



В БУДНИ с 10:00 до 12:00
В ВЫХОДНЫЕ с 10:00 до 14:00

ЗАВТРАКИ

Итальянский	890
Глазунья, моцарелла, томаты, соус песто, прошутто, саями и хрустящая чиабатта	
Английский	750
Глазунья с беконом и сосисками, красной фасолью и хрустящей чиабаттой	
Греческий	790
Яйцо пашот со свежими овощами, оливками, греческим йогуртом, фетой и тёплой чиабаттой	
Финский	890
Глазунья, форель шеф-посола, авокадо, огурцы, томаты и хрустящая чиабатта	
Яйца по-флорентийски	540
Со шпинатом и кедровыми орехами в сливках, подаётся с тёплой чиабаттой	
Стейк Мачете	1930
Подаётся с молодым картофелем и перечным соусом	
Круассан с форелью шеф-посола	830
Авокадо, сливочным сыром и зеленью	
Круассан вителло тоннато	690
С запечённой телятиной, каперсами и соусом из тунца	
Ростбиф	690
С печёными овощами и перечным соусом	
Шакшука	540
Со страчателлой, подаётся с тёплой чиабаттой	
Овсяная каша с марокканской грушей	350
Глазунья Скрембл Омлет	320



СЛАДКОЕ НА ЗАВТРАК

Чиа пудинг с клубникой	490
Сырники со сметаной и клубничным конфи	520
Тирамису	490
Крем Сицилиано	390
Круассан со сливочным маслом	420
И апельсиновым конфитюром	

Добавьте к завтраку:

Прошутто	30 г	330	Бекон	40 г	130
Сыр буррата	125 г	490	Авокадо	90 г	340
Форель шеф-посола	40 г	360	Томаты	100 г	190

Сделайте свой завтрак поистине итальянским!

Бокал Prosecco 599

Соусы, 40 г:

Аррабиата	170	Перечный	170
Чимичурри	170	Горгонзола	220
Кетчуп	90	Брусничный	160
Трюфельный	170	Демиглас	160
Барбекю	90	Песто	240



QR-код на фотографии блюд



Menu in English



Мы в социальных сетях



Toscana grill
BAR & RESTAURANT



Подойдет для вегетарианцев.

Дорогие гости! Если у вас аллергия на какие-то продукты, обязательно сообщите об этом официанту.

Данное меню является рекламным материалом. За информацией о выходе и энергетической ценности блюд, пожалуйста, обратитесь к официанту.

		САЛАТЫ	
Авокадо с узбекскими томатами		790	
С соусом понзу и лепестками миндаля			
Тёплый салат с кальмаром		650	
Со стручковой фасолью, картофелем, красным луком и зелёным салатом			
Тоскана		610	
Большой зелёный салат с томатами, оливками, огурцом, красным луком и лимонным маслом			
Тёплый салат с морепродуктами		1290	
Гигантская креветка, кальмар, мидии, фенхель, зелень, лимонное масло			
Нисуаз с тунцом		960	
С томатами, стручковой фасолью, обжаренным картофелем, яйцом пашот и соусом на основе оливкового масла и анчоуса			
Цезарь с курицей креветками		650 890	
С листьями романо и соусом с домашним майонезом и анчоусами			
Тёплый салат с куриной печенью и виноградом		650	

Добавьте к любому блюду:			
Креветки	60 г	360	Моцарелла
Кальмар на гриле	60 г	210	Авокадо
Форель шеф-посола	40 г	360	Руккола
Тунец на гриле	60 г	390	Прошутто

ЗАКУСКИ	
Брускетты 2 шт	510
На выбор: С томатами и базиликом С пармской ветчиной и артишоками С форелью шеф-посола С копчёной форелью и авокадо Вителло тоннато	
Ассорти брускетт 3 шт	730
Любые три разных на выбор	
Капрезе	780
Домашняя моцарелла, сладкие томаты, базилик и бальзамический крем	
Гуакамоле с хрустящей фокаччей	445
Паштет из печени цыплёнка	450
Буратта с узбекскими томатами	990
Ассорти антипасты	2580
Доска итальянских деликатесов на компанию	
Вителло тоннато	Для себя Для двоих 690 1090
Баклажаны Пармиджано	640
Тартар из говядины	930
Тартар из тунца	830
Доска итальянских сыров	1100
С трюфельным мёдом, грецким орехом и виноградом	
Груша с горгонзолой и прошутто	720

К ВИНУ!

Молодые персики в трюфельном масле	1 шт 360
Тосканский деликатес — разновидность карликовых персиков. Хрустящие и кисло-сладкие с ароматом чёрного летнего трюфеля	
Сырный дуэт	430
Пармезан, горгонзола, гранола, грецкий орех	
Вяленые томаты	330
Оливки	520
Маринованные артишоки гриль	520
Прошутто	490

		ГОРЯЧЕЕ	
Утиная ножка конфи		910	
С марокканской грушей			
Филе цыплёнка су-вид		780	
Обжаренное на гриле, с молодым картофелем и фирменным соусом			
Томлёные телячьи щёчки		1090	
С пюре и трюфельным маслом			
Форель с диким рисом		1240	
Подаётся с цитрусовым соусом и соусом биск			
Ягнёнок по-тоскански		1590	
Томлёный в кьянти с кремом из картофеля			
Бифштекс		850	
С яйцом пашот и тыквенным пюре			
Треска со спагетти из молодого кабачка		980	
и морковным пюре			

МЯСО НА ГРИЛЕ	-15% на гриль В будни с 12 до 15
---------------	-------------------------------------

В данном разделе указан вес сырого продукта,
выход готового блюда зависит от степени прожарки

Мачете 200 г	1760
Топ Блейд 250 г	1490
Рибай цена за 100 г; средний вес - 400 г	1240
Нью-Йорк 300 г	2430
Филе миньон 250 г	2460
Мясной Тосканский гриль	4680

Фирменная жаровня на компанию: Нью-йорк, мачете, топ-блейд, молодой картофель с травами и чесноком	
Фермерский гриль	2350
Жаровня на компанию: утиная ножка конфи, филе индейки, филе куриное, сладкий перец, цукини и ягодный соус	
Флорентийский стейк	1240
Знаменитый большой стейк из двух видов мяса, разделённых Т-образной косточкой. Подаётся с картофелем и зелёным салатом. Цена указана за 100г; средний вес стейка - 1 кг	

МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ	
-----------------------	---

В данном разделе указан вес сырого продукта,
выход готового блюда зависит от степени прожарки

Рыбный Тосканский гриль	4580
Фирменная жаровня на компанию: лосось, тунец, креветки, кальмар, томаты черри, соус «Сальса верде»	
Лосось цена за 100 г; средний вес - 200 г	1090
Тунец цена за 100 г; средний вес - 250 г	890

	Размер порции	
	М	L
Кальмар	790	890
Размер порции: М - 190-230 г; L - 235-270 г		
Креветки гигантские	1690	2530
Размер порции: М - 3 шт; L - 5 шт		

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле	520
Баклажан, цукини, паприка, красный лук, кукуруза, шампиньон	
Припущенный шпинат	530
в чесночном масле	
Молодой картофель	390
С розмарином и чесноком	
Картофель фри	410
Подаётся с соусом барбекю	
Дикий рис	390
Картофельное пюре	390
с луком криспи и трюфельным маслом	

		СУПЫ	
Папа Аль Помодоро		580	
Густой томатный суп со страчателлой и кусочками подсушенной чаиабатты			
Тыквенный суп		490	
На кокосовом молоке с сыром страчателла			
Куриный бульон		480	
с домашней пастой, куриным филе, морковью и яйцом			
Сливочный суп с морепродуктами		880	
Наваристый рыбный бульон со сливками, треской, форелью, креветками и мидиями			
Каччуко	Для себя Для двоих	790	1450
Тосканский суп с морепродуктами			

ФОКАЧЧА	Итальянская лепёшка из печи с разными начинками
---------	---

С орегано с розмарином с пармезаном	330
С оливками и перцем чили	370
С томатами и пармезаном	350
С бураттой, томатами и соусом песто	980

	ПАСТА СПАГЕТТИ ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ПАПАРДЕЛЛЕ КАЗАРЕЧЧЕ ПЕННЕ
---	--

Карбонара	660
С беконом, яичным желтком, луком и пармезаном	
Альфреде	980
С креветками, вялеными томатами и сливочным соусом	
Равиоли с рикоттой и шпинатом	690
Подаются в домашнем томатном соусе и сыром страчателла	
Чёрные спагетти Фрутти ди Маре	980
С чернилами каракатицы, и дарами моря: креветками, мидиями, кальмаром	
Аль Помодоро	490
Классическая итальянская паста с томатами и базиликом	
С копчёной форелью и брокколи	980
В сливочном соусе с песто и томатами черри	
Лазанья Болоньезе	790
С мясным фаршем, моцареллой, пармезаном и соусом «Наполи»	
С печенью цыплёнка	680
В мясном соусе демиглас и трюфельным маслом	
С говядиной и лесными грибами	980

РИЗОТТО	
Чёрное с морепродуктами	1590
С лесными грибами	790

ПИЦЦА	Для себя	На компанию
Дары моря	1490	

С креветками, кальмаром, мидиями и чернилами каракатицы	
Груша с горгонзолой	690 930
С мёдом и лепестками миндаля	
Мясная	690 930
С сальсиччей, беконом, куриным филе су-вид, паприкой и сладким луком	
Маргарита	690 930
В авторском прочтении: со страчателлой и томатами конфи	
Квадро Формаджи	750 990
С горгонзолой, пармезаном, моцареллой, сыром таледжо, мёдом и миндалём	