

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ НАШЕГО ШЕФА

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Авокадо с тигровыми креветками

215/30 гр 750 ₹

Ломтики авокадо, тигровые креветки обжаренные на оливковом масле, зелень кинзы, помидоры черри, лимон, морская соль и свежемолотый перец.

Салат с моцареллой и авокадо

250 г 670 ₹

Бакинские томаты, нежный сыр моцарелла, чёрные маслины и авокадо. Заправляется соусом песто.

Салат с жареным лососем

170 г 780 ₹

Микс листьев салата фриллис и латук, помидоры черри, редис, огурец, каперсы и лигурийские маслины, замешиваются с соусом на основе орегано и оливкового масла. Сверху выкладываются кусочки жареного лосося, и посыпается чёрным кунжутом.

Салат с чечевицей и свежим шпинатом

210 г 580 ₹

Отварная зелёная чечевица со свежими томатами, листьями шпината, рукколой и сыром фета. Заправляется оливковым маслом.

Салат со страчателлой и томатами

230 г 690 ₹

Нежная страчателла, руккола и бакинские помидоры. Заправляется соусом песто из рукколы и оливковым маслом. Подается с тостами из чабаты.

Кальмар на гриле и микс-салатом

130/30/30 г 610 ₹

Обжаренный кальмар на гриле, подается с листьями рукколы, корна и лоло-россо. Украшается долькой лимона.

СУПЫ

Зимний суп из бобовых

300 г 450 ₹

Суп с копчённой грудинкой говядины, ассорти из бобовых, паста и свежий шпинат.

Рыбный суп из трески

350 г 450 ₹

Традиционный рыбный суп из трески с пассированными овощами, пастой рисо ди семола, каперсами и лимоном.

Грибная лапша с цыплёнком

320/45 г 450 ₹

Густой грибной суп из лапши, цыплёнка, белых грибов и корня сельдерея.

Суп-уха из судака

350 г 450 ₹

Лёгкий рыбный суп из судака и картофеля, с яйцом и зелёным луком. При подаче поливается оливковым маслом.

НАШИ БРУСКЕТЫ

Брускетты с крабом

65/15 г 540 ₹

Мясо краба, свежие огурцы, пикантный соус, икра тобико. (3 шт.)

Брускетты со свежим лососем

80/15 г 520 ₹

Мелко рубленый лосось, авокадо, огурцы, оливковое масло. (3 шт)

Брускетты с креветкой

70/15 г 520 ₹

Тигровые креветки, лук сибулет, сыр филадельфия, красная икра. (3 шт)

Брускетты с тартаром из говядины

90/15 г 510 ₹

Мелко рубленая говядина, замешивается со специями и оливковым маслом. (3 шт)

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ НАШЕГО ШЕФА

ПАСТА И ПЕРЛОТТО

Тальолини с лососем

250 г 790 ₹

Домашняя паста готовится в сливочном соусе, с лососем, помидорами черри, каперсами, таджасскими оливками и чесноком.

Спагетти с песто и страчателлой

315 г 590 ₹

Традиционная паста с соусом песто, куриным филе и сыром страчателла.

Перлотто с морепродуктами

370 г 790 ₹

Перловая крупа, сыр маскарпоне, кабачки, морковь, морепродукты.

Перлотто с говядиной

240 г 780 ₹

Перловая крупа, сыр маскарпоне, овощи и говядина тушенная в красном вине

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Филе трески с киноа

270 г 720 ₹

Треска приготовлена на сковороде. Подаётся под домашним соусом и ризотто из киноа и овощами: брокколи, цветная капуста и морковь.

Котлеты из лосося и трески

120/140/40 г 590 ₹

Нежнейшие рыбные котлеты, с добавлением пармезана, каперсов и зелени. Подаются с салатом из свежих овощей и домашним соусом.

Филе сибаса с каперсами

160/80 г 1180 ₹

Нежное филе сибаса обжаривается на сковороде до румяной корочки, добавляется соус из лигурийских маслин, каперсов, чеснока, орегано, перца чили и помидоров черри.

Рыбное ассорти на гриле

160/120/40 г 1050 ₹

Филе дорадо, кальмары, королевская креветка, мидии, лосось. Подаётся с овощами на гриле: перец сладкий, баклажаны, цукини, мини картофель и лимон.

ДЕСЕРТЫ

Миндальный Семифреддо

105/40 г 350 ₹

Домашнее мороженое, приготовленное на основе взбитых сливок с рубленным миндалём. Подаётся с тёплым шоколадом и лепестками миндаля.