

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
	г	₽
Икра с блинами и сливочным маслом		
чёрная осетровая	50	6100
красная	50	910
щучья	50	790
Хамон Иберико Синко Хотас 5J выдержка 36 месяцев	50	2290
Хамон Серрано выдержка 12 месяцев	50	900
Плато мясных деликатесов	120/50	1020
чоризо, косуля, лось, кабан, медведь		
Плато сыров	240/30	2290
горгонзола, пармезан, бюш, лифкадийский, камамбер, капретто		
Карпаччо из грешешка	130	1790
с цитрусовым соусом и цуккини		
Крудо из филе сибаса	300	1690
Эскаливада	200	360
запечённые в хоспере овощи под соусом песто с мягким сыром		
Буррата с томатами	280	960
Начос с гуакомоле	120/75	490
Копченая черноморская рыба	100	490
Хумус с лангустинами запечёнными в Jospir	150/200	1290
Тартар из тунца	100/50	1490
Тартар из говядины	120/20	1190



open kitchen

САЛАТЫ		
	г	р
Средиземноморский с тунцом и цитрусовым соусом	430	590
Сальпикон с осьминогами и мидиями	300	950
Огненный лосось с киноа и томатами	200	1100
Moriscos	400	1450
холодный салат с креветками, кальмарами, мидиями и артишоками, под сырным снегом		
Микс-салат с ростбифом, моцареллой и томатами	140	450
Артишоки с печенью трески и киноа	250	900
Страчателла с томатами, мягким сыром и клубникой	200	800



○ 10月1日

СУПЫ		
	г	р
Испанский холодный Гаспачо с лангустинами	350	650
Минестроне	400	350
Мадридский	400	460
мясной бульон с нутом, овощами и митболами		
Neptuno	400	1250
наваристый рыбный бульон с лангустином, малюсками и овощами		



ПАСПОРТ

ПАСТА	г	р
Феттучини с крабом и томатами	300	1780
Феттучини с лобстером и соусом биск	300	3380
Феттучини с морепродуктами	350	850
Каннеллони бешамель	400	690
паста с двумя видами мяса		
под соусами бешамель и демиглас		
Чёрные равиоли с креветкой и ананасом	340	950
Равиоли с белыми грибами и тартаром из говядины	320	1380
Равиоли с икрой морского ежа,	350	1090
моцареллой и белыми грибами		



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	г	р
Мидии или вонголе по-каталонски	450/60	1100
Мидии или вонголе по-андолузски	450/60	1100
Филе судака с луком фри и соусом сальса брава	150/100	580
Лангустины с киноа в соусе карри	350	1350
Осьминог по-галисийски готовится в Jasper	230	600
Морской гребешок в перечном соусе	170	1750
готовится в Jasper		
Спинка лосося с фисташковым пралине	250	1490
Стейк из камбалы	100	1190
Стейк тунца с овощами	200	1900
Филе палтуса со шпинатом в пряном соусе	150/20/50	1100
Кальмар на подушке из зелёного горошка	250	650
Чулетас с диким рисом	200	1150
сочная котлета из мяса камчатского краба		



1411111 1411111 1411111

МЯСО И ПТИЦА		
	г	Р
Рибай прайм биф	100	1350
Лопатка ягнёнка	1000/400/200	3450
томлёная в Jospier		
с запеченным картофелем и томатами		
Филе миньон	250	2380
Говядина в Jospier с грибным соусом	330	1100
Язычки ягненка с картофельным пюре васоби	100/150/50	580
Утиная ножка с ягодным джемом	200/100	780
Говядина с томатами Carne	300	1290
рулет из говядины с кедровыми орехами, картофелем и томатами		

	г	р
Кинг сайз	1000	1780
большая пазля с морепродуктами и соусом Айоли		
Барселонета	660	1180
приготовленная по классическому каталонскому рецепту		
Овощная	660	780
С клешнями камчатского краба в перечном соусе	800	3290
Пикассо с морепродуктами	800	1180
С шамоном, овощами и стейком говядины	660	1350
Чёрная с лангустинами, морепродуктами	660	2200
и чернилами каракатицы		
По-ростовски с мясом рака	800	2300
запечённого под соусом черный перец и овощами		



7141 11 1A 14 ΦΟΡΑΥΛΙΑ

ПИЦЦА И ФОКАЧЧА	г	Р
Пицца Вулкано с ростбифом и халапеньо	410	780
Пицца с грибами и трюфельной пастой	295	550
Пицца с хамоном и рукколой	360	800
Пицца с чоризо	350	450
Пицца с сыром и томатами	340	390
Пицца четыре сыра	350	450
горгонзола, моцарелла, страчателла, пармезан		
Пицца со страчателлой и клубникой	340	890
Фокачча с песто	190	250
Фокачча с вялеными томатами	190	250
Фокачча с сыром	190	250
Фокачча с моцареллой	190	250



ADH4ADH4

ГАРНИРЫ		
	г	р
Овощи гриль	150	290
цукини, баклажаны, томаты, болгарский перец		
Отварной рис	200	150
Картофель по вашему желанию	150	250
запечённый, жареный, пюре		
Дикий рис	150	290
припущенный в сливочном масле		
Спаржа	100	830
припущенная, в Josper, на пару		
Шпинат	100	690
припущенный в сливочном масле		



couple

СОУСЫ	
	г р
Сливочный	50 110
Айоли пикантный	50 110
Нежный чили	50 110
Перечный	50 110
Песто	50 110
Сливочно-грибной	50 190
Тартар	50 110
Майонез-васаби	50 110
Дор-блю	50 110
Ассорти соусов	180 330
айоли, майонез-васаби, тартар, нежный чили, дор-блю	



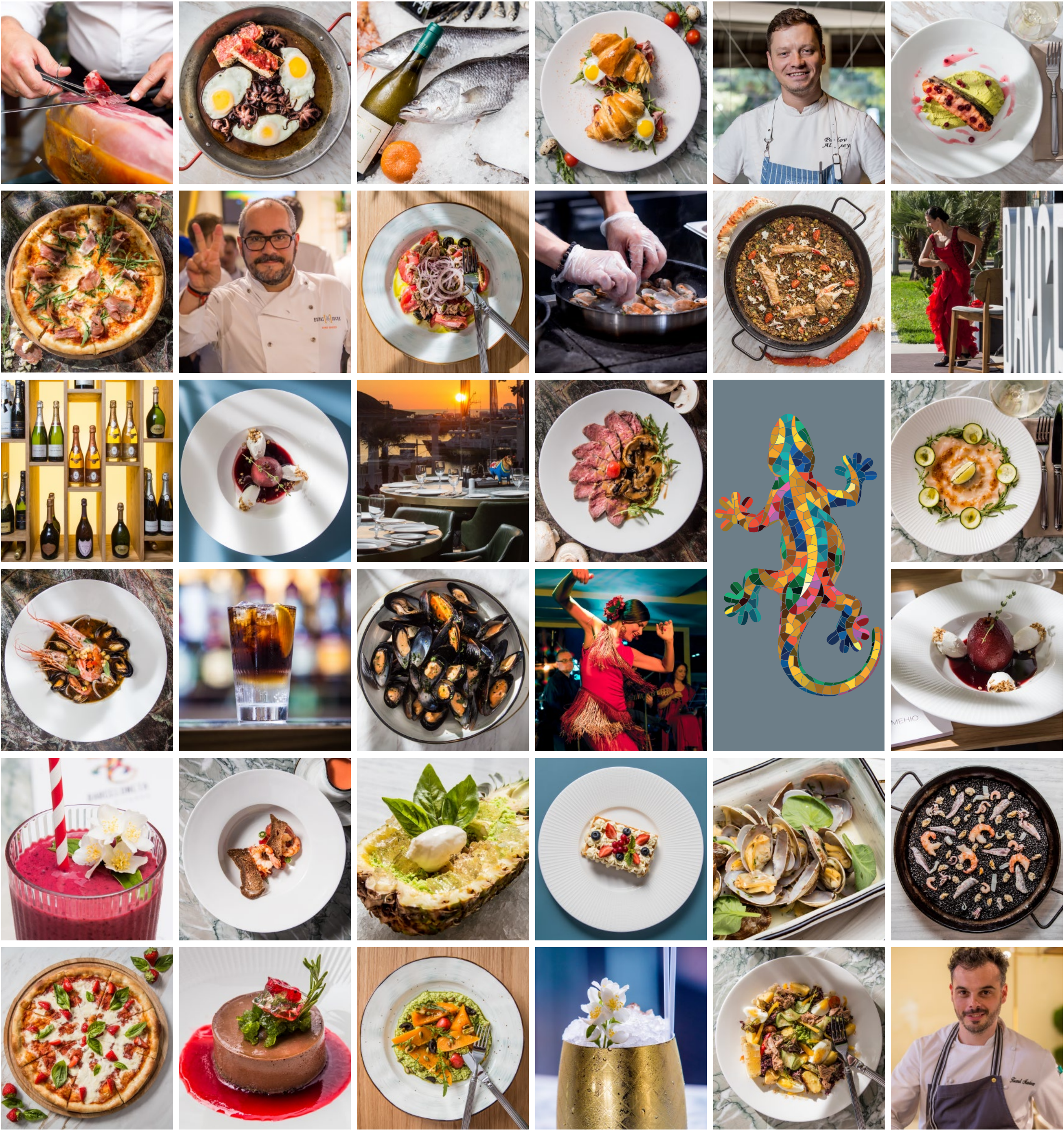
DESERTLY

ДЕСЕРТЫ		
	г	р
Бриошь с мороженым	220	450
сдобная булка, пропитанная ванильным сиропом		
Подается с шоколадным мороженым и ягодами	150/35	350
Шоколадный мусс с рикоттой		
и базиликовым желе	150	250
Чуррос		
рожденный в Испании десерт из заварного теста.		
Подается с малиновым и шоколадным соусами	120/40/15	560
Тарта де Сантьяго		
сочный миндальный пирог		
с клубнично-базиликовым сорбетом	120	400
Крем Каталана		
Каталонский десерт из воздушного ванильного крема		
с сорбетом и ореховым печеньем под сахарной корочкой	120	400
Рикотта с мёдом, домашним сыром и ягодами	200/80/5	490
Pera al Vino		
груша, томлёная в вине, подается с сыром и гранолой	120	400
Мильфей	300	1450
Пина Колада		
печеный в Jospier ананас с ванильным кремом,		
ромовым желе и кокосовым сорбетом.		
Подается в ананасе на льду	50	190
Мороженое и сорбеты		

LABORATORIUM 14. ДЕРЖАВНА ВІТРИНА

*Рыбу и морепродукты приготовим по вашему желанию:
сашими, крудо, севиче, тартар, в соли, в Jospier, на пару, в соусе.*

Рыбу и морепродукты приготовим по вашему желанию: сашими, крудо, севиче, тартар, в соли, в Jaspier, на пару, в соусе		
	г	₽
Краб волосатик	100	790
Краб камчатский живой	100	1090
Клешни камчатского краба	100	910
Морской гребешок охлаждённый	100	750
Морской гребешок живой	100	570
Устрица Императорская	2 шт	930
Устрица Крымская	2 шт	930
Устрица Изумрудная	2 шт	930
Устрица Чёрный жемчуг	1 шт	790
Устрица Осаки	1 шт	790
Кальмар командорский	100	290
Лангустины	100	680
Лобстер живой	100	1750
Барабуля черноморская	100	340
Дорадо	100	350
Черноморская камбала	100	550
Форель радужная	100	390
Сибас	100	550
Смарида	100	340
Ставрида	100	340
Рыба попугай	100	500
Барамунди	100	500
Дикий сибас	100	590
Дикая дорадо	100	500
Пагр	100	700
Групер	100	700



BARCELONETA

