

# НАШИ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

## ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЧЕТВЕРГА И ПЯТНИЦЫ

### ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ:

ПЛАТО СВЕЖИХ МОРЕПРОДУКТОВ:

ТУНЕЦ, ЛОСОСЬ, ГРЕБЕШОК, КРЕВЕТКИ ГАМБА БЛАНКА .....200/175 **550**

ПЛАТО СВЕЖИХ МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ:

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ГРЕБЕШКИ, БЭБИ КАЛЬМАРЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ УСТРИЦЫ ФИН ДЕ КЛЕР 2 ШТ .....420 **1490**

### УСТРИЧНОЕ МЕНЮ:

ФИН ДЕ КЛЕР №3 (ПРИ ЗАКАЗЕ ДЮЖИНЫ В ЧЕТВЕРГ) ..... 1 ШТ. **39**

ФИН ДЕ КЛЕР №3 ..... 1 ШТ. **59**

УСТРИЦУ ФИН ДЕ КЛЕР ВЫРАЩИВАЮТ В ЗАПАДНОЙ ФРАНЦИИ В ПРОВИНЦИИ БРЕТАНЬ. В ТЕЧЕНИЕ 3-Х ЛЕТ ОНА РАСТЕТ В ОКЕАНЕ, ПОСЛЕ ЧЕГО ЕЕ ПОМЕЩАЮТ В СПЕЦИАЛЬНЫЕ МОРСКИЕ КЛЕРЫ В МЕСЯЦ, ТАК ДОСТИГАЮТ ВЫСШЕЙ СТЕПЕНИ ЕЕ ЗРЕЛОСТИ И ГОТОВНОСТИ. УСТРИЦА ИМЕЕТ ЯРКО ВЫРАЖЕННЫЙ РЫБНЫЙ И СОЛЕННЫЙ ВКУС

СВЯТОЙ ПАТРИК №2 ..... 1 ШТ. **72**

УСТРИЦА СВЯТОЙ ПАТРИК - СЕМЕЙСТВО ИРЛАНДСКИХ СПЕСЬЯЛЕЙ (УСТРИЦЫ С ВЫСОКИМ МЯСНЫМ ИНДЕКСОМ), ИМЕЮТ ОДНУ ИЗ САМЫХ КРАСИВЫХ В МИРЕ РАКОВИН - БЕЛУЮ С ФИОЛЕТОВЫМИ ПРОЖИЛКАМИ. ВНУТРИ БЕЛОЕ МЯСО С РАВНЫМ СЛАДКИМ ВКУСОМ. ВЫРАЩИВАЮТСЯ В ЗАЛИВЕ GALWAY НЕ МЕНЕЕ 5 ЛЕТ.

ЖИЛАРДО №2 ..... 1 ШТ. **155**

УСТРИЦА ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА И С МНОГОВЕКОВОЙ ИСТОРИЕЙ, КОТОРАЯ КОРНЯМИ УХОДИТ В XIX ВЕК. ЭТИ УСТРИЦЫ ПЛОТНЫЕ ПО СВОЕЙ СТРУКТУРЕ И ИМЕЮТ НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС, КОТОРОМУ ПРИСУЩ СЛАДКОВАТО-СОЛЕННЫЙ ПРИВКУС.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ВЫХОДНОГО ДНЯ

КАМБАЛА ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛИГУРИЙСКИМИ ОЛИВКАМИ, ТОМАТАМИ И КАРТОФЕЛЕМ ..... 465/500/80 **967**

# ЗАВТРАКИ

С 9.00 до 16.00

## БОЛЬШОЙ ЗАВТРАК:

СКРЕМБЛ НА ЧИАБАТТЕ, САЛЬЧИЧЧА, СЫР МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТЫ, ЦУККИНИ.....	400	<b>235</b>
ЯИЧНИЦА НА ЧИАБАТТЕ, ЖАРЕНЬИ БЕКОН, СЫР МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТЫ, ЦУККИНИ .....	300	<b>220</b>
КРУАССАН С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦАМИ ПАШОТ.....	320	<b>245</b>
КРУАССАН С ПРОШУТТО, АВОКАДО, ТОМАТАМИ И ЯЦОМ ПАШОТ.....	350	<b>240</b>
ОМЛЕТ СО СПАРЖЕЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ.....	260/70	<b>215</b>
БИФСТЕКС ИЗ ТУНЦА С ОВОЩАМИ.....	100/90	<b>245</b>
БРУСКЕТТЫ С АВОКАДО И ЯЙЦОМ ПАШОТОМ.....	200	<b>165</b>
ОЛАДЬИ ИЗ ЦУККИНИ С ЛОСОСЕМ И ЙОГУРТОВОЙ ЗАПРАВКОЙ.....	130/80/40	<b>185</b>
КАША КИНОА С БРОККОЛИ И СПАРЖЕЙ.....	210	<b>175</b>
СЫРНИКИ ИЗ ДОМАШНЕГО ТВОРОГА.....	180/40	<b>145</b>
ОВСЯНАЯ КАША НА МИНДАЛЬНОМ МОЛОКЕ С ЯГОДАМИ.....	280	<b>155</b>
ЙОГУРТ С ЯГОДАМИ И СЕМЕНАМИ ЧИА.....	290	<b>115</b>

## БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТЫ С ТУНЦОМ, БАЗИЛИКОМ И ТОМАТАМИ.....	170	147
БРУСКЕТТЫ С ЗАПЕЧЕННЫМ ПЕРЦЕМ И КОЗЬИМ СЫРОМ.....	150	184
БРУСКЕТТЫ С ЛОСОСЕМ.....	140	165
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ И ПИКАНТНЫМ СОУСОМ.....	200	255

## ЗАКУСКИ

МОЦАРЕЛЛА БУРРАТА С ТОМАТАМИ И РУККОЛОЙ.....	185	265
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ И ТУНЦА.....	150/15	345
КАРПАЧЧО ИЗ ЦУККИНИ С ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ.....	280	127
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА.....	150	210
МЯСНЫЕ АНТИПАСТИ..... (СПЕК, САЛЯМИ КАЧАТОРЕ, БРЕЗАОЛА)	150	235
СЫРНЫЕ АНТИПАСТИ.....	200/50	365

## К ВИНУ

АРТИШОКИ МАРИНОВАННЫЕ.....	50	110
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ.....	50	72
ОЛИВКИ.....	100	88
СЕТ ЗАКУСОК К ВИНУ.....	230	225

## САЛАТЫ

САЛАТ "ПАНЦАНЕЛЛА"..... (КЛАССИЧЕСКИЙ ТОСКАНСКИЙ САЛАТ С ЧЕТЫРЬМЯ ВИДАМИ ТОМАТОВ, САРДИНАМИ, ЛУКОМ И БАЗИЛИКОМ)	250	175
ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ТУНЦОМ И ТОМАТАМИ.....	260	252
САЛАТ С РОСТБИФОМ, ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ.....	410	255
САЛАТ С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО.....	200	235

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ЛАЗАНЬЯ ИЗ ЦУККИНИ И КИНОА СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ.....	180/100	165
---	---------	-----

## СУПЫ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПОЛЬПЕТТЕ И ОВОЩАМИ.....	330	109
ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ.....	460	245
ГАСПАЧО С КОЗЬИМ СЫРОМ.....	280	165
УХА ИЗ СИБАСА С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ.....	350/50	185

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА

ПАПАРДЕЛЛЕ АЛЛА НОРМА С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ.....	360	147
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ.....	300	189
СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ.....	400	325
ЗЕЛЕНАЯ ПАСТА С ПАЛТУСОМ В СЛИВОЧНОМ СОКСЕ С ЦУККИНИ.....	300	247
ФЕТУЧЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ В ВИННОМ СОУСЕI.....	490	395
ФЕТУЧЧИНИ С КРОЛИКОМ, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, ЦУККИНИ И ТОМАТАМИ.....	300	265
ПАСТА АЛИО ОЛИО С КРЕВЕТКАМИ.....	250	225
РАВИОЛИ С УТКОЙ С СОУСОМ ИЗ ШАФРАНА.....	200	235
РАВИОЛИ КАПРИ С РИКОТТОЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ.....	230	185
ФРЕГОЛА С ТЕЛЯТИНОЙ И ЦУККИНИ.....	270	275

## ПИЦЦА

МАРГАРИТА.....	355	129
КВАТРО ФОРМАДЖИО.....	425	245
ПИЦЦА С КОЛБАСКАМИ ГРИЛЬ И САЛЯМИ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ.....	395	265
ПИЦЦА С САЛЯМИ И ХАЛАПЕНЬО.....	390	235
ПИЦЦА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И КОЗЬИМ СЫРОМ.....	440	210
ПИЦЦА С РОСТБИФОМ.....	430	265
ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО.....	420	285
ПИЦЦА ДЬЯВОЛА С ОСТРОЙ САЛЯМИ.....	375	227

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ОСЬМИНОГ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КАПЕРСАМИ.....	270	710
САРДИНЫ ЖАРЕННЫЕ С ТОМАТАМИ.....	260/45	265
КАЗАНОК МИДИЙ В БЕЛОМ ВИНЕ.....	600/100	285
ДОРАДО ЗАПЕЧЁННАЯ В СОЛИ.....	320	355
ЛОСОСЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ С ШАФРАНОМ.....	130/130	375
РАГУ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ И ПЮРЕ ИЗ БАТАТА.....	200/100	485
ФИЛЕ ПАЛТУСА СО СПАРЖЕЙ.....	160	315

## МЯСО

ФИЛЕ УТКИ С ПОДКОПЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ .....	205	<b>265</b>
СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ГРАТЕНОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЦУККИНИ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС .....	160/130/20	<b>418</b>
КАРЕ БАРАНИНЫ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ .....	170/100/20	<b>435</b>
КОТЛЕТА ИЗ БАРАНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ .....	150/130/20	<b>255</b>
ПЕРЕПЕЛКИ С ВИНОГРАДНЫМ СОУСОМ .....	230	<b>275</b>
СТЕЙК РИБАЙ .....	100	<b>310</b>

\*ВЕС СТЕЙКА УКАЗАН В СЫРОМ ВИДЕ И МОЖЕТ ВАРЬИРОВАТЬСЯ В ПРЕДЕЛАХ 5%,  
В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЗАКАЗАННОЙ ВАМИ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ.  
ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 г. СРЕДНИЙ ВЕС ПОРЦИИ 500 г.

## РИЗОТТО

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ.....	270	<b>245</b>
ГОРЧИЧНОЕ РИЗОТТО С ТАРТАРОМ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ .....	260	<b>195</b>
ЛАЙМОВОЕ РИЗОТТО С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ .....	290	<b>250</b>
РИЗОТТО С КАЛЬМАРОМ.....	300	<b>377</b>

## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С СЫРОМ ПЕКОРИНО .....	150	<b>75</b>
БЕЛЫЕ ГРИБЫ.....	100	<b>195</b>
ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ .....	120	<b>187</b>
ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ.....	150	<b>135</b>
ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА .....	120	<b>185</b>

## ВЫПЕЧКА

ГРИССИНИ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ.....	50	<b>35</b>
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА.....	50	<b>48</b>
ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ, ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И СОУСОМ ПЕСТО .....	90/40	<b>65</b>
ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ .....	90/20	<b>59</b>
ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ, ПРОШУТТО КРУДО И РУККОЛОЙ .....	140	<b>125</b>

# ДЕСЕРТЫ

ПАННА КОТТА С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ .....	120	<b>125</b>
ДОМАШНИЙ ТИРАМИСУ .....	150	<b>134</b>
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЮ .....	100/50	<b>145</b>
НЕЖНОЕ ПИРОЖНОЕ ШУ .....	260	<b>285</b>
(С КРЕМОМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА, ФИСТАШКИ И ВАНИЛИ)		
ЧИЗКЕЙК С ЧЕРНИЧНЫМ МУССОМ .....	150	<b>115</b>
ДОМАШНИЕ СОРБЕТЫ .....	50	<b>49 / 75</b>
(ЛИМОН, МАРАКУЯ )		
ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ .....	50	<b>49</b>
(ОБЛЕПИХОВОЕ, ВАНИЛЬНОЕ, ШОКОЛАДНОЕ)		
АФФОГАТО .....	80	<b>63</b>
(ДЕСЕРТ НА ОСНОВЕ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО С ЭСПРЕССО)		