

ПИККОЛИ

Мини-перчик тоннато 40 г.....	165.-
Хрустящая трубочка с паштетом из тунца 40 г.....	165.-
Хрустящая трубочка с камчатским крабом 40 г.....	330.-
Хрустящая трубочка с паштетом из утки и вареньем из смородины 40 г.....	155.-
Гужер с лососем и сливочным сыром 40 г.....	185.-
Хрустящая креветка катаифи в соусе пряный манго 40 г.....	195.-
Ржаной мини-эклер с красной икрой 30 г.....	195.-
Тартар из говядины на бородинском хлебе 40 г....	155.-

СТАРТЕРЫ

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

Оливки 100 г.....	390.-
Сыр 100 г.....	890.-
Хамон 50 г.....	750.-
Мясо 100 г.....	890.-
Рыбное плато 240 г.....	1290.-

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.....	650.-
Авокадо с трюфельным крабом 100 г.....	690.-

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с икрой из томатов и муссом из брынзы 200 г.....	290.-
Брускетта со слабосоленой форелью и гуакамолем 160 г.....	490.-
Брускетта с аргентинскими креветками, авокадо, черри и руккола 160 г.....	570.-
Брускетта с камчатским крабом, гуакамолем и зеленым яблоком 160 г.....	790.-
Брускетта с рваной говядиной и соусом сладкая горчица 210 г.....	390.-

ЗАКУСКИ

Буррата с томатами 280 г.....	990.-
Крудо из тунца на подушке с цукини и огурцом 120 г..	490.-
Карпаччо из лосося с тапенадом из оливок 120 г..	740.-
Карпаччо из говядины с кремом из дижонской горчицы 140 г.....	590.-
Тартар из говядины с эспумой из белых грибов и фуа-гра 150 г.....	590.-
Вителло тоннато 150 г.....	590.-
Паштет из утки с соусом из вишни и хрустящие тосты бриошь 180 г.....	490.-

САЛАТ

Жареные баклажаны с устричным соусом, спелые томаты и кинза 160 г.....	390.-
Из свежих овощей с брынзой 170 г.....	390.-
С дальневосточным кальмаром, авокадо и айоли с печеными томатами 160 г.....	520.-
С тунцом, томатами черри, молодым картофелем и соусом песто 160 г.....	590.-
С жареной форелью в устричном соусе, бобами эдамаме, томатами и кинзой 170 г.....	590.-
С креветками, авокадо, брокколи, апельсином и цитрусовой заправкой 170 г.....	760.-
С угрем, авокадо и молочной моцареллой 160 г.....	770.-
С камчатским крабом, магаданской креветкой и бакинскими томатами 150 г.....	810.-
С марокканским осьминогом, молодым картофелем и яйцом пашот 180 г.....	890.-
С ростбифом, перцем конфи, печеной свеклой и томатами черри 160 г.....	460.-
С пастроми, печеной свеклой и молодым картофелем 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.....	790.-
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 своего 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.-
Лосось.....	790.-
Кальмар.....	490.-
Аргентинская креветка.....	590.-
Морской гребешок.....	950.-
Осьминог.....	1650.-

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.....	1290.-
----------------------	--------

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

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

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.-
Крем-суп из шпината с аргентинской креветкой и копченой сметаной 270 г.....	670.-
Лигурийский рыбный суп 280 г.....	690.-
Суп из домашней курицы 250 г.....	390.-
Зеленый борщ с копченой уткой и яйцом пашот 300 г.....	520.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченный баклажан с рагу из томатов, фермерской брынзой и ароматным маслом 190 г.....	430.-
Камамбер/Сент-Мор-де-Турен, запеченный с хлебом бриошь и кремом из груши 160 г.....	590.-
Креветки катаифи в соусе пряный манго 140 г.....	510.-
Морские гребешки с морковным кремом и цветной капустой 150 г.....	640.-
Запеченный камамбер в пармской ветчине на бриоше с вареньем из инжира 200 г.....	850.-

РИЗОТТО

С грибами 250 г.....	540.-
С муссом из шпината, дальневосточным кальмаром, вешенками и сыром страчателла 260 г.....	550.-
Трюфельное ризотто и обжаренный морской гребешок 220 г.....	990.-
С морепродуктами 250 г.....	1150.-
Трюфельное ризотто с уткой конфи и белыми грибами 250 г.....	690.-

ПАСТА

Спагетти Арабьята с сыром пармезан 250 г.....	390.-
Тальятелли с белыми грибами и трюфельным маслом 250 г.....	610.-
Равиоли с камчатским крабом, мурманским палтусом и соусом горгонзола 250 г.....	720.-
Ризо с аргентинскими креветками и грибным рагу 250 г.....	620.-
Ризо с копченым угрем, трюфельной пастой и сыром страчателла 220 г.....	840.-
Спагетти с мясом краба в трюфельном соусе 250 г.....	850.-
Спагетти с морепродуктами в соусе из запеченных томатов и оливками Каламато 280 г.....	990.-
Пенне с куриным бедром и белыми грибами 250 г.....	490.-
Спагетти Карбонара 250 г.....	490.-
Паппарделли Болоньезе 250 г.....	520.-
Равиоли с телятиной и эспумой из белых грибов с трюфельным маслом 250 г.....	590.-
Татьятелли с пастроми, белыми грибами и муссом из сыра пармезан 250 г.....	630.-
Тортелини с утиным филе в томатном соусе и копченой сметаной 250 г.....	490.-

МОРЕПРОДУКТЫ

Кальмар с соусом из сальсичи и кремом из картофеля 250 г.....	590.-
Морской судак, запеченный в пергаменте с рагу из овощей 270 г.....	650.-
Обжаренное филе камбалы с картофельным пюре и рагу из томатов 250 г.....	690.-
Стейк из тунца с овощами гриль и соусом из томатов 100/110/50 г.....	860.-
Палтус, глазированный трюфельным унаги с кремом из сельдерея, укропной эспумой и картофелем пай 270 г.....	870.-

Запеченная дорадо с брокколи и томатами 300 г.....	1190.-
Соте из морепродуктов в томатном соусе с хрустящей чабаттой 350 г.....	1290.-
Осьминог с томатным соусом, печеным картофелем и хрустящей чабаттой 260 г.....	1690.-

МЯСО

Бедро цыпленка с кремом из картофеля и шпината, запеченными брокколи и копченой сметаной 250 г.....	590.-
Половинка фермерского цыпленка с печеными овощами 180/100/80 г.....	650.-
Телячьи щечки с перлотто, грибным рагу и трюфельным маслом 250 г.....	690.-
Телячий язык с пюре робюшон и грибами 250 г.....	690.-
Биштекс с запеченной цветной капустой и эспумой пармезан 300 г.....	690.-
Бефстроганов из мраморной говядины с белыми грибами и пюре робюшон 250 г.....	990.-
Копченая утиная грудка с кремом из батата и брусничным соус 250 г.....	750.-
Утиная грудка с картофелем дофинуа и трюфельным демигласом 250 г.....	790.-
Утиная ножка конфи с морковным кремом, грушей и карамелизированным луком-шалот 140/120/40 г.....	840.-
Оссо буко с ризотто с шафраном и сыром пармезан 300/100 г.....	1450.-

ГАРНИР

Картофель, запеченный с розмарином 150 г.....	190.-
Картофель фри 130/30 г.....	250.-
Пюре робюшон с трюфельным маслом 130 г.....	290.-
Овощи гриль 150 г.....	290.-
Белые грибы 100 г.....	390.-
Соте из зеленых овощей 150 г.....	590.-
Спаржа 80 г.....	850.-

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.....	535.-
С грибами, сыром пармезан и трюфельным маслом 450 г.....	815.-
Пять сыров 400 г.....	990.-
С морепродуктами 470 г.....	1250.-
С цыпленком и грибным рагу 550 г.....	780.-
Карбонара 480 г.....	625.-
Пепперони 440 г.....	790.-
С пастроми 450 г.....	890.-
С пармской ветчиной и артишоками 440 г.....	950.-

СОРБЕ / ПЛОМБИР

Пломбир 50 г.....	150.-
Пломбир из вишни 80 г.....	195.-
Пломбир из сыра горгонзола 80 г.....	195.-
Пломбир из халвы 80 г.....	195.-
Пломбир с добавлением ликера Baileys 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.-
Эклер со сливочным кремом, орехами, шоколадом и печеной грушей 120 г.....	290.-
Десерт манго-кокос 120 г.....	330.-
Чизкейк с сезонными ягодами и карамельным соусом 140 г.....	330.-
Медовик 150 г.....	370.-