

# Mansarda

RESTAURANT & BAR





## ПОСТНОЕ МЕНЮ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брокколи с кремом из кешью и тофу | 1190

Карпаччо из сельдерея с орехами и трюфелем | 1290

### САЛАТЫ

Большой зеленый салат с песто, шисо и киви | 1490

Салат с тыквенными семечками и кахетинским маслом | 1490

### СУПЫ

Минестроне | 690

Тыквенный суп с кокосом | 790

### ГОРЯЧЕЕ

Спагетти Болоньезе | 1290

Мини-перцы с нутovým «мясом» и белыми грибами | 1490

Гречневые котлеты с квашеной капустой | 1390

Ньокки с томатом, брокколи и спаржей | 1490

Жареная картошка с груздями | 1590

### ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан | 990

Шарлотка с ананасом | 990

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

## 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<br>с выдержанным соевым соусом | 2 450 | Карпаччо из сахалинского гребешка<br>с черным трюфелем | 2 450 |
| Карпаччо из тунца с дрессингом<br>из лайма и оливковым маслом       | 2 450 | Карпаччо из осьминога с сельдереем<br>и томатами       | 2 550 |
| Карпаччо из дорадо с томатами<br>и лимоном                          | 2 190 | Карпаччо из говядины с тапенадом<br>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 щуцей 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 томленой 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 томленой 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 дегидратацию 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.*





7%

КЕШБЭК  
НА ВСЁ МЕНЮ  
**MIR** SUPREME

подробнее на  
[vampirivet.ru](http://vampirivet.ru)

имеются ограничения