином *Pinot Noir*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажаны пармеджано (190 г) 650 руб.

Запечённые баклажаны в томатном соусе, с сыром и ароматными травами в стиле итальянской классики.

Мидии беломорские в винном соусе (240 г) 890 руб.

Свежие мидии, томлёные в ароматном белом вине с чесноком и травами.

Мидии беломорские в соусе Наполи (240 г) 890 руб.

Мидии в насыщенном томатном соусе с чесноком, базиликом и итальянскими специями.

 Мягкие танины *Pinot Noir* подчёркивают насыщенность томатного соуса

 **Креветки запечённые с брокколи и шпинатом** 760 / 1490 руб.
5 шт / 10 шт — 190 / 360 г

Сочные креветки, запечённые в сливочном соусе с брокколи и шпинатом до золотистой корочки.

 Наш выбор к этому блюду — розовое *Vinho Verde*

САЛАТЫ

Греческий салат с фетой и фокаччей с песто (220 г) 490 руб.

Свежие овощи, фета и оливки подаются с тёплой фокаччей и соусом песто.

Салат с хрустящими баклажанами и сливочным сыром (190 г) 540 руб.

Хрустящие баклажаны в сочетании с нежным сливочным сыром, свежими овощами и соусом свит чили.

 Вино Shiraz усиливает глубину сливочных и пряных нот блюда

Цезарь с куриным филе (190 г) 560 руб.

Классический салат с листьями ромейна, нежной куриной грудкой су-вид, соусом «Цезарь» и пармезаном.

При подаче — немного сырного волшебства у вас на глазах

Оливье с мортаделлой, соусом айоли и икрой (220 г) 640 руб.

Современная интерпретация классического салата с итальянской мортаделлой и нежным айоли.

Нисуаз с тунцом и кенийской фасолью (190 г) 690 руб.

Классический французский салат с сочным тунцом прожарки rare, фасолью, яйцом и свежими овощами, заправленный горчишно-медовым соусом.

Цезарь с тигровыми креветками (190 г) 720 руб.

Классический салат с сочными тигровыми креветками и соусом «Цезарь».

Финальный штрих — ароматный сыр натирают прямо у вашего стола

Стейк-салат с молодым картофелем в ореховом соусе (220 г) . . . 790 руб.

Сочные ломтики стейка с молодым картофелем и насыщенным ореховым соусом.

Средиземноморский салат со сливочным соусом унаги (220 г) 880 руб.

Свежие овощи и листья ромейна с нежным сливочным соусом и сладко-солёными нотами унаги, с креветками и кальмаром.

 Этот салат особенно хорош с бокалом Sauvignon Blanc

СУПЫ

Куриный бульон с яйцом и домашней лапшой (300 г) 390 руб.

Лёгкий прозрачный бульон с домашней лапшой, яйцом и зелёным луком.

Грибной крем-суп с трюфельным муссом (340 г). 460 руб.

Нежный крем-суп из грибов с бархатистой текстурой и ароматом трюфеля.

Борщ с телячьими щёчками и смальцем (390 г) 640 руб.

Наваристый борщ с томлёными телячьими щёчками, подаётся с ароматным смальцем и вишней.

Фирменное блюдо от шеф-повара, которое не оставит вас равнодушным

Томатный суп с морепродуктами (390 г). 750 руб.

Ароматный суп с морепродуктами, спелыми томатами и сырной гренкой.

Прямо при вас тарелка морепродуктов превратится в насыщенный ароматный суп

ВТОРЫЕ БЛЮДА

🍖 МЯСО 🍖

Жаркое из поросёнка с молодым картофелем (280 г) 580 руб.

Ароматное жаркое из нежного мяса поросёнка с овощами и томатным соусом.

Бефстроганов с картофельным пюре (280 г). 850 руб.

Классическое блюдо из говядины в сливочном соусе с воздушным картофельным пюре.

🍷 Томлёная телячья щёчка с корнеплодами и птитимом (240 г) . . . 990 руб.

Медленно томлёная щёчка с мягкой текстурой, подаётся со сливочным птитимом.

**Филе миньон с жульеном из корня сельдерея. 1450 руб.
и соусом демиглас (280 г)**

Нежнейшая вырезка говядины с насыщенным соусом демиглас и сельдереем.

Стейк стриплойн зернового откорма с бэби-картофелем (250 г) . . . 1950 руб.

Стейк стриплойн из мраморной говядины зернового откорма (100% кукурузный рацион), подаётся с насыщенным перечным соусом на основе демигласа. Дополнен бэби-картофелем.

РЫБА

Треска с соусом бешамель и пюре из сельдерея (280 г) 650 руб.

Нежное филе трески с бархатным соусом бешамель и кремовым пюре из корня сельдерея.

 Рекомендуем сопровождать блюдо бокалом Gavi di Gavi — лёгкая кислотность вина делает вкус трески ещё выразительнее

Стейк из форели со сливочно-шпинатным соусом (260 г). 1250 руб.

Нежный стейк из форели со сливочным соусом из шпината и опалённой брокколи.

Уникальный рецепт шеф-повара, который не оставит вас равнодушными

Сибас запечённый в средиземноморском стиле (240 г) 1550 руб.

Целый сибас, запечённый с томатной сальсой, оливками и ароматными травами.

Филе сибаса нарезается на ваших глазах

ПТИЦА

Шницель из куриной грудки с огуречным салатом (220 г) 490 руб.

Золотистый хрустящий шницель с лёгким салатом из свежих огурцов.

Бедро цыплёнка в лимонной глазури (260 г) 560 руб.

Сочное куриное бедро с карамелизированной лимонной глазурью и зелёной фасолью.

 Хорошим сопровождением станет бокал портвейна

Пожарская котлета с картофелем из печи (260 г) 680 руб.

Сочная куриная котлета с хрустящей корочкой, подаётся с запечённым картофелем и грибным соусом.

По традиционному рецепту в авторской интерпретации шеф-повара

ПАСТА И РИЗОТТО

Альфредо с куриным филе и овощами (240 г) 490 руб.

Нежная паста в сливочном соусе с курицей, свежими овощами и вялеными томатами.

Карбонара римская (220.г) 580 руб.

Классическая римская паста с беконом, желтком, сыром и чёрным перцем.

Финальный штрих — щедро натёртый сыр прямо при госте

Паста Болоньезе с халапеньо (240 г) 590 руб.

Классический мясной соус болоньезе с пикантной ноткой перца халапеньо и пармезаном.

Ди Манзо с говядиной и шампиньонами (240 г) 680 руб.

Паста с ломтиками говядины и шампиньонами в насыщенном сливочном соусе.

Паста с брокколи и креветками (240 г) 720 руб.

Нежная паста с креветками, брокколи и сливочным соусом биск.

Ризотто ала фунги (240 г) 780 руб.

Ароматное ризотто с белыми грибами и сливочной текстурой.

Рецепт, доведённый шефом до совершенства

Ризотто с морепродуктами (240.г) 890 руб.

Кремовое ризотто с креветками, мидиями и насыщенным морским вкусом.

 Riesling деликатно раскрывает сливочные и морские ноты ризотто

ПИЦЦА

Маргарита с моцареллой и песто (380 г). 490 руб.

Классическая пицца с томатным соусом, моцареллой и ароматным песто.

 **Пепперони с халапеньо (380.г)** 550 руб.

Пицца с пикантной пепперони, томатным соусом и острым перцем халапеньо.

Карбонара (380 г). 550 руб.

Пицца со сливочным соусом, беконом и яичным желтком.

Изысканная классика по особому рецепту шеф-повара

Пицца с мортаделлой и трюфельным сыром (420 г) 640 руб.

Нежная мортаделла, ароматный трюфельный сыр и сливочная основа.

 *Бокал Sauvignon Blanc добавит свежий акцент, который сделает вкус ещё интереснее*

Пицца 4 сыра (420 г). 690 руб.

Четыре вида сыра с насыщенным сливочным вкусом.

 **Пицца с форелью шеф-посола и сливочным сыром (380 г)** 990 руб.

Нежная форель, сливочный сыр на тонком неаполитанском тесте.

 *Riesling деликатно раскроет сливочную текстуру*

Хлебная корзина (180 г). 280 руб.

Ассорти свежего хлеба с хрустящей корочкой со взбитым луковым маслом.

Фокачча с пармезаном (220.г) 360 руб.

Итальянская лепёшка с оливковым маслом и тёртым пармезаном с соусом песто.

Фокачча сырная (220 г) 360 руб.

Тёплая ароматная фокачча с расплавленным сыром моцарелла и пармезаном.

ДЕСЕРТЫ

Мороженое (2 шарика) 290 руб.

Сорбет (1 шарик) 190 руб.

Тирамису (160.г) 390 руб.

Классический итальянский десерт с маскарпоне, кофе и какао,
с печеньем савоярди.

Панна-котта ванильная (140.г) 390 руб.

Нежный сливочный десерт с ванилью.

Шоколадный брауни (120 г) 450 руб.

Плотный шоколадный десерт с насыщенным вкусом какао и кремом
из солёной карамели.

 **Чизкейк «Сан-Себастьян» с ягодным конфитюром (160 г)** 590 руб.

Нежный кремовый чизкейк, приготовленный без муки, подаётся
с ягодным соусом.

