



СУПЫ

- 600- СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
- 700- КРЕМ-СУП ИЗ ТОПИНАМБУРА
- 800- СУП ЧАУДЕР

ЗАКУСКИ

- 600- ТЫКВА СУ-ВИД С СЫРОМ КАЧИОРИКОТТА
- 700- ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ со свежим огурцом и апельсином
- 950- СЕВИЧЕ ИЗ СИБАСА ОТ ШЕФ-ПОВАРА
- КАРПАЧО ИЗ ТУНЦА С ГУАКАМОЛЕ
- БРИСКЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ с горчичным соусом
- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ «БЛЭК АНГУС»
- 1350- БУРРАТА С РОЗОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ
- ОСЬМИНОГ С ЦУККИНИ НА ГРИЛЕ с соусом чили
- 1500- ФУА ГРА С СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ
- 2200- КАРПАЧО ИЗ КРАСНЫХ СИЦИЛИЙСКИХ КРЕВЕТОК

САЛАТЫ

- 700- САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ с овечьим сыром
- 950- ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ
- 1200- САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, манго и карпаччо из томатов
- 1350- САЛАТ С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ

ПАСТА

- 750- РАВИОЛИ С КРОЛИКОМ по классическому рецепту ресторана Balzi Rossi
- 900- СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ
- РАВИОЛИ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ЧЕРНЫМ БАКЛАЖАНОМ
- 1 200- РАВИОЛИ С ФУА ГРА И РОЗОВОЙ КРЕВЕТКОЙ по рецепту шеф-повара
- ПАСТА МИСТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, нежным картофельным соусом и сыром скаморца
- РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ
- ТАЛЬОЛИНИ (ИЛИ РИЗОТТО) с черным трюфелем
- ШАЛАТЬЕЛЛИ С МОРЕПРОДУКТАМИ
- РАВИОЛИ С СИБАСОМ
- 1 500- ТАЛЬОЛИНИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

ПИЦЦА

- 600- КЛАССИЧЕСКАЯ ПИЦЦА "МАРГАРИТА"
- 700- ПИЦЦА ДИАВОЛА
- 900- ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА
- 1 200- ПИЦЦА С АНЧОУСАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ по рецепту с амальфийского побережья
- 1 500- ПИЦЦА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ, рукколой и сыром Пармезан
- ПИЦЦА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ белыми грибами и шпеком



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- 800- ТРЕСКА С ОВОЩАМИ в темпуре
- ГОВЯЖЬЯ ГОЛЯШКА с нежным картофельным соусом
- 1 200- СВИНАЯ ВЫРЕЗКА БАРБЕКЮ со сливочным соусом васаби, брокколи и соусом понзу
- 1 500- ФИЛЕ СИБАСА с нори, цветной капустой и черным трюфелем
- ФИЛЕ ЛОСОСЯ с соусом из томатов черри, моцареллы и баклажаном гриль
- 1 500- ГОВЯДИНА В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ с капустой Пак Чой
- ЯГНЕНОК С ОРЕХОВЫМ КРЕМОМ и овощным гратеном
- 2 000- "ЗУППА ДИ ПЕШЕ" Классическое итальянское блюдо из рыбы и морепродуктов (осьминог, кальмар, сибас, креветки, мидии и вонголе)
- 3 000- ФИЛЕ МИНЬОН "РОССИНИ" с Фуа Гра

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА НА ГРИЛЕ

- 1 400- ТЕНДЕРЛОЙН «БЛЭК АНГУС» (1400 Р за 100 гр/минимум 200 гр.)
- РИБАЙ СТЕЙК «БЛЭК АНГУС» (1400 Р за 100 гр/минимум 300 гр.)

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

- 350- УСТРИЦЫ Хасанские (1 шт)
- 500- УСТРИЦЫ Люмьер (1 шт)
- 400- МОРСКОЙ ЕЖ (1 шт.)
- 1 500- ЛОБСТЕР (1500 Р за 100 гр)
- СВЕЖАЯ РЫБА ИЗ СРЕДИЗЕМНОГО МОРЯ (1500 Р за 200 гр/ минимум 600 гр)
- 2 500- ПАРМИДЖАНА ИЗ БАКЛАЖАН
- 3 000- АССОРТИ СВЕЖИХ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ
- МЯСНОЕ АССОРТИ
- АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ (кальмар, гребешок, креветки)
- 4 000- КРУДО ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ (тунец, лосось, сибас, розовые креветки)
- ПЛАТО РОЯЛЬ (устрицы, морские ежи, тигровые креветки)

ГАРНИРЫ

- 450- ОБЖАРЕННАЯ БРОККОЛИ с жареным миндалем
- ОВОЩИ-ГРИЛЬ
- МИНИ КАРТОФЕЛЬ
- 600- КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЕМ
- МИКС САЛАТ с томатом и авокадо
- ОБЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ СПАРЖА