

Felicità!

Здесь, в ресторане Sicilia,
мы создаём магию вкуса и времени,
где вы можете прочувствовать
эту жизнь сполна.



ПИККОЛИ

Хрустящая креветка в темпурном кляре 40 г....	290.-
Пшеничный эклер с камчатским крабом и авокадо 40 г.....	270.-
Хрустящая бриошь с угрем и манго 40 г.....	280.-
Ржаной эклер с икрой ряпушки 40 г.....	320.-
Бриошь с томленой телятиной, маслятами и хрустящим луком 50 г.....	185.-
Хрустящая трубочка с паштетом из утки 40 г....	220.-

СТАРТЕРЫ

Сыр и мясо подаем на выбор
Пожалуйста, уточняйте у вашего официанта

Оливки 100 г.....	470.-
Сыр 100 г.....	1060.-
Хамон 50 г.....	870.-
Мясо 100 г.....	1060.-

БРИОШЬ

Бриошь с камчатским крабом, авокадо, страчателлой и клубникой 120 г.....	720.-
Бриошь с муссом из копченой форели, авокадо и красной икрой 120 г.....	620.-
Бриошь с печенью трески, перепелиным яйцом, айоли и каперсами 120 г.....	690.-
Бриошь с рваной говядиной, дижонской горчицей и маринованным луком 120 г.....	520.-

АВОКАДО

Авокадо со страчателлой, вялеными томатами и трюфельным маслом 130 г.....	720.-
Авокадо с камчатским крабом, томатами, сливочным сыром и рукколой 150 г.....	1060.-
Авокадо с тартаром из тунца и манго 150 г.....	740.-
Авокадо с лососем и соусом мисо-лимон 150 г.....	960.-

Пожалуйста, сообщите официанту,
если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

ЗАКУСКИ

Буррата с томатами 280 г.....	1390.-
Карпаччо из говядины с кремом из дижонской горчицы 140 г.....	690.-
Вителло тоннато с муссом из печени трески и каперсами 130 г.....	720.-
Тартар из мраморной телятины с трюфельным кремом и белыми грибами 160 г.....	720.-
Паштет из утки с муссом из чернослива и вишни 180 г.....	620.-

САЛАТ

Со свежими овощами, сыром брынза и оливками 160 г.....	490.-
Со спелыми томатами, хрустящими баклажанами и кинзой 160 г.....	490.-
Зеленый салат 160 г.....	570.-
С жареным осьминогом, картофелем бейби и яйцом пашот 160 г.....	1190.-
С камчатским крабом, спелыми томатами и красной икрой 170 г.....	1090.-
С жареным тунцом, миксом зелени, томатами и маринованной фасолью 160 г.....	660.-
Со слабосоленым лососем, страчателлой и миксом зелени 160 г.....	790.-
С угрем, клубникой, листьями салата, кешью и дрессингом манго 150 г.....	990.-
С ростбифом, перепелиным яйцом, томатным айоли и картофелем бейби 160 г.....	620.-
Цезарь с домашним соусом из анчоусов:	
С креветками 180 г.....	860.-
С филе форели 180 г.....	890.-
С цыпленком 180 г.....	550.-

СУП

Гаспаччо 250 г.....	450.-
Крем-суп из тыквы со страчателлой 250 г.....	490.-
Крем-суп из белых грибов с трюфельным маслом 280 г.....	540.-
Уха из мурманского палтуса с ароматом костра 250 г.....	750.-
Лигурийский рыбный суп 300 г.....	990.-
Суп из домашней курицы 250 г.....	420.-
Окрошка с телятиной 250 г.....	440.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запечённая цветная капуста с муссом из пармезана и ароматом трюфеля 210 г.....	560.-
Хрустящие баклажаны в ореховом соусе 180 г.....	440.-
Запеченный камамбер с трюфельным кремом, грушевым чатни и бриошью 230 г.....	950.-
Дальневосточный гребешок с пюре рабюшон и грибным рагу 160 г.....	840.-
Голубцы с камчатским крабом, треской и соусом бер блан 200 г.....	1090.-
Жареные аргентинские креветки в пряном соусе с хрустящей чабаттой 230 г.....	1250.-

Mercato Del Pesce Siciliano

ХОЛОДНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Можем приготовить на выбор или все вместе:
тартар / севиче / крудо / микс
Цена за 100 грамм продукта

Сибас.....	540.-
Тунец.....	720.-
Лосось.....	1250.-
Аргентинская креветка.....	620.-
Морской гребешок.....	1050.-

КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

Цена за 100 грамм продукта

Аргентинские креветки.....	650.-
Магаданские креветки.....	650.-

УСТРИЦЫ

Стоимость уточняйте у вашего официанта

МИДИИ

В соусе из томатов с оливками каламата 200 г /1000 г.....	650 / 2150.-
В сливочном соусе с сельдереем 200 г /1000 г.....	650 / 2150.-
В соусе из сыра горгонзола 200 г /1000 г.....	650 / 2150.-

ГОРЯЧИЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Гриль / печь / пар
Цена за 100 грамм продукта

Дорадо.....	540.-
Сибас.....	540.-
Тунец.....	720.-
Форель.....	890.-
Лосось.....	1250.-
Кальмар.....	520.-
Аргентинская креветка.....	620.-
Морской гребешок.....	1090.-
Осьминог.....	1750.-

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

Цена за 100 грамм продукта

Отварные (подаются с чесночным маслом и соусами).....	1290.-
Запеченные (под спайси соусом / под моцареллой / под домашним майонезом с трюфельным маслом).....	1290.-

ЖИВЫЕ КРАБЫ

Варим в воде с морской солью, подаем с миксом из соусов

Цена за 100 грамм продукта

Камчатский краб.....	1450.-
----------------------	--------

На раздел «Mercato del pesce Siciliano»
скидка по карте привилегий
и другие скидки ресторана не распространяются.

РИЗОТТО

С грибами 250 г.....	620.-
Трюфельное ризотто и обжаренный морской гребешок 220 г.....	1090.-
Сливочное ризотто с камчатским крабом 250 г..	1060.-
С ростбифом, белыми грибами и трюфельным маслом 240 г.....	790.-

ПАСТА

Спагетти Арабьята с сыром пармезан 250 г.....	520.-
Спагетти с мидиями в винном соусе 270 г.....	590.-
Равиоли с осьминогом в соусе бер блан 250 г.	890.-
Лингвини с жареными аргентинскими креветками в соусе из подкопченных томатов 270 г.....	990.-
Спагетти с мясом краба в трюфельном соусе 250 г.....	990.-
Спагетти с морепродуктами в соусе биск 290 г.....	1190.-

ПАСТА ОТ ШЕФА

Домашние тальятелле с кулаком камчатского краба 400 г..... 2950.-

Казаречче с лососем в сливочном соусе и брокколи 250 г.....	940.-
Карамелле с креветками и палтусом в сливочном соусе с красной икрой 250 г.....	990.-
Спагетти Карбонара 250 г.....	560.-
Паппарделле Болоньезе 250 г.....	690.-
Казаречче с телятиной, томатами и чили перцем 250 г.....	790.-
Равиоли с рибамом с соусом из грибов 250 г.....	860.-

Frutti di Mare

Средиземноморское настроение в Sicilia не имеет сезона. Раз в неделю мы поставляем свежие морепродукты.



Amore

Amore — это доставка из Sicilia.
Дарим теплоту, радость и колорит Италии
с помощью любимых блюд!



МОРЕПРОДУКТЫ

Кальмар на гриле с печеными перцами, картофелем бейби и пряным соусом 250 г.....	720.-
Марокканский осьминог с томатным соусом и картофелем бейби 270 г.....	1750.-
Большое соте из морепродуктов и воздушный багет 450 г.....	2160.-
Филе камбалы с пюре рабюшон и рагу из грибов 260 г.....	820.-
Филе северной трески с ризо в соусе песто 250 г.....	920.-
Стейк из тунца с овощами гриль и соусом из копченых томатов 250 г.....	940.-
Палтус под трюфельным терияки с кремом из корня сельдерея 250 г.....	1250.-

МЯСО

Половинка фермерского цыпленка с запеченным картофелем и салатом из томатов 450 г.....	890.-
Телячий язык с овощным рагу и пюре рабюшон 250 г.....	920.-
Телячьи щечки с ризо и грибным рагу 250 г.....	940.-
Бифштекс с печеной брокколи, картофелем бейби и соусом из перцев 300 г.....	940.-
Томленый ягненок с кремом из печеного баклажана и маринованными томатами 250 г.....	1060.-
Бефстроганов из телятины с белыми грибами и пюре рабюшон 250 г.....	1160.-
Телячья вырезка травяного откорма 150/50 г.....	1650.-
Стриплойн 250/50 г.....	2650.-
Рибай 250/50 г.....	2950.-
Утиная грудка с кремом из свеклы, копченой сливой и соусом демиглас 250 г.....	760.-
Утиная ножка конфи с перлотто и белыми грибами 250 г.....	1120.-



ДОСТАВКА

www.sicilia74.ru

 [siciliaresto74](https://www.instagram.com/siciliaresto74)

ГАРНИР

Картофель, запеченный с розмарином 150 г.....	220.-
Картофель фри 130/30 г.....	270.-
Овощи гриль 150 г.....	320.-
Пюре рабюшон с трюфельным маслом 130 г.....	340.-
Белые грибы 80 г.....	440.-
Соте из зеленых овощей 150 г.....	690.-
Жареные томаты, артишок и хрустящий баклажан 150 г.....	690.-
Спаржа 80 г.....	1160.-

ПИЦЦА

Фокачча с розмарином, сливочным маслом и копченой солью 200 г.....	390.-
Фокачча с моцареллой, вялеными томатами и песто 250 г.....	450.-
Фокачча с сыром страчателла, трюфельным маслом и сладкими томатами 280 г.....	720.-
Маргарита 400 г.....	620.-
С грибами, пармезаном и трюфельным маслом 450 г.....	1050.-
Пять сыров 400 г.....	1090.-
С морепродуктами 480 г.....	1740.-

ПИЦЦА ОТ ШЕФА

С угрем, клубникой

и трюфельным терьяки 440 г..... 1690.-

Карбонара 480 г.....	820.-
Пепперони 440 г.....	960.-
Капричоза с домашней ветчиной и артишоками 420 г.....	920.-
С пармской ветчиной и страчателлой 440 г.....	1190.-

СОРБЕ / ПЛОМБИР

Пломбир 50 г.....	160.-
Пломбир из халвы 80 г.....	195.-
Пломбир из сыра горгонзола 80 г.....	220.-
Пломбир маракуйя-кокос 80 г.....	220.-
Сорбе малина-ананас 80 г.....	195.-
Сорбе манго-маракуйя 80 г.....	195.-
Сорбе Апероль-апельсин 80 г.....	220.-

ДЕСЕРТ

Шоколадный тарт с карамелизированным фундуком 110 г.....	320.-
Медуза Горгона 120 г.....	340.-
Ромовая баба 140 г.....	350.-
Чизкейк с сезонными ягодами и карамельным соусом 140 г.....	360.-
Медовик 150 г.....	370.-
Мильфей с ягодами и сливочным кремом 140 г..	450.-