



EXTRA VIRGIN

· СЫРОВАРНЯ ·

Сыр из фермерского молока готовится в собственной сыроварне ресторана Extra Virgin. Буррата готовится по технологии, привезённой напрямую из города Бари (Италия), который считается родиной этого сыра.



· МОЛОДЫЕ СЫРЫ ·

Буррата классическая	390 Р
Буррата с трюфелем	390 Р
Буррата с соусом «Песто»	390 Р
Буррата с сыром «Горгонзола»	390 Р
Буррата с чернилами каракатицы и подкопчённым лососем	390 Р



ВЫДЕРЖАННЫЕ

· СЫРЫ ·

Цена за 100 г.

Белпер кнолле / Копчёная скаморца
/ Качотта с трюфелем
299 Р

· ФЛЭТБРЭДЫ ·

☛ С грушей и сыром «Горгонзола»	690 Р
С грибами и фермерским цыпленком	670 Р
☛ С сыром «Моцарелла» и томатным соусом	570 Р
С прошутто котто, фисташками и домашним сыром «Страчателла»	690 Р
Со слабосоленым лососем и каперсами	690 Р

ВСТУПАЙТЕ В КЛУБ ПРИВИЛЕГИЙ EXTRA VIRGIN

Получите 100 приветственных бонусов.
Копите бонусы с каждого заказа и оплачивайте ими до 20% от счёта.



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



· ХЛЕБ ·

Все блюда раздела готовятся в нашей самой настоящей печи на березовых дровах, которые нам каждую неделю привозят из Тверской области

ХЛЕБ ИЗ ДРОВЯНОЙ · ПЕЧИ ·

Белая и чёрная чабатта,
хрустящая лепешка, гриссини,
оливковое масло

180 Р

ФОКАЧЧА

с соусом «Песто» или тапенадом
из оливок «Каламон»

230 Р

МАСЛО

мягкое сливочное




50 Р

· БРУСКЕТТА ·

С ростбифом, соусом тартар, томатами и рукколой.....	575 Р
С вялеными томатами, сыром «Моцарелла» и соусом «Песто».....	475 Р
Со слабосолёным лососем	575 Р
С татаки из тунца и яйцом пашот	575 Р

ПИЦЦА

· 40 см ·

 С четырьмя видами сыра.....	790 Р
С «пеперони», по-домашнему	790 Р
 С «Капрезе» («Моцарелла», томаты, базилик).....	930 Р
С трюфельным кремом и прошутто котто	990 Р
С ростбифом, оливками «Каламата» и горчичным соусом	1070 Р
С говяжьими щечками, артишоками и перечным соусом.....	890 Р
С Пармской ветчиной и шампиньонами в бальзамике.....	990 Р
 С ассорти из грибов и трюфельным маслом.....	930 Р
С морепродуктами, сыром «Моцарелла» и томатами, на чёрном тесте.....	990 Р

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



· ЗАКУСКИ ·

Карпаччо из тунца с томатами черри	690 Р	● Запеченный на гриле сыр «Камамбер» с томлёной грушей	750 Р
● Оливки маринованные в травах	250 Р	● Тапенад из оливок с овощными чипсами	290 Р
Паштет из куриной печени с малиной	470 Р	Тартар из говядины с трюфельным айоли	890 Р
Ассорти мясных деликатесов	990 Р	Тартар из лосося с «Тобико» и рисовыми чипсами	870 Р
● Сырная тарелка	890 Р	Тартар из тунца с пеной из гуакамоле	690 Р
Мезе (<i>вителло, копчёный лосось, паприка, дзадзики</i>) с воздушной лепёшкой	650 Р	Карпаччо из дикого лосося	790 Р

· САЛАТЫ ·

Тёплый салат с морепродуктами	790 Р
Салат «Романо» на гриле с куриной грудкой и ледяным соусом «Цезарь».....	690 Р
Микс-салат со стейком тунца и молодым картофелем	750 Р
Салат с подкопченной утиной грудкой и бурратой с сыром «Горгонзола»	720 Р
● Тёплый салат из баклажанов.....	590 Р
● Греческий салат с кремом из брынзы.....	590 Р
Тёплый салат с куриной печенью и вишнёвым соусом	590 Р
● Салат с яйцом «Пашот», свежими овощами и домашним сыром «Моцарелла».....	490 Р

МОЛОДАЯ БУРРАТА

· из собственной сыроварни ·

С томатами на гриле и прованскими травами *или* со свежими томатами и базиликом

690 Р

· СУПЫ ·

Северная уха с лососем и треской	550 Р	Суп томатный по-средиземноморски	430 Р
Куриный бульон с яйцом, шпинатом и сыром «Пармезан»	340 Р	Суп томатный с домашним сыром «Страчателла»	530 Р
Тыквенный суп со страчателлой и креветками	550 Р	Суп томатный с морепродуктами	740 Р

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



ГОРЯЧИЕ · БЛЮДА ·

Говяжьи щечки с пюре из корня сельдерея	850 Р
Камбала по-итальянски	770 Р
Стейк тунца с цуккини и ледяной икрой из баклажанов	990 Р
Утиная грудка с пюре из батата и облепихой..	830 Р
Кебаб из ягнёнка с томлёной сливой	940 Р

МИДИИ

*приготовленные в дровяной печи
с соусом на выбор:*

Сливочный с «Песто»	960 Р
Арабьята	830 Р
Сливочный с ароматом трюфеля	960 Р
Сливочный с сыром «Горгонзола»	990 Р

· ГРИЛЬ ·

Блюда приготовлены в хоспер гриле на углях и березовой стружке

Рибай Блэк Ангус Прайм 100г.	790 Р
Филе миньон в маринаде	950 Р
Цыплёнок на гриле	650 Р
Бифштекс из мраморной говядины с яйцом «Пашот» под сырным соусом	990 Р
Дорадо на гриле 100г.	290 Р
Стейк из лосося	960 Р

· ГАРНИРЫ ·

Пюре картофельное:

С соусом «Песто»	330 Р	Угольный картофель с творожным сыром и укропным маслом	330 Р
С трюфельным кремом	330 Р		
С чернилами каракатицы	330 Р	Овощи на гриле: томаты, баклажаны, свёкла, перец болгарский, цуккини	570 Р
С сыром «Горгонзола»	330 Р		

СОУСЫ НА ВЫБОР: Томатный · Дзадзики 100 Р | Перечный · «Песто» · Грибной 150 Р

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



· ПАСТА / РИЗОТТО / НЬОККИ ·

☛ Ригатони с базиликом и домашним сыром «Страчателла» в томатном соусе	590 Р
Спагетти с креветками в сливочном соусе	770 Р
Спагетти с чернилами каракатицы и камчатским крабом в сливочном соусе	950 Р
☛ Паста с белыми грибами	760 Р
☛ Картофельные ньокки с тремя видами выдержанных сыров и трюфельной бурратой ..	790 Р
Ризотто с шафраном и томлёными говяжьими щёчками	760 Р
Ризотто с чернилами каракатицы и тартаром из тунца	750 Р
☛ Ризотто с белыми грибами и ароматом трюфеля	650 Р
Паста «Маринара» с морепродуктами	970 Р

· ДЕСЕРТЫ ·

Яблочный крамбл с шариком ванильного мороженого	430 Р	Груша пряная в вине с мороженым «Горгонзола»	530 Р
Мильфей с кремом из маракуйи и ягодами	510 Р	Тёплый «Брауни» с кешью и сорбетом на выбор	510 Р
Черничный профитроль с белым шоколадом	430 Р	Медовик с кремом из фермерского йогурта	530 Р
Тирамису	450 Р		

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ

· ручной работы ·

Ваниль	220 Р	Вишня	220 Р
Сицилийская фисташка	220 Р	Клубника-базилик	220 Р
Бельгийский шоколад	220 Р	Лимон	220 Р
Горгонзола	220 Р	Манго-маракуйя	220 Р
Оливковое масло и базилик	220 Р	Чёрная смородина	220 Р

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.