

MENU SPECIALE

В это тематическое меню мы включили любимые гастрономические хиты гостей ресторанов Italy. В каждом ресторане представлен индивидуальный набор блюд.

Брускетта с камчатским крабом,
авокадо и сладкими томатами 208 г 990
Bruschetta with King crab, avocado and sweet tomatoes

Салат «Нисуаз» со свежим тунцом 250 г . 990
"Nicoise" salad with fresh tuna

Тёплый салат с куриной печенью,
шпинатом и голубикой 285 г 750
Warm salad with chicken liver, spinach and blueberries

Салат с ростбифом и хурмой 255 г 590
Roast beef and persimmon salad

Страчателла с хурмой и пармой 240 г... 690
Stracciatella with persimmon and parma

Сливочный суп с сальсиччей
и беконом 360 г 550
Creamy soup with salsiccia and bacon

New Треска с кремом
из цветной капусты и пармезана 295 г... 780
Cod with cauliflower and parmesan cream

Паста «Фрутти ди Маре» 450 г 1200
Pasta "Frutti di Mare"

Паста с фалангой
камчатского краба 360 г 1590
King crab pasta

New Меренговый слоёный торт
с маскарпоне и свежей клубникой 140 г . 490
Meringue cake with mascarpone
and fresh strawberries

JOSPER ХОСПЕР

Рибай Dry Age Ribeye Dry Age 110 г 850

 Скёрт с соусом «Аррабиата» 120/60/105 г . 990
Skirt steak with Arrabiata sauce

Рибай Ribeye 250 г 2550

Креветки Shrimps 170 г 690

Сибас Seabass 400 г 1550

B Паста «Болоньезе»
с растительным мясом 390 г 750
Bolognese pasta with plant-based meat

B Польпеттини из растительного мяса
с мятым картофелем 250 г 650
Polpettini with plant-based meat
and mashed potatoes

take a
Bite

— блюда с растительным мясом
из ферментированного горохового белка.
Такая альтернатива мясу менее калорийна
и содержит большое количество протеина,
а вкус — максимально близок к настоящей
мраморной говядине.