STARTERS
ЗАКУСКИ

600Р

PRAWNS NIGIRI WITH ZUCCHINI AND WATERMELON SAUCE
Креветки Нигири с соусом из арбуза

TOMATOES AGRETTO WITH RICOTTA CHEESE AND BLACK OLIVES POWDER
Томаты Агретто с сыром Рикотта и пудрой из черных оливок

SMOKED DUCK BREAST WITH NECTARINES SALAD AND CHUTNEY
Копченая утиная грудка с салатом из нектарина

900Р

BEEF CARPACCIO WITH MINI CORN, BALSAMIC CAVIAR AND PARMESAN ICE CREAM
Карпаччио из говядины с салатом корн, икрой из бальзамика и мороженым из сыра Пармезан

BRUSCHETTA WITH MIX OF TOMATOES AND BURRATA CHEESE SAUCE
Брускетта с миксом из томатов и соусом из сыра Бурата

WHITE AND GREEN ASPARAGUS SALAD WITH KUMQUAT AND ALMONDS
Салат из белой и зеленой спаржи с кумкватом и миндалем

1500Р

BURRATA CHEESE WITH CRESS MIX, RED PRAWNS AND CONFIT TOMATOES
Сливочная Бурата с кресс-салатом, розовыми креветками и томатами конфи

FOIE GRAS WITH RED ONION JAM AND BRIOCHE BREAD
Фуа-гра с джемом из красного лука и бутерброд Бриошь

"INSALATA DI MARE" - SEAFOOD SALAD WITH MELON, BERRIES AND GRAPE
«Инсалата Ди Маре» – салат из морепродуктов с дыней, ягодами и виноградом

TUNA TARTARE WITH EGGPLANT SAUCE AND ENOKI MUSHROOMS
Тартар из тунца с опятами и соусом из баклажан

BEEF TARTARE WITH SUN-DRIED TOMATOES AND MOZZARELLA SAUCE
Тартар из говядины с вяленными томатами и соусом из сыра моцарелла

CEVICHE OF FISH WITH CITRUS DRESSING, MUSTARD AND HONEY SAUCE
Севиче из океанической рыбы под медово-горчичной заправкой

GRILLED OCTOPUS SALAD WITH FRENCH BEANS, CELERY AND CRISPY POTATOES
Салат из обжаренного на грилле осьминога с фасолью, сельдереем и хрустящим картофельными чипсами

PASTA
ПАСТА

600Р

RAVIOLI WITH RABBIT AND SPINACH IN RABBIT SAUCE
Равиоли с кроликом и шпинатом в соусе из томленого мяса кролика

CANNELLONI WITH HOMEMADE SAUSAGES, KALE CABBAGE AND SCAMORZA SAUCE
Канелони с итальянскими колбасками собственного приготовления, капустой Кале и соусом из копченого сыра Скаморца

LASAGNA WITH VEGETABLES AND RICOTTA CHEESE
Настоящая лазанья с овощами и сыром Рикотта

900Р

PAPPARDELLE WITH QUAIL RAGOUT, LEEK AND ORANGE
Паппарделле с рагу из перепелки, луком порей и апельсином

RAVIOLI WITH BURRATA, YELLOW TOMATOES SAUCE AND CHERRY TOMATOES
Равиоли с сыром Бурата с помидорами черри и соусом из желтых томатов

RAVIOLI WITH SNAPPER, CREAMY SAUCE OF MUSHROOMS AND TRUFFLE
Равиоли с океаническим снеппером в трюфельно-грибном соусе

SPAGHETTI COOKED IN TOMATOES WATER WITH SEABASS TARTAR
Спагетти, отваренные в натуральном томатном соке с тартаром из сибаса

1500Р

RISOTTO WITH ASPARAGUS AND RED PRAWNS CARPACCIO
Ризотто со спаржей и с карпаччио из розовых креветок

RAVIOLI WITH FOIE GRAS, CREAMY STRACCIATELLA CHEESE AND DUCK RAGOUT
Равиоли с фуа-гра, сыром Стракчателла и рагу из утки

RAVIOLI WITH OCTOPUS, CAULIFLOWER SAUCE AND SOUR VEGETABLES
Равиоли с осьминогом, маринованными овощами и соусом из цветной капусты

RISOTTO WITH SEAFOOD
Ризотто с морепродуктами

TAGLIOLINI (OR RISOTTO) WITH BLACK TRUFFLE
Тальолини (или ризотто) с черным трюфелем

TRUFFLE PIZZA
Пицца с трюфелем

MAIN COURSE
ВТОРЫЕ БЛЮДА

600Р

PORK FILLET WITH APPLE SAUCE, POTATOES AND SOUR RHUBARB
Свинина с яблочным соусом, картофелем и корнем ревеня

DUCK BREAST WITH BEETROOTS AND VINEGAR OF JEREZ SAUCE
Утиная грудка со свеклой и соусом из Хереса

GRILLED SQUID WITH HUMMUS
Кальмар на грилле с хумусом

900Р

ROASTED MARINATED SALMON WITH CUCUMBER SALAD AND GREEN APPLE SAUCE
Обжаренный лосось с салатом из огурца и соусом из зеленых яблок

ROASTED CHICKEN BREAST WITH CELERIAC AND FENNEL SALAD
Обжаренная куриная грудка с салатом из сельдерея и фенхеля

FISH KOTLETY IN MR.K STYLE
Котлеты из снеппера в стиле г-на К.

1500Р

FRESH FISH FILLET WITH SOFT SEAFOOD SAUCE AND SPINACH SALAD
Обжаренное филе свежей рыбы с нежным соусом из морепродуктов и шпинатом

SEA BASS WITH FRESH GREEN PEAS SAUCE, SALAD AND FOAM
Сибас с соусом, салатом и пеной из зеленого горошка

FILLET MIGNON WITH ROASTED CARROT AND CRISPY POTATOES WITH CARROT AND DAIKON SAUCE (1500 ₽ per 100 gr / min 200 gr)
Филе мишон с обжаренной морковью, хрустящим картофелем и соусом из дайкона и моркови (1500 ₽ за 100 гр / мин 200 гр)

ROASTED LAMB LOIN WITH BLACK OLIVE CRUST AND BRAISED LAMB SHOULDER WITH SWEET PEPPER
Мясо ягненка в двух вариациях: Корейка с корочкой из черных оливок и томленая лопаточная часть со сладким перцем

QUAIL WITH EDAMAME, FRESH CHERRY AND CHERRY SAUCE
Перепелка со свежей вишней, соевыми бобами и вишневым соусом

BEEF TAGLIATA WITH ROCKET SALAD, SOFT PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR
Талиата из говядины с рукколой, мягким сыром и бальзамиком

ASIA
АЗИЯ

600Р

SOUR MUSHROOMS SOUP
Грибной суп в азиатском стиле

GRILLED SPRING ROLLS WITH BEEF, VEGETABLES AND RICE NOODLE
Спринг роллы с говядиной, овощами рисовой лапшой

FRIED RICE WITH PRAWNS, VEGETABLES AND UNAGI SAUCE
Жаренный рис с креветками, овощами и соусом «Унаги»

900Р

TOM YAM SOUP WITH SEAFOOD
Том Ям с морепродуктами

DUCK SOUP WITH NOODLES AND SMOKED FOIE GRAS
Суп лапша из утки с копченым фуа-гра

UDON NOODLES WITH VEGETABLES, CHICKEN AND OYSTER SAUCE
Лапша Удон с овощами, куриным филе и устричным соусом

1500Р

FRIED BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE
Обжаренная говядина с соусом из черного перца

PEPPER CRAB | CHILI CRAB | CREAMY CRAB (1500 ₽ per 200 gr / min 600 gr)
Краб в перечном соусе | Краб в соусе «Чили» | Краб в сливочном соусе (1500 ₽ за 200 гр / мин 600 гр)

UNAGI EEL WITH FOIS GRAS AND TOASTED BRIOCHE BREAD
Угорь копченый с фуа-гра на бутерброде Бриошь

PORK RIBS WITH SOUR PEPPER AND TOASTED ALMOND
Свиные ребра с маринованным перцем и жаренным миндалем

DESSERTS
ДЕСЕРТЫ

600Р

PAVLOVA WITH RASPBERRY MERINGUE
Павлова с малиновым безе

BLACK AND WHITE RUM BABA
Черно-белая ромовая баба

MILLEFEUILLE WITH SEASONAL FRUITS AND RASPBERRY CHOCOLATE CREAM
Мильфей с сезонными фруктами и шоколадно-малиновым кремом

LOVELY BALZI ROSSI CHOCOLATE WITH MILK CHOCOLATE AND PASSION FRUIT
Сочетание фирменного шоколада Balzi Rossi с молочным шоколадом и маракуйей

CHOCOLATE FONDANT WITH ENGLISH CREAM AND VANILLA ICE CREAM
Шоколадный фондан с английским кремом и ванильным мороженым

MODERN TIRAMISÙ
Настоящий итальянский тирамису

THE WAY OF PINEAPPLE
Ананас

SEASONAL FRUIT SALAD WITH SORBET OF RED BERRIES
Фруктовый салат с сорбе из красных ягод

SELECTION OF ICE CREAM AND SORBET
Ассорти мороженого и сорбе

TRUFFLE ICE CREAM
Мороженое из трюфеля

1500Р

FRUIT AND BERRIES PLATE
Ассорти из фруктов и ягод