Закуски

Картофель фри 250/50г 390₽

Золотистый картофель фри с тонким ароматом розмарина и щедрой порцией сыра пармезан. Подается с соусом Айоли на основе майонеза, печеного чеснока и соуса ворчестер с добавлением табаско

Хрустящий баклажан 170/30/30г 450₽

Цельный баклажан, обжаренный во фритюре, с йогуртовым и томатным соусом. Украшается миксом из петрушки и кинзы

Тапенад из оливок 100/60г 550₽

Густая паста-соус из зеленых оливок, оливок сорта Каламата, чеснока и оливкового масла. Подается с булочкой бриошь

Жареный сыр Халуми 140/50г 600₽

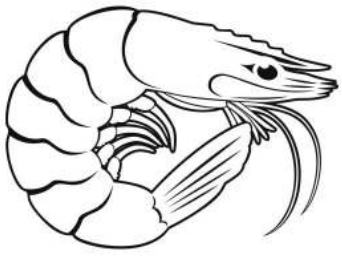
Подается с измельченными фисташками, фисташковым пралине и ягодным соусом из смородины

Креветки в панировке 150/50г 650₽

Креветки, жареные во фритюре, поливаются медово-горчичной заправкой. Подаются с азиатским соусом на основе терияки и сливок

Тар-Тар из ягненка 80/60/20г 790₽

Подается с крекером и сливочным муссом из сыра рикотта и зелени



Салаты

Овощной салат с яйцом пашот 245/50г 450₽

Овощной салат с томатом, огурцом, редисом, красным луком и йогуртовой заправкой с зеленью. Подается с яйцом пашот.

Домашняя паста

Тортелли Качо-э-пепе 300г 490₽

Итальянская паста с соусом Бешамель, свежемолотым черным перцем и сырной эмульсией из пармезана и сливочного масла

Равиоли Болоньезе 400г 600₽

Паста с начинкой из соуса Бешамель. Подается с соусом Болоньезе из говяжьего фарша с томатами, морковью, луком, базиликом и специями

Тальятелле Аль-Помодоро 370г 600₽

Подается с томатным соусом, базиликом и греческими оливками сорта Каламата

Тортеллони с рикоттой и грибами 340г 650₽

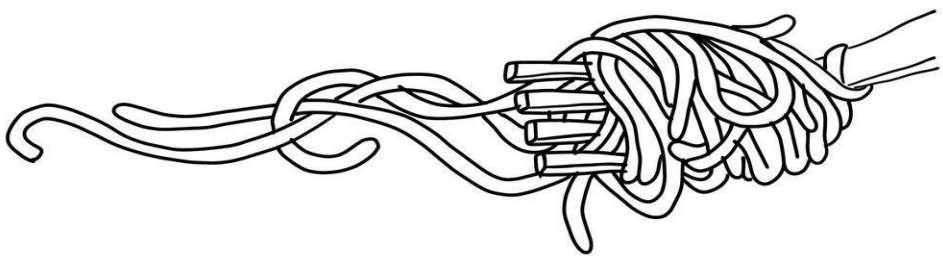
Паста с начинкой из сыра рикотта с шампиньонами и цедрой лимона. Подается с жареными вешенками и сыром пармезан

Лингвини с креветками и цукини 370г 650₽

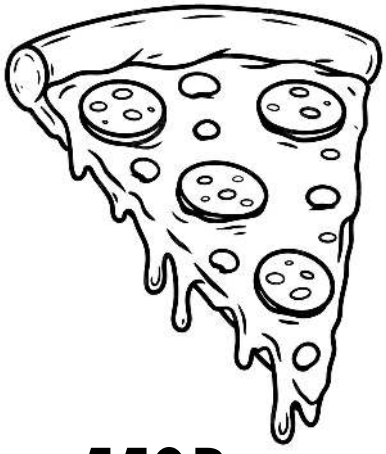
Подается с цукини и креветками, маринованными в чесноке и тимьяне

Тальятелле с фисташковым песто и сыром камамбер 340г 690₽

Подается с подплавленным сыром камамбер, фисташковым песто, сливочным маслом и пармезаном. Украшается измельченными фисташками



Пицца 25 см



Маргарита 550₽

Классическая пицца с томатным соусом, сыром моцарелла, базиликом и оливковым маслом.

Курица-грибы 600₽

Пицца с курицей (филе грудки) су-вид, шампиньонами, сыром моцарелла, базиликом и оливковым маслом

Четыре сыра 600₽

Пицца с сырами моцарелла, пармезан, камамбер и горгонзола

Пепперони 600₽

Классическая пицца с томатным соусом, пепперони, базиликом и сыром моцарелла

С грушей и сыром горгонзола 600₽

Пицца с грушей, сырами моцарелла и горгонзола, базиликом и оливковым маслом

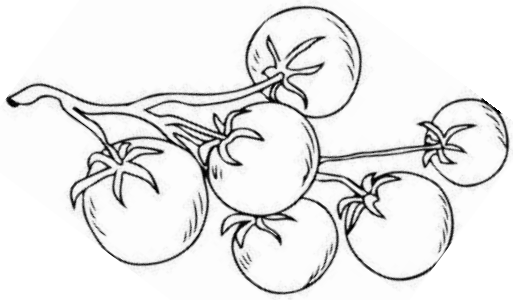
С мортаделлой и фисташковым пралине 650₽

Пицца с колбасой мортаделла, сыром моцарелла, базиликом и пралине из фисташек и оливкового масла

С креветками, соусом песто и пармезаном 750₽

Пицца с маринованными креветками, сыром моцарелла и фисташковым песто на основе базилика.
Подается с тертым сыром пармезан

Супы



Подаются с лепешкой из дрожжевого теста

Томатный 340г — 450₽

Суп-пюре на основе томатов с базиликом, сельдереем, чесноком и луком

Куриный бульон 410г — 500₽

Бульон с куриным филе, домашней лапшой и овощами.
Подается с тертым сыром пармезан и миксом зелени

Луковый 370г — 500₽

Классическое блюдо французской кухни с луком в качестве основного ингредиента.
Украшается сыром пармезан и сыром халуми

Чечевичный с бараниной 360г — 650₽

Чечевичный суп из бараньего бульона и томатов. Подается с томленой бараниной.
Украшается зеленью и перцем чили

Вторые блюда

Ризотто со средиземноморской дорадо 75/220/25г — 790₽

Классическое итальянское блюдо из риса с добавлением рыбного бульона, сливочного масла и сыра пармезан. Подается с дорадо су-вид и свежими томатами

Говяжья щечка с картофельным пюре 120/195/60г — 800₽

Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре со сливками.
Подается с соусом деми-глясс с добавлением темного пива. Украшается миксом зелени

Томленая баранина с гречей и каперсами 185/200г — 850₽

Томленая баранина, подается с гречей со сливочным маслом, пармезаном и каперсами.
Украшается миксом зелени

Десерты

Красный Бархат 165г — 450₽

Классический десерт со сливочным сыром, украшается сублимированной клубникой

Шоколадный ганаш с творожным сыром и фисташками 120г — 500₽

Ганаш из бельгийского шоколада с печеньем и творожным сыром.
Украшается фисташками

Френч-тост с шоколадным ганашем и заварным кремом 200г — 550₽

Нежная бриошь с корицей в яично-молочной заливке
с ганашем из бельгийского шоколада и лимонным заварным кремом.
Подается с колотым грецким орехом

