

DEGUSTATION MENU

RED PRAWNS
OCTOPUS CARPACCIO
VEAL TARTAR
RISOTTO WITH PRAWNS
SEA BASS or
MARBLED BEEF TENDERLOIN
TIRAMISU
15 500

CAVIALE COLLECTION

BELUGA ASTRAKHAN
28 g 50 g
23 300 36 200
STURGEON ASTRAKHAN
30 g 50 g
13 000 18 400

CRUDO SELECTION

PINK JOLIE
1600
GILLARDEAU
2100
SEA URCHIN FROM MURMANSK
1500
RED PRAWNS
2650
SCALLOP
1500
SEAFOOD PLATEAU
M L
10 600 18 800

ANTIPASTI

CHEF'S CHEESE SELECTION	4700
BURRATA WITH TOMATOES	2100
TUNA CONFIT SALAD	2200
OCTOPUS CARPACCIO	3600
CRAB, ROMAINE AND MARY ROSE	4700
CATALAN SALAD WITH RED PRAWNS	8100
SEAFOOD SALAD	6800
VEAL TARTAR	3300
BEEF CARPACCIO STROGANOFF	3100
VITELLO TONNATO	2200
ITALIAN MEAT SELECTION	4300
FIorentina CARPACCIO AND TARTAR	15100

PASTA AND RISOTTO

CRESPELLE WITH ASPARAGUS AND MORELS	1800
TONNARELLO ALLA NERANO	2100
CALAMARATA CACIO E PEPE & PRAWNS	2900
RISOTTO/TAGLIOLINI WITH TRUFFLE	5500
RISOTTO WITH PRAWNS	3600
SPAGHETTI CHITARRA WITH LANGOUSTINES	8800
SPAGHETTI WITH LOBSTER	15000
LINGUINI WITH SEAFOOD	4200
SPAGHETTI WITH CRAB AND BOTTARGA	4300
RIGATONI ALL' AMATRICIANA	1900
RAVIOLI WITH GUINEA FOWL	2800
CASONCELLI WITH OXTAIL	3100
PACCHERI WITH LAMB	3200

MAIN COURSE

PARMIGIANA	1900
SEA BASS FILLET	4900
SALMON STEAK	4200
BLACK COD PUTTANESCA	3700
LOBSTER WITH ASPARAGUS AND TRUFFLE	15 000
MARBLED BEEF TENDERLOIN	5600
WAGYU STEAK (JAPAN A5)	25 300
WAGYU TAGLIATA	30 000

DISHES FOR TWO PRICE FOR 100 G

SEA BASS BAKED IN SALT	2100
TURBOT	2400
DRY AGED RIBEYE ON THE BONE	4100
DRY AGED TENDERLOIN	2600
DRY AGED RIBEYE	4200
DRY AGED T-BONE	2400
DRY AGED TOMAHAWK	2500
DRY AGED STRIPLOIN	2800

SIDE DISHES

INSALATA MISTA	1600
SPINACH	2900
GRILLED VEGETABLES	1800
FRIED POTATOES WITH ONION	1200

DESSERTS

TRADITIONAL TIRAMISU	1300
GOLDEN BAR	2500
LEMON TART	1600
RUM BABA	1500
CASSATA	1100
BAILEYS PRALINE'	1300

This sample menu is for informational and is promotional purposes only.

The original menu with full descriptions, serving size, and nutrition facts can be obtained from the restaurant manager.

All prices are in Russian rubles including current VAT. Please let us know if you have any allergy.

Services of the groups above 5 person are paid-for. The service fee is 10% of the total cost of the order.

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ
КАРПАЧО ИЗ ОСЬМИНОГА
ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ
ФИЛЕ СИБАСА или ТЕНДЕРЛОЙН
ТИРАМИСУ
15 500

ИКОРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

БЕЛУГА АСТРАХАНСКАЯ
28 гр 50 гр
23 300 36 200
ОСЕТР АСТРАХАНСКИЙ
30 гр 50 гр
13 000 18 400

СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ

РОЗОВАЯ ДЖОЛИ
1600
ЖИЛАРДО
2100
МУРМАНСКИЙ МОРСКОЙ ЁЖ
1500
КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ
2650
ГРЕБЕШОК
1500
ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ
М L
10 600 18 800

ЗАКУСКИ

СЫРНАЯ СЕЛЕКЦИЯ	4700
БУРРАТА С ТОМАТАМИ	2100
САЛАТ С ТУНЦОМ КОНФИ	2200
КАРПАЧО ИЗ ОСЬМИНОГА	3600
КРАБ, РОМЕЙН И МАРИ РОУЗ	4700
САЛАТ ПО-КАТАЛОНСКИ С КРЕВЕТКАМИ	8100
САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ	6800
КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ СТРОГАНОВ	3300
ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	3100
ВИТЕЛЛО ТОННАТО	2200
ИТАЛЬЯНСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ	4300
КАРПАЧО И ТАРТАР ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ	15 100

ПАСТА И РИЗОТТО

КРЕСПЕЛЛЕ СО СПАРЖЕЙ И СМОРЧКАМИ	1800
ТОННАРЕЛЛО НЕРАНО	2100
КАЛАМАРАТА КАЧО Е ПЕПЕ С КРЕВЕТКАМИ	2900
РИЗОТТО/ТАЛЬОЛИНИ С ТРЮФЕЛЕМ	5500
РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ	3600
СПАГЕТТИ КИТАРРА С ЛАНГУСТИНОМ	8800
СПАГЕТТИ С ЛОБСТЕРОМ	15 000
ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ	4200
СПАГЕТТИ С КРАБОМ И БОТТАРГОЙ	4300
РИГАТОНИ АЛЛА АМАТРИЧАНА	1900
РАВИОЛИ С ЦЕСАРКОЙ	2800
КАЗОНЧЕЛЛИ С ГОВЯЖЬИМИ ХВОСТАМИ	3100
ПАККЕРИ С РАГУ ИЗ ЯГНЕНКА	3200

ОСНОВНОЙ КУРС

ПАРМИДЖАНО	1900
ФИЛЕ СИБАСА	4900
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ	4200
ЧЕРНАЯ ТРЕСКА ПУТТАНЕСКА	3700
ЛОБСТЕР СО СПАРЖЕЙ И ТРЮФЕЛЕМ	15 000
СТЕЙК ТЕНДЕРЛОЙН	5600
СТЕЙК ВАГЮ (ЯПОНИЯ А5)	25 300
ТАЛЬЯТА ВАГЮ	30 000

БЛЮДА ДЛЯ ДВОИХ ЦЕНА ЗА 100 ГР

ЗАПЕЧЕННЫЙ СИБАС В СОЛИ	2100
ТЮРБО	2400
ВЫДЕРЖАННЫЙ РИБАЙ НА КОСТИ	4100
ВЫДЕРЖАННЫЙ ТЕНДЕРЛОЙН	2600
ВЫДЕРЖАННЫЙ РИБАЙ	4200
ВЫДЕРЖАННЫЙ ТИБОН	2400
ВЫДЕРЖАННЫЙ ТОМАГАВК	2500
ВЫДЕРЖАННЫЙ СТРИПЛОЙН	2800

ГАРНИРЫ

ИНСАЛАТА МИСТА	1600
ШПИНАТ	2900
ОВОЩИ ГРИЛЬ	1800
ОБЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ	1200

ДЕСЕРТЫ

ТРАДИЦИОННЫЙ ТИРАМИСУ	1300
ЗОЛОТОЙ СЛИТОК	3000
ЛИМОННЫЙ ТАРТ	1600
РОМОВАЯ БАБА	1500
КАССАТА	1100
БЕЙЛИС ПРАЛИНЕ	1300

Данный буклет является информационным материалом.

Меню ресторана с описанием состава, выхода и стоимостью блюд предоставляется по требованию.

Все цены указаны в рублях с учетом действующего НДС.

Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

Услуга обслуживания групп от 5 человек носит возмездный характер.

Плата за обслуживание составляет 10% от общей стоимости заказа.

percorso