

FORTE&ПЬЯНО
— KARAOKE MOSCOW —
МЕНЮ



ЗАКУСКИ

STARTERS

Антипасти <i>Antipasti</i> Гриссини, хамон, маринованные черри и артишоки, вяленые томаты, «Камамбер», «Качотта» с трюфелем, оливки гигантские, бриошь, соус «Винегрет» 420 г	2 900
Паштет из цыпленка с домашним вареньем <i>Chicken pate</i> Нежный паштет из печени цыпленка, с добавлением сливок, моркови. Подается с тостами бриошь и домашним вареньем 100/80 г	800
Хамон Serrano с соусом «Томако» <i>Jamon Serrano with Tomako sauce</i> Подается с тостами бриошь и соусом на основе томатов, чеснока, орегано и виноградного масла 100/25 г	900
Карпачо из говядины с соусом «Нисуаз» <i>Beef carpaccio with Nicoise sauce</i> Тонко нарезанная говяжья вырезка, подается с миксом салатов, кедровыми орешками и сыром «Пармезан». Соус «Нисуаз»: мед, оливковое масло, дижонская горчица, фреш лимона 170 г	1 400
Тартар из выдержанной говядины с муссом из белого трюфеля <i>Aged beef tartare with white truffle mousse</i> Мелко нарезанная говядина, корнишоны, лук красный, горчица, соус «Шрирача», каперсы, желток. Подается с ржаными гренками и сливочным муссом с добавлением трюфельной пасты 170 г	1 600
Тартар из лосося <i>Salmon tartare</i> Филе лосося, вяленые томаты, каперсы, огурец, заправляется виноградным маслом 120 г	1 600
Королевские креветки <i>King prawns</i> Креветки обжаренные на гриле, подаются с миксом салатов и соусом «Тартар» 140 г	1 400

Улитки по-бургундски <i>Snails in Burgundy style</i> Подаются со злаковым тостом и лимоном 6 шт	1 200
Сырные палочки <i>Cheese sticks</i> Сырные палочки из сыра «Моцарелла», панированные в сухарях и обжаренные во фритюре. Подаются с соусом из вяленых томатов и кимчи 250 г	800
Жульен с морепродуктами <i>Julienne with seafood</i> Филе палтуса, лосось, креветки в сливочном соусе с сыром «Грюер» 120 г	1 500
Фермерские сыры с медом <i>Farmer's cheeses with honey</i> «Монблан», «Качотта» с трюфелем, «Камамбер», «Раклет», «Пармезан». Подаются с виноградом и медом 440 г	2 700
Винная тарелка <i>Wine platter</i> Подаются с крафтовыми сырами: «Пармезан», «Раклет», «Монблан», сырными испанскими крокетами, пармской ветчиной и куриным паштетом. Декорируется виноградом, сезонными ягодами и палочками «Гриссини» 390 г	2 900
Плато из домашних деликатесов <i>Plateau of homemade delicacies</i> Хамон, ростбиф, язык, копченая утиная грудка, рулет индейки. Подается с малосольными огурцами, солеными томатами черри и хреном 350 г	2 800
Домашние соленья <i>Homemade pickles</i> Капуста квашеная, огурцы малосольные и соленые бочковые, помидоры соленые, патиссоны маринованные, грузди соленые со сметаной и красным луком 320 г	900

САЛАТЫ

SALADS



Салат «Forte&Пьяно» 1 400

Forte&Пьяно salad

Микс-салат, томаты черри, авокадо, сегменты апельсина, жареные тигровые креветки, филе кальмара, заправляется соусом от Шефа
250 г

Салат с ростбифом и медово-горчишной заправкой 1 400

Roast beef salad with honey mustard dressing

Маринованная говяжья вырезка, запеченная в дровяной печи, микс салатов, томаты черри, артишоки, медово-горчичная заправка
220 г

Теплый салат из телятины 1 500

Warm salad with veal

Телятина гриль в сливочно-горчичном соусе с добавлением бекона, микс салатов, болгарского перца, свежего огурца и томатов черри
220 г

Салат «Romano» с цыпленком 1 350

Salad Romano with chicken

Листья салата, куриное филе, томаты черри, «Пармезан», чесночные гренки и соус «Цезарь» на основе желтков, оливкового масла, вяленых томатов, анчоусов, каперсов и сыра «Пармезан»
250 г

Салат «Romano» с креветками 1 450

Salad Romano with prawns

Листья салата, тигровые креветки, томаты черри, «Пармезан», чесночные гренки и соус «Цезарь» на основе желтков, оливкового масла, вяленых томатов, анчоусов, каперсов и сыра «Пармезан»
250 г

Салат с крабом и авокадо 1 600

Crab and avocado salad

Крабовое мясо, форель слабосоленая, авокадо, огурец, морковь. Заправляется японским майонезом и украшается икрой «Тобико»
180 г

Салат «Греческий» 900

Greek salad

Бакинские томаты, огурец, сладкий болгарский перец, микс салатов, оливки, сыр «Фета», заправляется маслом из виноградной косточки
250 г

СУПЫ

SOUPS



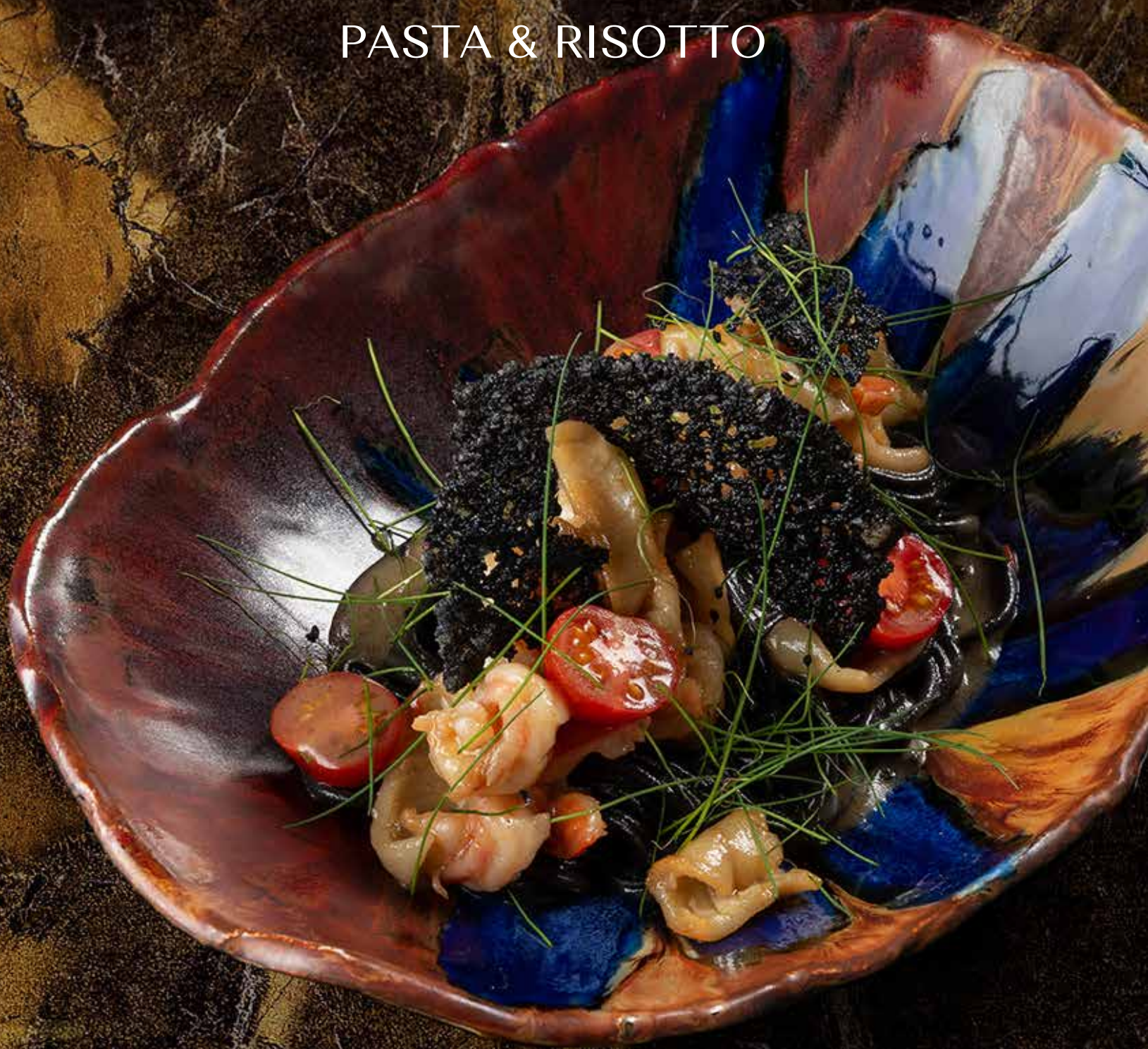
Суп лапша куриная 700
Chicken noodle soup
Бульон на курином филе, лук репчатый, морковь, лапша
280 г

Борщ с копченым салом 800
Borscht with smoked lard
Бульон на говядине, картофель, свекла, капуста, морковь,
лук репчатый, чеснок. Подается с копченым салом,
зеленым луком и сметаной
380 г

Том Ям с морепродуктами 1 200
Tom Yam with seafood
Острый суп на основе куриного бульона, кокосового молока,
пасты «Том Ям», с добавлением вешенок, томатов черри,
кальмаров, мидий и лангустингов.
Подается с отварным рисом и свежей кинзой
480 г

ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA & RISOTTO



Спагетти карбонара

1 100

Spaghetti carbonara

Классическая сливочная паста с беконом, репчатым луком, желтком и сливками.

Подается с сыром «Пармезан» и свежим базиликом

300 г

Спагетти с морепродуктами

1 700

Spaghetti with seafood

Спагетти с чернилами каракатицы, филе кальмара, тигровыми креветками, крабовым мясом в имбирно-чесночном соусе с добавлением куриного бульона.

Подается с чипсами из «Пармезана»

240 г

Ризотто со шпинатом и лососем

1 600

Risotto with spinach and cheese

Рис с добавлением шпината, белого вина и сыра «Пармезан».

Подается со слабосоленой форелью и сливочным муссом

210 г

Ризотто с тартаром из говядины

1 500

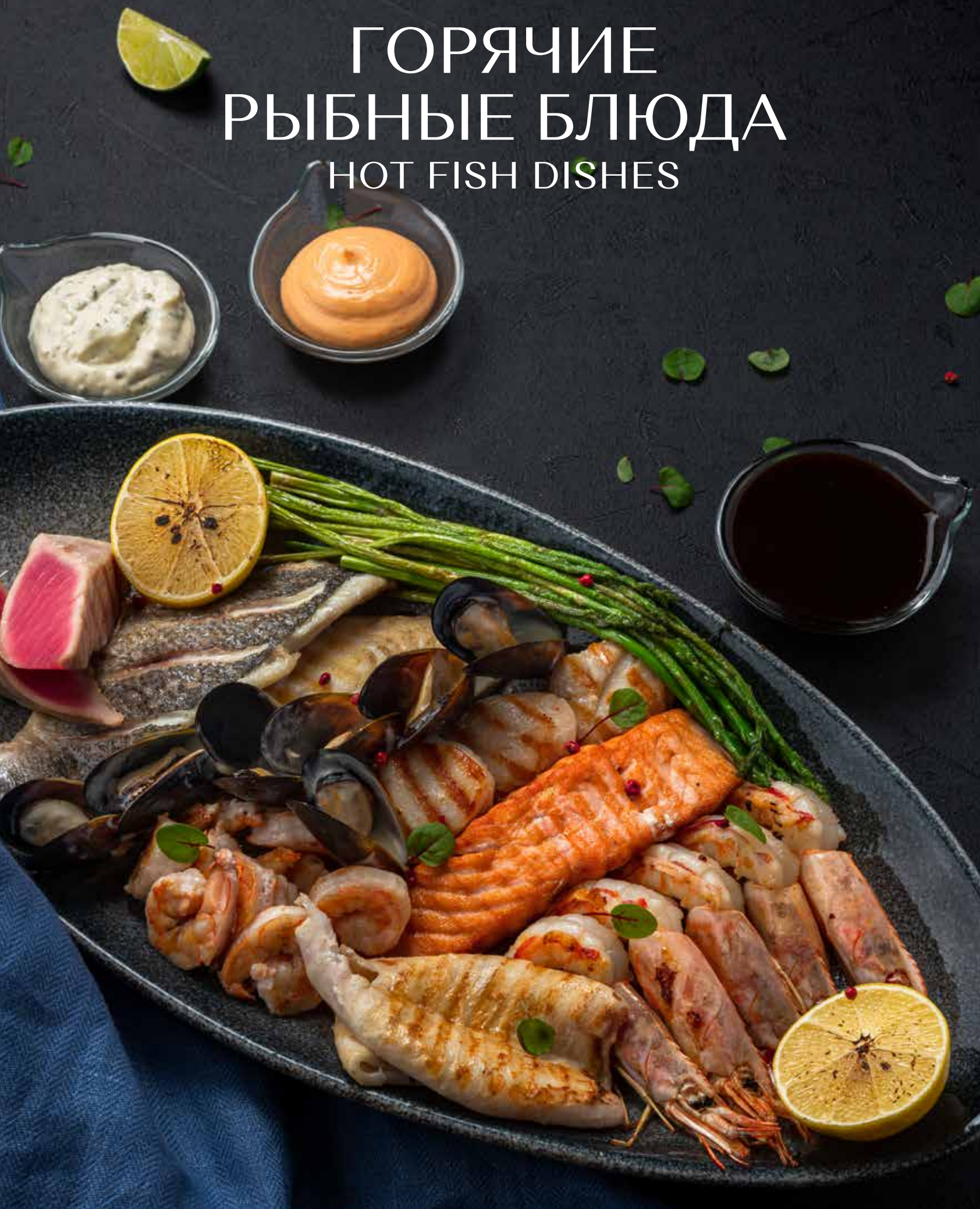
Risotto with beef tartare

Рис в сливочно-винном соусе с сыром «Пармезан», шафраном и мелко нарезанной говядиной

310 г

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

HOT FISH DISHES



**Спинка лосося с трюфельным пюре
и соусом «Том Ям»**

1 800

*Salmon back with truffle puree
and Tom Yam sauce*

Спинка лосося маринованная лаймом,
подается с картофельным пюре с добавлением
трюфельной пасты, жареными креветками
и соусом «Том Ям»

260 г

Лосось в тесте с икорным соусом

1 600

*Salmon back with truffle puree
and Tom Yum sauce*

Спинка лосося с томатами сливочным сыром,
шампиньонами, запекается в слоеном тесте,
подается со сливочно-икорным соусом

250 г

**Палтус на гриле с чоризо
и кремом из сладкого перца**

1 600

*Grilled halibut with chorizo
and sweet pepper cream*

Палтус жареный на гриле с муссом из болгарского
перца «Софрито» с добавлением колбасок чоризо,
овощей, томатов «Пилати» и кальмара

240 г

Плато морепродуктов из дровяной печи

9 000

Wood fired seafood plateau

Обжаренные в дровяной печи кальмары,
королевские креветки с головой, тунец, филе дорадо,
лосось и мидии в сливочном соусе.

Подается с тремя соусами: тартар, спайси, унаги

800 г



ГОРЯЧИЕ
МЯСНЫЕ
БЛЮДА
HOT MEAT DISHES

Каре ягненка с овощной икрой из печи 2 900
Rack of lamb with vegetable caviar from the oven

Каре ягненка жареное на гриле, подается
с овощной икрой из печеных овощей: баклажан,
болгарский перец, красный лук, розовые томаты.
Подается с гранатовым соусом

280 г

Стейк из говяжьей вырезки 2 100
с овощами гриль

Beef tenderloin steak with grilled vegetables

Стейк из говяжьей вырезки, жареный на гриле,
подается с овощами гриль: баклажан цуккини,
болгарский перец с соусом «Пеппер»

320 г

Медальоны из телятины с печеным 1 800
картофелем и грибным соусом

Veal medallions

Медальоны из говяжьей вырезки обжаренные на гриле,
подаются с бейби картофелем, сливочно-грибным соусом
и грибными чипсами

330 г

Стейк "Рибай" 4 200
Ribeye steak

Стейк из мраморной говядины, обжаренный на гриле,
подается с соусом «Демиглас»

250 г

Мясное плато из дровяной печи 8 000
Meat plate from a wood-fired oven

Обжаренные в дровяной печи: стейк «Рибай»,
филе миньон, каре ягненка, цытленок табака,
куриный шашлык, овощи гриль, бейби картофель.
Подается с тремя соусами: сальса, пейпер, чили сладкий
1000 г

ЯПОНИЯ

JAPANESE PAGE



РОЛЛЫ | SUSHI ROLLS

Ролл «Forte&Пьяно»

1 500

Forte&Пьяно roll

Фирменный ролл с авокадо, крабом, сливочным сыром, икрой тобико, декорируется, ананасом, сладким чили соусом

230 г

Ролл «Дракон»

1 500

Dragon roll

Нежный ролл с миксом из креветки и сливочного сыра с копчёным угрём «Унаги» и свежим огурцом

210 г

Ролл Siberia

1 700

Siberia roll

Ролл с копченым угрём, опаленным лососем, авокадо, сливочным сыром и соусом «Унаги»

250 г

Ролл «Калифорния»

1 500

California roll

Микс с камчатским крабом и японским майонезом, авокадо, огурцом и икрой тобико

190 г

Ролл «Филадельфия

1 400

Philadelphia roll

Классический ролл со сливочным сыром и лососем

200 г

Ролл «Фьюжн»

1 200

Fusion roll

Угорь, сливочный сыр, авокадо, свежий огурец, икра тобико

190 г

ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ | HOT SUSHI ROLS

Ролл «Эби Фурай»

Abi Furai roll

Ролл в хрустящей панировке с креветками,
сливочным сыром, авокадо и красной икрой

220 г

1 400

Ролл «Вулкан»

Volcano roll

Тёплый ролл со сливочным сыром,
тартаром из лосося и креветкой
с пряным соусом «Спайси»

260 г

1 700

Ролл темпура с крабом

Tempura roll with crab

Тёплый ролл со сливочным сыром,
крабом и авокадо

200 г

1 400

САШИМИ | SASHIMI

Лосось | *Salmon*

80 г

1 200

Тунец | *Tuna*

80 г

1 100

Угорь | *Eel*

80 г

1 200

СЕТЫ | SUSHI SETS

Сет «Forte&Пьяно»:

Роллы «Филадельфия», «Калифорния», «Siberia»,
«Дракон», сашими лосось, сашими тунец

*Forte&Пьяно set: Philadelphia, California, Siberia,
Dragon rolls, salmon sashimi, tuna sashimi*

1000 г

9 500



ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Медовик <i>Honey cake</i> 120 г	600
Чизкейк клубничный <i>Strawberry cheesecake</i> 180 г	500
Шоколадный фондан <i>Chocolate fondue</i> 80/50 г	650
Фруктово-ягодное плато <i>Fruit and berry plateau</i> 2500 г	10 000
Фруктовое плато <i>Fruit plateau</i> Ананас, виноград, грейпфрут, апельсин, маракуйя, гранадилла, патахайя, папайя, мандарин, яблоко, груша, киви 1800 г	7 000
Ягодное плато <i>Berry plateau</i> Клубника, малина, голубика, ежевика 500 г	5 000



FORTE&ПЬЯНО
— KARAOKE MOSCOW —