

## SPECIAL С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Буррата с белым трюфелем и томатами | 2 990

Карпаччо из говядины с лимоном и белым трюфелем | 2 890

Крудо из гребешка с белым трюфелем | 3 190

Тальолини с белым трюфелем | 2 590

Ризотто с тартаром из говядины | 3 500

Пицца с белым трюфелем | 2 590



# Mansarda

R E S T A U R A N T & B A R

АПЕРИТИВЫ

|                                             |     |                                  |       |
|---------------------------------------------|-----|----------------------------------|-------|
| Итальянский овечий сыр качо с трюфелем 40 г | 790 | Оливки чупадетос                 | 690   |
| Итальянский козий сыр Queso de Cabra 40 г   | 790 | Чоризо 40 г                      | 790   |
| Маринованные оливки 100 г                   | 790 | Маринованные пеперончини с сыром | 590   |
| Салями «Тоскано» с трюфелем 40 г            | 690 | Паштет из печени кролика         | 890   |
|                                             |     | Итальянская сырная тарелка       | 2 650 |

|                                        |                                                  |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Ассорти итальянских аперитивов   3 990 | Испанский хамон Iberico de cebo (36 мес)   2 290 |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------|



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|                                             |       |                                                 |       |
|---------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------|-------|
| Буррата с трюфелем и томатами               | 2 550 | Томат с крабом и страчателлой                   | 2 900 |
| Битые огурцы с кальмарами и эдамаме         | 1 100 | Вителло Тоннато                                 | 1 650 |
| Белые грибы / грузди со сметаной или маслом | 1 390 | Анчоусы из Кантабрии с домашним хлебом и маслом | 2 100 |

|                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| Устрица свежая   990 | Мурманский морской ёж   890 |
|----------------------|-----------------------------|

|                                                     |                                                      |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Черная икра астраханского осетра с оладьями   4 990 | Красная дальневосточная икра кеты с оладьями   1 650 |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|



Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

RAW BAR

|                                                 |
|-------------------------------------------------|
| Ассорти крудо (лосось, тунец, гребешок)   2 550 |
|-------------------------------------------------|

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Крудо из красной сицилийской креветки                       | 2 990 |
| Средиземноморское крудо из дорадо с маринованным виноградом | 1 650 |

ТАРТАР

|                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Тартар из лосося с кантабрийским анчоусом, печеным перцем рамиро и страчателлой   2 790 |
| Тартар из тунца с авокадо и томатом   2 590                                             |
| Тартар из говядины с кампотским перцем и картофельными чипсами   1 790                  |
| Тартар из гребешка с компрессионным огурцом   2 190                                     |

СЕВИЧЕ

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Севиче из сибаса с кремом из батата и соусом тайгер милк | 1 990 |
| Севиче из тунца с томатами и кимчи                       | 2 100 |

КАРПАЧЧО

|                                                                  |       |                                                     |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------|-------|
| Карпаччо из лосося в азиатском стиле с выдержанным соевым соусом | 2 450 | Карпаччо из сахалинского гребешка с черным трюфелем | 2 450 |
| Карпаччо из тунца с дрессингом из лайма и оливковым маслом       | 2 450 | Карпаччо из осьминога с сельдереем и томатами       | 2 550 |
| Карпаччо из дорадо с томатами и лимоном                          | 2 190 | Карпаччо из говядины с тапенадом из оливок          | 1 690 |

САЛАТЫ

|                                                            |       |                                                          |               |
|------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------|---------------|
| Запеченная свекла с вишней и козьим сыром                  | 1 350 | Цезарь с креветками / цыпленком                          | 1 550 / 1 250 |
| Домашний итальянский салат со спелыми томатами и авокадо   | 1 900 | Стейк-салат из говядины в азиатском стиле                | 1 850         |
| Деревенский Греческий салат из свежих овощей с фетой       | 1 450 | Азиатский салат с морепродуктами                         | 1 850         |
| Оливье с перепелкой и креветками                           | 1 150 | Овощной салат с узбекскими томатами и ялтинским луком    | 1 900         |
| Салат с хрустящими баклажанами                             | 1 250 | Теплый салат с осьминогом и печеным перцем               | 2 550         |
| Теплый салат с морепродуктами, сельдереем и томатами черри | 2 350 | Зеленый салат с кремом из авокадо и маринованным редисом | 1 690         |
| Салат с тунцом и яйцом пашот                               | 2 100 |                                                          |               |



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Дим сам со свининой и креветкой                                             | 1 190 |
| Спринг-ролл с креветкой                                                     | 1 100 |
| Креветка темпура с соусом васаби                                            | 1 290 |
| Язычки ягненка с лаймовым йогуртом                                          | 1 290 |
| Запеченный батат с трюфельной страчателлой и соусом унаги                   | 1 650 |
| Оладушки из кабачков со слабосоленым лососем                                | 1 650 |
| Дальневосточный гребешок с цветной капустой и щучьей икрой                  | 2 990 |
| Неаполитанская Пармиджана из баклажанов                                     | 1 650 |
| Запеченные фаланги дальневосточного краба с тимьяном и домашним маслом 2 шт | 6 990 |

Пирожки с рыбой, сметаной  
и двумя видами икры:  
щучья и красная | 1 390

НА КОМПАНИЮ

|                                         |
|-----------------------------------------|
| Целый мурманский краб 100 г   1 450     |
| Ассорти морепродуктов на гриле   25 590 |

РОЛЛЫ

|                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| Филадельфия с лососем / угрем         | 1 990                 |
| Калифорния с угрем / лососем / крабом | 1 990 / 1 990 / 2 590 |
| Ролл с острым тунцом                  | 1 990                 |
| Запеченный ролл с угрем               | 1 990                 |
| Ролл с креветкой темпура              | 1 550                 |

НИГИРИ

|                                                                     |                |             |             |              |
|---------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|-------------|--------------|
| Опаленные суши с мраморной говядиной и трюфельным майо 3 шт   1 790 |                |             |             |              |
| Лосось   690                                                        | Креветка   690 | Угорь   690 | Тунец   690 | Краб   1 290 |

САШИМИ

|                     |                  |               |               |              |
|---------------------|------------------|---------------|---------------|--------------|
| Сашими ролл   1 990 |                  |               |               |              |
| Лосось   1 390      | Гребешок   1 390 | Угорь   1 390 | Тунец   1 390 | Краб   1 690 |



СУПЫ

|                                       |       |                                                     |       |
|---------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------|-------|
| Бульон из фермерского цыпленка        | 790   | Том ям с креветками                                 | 1 390 |
| Борщ с говядиной и пампушкой          | 890   | Суп с вонтонами из креветок, пакчой и ягодами годжи | 1 350 |
| Суточные щи с говядиной               | 990   | Средиземноморский суп с морепродуктами              | 1 690 |
| Скандинавский сливочный суп с лососем | 1 100 |                                                     |       |

ПИЦЦА

|                          |       |              |       |
|--------------------------|-------|--------------|-------|
| Маргарита                | 1 490 | С осьминогом | 2 990 |
| С чоризо                 | 1 690 | С хамоном    | 3 490 |
| С мортаделлой и бурратой | 2 100 |              |       |

ПЕЧЬ

|                                                                             |              |                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------|-------|
| Римская фокачча                                                             | 700          | Римская фокачча со страчателлой и черным трюфелем | 2 390 |
| Римская фокачча с домашней страчателлой и томатами/с кантабрийским анчоусом | 1 550/ 2 350 | Хлебная корзина                                   | 600   |

ПАСТА И РИЗОТТО

|                                                            |       |                                                   |       |
|------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------|-------|
| Спагетти с помидорини и базиликом                          | 1 250 | Спагетти с морепродуктами                         | 2 550 |
| Тальолини с черной икрой                                   | 4 100 | Спагетти путанеска с крабом                       | 2 690 |
| Тальолини с черным трюфелем, сливочным соусом и пармезаном | 1 650 | Казарече с лососем                                | 1 890 |
| Спагетти с сибасом и вонголе                               | 2 590 | Равиоли с кроликом и шалфеем                      | 1 490 |
| Ризотто с белыми грибами                                   | 1 690 | Равиоли с телятиной, пармезаном и черным трюфелем | 1 650 |
| Ризотто с морепродуктами                                   | 2 550 | Паккери с томленной говядиной и соусом качо пепе  | 1 990 |
| Сливочное ризотто с тартаром из говядины                   | 2 100 |                                                   |       |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|
| Сибас в соли 100 г   890                                         |
| Сибас по-сицилийски с томатами, оливками и каперсами 100 г   990 |

|                                                                           |       |                                                              |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------|-------|
| Стейк из тунца со свеклой и лесной брусникой                              | 2 100 | Телячьи щеки с картофельным gratenom и огурцами по-норвежски | 2 590 |
| Лосось с икорным соусом                                                   | 3 550 | Филе цыпленка в лимонном соусе с каперсами и картофелем      | 1 990 |
| Пирог с томленной говядиной , белыми грибами и трюфельным соусом          | 2 490 | Филе россини с фуа-гра и черным трюфелем                     | 3 550 |
| Средиземноморская дорадо с базиликом и брокколи                           | 2 550 | Сибас со спаржей и соусом берблан                            | 2 690 |
| Осьминог на гриле с томатным соусом наполи, оливками каламата и каперсами | 3 650 | Котлеты из индейки с картофельным пюре и грибным соусом      | 1 450 |
| Чёрная треска с сельдереем и томатами                                     | 2 650 | Котлеты из камчатского краба с картофельным пюре             | 2 990 |
| Креветки с картофельным пюре и томатами                                   | 2 100 | Сибас по-сицилийски                                          | 2 990 |
| Бефстроганов с картофельным пюре                                          | 2 100 | Палтус со спаржей и соусом шампань                           | 2 990 |
| Краб с белыми грибами и соусом берблан                                    | 4 990 | Стейк из вырезки с соусом шалот                              | 2 900 |
| Утиная ножка конфи с картофельными ньокками и трюфелем                    | 1 690 | Стриплойн с перечным соусом и фри с пармезаном               | 4 990 |

МЯСО СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Мясо для сухого вызревания мы используем градации мраморности прайм, 250+ дней зернового откорма,вызреваем его в специальной камере с климатом, позволяющим провести естественную ферментацию и дегидрацию мяса, которая дает мясу особый вкус и аромат, делая его структуру нежной, а вкус становится более насыщенным.

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| Рибай на кости 100 г   2 100 | Ти-бон 100 г   2 100 |
|------------------------------|----------------------|

Соусы к стейкам на выбор: перечный,грибной | 350

## ГРИЛЬ

|             |       |                       |       |
|-------------|-------|-----------------------|-------|
| Кальмар     | 1 100 | Аргентинские креветки | 2 100 |
| Филе лосося | 2 550 | Филе-миньон 250 г     | 6 100 |
| Сибас       | 2 250 | Рибай 400 г           | 6 100 |

## ГАРНИРЫ

|                                          |             |                                |       |
|------------------------------------------|-------------|--------------------------------|-------|
| Картофель фри с пармезаном               | 750         | Брокколи на гриле /<br>на пару | 1 100 |
| Запеченный картофель                     | 750         | Шпинат                         | 1 100 |
| Картофельное пюре /<br>с черным трюфелем | 650 / 1 100 | Жареные кабачки                | 890   |
| Овощи гриль                              | 1 100       | Спаржа                         | 1 650 |

## ДЕСЕРТЫ

|                                                   |       |                                            |       |
|---------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
| Вишня и шоколад                                   | 990   | Миндальный торт                            | 1 100 |
| Наполеон с грушей                                 | 890   | Итальянская сырная тарелка                 | 2 650 |
| Медовик со сметанным кремом<br>и свежей клубникой | 990   | Мороженое                                  | 450   |
| Тирамису                                          | 990   | Сорбет                                     | 650   |
| Панна-котта со свежими ягодами                    | 990   | Конфеты: фундучная /<br>кофейная / трюфель | 350   |
| Крем-брюле с ягодами                              | 990   | Ассорти сорбетов                           | 3 550 |
| Тарталетка с голубикой                            | 1 200 | Ассорти из лесных ягод                     | 2 190 |
| Тарталетка с малиной                              | 1490  |                                            |       |



*Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты,  
пожалуйста, сообщите об этом официанту.*



