

## Пикколи

Хрустящая тарталетка с печенью трески и кремом из карамелизованного лука 30 г.....	140.-
Хрустящая креветка и майо с васаби и манго 40 г.....	180.-
Хрустящая трубочка из пшеничной муки с паштетом из утки и вареньем из черной смородины 30 г.....	140.-
Ростбиф на хрустящем картофеле с кремом из маринованного огурца 40 г.....	160.-
Тартар из говядины, хрустящий бриошь и крем из ферментированного чеснока 40 г.....	160.-

## Стартеры

Сыр и мясо подаем на выбор. Пожалуйста, уточняйте у вашего официанта	
Оливки 100 г.....	390.-
Сыр 100 г.....	860.-
Мясо 100 г.....	860.-
Хамон 50 г.....	550.-
Хрустящая фокачча с анчоусами и перцем конфи 120 г.....	460.-
Хрустящая фокачча с лососем и перцем конфи 130 г.....	560.-
Хрустящая фокачча с тартаром из говядины 120 г.....	460.-
Сет антипасти 180 г.....	490.-

## Авокадо

Авокадо со страчателлой, вялеными томатами и трюфельным маслом 130 г.....	540.-
Авокадо с тартаром из тунца 150 г.....	590.-
Авокадо с трюфельным крабом 100 г.....	780.-

## Холодные закуски

Севиче из брокколи 120 г.....	320.-
Севиче из дорады и бакинских томатов 120 г.....	460.-
Хрустящие тосты с авокадо, тапенадом из вяленых томатов и оливок 120 г.....	480.-
Буррата с томатами 270 г.....	890.-
Маринованные лангустины с тартаром из авокадо 120 г.....	680.-
Карпаччо из морского гребешка 120 г.....	740.-
Карпаччо из говядины с кремом из дижонской горчицы 140 г.....	440.-
Утиная фуагра с вареньем из апельсинов 120 г.....	960.-

## Салат

Из свежих овощей с сыром рикотта, маринованным в оливковом масле с травами 180 г.....	390.-
С тунцом, спаржей и перепелиными яйцами 160 г.....	540.-
С жареным лососем, авокадо и соусом унаги 160 г.....	580.-
С угрем, авокадо и молочной моцареллой 150 г.....	680.-
С осьминогом, картофелем и соусом из домашнего майонеза 200 г.....	740.-
С ростбифом и печеным баклажаном 160 г.....	540.-
Теплый салат с хрустящими лангустинами, авокадо, брокколи и соусом васаби 160 г.....	760.-
Теплый салат с морепродуктами и печеным авокадо 160 г.....	820.-
Из спелых томатов с клубникой, мясом краба и сыром страчателла 160 г.....	960.-
Цезарь с домашним соусом из анчоусов	
Цыпленок 180 г.....	420.-
Филе лосося 180 г.....	670.-
Креветки 180 г.....	670.-

## Суп

Гаспаччо томатный классический 200 г.....	320.-
Гаспаччо томатный с камчатским крабом 230 г.....	840.-
Гаспаччо томатный с магаданскими креветками 230 г.....	840.-
Крем-суп из тыквы с муссом из сыра рикотта 250 г.....	380.-
Крем-суп из белых грибов с трюфельным маслом 280 г.....	480.-
Уха со стерлядью 250 г.....	580.-
Лигурийский рыбный суп 280 г.....	640.-
Суп из домашней курицы 250 г.....	320.-

# MERCATO DEL PESCE SICILIANO

## Холодные морепродукты

Можем приготовить на выбор или все вместе: тартар / севиче / крудо / микс <i>Цена за 100 грамм продукта</i>	
Дорадо.....	490.-
Сибас.....	490.-
Тунец.....	650.-
Лосось.....	790.-
Аргентинская креветка.....	590.-
Морской гребешок.....	950.-

## Креветки на льду

Подаем с лимонным айоли <i>Цена за 100 грамм продукта</i>	
Аргентинские креветки.....	590.-
Магаданские креветки.....	590.-
Креветки Дракон.....	590.-
Сахалинские креветки Ботан.....	590.-

## Лобстеры

<i>Цена за 100 грамм продукта</i>	
Классик.....	1300.-
В соусе из томатов и сладкого чили.....	1300.-
Запеченный под чесночной моцареллой.....	1300.-

## Устрицы

<i>Стоимость уточняйте у своего официанта</i>	
Морской еж.....	490.-

## Мидии

В томатном соусе 200/1000 г.....	480/ 1950.-
В сливочном соусе с сельдереем 200/1000 г.....	480/ 1950.-
С сыром горгонзола 200/1000 г.....	480/ 1950.-

## Горячие морепродукты

Гриль / печь / пар <i>Цена за 100 грамм продукта</i>	
Дорадо.....	490.-
Сибас.....	490.-
Тунец.....	650.-
Лосось.....	790.-
Кальмар.....	490.-
Аргентинская креветка.....	590.-
Осьминог.....	990.-

## Фаланги камчатского краба

<i>Цена за 100 грамм продукта</i>	
Отварные (подаются с чесночным маслом и соусами).....	850.-
Запеченные (под спайси соусом / под моцареллой/ под домашним майонезом с трюфельным маслом).....	850.-

## Живые крабы

<i>Цена за 100 грамм продукта</i>	
Варим в воде с морской солью, подаем с миксом из соусов	
Краб камчатский.....	990.-
Краб колючий.....	990.-

## Ризотто

С томатами конфи и сыром страчателла 230 г.....	490.-
С грибами 250 г.....	540.-
С чернилами каракатицы и дальневосточным кальмаром 220 г.....	540.-
Трюфельное ризотто и обжаренный морской гребешок 220 г.....	920.-
С морепродуктами 250 г.....	920.-
С камчатским крабом и трюфельным маслом 220 г.....	1240.-
С копченой грудинкой и яйцом пашот 230 г.....	470.-

## Паста

Тальятелли с молодым шпинатом и спаржей 240 г.....	490.-
Тальятелле с белыми грибами и трюфельным маслом 250 г.....	670.-
Равиоли с белыми грибами 260 г.....	690.-
Ризо с брокколи и филе лосося 230 г.....	520.-
Пенне с анчоусами и кальмарами 260 г.....	620.-
Лингвини с морепродуктами 280 г.....	840.-
Спагетти с мясом краба в трюфельном соусе 250 г.....	850.-
Спагетти с морепродуктами в соусе из запеченных томатов и таджасских оливок 280 г.....	870.-
Паккери с жареным осьминогом, перцем конфи и листьями рукколы 250 г.....	920.-
Паккери с камчатским крабом и сладким чили 250 г.....	1340.-
Тальятелли с филе цыпленка и белыми грибами 250 г.....	490.-
Спагетти Карбонара 250 г.....	490.-
Папарделле Болоньезе 250 г.....	440.-
Пенне в соусе из пармезана с пармской ветчиной и листьями рукколы 250 г.....	640.-
Домашние пельмени с фаршем Блэк Ангус и соусом демиглас 280 г.....	550.-

## Горячие закуски

Обжаренная цветная капуста с соусом из пармезана 160 г.	390.-
Камамбер/Сент-Мор-де-Турен, запеченный с хлебом бриошь и кремом из груши 160 г.....	590.-
Хрустящие лангустины с кремом манго и васаби 150 г.....	580.-
Хрустящий тунец и капуста брокколи с пряным соусом 150 г.....	590.-
Жареный морской гребешок с трюфельным пюре и запеченной цветной капустой 150 г.....	760.-
Томленая говяжья щека с рагу из корня сельдерея и пармезана 150 г.....	640.-

## Морепродукты

Обжаренное филе камбалы с капустой брокколи и голландским соусом 130/120 г.....	640.-
Стейк из тунца с овощами гриль и соусом из копченых томатов 100/110/50 г.....	790.-
Филе палтуса с соте из мидий 100/120/30 г.....	840.-
Палтус с брокколи в соусе бер блан и картофельный пай 100/150 г.....	870.-
Соте из лангустинов и дальневосточных кальмаров 220/30 г.....	920.-
Креветки по-средиземноморски 250 г.....	980.-
Лосось с жареным романо, печеной морковью и щучьей икрой 100/100/40/10 г.....	1080.-
Филе лосося с соте из зеленых овощей и эспумой лимончелло 100/120/30 г.....	1140.-
Щупальца осьминога и картофель с кремом из подкопченных перцев 100/180/60 г.....	1240.-

## Мясо/птица

Рагу из цыпленка с лесными грибами и трюфельным маслом 270 г.....	520.-
Фермерский цыпленок с лионским луковым пирогом 260/150 г.....	760.-
Телячий язык с воздушным картофелем, пряной морковью и свеклой 240 г.....	690.-
Фланк-стейк с печеной морковью, свеклой, картофельным пюре и соусом из копченой вишни 270 г..	790.-
Утиная грудка под соусом из кэроба и морковно-тыквенное ризотто 110/120/40 г.....	740.-
Утиная ножка конфи с картофельным пюре и стейком из савойской капусты 140/100/40 г.....	870.-
Оссо буко, томленная с рагу из томато, и ризотто с шафраном 300/100 г.....	980.-
Медальоны из говяжьей вырезки с соусом из тунца и томаты конфи 180 г.....	1140.-
Баранья голень, томленная с томатами в красном вине, и ризотто из овощей 330 г.....	1200.-

## Гарниры

Картофель, запеченный с розмарином 150 г.....	150.-
Картофель фри 130/30 г.....	190.-
Пюре робюшон с трюфельным маслом 130 г.....	190.-
Овощи гриль 150 г.....	250.-
Белые грибы 100 г.....	290.-
Спаржа 80 г.....	490.-

## Пицца

Фокачча с розмарином, сливочным маслом и копченой солью 200 г.....	330.-
Фокачча с моцареллой, вялеными томатами и песто 250 г.....	360.-
Фокачча с сыром страчателла, трюфельным маслом и сладкими томатами 280 г.....	580.-
Маргарита 400 г.....	480.-
Четыре сыра 350 г.....	790.-
С белыми грибами и трюфельным маслом 440 г.....	720.-
С морепродуктами 470 г.....	1100.-
С угрем, грушей и сырным соусом 400 г.....	920.-
Кальцоне с цыпленком, грибным рагу и моцареллой 370 г.....	490.-
Карбонара 480 г.....	395.-
Пепперони 440 г.....	680.-
С пармской ветчиной и артишоками 440 г.....	840.-

## Сорбе/пломбиры

Пломбир из халвы 80 г.....	180.-
Мороженое из карамели с морской солью 80 г.....	180.-
Сорбе из лимона и лайма 80 г.....	180.-

## Десерт

Чизкейк со свежими ягодами и карамельным соусом 140 г.....	280.-
Тирамису 100 г.....	320.-
Рафаэль 100 г.....	320.-
Кокос, манго, маракуйя 120 г.....	320.-
Медовик 150 г.....	360.-
Бере жиффар 185 г.....	360.-
Тарт Аморе 135 г.....	380.-