



Le nostre specialita

НАШИ ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Молодая телятина на кости с жареным картофелем

Young veal on bones with fried potatoes 340/240/60

~ 3200 ₺



Телячья печень по-венециански, с жареным луком, пюре и шпинатом

Veal liver with fried onions in Venetian style, mashed potatoes and spinach 300/180/70

~ 2600 ₺



Филе Ангус под бальзамическим соусом

Fillet Angus under balsamic sauce 180/40/180/120

~ 2800 ₺



Молочный ягненок на косточке с розмарином, шалфеем и чесноком

Milk lamb on a bone with rosemary, sage and garlic 220/130/120

~ 4400 ₺



Телятина на мозговой кости «Оссобуко» под соусом «Гремолата»

Veal on the brain bone "Ossobuko" with "Gremolata" sauce 400/300/180/120

~ 4050 ₺



**Филе Ангус «Россини» с фуа-гра и черными трюфелями
под соусом из выдержанного вина «Бороло»**

Fillet Angus "Rossini" with foie gras and black truffles with sauce made of wine "Borolo"

~ 4500 ₺



Филе дорадо, запеченное с помидорами, базиликом и кедровыми орешками

Fillet of Dorado baked with tomatoes, basil and pine

~ 1200 ₺ (100 гр.)



**Запеченные креветки в чесночном соусе «Пиль-пиль», приготовленные
на Ваш выбор: классические или острые**

Planked shrimps with garlic sauce "Pil-pil", prepared for

Your choice: classic or spicy 300/100/20

~ 2700 ₺





Chef consiglia

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Рыбный суп «della nonna» приготовленный в дровяной печи

Fish soup "della nonna" cooked in a wood oven

~ 3400 ₺



Теплый салат из морского гребешка с авокадо и огурцом

Warm salad of sea scallop with avocado and cucumber

~3800 ₺



Филе дорадо на гриле со шпинатом

Grilled fillet of Dorado with spinach

~ 3400 ₺



Лосось на гриле в сливочном соусе с сорбетом Манго

Grilled salmon with cream sauce and Mango sorbet

~ 3400 ₺



Осьминог по-Лигурийски

Octopus in Ligurian

~ 3400 ₺



Утиная грудка под апельсиновым соусом с полентой

Duck breast with orange sauce and polenta

~ 1800 ₺



Тушеные телячьи щечки с розмарином и полентой

Veal cheeks with rosemary and polenta

~ 2600 ₺



Медальоны из телятины на гриле со сливочным соусом и шампиньонами

Medallions of veal grilled with cream sauce and mushrooms

~ 3400 ₺



Молочный кролик запеченный по-домашнему с полентой

Home-baked milk rabbit with polenta

~ 2660 ₺



Генеральный директор В.Д. Бондарь



Gli Antipasti

ЗАКУСКИ

Свежие устрицы
Fresh oysters 1/60

~ 720 ₺

Икра лососевая

Salmon caviar

~ 2590 ₺ (100 гр.)

Икра осетровая

Sturgeon caviar

~ 12120 ₺ (50 гр.)

Подается с блинчиками, черными и белыми тостами, сметаной, маслом и яйцом
Served with pancakes, black and white toasts, sour cream, butter and egg

Тар-тар из лосося

Salmon tartar 250/110/60

~ 3800 ₺

Тар-тар из сибаса с сельдереем

Tartar of seabass 180/110/60

~ 3300 ₺

Тар-тар из тунца

Tartar of tuna 180/110/60

~ 4500 ₺

Карпаччо из голубого тунца с зеленым луком, лимоном и оливковым маслом

Carpaccio of blue tuna with green onions, lemon and olive oil 200

~ 2750 ₺

Карпаччо из лосося с лимонным соком и оливковым маслом

Carpaccio of salmon with lemon juice and olive oil 200

~ 2300 ₺

Карпаччо из сибаса с оливковым маслом и лимонным соком

Seabass carpaccio with olive oil and lemon juice

~ 1300 ₺ (100 гр.)

Карпаччо из осьминога с листьями руккола и оливковым маслом

Carpaccio of octopus with leaves of arugula and olive oil

~ 1700 ₺ (100 гр.)

Свеже-маринованный лосось с сезонной спаржей

Freshly-pickled salmon with seasonal asparagus 270/60

~ 2160 ₺





Gli Antipasti

ЗАКУСКИ

Теплый салат из даров моря «Марио»

Warm salad of seafood "Mario" 360

~ 3600 ₺

◆
Теплый салат из осьминога

Warm salad from an octopus 320

~ 3600 ₺

◆
Руккола с креветками, помидорами и авокадо

Rucola with shrimps, tomatoes and avocado 300

~ 1900 ₺

◆
**Микс из листьев салата, черри помидоров, огурцов и моркови,
заправленные бальзамиком и оливковым маслом**

Mix of lettuce, cherry tomatoes, cucumbers and carrots, dressed with balsamic and olive oil 400

~ 1580 ₺

◆
Салат из помидоров со свежим базиликом и красным луком

Tomato salad with fresh basil and red onion 450

~ 1440 ₺

◆
Салат из сердцевин свежих артишоков

Salad from the hearts of fresh artichokes 280

~ 2300 ₺

◆
Салат по-каталански

Salad in Catalan 700

~ 1700 ₺

◆
Руккола или фельд салат с белыми грибами

Rocket salad or feld salad leaves with porcini mushrooms 280

~ 1900 ₺

◆
Моцарелла с помидорами

Mozzarella with tomatoes 430

~ 1850 ₺

◆
Буратта на сладких помидорах и листьях руккола

Buratta on sweet tomatoes and rucola leaves 400

~ 2400 ₺





Gli Antipasti

ЗАКУСКИ

Тар-тар из филе Ангус

Tartar from Angus fillet 250/15/65/40/10/15

~ 2500 ₺

Карпаччо из говядины с оливковым маслом и ломтиками сыра Пармезан

Carpaccio of beef with olive oil and slices of Parmesan cheese 230

~ 1900 ₺

Карпаччо из живых лангустинов

Carpaccio of living lobsters

~ 2300 ₺ (за 100 гр.)

Тонко нарезанная Пармская ветчина с дыней

Thinly sliced Parma ham with melon 120/250/30

~ 2100 ₺

Большое ассорти из домашних закусок

Large selection of home-made snacks 1/490

~ 3000 ₺

Большое ассорти элитных колбас

Large assorted elite sausages 310/100/80

~ 3000 ₺

Молочная телятина под соусом из тунца

Vitello Tonnato 350

~ 2600 ₺

Молодые листья салата с камчатским крабом и грейпфрутом

Young lettuce leaves with king crab and grapefruit

~ 2500 ₺ (за 100 гр.)

Салат из спелых помидор с авокадо с фирменной заправкой

Salad of ripe tomato with avocado with branded dressing

~ 1800 ₺

Салат «Цезарь» на Ваш выбор: с курицей, телятиной или креветками

Caesar salad of your choice: with chicken, veal or shrimp 500

~ 1870 ₺





Gli Antipasti Caldi

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Вонголе в соусе из белого вина

Vongole in white wine sauce 1000/75/130

~ 3200 Р

Мидии в соусе из белого вина, свежих помидоров и пряных трав

Mussels in a sauce of white wine, fresh tomatoes and herbs 1200/110/50

~ 3020 Р

Морские гребешки на веточке лавра под соусом из белого «Порто»

Scallops on a laurel sprig with white Porto sauce 150/30/40/20

~ 2750 Р

Фаланги камчатского краба в перечном соусом и фельд салатом

Phalanx of the king crab under pepper sauce with feld salad

~ 2300 Р (за 100 г.)

Жаренные артишоки с мини-кальмарами и икрой Ботарга

Fried artichokes with mini-squids and Botarga caviar

~ 2760 Р

Жаренные артишоки с мятой и чесноком

Fried artichokes with mint and garlic 200

~ 2800 Р

Жаренные грибочки с салатными листьями (грибы по сезону)

Fried mushrooms with salad leaves (mushrooms on a season) 170/35

~ 1730 Р

Жареная гусиная печень с лесными ягодами и листьями салата

Fried goose liver with wild berries and lettuce 120/70/30

~ 3200 Р

Запечённые баклажаны с сыром «Буратта», помидорами и кедровыми орешками

Baked aubergines with Burrat cheese, tomatoes and pine nuts 430/10

~ 2750 Р

Эскалоп из гусиной печени на яблоке под соусом «Кальвадос»

Escalope from goose liver on a mug of green apple with sauce "Calvados" 120/90/40/20

~ 3200 Р

Лесной салат с жаренной телячьей печенью

Forest salad with veal liver

~ 2160 Р





La Pasta Fatta in Casa

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Тальолини с помидорами и базиликом

Tagliolini with tomatoes and basil 450

~ 1500 ₺

Лапша с трюфелями

Noodles with truffles

~ 2500 ₺

Черные трюфеля ~ 480 ₺ (1 гр.)

Truffles black (for 1 gr.)

Белые трюфеля ~ 840 ₺ (1 гр.)

Truffles white (for 1 gr.)

Паппарделле с белыми грибами под соусом из сливок

Pappardelle with porcini mushrooms with cream sauce 450

~ 1700 ₺

Паппарделле с белыми грибами «Марио» в натуральном соусе

Pappardelle with porcini mushrooms "Mario" 500

~ 1700 ₺

Паппарделле в соусе «Песто»

Pappardelle in Pesto sauce 325

~ 1500 ₺

Паппарделле с рагу из кролика

Pappardelle with rabbit stew

~ 2400 ₺

Лапша с хвостиками лангустин, цуккини и спаржей

Noodles with tails of langoustine, zucchini and asparagus 390

~ 900 ₺ + 1440 ₺ (for 100 gr. of langoustine)

Равиоли с сыром Рикотта, шпинатом под сливочным соусом и Пармезаном

Ravioli with Ricotta cheese, spinach with cream sauce and Parmesan cheese 400

~ 1700 ₺

Черные равиоли с крабом

Black ravioli with crab

~ 3000 ₺

Лазанья «Болоньезе»

Lasagna "Bolognese"

~ 1700 ₺

Спагетти с Вонголе

Spaghetti with Wongole 600

~ 2700 ₺



Генеральный директор В.Д. Бондарь



La Pasta Fatta in Casa

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Спагетти с чесноком, оливковым маслом и острым перцем «Пеперончино»

Spaghetti with garlic, olive oil and hot pepper "Peperoncino" 400

~ 1580 ₺

Пенне с помидорами, базиликом и красным перцем «Пеперончино»

Penne with fresh tomatoes, basil and red pepper "Peperoncino" 480

~ 1580 ₺

Спагетти с кусочками говядины Ангус под соусом из свежих помидор

Spaghetti with slices of beef Angus with fresh tomato sauce

~ 1800 ₺

Спагетти с рыбой Морской черт и икрой Ботарга

Spaghetti with fish Sea-buckthorn and Botarga caviar 500

~ 3750 ₺

Пенне с лососем в сливочном соусе, шафраном и розовым перцем

Penne with salmon and cream sauce with saffron and pink pepper 540

~ 1900 ₺

Спагетти с креветками и цуккини

Spaghetti with shrimps and zucchini 540

~ 2200 ₺

Лингвини с дарами моря

Linguine with seafood 620

~ 4000 ₺

Спагетти с омаром под соусом из свежих помидоров и ароматных трав

Spaghetti with lobster with fresh tomato sauce and fragrant herbs

~ 1080 ₺ + 1440 ₺ (for 100 gr. Lobsters)

РИЗОТТО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ВАШ ВЫБОР:

RIZOTTO, PREPARED FOR YOUR CHOICE:

с грибами/шафраном/спаржей/овощами

With mushrooms/saffron/asparagus/vegetables 380

~ 1870 ₺

с лососем/дарами моря/креветками/чернилами каракатицы

With salmon/seafood/shrimps/cuttlefish ink 500/30

~ 2450 ₺

с омаром / With lobster/ ~ 1440 ₺ (за 100 гр)





Il Nostro Pescato

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Камчатский Краб

Kamchatsky Crab

~ 2200 ₺ (for 100 gr.)

Тюрбо

Turbo

~ 1300 ₺ (for 100 gr.)

Дорадо

Dorado

~ 900 ₺ (for 100 gr.)

Сибас

Sea bass

~ 900 ₺ (for 100 gr.)

Морские гребешки

Scallops

~ 2750 ₺ (for 100 gr.)

Чилийский сибас

Chile sea bass

~ 2000 ₺ (for 100 gr.)

Лосось

Salmon

~ 1150 ₺ (for 100 gr.)

Морской черт

Angler

~ 1600 ₺ (for 100 gr.)

Лангустины

Langoustines

~ 2300 ₺ (for 100 gr.)

Омары

Lobsters

~ 1700 ₺ (for 100 gr.)

Королевские креветки

King prawns

~ 1580 ₺ (for 100 gr.)

Осьминог

Octopus

~ 1580 ₺ (for 100 gr.)

Кальмары

Squids

~ 960 ₺ (for 100 gr.)

Мини-кальмары

Mini-calamaries

~ 1200 ₺ (for 100 gr.)

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ВАШ ВЫБОР:

На гриле

Grilled

В белом вине

In white wine

В фольге с овощами и ароматными травами

In foil with vegetables and aromatic herbs

Запеченные в морской соли

Baked in sea salt

Сваренные со специями

Cooked with spices

В луке Порей

In leeks of Lore

Жареные с чесноком и розмарином

Fried with garlic and rosemary

На пару

Couple

С овощами по-сицилий

With vegetables in Sicilian

~ 580 ₺ (for 100 gr.)





LaCarne

МЯСО

Медальоны из молочной телятины под соусом из десертного вина «Марсала»

Medallions of milk veal with dessert wine sauce Marsala 180/50/180/120

~ 2730 ₺

Итальянская телятина «Феза» приготовленная по-милански

Italian veal "Fez" cooked in Milanian 300/180/120

~ 2730 ₺

Пайярд из тосканской телятины на гриле

Veal from Tuscan Veal Grilled 180/180/120

~ 2730 ₺

Молочная телятина с пармской ветчиной и шалфеем под соусом из белого вина

Milk veal with Parma ham and sage with white wine sauce 225/50/180/120

~ 2730 ₺

Филе Ангус с овощами приготовленное на гриле

Fillet Angus with grilled vegetables 180/100/130/80

~ 3600 ₺

Филе Ангус под соусом из белых грибов и сливок,

Fillet Angus with mushroom and cream sauce, served with mashed potatoes 180/220/180/120

~ 4040 ₺

Филе Ангус с соусом из сливок и зеленого перца

Fillet Angus with cream sauce and green pepper 180/150/180/120

~ 4040 ₺

Мраморная японская говядина, приготовленная по Вашему вкусу:

Marble Japanese beef, cooked:

~ целиком на гриле ~ кубиками в соевом соусе по-японски

~ Wholly on the grill ~ cubes in soy sauce in Japanese

~ 2900 ₺ (за 100 г.)





Le Zuppe e Minestre

СУПЫ

Овощной суп

Vegetable soup 500

~ 900 ₺



Бульон с домашними макарончиками

Broth with homemade pasta 500

~ 900 ₺



Крем-суп из свежих помидоров

Cream-soup with fresh tomatoes 360

~ 900 ₺



Крем-суп из спаржи

Cream-soup from asparagus 500

~ 1200 ₺



Крем-суп из тыквы с кинзой и цуккини

Cream-soup of pumpkin with cilantro and zucchini 450

~ 900 ₺



Говяжий бульон с тортеллини

Tortellini in brodo 450

~ 900 ₺



Говяжий бульон с яичными хлопьями и Пармезаном

Beef broth with egg flakes and Parmesan cheese 500

~ 1000 ₺



Суп из даров моря

Seafood soup 750

~ 3400 ₺



Домашний куриный бульон

Homemade Chicken Broth 500

~ 900 ₺



ТендерПлюс
для документов
В.Д. Бондарь



Contorni

ГАРНИРЫ

Garnish

Овощное ассорти

Vegetable mix 380

~ 1100 ₺

Брокколи

Broccoli 180

~ 500 ₺

Шпинат

Spinach 150

~ 800 ₺

Морковь

Carrot 180

~ 500 ₺

Оливки

Olives 100

~ 700 ₺

Пюре из сельдерея

Puree from celery 250

~ 700 ₺

Картофельное пюре

Mashed potatoes 150

~ 500 ₺

Цветная капуста

Cauliflower 180

~ 500 ₺

Кенийская зеленая фасоль

Kenyan Green Beans 100

~ 500 ₺

Цуккини

Zucchini 100

~ 720 ₺

Спаржа

Asparagus 130

~ 1580 ₺

Жареный картофель с луком

Fried potatoes with onions 450

~ 750 ₺

Овощи на гриле

Grilled vegetables 470

~ 1450 ₺

Жареный картофель с грибами

Fried potatoes with mushrooms 450

~ 1250 ₺

Formaggi

СЫРЫ CHEESES

Ассорти элитных сыров

Assorted elite cheeses 365/170/80/40/35/25

~ 3600 ₺





I nostri cotolette di specialita

НАШИ ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

Котлета из индейки с пюре

Cutlets from turkey with mashed potatoes

~ 2700 ₺



Котлета из тюрбо

Cutlet from turbot

~ 4680 ₺



Котлета из телятины

Veal cutlet

~ 2600 ₺



Котлета куринная

Chicken cutlet

~ 2100 ₺



Котлета из молодого ягненка

Lamb chops

~ 4600 ₺



Котлета из сибаса и дорадо

Cutlet from sea bass and dorado

~ 4600 ₺



Котлета из телятины в сливочном соусе с белыми грибами

Veal cutlet with porcini mushrooms

~ 3600 ₺



Котлета из телятины и свинины в сливочном соусе с белыми грибами

Veal and pork cutlet with porcini mushrooms

~ 3600 ₺



Котлета из тюрбо и краба с гранатовым соусом

Cutlet from turbot and crab with pomegranate sauce

~ 5400 ₺



Котлета из камчатского краба и сибаса с гранатовым соусом

Cutlet from the king crab and sea bass with pomegranate sauce

~ 4600 ₺



Генеральный директор

В.Д. Бондарь



Il Pesce e il Forno a Legna

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

МЯСО Meat

Цыпленок (1 шт)

Chick

~ 1300 ₺

Молодая телятина на кости

Young veal on the bone

~ 1050 ₺ (for 100 gr.)

Каре ягненка

Rack of lamb

~ 1300 ₺ (for 100 gr.)

Говяжья вырезка «Ангус»

Beef tenderloin "Angus"

~ 1400 ₺ (for 100 gr.)

Рум-стейк

Rum-steak

~ 1100 ₺ (for 100 gr.)

Шатобриан на двоих

Chateaubriand for two

~ 1400 ₺ (for 100 gr.)

**Молочный козленок, запеченный в
дровяной печи**

Milk goat baked in a wood stove

370/80/60/120

~ 5540 ₺

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ Fish and seafood

**Королевские
креветки**

King prawns

~ 1580 ₺ (for 100 gr.)

Дорадо

Dorado

~ 900 ₺ (for 100 gr.)

Сибас

Sea bass

~ 900 ₺ (for 100 gr.)

Осьминог

Octopus

~ 1580 ₺ (for 100 gr.)

Лосось

Salmon

~ 1150 ₺ (for 100 gr.)

Тюрбо

Turbo

~ 1580 ₺ (for 100 gr.)

Морской чёрт

Angler

~ 1600 ₺ (for 100 gr.)





La Pizza cotta nel forno a legna

ПИЦЦА ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Фокачча с помидорами и сыром

Focaccia with tomato and cheese 250

~ 500 ₺

Пицца Маргарита

Pizza Margarita 600

~ 1200 ₺

Пицца Парма с грибами

Parma Parma with mushrooms 750

~ 2600 ₺

Пицца Дьявола

Pizza Diavola 600

~ 1920 ₺

Пицца Дары моря

Seafood Pizza 700

~ 2800 ₺

Пицца Горгонзола с грушей

Gorgonzola pizza with pear 600

~ 1800 ₺

Пицца с курицей

Pizza with chicken 850

~ 1800 ₺

Пицца Четыре сыра

Pizza Four cheeses 415

~ 1920 ₺

Пицца Грибная

Pizza Mushroom 750

~ 1560 ₺

Пицца Прошутто с грибами

LProsciutto pizza with mushrooms 775

~ 1680 ₺

Пицца Скаморца

Pizza Scamorz 500

~ 1900 ₺

Пицца Маскарпоне

Pizza Mascarpone 415

~ 1800 ₺

Пицца с тунцом и луком

Pizza with tuna and onions 830

~ 2600 ₺

Пицца Бомба

Pizza Bomba 800

~ 1400 ₺

Пицца Маскарпоне с шоколадом

Pizza Mascarpone with chocolate 500

~ 1950 ₺

Брускетта с помидорами

Bruschetta with tomatoes

~ 60 ₺ (1 шт.)

