

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 280/30/30г 450₽

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

Оливки Каламата с/к 100г 500₽

Греческий сорт оливок с крупными упругими сочными плодами

Жареный сыр Халуми 140/50г 600₽

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

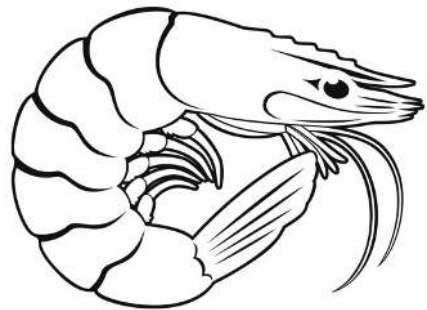
Креветки в панировке 200/50г 650₽

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

Тар-Тар из ягненка 80/65/20г 790₽

Подается с крекером и сливочным муссом из сыра рикотта и зелени

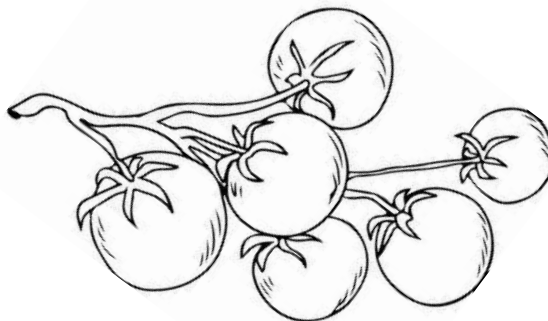
Салаты



Овощной салат с яйцом пашот 195/50/50г 400₽

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

Супы



Томатный 340/70г

450₽

Суп-пюре на основе томатов в собственном соку с базиликом, сельдереем, чесноком и луком. Подается с лепешкой из дрожжевого теста

Луковый 360/70г

500₽

Классическое блюдо французской кухни с луком в качестве основного ингредиента. Подается с лепешкой из дрожжевого теста. Украшается сыром пармезан

**Чечевичный
с бараниной** 360/70г

650₽

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

Вторые блюда

Ризотто 125/75/25г **790₽**
со средиземноморской дорадо

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

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

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

Томленая баранина с гречей 850₽
и каперсами 115/100г

Томленая баранина, подается с гречей со сливочным маслом, пармезаном и каперсами

Домашняя паста

Тортелли Качо-э-пепе 200г 490₽

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

Равиоли Болоньезе 280г 600₽

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

Тальятелле Аль-Помодоро 270г 600₽

Подается с томатным соусом, базиликом и греческими оливками сорта Каламата.

Тортеллони с рикоттой, лисичками и шампиньонами 210г 650₽

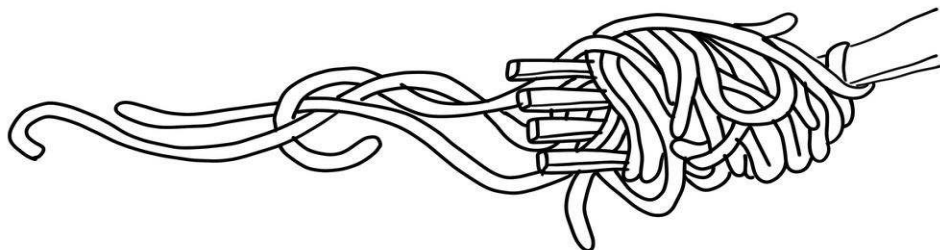
Паста с начинкой из сыра рикотта с шампиньонами и цедрой лимона. Подается с жареными лисичками и сыром пармезан.

Лингвини с креветками и цукини 275г 650₽

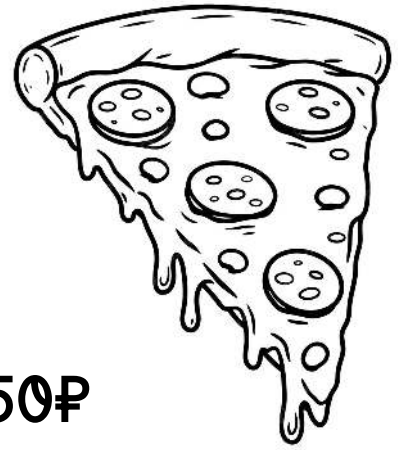
Подается с цукини и креветками, маринованными в чесноке и тимьяне.

Тальятелле с фисташковым песто и сыром камамбер 285г 690₽

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



Пицца^{26 см}



Маргарита

550₽

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

Курица-грибы

600₽

Пицца с курицей (филе бедра) 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 лисичками и сыром камамбер

650₽

Пицца с жареными лисичками, сыром камамбер, сыром моцарелла, базиликом и оливковым маслом

С креветками и фисташковым песто

750₽

Пицца с маринованными креветками, сыром моцарелла и фисташковым песто на основе базилика.
Украсается измельченными фисташками

Десерты

Красный Бархат 165г

450₽

Классический десерт со сливочным сыром, украшается сублимированной клубникой

**Френч-тост
с шоколадным ганашем,
заварным кремом и
сезонными ягодами 160/30/30/20г**

550₽

*Нежная бриошь с корицей в яично-молочной заливке,
с ганашем из бельгийского шоколада, сливочным кремом и сезонными ягодами*

