

MENU

С ПЕРВЫМ БОКАЛОМ

Стартеры

Оливки	150₽	<i>New</i> Буратта с томатами, соусом	810₽
Маслины	150₽	песто и бальзамическим кремом	
Брускетта с прошутто и хурмой	530₽	Классика, которую вы любите	
<i>Идеальное сочетание вкусов на домашнем хлебе</i>		<i>New</i> Запеченный сыр камамбер	650₽
<i>New</i> Брускетта с маринованным	450₽	Со свежими ягодами и клюквенным соусом	
артишоком и печеным перцем		<i>New</i> Фермерские сыры: камамбер,	1190₽
<i>Хорошая сама по себе и под вино</i>		сыр пажитник, волонсе, каприно,	
<i>New</i> Брускетта со спелыми	410₽	люн-бланш, монт-блю	
томатами и соусом песто		Шеф-повар bodega отобрал для вас лучшие сыры	
<i>Легкая овощная закуска</i>		<i>New</i> Мясное ассорти: ростбиф	1600₽
Тар Тар из говяжьей вырезки	750₽	собственного приготовления,	
<i>Рубленая говядина с каперсами, перепелиным яйцом и</i>		прошутто, салями милано,	
<i>зеленым маслом</i>		брезаола	
Тар Тар из тунца	710₽	Наши особые деликатесы	
<i>Свежий тунец в азиатской заправке с нори, имбирем и</i>		Пате из куриной печени	450₽
<i>кунжутом</i>		Фирменный куриный паштет	
Тар Тар из лосося	710₽	<i>New</i> Хумус из брокколи и зеленого	390₽
<i>Рубленый лосось со сладкими томатами в заправке унаги</i>		горошка с чипсами из прошутто,	
Буррата с гранолой и хурмой	810₽	ореховым соусом и лепестками	
<i>Итальянский сыр с хурмой, гранолой с ягодами и</i>		миндаля	
<i>бальзамическим кремом</i>		Сытная закуска из овощей и мясных чипсов	

ПРОДОЛЖАЕМ

Салаты

Салат с мини-кальмарами,	690₽	<i>New</i> Салат с теплым лососем	770₽
спаржей и перцами падрон		Микс из листьев салата с теплым лососем, яйцом пашот и	
под манговым соусом		ароматом трюфеля	
<i>Легкий салат с нежными кальмарами с кисло-сладком</i>		<i>New</i> Салат из свежих овощей	590₽
<i>соусе</i>		Сочный салат из огурцов, томатов, сладких перцев, редиса и	
Салат с куриной печенью,	610₽	зелени с заправкой на выбор	
мандарином и жемчужным луком		<i>New</i> Баклажаны, запеченные	750₽
<i>Сочный салат с нежной куриной печенью и филе</i>		в хоспере, с томатами, сыром	
<i>мандаринов</i>		страчателла, соусом песто и	
<i>New</i> Салат в азиатском стиле	790₽	кинзой	
<i>Салат из баклажанов, цукини и печеных перцев с говяжьей</i>		Интригующее сочетание сливочного сыра с баклажанами	
<i>вырезкой и рукколой под азиатской заправкой</i>			

ДАЛЬШЕ БОЛЬШЕ

Горячие закуски

Мидии в соусе:		Розовое ризотто с татаки	790₽
- белое вино	650₽	из лосося, красной икрой и	
- томатный	650₽	сливочным сыром	
- blue cheese	650₽	Гастроли итальянской классики по территории Паназии	
<i>Три разных соуса на выбор, в которые обязательно нужно</i>		<i>New</i> Ризотто с улитками	890₽
<i>макать хлеб</i>		(креветка и чернилами	
Ризотто с белыми грибами	600₽	каракатицы)	
<i>Нежная классика с легким ароматом трюфеля в авторском</i>		Нежное ризотто с ароматом моря и французскими	
<i>прочтении</i>		деликатесами	

MENU

ЕДИМ ЛОЖКОЙ

Супы

Суп из печёных овощей
с крабом, томатами и маслом
из базилика

Легкий суп со сливочным крабом в кисло-сладком
томатном креме

810₽

New Паназиатский суп из тыквы
с креветками, имбирем, в
сопровождении сладко-острого
чатни

Кремовое сочетание сладковатой тыквы и сливочности
кокоса с пряными нотками

550₽

New Морская уха

Мидии, кальмары, креветки, тунец в бульоне из
морепродуктов

790₽

New Десерты

Три шоколада

Три воздушных слоя разного шоколада

400₽

Профитроли

Классика в эталонном исполнении

410₽

Шоколадный брауни

Три воздушных слоя разного шоколада

400₽

Птичье молоко

Знакомый вкус, неординарный вид

450₽

Медовик

Ностальгия, как она есть

400₽

Яблочный пирог

Шарлотка по рецепту французской бабушки

450₽

Маковый рулет

Ну очень много мака, шоколада и ягод

470₽

СЫТНО

Горячие блюда

New Спагетти с крабом

Нежное сочетание, дополненное молодым шпинатом, бобами Эдамаме и томатами

1390₽

Феттуччине с лососем, красной икрой и боттаргой

Классическая игра вкусов в пасте со сливочным соусом

710₽

New Осьминог на подушке из батата, с печеными томатами и базиликом

Нежная текстура осьминога требующая непременно бокал игристого

1650₽

 Язычки ягнёнка с табуле

Запеченный ягненок с гарниром в ближневосточном стиле

750₽

Томленные говяжьи щечки с булгуром и кремом из корня сельдерея

Утомленные до неприличной мягкости щечки с ненавязчивым сопровождением

850₽

 Говяжья вырезка со спаржей, маринованным луком и соусом гремолата

Стейк вашей любимой прожарки с молодой спаржей и соусом из сладких томатов и зелени

1350₽

 *New* Цыпленок с молодым картофелем, артишоками и томатами черри

Запеченный цыпленок с гарниром

690₽

New Лосось с брокколи, бобами Эдамамэ в соево-имбирном соусе

Лосось, запеченный по рецепту шеф-повара

970₽

New Сибас по-средиземноморски

Запеченный в рукаве сибас, с молодым картофелем, томатами черри, оливками и каперсами

1050₽

New Сибас / дорадо в соли (за 100 гр)

Целая рыбка, запеченная в соли, рекомендуемая порция на двоих

300₽

New Голень ягненка

Нежное мясо с гарниром из киноа и шпината в соусе из базилика

1350₽

New Котлетки из щуки и сома, с картофельным пюре, маринованным лучком и
сметанным соусом

Нежные котлетки с классическим гарниром

690₽



- хоспер
(испанская печь)



наведите камеру
на QR-код и Вы сможете
увидеть как выглядят
наши блюда