



ЗАКУСКИ И СУПЫ

600Р

СУП ИЗ ТОПИНАМБУРА
с древесными грибами и кофейной пудрой

ГАСПАЧО

ЛЕГКИЙ САЛАТ С АВОКАДО,
томатом, спаржей и ростками подсолнечника

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

900Р

СОТЕ ИЗ МИДИЙ И МОЛЛЮСКОВ
с белым вином и томатами

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

1200Р

КРАБОВЫЙ СУП

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ,
манго и карпаччо из томатов

КАРПАЧЧО ИЗ КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ
ГРУДКИ

с черным трюфелем и жареной фуа гра с
джемом из красного лука

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ
с хрустящей лепешкой тортилья, острым
соусом и гуакамоле

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА
с кунжутным маслом и луком сибулет

СЛИВОЧНАЯ БУРРАТА
с розовыми креветками, кресс-салатом и
томатами конфи

КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА
с трюфелем

1500Р

ТАРТАР ИЗ РОЗОВЫХ КРЕВЕТОК
с апельсиновым соусом

ОСЬМИНОГ ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ
с соусом чили

КРАБ В МЯГКОМ ПАНЦИРЕ
с соусом из черного перца и лаймом

СЕВИЧЕ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКОЙ РЫБЫ
в медово-горчичной заправке

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ «БЛЭК АНГУС»
с сезонными грибами и пармиджано реджано

КРЕВЕТКА РОЗЕНБЕРГА
с маринованным салатом латук и соусом
цитронет

ФИРМЕННАЯ ПАСТА BALZI ROSSI

600Р

РАВИОЛИ С НАЧИНКОЙ ИЗ КРОЛИКА
и шпината

ТУЛИПАНИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ
и сыром скаморца

900Р

СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ

РАВИОЛИ С НАЧИНКОЙ ИЗ
МОЦАРЕЛЛЫ И КОПЧЕНОГО СЫРА,
подаются с соусом из желтых томатов,
сезонными грибами и фисташками

1200Р

ПАСТА МИСТА С КАМЧАТСКИМ
КРАБОМ,
нежным картофельным соусом
и сыром скаморца

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

ТАЛЬОЛИНИ (ИЛИ РИЗОТТО)
С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

ЛИНГУИНЕ С КРЕВЕТКАМИ
и соусом из цукини

1500Р

РАВИОЛИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ФУА ГРА,
подаются с сыром страчателла
и черным трюфелем

ТРАДИЦИОННАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА

600Р

ПЕННОНИ АМАТРИЧИАНА

БУКАТИНИ С СЫРОМ
и черным перцем

ФУЗИЛЛИ С СОУСОМ ПЕСТО ИЗ
БАЗИЛИКА

900Р

ПАППАРДЕЛЛЕ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ

1200Р

ШИЛАТЬЕЛЛЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

900Р

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ
в соусе из черного перца

1200Р

ОБЖАРЕННОЕ НА ГРИЛЕ ФИЛЕ ПАЛТУСА
с соусом из водки и капустой пак чой

СПЕЦИАЛЬНЫЙ БУРГЕР
ОТ ШЕФ-ПОВАРА

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА БАРБЕКЮ
со сливочным соусом васаби, брокколи и
соусом понзу

1500Р

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ
со сладким перцем и соевым миндалем

ГОВЯДИНА В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

2000Р

«ЗУППА ДИ ПЕШЕ»

Классическое итальянское блюдо из рыбы и
морепродуктов (осьминог, кальмар, сибас,
креветки, мидии и вонголе)

3000Р

ФИЛЕ МИНЬОН «РОССИНИ»
с фуа гра

РЫБА НА ГРИЛЕ ИЛИ НА ПАРУ

1200Р

ФИЛЕ СИБАСА (200 гр.)
ФИЛЕ ЛОСОСЯ (200 гр.)

1500Р

ФИЛЕ ТУНЦА (200 гр.)

МЯСО НА ГРИЛЕ ИЛИ НА ПАРУ

900Р

КУРИНАЯ ГРУДКА (250 гр.)

1200Р

КАРЕ ЯГНЕНКА (250 гр.)

ГОВЯДИНА BLACK ANGUS

1200Р

ТЕНДЕРЛОЙН
(1200Р за 100 гр/минимум 200 гр)

РИБАЙ СТЕЙК
(1200Р за 100 гр/минимум 300 гр)

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

900Р

СВЕЖАЯ РЫБА ИЗ ИНДИЙСКОГО
ОКЕАНА
(900Р за 200 гр/минимум 600 гр)

1500Р

ЛОБСТЕР
(1500Р за 100 гр)

СВЕЖАЯ РЫБА ИЗ СРЕДИЗЕМНОГО
МОРЯ
(1500Р за 200 гр/ минимум 600 гр)

2000Р

ПАРМИДЖАНА ИЗ БАКЛАЖАН

3000Р

АССОРТИ СВЕЖИХ ИТАЛЬЯНСКИХ
СЫРОВ

“ФРИТТУРА ДИ ПЕШЕ”
(ассорти жареных морепродуктов и рыбы)

УСТРИЦЫ (6 шт)

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

КАМЧАТСКИЙ КРАБ (фаланга),
приготовленный на пару
(3000Р за 300 гр)

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ
(кальмар, гребешок, креветки)

4000Р

КРУДО ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
(тунец, лосось, сибас, розовые креветки,
лангустин)

ГАРНИРЫ

600Р

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЕМ
ОБЖАРЕНАЯ БРОККОЛИ
с жареным миндалем

ОБЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ СПАРЖА

МИКС САЛАТ

МИНИ ОВОЩИ

(приготовленные на пару или обжаренные на
сковороде)

ОВОЩИ-ГРИЛЬ

ШПИНАТ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

МИНИ КАРТОФЕЛЬ

СЛАДКИЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

ОБЖАРЕНАЯ КАПУСТА ПАК ЧОЙ

- вегетарианское блюдо

- вегетарианское блюдо



STARTERS & SOUPS

600P

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP
with wood mushrooms and coffee powder

GAZPACHO

SEASONAL MIX SALAD WITH AVOCADO,
tomato, asparagus and sunflower sprouts

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

900P

MUSSELS AND CLAMS SAUTE
with white wine and tomatoes

VITELLO TONNATO

1200P

CRAB SOUP

SALAD WITH CRAB,
mango and carpaccio of tomatoes

SMOKED DUCK BREAST CARPACCIO
with black truffle, coffee powder and cacao bean,
roasted foie gras with red onion jam

SALMON TARTARE
with crispy tortilla, spicy sauce and guacamole

TUNA TARTARE
with seasam oil and ciboulette

BURRATA CHEESE
with red prawns, cress mix and confit tomatoes

SCALLOP CARPACCIO
with truffle dressing

1500P

RED PRAWNS TARTARE
with orange sauce

GRILLED OCTOPUS
with chili sauce

FRIED SOFT CRAB
with black pepper sauce and lime

CEVICHE OF FISH
with citrus dressing, mustard and honey sauce

BLACK ANGUS BEEF TARTARE
with seasonal mushrooms and parmigiano
reggiano

ROSENBERG PRAWN
with marinated lettuce and citronette sauce

- vegetarian dish

PASTA BALZI ROSSI

600P

RAVIOLI FILLED OF RABBIT
and spinach

TULIPANI WITH MUSHROOM SAUCE
and scamorza sauce

900P

“SPAGHETTI ALLE VONGOLE”

MEZZELUNE FRESH PASTA FILLED
OF MOZZARELLA AND SMOKED CHEESE
with yellow tomato sauce, seasonal mushrooms
and pistachios

1200P

PASTA MISTA WITH KAMCHATKA CRAB,
soft potatoes sauce and scamorza cheese

RISOTTO WITH SEAFOOD

TAGLIOLINI (or risotto)
with black truffle

LINGUINE WITH PRAWNS
and zucchini sauce

1500P

RAVIOLI FILLED OF FOIE GRAS,
with stracciatella cheese and black truffle

TRADITIONAL ITALIAN PASTA

600P

PENNONI “AMATRICIANA”

BUCATINI “CACIO E PEPE”

FUSILLI WITH BASIL PESTO

900P

PAPPARDELLE WITH BOLOGNESE

1200P

SCIALATIELLI WITH SEAFOOD

MAIN COURSE

900P

SHASHLYK OF CHICKEN
in black pepper sauce

1200P

ROASTED HALIBUT FILLET,
with vodka sauce and pak choi

CHEF’S SPECIAL BURGER

BARBECUE PORK TENDERLOIN
with wasabi creamy sauce, grilled broccoli in
ponzu sauce

1500P

PORK RIBS
with sour pepper and salted almond

FRIED BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE

2000P

“ZUPPA DI PESCE”
octopus, squid, sea bass, prawns, mussels and
clams

3000P

FILLET MIGNON «ROSSINI»
with foie gras

FISH COOKED BY YOUR CHOICE

1200P

SEA BASS FILLET (200 gr.)

SALMON FILLET (200 gr.)

1500P

TUNA FILLET (200 gr.)

MEAT COOKED BY YOUR CHOICE

900P

CHICKEN BREAST (250 gr.)

1200P

LAMB CHOP (250 gr.)

BEEF BLACK ANGUS

1200P

TENDERLOIN
(1200P per 100 gr/min 200 gr)

RIB-EYE
(1200P per 100 gr/min 300 gr)

- vegetarian dish

DISHES TO SHARE

900P

FRESH FISH FROM INDIAN OCEAN
(900P per 200 gr/min 600 gr)

1500P

LOBSTER
(1500P per 100 gr)

FRESH FISH FROM MEDITERRANEAN SEA
(1500P per 200 gr/min 600 gr)

2000P

EGGPLANT “PARMIGIANA”

3000P

MIX OF ITALIAN FRESH CHEESE

“FRITTURA DI PESCE”
mix of deep fried fish and sea food

OYSTER (6 pieces)

PEKING DUCK

STEAMED KAMCHATKA CRAB
(FALANGA) SERVED WITH BLACK
PEPPER SAUCE, CHILI SAUCE AND
CREAMY SAUCE
(3000P per 300 gr)

GRILLED SEAFOOD PLATE
(squid, scallop and prawns)

4000P

CRUDO DI PESCE
(tuna, salmon, sea bass, red prawns,
langoustine)

SIDE DISHES

600P

MASHED POTATOES WITH TRUFFLE

PAN FRIED BROCCOLI
with toasted almond

GRILLED ASPARAGUS

MIX SALAD

BABY VEGETABLES
(steamed or pan fried)

GRILLED VEGETABLES

SPINACH WITH BUTTER

ROASTED MINI POTATOES

SOUR BULGARIAN PEPPER

PAN FRIED PAK CHOI