



CHEF'S TABLE

Наш Шеф-повар
Винченцо
готовит блюда
персонально для Вас
у вашего стола,
расскажет об ингредиентах
и поделится секретами
приготовления

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тартар из лосося
Тартар из тунца
Тартар из говядины

Морское фондю
Мидии и вонголе в винном соусе
Страчетти ди вителло

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Спагеттони с вонголе
Паккери с гребешками и вонголе
Тальятелле алло скольо
Тальятелле с говяжьей вырезкой
Акка пацца (сибас или дорадо на выбор)
Качукко
Сальтимбокка

СТОИМОСТЬ

10.000 РУБ НА ДВОИХ
Требуется предварительное
бронирование

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ И МАНГО

Мурманский лосось, авокадо,
манго, фисташки, мангово-цитрусовая заправка
880.-

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ И БАКЛАЖАНОМ

650.-

САЛАТ С КРАБОМ И АВОКАДО

1150.-

КРЕМ-СУП ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА ГРИЛЬ

Сладкий перец гриль, перец чили,
морковь, лук, чеснок, куриный бульон,
орехи кешью, сыр помодоретто
550.-

СУП-ГУЛЯШ

Говядина, горошек, томаты, картофель,
сельдерей, сладкий перец, морковь
690.-

ЗЕЛЕНЬИЙ КРЕМ-СУП С КРАБОМ

Спаржа, зеленый горошек, шпинат,
картофель, краб
750.-

ОРЗО С КРАБОМ NUOVO

Паста орзо, краб, шпинат, крематте
1200.-

АРАБЬЯТТА С КРЕВЕТКАМИ

990.-

РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ

Подкопченный лосось и сыр рикотта,
сливочно-томатный соус
990.-

СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ

1190.-

ПАККЕРИ С ГРЕБЕШКАМИ И ВОНГОЛЕ

1270.-

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ АЛЛО СКОЛЬО

Домашняя паста, креветки, гребешки, мидии,
осьминоги, кальмары, томаты
1150.-

ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ВЕШЕНКАМИ

Сливочный соус, Моцарелла, белые грибы,
вешенки, шпинат, трюфельный крем
1150.-

НЬОККИ НА ВЫБОР:

- с соусом "Песто", вялеными черри
и кедровыми орехами -770.-
- алла карбонара - 770.-

БУРГЕР С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ

Хрустящая лепешка, томленные говяжьи щечки,
сыр Чеддер, томаты, салат айсберг,
красный лук, соус из печеного перца
1200.-

КАЧЧУККО ДИ МАРЕ

(БЛЮДО НА ДВОИХ)

Филе дорадо, креветки, мини-осьминоги, кальмары,
гребешки, черри, каперсы, оливки
леччино, томатный соус
2900.-

МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА