

## ЗАКУСКИ

## APPETIZERS

<b>Свежие артишоки с морепродуктами и листьями рукоты</b> { Fresh artichokes with seafood and arugula leaves }	- 1450 RUB	<b>Карпаччо из тыквы, подмаринованной в красных апельсинах</b> { Pumpkin carpaccio marinated in red oranges }	- 600 RUB	<b>Перец Тоннато с крабом</b> { Tonnato pepper with crab }	- 1200 RUB
<b>Устрицы 1 шт.</b> { Oysters }	- 750 RUB	<b>Карпаччо из кабачков</b> { Zucchini carpaccio }	- 750 RUB	<b>Тартар лосось со страчателлой и зеленым горошком</b> { Salmon tartare with strachatella and green peas }	- 1450 RUB
<b>Крудо из сладкой креветки</b> { Sweet shrimp crudo }	- 1500 RUB	<b>Карпаччо из цветной капусты</b> { Cauliflower carpaccio }	- 750 RUB	<b>Тартар краб/лосось/тунец с чипсами из кукурузы</b> { Crab tartare/ salmon/ tuna with corn chips }	- 1550 RUB
<b>Крудо из дикого сибаса 100 гр.</b> { Wild sea bass crudo }	- 850 RUB	<b>Карпаччо из клубники new со страчателлой</b> { Strawberry carpaccio with strachatella }	- 1700 RUB	<b>Тартар из тунца</b> { Tuna tartare }	- 1200 RUB
<b>Крудо из дикого пагра 100 гр.</b> { Wild pagra crudo }	- 1200 RUB	<b>Карпаччо из лосося с артишоками</b> { Salmon carpaccio with artichokes }	- 1600 RUB	<b>Тартар из говядины с перцем и крошкой пармезана</b> { Beef tartare with pepper and parmesan crumbs }	- 2100 RUB
<b>Клешня камчатского краба 1 шт.</b> { Crab }	- 4650 RUB	<b>Карпаччо из морского гребешка new</b> { Scallop Carpaccio }	- 1800 RUB	<b>Вителло Тоннато</b> { Vitello Tonnato }	- 1400 RUB
<b>Рулетки с диким сибасом и черной икрой new</b> { Rolls with wild sea bass and black caviar }	- 1850 RUB	<b>Карпаччо из говядины с трюфелем</b> { Beef carpaccio with truffle }	- 2650 RUB	<b>Ассорти мясных деликатесов</b> { Assorted meat delicacies }	- 3500 RUB
		<b>Карпаччо из осьминога new с фенхелем</b> { Octopus carpaccio with fennel }	- 2750 RUB	<b>Ассорти сыров</b> { Assorted cheese }	- 2700 RUB

## САЛАТЫ

## SALADS

<b>Салат из мини-шпината с молодым козьим сыром</b> { Mini spinach salad with young goat cheese }	- 1100 RUB	<b>Салат из помидоров с листьями базилика и красным крымским луком</b> { Tomato salad with basil leaves and red Crimean onion }	- 1200 RUB	<b>Салат Ницарда с обжаренным тунцом</b> { Nietzard salad with fried tuna }	- 1800 RUB
<b>Овощной салат с брынзой</b> { Vegetable salad with white cheese }	- 1750 RUB	<b>Салат с камчатским крабом, сыром страчателла, авокадо и томатами</b> { Salad with Kamchatka crab, strachatella cheese, avocado and tomatoes }	- 2100 RUB	<b>Салат с морепродуктами, фенхелем и сельдереем</b> { Seafood salad, fennel and celery }	- 2900 RUB
<b>Большой итальянский зелёный салат</b> { Italian large green salad }	- 1300 RUB			<b>Буратта с помидорами</b> { Buratta with tomatoes }	- 1650 RUB
<b>Салат с арбузом и Фетой new</b> { Salad with watermelon and Feta }	- 1250 RUB			<b>Салат с langoustинами и соусом каталана</b> { Salad with langoustines and catalana sauce }	- 2200 RUB

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## HOT APPETIZERS

<b>Жареные артишоки с кальмарами</b> { Fried artichokes with squid }	- 850 RUB	<b>Лангустины с авокадо</b> { Langutins with avocado }	- 950 RUB	<b>Краб Термидор</b> { Crab Thermidor }	- 4700 RUB
<b>Поджаренные грибочки с фондю из пармезана</b> { Toasted mushrooms with parmesan fondue }	- 750 RUB	<b>Фритто мисто</b> { Fritto misto }	- 1500 RUB	<b>Краб в перечном соусе</b> { Crab in pepper sauce }	- 4700 RUB
		<b>Гребешки с утиной печенью, трюфелем и шпинатом</b> { Scallops with duck liver, truffle and spinach }	- 2600 RUB	<b>Печеный батат с Дор Блю</b> { Baked sweet potato with Dor Blue }	- 700 RUB

## ПИЦЦА / ФОКАЧЧА

## PIZZA / FOCACCIA

<b>Пицца с трюфелем</b> { Pizza with truffle }	- 2300 RUB	<b>Пицца Маргарита</b> { Pizza Margherita }	- 1100 RUB	<b>Римская пицца с утиным прошутто и рукотой</b> { Roman pizza with duck prosciutto and rucola }	- 1700 RUB
<b>Пицца Алла Диавола</b> { Pizza Alla Diavola }	- 1950 RUB	<b>Пицца Страчарита</b> { Pizza Stracharita }	- 1200 RUB	<b>Пицца с креветкой и кабачком</b> { Pizza with shrimp and zucchini }	- 1700 RUB
<b>Римская пицца с домашней колбасой</b> { Roman pizza with homemade sausage }	- 1300 RUB	<b>Пицца с горгондзоллой и грушей</b> { Pizza with gorgonzola and pear }	- 1150 RUB	<b>Фокачча с розмарином / с пармезаном / с песто и пармезаном / с чесноком</b> { Focaccia with rosemary / with parmesan / with pesto and parmesan / with garlic }	- 450 RUB
<b>Пицца Четыре Сыра</b> { Pizza Four Cheese }	- 1600 RUB	<b>Пицца с камчатским крабом new</b> { Kamchatka Crab Pizza }	- 3250 RUB		

 Бренд-шеф рекомендует добавить дополнительно трюфель  
Стоимость Трюфель 1 гр 300₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЧЕСКАЯ РЕАКЦИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ, ОБЯЗАТЕЛЬНО СООБЩИТЕ ЭТУ ИНФОРМАЦИЮ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ. ВСЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПОЛНОМУ СОСТАВУ БЛЮД НАХОДИТСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ

#### СУПЫ

SOUPS

<b>Зелёный минestrone</b> { Green minestrone }	- 550 RUB	<b>Суп из даров моря</b> { Seafood soup }	- 1100 RUB	<b>Суп из петуха с белыми грибами и домашней пастой</b> { Rooster soup with porcini mushrooms and homemade pasta }	- 750 RUB
<b>Крем-суп из брокколи с лососем</b> { Broccoli cream soup with salmon }	- 850 RUB	<b>Суп с пельменями tortellini</b> { Soup with tortellini dumplings }	- 950 RUB		
<b>Кукурузный суп с креветками</b> { Corn soup with shrimp }	- 1200 RUB	<b>Окрошка с мортаделлой new</b> (на квасе / на кефире) { Okroshka with mortadella (on kvass / kefir) }	- 750 RUB	<b>Гаспаччо с langoustinami new</b> { Gazpacho with langoustines }	- 1200 RUB

#### ПАСТА/РИЗОТТО

PASTA/RISOTTO

<b>Лазанья из говядины</b> { Beef lasagna }	- 1350 RUB	<b>Папарделли с белыми грибами</b> { Porcini papardelli mushrooms }	- 1200 RUB	<b>Лингвини с дарами моря</b> 🍄 - 1900 RUB { Linguine with seafood }
<b>Ньокки с langoustinami</b> { Gnocchi with langoustines }	- 950 RUB	<b>Папарделли с кроликом</b> { Papardelli with rabbit }	- 950 RUB	<b>Ризотто с томатами и диким сибасом</b> { Risotto with tomatoes and wild sea bass }
<b>Трюфельная каламарата с тартаром из говядины</b> 🍄 { Truffle calamarata with beef tartare }	- 2400 RUB	<b>Паккери с дикой рыбой</b> { Packery with wild fish }	- 1450 RUB	<b>Ризотто с белыми грибами</b> 🍄 - 1300 RUB { Porcini mushroom risotto }
<b>Тальятелле с аргентинскими креветками</b> { Tagliatelle with Argentine shrimp }	- 1500 RUB	<b>Казаречче с телятиной и листьями руколы</b> { Casarecce with veal and rucola leaves }	- 1400 RUB	<b>Ризотто с langoustinami и спаржей</b> { Risotto with langoustines and asparagus }
<b>Тальятелле с чёрным трюфелем</b> 🍄 { Tagliatelli with black truffle }	- 1800 RUB	<b>Спагетти Алио-Олио Пеперончино</b> { Spaghetti Alio-Olio Peperoncino }	- 750 RUB	<b>Ризотто с шафраном и фалангой краба</b> { Risotto with saffron and crab phalanx }
		<b>Спагетти Аль Карточчио с вонголе</b> { Spaghetti Al Car toccio with vongole }	- 1500 RUB	

#### РЫБА/МОРЕПРОДУКТЫ

FISH/SEAFOOD

<b>Рыбное соте с соусом из сезонных вонголе с чабаттой</b> { Fish sauce with seasonal vongole sauce with ciabatta }	- 2500 RUB	<b>Дикий сибас, запеченный в луке порей 100г.</b> { Wild sea bass baked in leek }	- 850 RUB	<b>Дорадо с томатами и таджасскими оливками</b> { Dorado with tomatoes and Tajas olives }	- 1750 RUB
<b>Лосось с запечённой капустой и вешенками</b> { Salmon with baked cabbage and oyster mushrooms }	- 2350 RUB	<b>Дикий сибас в черной соли 100г.</b> { Wild sea bass in black salt }	- 850 RUB	<b>Палтус с запеченным картофелем</b> { Halibut with baked potatoes }	- 1850 RUB
<b>Мидии в томатном соусе new с чесночной чабаттой</b> { Mussels in tomato sauce with garlic ciabatta }	- 1600 RUB	<b>Осьминог на гриле с капонатой и страчателлой</b> { Grilled octopus with caponata and stracciatella }	- 2850 RUB		
		<b>Фаланга краба с толченым картофелем и топленым маслом new</b> { Phalanx of crab with mashed potatoes and melted butter }	- 1750 RUB		

#### ПТИЦА/МЯСО

BIRD/MEAT

<b>Филе говядины с белыми грибами</b> 🍄 { Beef filet with porcini mushrooms }	- 2500 RUB	<b>Стейк Рибай 100г.</b> { Rib eye steak }	- 1400 RUB	<b>Телятина Миланезе</b> { Veal Milanese }	- 3100 RUB
<b>Телячья печень с выпаренным бальзамиком new</b> { Veal liver with evaporated balsamic }	- 1200 RUB	<b>Каре ягненка</b> { Rack of lamb }	- 2600 RUB	<b>Филе миньон</b> { Filet mignon }	- 3200 RUB
<b>Цыплёнок с томатами</b> { Chicken with tomatoes }	- 1800 RUB	<b>Стейк Россини с черным трюфелем</b> 🍄 { Rossini steak with black truffle }	- 4650 RUB	<b>Паярд из телятины</b> { Veal payard }	- 2400 RUB

#### ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

<b>Отварной картофель</b> { Boiled potatoes }	- 350 RUB	<b>Картофельное пюре с чёрным трюфелем</b> { Mashed potatoes with black truffle }	- 350 RUB	<b>Дикий рис</b> { Wild rice }	- 350 RUB
<b>Картошка фри с пармезаном и трюфельным маслом</b> 🍄 { French fries with parmesan and truffle oil }	- 450 RUB	<b>Овощи на гриле</b> { Grilled vegetables }	- 650 RUB	<b>Запечённая спаржа с пармезаном</b> { Baked asparagus with parmesan }	- 1100 RUB
<b>Картофель, запечённый с розмарином</b> { Baked potatoes with rosemary }	- 350 RUB	<b>Батат фри с пармезаном и трюфельным маслом</b> 🍄 { Sweet potato fries with parmesan and truffle oil }	- 650 RUB		

🍄 Бренд-шеф рекомендует добавить дополнительно трюфель  
Стоимость Трюфель 1 гр 300₽

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЧЕСКАЯ РЕАКЦИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ, ОБЯЗАТЕЛЬНО СООБЩИТЕ ЭТУ ИНФОРМАЦИЮ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ. ВСЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПОЛНОМУ СОСТАВУ БЛЮД НАХОДИТСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ