

СТИЛЬ «ФЛОРЕНЦИЯ»

ЗАКУСКИ НА ВАШЕМ СТОЛЕ

ФРУКТОВАЯ ГОРКА

Сезонные фрукты и ягоды.
(150)

ДОМАШНЯЯ ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Подаётся на свежеспеченной брускетте.
(100/2)

АНТИПАСТИ

Сыровяленая итальянская колбаса из свиной шеи - Коппа, окорок пармской ветчины, сыры Горгонзола и Азыго, итальянские оливки и хлебные палочки Гриссини.
(100/20/10/2)

МАЛОЕ РЫБНОЕ ПЛАТО

Форель шеф-посола, клыкач холодного копчения, с каперсами, оливками, лимоном и зеленью.
(60/10/5/5/2)

ПЛАТО ИЗ ОВОЩЕЙ

Сладкие помидоры, хрустящие огурцы, паприка, микс-салат, соломка стебля сельдерея - дополняются оливковым маслом.
(100/30/2)

ИТАЛЬЯНСКИЕ СОЛЕНЬЯ

Вяленые томаты, артишоки, оливки.
(30/30/30/1)

ПОРЦИОННАЯ ПОДАЧА

1 КУРС

САЛАТ С КОПЧЁНЫМ ЦЫПЛЁНКОМ

Листья зелёного салата, авокадо, томаты, филе цыплёнка, заправляется арахисовым соусом.
(180/1)

2 КУРС

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВАШЕМ СТОЛЕ

ЛАЗАНЬЯ ОВОЩНАЯ

Приготовленная с соусом бешамель, подаётся с томатной сальсой.
(120/30/5/2)

3 КУРС

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР

КУРИННАЯ ГРУДКА СО СПАРЖЕЙ НА ГРИЛЕ

Подаются с мини-томатами, соусом Пронто и миксом из зелени.
(150/100/50/20/3)

или

ФИЛЕ ТРЕСКИ С БУЛГУРОМ

Филе запечённой трески гарнируется булгуром с овощами, дополняется ореховым соусом.
(120/150/50/20/3)

4 КУРС

ДЕСЕРТ

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

С ПРЯНОЙ ВИШНЕЙ.

(100/10)

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ

ВОДА АКВА МИНЕРАЛЕ (0,6)

МОРС ЯГОДНЫЙ (0,2)

ЧАЙ ИЛИ КОФЕ НА ВЫБОР

СТОИМОСТЬ 3 800 РУБ.



СТИЛЬ «ПАЛЕРМО»

ЗАКУСКИ НА ВАШЕМ СТОЛЕ

ФРУКТОВАЯ ГОРКА

Сезонные фрукты и ягоды.
(150)

КАПРЕЗЕ ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ И ТОМАТОВ

Тонко нарезанные слайсы томатов и сыра Моцарелла, свежего базилика дополнены оливковым маслом и соусом Песто.
(50/50/10/15)

МАЛОЕ РЫБНОЕ ПЛАТО

Форель шеф-посола, палтус холодного копчения с каперсами, оливками, лимоном и зеленью.
(60/10/5/5/2)

АНТИПАСТИ

Сыровяленая итальянская колбаса из свиной шеи - Коппа, окорок пармской ветчины, сыры Горгонзола и Азыго, итальянские оливки, вяленые томаты и хлебные палочки Гриссини.
(100/20/20/10/2)

ПЛАТО ИЗ ОВОЩЕЙ

Сладкие помидоры, хрустящие огурцы, паприка, микс-салат, соломка стебля сельдерея дополняются оливковым маслом.
(100/30/2)

ВИТЕЛЛО ТОНАТО

Тонко нарезанные ломтики молодой говядины с соусом Вителло, каперсами и таджанскими оливками.
(50/30/10/5)

ПОРЦИОННАЯ ПОДАЧА

1 КУРС

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Ростбиф, листья трав, огурцы, мини-томаты, под горчичной заправкой.
(200/1)

2 КУРС

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

КУРИНАЯ ГРУДКА С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ

Запекается под сыром Моцарелла, подается с соусом Помодоро.
(120/30/2)

3 КУРС

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С ЛИСИЧКАМИ

Нежное мясо свинины, обжаренное на гриле с лисичками, молодым картофелем, под сливочным соусом.
(160/100/50/2)

или

ФИЛЕ ДОРАДО ПО-СИЦИЛИЙСКИ

Запечённое филе с жасминовым рисом, мини-томатами, и соусом из свежих помидор.
(120/100/50/2)

4 КУРС

ДЕСЕРТ

ДОМАШНИЙ БАРХАТНЫЙ ТОРТ

С апельсиновым джемом, сырным кремом, вафельной крошкой.
(100/10)

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ

ВОДА АКВА МИНЕРАЛЕ (0,6)

МОРС ЯГОДНЫЙ (0,2)

ЧАЙ ИЛИ КОФЕ НА ВЫБОР

СТОИМОСТЬ 4 500 РУБ.



СТИЛЬ «ВЕНЕЦИЯ»

ЗАКУСКИ НА ВАШЕМ СТОЛЕ

ФРУКТОВАЯ ГОРКА

Сезонные фрукты и ягоды.
(150)

ПЛАТО ИЗ ОВОЩЕЙ

Сладкие помидоры, хрустящие огурцы, паприка, микс-салат, соломка стебля сельдерея - дополняются оливковым маслом.
(100/30/2)

РЫБНОЕ ПЛАТО

Палтус холодного копчения, форель шеф-посола, копчёный клыкач с каперсами, оливками, лимоном и зеленью.
(90/10/5/5/2)

БРУСКЕТТА

С форелью и ростбифом.
(100/2)

АНТИПАСТИ

Сыровяленая итальянская колбаса из свиной шеи - Коппа, окорок пармской ветчины, сыры Горгонзола и Азыго, итальянские оливки, хлебные палочки Гриссини.
(100/20/10/2)

РОСТБИФ ИЗ ИНДЕЙКИ

Со сливочным хреном и брусникой.
(50/40/10)

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЁНКОМ

С листьями зелёного салата и соусом из анчоусов. Подаётся с чесночными гренками и слайсами сыра Пармезан.
(70/40/40/5/10)

ПОРЦИОННАЯ ПОДАЧА

1 КУРС

САЛАТ ВЕНЕЦИЯ С КРЕВЕТКАМИ

С обжаренными тигровыми креветками, мини-Моцареллой, рукколой, Пармезаном, мини-томатами, оливковым маслом и бальзамиком.
(1/180)

2 КУРС

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ

С говядиной и свининой, подаётся с соусом Пронто.
(120/30/5)

3 КУРС

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР

ФИЛЕ ФОРЕЛИ НА ПОДУШКЕ ИЗ ШПИНАТА

Запечённое филе форели подаётся со шпинатом и дополняется икорным соусом.
(120/100/50/20/2)

КАРЕ БАРАШКА С ОВОЩАМИ

Корейка молодого барашка, приготовленная на гриле. Подаётся с запечёнными овощами и соусом из голубого сыра и муската.
(120/150/50/10)

4 КУРС

ДЕСЕРТ

ШОКОЛАДНО-МАНГОВОЕ ПОЛЕТО

(100/10)

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ

ВОДА АКВА МИНЕРАЛЕ (0,6)

МОРС ЯГОДНЫЙ (0,2)

ЧАЙ ИЛИ КОФЕ НА ВЫБОР

СТОИМОСТЬ 4 900 РУБ.

