ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Перчики Тоннато • 450

Домашний хумус с авокадо • 550

Карпаччо из морского волка • 850

Тартар из тунца с помидорами, йогуртом и лаймом • 990

Тартар с черным трюфелем • 990

Вителло Тоннато • 750

Салат Нисуаз • 950

Салат Цезарь с цыпленком • 750

Салат Капрезе с моцареллой фьор ди латте или бурратой ·750 / 1250 •

Салат со свежими огурцами, помидорами, петрушкой, базиликом и луком, с душистым маслом или сметаной • 500

Салат с камчатским крабом, авокадо и помидорами • 1450

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Скрембл с черным трюфелем и сыром таледжо • 990 Глазунья на авокадо и сдобной булочке хала с жареными семечками • 590 €

Баклажан, запеченный на гриле со свежими травами и кунжутным соусом тахини • 500 €

Цветная капуста с пармезаном · 500

Соте из овощей, запеченных на углях с домашней питой • 650 €

Хумус с острой салями чоризо • 750

Фритто мисто из хрустящих морепродуктов с айоли • 1000

Артишоки на гриле с пармезаном • 750 [€]

ЗАКУСКИ

В пятницу и субботу НА КОМПАНИЮ готовим до 2:45 утра!

Оливки в ароматных травах • 350 •

Домашняя страчателла с анчоусами • 450

Небольшие закуски на воздушной булочке хала: итальянское сало Лардо ди Колоннато,

камчатский краб, тунец, страчателла,

икра из печеных овощей, копченая утиная грудка · 850/1650

Тарелка с мясными деликатесами:

фермерское прошутто из ягненка, кулателло, копченая утиная грудка, салями • 1200

Тарелка с замаринованными по-исландски овощами: цветная капуста, редис, морковь, помидор и стебли сельдерея · 450 •

ПИЦЦА Неаполитанская пицца

Мортаделла с фисташками • 950

Пармская ветчина, свежая рукола и моцарелла • 950

на воздушном тесте из нашей печи

Черный трюфель и моцарелла • 1990

Наполитана с сицилийскими анчоусами и каперсами с острова Пантеллерия • 1000

Баклажаны, таледжо и ндуя, острая и мягкая

салями из Калабрии • 950

Капрезе • 950

Маргарита · 750

Вегетарианская с овощами • 850

ПАСТА

Домашние спагетти с помидорами • 550

Равиоли Качо э Пепе • 750

Спагетти с морепродуктами, осьминог, креветки,

кальмары · 1200

Макарончини с уткой, лаймом и фисташками • 750

Тортелли с сыром робиола и белыми грибами • 850

СУПЫ

Домашний куриный суп • 350 Солянка из лесных грибов • 500 Вегетарианский холодный борщ • 500 Гаспачо • 650 €

ХЛЕБ Мы подаем наш хлеб со взбитым домашним маслом

Свежеиспеченная фокачча • 250 Домашний хлеб • 250

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Фиш & Чипс • 1000

Дорада на гриле по-сицилийски • 1200

Сочный жареный цыпленок со спаржей • 950

Карри с курицей и рисом • 650

Осьминог на гриле с острым соусом чимичурри и эдамамэ · 1450

Фирменный бургер с хрустящим цыпленком • 890

Стейк с запеченной морковью • 1450

Нежные телячьи щечки с корнем сельдерея на гриле • 1200 Говяжьи ребра на гриле с жареными опятами • 1550

ЛЕСЕРТЫ И СЫР

Фермерский сыр с домашним вареньем из ревеня • 400 Тирамису • 400

Панбриаконе Бончи — легендарный кекс из Тосканы, пропитанный Винсанто и Пассито в секретной пропорции • 450

Вся прибыль от работы бара направляется на поддержку Института медиа, архитектуры и дизайна «Стрелка»

Панбриаконе Бончи в подарочной коробке, 450 гр • 4500 Воздушная меренга с манго • 450 Свежая земляника с кремом Шантильи • 650 Сладкая черешня со сметаной и мятой • 450 Пахлава с фисташковым мороженым • 450 Десерт «Сникерс» • 400

Пожалуйста, предупредите нас об аллергии заранее, в момент приема заказа

Шоколадный трюфель с розмарином (2 шт.) • 200 Сорбеты: лимон, апельсин-мартини, яблоко-совиньон,

клубника-малина (1 шарик) • 250

Мороженое: фундук, бельгийский шоколад, йогурт-вишня, роза, пломбир, арахис, фисташковое (1 шарик) • 250

Пожалуйста, обратите внимание, что: мы готовим только те блюда, которые заявлены в меню заказ на кухню мы можем отправить до 23:45

STARTERS AND SALADS

Tonnato peppers • 450

Homemade hummus with avocado • 550

Sea bass carpaccio · 850

Tuna tartare with tomatoes, yoghurt and lime • 990

Tartare with black truffle • 990

Vitello Tonnato • 750

Niçoise salad • 950

Chicken Caesar salad • 750

Caprese salad with fior di latte mozzarella or burrata • 750 / 1250 [♠]

Garden salad, cucumber, tomato, parsley, basil, onion with unfiltered sunflower seed oil or sour cream • 500 f

Kamchatka crab, avocado and tomato salad • 1450

HOT STARTERS

Scrambled eggs with black truffle and Taleggio cheese • 990 •

Sunny side-up egg on avocado and challah bread with roasted seed mix • 590 •

Grilled aubergine with fresh herbs

Oven-roasted cauliflower with Parmesan • 500

Roasted vegetable ragout with homemade pita bread • 650 •

Hummus with Chorizo • 750

Fritto Misto — crunchy seafood with aioli • 1000

Grilled artichokes with Parmesan • 750

TO SHARE Fridays and Saturdays served till 2:45 AM

Olives with aromatic herbs • 350

Homemade stracciatella with anchovies • 450

Small snacks on airy challah bread:

Lardo di Colonnata, Kamchatka crab, tuna, stracciatella, roasted vegetable ragout, duck breast prosciutto • 850/1650

Charcuterie plate: farmer's lamb prosciutto, culatello, duck breast prosciutto, salami • 1200

Icelandic-style pickled vegetables: cauliflower, radish, carrot, tomato and celery stalks • 450 •

PIZZA Neapolitan pizza airy dough and light crust

Mortadella with pistachios • 950

Parma ham, rocket salad and mozzarella • 950

Black truffle and mozzarella • 1990

Napoletana with Sicilian anchovies

and Pantelleria capers • 1000

Aubergine, Taleggio and Nduja, soft&spicy Calabrese salami • 950

Caprese • 950

Margherita · 750

Vegetarian • 850

PASTA

Homemade spaghetti with tomatoes • 550 Cacio e Pepe Ravioli • 750 Seafood spaghetti with octopus, shrimps and calamari • 1200

Maccheroncini with duck, lime and pistachios • 750 Tortelli with robiola cheese and porcini mushrooms • 850

SOUPS

Homemade chicken soup • 350 Forest mushroom solyanka • 500 • Vegetarian cold borscht • 500 • Gazpacho • 650 •

BREAD We serve our bread
with whipped homemade butter
Freshly baked focaccia • 250
Homemade bread selection • 250

MAIN COURSES

Fish & Chips • 1000

Dorade, grilled Sicilian-style with tomatoes • 1200

Juicy chicken, roasted with asparagus • 950

Chicken curry with rice • 650

Grilled octopus with spicy chimichurri sauce and edamame • 1450

Batter-fried chiken burger • 890

Steak with roasted carrots • 1450

Tender veal cheeks, grilled with celeriac • 1200

Beef ribs, grilled with fried honey mushrooms • 1550

DESSERTS & CHEESE

Artisanal cheese with homemade rhubarb jam • 400
Tiramisu • 400
Panbriacone Bonci, the legendary Tuscan cake, soaked
in Vinsanto and Passito • 450
Panbriacone Bonci in a gift box, 450 g • 4500

All profit from the bar supports Strelka Institute for Media, Architecture and Design

Mango meringue • 450

Fresh wild strawberry with Chantilly cream • 650 Sweet cherry with sour cream and mint • 450 Baklava with pistachio ice cream • 450 Snickers dessert • 400

Chocolate truffle with rosemary (2 pcs) • 200

Please let us know if you have any food allergies in advance, while ordering

Sorbet: lemon, orange-martini, apple-sauvignon, strawberry-raspberry (1 scoop) • 250

Ice cream: hazelnut, Belgian chocolate, yogurt-cherry, rose, sweet cream, peanuts, pistachio (1 scoop) • 250

We kindly ask you to keep in mind that: we only serve dishes, which are on the menu food orders can be placed at 11:45 PM the latest