
Menu



ЕШЬ, МОЛИСЬ, ЛЮБИ

VILLA MADELINA

ЕШЬ, МОЛИСЬ, ЛЮБИ

ЕШЬ

В Villa Madelina еда – это не просто вкус, а целый ритуал.
Мы бережно соединяем традиции и авторские идеи,
чтобы каждый кусочек был наполнен заботой и душой.
Здесь еда превращается в эмоцию, которую хочется разделить.

МОЛИСЬ

Для нас молитва – это не догма, а тишина и благодарность.
Место, где можно остановиться в ритме города,
вдохнуть ароматы свежего хлеба,
бокала вина или горячего блюда,
и ощутить связь с настоящим моментом.

ЛЮБИ

Villa Madelina создана для того, чтобы собирать
за одним столом близких, друзей и новые знакомства.
Мы верим, что настоящая гастрономия рождается из любви –
к продуктам, к гостям и к жизни.



ПЕЧЕМ САМИ

Арепа

сырно-кукурузная южноамериканская лепешка

- утка домашнего копчения, сальса из сладких томатов, мусс чимичурри 215 гр 880 P
- копчёный угорь, крем из кунжута, квашенные томаты 210 гр 930 P

Колумбийская лепёшка

- банановое масло, соль трёх регионов 145 гр 380 P
- фермерская страчателла, анчоусы, маринованные томаты 170 гр 880 P
- брискет собственного копчения, крем из обжжжённых анчоусов, терпкий сыр 170 гр 950 P

Эмпанадас

- цыплёнок «Аль пастор», крем из маринованного лука-порей, компрессированный дайкон 160 гр 780 P
- камчатский краб, спайси соус, икра палтуса 160 гр 880 P
- копчёный угорь, сыр, крем из карамелизированного печёного чеснока, маринованная тапиока 160 гр 780 P

Кукурузные пончики

с фуа-гра и кремом из карамелизированного печёного чеснока 180 гр 900 P

ИЗ САДА И ГРЯДКИ

Салат из авокадо, артишоки, зелёные томаты 220 гр 860 P

Артишоки на огне, луковый дрессинг, мусс из сыра домашнего копчения 160 гр 930 P

Салат с камчатским крабом, маринованный батат, мусс чеддер 180 гр 1100 P

Пряный романо с сахалинским гребешком, обжжжённые анчоусы, терпкий сыр 220 гр 1100 P

ПЕРЕД ГЛАВНЫМ

Севиче из дорадо, морской виноград, маринованная тапиока 150 гр 880 P

Тартар из аргентинской креветки, томатная сальса, мороженое из сладких томатов 120 гр 830 P

Тартар из бразильского бычка, маринованный зелёный перец 100 гр 880 P

Виноградные улитки, чесночное масло, терпкий сыр 150 гр 1100 P

Крудо из сахалинского гребешка, лечо из жёлтых перцев, желе алоэ 90 гр 950 P

Паштет из печени телёнка, обжжжённый лук, ромовая баба ручной работы 135 гр 740 P

ПЕРВАЯ ЛОЖКА

Пряный томатный суп с цыплёнком «Аль пастор» и страчателлой 280 гр 780 P

Кукурузный крем с брискетом собственного копчения, луковый мармелад 250 гр 720 P

Колумбийский суп с морепродуктами, томатная сальса, маринованные перцы 280 гр 850 P

аргентинская креветка, мавританский осьминог, чилийские мидии

МОРЕ/ОКЕАН

Мавританский осьминог,
киноа, мусс из копчёного сыра

230 гр 1800 Р

Филе дорадо, крем
из батата, морская капуста

240 гр 1450 Р

Копчёный угорь,
кокосовый рис, мусс из горгонзолы

160 гр 1400 Р

Биточки из краба,
аргентинских креветок и морского
окуня, рис Карнароли, икра палтуса

270 гр 1450 Р

ОТ ФЕРМЫ ДО ПЕЧИ

Печёный костный мозг,
салса из зелёных томатов,
колумбийская лепёшка

380 гр 980 Р

Филе фермерской утки,
мусс из банана, крем
из маринованного лука-порей

230 гр 1150 Р

Выдержанная говядина,
крем из авокадо, маринованные
перцы

280 гр 1480 Р

Брискет собственного
копчения, лечо из жёлтых
перцев, салат из фенхеля

220 гр 1500 Р

Копчёный цыплёнок, батат,
крем из каштанов

270 гр 1300 Р

ЛАКОМСТВО

Баскский манговый чизкейк
соус из карамели, кокосового молока
и пюре маракуйи

130 гр 560 Р

Лимонный тарт
с маршмеллоу на анчане

140 гр 550 Р

лимонный крем на песочной основе с бадьяном
и бобами тонка

Наследие инков
сливочный мусс с бананом и карамелью
в корпусе из белого бельгийского шоколада,
копчёная меренга

100 гр 680 Р

Домашняя ромовая баба

140 гр 560 Р

заварной крем из вяленой вишни и ванили,
желе из бузины

Пирог «Богота»
тесто фило, груша, итальянская горгонзола,
мороженое из грецкого ореха

160 гр 650 Р

