

Mansarda

RESTAURANT & BAR

SPECIAL

Жаркое из молодого картофеля с лисичками | 1 190

Карпачо из говядины с лисичками | 1 590

Фокаччо со страчателлой и лисичками | 1 690

Ризотто с лисичками | 1 490

Феттучини с лисичками и рукколой | 1 390

Корюшка с толченым картофелем | 1 990

Фокачча с консервированным тунцом и красным луком | 1 290

Тарталетка с земляникой и кремом маскарпоне | 1 290

Земляника с сорбетом из лайма и ликером бузина | 1 290



АПЕРИТИВЫ

Итальянский овечий сыр
качо с трюфелем (40 г) | 790

Итальянский козий сыр
Queso de Cabra (40 г) | 790

Маринованные оливки (100 г) | 790

Салями «Тоскано» с трюфелем (40 г) | 690

Чоризо (40 г) | 790

Маринованные пеперончини с сыром | 590

Паштет из печени кролика с брусникой | 790

*Ассорти итальянских
аперитивов | 3 990*

*Испанский хамон
Iberico de cebo (36 мес) | 2 290*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буррата с узбекскими томатами
и свежим трюфелем | 2 990

Битые огурцы с кальмарами
и эдамаме | 990

Вителло Тоннато | 1 590

Карпаччо из осьминога
с сельдереем и томатами | 2 490

Карпаччо из говядины с руколой и сыром
Пармиджано Реджано | 1 590

Тартар из говядины
по-пьемонтски | 1 590

Анчоусы из Кантабрии с домашним
хлебом и маслом | 1 990

Оладушки из кабачков
со слабосоленым лососем | 1 590

Опаленный тартар из говядины
в азиатском стиле | 1 590

Устрица свежая | 990

Мурманский морской ёж | 890

*Черная икра астраханского
осетра с оладьями | 4 990*

*Красная дальневосточная икра кеты
с оладьями | 1 590*

КРУДО

Ассорти крудо (тартар тунец, красные сицилийские креветки, карпаччо сибас, сахалинский гребешок) | 2 990

Крудо классико (тартар из сибаса, красная сицилийская креветка, скампи, сахалинский гребешок, тунец) | 3 590

Крудо из красной сицилийской креветки | 2 990

Тунец с оливковым маслом, томатной водой и соусом шисо | 1 990

Сашими из осьминога с халапеньо и васаби | 2 990

Средиземноморское крудо из дорадо с маринованным виноградом | 1 590

Татаки из лосося с соусом понзу и маринованными черри | 1 590

ТАРТАР

Тартар из лосося с кремом из авокадо и шисо | 2 390

Классический тартар из тунца | 1 990

СЕВИЧЕ

Перуанское севиче из лосося с манго и соусом тайгер милк | 1 990

Перуанское севиче из сибаса с битыми огурцами | 1 590

Севиче из тунца с томатами и кимчи | 1 990

КАРПАЧЧО

Карпаччо из дорадо с лимоном, лаймом и оливковым маслом | 2 990

Карпаччо из лосося в азиатском стиле с выдержанным соевым соусом | 2 390

Карпаччо из тунца с дрессингом из лайма и оливковым маслом | 2 390

Карпаччо из сахалинского гребешка с черным трюфелем | 2 390

САЛАТЫ

Запеченная свекла с вишней
и домашним козьим сыром | 1 290

Домашний итальянский салат
со спелыми томатами и авокадо | 1 990

Итальянский салат с консервированным
тунцом Carloforte | 1 990

Деревенский Греческий салат из свежих
овощей с фермерской фетой | 1 890

Оливье с перепелкой | 1 190

Салат с хрустящими
баклажанами | 1 290

Теплый салат с морепродуктами,
сельдереем и томатами черри | 2 290

Салат с тунцом и яйцом пашот | 1 990

Цезарь с креветками
/ цыпленком | 1490 / 1190

Стейк-салат из говядины
в азиатском стиле | 1 790

Салат с лангустинами
по-каталонски | 1 990

Салат с пекинской уткой,
разнотравьем и соусом хойсин | 2 490

Азиатский салат
с морепродуктами | 1 790

Овощной салат с узбекскими томатами
и ялтинским луком | 1 990

Салат с осьминогом,
картофелем и тапенадом из оливок | 2 490

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Дим сам с уткой /
с морепродуктами | 890 / 990

Спринг-роллы
с креветкой | 990

Креветка темпура
с соусом васаби | 1 190

Запеченный батат с трюфельной
страчателлой и соусом унаги | 1 590

Стейк из капусты
с трюфельным соусом | 1 490

Кальмар лолито во фритюре | 1 490

Дальневосточный гребешок с цветной
капустой и щучьей икрой | 2 990

Неаполитанская Пармиджана
из баклажанов | 1 590

Запеченные фаланги дальневосточного краба
с тимьяном и домашним маслом (2 шт.) | 6 990

НА КОМПАНИЮ

Целый мурманский краб 100 г | 1 390

Ассорти морепродуктов на гриле | 25 590

Крудо классико (тартар из сибаса, красная сицилийская креветка, скампи, сахалинский гребешок, тунец) | 3 590

РОЛЛЫ

Филадельфия с лососем / угрем | 1 990

Калифорния с угрем / лососем / крабом

| 1 990 / 1 990 / 2 590

Ролл с острым тунцом | 1 990

Запеченный ролл с угрем | 1 990

НИГИРИ

Лосось | 690

Креветка | 690

Угорь | 690

Тунец | 690

Краб | 1 290

СУПЫ

- Бульон из фермерского цыпленка | 690
- Борщ с говядиной и пампушками | 790
- Суточные щи с говядиной | 890
- Скандинавский сливочный суп
с лососем | 990
- Крем-суп из тыквы / с креветками | 790 / 1 190
- Том ям с креветками | 1 290
- Средиземноморский суп
с морепродуктами | 1 590
- Домашняя окрошка на квасе с телятиной | 790
- Свекольник с говядиной | 790
- Гаспачо по-андалузски | 790

ПЕКАРНЯ

- Хлебная корзина | 490
- Брускетта с бакинскими томатами
и базиликом | 890
- Французская бриошь
с тунцом | 990
- Французская бриошь
с мурманским крабом | 2 590
- Римская
фокачча | 690
- Римская фокачча
с домашней страчателлой и томатами
/ с кантабрийским анчоусом | 1 490 / 2 290
- Римская фокачча со страчателлой
и черным трюфелем | 2 290

ПАСТА И РИЗОТТО

- Лингвини с крабом | 2 590
- Спагетти с помидорини
и базиликом | 1 190
- Тальолини
с черной икрой | 3 990
- Тальолини с черным трюфелем, сливочным
соусом и пармезаном | 1 590
- Спагетти с дальневосточными
вонголе | 1 990
- Спагетти
с морепродуктами | 2 490
- Ризотто с запеченными томатами
и домашней страчателлой | 1 490
- Ризотто
с белыми грибами | 1 590
- Ризотто
с морепродуктами | 2 490
- Сливочное ризотто с тартаром
из говядины | 1 990
- Паста с камчатским крабом
и домашней бурратой | 2 590
- Равиоли с морепродуктами и тартаром
из красной сицилийской креветки | 1 990
- Паккери с цукини, креветками
и соусом из Пармиджано Реджано | 1 590
- Канделли с рагу из телятины
и соусом наполи | 1 590
- Равиоли с телятиной, пармезаном
и черным трюфелем | 1 590

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Сибас в соли 100 г | 890

Сибас по-сицилийски с томатами, оливками и каперсами 100 г | 990

Стейк из тунца со свеклой и лесной брусникой | 1 990

Палтус в мисо соусе с томатами кимчи | 1 990

Лосось с икорным соусом и капустой пакчой | 3 490

Мурманская треска с муссом Голландес | 1 990

Филе целого сибаса с фенхелем и креветочным биском | 2 590

Средиземноморская дорадо с базиликом и брокколи | 2 490

Осьминог на гриле с томатным соусом наполи,
черными оливками и каперсами | 3 590

Чёрная треска с сельдереем и томатами | 2 590

Котлета из камчатского краба с картофельным пюре | 2 990

Креветки с картофельным пюре и томатами | 1 990

Осьминог на гриле по-гречески
с картофельным пюре и каперсами | 3 590

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Котлеты из индейки с картофельным пюре
и грибным соусом | 1 390

Утиная грудка с кускусом | 2 490

Телячьи щеки с картофельным gratenом
и огурцами по-норвежски | 2 490

Бефстроганов с картофельным пюре | 1 990

Филе цыпленка в лимонном соусе
с каперсами и картофелем | 1 890

Тальята из мраморной вырезки
с руколой и помидорини | 2 490

Филе россини с фуа-гра и черным трюфелем | 3 490

Рибай по-перуански с соусом ахи-амарило | 7 990

МЯСО СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Мясо для сухого вызревания мы используем градации мраморности прайм, 250+ дней зернового откорма, вызреваем его в специальной камере с климатом, позволяющим провести естественную ферментацию и дегидратацию мяса, которая дает мясу особый вкус и аромат, изменяя его структуру нежной, а вкус становится более насыщенным.

Рибай на кости 100 г | 1 990

Ти-бон 100 г | 1 990

Соусы к стейкам на выбор: перечный, грибной, чимичурри, BBQ | 290

ГРИЛЬ

Кальмар | 990

Филе лосося | 2 490

Сибас | 2 190

Аргентинские креветки | 1 990

Филе-миньон 250 г | 5 990

Рибай 300 г | 5 990

Каре ягненка | 3 490

Фермерский цыпленок | 1 990

ГАРНИРЫ

Картофель фри | 590

Запеченный картофель | 690

Картофельное пюре / с черным трюфелем | 590 / 990

Овощи гриль | 990

Брокколи на гриле / на пару | 990

Шпинат | 990

Жареные кабачки | 790

Спаржа | 1 590

ДЕСЕРТЫ

К каждому десерту мы подобрали джестив, рекомендуем попробовать в сочетании

«ПАВЛОВА С ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНОЙ» | 990
и напиток «Умэнисики Умэсю» (Япония) | 400

*Напиток с выразительным сладким вкусом с тонами сухофруктов и сливы.
«Сливовое вино» с ароматом цветов, миндаля и меда.*

«ПАННА-КОТТА С МАРАКУЙЕЙ И ЯГОДАМИ» | 990
и напиток «Yoshino Monogatari Shiso» (Япония) | 700

Напиток с мягким освежающим вкусом и бодрящим, кисло-сладким послевкусием. Главный компонент напитка – экстракт красного шисо, разновидности мяты или базилика, со слегка пряным вкусом.

«КЛУБНИЧНЫЙ ТАРТ» | 890
и ликер «Christian Drouin Pommeau de Normandie» (Франция) | 550

*Ликер с нотами спелых фруктов и засахаренного абрикоса.
Восхитительный фруктовый ликер на основе свежавыжатого
яблочного сока, яблочного сидра и отборного кальвадоса.*

«МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ С МАНГО» | 990
и напиток «Yoshino Monogatari Shiso» (Япония) | 700

*Напиток с мягким освежающим вкусом и бодрящим, кисло-сладким послевкусием.
Главный компонент напитка экстракт красного шисо, разновидности
мяты или базилика, со слегка пряным вкусом.*

«Вишня и шоколад» | 990
и винный напиток «Byrrh Grand Quinquina» (Франция) | 550

*Напиток со сладковатым вкусом с небольшой горчинкой и с оттенками
сочных фруктов и трав. Основу напитка составляет виноград гренаш, выращенный
на юге Франции с добавлением горького апельсина, кофе.*

Наполеон | 990

Банановый медовик | 990

Воздушный чизкейк с лесными ягодами | 990

Классический тирамису | 990

Земляника Пино де Шарант | 1 290

Итальянская сырная тарелка | 2 490

Тропическая фруктовая тарелка с сорбетом лайм и малина | 4 590

Мороженое | 390

Сорбет | 590 Ассорти сорбетов | 3 490

Ассорти из лесных ягод | 1 990

