

Салаты

Фрутти ди Маре 990 руб

Ассорти из тигровых креветок, осьминогов, каракатицы, испанских мидий, кальмаров с салатным миксом, вялеными помидорами и соусом «Песто»

«Моцарелла Капрезе» 490 руб

Сыр моцарелла «Гальбани», помидоры «Бычье сердце», микс салатов, базилик, кедровые орешки под соусами «Песто» и «Тапенад»

Итальянский овощной салат 410 руб

Помидоры черри, салатный микс, соус «Анжелик», морковь, огурцы и кукуруза

Салат «Цезарь» с креветками 760 руб

Салат романо, сыр пармезан, классическая заправка, помидоры черри, гренки, креветки

Салат «Руккола» 790 руб

С тигровыми креветками, авокадо, кедровыми орешками, шампиньонами, помидорами черри и сыром пармезан, заправлен оливковым маслом

Салат «Летняя идиллия» 360 руб

Помидоры «Бычье сердце», огурцы, лук шалот, орегано, кинза, укроп, петрушка, салат айсберг, заправленные оливковым маслом extra virgin и бальзамическим уксусом

Салат из тунца «Еллоуфин» 740 руб

Обжаренные ломтики филе тунца с кунжутом, листья салата лолло росссо, помидоры черри, соус на основе «Песто» и бальзамика

Салат «Де ля Каса» 340 руб

Из помидоров банч, огурцов, редиса дайкон, свежей зелени и сладкого лука, заправлен оливковым маслом

Салат «Цезарь» с лососем 730 руб

Салат романо, сыр пармезан, классическая заправка, помидоры черри, гренки, филе лосося

Салат «Цезарь» с курицей 560 руб

Салат романо, сыр пармезан, классическая заправка, помидоры черри, гренки, куриное филе

Салат «Абруццо» 690 руб

Из брокколи, зелёной спаржи, фенхеля, сельдерея, свежих огурцов, цукини, авокадо, с муссом из козьего сыра и яблочным желе, под фирменным соусом «Песто-эстрагон»

Селёdochка оригинального посола под шубой 360 руб

Приготовленная по старорусскому рецепту. Подается со свежими огурцами и помидорами черри

Салат «Оливье» 390 руб

Приготовленный по фирменному рецепту Gusto, со свежими помидорами, огурцами и филе фермерского цыплёнка, обжаренного на гриле

Салат с авокадо и креветками 650 руб

Киноа, салатный микс, помидоры черри, лимон, огурцы в соусе «Ким чи»

Салат «Бретань» 1 180 руб

С мясом камчатского краба, чёрным трюфелем, салатным миксом, ломтиками манго и чипсов из сыра пармезан под соусом «Виандокс»

Тревицкий салат 640 руб

Салат радичио, обжаренный бекон, яблоки, грецкие орехи, гренки, голубой сыр и соус «Горгонзола»

Тёплый салат «Лигурия» 790 руб

Из Филе обжаренной мраморной говядины с шампиньонами и вешенками, вялеными помидорами, салатным миксом, свежими огурцами, в заправке из белых грибов с базиликом

Тёплый салат с улитками эскарго 670 руб

Запечённые в слоёном тесте виноградные улитки, салатный микс, белые грибы в зелёном соусе из пряных трав

Салат «Эльдорадо» 460 руб

Пекинская капуста, сыр фета, перепелиные яйца с красной икрой, салат латук, помидоры черри, болгарский перец, огурцы, лук шалот, оливки, маслины, с соусом «Лю Винегр»

Греческий салат 490 руб

Сыр фета «Патрос», узбекские помидоры, лук шалот, огурцы, сладкий перец, маслины, мини-кукуруза, листья салатов корн и романо, заправленные оливковым маслом extra virgin

Салат из кролика 740 руб

Слегка обжаренные кусочки молодого кролика с сочным салатным миксом, сельдереем и оливками

Салат из филе перепёлки с йогуртовой заправкой 870 руб

Филе перепёлки, приготовленное на гриле, с обжаренными вешенками, салатным миксом, огурцами, сыром пармезан и кедровыми орешками

Салат с говяжьим язычком 560 руб

Руккола, перепелиные яйца, кедровые орешки, гренки, сельдерей, помидоры черри с имбирно-чесночной заправкой

Тёплый салат «Густо» 650 руб

Обжаренные филе телятины и куриной грудки, шампиньоны, вяленые помидоры, солёные огурцы, баклажаны, салатный микс, карамелизированный лук, мини-кукуруза, под соусом «Киккоман»

Горячие закуски

Рулетики из баклажанов 590 руб

Запечённые с начинкой из ветчины, сыров моцарелла «Гальбани» и пекорино, в соусе из свежих помидоров с базиликом

Овощи а-ля Кортена 530 руб

Запечённые под сырами шампиньоны, бекон, картофель с луком, помидоры черри и цуккини

Жульен с грибами 290 руб

Домашние пельмени 420 руб

По фирменному рецепту «Gusto»

Жульен с рапанами и белыми грибами 390 руб

Запечённые рапаны и белые грибы под корочкой из слоеного теста

Щупальца осьминога с мини-картофелем 740 руб

Обжаренные щупальца осьминога и кальмаров с картофелем гренай, лимоном, каперсами и бакинскими помидорами

Эскарго 540 руб

Полдюжины очищенных виноградных улиток, запечённых в венском соусе с пряностями, подаются с палочками «пан о ле»

Чебуреки по старинному кавказскому рецепту с соусом «Наршараб» 480 руб

Супы

Томатный суп 370 руб

Из натуральных свежих помидоров. Подается с хрустящими тостами

Фасолевый суп 290 руб

С филе копченой утки, сыром пармезан и пастой тубетти

Крем-суп из чечевицы с тигровыми креветками 360 руб

Приготовлен по рецепту шеф-повара

Овощной суп минестроне 260 руб

Стручковая фасоль, зеленый горошек, морковь, цукини, шпинат, картофель, сельдерей, помидоры конкассе, лук порей, китайская капуста, соус «Песто»

Суп харчо 540 руб

Приготовленный по старинному грузинскому рецепту. С каре ягнёнка, рисом и ароматными специями

Крем-суп из шампиньонов 290 руб

Со сливками и трюфельным маслом

Тыквенный крем-суп 320 руб

С обжаренным куриным филе, сыром тофу и гренками

Суп «Seafood» 560 руб

Из филе лосося, с осьминожками, кальмарами, филе рыбы-меч, креветками, вонголе, испанскими мидиями в пряном муссе из филе лосося. Подается с чесночными гренками из йогуртового хлеба

Куриный бульон с домашними равиоли а-ля «Густо» 290 руб

Чанахи 690 руб

Бараньи рёбрышки с овощами и специями, томлённые в печи. Подаются со свежей зеленью, соусом сальса и тостами

Пасты

Спагетти Амаatricана 420 руб

С каре молочного поросёнка в соусе из узбекских помидоров

Спагетти а-ля карбонара 540 руб

С обжаренными кусочками домашнего бекона; под сливочным соусом с сыром пармезан

Спагетти в соусе «Песто» 480 руб

С куриным филе, кенийской фасолью, свежим базиликом и помидорами черри

Лингвини с морепродуктами 740 руб

Паста домашнего приготовления с чернилами каракатицы, испанскими мидиями, креветками, морским гребешком и кальмарами в соусах «Бер-блан» и «Песто-эстрагон»

Спагетти в соусе из спелых помидоров 380 руб

С базиликом и конкассе из помидоров

Трофие Дженовезе 460 руб

Паста домашнего приготовления по фирменному рецепту от Шефа, с беконом, луком шалот и пряным помидорным соусом

Спагетти «Дары моря» 760 руб

Испанские мидии, кальмары, осьминоги, тигровые креветки в пикантном соусе из спелых узбекских помидоров

Спагетти с белыми грибами 590 руб

Подаются с куриным филе, шампиньонами, вялеными помидорами, сыром пармезан и зеленью, в оригинальном соусе «Монблан»

Спагетти с филе курочки и шампиньонами 430 руб

С сыром пармезан, в соусе «Тропе»

Лингвини с королевскими креветками 730 руб

Паста домашнего приготовления с конкассе из узбекских помидоров, брокколи, зеленой спаржей в помидорном соусе

Лингвини с томлёным ягнёнком и эстрагоном 690 руб

С белыми грибами, в розовом соусе с сыром пармезан

Пенне «Аджио Вердура» 580 руб

Со спаржей, цукини, сельдереем, сладким перцем и сырами моцарелла и горгонзола

Трофие Дженовезе 450 руб

Паста домашнего приготовления по фирменному рецепту от Шефа, с беконом, луком шалот и пряным помидорным соусом

Пенне «Карне кон Фунги» 890 руб

С филе мраморной говядины, шампиньонами и соусом «Велюте»

Паккери с грудинкой телятины 590 руб

Паккери, фаршированные телятиной под соусом от шеф-повара на основе сыра пекорино романо

Фарфалле Соррентино 430 руб

С куриным филе в сливочно-шафрановом соусе, с сыром скаморца и зелёным горошком

Тальятелле Болоньезе 420 руб

Мясной соус «Болоньезе» с белыми грибами. Подается с сыром пармезан и ароматными травами

Черные тальятелле «Монте Неро» 790 руб

Паста домашнего приготовления с чернилами каракатицы, мидиями, кальмарами, креветками и осьминожками, в соусе «Бельмонте»

Ризотто с морепродуктами 740 руб

С кальмарами, осьминожками, креветками, мидиями, в соусе из спелых помидоров

Ньокки «Триколоре» 470 руб

С пармской ветчиной, шампиньонами, в соусе из спелых помидоров

Пенне «Аджио Вердура» 580 руб

Со спаржей, цукини, сельдереем, сладким перцем и сырами моцарелла и горгонзола

Пенне «Кон Гамберетти» 740 руб

С тигровыми креветками в соусе «Форте Бьянко» с добавлением белого вина и свежей зелени

Фарфалле с ломтиками Филе телятины 740 руб

С шампиньонами и вялеными помидорами в оригинальном соусе «Бланко»

Тальятелле с копчёным лососем 690 руб

По фирменному рецепту «Густо» в белом соусе

Тальятелле «Сальмоне» 790 руб

С обжаренными кусочками филе лосося, красной икрой, помидорами конкассе в белом соусе

Тальятелле с ароматными белыми грибами 590 руб

С оригинальным соусом «Бланко» и специями

Ризотто дель Боско 820 руб

С белыми грибами, лисичками и вешенками, слегка обжаренной печенью фуа-гра, рукколой и сыром пармезан

Лазанья с соусом «Болоньезе» 460 руб

Запечённая под сыром пармезан и соусом «Песто»

Блюда из рыбы и морепродуктов

Королевская рыба дорадо или сибас 360 руб

Приготовленная целиком на гриле или на пару, по Вашему выбору, подаётся с овощами гриль, лимоном и соусом «Стаджиони»

Филе дорадо или сибаса по вашему выбору 950 руб

Запечённое под чешуёй из картофеля с ароматным соусом из трав

Филе трески с кремом из зелёного горошка 640 руб

С вялеными помидорами и салатным миксом

Филе сибаса или дорадо под сицилийским соусом 960 руб

Обжаренное филе подаётся с болгарским перцем, цукини, картофельным пюре с салатом лолло rosso, грецким орехом и соусом «Сицилиано»

Кальмары, креветки и осьминожки во фритюре 790 руб

С соусом «Коктейль», лимоном и салатом фризе

Special Креветки и овощи в темпуре 790 руб

5 шт. обжаренных в кляре креветок, шампиньоны, баклажаны, цукини, болгарский перец и брокколи, подаются с соусом «Темпура»

Форель «А-ля Муниая» 790 руб

В лимонном соусе от Шефа. Подаётся с брокколи, салатным миксом и картофелем гриль

Филе сибаса или дорадо со спаржей 990 руб

В лимонном соусе с добавлением белого вина. Подаётся с пюре из картофеля греней, анчоусов и свежей зелени

Филе свежего лосося гриль с овощами 990 руб

С рисом, брокколи, овощами гриль, соломкой из моркови, стручковой фасолью и соусом от Шефа

Королевские креветки 790 руб

Жаренные в глиняной посуде с чесночным соусом и зеленью

Special Палтус в соусе «Мисо» с капустой пачой 990 руб

Запечённый с помидорами, луком порей, имбирем и лаймом

Холодные закуски

Карпаччо из лосося с соусом «Понзу» 670 руб

Подаётся с огурцами, маринованным дайконом, редисом и кинзой

Special Рулетики из пармской ветчины 590 руб

С сыром моцарелла и салатом руккола. Подаётся с помидорами черри и соусом «Песто»

Special Тартар из мраморной говядины 590 руб

Подаётся с жареным картофелем, салатным миксом, помидорами черри и ржаными хлебцами.

Ассорти из 5 видов итальянских колбас и деликатесов «Сорте» 750 руб

Подаётся с focaccia «Бьянка», чипсами из сыра пармезан, маслинами и овощами гриль, салатом руккола и соусом «Айоли»

Буррата 790 руб

Со сладкими узбекскими помидорами, рукколой и соусом «Песто»

Иберийская ветчина 1 500 руб

Выдержанная более трёх лет, в высокогорьях Каталонии, подаётся с конкассе из свежих узбекских помидоров с зеленью и тостами чабатты, поджаренными на углях

Карпаччо из мраморной говядины Gusto 590 руб

С шампиньонами, салатным миксом, сыром пармезан, картофельными чипсами, кедровыми орешками, соусами «Цезарь» и «Бальзамик»

Ассорти антипасты 890 руб

Состоит из подкопченного лосося, обжаренных креветок, анчоусов, сыра Фета, артишоков, вяленых помидоров, оливок и маслин. Подаётся с focaccia «Бьянка»

Тартар из тунца 690 руб

С гуакамоле и цитрусовым айоли. Подаётся с хлебными чипсами и соусом от Шефа

Ассорти из разнообразных видов сыра 840 руб

Пармезан, ландана, камамбер, горгонзола и гауда. Подаётся с мёдом, виноградом, клубникой и орехами

Брускетта с камчатским крабом 970 руб

На чабатте с помидорами, авокадо, салатом айсберг в йогуртовом соусе

Паштет из фуа-гра с соусом порто 1 190 руб

Изысканный паштет из печени фуа-гра подаётся с французскими гренками, грушей, томленной в сиропе, фруктовым желе, салатным миксом и соусом «Порто»

Блюда из птицы и мяса

Томленая баранья лопатка, запечённая с пряностями в собственном соку 830 руб

Подаётся с булгуром, помидорным салатом и пряными травами

Сочное филе мраморной говядины 1 740 руб

Приготовлено на гриле с тосканским соусом. Подается с равиоли, фаршированными грибами в соусе «Эмульсион» и салатом руккола

Стейк из каре поросёнка 790 руб

Приготовленный на гриле сочный стейк, подаётся с жареным картофелем, баклажаном и соусом «Беарнез»

Цыплёнок «Кокле» 980 руб

Домашний цыплёнок «Кокле», запечённый в духовке с начинкой из фуа-гра. Подается с трюфелями, шампиньонами, картофелем Моан и соусом «Пьемонт»

Котлета «Деволэй» 470 руб

Приготовленная из филе фермерского цыплёнка с начинкой из сыра пармезан, с солодкой из обжаренного болгарского перца под соусом «Песто», с картофелем «Пон Неф»

Филе французской утки «Магре» в соусе «Марсала» 870 руб

Подаётся с «пьяной» грушей, картофелем «Дофин», обжаренными вешенками, с корнем сельдерея и соусом «Ланже» с брусникой

Филе мраморной говядины «Костосо» 1 430 руб

Запечённое в соусе от Шефа, с сыром пармезан, красным и желтым болгарским перцем и шампиньонами. Подаётся с картофельным пюре, печёными бакинскими помидорами и брокколи

Котлетки из каре ягнёнка 840 руб

Запечённые в фисташках, с картофелем «Пом Дофин», с начинкой из шпината, салатным миксом и трюфельным соусом

Курочка «Меланзана а-ля пармиджано» 730 руб

С запеченным баклажаном, бакинскими помидорами и сыром моцарелла «Гальбани», в сочетании с салатным миксом, свежим огурцом, помидорами черри и бисквитным печеньем

Фермерский цыплёнок «Кокле Дьявола» 690 руб

Подаётся с картофелем фри, салатным миксом, запечённым помидором и горчичным соусом

Котлета по-киевски 460 руб

С солодкой из обжаренного болгарского перца под соусом «Песто» и хрустящей картофельной солодкой «Пай»

Котлетки из кролика с грибным соусом 890 руб

Подаются с салатным миксом, гречкой и помидорным салатом с пряными травами

Куриные крылышки BBQ с овощами (6 шт.) 390 руб

Классические куриные крылышки в соусе BBQ, подаются с соломкой из моркови и стеблей сельдерея с соусом «Блю-чиз»

Бефстроганов из филе мраморной говядины 840 руб

Приготовленный с шампиньонами по домашнему рецепту. Подается с гречкой и картофельным пюре, свежими помидорами и солёными огурцами

Свинные рёбрышки гриль 890 руб

Подаются с ломтиками обжаренного яблока, баклажанами «а-ля романо», картофелем фри, карамелизованным луком и соусом «Ткемали»

Special **Стейк из каре телятины 1 250 руб**

Приготовлен на гриле. Подаётся с жареным картофелем с белыми грибами, салатом микс и соусом из белых грибов

Стейк «Рибай» 100 г 790 руб

Из мраморной говядины

Шашлык из фермерского цыплёнка кокле 590 руб

Сочный шашлык из мяса курочки с поджаренным болгарским перцем, запечённым узбекским помидором, маринованным луком шалот, салатом лолло росо. Подаётся на лаваше с соусом «Ткемали»

Шашлык ассорти 740 руб

Шашлык из каре ягнёнка, цыплёнка кокле и свиной шейки с поджаренным болгарским перцем, запечённым узбекским помидором, маринованным луком шалот, салатом лолло росо. Подаётся на лаваше с соусом «Ткемали»

Венский шницель, приготовленный по традиционному австрийскому рецепту 540 руб

С картофелем фри, тушёной капустой, лимоном и брусничным джемом

Рёбра мраморной говядины 790 руб

Томлённые в собственном соку с ароматными специями, подаются с картофельным пюре, печёными помидорами, рукколой и тапенадом

Бургер из мраморной говядины 590 руб

Подаётся с корнишонами, картофелем по-деревенски, карамелизованным луком и горчичным соусом

Стейк «Нью-Йорк» 100 г 690 руб

Из мраморной говядины

Филе-миньон «Gusto» 100 г 850 руб

Из мраморной говяжьей вырезки

Шашлык из свиной шейки 670 руб

Сочный шашлык из свиной шейки с поджаренным болгарским перцем, запечённым узбекским помидором, маринованным луком шалот, салатом лолло росо. Подаётся на лаваше с соусом «Ткемали»

Люля-кебаб по старинному кавказскому рецепту 580 руб

Сочный люля-кебаб из баранины с поджаренным болгарским перцем, запечённым узбекским помидором, маринованным луком шалот, салатом лолло росо. Подаётся на лаваше с соусом «Ткемали»

Пицца

Пицца «Неаполитанская» 890 руб

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», лосось, маслины, помидоры черри, анчоусы, салат руккола, каперсы, орегано

Блэк-пицца «Пршутто Фунги» 530 руб

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», ветчина и свежие шампиньоны на тонком чёрном тесте

Пицца «Туна Чиполла Росса» 590 руб

Сыры моцарелла «Умалат» и горгонзола, тунец, красный лук и каперсы

Пицца «Кальцоне» 580 руб

Помидорный соус, сыры моцарелла «Умалат», рикотта и пармезан, ветчина, свежие шампиньоны, помидоры черри и салат руккола

Пицца «Маргарита» 460 руб

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», помидоры черри, маслины и салат руккола

Пицца «Четыре сыра» 640 руб

Помидорный соус, сыры моцарелла «Умалат», горгонзола, пекорино и пармезан, помидоры черри, маслины и салат руккола

Пицца «Уильямс» 490 руб

Сыры моцарелла «Умалат» и горгонзола пиканте, груша, помидоры черри и салат руккола

Пицца «Болоньезе» 650 руб

Пицца от Шеф-повара с мясным соусом «Болоньезе», с белыми грибами, помидорами черри, свежими шампиньонами. Подается с сырами моцарелла «Умалат», пармезан и салатом руккола

Пицца «Пульчинелла» 650 руб

Помидорный соус, сыр моцарелла «Гальбани», свежие шампиньоны и пармская ветчина

Пицца «Карбонара» 590 руб

Сливочный соус, сыры моцарелла «Умалат» и пармезан, бекон, яйцо, помидоры черри и салат руккола

Пицца «Капричоза» 590 руб

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», свежие шампиньоны, артишоки, ветчина и салат руккола

Пицца «Пршутто Фунги» 490 руб

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», ветчина и свежие шампиньоны

Пицца «Четыре сезона» 650 руб

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», артишоки, свежие шампиньоны, маслины, ветчина, острая салями, помидоры черри и салат руккола

Пицца «Вегетарианская» 540 руб

Помидорный соус, сыры моцарелла «Умалат» и пармезан, перец сладкий, баклажаны и цукини гриль, кукуруза, спаржа, помидоры черри

Пицца «Прошутто» 520 руб

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», пармская ветчина и свежий базилик

Пицца «Маринара» 630 руб

Мидии, кальмары, креветки, осьминоги, помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», маслины, помидоры черри, орегано и салат руккола

Пицца «Цезарь» 590 руб

Сливочный соус, сыры моцарелла «Умалат» и пармезан, куриное филе, салат романо, каперсы и соус «Цезарь»

Пицца «Реджина» 650 руб

Помидорный соус, сыр моцарелла «Гальбани», пармская ветчина, помидоры черри, орегано и салат руккола

Фокачча «Густо» 450 руб

Помидорный соус, сыр моцарелла «Гальбани» и салат руккола

Фокачча «Пиканте» 240 руб

Помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», чесночное масло, перец кайенский, красный лук и оливковое масло

Хачапури по-аджарски 320 руб

«Лодочка» из нежного теста, наполненная сыром сулугуни с добавлением яйца

Домашний пирог «Чуду» 540 руб

Приготовлен в дровяной печи с ароматной зеленью, по старинному кавказскому рецепту, -с мясом ягнёнка -с телятиной

Блок-пицца «Маринара» 640 руб

Мидии, кальмары, креветки, осьминоги, помидорный соус, сыр моцарелла «Умалат», маслины, салат руккола, орегано и помидоры черри на тонком чёрном тесте

Пицца «Диавола» 570 руб

Помидорный соус, сыры моцарелла «Умалат» и горгонзола, сладкий перец и острая салями

Пицца «Деличиоза» 640 руб

Помидорный соус, сыры моцарелла «Умалат» и моцарелла «Гальбани», каперсы, лук, острая салями, анчоусы, перец болгарский

Пицца «Диавола Бьянка» 540 руб

Сливочный соус, сыр моцарелла «Умалат», острая салями и красный лук

Фокачча «Бьянка» 190 руб

Оливковое масло, чеснок, розмарин и сыр пармезан

Фокачча «Медитерране» 270 руб

Свежие помидоры, салат руккола, орегано, сыр пармезан и оливковое масло

Хачапури «Пеновани» с салатом «Ачучук» 390 руб

Из слоёного теста домашнего приготовления с начинкой из сыра сулугуни. Подаётся с узбекскими помидорами, базиликом и красным луком

Домашний пирог «Чуду» 490 руб

Приготовлен в дровяной печи по старинному кавказскому рецепту с мясом деревенского цыплёнка и грецкими орехами

Тирамису 570 руб

Приготовленный по классическому итальянскому рецепту.
Подаётся со свежими ягодами смородины и малины

Хрустящее семифредо Кроканто 450 руб

С карамелью, ассорти ягод малины, клубники, голубики,
смородины, с соусом из манго и малины

Равиоли с шоколадным кремом 350 руб

С сыром рикотта, английским соусом с добавлением
стручковой ванили

Ассорти из 4 шариков домашнего сорбе 390 руб

кокос, манго, лимон, грейпфрут, дыня, яблоко, малина,
маракуйя, абрикос, клубника на Ваш выбор

Мороженое 390 руб

ванильное, карамельное, шоколадное, ореховое, манго,
абрикосовое, маракуйя, белое вино, клубника, малина,
кофейное, а-ля «Густо» на Ваш выбор

Малиновый сабайон 640 руб

По рецепту от Шефа, с домашним ванильным мороженым,
безе и брошетом из ягод

Груша запечённая под соусом «Сабайон» 420 руб

С малиновым сорбе и грецким орехом

Ягоды в соусе «Сабайон» 560 руб

Лесные ягоды и экзотические фрукты, запечённые в соусе
«Сабайон» с добавлением белого вина

**Ассорти из лесных ягод с домашним
мороженым** 990 руб

Ассорти из клубники, стручковой ванили и манго или
нежным кремом «Маскарпоне» с грецким орехом по
вашему выбору

Салат из фруктов и лесных ягод 540 руб

С малиновым соусом, по итальянскому рецепту Шеф-
повара

Профитроли 490 руб

С кремом «Маскарпоне», лесными ягодами и шариком
ванильного мороженого

Панна-котта со стручковой ванилью 390 руб

Подаётся с мороженым «Белое вино» в миндальном твиле
с апельсиновым мармеладом, дольками грейп-фрута и
апельсина, со свежей клубникой и виноградом

Домашний яблочный пирог 450 руб

Запечённые яблоки на тонком слоёном тесте под кленовым сиропом. Подается с карамельным мороженым

Мильфей 740 руб

Слоёное пирожное по французскому рецепту со свежими лесными ягодами, кремом «Маскарпоне» и соусом из малины и манго

Шоколадный фондан 560 руб

Фондан с начинкой из горячего шоколада. Подается с кокосовым сорбе и фруктовым салатом

Черничный чизкейк с карамельным мороженым 340 руб

С черничным джемом и крошкой «Милле фоге»

Норвежское мороженое 340 руб

Мильфей из бисквита, двух видов мороженого, меренги, свежей клубники, безе с соусом из малины и манго

Крем-брюле «Каталано» 490 руб

Со стручковой ванилью и россыпью «пьяной» вишни

Медово-сметанный торт 320 руб

Со свежей клубникой и соусом из ряженки

Десерт «Павлова» 420 руб

Воздушное безе с кусочками цукатов и фруктов, миндальными лепестками и кремом «Маскарпоне» с шариком мороженого из манго

Морковный пирог 340 руб

С пюре из манго, кремом «Маскарпоне» и ягодами красной смородины

Банана Сплит 390 руб

Десерт из мороженого, бананов, взбитых сливок с миндалём, шоколадом и «пьяной» вишней

Блинчики со свежими лесными ягодами 490 руб

- с творогом и изюмом, пропитанными ромом - с нежной абрикосовой начинкой и ягодным соусом