

SEMIFREDDO

RISTORANTE

НАШІ ФІРМОВІ СТРАВИ З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

• ПІЦЦА •

Спробуйте нашу нову ПІЦЦУ ROMANO.

Для приготування ми використовуємо три види борошна, а саме: цільнозернове пшеничне, безглютенове та соєве.

ПІЦЦА З МОРТАДЕЛОЮ, ФІСТАШКАМИ
ТА СОУСОМ ПЕСТО240 186

ПІЦЦА З ПАНЧЕТОЮ, ТОМАТНОЮ
САЛЬСОЮ ТА БЕЙБІ ШПІНАТОМ.....230 195

ПІЦЦА З АВОКАДО ТА КРЕВЕТКАМИ250 246

ПІЦЦА З САЛЯМІ КОНТАДІНО,
МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА ТА ТОМАТАМИ250 265

ПІЦЦА З ЛОСОСЕМ, РУКОЛОЮ ТА КРЕМ-СИРОМ285 240

• ПІЦЦА •

МАРГАРИТА360 142

З ПРОШУТО КУЛАТЕЛО, ТОМАТАМИ
ТА РУКОЛОЮ450 330

З МОРТАДЕЛОЮ, ФІСТАШКАМИ
ТА АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ350 236

З ПРОШУТО КОТО, ГРИБАМИ
ТА АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ350 198

ПІКАНТНА З М'ЯСНИМИ ДЕЛІКАТЕСАМИ440 310
Прошутто кото, гострі салямі, панчета

ЧОТИРИ СИРИ450 272
Моцарела, горгонзола, таледжио, пармезан

Д'ЯВОЛА (Піца з гострою салямі)390 224

З МОРЕПРОДУКТАМИ
ТА МАРИНОВАНИМИ АРТИШОКАМИ430 346

З ГРУШЕЮ ТА ГОРГОНЗОЛОЮ470 185

• ВИПІЧКА •

ФОКАЧА З РОЗМАРИНОМ90 42

ФОКАЧА З СОУСОМ ПЕСТО130 86

ГРІСІНІ З ПАРМЕЗАНОМ ТА РОЗМАРИНОМ100 42

ГРІСІНІ БЕЗ ГЛЮТЕНУ100 99

ХЛІБНА КОРЗИНА150 47

Пшеничний хліб, гречаний хліб,
грисіні з пармезаном і розмарином, фокача

• УСТРИЦІ •

FINE DE CLAIRE #21 шт 69

GILLARDEAU #21 шт 144

FINE DE CLAIRE 1/2 дюжини / дюжина414/828

GILLARDEAU 1/2 дюжини / дюжина864/1728

• ЗАКУСКИ •

АРТИШОКИ МАРИНОВАНІ50 110

ОЛИВКИ ЛІГУРІЙСЬКІ100 94

В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ50 79

ПЛАТО ІТАЛІЙСЬКИХ АНТИПАСТІ270 386
Дегустація трьох видів пармезану,
мортадели, прошутто кулатело

М'ЯСНІ АНТИПАСТІ100/30 235

СИРНІ АНТИПАСТІ130/30/20 245

ПРОШУТО КРУДО50 88

ВІТЕЛО ТОНАТО160 224
Ніжна яловичина з соусом із тунця

ТАРТАР ІЗ ТУНЦЯ З АВОКАДО
ТА ТОМАТАМИ75/75/15 284

ТАРТАР З ЯЛОВИЧИНИ
ЗІ СМАЖЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА ГРІНКАМИ120/60/15 265

КАРПАЧО ІЗ ЛОСОСЯ100/70 249
З МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ

• САЛАТИ •

КАПРЕЗЕ З МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА,
ДВОМА ВИДАМИ ТОМАТІВ ТА СОУСОМ ПЕСТО240/30 295

САЛАТ РОМЕН З КУРҚОЮ, ТОМАТАМИ
ТА ПЕРЕПЕЛИНИМ ЯЙЦЕМ230 194

САЛАТ З ЗАПЕЧЕНИМ БАКЛАЖАНОМ,
КІНОА ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ270 232

САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО
ТА ТОМАТАМИ210 285

• СУПИ •

АРОМАТНИЙ БУЛЬЙОН З ТОРТЕЛІНІ
ТА ПОТКОЮ ТРЮФЕЛЯ300 132

ГУСТИЙ ТОМАТНИЙ СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ350 248

SEMIFREDDO

RISTORANTE

• ДОМАШНЯ ПАСТА ТА РИЗОТО •

ТАЛЬЯТЕЛЕ З БІЛИМИ ГРИБАМИ	230	254	ТАЛЬЯТЕЛЕ З КРЕВЕТКАМИ ТА ЦУКІНІ	280	285
СПАГЕТІ АРАБІАТА	280	168	ЧОРНІ РАВІОЛІ З ЯЛОВИЧИМИ ЩІЧКАМИ В СИРНОМУ СОУСІ	200	219
ОРЗО НЕРО З МОРЕПРОДУКТАМИ	270	294	РИЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ ТА АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ	250	256
СПАГЕТІ КАРБОНАРА	280	215	РИЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ	350	312
ТАЛЬЯТЕЛЕ З ТУНЦЕМ НА ГРИЛІ, КАЛЬМАРОМ, ФЕНХЕЛЕМ ТА ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА	300	312			

• СТРАВИ З КРЕВЕТОК •

КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ З РУКОЛОЮ ТА ТОМАТАМИ ЧЕРІ	120/100	376	КРЕВЕТКИ В ЧАСНИКОВОМУ СОУСІ З ХРУСТКИМ ХЛІБОМ	200/30/20	430
---	---------	-----	--	-----------	-----

• СТРАВИ З М'ЯСА •

ФІЛЕ МІНЬЙОН З МАЛИНОВИМ СОУСОМ	170/130	434	СТЕЙК РІБАЙ США*	100	320*
КРОЛИК З В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ, ОЛИВКАМИ ТА КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ З АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ	150/100/100	338	*Ціна вказана за 100 гр. Середня вага порції 700-800 гр		
КАЧИНА НІЖКА З ГРУШЕЮ ТА ЯБЛУКОМ	280	265	МЕДАЛЬЙОНИ З ЯЛОВИЧИНИ ПІД СОУСОМ К'ЯНТІ З БІЛИМИ ГРИБАМИ	140/100	426

• СТРАВИ З РИБИ •

ДОРАДО НА ГРИЛІ З ОВОЧАМИ	270/100	352
СТЕЙК ІЗ ТУНЦЯ З ТОМАТНОЮ САЛЬСОЮ	150/110	420
ЛОСОСЬ НА ГРИЛІ ЗІ ШПИНАТОМ	150/100	375

• ГАРНІРИ •

КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА В ІТАЛІЙСЬКИХ ТРАВАХ	150	76
ОВОЧІ ГРИЛЬ	150	135

• СТРАВИ ДЛЯ КОМПАНІЇ •

ВЕЛИКЕ ПЛАТО ІТАЛІЙСЬКИХ АНТИПАСТІ	680	680
Прошутто крудо, салямі, парма, поркета, італійські сири, лігурійські оливки, брускетти, грісіні з пармезаном і розмарином		
ЛОПАТКА ЯГНЯ ЗАПЕЧЕНА У ПІКАНТНОМУ СОУСІ З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ	800/200/200	1150

• ДЕСЕРТИ •

Італійці кажуть, що смачну трапезу обов'язково треба завершити чимось особливим!

КРЕМ-БРЮЛЕ	100/50	128	МОРОЗИВО		
Подаємо з кулькою обхіпихового сорбету			Ванільне / Шоколадне	50	49
ТОРТА ДЕЛА НОНА	180/50/30	156	СОРБЕТИ		
ЧІЗКЕЙК З ШОКОЛАДНОЮ КРИХТОЮ ТА МАЛИНОВИМ СОУСОМ	150	141	Лимон	50	49
ДОМАШНІЙ ТІРАМІСУ	120	134	Маракуя з коріандром	50	56

• СЕМІФРЕДО •

Улюблений італійський десерт на основі морозива та вершків, який подарував назву нашому ресторану. Семіфредо у кожній італійській сім'ї готують на свій лад – різноманіттю його смаків дійсно не має меж. Спробуйте і ви!

КОЛЕКЦІЯ СЕМІФРЕДО	180/95	196
СЕМІФРЕДО ГРИЛЬЯЖ	130	125
СЕМІФРЕДО З МАНГО ТА ЧІА	115	120