

ПИККОЛИ

Ржаной мини-эклер с красной икрой 30 г.....	195.-
Хрустящая креветка в темпурном кляре с арахисовым айоли 40 г.....	215.-
Тарталетка с филе сибаса и красной икрой 40 г...	195.-
Тарталетка с камчатским крабом 40 г.....	315.-
Тарталетка с паштетом из утки и вареньем из копченой смородины 40 г.....	175.-

СТАРТЕРЫ

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

Оливки 100 г.....	390.-
Сыр 100 г.....	940.-
Хамон 50 г.....	850.-
Рыбное плато 240 г.....	1250.-
Копченая утиная грудка 50 г.....	350.-
Мясо 100 г.....	890.-
Антипасты 280 г.....	990.-

АВОКАДО

Авокадо со страчателлой, вялеными томатами и трюфельным маслом 130 г.....	540.-
Авокадо с тартаром из тунца 150 г.....	590.-
Авокадо с тартаром из лосося 150 г.....	690.-
Авокадо с трюфельным крабом 100 г.....	690.-

ЗАКУСКИ

Перцы конфи с кремом из брынзы 160 г.....	490.-
Буррата с томатами 280 г.....	990.-
Брускетта с трюфельной страчателлой, клубникой и томатным вареньем 190 г.....	490.-
Брускетта с рваной говядиной, вялеными томатами и красным луком 220 г.....	660.-
Крабовый мильфей с авокадо и томатами 140 г.....	780.-
Паштет из утки с соусом из подкопченной смородины и луковым мармеладом 180 г.....	590.-
Тартар из говядины с айоли из черемши и бородинским хлебом 160 г.....	420.-
Карпаччо из говядины с кремом из дижонской горчицы 140 г.....	590.-
Вителло тоннато 150 г.....	620.-

САЛАТ

Со спелыми томатами, хрустящим огурчиком и кремом из брынзы 160 г.....	390.-
С авокадо, киноа, брокколи и виноградом 170 г...	420.-
С жареной форелью в устричном соусе, бобами эдамаме, томатами и кинзой 170 г.....	590.-
С тунцом, томатами черри, картофелем и соусом песто 160 г.....	590.-
С креветками темпура, клубникой и соусом имбирь-васаби 160 г.....	590.-
С камчатским крабом, спелыми томатами и брокколи 160 г.....	720.-
С марокканским осьминогом, жареным бататом и перепелиным яйцом 170 г.....	990.-
С ростбифом, перцем конфи, печеной свеклой и томатами черри 160 г.....	460.-
Цезарь с домашним соусом из анчоусов:	
С цыпленком 180 г.....	490.-
С филе форели 180 г.....	640.-
С креветками 180 г.....	750.-

MERCATO DEL PESCE SICILIANO

ХОЛОДНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

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

Дорадо.....	490.-
Сибас.....	490.-
Тунец.....	650.-
Лосось.....	850.-
Аргентинская креветка.....	590.-
Морской гребешок.....	950.-

КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

Цена за 100 грамм продукта

Аргентинские креветки.....	590.-
Магаданские креветки.....	590.-
Креветки Дракон.....	590.-
Тигровые креветки.....	590.-

УСТРИЦЫ

Стоимость уточняйте у вашего официанта

МИДИИ	
В соусе из томатов с оливками каламата 200 г /1000 г.....	480 / 1950.-
В сливочном соусе с сельдереем 200 г /1000 г.....	480 / 1950.-
В соусе из сыра горгонзола 200 г /1000 г.....	480 / 1950.-

ГОРЯЧИЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Гриль / печь / пар
Цена за 100 грамм продукта

Дорадо.....	490.-
Сибас.....	490.-
Тунец.....	650.-
Форель.....	790.-
Кальмар.....	490.-
Аргентинская креветка.....	590.-
Морской гребешок.....	950.-
Осьминог.....	1750.-

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

Цена за 100 грамм продукта

Отварные (подаются с чесночным маслом и соусами).....	1190.-
Запеченные (под спайси соусом / под моцареллой / под домашним майонезом с трюфельным маслом).....	1190.-

ЖИВЫЕ КРАБЫ

Варим в воде с морской солью, подаем с миксом из соусов
Цена за 100 грамм продукта

Краб камчатский.....	1350.-
----------------------	--------

СУП

Крем-суп из тыквы с муссом из сыра рикотта 250 г.....	460.-
Крем-суп из белых грибов с трюфельным маслом 280 г.....	490.-
Уха из стерляди 250 г.....	590.-
Лигурийский рыбный суп 280 г.....	690.-
Суп из домашней курицы 250 г.....	390.-
Суп с томленой говядиной и фасолью 250 г.....	550.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажан пармеджано 220 г.....	430.-
Запеченный батат с трюфельной сметаной и соусом из малины и портвейна 180 г.....	610.-
Запеченный сыр горгонзола на фруктовом бриоше с луковым мармеладом и клубникой 140 г.....	790.-
Камамбер/Сент-Мор-де-Турен, запеченный на тостах с кремом из груши 160 г.....	650.-
Аргентинские креветки в темпурном кляре и арахисовым айоли 120 г.....	590.-
Морские гребешки с тыквенным кремом и муссом из кокоса 160 г.....	640.-

РИЗОТТО

С грибами 250 г.....	540.-
Ризотто Миланезе с обжаренными аргентинскими креветками 220 г.....	690.-
Трюфельное ризотто и обжаренный морской гребешок 220 г.....	990.-
Трюфельное ризотто с уткой конфи и белыми грибами 250 г.....	690.-

ПАСТА

Спагетти Арабьята с сыром пармезан 250 г.....	390.-
Равиоли с мурманским палтусом и морским судаком в соусе из трюфельного сыра 250 г.....	620.-
Спагетти с мясом мидий в соусе из томатов, оливок и анчоусов 250 г.....	620.-
Спагетти с мясом краба в трюфельном соусе 250 г.....	850.-
Спагетти с морепродуктами в соусе из запеченных томатов и оливок Каламата 280 г.....	990.-
Казаречче с куриным бедром, беконом и белыми грибами 250 г.....	490.-
Спагетти Карбонара 250 г.....	490.-
Паппарделле Болоньезе 250 г.....	560.-
Равиоли с телятиной и эспумой из белых грибов с трюфельным маслом 250 г.....	590.-

МОРЕПРОДУКТЫ

Рапан в сливочно-трюфельном соусе с пюре робюшон и цветной капустой 250 г.....	640.-
Кальмар на гриле с печеными перцами и томатами 250 г.....	610.-
Морской судак с рагу из кабачка и креветок в сливочном соусе 250 г.....	695.-
Стейк из тунца с овощами гриль и соусом из копченых томатов 100/110/50 г.....	860.-
Мурманский палтус с соте из зеленых овощей и вонголе 270 г.....	890.-
Осьминог с печеным картофелем, кремом из болгарского перца и маринованным луком 250 г.....	1650.-

МЯСО

Половинка фермерского цыпленка с печеными овощами 180/100/80 г.....	650.-
Утиная ножка конфи с кремом из капусты и моркови с соусом демиглас 140/120/40 г.....	890.-
Телячий язык в горчичном соусе с запеченным молодым картофелем 250 г.....	620.-
Телячьи щечки с перлотто, грибным рагу и трюфельным маслом 250 г.....	690.-
Бифштекс с пюре робюшон, соте из шпината, яйцом пашот и соусом демиглас 300 г.....	890.-
Говяжья вырезка с кремом из жареного картофеля и грибным рагу 250 г.....	990.-
Бефстроганов из мраморной говядины с белыми грибами и пюре робюшон 250 г.....	990.-
Запеченное говяжье ребро с соусом виски 300/50 г.....	1490.-
Тендерлойн 120/30 г.....	1190.-
Стриплойн 250/50 г.....	1850.-
Рибай 250/50 г.....	2250.-

ГАРНИР

Картофель, запеченный с розмарином 150 г.....	190.-
Картофель фри 130/30 г.....	250.-
Овощи гриль 150 г.....	290.-
Пюре робюшон с трюфельным маслом 130 г.....	320.-
Белые грибы 100 г.....	390.-
Соте из зеленых овощей 150 г.....	590.-
Спаржа 80 г.....	950.-

ПИЦЦА

Фокацца с розмарином, сливочным маслом и копченой солью 200 г.....	360.-
Фокацца с моцареллой, вялеными томатами и песто 250 г.....	390.-
Фокацца с сыром страчателла, трюфельным маслом и сладкими томатами 280 г..	690.-
Маргарита 400 г.....	570.-
С грибами, пармезаном и трюфельным маслом 450 г.....	830.-
Пять сыров 400 г.....	990.-
С морепродуктами 470 г.....	1250.-
Карбонара 480 г.....	670.-
Пепперони 440 г.....	790.-
С трюфельной салями, шампиньонами и рукколой 380 г.....	870.-
С пастрами 450 г.....	950.-
С пармской ветчиной и страчателлой 440 г.....	990.-

СОРБЕ / ПЛОМБИР

Пломбир 50 г.....	150.-
Банановый пломбир 80 г.....	195.-
Пломбир из сыра горгонзола 80 г.....	195.-
Пломбир из халвы 80 г.....	195.-
Пломбир тыква-апельсин 80 г.....	195.-
Сорбе лимон-лайм 80 г.....	195.-
Сорбе манго-маракуйя 80 г.....	195.-

ДЕСЕРТ

Меренга с грушевым заварным кремом, пломбиром и апельсином 130 г.....	290.-
Лимонный тарт с заварным кремом 150 г.....	290.-
Шоколадный торт с карамелью и пломбиром Бейлиз 150 г.....	330.-
Чизкейк с сезонными ягодами и карамельным соусом 140 г.....	330.-
Медовик 150 г.....	370.-