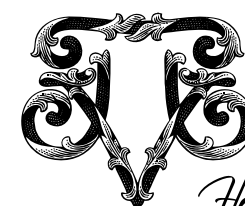


Новая глава

ПОДМОСКОВНЫЕ
ВЕЧЕРА



Новая глава

ПОДМОСКОВНЫЕ
ВЕЧЕРА



БАРНЫЕ КОЛЛЕКЦИИ

КОЛЛЕКЦИЯ СМУЗИ

Клубника-смородина <i>Клубника, черная смородина, кокосовое молоко, банан, сироп из топинамбура</i>	500
Маракуйя - манго <i>Маракуйя, манго, банан, кокосовое молоко, сироп из топинамбура, семена чиа</i>	550
Груша-банан <i>Груша, банан, шпинат, миндальное молоко, сироп из топинамбура, лимон</i>	500
Манго-апельсин <i>Манго, апельсин, кокосовое молоко, сироп из топинамбура, семена чиа</i>	600
Клубника - манго <i>Манго, клубника, апельсин</i>	650
Манго-матча <i>Манго, шпинат, кокосовое молоко, матча, сироп из топинамбура</i>	650

КОЛЛЕКЦИЯ СВЕЖЕВЫЖАТЫХ СОКОВ

Ананасовый сок 250ml	1540
Гранатовый сок 250ml	1540
Томатный сок 250ml	990
Грейпфрутовый сок 250ml	770
Грушевый 250ml	750
Апельсиновый сок 250ml	720
Яблочный сок 250ml	720
Морковный сок 250ml	720
Сок из сельдерея 250ml	720
Лимонный сок 250ml	720

ДЕСЕРТЫ

Панна котта с клубничным соусом или карамельным соусом	800
Горячий шоколадный флан, малина и молочное мороженое	900
Тирамису	800
Анна Каренина <i>По мотивам произведения Л.Н.Толстого</i>	850
Кокаинетка <i>По мотивам произведения русского шансонье А.Н.Вертинского</i>	850
Медовик	800
Мороженое «Дай дай»	500
Мороженое на ваш выбор <i>пломбир, ваниль, шоколад, клубника, фисташка</i>	420
Сорбет на ваш выбор <i>ананас, манго, лимон и мята, малина</i>	420



АКВАРИУМ

Устрицы: <i>* подаются с маслом лука-шалота и черным перцем, соусом бернез и хрустящим хлебом</i>	
Жилардо	1260
Джоли	1155
Фин де Клер	1155
Дикий гребешок соус юдзу понзу	735
Морской еж	735

КРУДО

Скампии	4095
Карабинерос	3465
Севиче дорадо	1680

ТАРТАР

Розовые креветки с зеленым луком, соевым соусом и крем-авокадо	1470
Тартар из свёклы с яблоками и кедровыми орехами	1400
Тартар из говядины	2310

КАРПАЧЧО

Цветная капуста и трюфели	1630
Помидоры, каперсы, оливки, базилик и лук	1420

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Капрезе в итальянском стиле	1420
Вителло тоннато с жареными каперсами и сельдереем	1470
Паштет из куриной печени, инжир, миндаль и кислый апельсин	1155

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажаны-пармеджано с соусом из помидоров и песто	1210
Котлеты из краба с пюре из цветной капустой и овощами	1890
Пельмени по-казачьи с тремя видами мяса <i>в бульоне или хрустящие</i>	850

САЛАТЫ

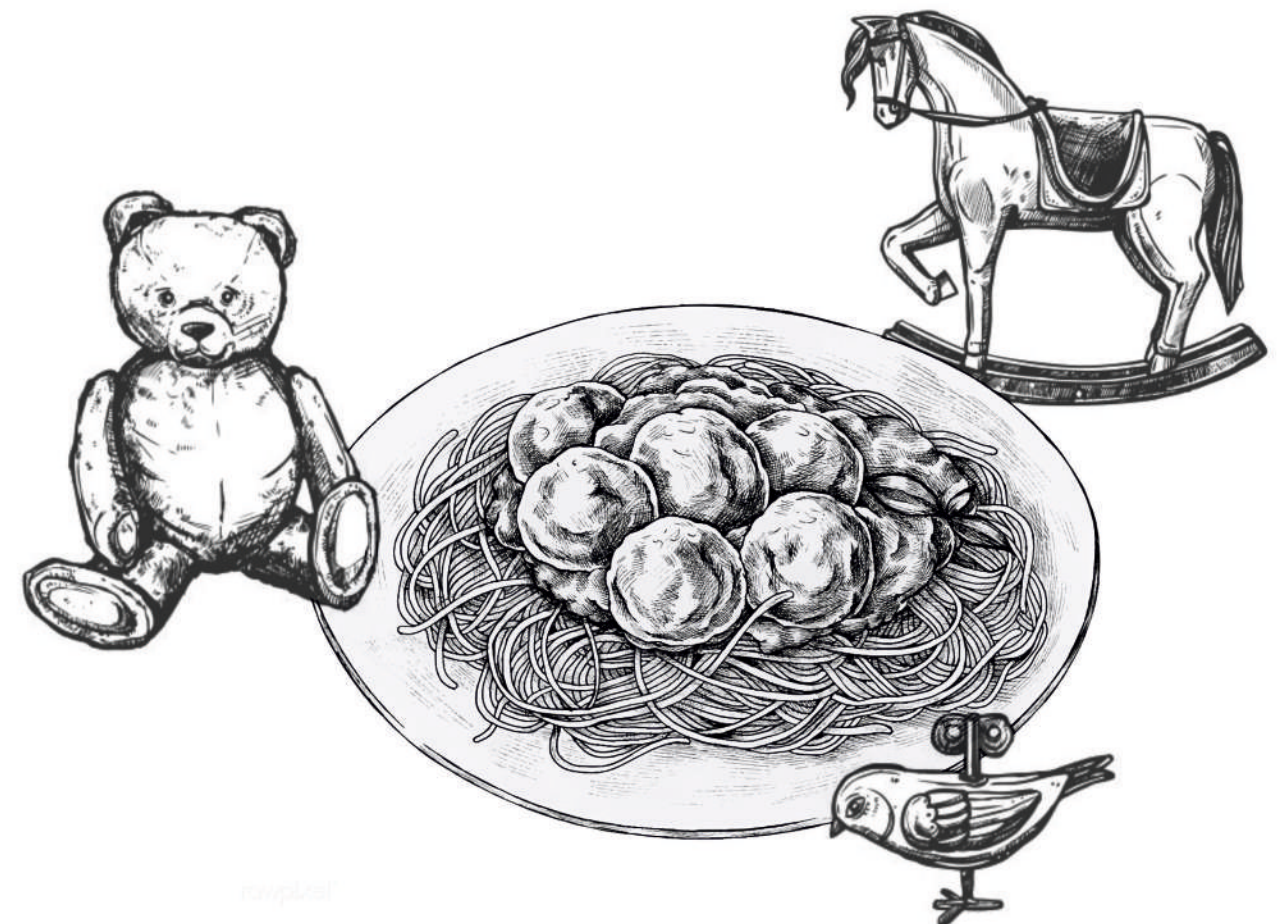
Микс салата и заправки из цитронета	895
Экзотический салат с креветками	2100
Салат с крабом, помидорами и авокадо	4680



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧЕЕ

Пенне с соусом Болоньезе	1050
Спагетти с томатным соусом и базиликом	1000
Ризотто с сыром пармезан	900
Котлета по-милански	900
Фиш и чипс	900
Домашние куриные наггетсы	900



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА BBQ

SELEZIONE DI PESCE BBQ		за 150 г
Сибас		2255
Дорадо		2255
Креветка 16/20		1700
Краб	за 100 г	3930
Кальмары	за 100 г	1275
Осьминог	за 80 г	3820
Гребешок	за 100 г	3470

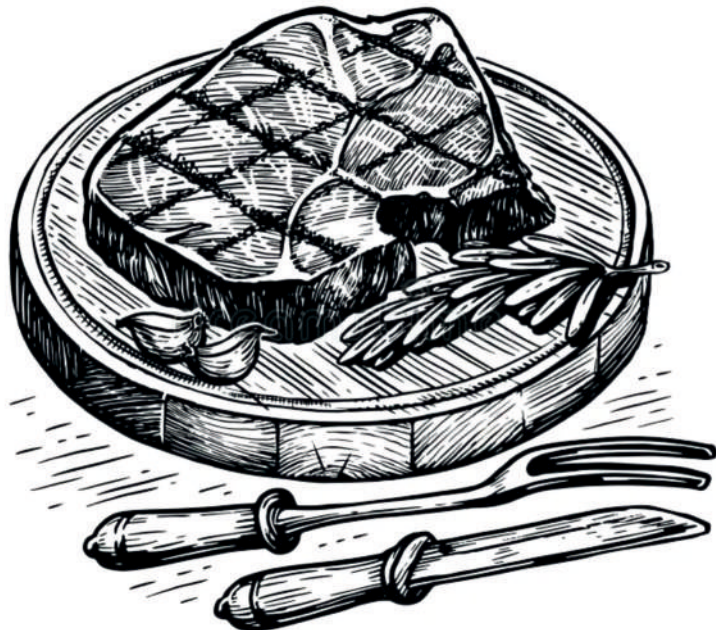
РЫБА ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ПЕЧИ

PESCE NEL FORNO A LEGNA		за 100 г
Сибас дикий		1675
Сибас		985
Дорадо		930

Disponibilita secondo il mercato
Мы можем приготовить в Isolana stile, соль, аква-пацца и гриль

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА BBQ

SELEZIONE DI CARNE AL BBQ		за 100 г
Ягненок каре "scottadito"		2205
Филе прайм		2415
Рибай прайм		2405

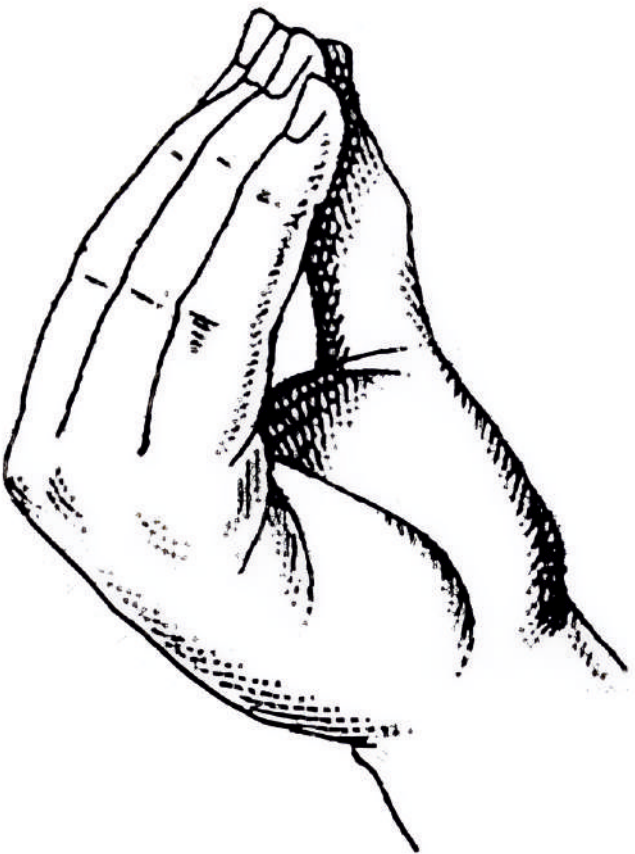


СУПЫ

Минестроне с травами и цветами	830
Борщ на наваристом телячьем бульоне	1155
Домашняя лапша с фермерским цыпленком	800
Луковый суп с розовым перцем, боттаргой из желтка и хрустящим пармезаном	1050

ПАСТА И РИЗОТТО

Ризотто с шафраном, белыми грибами и тимьяном	1470
Домашние равиоли с уткой, сырным фондю и грибами	1420
Домашнее тальятелле с трюфелем, сливочным маслом и лесной орех	1630
Паккери с морепродуктами запеченная в печи	2470
Домашние тальолини с морепродуктаи, лимоном и петрушкой	1800



ПИЦЦА

Маргарита	250 г	1210
С морепродуктами и таджасскими оливками	450 г	2730
Четыре сыра	340 г	2205
Трюфельная	260 г	2415
Горгонзолла с грушей	470 г	2310
Салями пиканте	300 г	2000
Салями милано	300 г	2100
Фокачча	125 г	600
Фокачча с пармезаном	150 г	800
Фокачча с розмарином	125 г	800
Хлебная корзина	300 г	800

Официальное изобретение пиццы, похоже, датируется июнем 1889 года и было приготовлено шеф-поваром Рафаэлем Эспозито в честь Маргариты ди Савойской, королевы Италии: не случайно используемые начинки – помидоры, моцарелла и базилик – представляют цвета итальянского флага.

Выдающийся символ итальянской гастрономии, известный и уважаемый посол во всём мире, вплоть до того, что искусство неаполитанского шеф-повара - пицца было признано объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО. То, что мы знаем сегодня – это эволюция продуктов питания древнего происхождения, уходящая корнями в прошлое.

На самом деле первый рудиментарный вариант пиццы относится к доисторическим временам, во времена неолита: с зарождением земледелия тесто из поджаренных круп или пресного хлеба без закваски стали готовить на камне.

ГОРЯЧЕЕ

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Черная треска с капустой барбекю и пудрой из сливы	3200
Фритто мисто с соусом тартар и салатом	2580
Филе сибаса аква пацца	3310
Жаренный осьминог ал ла путанеска и кремом из цветной капусты	3780

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Утиная грудка, соусом из зеленого перца с лимонным пюре и шпинат	2310
Филе Росини с трюфелем	5200
Молодой козленок с запеченным картофелем	3750
Бифстроганов графа Александра Григорьевича	1260

ГАРНИРЫ

Картофель с белыми грибами	1155
Картофель фри	700
Жареный шпинат	1000
Овощи на пару / овощи гриль	925
Картофельное пюре	500

