

Меню

ЗАВТРАКИ

только по выходным до 16:00

Яйца пашот на тосте. 290Р
с беконом, голландским соусом
и шпинатом. 320г

Яйца пашот с авокадо, на тосте. . . 270Р
с томатами и сыром фета. 320г

Яичница или омлет 200Р
из 3-х яиц. со шпинатом и вешенками.
260г

Рисовая, овсяная или манная
каши с фруктами, 350г. 180Р

ЗАКУСКИ

Буррата. 790Р
нежный сливочный сыр. 250г

Брускетта с томатом и авокадо . . . 340Р
приправлена трюфельным маслом. 265г

Брускетта с ростбифом 340Р
соус «Цезарь», помидоры черри и листья
салата. 250г

Брускетта с печенью трески 390Р
салат корн, помидоры черри, перепелиное
яйцо, красный лук, каперсы
155г

Брускетта с лососем 390Р
черный тостовый хлеб, сыр фета, редис
огурец. 180г

Микс оливок «Халкидики»
и «Каламата», 180г 290Р

Кальмар с чесноком 410Р
подается на салатных листьях микс. 200г

Вителло тоннато. 360Р
тонко нарезанные кусочки телятины,
приправленные крем-соусом из тунца. 150г

Хрустящие креветки и кальмары
с острым соусом, 200г 480Р

Нежный паштет из куриной
печени с хрустящими гренками
и мёдом, 190г. 410Р

Острые куриные крылышки 470Р
в кисло-сладком соусе и хрустящими
овощами. 250г

Тартар из лосося 470Р
с тайским манго и лаймовой заправкой. 100г

Тартар из тунца. 510Р
с перепелиным яйцом, каперсами, редисом,
красным луком и винным уксусом. 140г

Тартар из говядины 510Р
с перепелиным яйцом и трюфельным мас-
лом. 150г

Хамса 250Р
жареная рыба, разновидность анчоусов,
подается с лимоном. 180г

Сырная тарелка с мармеладом . . . 730Р
по 40 грамм козьего сыра, сыра «Реблущон»,
сыра «Скаморца». и сыра «Камамбер»

САЛАТЫ

Овощной салат 250Р
микс салат, редис, огурец, помидоры, кинза,
петрушка, красный лук, заправленный олив-
ковым маслом 220г

Салат с помидорами. 350Р
с красным луком и каперсами 260г

Салат со свеклой и козьим
сыром 350Р
заправлен соусом песто
и бальзамическим кремом. 295г

Цезарь 380Р/570Р
с курицей/ с креветками. 295г

Салат с аргентинской креветкой . 510Р
с авокадо, рукколой и лимонным соусом.
185г

Жареный сыр скаморца
с джемом 370Р
подается с гренками, свеклой и листьями
салата.
220г

Салат с тунцом 670Р
яйцо, помидоры черри, каперсы, оливки
каламата. 210г

Салат с лососем и кускусом. 410Р
листья салата, кунжутное масло, свежие
огурцы, зелень. 160г

Продолжение на обороте



СУПЫ

Суп из чечевицы с яйцом пашот и беконом, 280г.	250Р
Гаспачо с гренками.	320Р 250г
Тыквенный суп	200Р
Свекольник	220Р с перепелиным яйцом. 300г
Окрошка	250Р на квасе или кефире 450г
Том Ям	490Р с курицей или морепродуктами. 450г
Крем-суп из белых грибов	460Р с пенкой из трюфеля. 250г

ПАСТА И РИЗОТТО

Карбонара с вяленным желтком	390Р. 320г
Спагетти с томатами и сливочным сыром	460Р соус из пилати, базилик. 360г
Тальятелле с белыми грибами.	490Р соус на основе сливок и сыра «Грана Падано». 360г
Тальятелле с тигровыми креветками и цуккини	490Р с базиликом и томатами черри. 260г
Тальятелле с томленой говядиной	550Р заправлен трюфельным маслом и сыром «Грана Падано». 310г
Спагетти с морепродуктами.	550Р в составе: кальмары, мидии и креветки в томатном соусе. 420г
Ризотто с белыми грибами в сливочном соусе и сыром «Грана Падано», 310г.	480Р
Ризотто с аргентинскими креветками.	590Р соус из пилати, томаты черри, зеленый горошек. 450г

МЯСО И РЫБА

Бургер с говядиной	590Р говядина Black Angus, соус «Цезарь» и острый томатный соус. Подается с картофелем черри. 340г Также вы можете добавить на выбор двойной сыр, халапеньо, яйцо, бекон, двойную котлету
------------------------------	---

Запеченный цыпленок с карамельным соусом и хрустящим картофелем, 450г	690Р
Говяжье ребро	810Р с печеными овощами и мясным соусом 380г
Стейк мясника	790Р мясо с брюшной части (160г), с картофелем черри (160г)
Стейк Рибай	1700Р стейк из толстого края (320г) подается с листьями салата (30г)
Каре ягненка	690Р подается с острым томатным соусом и салатом из красной капусты и огурцов. 360г
Лосось с белой спаржей.	720Р и голландским соусом. 160г
Палтус с черным пюре.	790Р с соусом из шпината. 250г
Дорадо со шпинатом	750Р с соусом из белого вина. 210г
Сибас с хрустящими овощами	790Р спаржа, молодая кукуруза, соус песто. 180г

ДЕСЕРТЫ

Конфета ручной работы	80Р шоколадный трюфель, шоколадная конфета с марципаном, грецким орехом и черносливом
Ванильное, клубничное мороженое, 70г	180Р
Чизкейк	280Р подается с кокосовым соусом и джемом. 160г
Медовый торт	300Р тонкие слои медового бисквита со сметанно-сливочным кремом. 100г
Семифредо с мартини	170Р традиционный итальянский десерт. 70г
Наполеон.	310Р традиционный слоеный торт Наполеон. 180г
Крем-брюле под хрустящей карамельной корочкой, 180г.	390Р

Dobro

Кухня работает с 12:00 до 23:00,
бар — до последнего гостя.
Столики бронируются
по телефону +7 495 774-32-35