



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.-

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И БАКЛАЖАНАМИ

Баклажаны, креветки, томаты,
манго, сыр страчателла
1100.-

САЛАТ С КРАБОМ И АВОКАДО

1350.-

КРЕМ-СУП ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА

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.-

ЗЕЛЕНый КРЕМ-СУП С КРАБОМ

Спаржа, зеленый горошек, шпинат,
картофель, краб
850.-

ОРЗО С КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ

Паста орзо, краб, шпинат, креметте
1200.-

СПАГЕТТОНИ АРАБЬЯТА С КРЕВЕТКАМИ

Паста спагеттони, томатный соус, креветки
томаты черри, оливки лечино
990.-

РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ

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

СПАГЕТТОНИ С ВОНГОЛЕ

1190.-

ПАККЕРИ С ГРЕБЕШКАМИ И ВОНГОЛЕ

1370.-

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ АЛЛО СКОЛЬО

Домашняя паста, креветки, гребешки, мидии,
осьминоги, кальмары, томаты
1250.-

КАЧЧУККО ДИ МАРЕ

(БЛЮДО НА ДВОИХ)

Филе дорадо, креветки, мини-осьминоги, кальмары,
гребешки, черри, каперсы, оливки лечино, томатный соус
3100.-

ОКРОШКА



с мортаделлой
на квасе или кефире
480.-

ГАСПАЧО



с овощным тартаром или страчателлой
470.- / 550.-

МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

ВИНЧЕНЦО ДИЛИЛЛО