



Toscana grill

..... BAR & RESTAURANT



ГОТОВЬТЕ ДОМА КАК ШЕФ-ПОВАР!



Дорогие гости!

Мы подготовили для вас полуфабрикаты самых популярных блюд Toscana grill. Вам останется только довести их до готовности по нашим рекомендациям.

Будем рады быть причастными к вашим домашним гастрономическим удовольствиям. И до новых встреч в Toscana grill!



Полуфабрикаты горячих блюд:

Домашняя паста	400 г 280	Куриная грудка су-вид	180 г 240
Утиная ножка конфи	200 г 420	Кальмар маринованный	100 г 310
Ягненок в Кьянти	450 г 820	Креветки маринованные	100 г 480



Полуфабрикаты стейков, по 100 г:

Стейк Флорентийский	590	Стейк Нью-Йорк	490
Стейк Рибай	590	Стейк Мачете	370
Стейк Филе-миньон	510	Стейк Бавет	320

Домашние соусы, по 100 г:

Грибной, горгонзола, чимичурри	210
Песто	310
Барбекю, арабьятта	110



Фермерские сыры:

Пармезан, страчателла	100 г 320
Буррата	125 г 325
Моцарелла	125 г 290



Антипасты, по 100 г:

Артишоки	660
Персики с трюфелем	1700
Вяленые томаты	300
Салами с перцем	540
Оливки	330
Прошутто	590



Дорогие гости! Если у вас аллергия на какие-то продукты, обязательно сообщите об этом официанту.

СВЕЖАЯ ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

Аль Помодоро 220 r | 320
классическая итальянская паста с томатами и базиликом

 **С филе цыпленка и чили** 240 r | 430
в сливочном соусе

Карбонара 240 r | 450
с беконом, яичным желтком, луком и сыром пармезан

С копченым лососем и брокколи 280 r | 670
с соусом песто

Тальолини 255 r | 640
с говядиной и лесными грибами

Альфреде 260 r | 680
с креветками, вялеными томатами и сливочным соусом

 **Аррабиата** 240 r | 490
с пармой

Папарделле 260 r | 540
с песто и страчателлой

Лазанья Болоньезе 350 r | 590
классическая мясная лазанья с соусом бешамель

Равиоли 240 r | 430
с рикоттой и шпинатом



РИЗОТТО

С лесными грибами

Черное ризотто с морепродуктами

250 r | 590

310 r | 910



 **пикантно**

Дорогие гости! Если у вас аллергия на какие-то продукты, обязательно сообщите об этом официанту.



казаречче



конкильи



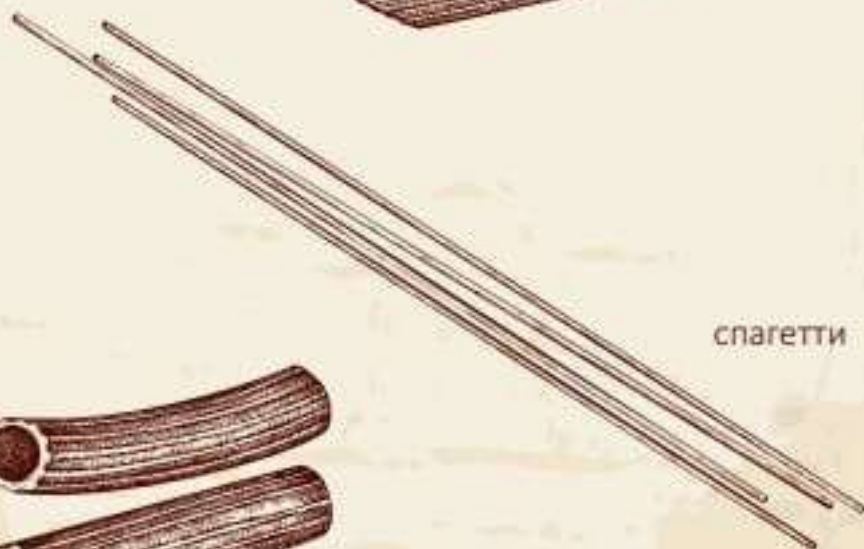
папарделле



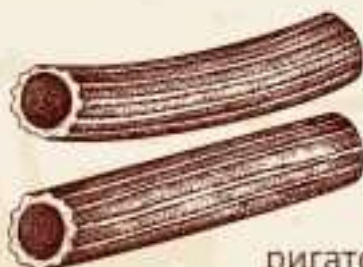
тальятелле



пенне



спаретти



ригатони

ПИЦЦА



Страчателла с томатами конфи 490 r | 640

Груша с сыром горгонзола
с мёдом и лепестками миндаля 500 r | 890

Кватро Формаджи 400 r | 770
с горгонзолой, пармезаном, моцареллой,
таледжо, мёдом и лепестками миндаля



Мясная 550 r | 650
с брискетом, беконом и куриным филе су-вид

Парма 430r | 870
с прошутто, черри конфи и рукколой



ДОБАВИТЬ:

Кальмар гриль	60 r 140
Тунец гриль	60 r 330
Тигровые креветки	60 r 320
Лосось слабой соли	60 r 300
Прошутто	30 r 250
Куриное филе гриль	60 r 140
Салями или сальсичча	30 r 170

Бекон	30 r 130
Сыр моцарелла	60 r 140
Сыр страчателла	60 r 220
Сыр буррата	125 r 390
Авокадо	50 r 160
Руккола	30 r 180

ХЛЕБ



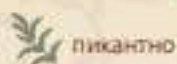
Фокачча 180 r | 220
с орегано | с розмарином



Фокачча 180 r | 260
с пармезаном | с оливками | с томатами



Фокачча 300 r | 710
с бурратой и томатами с соусом песто



Дорогие гости! Если у вас аллергия на какие-то продукты, обязательно сообщите об этом официанту.

ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ



Филе цыпленка су-вид
с молодым картофелем и соусом «Маринара»

320 r | 540

Утиная ножка конфи
с марокканской грушей

300 r | 770

Бефстроганов с картофельным пюре

310 r | 810

Ягненок по-тоскански
томленый в кьянти с кремом из картофеля

550 r | 1100

Телячьи щечки с ризотто и пармезаном

330 r | 790



Филе судака
с брокколи и шпинат-соусом

290 r | 560

Медальоны из свинины
с печеным картофелем

490 r | 640



ГАРНИРЫ



Брокколи с пармезаном

150 r | 410

Картофельное пюре

150 r | 180



Картофель фри

120 r | 30 r | 230

Овощи на гриле

200 r | 430

баклажан, цукини, болгарский перец, красный лук, кукуруза,
шампиньоны

Молодой картофель
с травами и чесноком

150 r | 210



пикантно



Дорогие гости! Если у вас аллергия на какие-то продукты, обязательно сообщите об этом официанту.

СТЕЙКИ НА ГРИЛЕ

*в данном разделе указан вес сырого продукта, выход готового блюда зависит от степени прожарки

Бавет стейк

100 г | 420

Мачете стейк

100 г | 590

Филе миньон

100 г | 690



Нью-Йорк стейк

100 г | 620

Рибай стейк

100 г | 720

Фермерский гриль

650 г | 1650

утиная ножка конфи, филе курицы и индейки су-вид
сладкий перец, цукини и ягодный соус

Мясной Тосканский гриль

710 г | 3490

фирменная жаровня на компанию: говяжья вырезка,
фланк, рибай, молодой картофель с травами и чесноком

Флорентийский стейк

100 г | 795

знаменитый большой стейк из двух видов мяса,
разделенный Т-образной косточкой
подаётся с молодым картофелем и зеленым салатом
средний вес стейка 900-1000 г

МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

*в данном разделе указан вес сырого продукта
выход готового блюда зависит от степени прожарки

Рыбный Тосканский гриль

620 г | 40 г | 3300

фирменная жаровня на компанию: лосось, тунец, креветки,
кальмар, томаты черри, соус «Сальса Верде»

СОУСЫ, 40 г

Креветки

1 шт | 420

Кальмар

100 г | 370

Тунец

100 г | 640

Лосось

100 г | 630



Арабьятта	80
Чимичурри	160
Грибной	160
Трюфельный	160
Перечный	140
Горгонзолла	180
Барбекю	110
Брусничный	140
Демиглас	160
Устричный	160
Песто	190

Дорогие гости! Если у вас аллергия на какие-то продукты, обязательно сообщите об этом официанту.

САЛАТЫ



Цезарь

с куриным филе
с креветками
с лососем слабой соли

200 г | 490

200 г | 790

200 г | 780

Теплый салат с куриной печенью и виноградом

160 г | 490

Салат Лаззат с хрустящими баклажанами

220 г | 450



Капрезе

240 г | 560

Теплый салат с морепродуктами

250 г | 790

Салат с авокадо и томатами

210 г | 430



Салат по-флорентийски
с черной говядиной

250 г | 890



Салат «Тоскана»

170 г | 370

зеленый салат с томатами и оливками

ДОБАВИТЬ:

Кальмар гриль

60 г | 140

Бекон

30 г | 130

Тунец гриль

60 г | 330

Сыр моцарелла

60 г | 140

Тигровые креветки

60 г | 320

Сыр страчателла

60 г | 220

Лосось слабой соли

60 г | 300

Сыр буррата

125 г | 390

Прощутто

30 г | 250

Авокадо

50 г | 160

Куриное филе гриль

60 г | 140

Руккола

30 г | 180

Салями или сальсичча

30 г | 170

СУПЫ



Каччуко

320 г | 580

тосканский суп с морепродуктами



Каччуко на двоих

640 г | 990

тосканский суп с морепродуктами



Паппа Аль Помодоро

280 г | 340

густой томатный суп со страчателлой

Риболлита

280 г | 330

тосканский фасолевый суп с овощами,
хлебом и сыром

Куриный бульон

280 г | 310

с домашней лапшой, морковью и
перепелиным яйцом



пикантно



Дорогие гости! Если у вас аллергия на какие-то продукты, обязательно сообщите об этом официанту.

ЗАКУСКИ



Брускетты 2 шт

традиционная итальянская закуска – кусочки хрустящего хлеба
с разными начинками

с томатами и базиликом

90 r | 260

с лососем слабой соли и сырным кремом

75 r | 350

Ассорти брускетт 3 шт

135 r | 370

с томатами, с печенью цыпленка, с лососем слабой соли

Паштет из печени цыпленка

90 r | 330

с яблочным мармеладом

Груша с сыром горгонзола и прошутто

160 r | 530

Доска итальянских сыров

160 r | 990

с трюфельным медом, грецким орехом и виноградом

Доска итальянских ветчин

200 r | 1100

с оливками и вялеными томатами

Ассорти антипасты

400 r | 1790

доска итальянских закусок на компанию: прошутто, салями, пармезан, страчателла, оливки, артишоки, вяленые томаты

Буррата с томатами и базиликом

250 r | 760

Тартар из говядины

160 r | 790

Тартар из тунца

150 r | 710

Баклажан на гриле

260 r | 540

с томатами конфи и страчателлой

Сыр халуми на гриле

120 r | 30 r | 520

с брусничным конфи

Вяленые томаты

50 r | 240

Маринованные артишоки гриль

50 r | 420

Оливки «Белла ди чериньола»

100 r | 370

Молодые персики в трюфельном масле

50 r | 790



Дорогие гости! Если у вас аллергия на какие-то продукты, обязательно сообщите об этом официанту.



QR-код
на фотографии блюд



Menu in English

