

ЗАКУСКИ

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

С бальзамическим соусом из зеленого яблока, пармезаном и руколой



ТЕРРИН ИЗ ЛОСОСЯ

С мангольдом, свеклой, чесноком, хрустящими туюльями с тахини и соусом из авокадо



ХРУСТЯЩАЯ МОЦАРЕЛЛА С БАЛЗАМИЧЕСКИМ СОУСОМ

Средиземноморская зелень с базиликовым песто и соусом из запеченных помидоров



СУПЫ

СУП МИНЕСТРОНЕ

Сезонные овощи: морковь, кабачок, сельдерей, свежая фасоль, лук, чеснок, горох, базилик и хрустящие кусочки хлеба



СЛИВОЧНЫЙ СУП ИЗ ТЫКВЫ

Тыква, лук, чеснок, морковь, хрустящий хлебушек с базиликом, дикая спаржа и зеленое масло



САЛАТЫ

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ ИЛИ КРЕВЕТКАМИ

Салат айсберг, сыр пармезан, пряные хрустящие гренки и соус «Цезарь»



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ

Средиземноморская зелень, авокадо, жареные грецкие орехи, клубника и соус из бальзамического уксуса и апельсина



РИЗОТТО

РИЗОТТО С ГРИБАМИ

С коричневыми шампиньонами, вешенками, луком, чесноком, белым вином, сливками, пармезаном и микрозеленью



РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

С креветками, кальмарами, осьминогом, луком, чесноком, белым вином, сливками, пармезаном и микрозеленью



РИЗОТТО С ТЫКВОЙ И ЗОЛОТИСТЫМ КУНЖУТОМ

С хрустящими кусочками тыквы, луком, чесноком, белым вином, сливками, пармезаном и микрозеленью



Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, Пожалуйста, поговорите со своим официантом об ингредиентах в наших блюдах, прежде чем заказывать еду.

МАКАРОНЫ

ПАПАРДЕЛЛЕ РАГУ

Говядина, лук, чеснок, сельдерей, морковь и сыр пармезан



ФУЗИЛЛИ АГЛИО Э ОЛИО С КРЕВЕТКАМИ

С креветками, красным перцем капья, оливковым маслом первого отжима, чесноком, петрушкой и сыром пармезан



СПАГЕТТИ МАРИНАРА

С луком, чесноком, помидорами, сельдереем, базиликом и сыром пармезан



КАЗАРЕЧЧЕ С ГРИБАМИ И СЛИВОЧНО-МАКОВЫМ СОУСОМ

Коричневые шампиньоны и вешенки, лук, чеснок, сливки и сыр пармезан



РАВИОЛИ С ГОВЯЖЬИМИ РЕБРАМИ

С луком, чесноком, сельдереем и коричневым соусом



ЛАЗАНЬЯ

С соусом болоньезе, томатным соусом и песто из базилика



ПИЦЦА

МАРГАРИТА

С томатным соусом, моцареллой, тимьяном и базиликом



КАЛЬЦОНЕ

С томатным соусом, моцареллой, тимьяном и базиликом



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ НА ГРИЛЕ С ГОРНЫМ ТИМЬЯНОМ

Запеченный картофель с пармезаном, морковное пюре, одуванчик и соус из баранины



ГОВЯЖЬЯ РЕБРА С СОУСОМ ИЗ ВИНА КЪЯНТИ

С луком, чесноком, сельдереем, ризотто из макарон с овощами, брокколи и горошком



ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА С АРОМАТОМ КАПРЕЗЕ

Свежие спагетти, томатный соус, баклажаны, помидоры черри и бальзамический глазурь



ФИЛЕ ДОРАДЫ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ МАРСАЛА

С коричневыми шампиньонами, морковью и зеленой фасолью



КАБАЧОК ПО-ЭГЕЙСКИ (ВЕГАНСКИЙ)

Жареный сыр тофу, помидоры черри, оливки «кроличье сердце» и горох



ТРИО СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ (ВЕГЕТАРИАНСКИЙ)

Сладкий картофель, свекла, шпинат с творогом, грецкие орехи и соус из подкопченного йогурта



Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, Пожалуйста, поговорите со своим официантом об ингредиентах в наших блюдах, прежде чем заказывать еду.

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКОЕ

Со свежими кусочками ананаса



АФФОГАТО ИТАЛЬЯНО

С крамблом и корицей



КЕКС-МУСС С БАЗИЛИКОМ И КЛУБНИКОЙ

С добавлением цедры апельсина



СЕЗОННЫЙ ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

С домашним мороженым



ТРИО ИЗ ДОМАШНЕГО МОРОЖЕНОГО

Ваниль-Шоколад-Клубника



Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, Пожалуйста, поговорите со своим официантом об ингредиентах в наших блюдах, прежде чем заказывать еду.