

ПИККОЛИ

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.....	940.-
Хамон 50 г.....	750.-
Копченая утиная грудка 50 г.....	350.-
Пастроми 50 г.....	390.-
Мясо 100 г.....	890.-
Рыбное плато 240 г.....	1490.-

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.-

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с икрой из томатов и муссом из брынзы 200 г.....	290.-
Брускетта со слабосоленой форелью и гуакамоле 160 г.....	490.-
Брускетта с аргентинскими креветками и авокадо 160 г.....	570.-
Брускетта с камчатским крабом, гуакамоле и зеленым яблоком 160 г.....	790.-
Брускетта с рваной говядиной и соусом сладкая горчица 210 г.....	440.-

ЗАКУСКИ

Битые огурцы с квасом 150 г.....	190.-
Буррата с томатами 280 г.....	990.-
Паштет из утки с соусом из вишни и тосты бриошь 180 г.....	490.-
Паштет из говяжьего языка, кули из жимолости и карамелизированный лук 160 г.....	530.-
Карпаччо из говядины с кремом из дижонской горчицы 140 г.....	590.-
Тартар из говядины с трюфельным кремом и пармезаном 150 г.....	590.-
Вителло тоннато 150 г.....	620.-

САЛАТ

Жареные баклажаны с устричным соусом, спелыми томатами и кинзой 160 г.....	390.-
Из свежих овощей с брынзой 170 г.....	390.-
Летний салат с абрикосами, клубникой и сыром страчателла 150 г.....	460.-
С дальневосточным кальмаром и авокадо 160 г.....	520.-
С тунцом и молодым картофелем 160 г.....	590.-
С жареной форелью в устричном соусе, бобами эдамаме и кинзой 170 г.....	590.-
С креветками, авокадо и апельсином 170 г.....	760.-
С камчатским крабом, магаданской креветкой и бакинскими томатами 150 г.....	810.-
С угрем, авокадо и молочной моцареллой 150 г.....	820.-
С марокканским осьминогом, молодым картофелем и яйцом пашот 180 г.....	960.-
С ростбифом, перцем конфи и печеной свеклой 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 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.-
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.-
----------------------	--------

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

Томатный гаспачо 200 г.....	380.-
Томатный гаспачо с магаданскими креветками 230 г.....	530.-
Томатный гаспачо с камчатским крабом 230 г.....	690.-
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.-
Зеленый борщ с копченой уткой и яйцом пашот 300 г.....	520.-
Окрошка с говяжьим языком 250 г.....	390.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запечённая молодая морковь и цветная капуста с кремом из копченой рикотты 190 г.....	390.-
Запеченный баклажан с рагу из томатов и фермерской брынзой 190 г.....	430.-
Камамбер/Сент-Мор-де-Турен, запечённый на тостах с кремом из груши 160 г.....	610.-
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.....	870.-

РИЗОТТО

С грибами 250 г.....	540.-
С муссом из шпината, 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.-
Ризо с аргентинскими креветками и грибным рагу 250 г.....	620.-
Равиоли с камчатским крабом, мурманским палтусом и соусом горгонзола 250 г.....	720.-
Спагетти с мясом краба в трюфельном соусе 250 г.....	850.-
Спагетти с морепродуктами в соусе из запеченных томатов и оливками Каламата 280 г.....	990.-
Пенне с куриным бедром и белыми грибами 250 г.....	490.-
Спагетти Карбонара 250 г.....	490.-
Паппарделли Болоньезе 250 г.....	560.-
Равиоли с телятиной и эспумой из белых грибов с трюфельным маслом 250 г.....	590.-
Ригатони с кремом из молодой моркови, сыра страчателла и рваной говядиной 250 г.....	610.-
Тальятелли с пастроми, белыми грибами и муссом из сыра пармезан 250 г.....	630.-

МОРЕПРОДУКТЫ

Кальмар на гриле с печеными перцами и томатами 250 г.....	610.-
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 копченых томатов 100/110/50 г.....	860.-
Палтус с трюфельным унаги, кремом из сельдерея и картофелем пай 270 г.....	890.-
Осьминог с томатным соусом и печеным картофелем 260 г.....	1750.-

МЯСО

Половинка фермерского цыпленка с печеными овощами 180/100/80 г.....	650.-
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.-
Телячья печень в глазури из малинового уксуса с кремом из батата и печеной свеклы 250 г.....	590.-
Телячьи щечки с перлотто и грибным рагу 250 г.....	690.-
Бифштекс с запечённой цветной капустой и эспумой из сыра пармезан 300 г.....	690.-
Телячий язык с пюре робюшон и грибами 250 г.....	690.-
Говяжья вырезка sous-vide с брокколи и хрустящим беконом 220 г.....	950.-
Бефстроганов из мраморной говядины с белыми грибами и пюре робюшон 250 г.....	990.-
Брискет с маринованным огурцом, красным луком и перцем халапеньо 250 г.....	990.-
Тендерлойн 120/30 г.....	1190.-
Запеченное говяжье ребро с соусом виски 300/50 г.....	1490.-
Стриплойн 250/50 г.....	1750.-
Рибай 250/50 г.....	1950.-

ГАРНИР

Картофель, запеченный с розмарином 150 г.....	190.-
Картофель фри 130/30 г.....	250.-
Пюре робюшон с трюфельным маслом 130 г.....	320.-
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.....	560.-
С грибами, пармезаном и трюфельным маслом 450 г.....	830.-
Пять сыров 400 г.....	990.-
С морепродуктами 470 г.....	1250.-
С цыпленком и грибным рагу 550 г.....	780.-
Карбонара 480 г.....	650.-
Пепперони 440 г.....	790.-
С пастроми 450 г.....	890.-
С пармской ветчиной и артишоками 440 г.....	970.-

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, шоколадом и печеной грушей 120 г.....	290.-
Бельгийский шоколад и вишня 140 г.....	330.-
Чизкейк с сезонными ягодами и карамельным соусом 140 г.....	330.-
Медовик 150 г.....	370.-