

В кафе при Кулинарной школе Ginza Project представлены самые известные итальянские блюда и закуски, приготовленные из лучших ингредиентов, отобранных мною лично. Я уверен, вы оцените мои рецепты и обязательно вернетесь к нам снова!

— Маттео Лаи

GINZA Project COOKERY SCHOOL

Отсканируй
QR-код, чтобы увидеть
фотографии блюд



ЗАКУСКИ & САЛАТЫ

Чесночный хлеб

Свежий ароматный хлеб с чесноком, посыпанный пармезаном и украшенный свежим розмарином

240

Брускетта с муссом из авокадо

Воздушный мусс из авокадо, нотка острого красного перца и сок лайма на домашней чабатте

320

Салат из прошутто с грушей

С сыром пармезан, рукколой, травами и жареными кедровыми орешками

560

Брускетта с куриным паштетом

Нежный паштет из куриной печени с соусом бальзамик и свежим шалфеем на хрустящей чабатте

310

Брускетта с томатами и рикоттой

Брускетта с вялеными томатами, сыром рикотта, базиликом и оливковым маслом на домашней чабатте

320

Вителло Тоннато

Телятина, приготовленная в травах, с соусом из тунца и каперсами

560

Салат с грушей и горгонзолой

С грецким орехом

540

Салат с хрустящим баклажаном

Салат из обжаренного в панировочных сухарях баклажана со сливочным сыром, базиликом, сладким соусом чили, розовыми помидорами и кунжутом

520

Салат с куриной печенью

Тёплый салат с куриной печенью, шпинатом и землёй из оливок

540

Супы

Рарра al Pomodoro

Суп из сладких томатов, чеснока, базилика с добавлением хлеба

360

Тыквенный суп с беконом

Тыквенно-яблочный суп с шалфеем, беконом, пармезаном и чабаттой

380

Куриный суп с пастой фрегола

Ароматный куриный суп с отварным филе, домашней пастой фрегола и овощами

340

Грибной крем-суп

Со сливками и хрустящими крутонами

380

ПАСТА

Тальятелле Болоньезе

Рагу из свинины и говядины, приготовленное на медленном огне

520

Феттучини с грибами

Белые грибы, шампиньоны, маскарпоне, чеснок и лимонная гремолата

540

Спагетти Карбонара

Классическая паста карбонара с яичным желтком и беконом

480

Пенне Аматричана

Томатная пассата, бекон, свежий базилик и пармезан

480

Наши знаменитые лингвини с креветками

Креветки, обжаренные с чесноком, помидоры черри, чили и руккола

640

Домашняя запечённая лазанья

Классическое блюдо с соусом Бешамель и соусом Болоньезе из говядины и свинины

540

Равиоли

Равиоли с грибами и рикоттой

С маслом со вкусом белого трюфеля

560

Каппеллаччи с креветками в сливочно-томатном соусе

Креветки, вяленые томаты, сливки и свежий базилик

640

РИЗОТТО

Ризотто с грибами

Жареные белые грибы, шампиньоны и вешенки, сливочное масло и пармезан

580

ГОРЯЧЕЕ

Куриная печень по-строгановски

Нежная куриная печень со сливками, соусом демиглас, грибами и картофельным пюре

620

Скёрт стейк с перечным соусом

Стейк из говядины с соусом демиглас, сливками и зелёным маринованным перцем

740

Стейк из тунца с пюре из корня сельдерея

Филе тунца прожарки rare, воздушное пюре из корня сельдерея, соус шалот

690

Закуска

Спаржа со сливочным маслом и пармезаном

340

Просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты. Оплата производится в рублях или банковскими картами. Все цены указаны в рублях. Данная полиграфия является рекламным буклетом. Более подробную информацию о выходе, способе приготовления и калорийности блюд вы можете узнать у официанта.

Прейскурант с информацией для потребителя, соответствующий требованиям Постановлению Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания", находится в уголке потребителя. Продукция общественного питания и оказываемая услуга соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Международный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"