

Меню



LIBRERIA

ITALIAN RESTAURANT

АНТИПАСТЫ



Домашние Оливки
(ГРЕЦИЯ/ИТАЛИ
Я)



Пармская ветчина

Салат из Артишоков



ИНГРИДИЕНТЫ:

- (КОНСЕРВИРОВАННЫЕ)
АРТИШОКИ
- СЫР ДОР БЛЮ
- КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ
- ГРАНА ПОДАНА ПАРМЕЗАН
- МИНДАЛЬ
- СОУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ
- КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ
- ОБЖАРЕННЫЕ ШАМПИОНЫ

ЗИМНИЙ САЛАТ !

ЦЕЗАРЬ ПО ИТАЛЬЯНСКИ



ИНГРИДИЕНТЫ

- КУРИЦА ОБЖАРЕННАЯ
- ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ
- СОУС ЦЕЗАРЬ (масло раст, анчоусы, яйцо, лук, пармезан, лимонный сок)
- ЧЕРРИ ПОМИДОРЫ
- РОМЕЙН ЛИСТЯ
- АЙСБЕРГ
- РУККОЛА
- ПАРМЕЗАН
- ВАРЕНОЕ ЯЙЦО

КАПРЕЗЕ САЛАТ



ИНГРИДИЕНТЫ:

- ПОМИДОРЫ
 - МОЦАРЕЛЛА
 - СОУС VERGIE (ПОМИДОРЫ, ОЛИВКОЕ МАСЛО, КАПЕРСЫ, БАЗИЛИК, ЛУК КРАСНЫЙ, СОК ЛИМОНА)
 - ЧИПСЫ
 - БАЛЬЗАМИК СОУС
 - БАЗИЛИК
-
- КАПРЕ ЭТО ГОРОД В ИТАЛИИ В КОТОРОМ В КОТОРОМ ВЫРАЩИВАЮТ БАФФАЛО



САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ “GENOVA”

ИНГРИДИЕНТЫ

- КАЛЬМАРЫ
 - КРЕВЕТКИ
 - МИДИИ
 - ТРЕСКА
 - КАРТОФЕЛЬ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ
 - РУКОЛЛА
 - ЧЕРРИ ВЯЛЕННЫЕ
 - МАСЛИНЫ
 - СТЕБЕЛЬ СЕЛЬДЕРЕЙ
 - КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ
-
- “ДЖЕНОВА” ЭТО САМЫЙ БОЛЬШОЙ ПОРТОВОЙ ГОРОД В ИТАЛИИ

БРУСКЕТА ПО ТОСКАНСКИ



ИНГРИДИЕНТЫ

- ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ
- ГРИБНОЕ РАГУ (ШАМПИОНЫ, МАСЛЯТА ТУШЕННЫЕ В СЛИВКАХ и СЫР ДОР БЛЮ)
- ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
- СОУС VERGIE и ЛУК КРАСНЫЙ (ПОМИДОРЫ, ОЛИВКОЕ МАСЛО, КАПЕРСЫ, БАЗИЛИК, ЛУК КРАСНЫЙ, СОК ЛИМОНА)

ГАРНИР

- ГРАНАТ
 - ПАРМЕЗАН
 - ЧЕРРИ ВЯЛЕННЫЕ
 - ТИМЬЯН
-
- ЧЕСНОЧНАЯ ПАСТА
 - ПЕРЕЦ ЧИЛИ В МАСЛЕ

ТАР ТАР ИЗ ЛОСОСЯ И АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ



ИНГРИДИЕНТЫ:

- МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ (В 2 КГ САХАРА И 1КГ СОЛИ)
- ФАСОЛЬ
- СОУС СМЕТАНА ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
- АПЕЛЬСИН

ДЕКОР

- ЛУК ЗЕЛЕНый
- ГРАНАТ ОЧИЩЕНый
- ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ
- БАЛЬЗАМИК СОУС
- РУККОЛО
- КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ
- ОГУРЦЫ

ГОВЯЖИЙ ТАР ТАР В СТИЛЕ "ALBA" НАРЕЗАННЫЙ ВРУЧНУЮ



ИНГРИДИЕНТЫ

- ВЫРЕЗКА
- КАПЕРСЫ
- СЫР ПЕКОРИНО (ОВЕЧЬЕ МОЛОКО)
- ЛУК КРАСНЫЙ ОЧИЩЕННЫЙ
- ЛУК КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ В КРАСНОМ ВИНЕ
- ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
- ЛУК ЗЕЛЕНый
- КУКУРУЗНЫЕ ЧИСЫ
- ЯЙЦО ПАШОТ

АЛБА это город в Северной Италии (ГОРОД ТРЮФЕЛЕЙ , регион Пьемонт !



ТОМЛЕННЫЙ СРЕДНЕЗЕМНАМОРСКИЙ ОСЬМИНОГ

ИНГРИДИЕНТЫ

- ОСЬМИНОГ
- ФАСОЛЬ В СЛИВКАХ
- КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

ДЕКОР

- КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ
- ПОМИДОР ОЧИЩЕННЫЙ
- ЧЕСНОК ОЧИЩЕННЫЙ
- ПЕТРУШКА
- ОЛИВКИ
- МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
- ГОРОШЕК

ПАННА КОТТА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ



ИНГРИДИЕНТЫ

- ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ДОБАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА (ЖЕЛЕ) ОЛИВКОЕ МАСЛО и ЛУК РЕПЧЕТЫЙ

ДЕКОР

- КРЕВЕТКИ
- ГРИБНОЕ РАГУ
- ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
- ЧИПСЫ ИЗ ПАРМЕЗАНА



МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ И ГРИБАМИ

ИНГРИДИЕНТЫ

- 3 ГРИБЕШКА
- ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ И ВЕШАНКИ
- ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ С КУСОЧКАМИ ТЫКВЕ
- СОУС VERGIE (ПОМИДОРЫ, ОЛИВКОЕ МАСЛО, КАПЕРСЫ,БАЗИЛИК,ЛУК КРАСНЫЙ,СОК ЛИМОНА)
- ОЛИВКОЕ МАСЛО
- БАЗИЛИК



ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМИ ЧИПСАМИ

ИНГРИДИЕНТЫ

- ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ
- КАРТОФЕЛЬНАЯ ЧИПСА
- 20 гр СОУС (100 ПЕТРУШКИ , ЯЙЦО, ЧЕСНОК, АНЧОУС,ВИННЫЙ УКСУС , ВОДА,МЯКОТЬ ХЛЕБА,ОЛИВКОЕ МАСЛО)
- КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПРАВКА
- МОРКОВЬ СВЕЖАЯ

БУРРАТА МУСС С КОНФИ ТОМАТОМ и БАЗИЛИКОМ

ИНГРИДИЕНТЫ

- МОЦАРЕЛЛА
 - СЛИВКИ МАСКАРПОНЕ
 - ЧЕРРИ
 - ЧИПСЫ НА КАПРЕЗЕ
 - БАЗАЛИК
 - ОЛИВКОЕ МАСЛО
 - СУХАРИ НА ЦЕЗАРЬ
-
- БУРРАТА ЭТО СЫР КОТОРЫЙ СОСТОИТ ИЗ МОЦАРЕЛЛА
И СЛИВОК



КАРПАЧО ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ С РУККОЛОЙ И СОУСОМ ИЗ ПАРМЕЗАНОМ

ИНГРИДИЕНТЫ

- ГОВЯДИНА РОСТБИФ
 - РУККОЛО
 - ПАРМЕЗАН
 - СЛИВКИ
 - ОЛИВКОЕ МАСЛО
 - ПОМИДОРЫ
-
- КАРПАЧО ДОЛЖНО ПОДАВАТЬСЯ СЫРЫМ МЯСОМ , НО МЫ ЕГО ООДПРИВАЕМ ПО СКОЛЬКУ КАЧЕСТВО ИНГРИДИЕНТОВ НЕ САМОЕ ЛУЧШЕ В РОССИИ
-
- КАРПАЧО ЭТО БЫЛ ЗНАМЕНТИЙ ХУДОЖНИЕ





САЛАТ РАДИЧИО С ГРУШЕЙ И БЕКОНОМ

ИНГРИДИЕНТЫ

- СОУС (КРЕМ БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ , МЕД ,
САХАР,ОЛИВКОЕ МАСЛО)
- РАДИЧИО
- ГРУША
- РЕДИС
- ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН

САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ КАПУСТЫ, С ЯБЛОКОМ, ГРАНОТОМ И СЫРОМ ДОРБЛЮ



ИНГРИДИЕНТЫ

- СОУС (ГОРЧИЦА ДИЖЕНСКАЯ ,СЛИВКИ,САХАР,УКСУС
ВИННЫ ,ОЛИВКОВОЕ МАСЛО)
- КАПУСТА
- ЯБЛОКО
- ДОР БЛЮ
- ЗЕРНА ГРАНАТА
- ПЕТРУШКА

СУПЫ



КРЕМ СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ГРИБНЫМИ ЧИПСАМИ

ИНГРИДИЕНТЫ

- ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
- ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ (ТЫКВА В СЛИВКАХ + ЛУК РЕПЧЕТЫЙ + МАСЛО СЛИВОЧНОЕ)
- ГРИБНОЕ РАГУ (ШАМПИОНЫ+СЛИВКИ)
- ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
- ЧИПСЫ ИЗ ВЕШАНОК
- ТИМЬЯМ

ОВОЩНОЙ МИНЕСТРОНЕ

Ингредиенты

- ЛУК РЕПКА
- МОРКОВЬ
- СТЕБЕЛЬ СЕЛЬДЕРЕЯ
- ТЫКВА
- ЦУККИНИ
- КАПУСТА ЦВЕТНАЯ
- ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый
- ТОМАТНАЯ ПАСТА
- СПЕЦИИ
- ВОДА

ДЕКОР

-БАЗИЛИК

БОБОВЫЙ СУП С БЕКОНОМ И ГРЕНКАМИ

• ИНГРИДИЕНТЫ



- ФАСОЛЬ
- КАПУСТА
- БЕКОН
- ЛУК РЕПЧЕТЫЙ
- МОРКОВЬ
- СТЕБЕЛЬ СЕЛЬДЕРЕЯ
- ЧЕСНОК
- СВИНИНА КОРЕЙКА
- ПОМИДОРЫ
- ТОМАТНАЯ ПАСТА
- ОЛИСКОВОЕ МАСЛО
- ХЛЕБ ГРЕНКИ



НУТОВЫЙ КРЕМ-СУП С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

ИНГРИДИЕНТЫ

- ГОРОХ НУТ
- СЛИВКИ
- КРЕВЕТКИ ОЧИЩЕННЫЕ
- ЛУК ПОСЕРОВАННЫЙ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ
- МАСЛО РЮФЕЛЬНОЕ
- ТИМЬЯН

ПАСТЫ



ПАСТА С КРАБОВЫМ МЯСОМ

ИНГРИДИЕНТЫ

- ПАСТА ОТВАРНЫЕ СПАГЕТТИ
- ЧЕСНОЧНАЯ ПАСТА
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- ОЛИВКОВОЕ
- АНЧОУСЫ
- ЧИЛИ
- ПЕТРУШКА
- МЯСО КРАБА

ПАСТА "ALLA CARBONARA"

ИНГРИДИЕНТЫ

- СПАГЕТТИ
- БЕКОН
- СЫР ГРАНО ПОДАНА ПАРМЕЗАН
- СЫР ПЕКОРИНО
- ЯЙЦО
- СЛИВКИ
- ЛУК ПОСЕРОВАННЫЙ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ
- ПЕТРУШКА





ЛИНГВИНИ С АНЧОУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- АНЧОУСЫ
- КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ
- ИЗЮМ
- ЛУК ПОСЕРОВАННЫЙ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ
- СУХАРИ ПАНИРОВАЧНЫЕ
- ПЕТРУША
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
- ЧЕСНОК НА СЛИВКАХ



ЛИНГВИНИ “AL FRUTTI DE MARE”

ИНГРИДИЕНТЫ

- МИДИИ
- ФИЛЕ ЛОСОСЯ
- КРЕВЕТКИ
- КАЛЬМАРЫ
- СОУС ПОМАДОР (ПОМИДОРЫ, ЧЕСНОК, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, БАЗИЛИК, СПЕЦИИ, ТИМЯМ)
- ЧИЛИ СВЕЖИЙ
- ОРИГАНО
- ЧЕСНОК
- МАСЛИНЫ КАПЕРСЫ
- ЛИНГВИНИ ОТВАРНЫЕ
- ПОМИДОРЫ
- ПЕТРУШКА
- ТИМЯН
- АНЧОУСЫ



СПАГЕТТИ “ALLA PUTANESCA”

ИНГРИДИЕНТЫ

- СПАГЕТТИ ОТВАРНЫЕ
- ЧИЛИ СВЕЖИЙ
- ОРИГАНО
- ЧЕСНОК
- АНЧОУСЫ
- КАПЕРСЫ
- ПОМИДОРЫ
- ПЕТРУШКА
- ТЕМЬЯН



ТАЛЪЯТЕЛЛИ “ALLA BOLOGNESE”

ИНГРИДИЕНТЫ:

- СОСУС БОЛОНЬЕЗЕ (СВИНИНА/ГОВЯДИНА, ВИНО СТОЛОВОЕ, СТЕБЕЛЬ СЕЛЬДЕРЕЯ, МОРКОВЬ, ЛУК, ТОМАТНАЯ ПАСТА, ПОМИДОРЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ, СПЕЦИИ)
- ТЕМЬЯН

КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ С ГРИБАМНЫМ РАГУ И ЧИПСАМИ ИЗ ВЕШЕНОК

ИНГРИДИЕНТЫ

- НЬОККИ
- ПОСЕРОВАННЫЙ ЛУК НА МАСЛЕ
- ПЕТРУШКА
- ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
- ТЕМЬЯН СЛИВКИ
- ЧИПСЫ ИЗ ВЕШЕНЕК
- СЫР ГРАНА ПОДАНА (ПАРМЕЗАН)
- ГРИБНОЕ РАГУ ИЗ МОСЛЯТ И ШАМПИОНАХ НА СЛИВКАХ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОКИИ С ДОР БЛЮ

ИНГРИДИЕНТЫ

- НЬОКИ
- ЧЕСНОК ОЧИЩЕННЫЙ
- ПЕТРУШКА
- ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
- ТЕМЬЯН
- СЛИВКИ
- ДОР БЛЮ
- ГРИБНОЕ РАГУ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ С ТУШЕНЫМ МЯСОМ БАРАНИНЫМ

- НЬОККИ
- БАРАНИНА
- ДЕМИ ГЛАС СОУС
- БАЗИЛИК

ПИЦЦЫ

“БЪЯНКА” С МОЦАРЕЛЛОЙ И АНЧОУСАМИ

- ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- ТОМАТНАЯ ЗАПРАВКА
ДЛЯ ПИЦЦЫ (ПОМИДОРЫ
В СОБВСТЕННОМ СОКУ,
БАЗИЛИК, СПЕЦИИ)
- АНЧОУСЫ
- МОЦАРЕЛЛА
- КАПЕРСЫ
- МАСЛО ОЛИВКОВОЕ

МАРГАРИТА

- ТЕСТО
- ТОМАТНАЯ ЗАПРАВКА
- ПОМИДОРЫ
- МОЦАРЕЛЛА
- БАЗИЛИК
- ОРИГАНО
- ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

ПЕПЕРОНИ

- ТЕСТО
- ТОМАТНАЯ
ЗАПРАВКА
- КОЛБАСА
ПЕПЕРОНИ
- МОЦАРЕЛЛА
- ЧИЛИ
- ОЛИВКОЕ МАСЛО

ЭМИЛИЯ

- ТЕСТО
- ЗАПРАВКА
- МОЦАРЕЛЛА
- ОКРОК ПРОШУТО
- РУККОЛО
- ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

С БАКЛАЖАНОВОЙ БАРТОЙ

- ТЕСТО
- ЗАПРАВКА
ТОМАТНАЯ
- БАКЛАЖАНЫ
- ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
- СЫР ДОРБЛЮ

4 СЫРА

- ТЕСТО
- МОЦАРЕЛЛА
- ГРАНА ПОДАНА
- ДОР БЛЮ
- ПЕКОРИНО
- СЛИВКИ
- ОЛИВКОВОЕ
МАСЛО

“ALBA” С ГРИБАМИ СЫРОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

- ТЕСТО ЗАПРАВКА
- МОЦАРЕЛЛА
- ШАМПИОНЫ
- ДОР БЛЮ
- ГРАНА ПОДАНА

4 СЕЗОНА

- ТЕСТО МОЦАРЕЛАЛ
- АРТИШОКИ
- МАСЛИНЫ
- ВЕТЧИНА
- ШАМПИОНЫ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

ПРОШУТТО С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

- ТЕСТО
- ЗАПРАВКА
- ШАМПИОНЫ
- ВЕТЧИНА
- МОЦАРЕЛЛА
- ОРИГАНО
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- ОЛИВКОЕ МАСЛО

РИЗОТТО, РАВИОЛИ, ЛАЗАНЬЯ

РИЗОТТО С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ



БАЗА РИЗЗОТО

- РИС АРГОРИО
 - ЛУК ПОСИРОВАННЫЙ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ
 - ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
 - ВИНО СТОЛОВОЕ
 - ЧЕСНОК
-
- ЧЕСНОК НА СЛИВКАХ
 - ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
 - ЛУК ПОРЕЙ
 - МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
 - ГРАНА ПОДАНА
 - МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК

РИЗОТТО С ПЕЧЕНОЧНЫМ МУСОМ

- АРБОРИО
- ЛУК РЕПКА
- ПАРМЕЗАН
- ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ
- ВИНО СТОЛОВОЕ
- САХАР
- МОРКОВЬ
- ТОМАТНАЯ ПАСТА
- ОЛИВКОЕ МАСЛО

РИЗОТТО С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ

- РИЗЗОТО
- КРЕВЕТКИ
- ЦУКИНИ
- ПАРМЕЗАН
- МАСЛО ОЛИВКОВОЕ

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ РИЗОТТО С ПЕКОРИНО И МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ

- ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ
- ОЛИВКОЕ МАСЛО
- ТЫКВА
- ЛУК ПОСЕРОВАННЫЙ НА
СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ
- СЫР ПЕКОРИНО
- СЛИВКИ
- СПЕЦИИ

РАВИОЛЛИ С АССОРИ СЫРОВ И ШПИНАТОМ

- РАВИОЛЛИ
- ФАРШ (ШПИНАТ, СЫР
РИКОТТА, ГРАНА ПОДАНА)
- СОУС ПОМАДОРА
- СПЕЦИИ
- ЧЕСЕНОК
- ПЕТРУШКА
- ОЛИВКОЕ МАСЛО
- ПОМИДОР
- СЫР ПЕКОРИНО

МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ

- ЛАЗАНЬЯ
- СОУС БОЛОНЬЕЗЕ(СВИНИНА-ГОВЯДИНЯ)
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- СОУС БЕШАМЕЛЬ(МОЛОКА, МУКА, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, СПЕЦИИ)
- ПАРМЕЗАН

ГЛАВНОЕ БЛЮДО



ФИЛЕ ДОРАДО С МОЛОДЫМ КАРТОФИЛЕМ И ЛУКОМ ТУШЕНЫМ В КРАСНОМ ВИНЕ

- ДОРАДО
- СОУС(ЛУК,ВИНО,КОРИЦА,
САХАР,СПЕЦИИ,СЛИВКИ,
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ,СОК
ЛИМОНА)



ФИЛЕ ТРЕКСИ С ЧЕЧВИЦОЙ И КРАСНЫМ ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

- ФИЛЕ ТРЕСКИ
- ЧЕЧЕВИЦА ОТВАРНАЯ
- ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ
- ЛУК-МОРКОВЬ
- ОЛИВКОЕ МАСЛО
- РОЗМАРИН

КАЛЬМАР

- КАЛЬМАР
- ЛУК КРАСНЫЙ
- МОРКОВЬ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- ЧЕСНОК
- ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
- ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК
- ОРЕГАНО



ЛОСОСЬ СО ШПИНАТОМ

- МАННАЯ ПОДУШКА(МАНКА , МОЛОКО,СЛИВКИ)
- ФИЛЕ ЛОСОСЯ
- ШПИНАТ ЖАРЕНЫЙ
- ЯЙЦО ВИНО СТОЛОВОЕ
- МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
- САХАР
- СОК ЛИМОНА

ТОМЛЕНАЯ НОГА БАРАШКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ



- ТУШЕНАЯ НОГА БАРАШКА
- В ЧЕМ ТУШЕТСЯ НОГА (ЛУК РЕПКА, МОРКОВЬ, ТОМАТНАЯ ПАСТА, ВИНО, МУКА, САХАР, ЛИМОН, ОЛИВКОЕ МАСЛО)
- ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

ДЕКОР

-КУРАГА

-ПЕТРУШКА

-РОЗМАРИН

-ТЕМЬЯН



ТЕЛЯТИНА "FASSONA" С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

- ГОВЯДИНА ВЫРЕЗКА
- ДЕМИ ГЛАС ИЗ ГОВЯДИНЫ (ЛУК, РЕПКА, МОРКОВЬ, СТЕБЕЛЬ СЕЛЬДЕРЯ, ЧЕСНОК, СПЕЦИИ, ТОМАТНАЯ ПАСТА, ВИНО СТОЛОВОЕ, МЕД, ВОДА, КОСТИ ГОВЯЖЬИ)
- ГРИБНОЕ РАГУ (МАСЛЯТА, ШАМПИОНЫ, СЛИВКАХ)
- ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ
- КОРНИ СЛИКИ В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ
- ТИМЯН
- ЧИЛИ
- МАСЛО ТРЮФЛЬНОЕ

СВИНИНА КОРЕЙКА В ПАНЧЕТЕ



- СВИНИНА КОРЕЙКА
- БЕКОН
- ФАСОЛЬ
КОНСЕРВИРОВАННАЯ В
СЛИВКАХ С ЧЕСНОКОМ
- ПАСЕРОВАННЫЙ ЛУК СО
СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ
- ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ
- ДЕМИ ГЛАС
- ЯБЛОКО В МАСЛЕ
СЛИВОЧНОМ С САХАРОМ
- ТИМЯН

КАРЕ ЯГНЕНКА С ПЕПЕРОНАТОЙ



- ЯГНЕНОК КАРЕ
- ДЕМИ ГЛАС
- ПЕПЕРОНАТА С ТОМАТАМИ
- СЛИВКИ
- МУКА
- КУКУРУЗА
- ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ СО СЛИВКАМИ

ГРИЛЬ

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ 8ШТ

- КРЕВЕТКИ
- МАРИНАТ КРЕВЕТОК (СОЛЬ, ПЕРЕЦ, ЛУК РЕПКА, ЛИМОН, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, УКРОП, ТЕМЯН, РОЗМАРИН)

УКРАШЕНИЕ К РЫБЕ

-СОУС(ОЛИВКОВЕ МАСЛО, ПЕТРУШКА, МЯТА, ЧЕСНОК, ЧИЛИ, СОК ЛИМОНА)

-ЛИМОН

-СОУС(АНЧОУСЫ, ЛУК ПОРЕЙ, ЧИЛИ, ОЛИВКОВЕ МАСЛО, УКСУС, БАЛЬЗАМИК)

-ПЕТРУШКА

-ОЛИВКИ МАРИНОВЫЕ

-СПЕЦИИ

-КАПЕРСЫ

ПАЛТУС 100ГР

- ФИЛЕ ПАЛТУСА

УКРАШЕНИЕ К РЫБЕ

-СОУС(ОЛИВКОВЕ МАСЛО,ПЕТРУШКА,МЯТА,
ЧЕСНОК,ЧИЛИ,СОК ЛИМОНА)

-ЛИМОН

-СОУС(АНЧОУСЫ,ЛУК ПОРЕЙ,ЧИЛИ,ОЛИВКОВЕ
МАСЛО,УКСУС , БАЛЬЗАМИК)

-ПЕТРУШКА

-ОЛИВКИ МАРИНОВЫЕ

-СПЕЦИИ

-КАПЕРСЫ

ГАЛЕЦ 100ГР

- ФИЛЕ 100ГР

УКРАШЕНИЕ К РЫБЕ

-СОУС(ОЛИВКОВЕ МАСЛО,ПЕТРУШКА,МЯТА,
ЧЕСНОК,ЧИЛИ,СОК ЛИМОНА)

-ЛИМОН

-СОУС(АНЧОУСЫ,ЛУК ПОРЕЙ,ЧИЛИ,ОЛИВКОЕ
МАСЛО,УКСУС , БАЛЬЗАМИК)

-ПЕТРУШКА

-ОЛИВКИ МАРИНОВЫЕ

-СПЕЦИИ

-КАПЕРСЫ

ЛАКЕДРА 100ГР

- ЛАКЕДРА 100ГР

УКРАШЕНИЕ К РЫБЕ

-СОУС(ОЛИВКОВЕ МАСЛО,ПЕТРУШКА,МЯТА,
ЧЕСНОК,ЧИЛИ,СОК ЛИМОНА)

-ЛИМОН

-СОУС(АНЧОУСЫ,ЛУК ПОРЕЙ,ЧИЛИ,ОЛИВКОВЕ
МАСЛО,УКСУС , БАЛЬЗАМИК)

-ПЕТРУШКА

-ОЛИВКИ МАРИНОВЫЕ

-СПЕЦИИ

-КАПЕРСЫ

ДОРАДО

- МАРИНАТ ДОРАДО (СОЛЬ, ПЕРЕЦ, ЛУК, ЛИМОН, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, ПЕТРУШКА, ТЕМЬЯН, РАЗМИОРИН)

УКРАШЕНИЕ К РЫБЕ

- СОУС(ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, ПЕТРУШКА, МЯТА, ЧЕСНОК, ЧИЛИ, СОК ЛИМОНА)
- ЛИМОН
- СОУС(АНЧОУСЫ, ЛУК ПОРЕЙ, ЧИЛИ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, УКСУС, БАЛЬЗАМИК)
- ПЕТРУШКА
- ОЛИВКИ МАРИНОВЫЕ
- СПЕЦИИ
- КАПЕРСЫ

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

- МАРИНАТ (СОЛЬ, СПЕЦИИ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, ЗЕЛЕНЬ, ЛУК, РЕПКА)
- ГАРНИР: СОУС СЫРНЫЙ (СЛИВКИ, СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ, СОЛЬ, СПЕЦИИ)
- СОУС ТОМАТНЫЙ (ПОМИДОРЫ В СОБВСЕННОМ СОКУ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК, УКСУС БАЪЗАМИЧЕСКИЙ, ТИМЬЯН, ЧЕРРИ ВЯЛЕННЫЕ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, БАЗИЛИК, СОК ЛИМОНА, СОЛЬ СПЕЦИИ)
- ЛУК МАРИНОВЫЙ (ЛУК КРАСНЫЙ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, САХАР, СОЛЬ, СПЕЦИИ, СОК ЛИМОНА, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, ЗЕЛЕНЬ)
- ДЕМИ ГЛАС
- ПЕТРУШКА
- ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
- ЧЕРРИ ВЯЛЕННЫЕ

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ

- ГОВЯДИНА ВЫРЕЗКИ(СОЛЬ, СПЕЦИИ, МАСЛО, РАСТИТЕЛЬНОЕ, УКРОП, ЛУК, РЕПКА)
- СОУС ТОМАТНЫЙ (ПОМИДОРЫ В СОВСЕМЕННОМ СОКУ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК, УКСУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ, ТИМЬЯН, ЧЕРРИ ВЯЛЕННЫЕ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, БАЗИЛИК, СОК ЛИМОНА, СОЛЬ СПЕЦИИ)
- ЛУК МАРИНОВАННЫЙ (ЛУК КРАСНЫЙ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, САХАР, СОЛЬ, СПЕЦИИ, СОК ЛИМОНА, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, ЗЕЛЕНЬ)
- ДЕМИ ГЛАС
- ПЕТРУШКА
- ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
- ЧЕРРИ ВЯЛЕННЫЕ

РИБАЙ 100ГР

- МАРИНАТ (СОЛЬ,СПЕЦИИ,МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ,ЗЕЛЕНЬ,ЛУК,РЕПКА)
- ГАРНИР: СОУС СЫРНЫЙ (СЛИВКИ,СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ,СОЛЬ,СПЕЦИИ)
- СОУС ТОМАТНЫ (ПОМИДОРЫ В СОБВСЕННОМ СОКУ,АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК,УКСУС БАЪЗАМИЧЕСКИЙ,ТИМЬЯН,ЧЕРРИ ВЯЛЕННЫЕ,ОЛИВКОВЕ МАСЛО,БАЗИЛИК,СОК ЛИМОНА,СОЛЬ СПЕЦИИ)
- ЛУК МАРИНОВОЫЙ (ЛУК КРАСНЫЙ,ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ,САХАР,СОЛЬ, СПЕЦИИ,СОК ЛИМОНА,ОЛИВКОЕ МАСЛО,ЗЕЛЕНЬ)
- ДЕМИ ГЛЯС
- ПЕТРУШКА
- ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
- ЧЕРРИ ВЯЛЕННЫЕ

ОВОЩИ ГРИЛЬ

- ЦУККИНИ
- ПОМИДОРЫ
- БАЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ
- БАКЛАЖАНЫ

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ГРИЛЬ

- ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ
 - ГОРЧИЦА ТИЖЕНСКАЯ
 - СОЛЬ
 - СПЕЦИИ
 - МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ЗЕЛЕНЬ
-
- СОУС ТОМАТНЫЙ (ПОМИДОРЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК, УКСУС, БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ, ТИМЬЯН, ЧЕРРИ ВЯЛЕННЫЕ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, БАЗИЛИК, СОК ЛИМОНА, СОЛЬ, СПЕЦИИ)
 - ЛУК МАРИНОВАННЫЙ (ЛУК КРАСНЫЙ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, САХАР, СОЛЬ, СПЕЦИИ, СОК ЛИМОНА, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, ЗЕЛЕНЬ)
 - ДЕМИ ГЛАС
 - ПЕТРУШКА
 - ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
 - ЧЕРРИ ВЯЛЕННЫЕ

ГАРНИРЫ

ГРИБНОЕ СОТЕ

- МАСЛЯТА
- ШАМПИОНЫ
- В СЛИВКАХ

ПЕПЕРОНАТА

- ПЕРЕЦ
БОЛГАРСКИЙ
- ЛУК РЕПЧЕТЫЙ
- ПОМИДОРЫ В
СОБВСЕНОМ СОКУ

СПАРЖА НА ГРИЛЕ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- БУЛОЧКА С КАПЕРСАМИ x2
- БУЛОЧКА РЖЕНАЯ С ПЕСТО x1
- БУЛОЧКА КРУГЛАЯ БЕЛАЯ x1
- МИНИ БАГЕТ x1

ДЕСЕРТЫ



МУСС ИЗ ТЕМНОГО ШОКЛОДА

- ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ
- ЯЙЦО
- САХАРНАЯ ПУДРА
- СЛИВКИ
- ГРЕЙПФРУТ
- АРАХИС
- САХАР
- БРУСНИКА
- САХАРНАЯ ПУДРА



ТИРАТИСУ С НЕЖНЫМ КРЕМОМ

- МАСКАРПОНЕ
- ЯЙЦО
- САХАРНАЯ ПУДРА
- КАКАО ПОРОШЕК
- ГЛАЗУРЬ
ШОКОЛАДНАЯ
- БИЗВИТ САВОЯДРИ
- ЭСПРЕССО



ГРУША ПАШОТ

- ГРУША В СОУСУ (ВИНО КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ, САХАР, КОРИЦА, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ)
- СЫР РИКОТТА + САХАРНАЯ ПУДРА
- АПЕЛЬСИН

ПАННА КОТТЫ ИЗ МАРАКУЙ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

- СЛИВКИ
- МОЛОКО
- ЯЙЦО
- ГЛАЗУРЬ
ШОКОЛАДНОЕ
- ПЮРЕ МАРАКУИ
- САХАР ФИЗАЛЕС

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

- ТЕСТО НА ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
(ЯИЦО, САХАР, МУКА, СЛИВКИ,
ЯБЛОКО, КОРИЦА, САХАРНАЯ
ПУДРА, ИЗЮМ, МУКА)
- ЯБЛОЧНЫЕ ЧИПСЫ
- КУРАГА
- ИЗЮМ
- МАСКРПОНЕ
- СОУС НА ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
(СЛИВКА, МУКА, САХАР)
- СПЕЦИИ (ШАФРАН)
- КРЕМ БАЛЬЗАМИК

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ



- ВИНОГРАД
- КЛУБНИКА
- КИВИ
- БАНАН
- ЯЮЛОКО
- ГРУША
- МИНДАЛЬ
- МЕД
- АПЕЛЬСИН
- СМЕТАНА
- ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

- ГОРГОНЗОЛА
 - КОЗИЙ ОБАДЕССА
 - ПЕКориНО
 - ОВЕЧИЙ РОН КАРИН БЛЮ
 - ТЕТ ДЕ МУАН
-
- КЛУБНИКА СВЕЖАЯ
 - ГРУША КОМПОТ
 - ЧИПСЫ НА КАПРЕЗЕ
 - КОНФЕТЮР ВИННЫЙ