

*Bon  
appetit!*

ИТАЛЬЯНЦЫ

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## 冷菜

Тартар из камчатского краба с муссом из васаби — 帝王蟹塔塔配芥末慕斯	125 g	<b>2150 P</b>
Антипаста с креветками и авокадо — 虾仁牛油果意式开胃拼盘	100 g	<b>455 P</b>
Крудо из морепродуктов — 海鲜生腌拼盘（金枪鱼、三文鱼、扇贝、章鱼）	170 g	<b>1650 P</b>
Тартар из лосося — 三文鱼塔塔	135 g	<b>750 P</b>
Севиче из дорадо — 海鲷鱼酸橘汁腌鱼	130 g	<b>995 P</b>
Ассорти намазок — 涂抹酱拼盘（4件）	4 шт	<b>755 P</b>
Намазка из тунца — 金枪鱼涂抹酱	90 g	<b>285 P</b>
Намазка дзадзики — 酸奶黄瓜酱	90 g	<b>285 P</b>
Намазка из сладкого перца с фетой — 甜椒菲达奶酪酱	85 g	<b>250 P</b>
Намазка из горгонзолы и феты — 戈尔贡佐拉与菲达奶酪酱	85 g	<b>250 P</b>
Гриссини — 面包条	50 g	<b>100 P</b>
Ассорти сыров — 奶酪拼盘：戈尔贡佐拉、帕尔玛干酪、布里、佩科里诺	180 g	<b>1250 P</b>
Тартар из телятины — 小牛肉塔塔	160 g	<b>725 P</b>
Карпаччо из говядины с рукколой — 生牛肉薄片配芝麻菜、帕尔玛干酪和甜芥末	145 g	<b>1250 P</b>
Перец рамиро с муссом из феты — 拉米罗甜椒配菲达奶酪慕斯	135 g	<b>450 P</b>
Паштет из печени телёнка с брусничным соусом — 小牛肝酱配蔓越莓酱	210 g	<b>495 P</b>
Вителло тоннато из телятины — 小牛肉金枪鱼酱（意式冷盘）	200 g	<b>925 P</b>
Сочный ростбиф из вырезки телёнка — 嫩烤牛里脊	120 g	<b>995 P</b>
Оливки — 橄榄	145 g	<b>695 P</b>

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## 热开胃菜

Сырные палочки 奶酪条	220g	<b>525 P</b>
Креветки хрустящие 脆虾	175g	<b>695 P</b>
Запеченный баклажан с Пармезаном 烤茄子配帕尔马干酪	260g	<b>525 P</b>
Гребешки 扇贝	180g	<b>1150 P</b>
Баклажаны хрустящие 脆茄	185g	<b>565 P</b>

## ИТАЛЬЯНЦЫ

# БРУСКЕТТЫ

## 意式烤面包片

Ассорти брускетт — 意式烤面包拼盘 (6件)	6ps	<b>2950 ₺</b>
с камчатским крабом и авокадо — 配帝王蟹和牛油果	110 g	<b>850 ₺</b>
с лососем, креметтой и каперсами — 配三文鱼、奶油奶酪和刺山柑	75 g	<b>550 ₺</b>
с ростбифом и маринованным красным луком — 配烤牛肉和腌红洋葱	120 g	<b>625 ₺</b>
с угрем и сливочной страчателлой — 配鳗鱼和奶油丝翠奇奶酪	75 g	<b>495 ₺</b>
с мортаделлой и вялеными томатами — 配意式肉肠和油浸番茄	85 g	<b>395 ₺</b>
с запечённым баклажаном и сливочной страчателлой — 配烤茄子和奶油丝翠奇奶酪	75 g	<b>325 ₺</b>

# САЛАТЫ

## 沙拉

С баклажаном, гранатом и дзадзыки — 茄子、石榴和酸奶黄瓜沙拉	240 g	<b>545 ₺</b>
Со свежим тунцом, шпинатом и овощами — 金枪鱼、菠菜和蔬菜沙拉	240 g	<b>850 ₺</b>
Буррата со спелыми томатами — 布拉塔奶酪配樱桃番茄	315 g	<b>795 ₺</b>
С крабом, авокадо и рукколой — 蟹肉、牛油果和芝麻菜沙拉	145 g	<b>2150 ₺</b>
Зелёный салат со свежими ягодами — 绿色沙拉配新鲜浆果、牛油果和西葫芦	155 g	<b>725 ₺</b>
С лососем, авокадо и яйцом пашот — 三文鱼、牛油果和水波蛋沙拉	250 g	<b>995 ₺</b>
С морепродуктами и шпинатом — 海鲜菠菜沙拉	190 g	<b>625 ₺</b>
С тёплым лососем, цуккини и миксом салата — 温三文鱼、西葫芦和混合蔬菜沙拉	210 g	<b>1150 ₺</b>
С угрём и сливочным сыром — 鳗鱼和奶油奶酪沙拉	180 g	<b>795 ₺</b>
Руккола с тигровыми креветками — 芝麻菜配老虎虾、奶油丝翠奇奶酪和青酱	180 g	<b>895 ₺</b>
С вырезкой говядины, печенью, овощами — 牛里脊、牛肝、蔬菜和青酱沙拉	295 g	<b>895 ₺</b>
С хрустящими баклажанами и страчателлой — 脆炸茄子、丝翠奇奶酪和青酱沙拉	185 g	<b>595 ₺</b>
Цезарь с тигровыми креветками — 凯撒沙拉配老虎虾	240 g	<b>925 ₺</b>
Цезарь с двойными тигровыми креветками — 凯撒沙拉配双份老虎虾	310 g	<b>1650 ₺</b>
Цезарь с цыплёнком — 凯撒沙拉配鸡肉	240 g	<b>650 ₺</b>
Цезарь с двойным цыплёнком — 凯撒沙拉配双份鸡肉	320 g	<b>950 ₺</b>

## ИТАЛЬЯНЦЫ



## ПИЦЦА КЛАССИКА

## 经典披萨

С морепродуктами — 海鲜披萨	600 g	<b>1650 ₺</b>
С шампиньонами и трюфельным маслом — 蘑菇配松露油披萨	490 g	<b>625 ₺</b>
С мортаделлой и страчателлой — 意式肉肠和丝翠奇奶酪披萨	570 g	<b>1250 ₺</b>
С креветками, шпинат — 虾仁菠菜披萨	550 g	<b>1350 ₺</b>
Страчателла, ветчина, рукола — 丝翠奇奶酪、火腿、芝麻菜披萨	600 g	<b>985 ₺</b>
Капричоза — 卡布里乔莎披萨（火腿、蘑菇、洋葱、橄榄）	610 g	<b>1450 ₺</b>
Маргарита — 玛格丽塔披萨	410 g	<b>695 ₺</b>
Сырная — 奶酪披萨	430 g	<b>1150 ₺</b>
Салами, страчателла, горгонзола — 萨拉米、丝翠奇奶酪、戈尔贡佐拉奶酪披萨	530 g	<b>895 ₺</b>
Груша, горгонзола — 梨、戈尔贡佐拉奶酪披萨	450 g	<b>750 ₺</b>
Вулкано с пармой — 火山披萨配帕尔玛火腿	450 g	<b>1950 ₺</b>
Острая пепперони — 辣味辣香肠披萨	430 g	<b>725 ₺</b>

## ПИЦЦА РИМСКАЯ

## 罗马披萨

С морепродуктами — 海鲜披萨	550 g	<b>1650 ₺</b>
Креветки, шпинат — 虾仁菠菜披萨	490 g	<b>1350 ₺</b>
Страчателла, ветчина, рукола — 丝翠奇奶酪、火腿、芝麻菜披萨	560 g	<b>985 ₺</b>
Капричоза — 卡布里乔莎披萨	610 g	<b>1450 ₺</b>
С шампиньонами и трюфельным маслом — 蘑菇配松露油披萨	450 g	<b>625 ₺</b>
С мортаделлой и страчателлой — 意式肉肠和丝翠奇奶酪披萨	570 g	<b>1250 ₺</b>
Маргарита — 玛格丽塔披萨	450 g	<b>695 ₺</b>
Сырная — 奶酪披萨	450 g	<b>1150 ₺</b>
Салами, страчателла, горгонзола — 萨拉米、丝翠奇奶酪、戈尔贡佐拉奶酪披萨	500 g	<b>895 ₺</b>
Груша, горгонзола — 梨、戈尔贡佐拉奶酪披萨	450 g	<b>795 ₺</b>
Острая пепперони — 辣味辣香肠披萨	430 g	<b>725 ₺</b>

## ИТАЛЬЯНЦЫ

# РАВИОЛИ

С бараниной —羊肉馅

250 g **795 ₺**

С томлённой говядиной — 烩牛肉配奶油胡椒酱

240 g **750 ₺**

С креветками и сливочным соусом терияки — 虾仁、毛豆配奶油照烧酱

220 g **695 ₺**

# РИЗОТТО

Со сморчками и белыми грибами — 羊肚菌和牛肝菌烩饭

235 g **995 ₺**

С креветками и спаржей в соусе биск — 虾仁芦笋配海鲜浓汤烩饭

220 g **925 ₺**

С осьминогом, тыквой и каперсами — 章鱼、南瓜和刺山柑烩饭

310 g **1450 ₺**

# ПАСТА

## 意面

Феттучини со сморчками и белыми грибами—羊肚菌和牛肝菌宽面

250 g **725 ₺**

Паппарделе с креветками—虾仁宽蛋面

290 g **765 ₺**

Феттучини с морепродуктами в сливочном соусе—海鲜奶油酱宽面

230 g **1250 ₺**

Феттучини с бурратой и кедровыми орехами—青酱布拉塔奶酪松子宽面

200 g **655 ₺**

Тренетте с томатами и страчателлой—番茄丝翠奇奶酪意面

280 g **595 ₺**

Феттучини с телятиной—小牛肉宽面

280 g **695 ₺**

Феттучини с лососем и красной икрой—三文鱼宽面配番茄奶油酱

270 g **1450 ₺**

Тренетте Карбонара—经典番茄肉酱意面

280 g **645 ₺**

Лазанья с мясным рагу—肉酱千层面

300 g **695 ₺**

## ИТАЛЬЯНЦЫ

## СУПЫ

## 汤类

Сливочный суп с креветками и соусом песто—奶油虾汤配青酱	260 g	<b>625 ₮</b>
Том ям с морепродуктами—冬阴功海鲜汤	400 g	<b>985 ₮</b>
Грибной крем-суп с муссом из маскарпоне —蘑菇奶油汤配马斯卡彭慕斯和松露酱	230 g	<b>595 ₮</b>
Со страчателлой—配丝翠奇奶酪	290 g	<b>595 ₮</b>
Из томлёной баранины с пряностями—香料烩羊肉	300 g	<b>750 ₮</b>

## ФОКАЧЧА

## 佛卡恰面包

Фокачча с чесноком 蒜香佛卡恰面包	100g	<b>165 ₮</b>
Фокачча с розмарином 迷迭香佛卡恰面包	100g	<b>165 ₮</b>
Фокачча песто 香蒜酱佛卡恰面包	100g	<b>195 ₮</b>
Фокачча пармезан 帕尔马干酪佛卡恰面包	100g	<b>195 ₮</b>
Фокачча моцарелла 马苏里拉佛卡恰面包	100g	<b>195 ₮</b>

## СТЕЙКИ

## 牛排

Миньон—菲力牛排	100 g	<b>1250 ₮</b>
Рибай Prime—肋眼牛排 (Prime级)	100 g	<b>1295 ₮</b>
Стриплойн—西冷牛排	100 g	<b>725 ₮</b>
Ковбой—牛仔骨	100 g	<b>995 ₮</b>
Шатобриан—莎托布里昂牛排	100 g	<b>1290 ₮</b>
Каре ягнёнка—羊排	100 g	<b>850 ₮</b>

## ГАРНИРЫ

## 配菜

Спаржа, обжаренная с чесноком—蒜香炒芦笋	110 g	<b>1150 ₮</b>
Картофельное пюре—土豆泥	160 g	<b>250 ₮</b>
Картофель фри—薯条	130 g	<b>250 ₮</b>
Молодой картофель в мундире с грибами—带皮小土豆配蘑菇	200 g	<b>325 ₮</b>
Овощи грильята с кремом фета—烤蔬菜配菲达奶酪奶油	220 g	<b>550 ₮</b>

## ИТАЛЬЯНЦЫ

# МЯСО И ОВОЩИ

## 肉类和蔬菜

Тальята из вырезки говядины с брокколи —牛肉鞑靼配西兰花和松露奶油	300 g	1450 ₺
Утиная ножка со сливочным ризотто —鸭腿配奶油烩饭和普罗旺斯香草	340 g	995 ₺
Говяжьи щёчки с грибным пюре—牛脸颊肉配蘑菇泥	200 g	995 ₺
Вырезка из говядины с овощами на гриле—牛里脊配烤蔬菜	210 g	1850 ₺
Томлёная баранина с тыквенным крем-пюре—烩羊肉配南瓜奶油泥	240 g	950 ₺

# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

## 鱼类与海鲜

Филе дорадо с овощным сотэ—海鲷鱼柳配蔬菜杂炒	215 g	1250 ₺
Палтус с зелёными овощами —比目鱼配绿色蔬菜和柠檬酱	215 g	1250 ₺
Филе судака с соусом из белого вина —梭鲈鱼柳配白葡萄酒酱和梭鱼子酱	240 g	995 ₺
Котлеты из креветок с пюре на кокосовом молоке—虾饼配椰奶泥	350 g	895 ₺
Филе лосося со шпинатом и икрой щуки—三文鱼柳配菠菜和梭鱼子酱	220 g	1750 ₺
Камбала с листьями романо и ореховым соусом—鲈鱼配罗马生菜和坚果酱	250 g	995 ₺
Щупальце осьминога с томатной сальсой —章鱼触角配番茄莎莎和罗勒	180 g	2550 ₺
Мидии в сливочном соусе —青口贝配戈尔贡佐拉奶油酱（配烤夏巴塔面包）	300 g	865 ₺
Тигровые креветки с киноа и цукини—老虎虾配藜麦和西葫芦	185 g	795 ₺
Камчатский краб в соусе горгонзола—堪察加蟹配戈尔贡佐拉酱	100 g	1750 ₺
Кальмар со спаржей, брокколи и шампиньонами—鱿鱼配芦笋、西兰花和蘑菇	185 g	750 ₺

## ИТАЛЬЯНЦЫ

# ДЕСЕРТЫ

## 甜品

Суфле с ванильным кремом—香草奶油舒芙蕾	110 g	595 ₺
Ягодная Анна Павлова с кремом шантيلي—浆果安娜帕芙洛娃配尚蒂伊奶油	80 g	595 ₺
Шоколадный фондан с трюфельным соусом—巧克力熔岩蛋糕配松露酱	190 g	825 ₺
Канноли с кремом из рикотты и фисташки—意大利传统甜点瑞可塔奶酪和开心果奶油卷	2 шт	295 ₺
Ванильный баск-чизкейк—巴斯克香草芝士蛋糕	180 g	655 ₺
Фисташковый баск-чизкейк с малиновым соусом—开心果巴斯克芝士蛋糕配覆盆子酱	200 g	695 ₺
Тарт с сезонными ягодами—时令浆果挞	175 g	825 ₺
«Платье Диор»—“迪奥”裙摆蛋糕	120 g	750 ₺
«Красный бархат»—红丝绒蛋糕	200 g	595 ₺
Облепиховый торт—沙棘蛋糕	115 g	495 ₺
Меренговый рулет со свежими ягодами—蛋白卷配新鲜浆果	150 g	695 ₺
Медовый торт—蜂蜜蛋糕	150 g	525 ₺
«Наполеон» с ванильной намелаккой—拿破仑千层酥配香草蛋奶酱	115 g	595 ₺
Карамельно-ореховое пирожное—焦糖坚果酥	140 g	695 ₺
Медовая груша с муссом из рикотты—蜂蜜梨配瑞可塔奶酪慕斯	90 g	525 ₺
Шоколадный тарт—巧克力挞	115 g	595 ₺
Десерт трюфель—松露甜点	100 g	585 ₺
Кокос с манго—椰子芒果 (无乳糖, 无麸质)	105 g	495 ₺
Макарун черная смородина 黑加仑马卡龙	1ps	185
Макарун фисташка-малина 开心果树莓马卡龙	1ps	185
Макарун ванильный 香草马卡龙	1ps	185
Макаронс лимон-лимон 柠檬马卡龙	1ps	185
Макаронс пралине 榛子酱马卡龙	1ps	185
Конфета трюфель 松露巧克力糖	1ps	150
Конфета соленая карамель 咸焦糖糖果	1ps	150
Конфета марципан 杏仁糖果	1ps	150
Конфета манго-маракуйя 芒果百香果糖果	1ps	195
Конфета грильяж 焦糖坚果糖	1ps	195
Конфета горгонзола 蓝纹奶酪糖果	1ps	195
Конфета фисташковая 开心果糖果	1ps	150

## ИТАЛЬЯНЦЫ

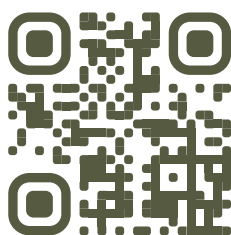


# КОНФЕТЫ

Конфета трюфель	松露巧克力糖	1ps	<b>150</b>
Конфета соленая карамель	咸焦糖糖果	1ps	<b>150</b>
Конфета марципан	杏仁糖果	1ps	<b>150</b>
Конфета манго-маракуйя	芒果百香果糖果	1ps	<b>195</b>
Конфета грильяж	焦糖坚果糖	1ps	<b>195</b>
Конфета горгонзола	蓝纹奶酪糖果	1ps	<b>195</b>
Конфета фисташковая	开心果糖果	1ps	<b>150</b>

# 手工糖果

italians-ekb.ru



ИТАЛЬЯНЦЫ