

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

cold appetizers and salads

- | | |
|--|------|
| САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С КРАСНЫМ ЛУКОМ,
АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ (ЗАПРАВЛЯЕТСЯ НА ВЫБОР ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ,
ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ) | 800 |
| <i>sweet tomatoes, cucumbers and red onions salad with fragrant herbs, dressed with
your choice of olive oil, sunflower oil or sour cream</i> | |
| САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ, АРТИШОКАМИ, КОРН САЛАТОМ, СОУСОМ
ИЗ КАШТАНОВОГО МЁДА И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ | 1200 |
| <i>goat cheese salad with artichokes and corn salad under a chestnut-honey dressing
and sprinkled with forest nuts</i> | |
| КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА С СОУСОМ ИЗ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ | 2500 |
| <i>octopus carpaccio with pistachio, chive and vinaigrette</i> | |
| САЛАТ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА И ПОМИДОРОВ | 1800 |
| <i>king crab and tomatoes salad</i> | |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

cold appetizers and salads

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ БЛЭК АНГУС ПРАЙМ С КАПЕРСАМИ, ГОРЧИЦЕЙ, ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ЛУКОМ, ПЕТРУШКОЙ И КОРНИШОНАМИ <i>beef tartar Black Angus Prime with capers, mustard, egg yolk, onion, parsley and gherkin</i>	1900
САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ, КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ, КОЗЬИМ СЫРОМ И СОУСОМ ИЗ ВЫДЕРЖАННОГО БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА <i>smoked duck breast salad with pine nuts, goat cheese and aged balsamic vinegar</i>	1500
СТУДЕНЬ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ СЕМЬИ ГРАЦИАНО <i>calf's head salad according to an old Graziano family recipe</i>	800
КЛАССИЧЕСКОЕ ВИТЕЛЛО ТОННАТО <i>classic vitello tonnato</i>	1100
АССОРТИ СЫРОВ <i>assorted cheeses and home-made marmalade</i>	1900

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

hot appetizers

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ <i>warm seafood salad</i>	2100
МАЛЕНЬКИЕ КАЛЬМАРЧИКИ С АРТИШОКАМИ, ПОДЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ <i>baby calamari with artichokes grilled with sea salt</i>	2600
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ, ПОДЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ С ФАРШИРОВАННЫМИ ПОМИДОРАМИ И СОУСОМ ИЗ ПОДКОПЧЁННЫХ БАКЛАЖАНОВ <i>sea scallops pan-fried with stuffed tomatoes and smoked eggplant sauce</i>	2100
БАКЛАЖАНЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ПОМИДОРОВ <i>aubergine cake served with parmesan sauce and a cream of tomatoes</i>	900

ПАСТА, РИЗОТТО, СУПЫ

pasta, risotto, soup

ПАППАРДЕЛЛИ BIO ИЗ МУКИ КРУПНОГО ПОМОЛА С ОТРУБЯМИ, РАГУ ИЗ КРОЛИКА И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ <i>whole wheat BIO pappardelle with rabbit ragout and porcini mushrooms</i>	1500
СПАГЕТТИ С БОТТАРГОЙ, ОЛИВКАМИ И КАПЕРСАМИ <i>spaghetti with bottarga, olives and capers</i>	1500
ДОМАШНИЕ ТАЛЪЯТЕЛЛИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КОНКОСЕ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ <i>home-made tagliatelle with king crab and fresh cherry tomatoes</i>	1650
ПАСТА БОТТОНИ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА, КОТОРЫЙ МЫ ДЕЛАЕМ САМИ, И СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ <i>bottoni pasta with homemade stracciatella cheese filling and tomato sauce</i>	1200
РАВИОЛИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ДИКОГО СИБАСА С СОУСОМ ВОНГОЛЕ И БОТТАРГОЙ КЕФАЛИ <i>wild sea bass ravioli with clam and mullet bottarga sauce</i>	1650
СПАГЕТТИ С КРОСТАЧЕ, ЖАРЕНЬИМИ ЦУКИНИ И ФИСТАШКАМИ BRONTI <i>spaghetti with shellfish, fried zucchini and Bronte pistachios</i>	1800
РАВИОЛИ С УТКОЙ И СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ <i>duck ravioli in a porcini sauce</i>	1350
СУП ИЗ КРАСНЫХ СИЦИЛИЙСКИХ КРЕВЕТОК ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ СЕМЬИ ГРАЦИАНО <i>sicilian red shrimp soup made according to an old Graziano family recipe</i>	1900

ПАСТА, РИЗОТТО, СУПЫ

pasta, risotto, soup

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРЕВЕТКАМИ, ЧЕРНЫМ РИСОМ С ИМБИРЁМ, КРАБОМ И АРОМАТОМ ЛАЙМА <i>pumpkin cream-soup with shrimp, black rice with ginger and crab, and infused with a lime aroma</i>	850
РЫБНЫЙ СУП ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ИЗ КРЕВЕТОК, СКАМПИЙ, БРАНЗИНО, МИДИЙ И РАКУШЕК ВОНГОЛЕ <i>mediterranean fish soup made with shrimps, scampi, sea bass, mussels and vongole seashells</i>	2500
СУП МИНЕСТРОНЕ <i>minestrone soup</i>	610
СУП ИЗ БОБОВ С ОСЬМИНОГОМ, ПОДЖАРЕННЫМ НА СКОВОРОДЕ <i>bean soup with pan fried octopus</i>	920
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ СО ШПИНАТОМ <i>soup with porcini mushrooms and spinach</i>	850
РИЗОТТО КАЧО ПЕПЕ <i>risotto "Cacio e Pepe"</i>	1200
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>seafood risotto</i>	1700

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

fish dishes

ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС, ПОДЖАРЕННЫЙ НА СКОВОРОДЕ С ОЛИВКАМИ, КАПЕРСАМИ И СВЕЖИМ ПЕРЧИКОМ И ПОМИДОРАМИ <i>Chilean sea bass with olives, capers and fresh paprika and tomato</i>		2500
ТЮРБО, ЗАПЕЧЁННАЯ В ДУХОВКЕ С КАРТОФЕЛЕМ, ОЛИВКАМИ, КАПЕРСАМИ И АРТИШОКАМИ <i>turbot, baked in the oven with potatoes, olives, capers and artichokes</i>	100 gr	1500
ДОРАДА ИЛИ СИБАС <i>sea bream or sea bass</i> НА ВЫБОР: ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ, С КАРТОФЕЛЕМ, ПОМИДОРАМИ И ТАДЖАССКИМИ ОЛИВКАМИ ИЛИ В СОЛИ <i>to choose: with potatoes, olives and tomato or, in salt</i>	100 gr	900
ДИКАЯ РЫБА ДНЯ <i>wild fish of the day</i> НА ВЫБОР: ПО-СИЦИЛИЙСКИ, СО СПАРЖЕЙ И ЦУКИНИ ИЛИ ОВОЩАМИ <i>to choose: Sicilian style, with asparagus and zucchini or, baked vegetables</i>	100 gr	1300
ФИЛЕ РЫБЫ ДНЯ С ЛЕГКИМ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМ СОУСОМ ИЗ АРТИШОКОВ, ТОМАТОВ С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ КУЛУРДЖОНЕС С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА ПЕКОРИНО И МЯТЫ <i>fish of the day fillet with a light Mediterranean sauce made of artichokes and tomatoes, served with homemade "Culurgiones" filled with pecorino cheese and mint</i>		3400

СВЕЖАЯ РЫБА

fresh fish

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ <i>tiger shrimps</i>	100 gr	1000
КАЛЬМАРЫ <i>calamari</i>	250 gr	2000
ОСЬМИНОГИ <i>octopus</i>	200 gr	2500
ЛАНГУСТИНЫ <i>scampi</i>	100 gr	1200
ТЮРБО <i>turbot</i>	100 gr	1200
ДИКАЯ РЫБА <i>wild fish</i>	100 gr	1300
ДОРАДО, СИБАС <i>sea bream or sea bass</i>	100 gr	900
ФАЛАНГИ КРАБА <i>crab phalanges</i>	100 gr	2100
ГРЕБЕШКИ <i>scallops</i>	100 gr	1590

БЛЮДА ИЗ МЯСА

meat dishes

РЕБРО ГОВЯДИНЫ С ОБЖАРЕННЫМ АРТИШОКОМ И КАПОНАТОЙ ИЗ БАКЛАЖАНОВ <i>beef rib with fried artichoke and eggplant caponata</i>	2500
БРАЗАТО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ NERO D'AVOLA <i>braised veal with Nero D'avola sauce</i>	2300
КОЗЛЕНОК С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ <i>goat with baked potatoes</i>	2200
ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С КОНФИ ИЗ КРАСНОГО ЛУКА, ГРУШЕЙ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С АРОМАТОМ СЫРА ПЕКОРИНО <i>calf liver with red onion and pear confit and potato puree with pecorino cheese flavor</i>	1900
ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ С ГРИБАМИ, СВЕЖЕЙ ГОРЧИЦЕЙ И ПЮРЕ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ <i>veal kidney with mushrooms, fresh mustard and new potato puree</i>	1490

МЯСО НА ОТКРЫТОМ ДРОВЯНОМ ГРИЛЕ

grilled meat

ТАЛБЯТА ИЗ ВЫРЕЗКИ ГОВЯДИНЫ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) <i>beef tagliata (Black Angus / Prime / Extra Top Choice)</i>	100 gr	1300
КАРЕ ЯГНЁНКА С ТИМЬЯНОМ И РОЗМАРИНОМ <i>lamb chops with thyme and rosemary</i>	300 gr	2400
АНТРЕКОТ ИЗ ГОВЯДИНЫ КОБЕ БИФ <i>Kobe Beef entrecote</i>	200 gr	6000
ВЫРЕЗКА ГОВЯДИНЫ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) <i>beef tenderloin (Black Angus / Prime / Extra Top Choice)</i>	200 gr	2900
РИБАЙ ГОВЯДИНЫ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) <i>beef ribeye (Black Angus / Prime / Extra Top Choice)</i>	350 gr	4000
РИБАЙ ГОВЯДИНЫ НА КОСТИ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) <i>beef ribeye (Black Angus / Prime / Extra Top Choice)</i>	100 gr	900
ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ С РАГУ ИЗ ПОМИДОРОВ, КАПЕРСОВ, ОЛИВОК, КАРТОФЕЛЯ <i>farm chicken prepared on the grill with a tomato, caper, olive and potato ragout</i>		1850

ГАРНИРЫ

side dishes

ОБЖАРЕННЫЙ ШПИНАТ С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И ЛЕГКИМ АРОМАТОМ ЧЕСНОКА <i>sauteed spinach with pine nuts and a light garlic flavor</i>	650
НЕЖНОЕ ПЮРЕ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ <i>tender mashed potatoes (150 g)</i>	430
КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕНЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ <i>pan - fried potatoes and ceps</i>	800
КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ <i>baked potatoes</i>	400
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ <i>grilled vegetables</i>	600
ОВОЩИ НА ПАРУ <i>steamed vegetables (200 gr)</i>	600
БРОККОЛИ НА ПАРУ С СОКОМ ЛАЙМА, МИНДАЛЕМ И МОРСКОЙ СОЛЬЮ <i>steamed broccoli with lime juice, almonds and sea salt</i>	500
ЧЕРНЫЙ РИС VENERO С МИНИ-ОВОЩАМИ И ЛЕГКИМ СОЕВЫМ СОУСОМ <i>black Venere rice with baby vegetables and light soy sauce</i>	650

ДЕСЕРТЫ

desserts

ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ <i>profiteroles with vanilla ice-cream and hot chocolate</i>	690
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ <i>apple pie with vanilla ice-cream</i>	690
ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ С КОФЕЙНЫМ СОУСОМ <i>traditional tiramisu with coffee sauce</i>	690
МИЛИФОЛЬЕ СО СВЕЖИМИ ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ <i>millefoglie with wild berries and raspberry sauce</i>	1320
ЙОГУРТОВЫЙ МУСС С СЕРДЦЕВИНОЙ ИЗ МАНГО ПОДАЕТСЯ С СОРБЕТОМ ИЗ МАЛИНЫ <i>yogurt mousse with a mango center, served with raspberry sorbet</i>	980
ГРУША С АРОМАТОМ ШАФРАНА И ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ <i>saffron scented pear with chocolate sauce</i>	960
КАННОЛИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ <i>cannoli Sicilian</i>	810
КАССАТА ПО-СИЦИЛИЙСКИ <i>cassata Sicilian</i>	700
ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН С МЯТНЫМ МОРОЖЕНЫМ <i>chocolate cake with mint ice cream</i>	860
ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ С ИМБИРЕМ И ТАРТАРОМ ИЗ АНАНАСА И МАРАКУЙИ <i>vanilla crème brûlée with ginger and a pineapple and passionfruit tartare</i>	800
ТЕПЛАЯ МАЛИНА С ПЕЧЕНЬЕМ И ДОМАШНИМ ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ <i>warm raspberry with cookies and homemade vanilla ice cream</i>	900
САБАЙОН С ЯГОДАМИ И ДЕСЕРТНЫМ ВИНОМ МАРСАЛА <i>fruit and Marsala wine Zabaglione</i>	1100

СВЕЖИЕ СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

fresh season fruit

КЛУБНИКА <i>strawberry (200 gr)</i>	2000
ЕЖЕВИКА <i>blackberry (150 gr)</i>	2300
МАЛИНА <i>raspberry (150 gr)</i>	2500
ГОЛУБИКА <i>blueberry (150 gr)</i>	2000
АНАНАС <i>pineapple (450 gr)</i>	700

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

home-made ice-cream and sorbet

МОРОЖЕНОЕ: ШОКОЛАДНОЕ, ВАНИЛЬНОЕ, ФИСТАШКОВОЕ, БАЗИЛИКОВОЕ, КОКОСОВОЕ, ЙОГУРТОВОЕ, ИМБИРНОЕ, МЯТНОЕ <i>ice-cream: chocolate, vanilla, pistachio, basil, coco, yogurt, ginger, mint</i>	250
СОРБЕТЫ: ЛИМОН, МАНГО, ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ, МАЛИНА, ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО АПЕЛЬСИН, ОБЛЕПИХА <i>sorbet: lemon, mango, wild berries, raspberry, green apple, orange, buckthorn</i>	300