



ИТАЛЬЯНЦЫ

● СЫРОВАРНЯ ● ПАСТА & ПИЦЦА ● ВИНОТЕРРИЯ

МЕНЮ



REDROCK

ресторанный холдинг

RESTAURANT HOLDING COMPANY, RED ROCK FAMILY



ПАСТА

PASTA

КАРБОНАРА

Сливочный соус, бекон, куриный желток, пармезан

280 гр. **340 .-**



◀ ПASTA СО ШПИНАТОМ

Свежий шпинат, куриная грудка, соус песто, пармезан

270 гр. **395 .-**

ПASTA С КРЕВЕТКАМИ

Сливочно-томатный соус, креветки, пармезан

◀ 270 гр. **420 .-**

ПASTA С МИДИЯМИ

Сливочно-томатный соус, мидии, пармезан

280 гр. **315 .-**

ГРАНА ПАДАНО -

Традиционный, выдержанный твёрдый сыр северной Италии. Имеет солоноватый, пикантный вкус с легким ореховым послевкусием. Идеально подходит для паст со сливочными соусами. Любую, выбранную вами, пасту мы можем приготовить в сырной голове Грана Падано, достаточно сказать об этом официанту.

150 .-

ПАСТА



▶ ПASTA С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Сливочный соус, куриное филе, грибы, трюфельная паста и пармезан

280 гр. **295 .-**



ФРУТТИ ДИ МАРЕ

Сливочно-томатный соус, кальмар, креветки и пармезан

280 гр. **415 .-** ▶



▶ ПASTA С ВЕТЧИНОЙ

Сливочный соус, ветчина, пармезан

280 гр. **395 .-**

ПАСТА С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ

Сливочный соус, копченый лосось, сливочный сыр, икра тобико и сыр пармезан

280 гр. **455 .-**



БОЛОНЬЕЗЕ

Соус на основе мяса и овощей с добавлением томатного соуса

280 гр. **380 .-**



ПАСТА ЧЕТЫРЕ СЫРА

Соус на основе сыра горгонзола, камамбера, пармезана и страчателлы

280 гр. **425 .-**





CHEESE

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ СЫРОВ

Пармезан, горгонзола, камамбер, качотта, подается с фундуком и грушевым конфитюром

160 гр. **630 .-**

БУРРАТА С ПЕЧЕНЫМ ПЕЦЕМ

Буррата, рукола, печеный перец, баклажан, песто из томатов, бальзамический крем и зеленое масло

220 гр. **720 .-**

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говядина, красный лук, маринованный огурец, каперсы, зернистая горчица, жареный лук, желток, подается с focaccia

180 гр. **395 .-**

КАПРЕЗЕ

Легкая закуска из свежих помидоров, моцареллы, двух видов песто и бальзамического крема

180 гр. **440 .-**



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Ростбиф, руккола, мусс на основе печени трески и тунца, жареные каперсы, жареный лук и зеленое масло

140 гр. **590 .-**



ПАШТЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ

Паштет из индейки, конфитюр из томатов, жареный лук, зеленое масло

195 гр. **365 .-**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ХУМУС

Хумус, семена льна, жареный лук и зеленое масло. Подается с фокаччей

180 гр. **245 .-** ▶

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ

Чиабатта, песто из томатов, яблочно-горчичный соус, ростбиф и сыр пармезан

100 гр. **285 .-** ▶

БРУСКЕТТА С ПАРМОЙ

Чиабатта, грушево-луковый конфитюр, пармская ветчина, фасоль и артишоки

75 гр. **245 .-** ▶

БРУСКЕТТА С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ

Чиабатта, творожно-горчичный сыр, копченый лосось, огурец, яйцо пашот, соус голландез

150 гр. **390 .-**

БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ

Чиабатта, песто, томаты, мусс из сыра фета и кедровый орех

100 гр. **230 .-** ▶

Что общего у хумуса и итальянской еды? Итальянская лепёшка фокачча! Горячий, с пылу, с жару плоский итальянский хлеб с неповторимым вкусом, дает любимой израильской еде лёгкий итальянский touch.



GOLD

АНТИПАСТИ

Чоризо, ростбиф, пармская ветчина, печеный перец, жемчужный лук, артишоки, оливки, каперсы, соус цезарь

180 гр. 730 .-

КАРПАЧЧО
ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говяжья вырезка, рукола, оливковое масло и каперсы

100 гр. 630 .-



КАРПАЧЧО
ИЗ ФОРЕЛИ

Лосось, рукола, лимон и каперсы

100 гр. 670 .-



САЛАТЫ

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

Обжаренный баклажан,
томаты, страчателла, рукола,
азиатский соус и фундук

150 гр. **265 .-** ●

ГРЕЧЕСКИЙ

Огурец, болгарский перец,
красный лук, помидоры
черри, сыр фета, лист
салата, соус песто

150 гр. **280 .-**

САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ

Печеная свекла, рукола,
кедровый орех, соус песто
и мусс из сыра фета

150 гр. **270 .-** ►



ЦЕЗАРЬ

Свое громкое имя это блюдо носит вовсе не в честь великого императора Гая Юлия Цезаря! Автором блюда является американский повар итальянского происхождения Цезарь Кардини. В 1924 году в День Независимости США ресторан Кардини, по случаю праздника был заполнен битком. Закуски не хватало, и Кардини, дабы не разочаровать богатых посетителей, пришлось выкручиваться и придумывать рецепт из того, что осталось в закромах. В ход пошли сыр, листья салата Романо, подсушенный хлеб. Всё это он заправил смесью оливкового масла, лимонного сока и соуса. Тарелку для аромата натёрли чесноком.

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

150 гр. 375 .-

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

150 гр. 295 .-

ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ

150 гр. 395 .-

Классический рецепт салата цезарь



САЛАТ КУРИЦЕЙ И ПЕРСИКОМ ТАТАКИ

Персик татаки, маринованные черри, куриная грудка гриль, лист салата, соус манго-чили и мусс из пармезана

150 гр. 270 .-

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Говяжья вырезка, лист салата, помидоры конфи, апельсин, рукола

150 гр. 435 .- ▼

SALADS

САЛАТ ЗЕЛЕНЬЙ

Стручковая фасоль, свежее яблоко, лист салата, сельдерей, брокколи, лепестки миндаля, белый бальзамик и соус песто

150 гр. **280 .-**

САЛАТ С ПАРМОЙ И ГРУШЕЙ

Пармская ветчина, рукола, свежая груша, маринованные черри, белый бальзамик и соус песто

150 гр. **490 .-**

САЛАТ С ЛОСОСЕМ И МАНГО

Красная рыба, свежее манго, рукола, маринованные черри, сливочный сыр, картофель пай, соус манго-чили и мусс из пармезана

160 гр. **420 .-**

Согласно одной поговорке, популярной в Италии, повар, отвечающий за салаты, должен быть жадным на уксус и щедр на масло, но при этом быть хорошим философом при добавлении соли, а когда он соединяет компоненты — он должен быть отличным художником. Итальянские салаты справедливо считаются самыми полезными и диетическими в мире. Особое внимание всегда уделяется традиционным заправкам, которые способны удовлетворить даже самые смелые кулинарные фантазии.

САЛАТ С БУРРАТОЙ

Буррата, свежие томаты, рукола, кедровый орех, крем бальзамик и соус песто

220 гр. **675 .-** ▶

САЛАТ С АРТИШОКАМИ

Колбаски, артишоки, лист салата, картофель айдахо, бекон, красный лук, картофель пай и соус кимчи

160 гр. **385 .-** ▼



Буррата - итальянский сыр из коровьего молока, приготовленный из моцареллы и сливок. Внешняя оболочка - твердый сыр, а внутренняя - страчателла и сливки, придающие ему необычную мягкую текстуру.



САЛАТ С ХАЛУМИ

Сыр халуми гриль, лист салата, маринованные черри, креметте, красный лук, оливки, печеный перец, каперсы, семена льна и соус песто

150 гр. **390 .-** ▼

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Ростбиф, картофель айдахо, стручковая фасоль, печеный перец, битые огурцы, лист салата, лук фри, кедровый орех и соус песто

150 гр. **420 .-** ▼

САЛАТ С ТУНЦОМ ТАТАКИ

Тунец татаки, лист салата, томаты, стручковая фасоль, картофель айдахо, яйцо пашот, соус бальзамик и мусс на основе тунца

170 гр. **370 .-** ●



СУПЫ

СОЛЯНКА С ЧОРИЗО

Подается с карамелизированным лимоном и зеленью

300 гр. **295 .-**

СУП С МОРЕПРОДУКТАМ

Рыбный суп с овощами, мидиями, креветками и судаком

300 гр. **395 .-**

КУРИНЫЙ СУП

Куриный суп с домашней лапшой, овощами и яйцом пашот

300 гр. **270 .-**

ГРИССИНИ

1 порц

60 гр. **30 .-**



▲
ГРИССИНИ

1 порц

60 гр. 30 .-

СЫРНЫЙ СУП С
ДОМАШНЕЙ
СТРАЧАТЕЛЛОЙСырный крем-суп на
основе четырех видов сыра,
подается с мини-грёнками

300 гр. 420 .- ▲



МИНЕСТРОНЕ

Итальянский
овощной суп

300 гр. 255 .- ▲

ГРИБНОЙ СУП-КРЕМ

Подается с шампиньонами,
трюфельным и зеленым
маслом

300 гр. 325 .- ►



PIZZA



◀ МЯСНАЯ

Томатный соус, сыр моцарелла, пепперони, бекон, ветчина, медово-горчичный соус

◀ ВИТЕЛЛО ТОНАТТО

Томатный соус, соус из тунца, ростбиф, моцарелла, черри и пармезан

◀ ВЕТЧИНА И АРТИШОКИ

Томатный соус, сыр моцарелла, ветчина, шампиньоны, артишоки

◀ КАРБОНАРА

Соус карбонара, сыр моцарелла, бекон, пармезан, куриный желток

◀ С ФЕТОЙ И КУРИЦЕЙ

Сливочный соус, моцарелла, куриное филе, сыр фета, черри и соус песто

ЛЮБАЯ ПИЦЦА
30 см. ЗА 630 Р



◀ ГРУША-ГОРГОНЗОЛА

Сливочный соус, сыр горгонзола, сыр моцарелла, свежая груша, кедровый орех

◀ ЧЕТЫРЕ СЫРА

Сливочный соус, чеддер, горгонзола, моцарелла, пармезан, соус песто и рубленые фисташки

◀ ПРОШУТТО

Соус томатный, сыр моцарелла, пармская ветчина, рукола, черри, пармезан и соус песто

◀ ПЕППЕРОНИ

Томатный соус, сыр моцарелла, пепперони, халапеньо, пармезан

◀ МАРГАРИТА

Томатный соус, сыр моцарелла, свежий базилик



◀ ГАВАЙСКАЯ

Сливочный соус, курица, ананас, моцарелла

◀ ГРЕЧЕСКАЯ

Томатный соус, сыр моцарелла, болгарский перец, томаты, маслины. Сливочный сыр, соус песто

◀ ФОКАЧЧА С БУРРАТОЙ

Подается с карамелизированным лимоном и зеленью

◀ ЦЕЗАРЬ

Соус цезарь, сыр моцарелла, курица, черри, лист салата и пармезан

◀ ПИЦЦА С АНЧОУСАМИ

Томатный соус, моцарелла, соус из тунца, анчоусы, каперсы, маслины

**ЛЮБАЯ ПИЦЦА
30 см. ЗА 630 Р**



◀ **КУРИЦА И ГРИБЫ**

Сливочный соус, куриное филе, шампиньона, моцарелла, маслины и соус песто

◀ **ОХОТНИЧЬЯ**

Томатный соус, сыр моцарелла, охотничьи колбаски, бекон, халапеньо, маслины, соус BBQ

◀ **ПИЦЦА С ТУНЦОМ**

Соус томатный, моцарелла, тунец консервированный, огурцы маринованные, маслины и соус песто

◀ **ПИЦЦА СО ШПИНАТОМ**

Соус со шпинатом, сыр моцарелла, креветки, кальмар, соус песто

◀ **МОРСКАЯ**

Сливочный соус, сыр моцарелла, сливочный сыр, креветки, лосось



ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР

Подается с грушевым
конфитюром и фокаччей

200 гр. **810 .-** ▼



МИДИИ В ЛАЙМОВОМ СОУСЕ

Мидии в створках,
томленные в соусе,
подаются с чиабаттой

360 гр. **620 .-**



СЫР ХАЛУМИ НА ГРИЛЕ

подается с грушевым
конфитюром и
зеленым маслом

185 гр. **640 .-**



ГОРЯ- ЧИЕ ЗА- КУС- КИ

ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ

Запеченные мидии с сыром,
имбирным соусом
и икрой тобико

275 гр. **695 .-**

ЗАПЕЧЁННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ ПОД СЫРОМ

Шампиньоны с моцареллой
и страчателлой, подаются с
грибным муссом и луком фри

260 гр. **495 .-**

ПАРМИДЖАНА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Запеченный баклажан с
моцареллой и сыром фета.
Подается с муссом из сулугуни,
томатным соусом, сметаной
и зеленым маслом

300 гр. **385 .-** ▶



БУР ГЕР

ИТАЛЬЯНЕЦ

Крафтовая булочка, говяжья котлета, 2 вида сыра, бекон, песто из томатов, луковый конфиюр, битые огурцы, подается с картофелем айдахо и соусом айоли

340/90/30 гр. **560 .-**





ЛАЗАНЬЯ
КЛАССИЧЕСКАЯ

С соусом болоньезе

350 гр. **485 .-**

НЬОККИ С ЩЕЧКАМИ И МУССОМ СУЛУГУНИ

Картофельные ньокки в
томатном соусе, говяжьи щечки,
мусс из сулугуни, пармезан

280 гр. **395 .-**



НЬОККИ С БЕКОНОМ

Картофельный ньокки
в соусе карбонара,
чипсы из бекона, мусс
из пармезана, лук фри

280 гр. **410 .-**



ГОРЯЧИЕ ДОБРА

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

Классическое ризотто с
мидиями, кальмаром
и пармезаном

280 гр. **530 .-**

РИЗОТТО С КУРИЦЕЙ

Ризотто с курицей,
грибами и муссом
из белых грибов

280 гр. **485 .-** ▶





РАВИОЛИ С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЕЧКАМИ

Подаются с муссом из пармезана, зеленым маслом и кедровым орехом

250 гр. **415 .-**

ТОРТЕЛЛИНИ С ГРИБАМИ

Подаются с грибным муссом, луком фри и зеленым маслом

270 гр. **320 .-**

РАВИОЛИ ТРАДИЦИИ УПОТРЕБЛЕНИЯ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

По древним итальянским традициям, это блюдо изготавливается только из муки, для производства которой используются твердые сорта пшеницы. При этом фарш может быть самым разнообразным, для него используют мясо, рыбу, овощи, сыр, грибы, зелень. Если продукт готовится в качестве сладкого блюда, его начиняют фруктами, ягодами и прочими подходящими продуктами. В Италии ravioli принято есть теплыми.

RAVIOLI

РАВИОЛИ СЫРНЫЕ

Подаются с муссом из пармезана

250 гр. **415 .-**



РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ

Подаются с муссом из сулугуни и зеленым маслом

250 гр. **355 .-**





◀ КУРИНЫЕ БИТОЧКИ

Биточки из курицы, картофельное пюре, мусс из пармезана и зеленое масло

300 гр. **395 .-**

В Италии есть не только сало, но и аналоги многих привычных нам блюд, от голубцов до котлет. Правда, итальянцы имеют собственное представление о том, как их следует готовить. В чем отличие котлет по-итальянски? То, что большинство из нас привыкло считать котлетами, в Италии называется polpetta, и это скорее фрикадельки или тефтели. В Италии они могут подаваться и в качестве закуски, и в виде соуса к пасте, и как второе блюдо. Чаще всего они сферической формы, но итальянцы готовят и нормальные, приплюснутые котлетки. Только вот... в фарш нужно обязательно добавить... пармезан! А ещё измельчённую петрушку, размоченный в воде хлеб и яйцо. Лук и чеснок, наоборот, тут совершенно ни к чему. В середину следует положить небольшой кусок сыра scamorza: в процессе приготовления котлет он слегка расплавится.

◀ БИТОЧКИ ИЗ ФОРЕЛИ

Биточки из форели, картофельное пюре, мусс из пармезана и зеленое масло

300 гр. **575 .-**

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С КАБАЧКАМИ ГРИЛЬ

Стейк из лосося, кабачки,
обжаренные на живом огне,
мусс из пармезана

180 гр. **685 .-**



КРАБОВЫЕ БИТОЧКИ

Крабовые биточки,
картофельное пюре, мусс
из пармезана и лук фри

300 гр. **490 .-**

ФИЛЕ СУДАКА ПОД ПШЕНИЧНОЙ ЛЕПЕШКОЙ

Филе судака, креветки,
шампиньоны и черри, томленные
в сливочно-томатном соусе и
запеченные в итальянской лепешке

350 гр. **495 .-**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ

Сочный бифтекс на подушке из картофельного пюре подается с яйцом пашот, муссом из пармезана и зеленым маслом

350 гр. **590 .-**



КАННЕЛЛОНИ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ

Каннеллони, фаршированные соусом болоньезе и запеченные под сыром моцарелла, подаются с томатным соусом и пармезаном

300 гр. **485 .-**



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Подаются с картофельным пюре и муссом из сыра пармезан

300 гр. **395 .-** ▶

ОТБИВНАЯ МИЛАНЕЗЕ

Стейк из свиной шеи, запеченный с пепперони и шампиньонами под шапкой из сыра моцарелла. Подается с томатным соусом

350 гр. **475 .-** ▶

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

Говяжья щека су-вид, паста орзо в сливочном соусе, соус демиглас

280 гр. **455 .-**

ТОП



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

НЕЖНЫЙ КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ

Подается с картофелем айдахо, соусом айоли и салатом из руколы и черри

300 гр. **355.-**



ЦЫПЛЕНОК ПАРМИДЖАНА

Половина цыпленка, запеченная под шапкой из сыра моцарелла, подается на подушке из картофельного пюре и томатным соусом

320 гр. **455.-**



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

С картофельным пюре и слайсами из малосольных огурцов

320 гр. **495.-**



ТАЛЬЯТТА ИЗ КУРИЦЫ

Куриная грудка на гриле с салатом из свежей руколы, черри и белого бальзамического крема, подается с имбирным соусом

230 гр. **420 .-** ►

Тальята - это даже не блюдо само по себе, а способ подачи приготовленного продукта, ключевой особенностью которого является тонкое нарезание того или иного продукта, что и означает слово "tagliare" с итальянской. В итальянской кухне уже сформировалось определенное классическое блюдо, а именно тальята из говядины которую, как правило, подают на рукколе с простой заправкой из лимонного сока и оливкового масла, посыпая хлопьями знаменитого сыра Пармезан. А кулинары и шефы кухонь по всему миру активно создают новые виды "Тальяты" и не только из говядины. Блюдо однозначно стоит внимания!

ТАЛЬЯТТА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говяжья покромка с салатом из свежей руколы, черри и белого бальзамического крема, подается с имбирным соусом

230 гр. **720 .-** ►





ШАШЛИК

Подаются с картофелем Айдахо, лавашом, маринованным луком и томатным соусом

ШАШЛИК ИЗ СВИНИНЫ

270 гр. 415 .-

ШАШЛИК ИЗ КУРИЦЫ

270 гр. 395 .-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

270 гр. 345 .-

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

270 гр. 415 .-

МЯСНОЕ АССОРТИ НА МАНГАЛЕ

Шашлык из свинины и курицы, люля-кебаб из курицы и говядины, свиные рёбрышки BBQ, куриная грудка, подаются с картофелем, овощами гриль, маринованным луком и тремя видами соуса: томатный, чесночный и песто.

1500 гр. **2850 .-**



СОУСЫ

ТОМАТНЫЙ ГРИЛЬ
БАРБЕКЮ
ЧЕСНОЧНЫЙ
СЫРНЫЙ
МАЙОНЕЗ
ЦЕЗАРЬ
ИМБИРНЫЙ
СОЕВЫЙ
ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА
ПЕСТО ИЗ ТОМАТОВ
ЯБЛОЧНО-ГОРЧИЧНЫЙ
МАЙОНЕЗ ЧИЛИ
30 гр. **75 .-**





STEAK

СИБАС НА ГРИЛЕ

Подается с карамелизированным лимоном, томатами и цукини гриль

350 гр. **795 .-**

ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ

Стейк из тунца, обжаренный на гриле, подается с имбирным соусом

150 гр. **565 .-**

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ

Подаются с имбирным соусом

180 гр. **380 .-**

КРЕВЕТКИ НА МАНГАЛЕ

Подаются с имбирным соусом и салатом из свежей руколы, черри и белого бальзамического крема

200 гр. **675 .-**

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Подаётся с томатным соусом

180 гр. **365 .-**

СТЕЙК МИНЬОН

Подаётся с томатным соусом

180 гр. **795 .-**

СВИНЫЕ РЕБРА BBQ

Томленые ребра в су-вид, глазированные соусом BBQ, подаются с томатным соусом

280 гр. **645 .-**

КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ

Подаётся с томатным соусом

180 гр. **355 .-**

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Подаются с соусом Айоли и салатом из свежей руколы, черри и белого бальзамического крема

250 гр. **390 .-**

СТЕЙК ИЗ ПОКРОМКИ

Подаётся с томатным соусом

180 гр. **780 .-**



ПИВ- НЫЕ ЗА- КУС- КИ

СЫР КОСИЧКА

70 гр. 195 .-

КОСИЧКА ЖАРЕНАЯ

70 гр. 195 .-

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

Подаются с соусом айоли
или сладкий чили

120 гр. 195 .-

СЫРНЫЕ ПОДУШЕЧКИ

110 гр. 260 .-

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

Подаются с соусом айоли
или сладкий чили

100 гр. 360 .-

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

130 гр. 225 .-

НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ

Подаются с сырным соусом

140 гр. 195 .-





ОВОЩИ ГРИЛЬ

210 гр. 265 .-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

100 гр. 125 .-

**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ**

150 гр. 125 .-

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

150 гр. 125 .-

РИС

150 гр. 125 .-

ГАРНИРЫ

ДЕСЕРТЫ

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ
С РУБЛЕННОЙ ФИСТАШКОЙ
И МАЛИНОЙ

100 гр. 330 .- ▼



ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С БАНАНОМ

150 гр. **235 .-**

СЕМИФРЕДО

Сливочное мороженое
с маракуйей и меренгой

130 гр. **210 .-**

ШТРУДЕЛЬ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЯБЛОКОМ

Подаётся с пломбиром
и вишневым конфитюром

230 гр. **340 .-**

ТИРАМИСУ

Классический
итальянский десерт

140 гр. **340 .-**

КРЕМ-БРЮЛЕ

Классический крем-брюле
с карамельной корочкой
и свежей ягодой

170 гр. **365 .-**

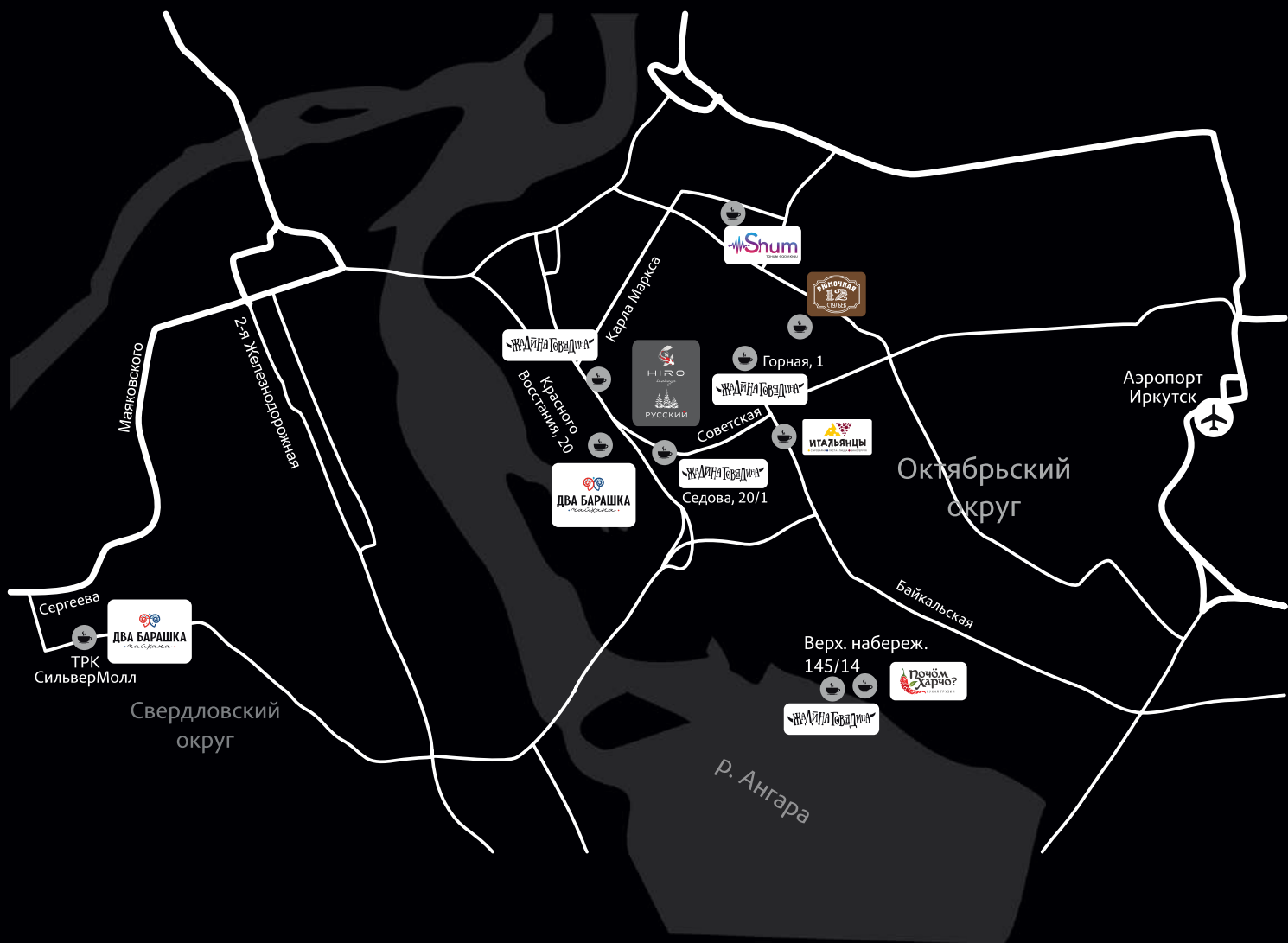
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С МОРОЖЕНЫМ ИЗ МАРАКУЙИ

150 гр. **320 .-**





КАРТА ЗАВЕДЕНИЙ





тел. 755-055
Ул Красных Мадьяр 50/2
© Italiancy_irk