

## **О В О Щ И**

*Пост – это не всегда ограничения или скучные рецепты!  
Постное меню от нашего шеф-повара Дмитрия Данилова – это овощная  
Dolce Vita и настоящее Dolce Far Niente!*

**Брускетта с сочными томатами, кремом из тофу и печёного баклажана**

220 г 490

---

**Зелёный салат с брокколи, авокадо и соусом из жареного кешью**

150 г 690

---

**Том ям с разными грибами**

300 г 530

---

**Польпетте из растительного мяса в томатном соусе с картофельным gratenом**

310 г 730

---

**Равиоли с белыми грибами и трюфелем**

200 г 690

---

**Мятный мусс с шоколадным бисквитом и свежими ягодами**

170 г 430

## АПЕРИТИВЫ

к вину и не только...

- Сочные итальянские оливки 370
- Печёные перцы с соусом тоннато и маслом чили 530
- Паштет из куриной печени с чатни из винограда 490
- Паштет из лосося с апельсиновой мостардой 670
- Вителло Тоннато *мраморная говядина под тунцовым соусом* 790
- Запечённый камамбер с чатни из винограда и фисташками 770
- Тартар из мраморной говядины с картофелем пай и дижонским соусом 790
- Тартар из тунца с авокадо и вялеными томатами 730

## НА ДОСКАХ

*сыр и мясо можно заказать по 50 г*

### Сыр 1350

пекорино романо,  
горгонзола,  
тартуфо,  
пармезан грано подано

### Джиро д'Италия 1730

прошутто, салями, брезаола,  
тартуфо, горгонзола, пекорино,  
вяленые томаты, печёный перец,  
оливки

### Мясо 1350

прошутто,  
салями,  
ростбиф,  
брезаола

## БРУСКЕТТЫ

- Со страчателлой, печёным перцем и кинзой 550
- С лососем, сливочным сыром и томатами 630
- С мраморной говядиной, песто из вяленых томатов и пармезаном 590
- С крабом, томатами и гуакамоле 830

## ЗАВТРАК

в любое время дня и ночи

### Итальянский завтрак 340 г 870

яйца, приготовленные на ваш выбор,  
прошутто крудо или слабосоленый лосось и салат из свежих овощей

*К завтраку подаём бокал игристого вина или апельсиновый фреш на ваш выбор!*

### Яйца Бенедикт с лососем и соусом голландез 180 г 770

### Омлет с крабом и авокадо 250 г 830

### Сырники с клубникой, жареным бананом и карамелью 200 г 530

## САЛАТЫ

- Страчателла с манго и эстрагоном 570
- Салат с ростбифом, печёным перцем и авокадо 650
- Печёная свёкла со сливочным сыром и ореховым соусом 490
- Оливье с крабом, зелёным горошком и красной икрой 830
- Нисуаз со свежим тунцом и медово-горчичным соусом 870
- Цезарь с томатами конфи и перепелиным яйцом в темпуре
- цыплёнок на гриле 630
  - тигровые креветки 730

## СУПЫ

- Наваристый суп-гуляш с телятиной 590
- Каччукко *тосканский томатный суп с морепродуктами* 730
- Тыквенный крем-суп с лангустинами и рикоттой 670

## ПАСТА И РИЗОТТО

- Спагетти бьянко болоньезе с кроликом и свининой 630
- Фетуччине со страчателлой и трюфельной пастой 550
- Фетуччине Фрутти ди маре в томатно-сливочном соусе 790
- Спагетти Болоньезе с мясным соусом 630
- Спагетти Карбонара 630
- Спагетти Качо э Пепе с овечьим сыром 590
- Равиоли с ягнёнком и вялеными томатами 590
- Ньокки с тигровыми креветками и базиликом 690
- Казаречче с осьминогом и чоризо 830
- Ризотто с белыми грибами и сыром скаморца 670
- Ризотто с лососем и брокколи 690

*Также для вас мы с удовольствием приготовим  
традиционные итальянские пасты*

560

## ГЛАВНОЕ

### МЯСО И ПТИЦА

- Телячьи щёчки с пастой птитим и соусом из молодого сыра 890  
Бифштекс из рубленой говядины с соусом демиглас 930  
Утиная ножка конфи с пюре из корня сельдерея 990  
Стейк миньон из мраморной говядины с соусом из томатов 1700

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Тигровые креветки с киноа в пряном сливочном соусе 830  
Лосось в соусе марсала со спаржей 1130  
Мидии в соусе из копчёного сыра скаморца или в соусе бузара 730  
*приготовим come или с пастой*  
Филе тунца с рисовой лапшой, овощами и кунжутным соусом 890  
Чёрная треска с зелёным горошком и пюре из цветной капусты 990  
Осьминог с бейби картофелем, печёным перцем и соусом пармиджано 1690

### ОВОЩИ

- Картофельный гратен с трюфельным соусом и пармезаном 630  
Запечённый баклажан со страчателлой 570

## ДЕСЕРТЫ

- Воздушный мусс из маскарпоне с манго и малиной 490  
Шоколадный торт «Негрони» 530  
Фисташковый чизкейк с розой и малиной 590  
Тирамису с хересом и горьким шоколадом 530  
Воздушный меренговый рулет с томлёной вишней 570  
Шоколадные конфеты из бельгийского шоколада 1 шт 130  
*какие конфеты мы приготовили сегодня уточняйте у официантов*

### ДЖЕЛАТО И СОРБЕТЫ

*из нашей джелатерии*

- Ваниль / Клубника с маскарпоне / Грецкий орех / Шоколад 190  
Манго / Малина-клубника 190



Для тех, кто внимателен к себе и к калориям  
Меню ресторана с точным подсчётом белков, жиров и углеводов

НАСЛЕДИЕ НЕГРОНИ

**Carmen Negroni 730**

Cynar, Bombay Sapphire настоящий на малине, ликёр Бузина

**Negroni Royal 770**

Bombay Sapphire, Campari, херес Pedro Ximenez, Porto Tawny, апельсиновый чипс

**Cosmo Negroni 670**

Bombay Sapphire на клюкве, гранатовый сироп, сок лайма, Campari, Martini Rosso, лайм

**Cassis Negroni 690**

Bombay Sapphire, Martini Riserva Speciale Rubino, черносмородиновый ликер, Campari

**Sherry Negroni 690**

Bombay Sapphire, Campari, херес Contrabandista, Martini Rosso

**Kalina Negroni 730**

Grey Shine настоящий на калине, белый вермут, ликер Suze

НА ВСЕ ВРЕМЕНА

**Lychee Spring 730**

Bombay Sapphire, ликёр Личи, сахарный сироп, сок лимона, просекко

**Martini Fiero & Tonic + закуска 650**

Martini Fiero, тоник, апельсин

**Honeysuckle G&T 730**

Bombay Sapphire настоящий на жимолости, тоник, лайм

**Thymes Daiquiri 650**

Havana club, сок лайма, сахарный сироп, тимьян

**Clover Club 670**

Bombay Sapphire настоящий на малине, сухой вермут, сахарный сироп, сок лимона, белок

**Cherry Manhattan 630**

бурбон на вишне, херес Pedro Ximenez, Martini Rosso

**Pear Gimlet 630**

грушевая водка, лаймовый кордиал

**St. George 630**

Bacardi 8, ликёр Бузина, сахарный сироп, сок лимона, белок

СЕМЬЯ НЕГРОНИ

1860 г. **Milano Torino 590**

Martini Rosso и Campari.

Впервые коктейль был приготовлен барменом по имени Гаспаре Кампари в 1860 году, в Миланское кафе. В основу этого исторического рецепта входит вермут Martini, произведенный в Турине и горький биттер из Милана. Отсюда и название коктейля.

1900 г. **Americano 590**

«Milano torino» и содовая.

К началу двадцатого века коктейль Гаспаре «Milano Torino» приобрёл невероятную популярность среди посетителей его кафе, и как-то раз маэстро Кампари решил угодить своим американским посетителям, назвал свой коктейль «Americano». И именно под этим названием о нём узнали в США и во всём мире.

1919 г. **Negroni 690**

«Milano torino» и Bombay Sapphire.

Пожалуй, самый популярный итальянский коктейль в Мире. Он был приготовлен барменом Фоско Скарселли во флорентийском Caffé Casoni специально для графа Камилло Негрони. Граф, любивший коктейль «Americano» и выпивавший его в изрядном количестве, однажды попросил заменить содовую на джин, чтобы его коктейль стал крепче. Мы готовим его по историческому рецепту с джином Bombay Sapphire.

1980 г. **Negroni Sbagliato 690**

«Milano torino» и Prosecco Martini.

«Sbagliato» на итальянском – ошибочный или ложный. По легенде, первый раз этот коктейль приготовил Мирко Стосчетти, в баре Basso в Милане. Мирко хотел приготовить классический Negroni, но перепутал бутылку джина с Prosecco.

**ИГРИСТЫЕ ВИНА**

Martini Prosecco DOC	187 мл	790
Martini Asti DOCG	187 мл / 750 мл	3290
Martini Prosecco Rose	750 мл	3290

**БЕРМУТ** 40 мл

Martini Fiero	270
Martini Bianco	270
Martini Rosso	270
Martini Extra Dry	270
Martini Riserva Speciale Rubino, Ambrato	370

**АПЕРИТИВЫ И БИТТЕРЫ** 40 мл

Martini Bitter	300
Campari	300
Amaro Averna	350
Amaro Nonino Quintessentia	450
Amaro Montenegro	490
Amaro Angostura	450
Fernet Branca	670
Aperol	350
Cynar	350
Jagermeister	450
Suze	570

**КОНЬЯК** 40 мл

Monnet V.S.	490
Monnet V.S.O.P.	890
Remy Martin XO	2090
Hine Homage Grand Cru	
Fine Champagne	2090

**КАЛЬВАДОС** 40 мл

Boulard	740
Marquis d'Aguesseau VSOP	1270
Pere Magloire XO	1370

**ДЖИН** 40 мл

Bombay Sapphire	430
Bombay Bramble	430
Grey Shine	390
Oxley	570
Martin Miller's	870

**ГРАППА** 40 мл

Nonino Friulana	430
Nonino Tradizione	450
Nonino Riserva di Annata	650
Nonino Chardonnay	950
Mazetti 3.0 Altogrado Riserva	570
Morelli Bianca	530
Morelli Riserva	730

**ТЕКИЛА** 40 мл

100% Голубая Агава	
Patron Silver	690
Espolon	650

**РОМ** 40 мл

Oakheart	350
Havana Club Original	390
Havana Club 7	630
Zacapa 23	1590

**ВИСКИ** 40 мл

Шотландский односолодовый	
Royal Brackla 12 Years Old	950
Macallan Double Cask 18 Years Old	2090
Bellevoye Finition Sauternes	1150
Bellevoye Edition Tourbee	1600

Купажированный

Dewar's White Label	350
Dewar's 8 Years Old	390

Ирландский

Jameson Original	530
------------------	-----

**ВОДКА** 40 мл

Русская	
Tselovalnik	330
Tchaikovsky	330
Импортная	
Grey Goose	390

## П И В О

Бутылочное

<b>Peroni Italy</b> . . . . .	330 мл	490
<b>Liebenweiss Hefe Weissbier</b> Germany . . . . .	500 мл	590
<b>Zubr Classic Dark</b> Czech . . . . .	500 мл	590

## Н Е А Л К О Г О Л Ъ

### ВОДА

**Руссе Квелле**  
Газированная / Негазированная  
500 мл 330

**Сан Бенедетто**  
Газированная / Негазированная  
750 мл 570

### НАПИТКИ

**Лимонад**  
Coca-Cola / Tonic  
250 мл 300

**Домашний лимонад**  
Мятный / малиновый /  
облепиховый  
250 мл 330  
1 л 890

**Свежевыжатый сок**  
Апельсин / грейпфрут  
250 мл 330

### КОФЕ

Классика

<b>Эспрессо</b> . . . . .	40 мл	190
<b>Доппио</b> . . . . .	80 мл	290
<b>Флэт Уайт</b> . . . . .	220 мл	330
<b>Американо</b> . . . . .	140 мл	190
<b>Капучино</b> . . . . .	200 мл	230
<b>Латте Маккиато</b> . . . . .	200 мл	230
<b>Раф</b> . . . . .	220 мл	270
<b>Декаф</b> . . . . .	220 мл	220

Традиционные рецепты

<b>Эспрессо Романо</b> эспрессо с каплей лимонного сока . . . . .	45 мл	170
<b>Эспрессо Коретто</b> эспрессо с каплей граппы . . . . .	50 мл	230
<b>Аффогато</b> эспрессо с шариком ванильного мороженого . . . . .	100 мл	290
<b>Эспрессо Маккиато</b> . . . . .	60 мл	190

### КАКАО

**Лавандовый / Апельсиновый с мятой** . . . . . 200 мл 290

### ЧАЙ

<b>Чёрный</b> . . . . .	750 мл	330
Ассам органик / Шираз / Айва и персик		
<b>Зелёный</b> . . . . .	750 мл	330
Сенча шидзуока / Генмайча / Флёр делис		
<b>Травяной</b> . . . . .	750 мл	330
Монастырский сбор / Шаман / Иван-Чай с черносмородиновым листом		

### НЕ ЧАЙ

<b>Облепиха, лимон, имбирь, базилик, гвоздика</b> . . . . .	750 мл	430
<b>Малина, апельсин, корица</b> . . . . .	750 мл	430
<b>Клитория, лимонник, ромашка</b> . . . . .	750 мл	430

Если у вас есть аллергия на  
какие-либо продукты, пожалуйста,  
сообщите об этом официанту.

Рекламный буклет,  
цены в рублях РФ.



Приглашаем Вас стать частью клуба  
лояльности в новом приложении BerezkaClub