

МЕНЮ

MENU



ЗАКУСКИ

SNACKS

Плато от Шеф-повара на двоих

/Тар-тар из слабосоленого лосося, севиче из сига, креветками в сладком соусе чили и кремом из авокадо/

Tartar of salted salmon, sea bass ceviche, shrimps in sweet chili sauce and avocado cream/

Plateau from Chef for two

1 / 500 1800

Салат капрезе с домашней моцареллой, розовыми томатами и бальзамическим жемчугом

Caprese with homemade mozzarella, pink tomatoes and balsamic pearls

1 / 255 560

Буррата с тар-таром из персика и малиновым соусом

Burrata with peach tartar and raspberry sauce

1 / 210 750

Буррата с розовыми томатами, укропным маслом и бальзамической икрой

Burrata with pink tomatoes, dill oil and balsamic caviar

1 / 210 750

Розовые томаты со сливочной страчателлой и укропным маслом

Pink Tomatoes with Stracotta and Dill Butter

1 / 180 450

Тар-тар из говядины с фермерским перепелиным яйцом и пряным луком

Beef Tar-tar with farm quail egg and onions

1 / 150 600

Тар-тар из слабосоленого лосося с малиновым бальзамиком и цитрусовым гранитом

Tar-tar of salted salmon with raspberry balsamic & citrus granite

1 / 175 730

Брускетта с ростбифом и сладким перцем

Bruschetta with roast beef and sweet pepper

1 / 125 380

Брускетта с розовыми томатами и сливочным сыром рикотта и авокадо

Bruschetta with pink tomatoes, ricotta cream cheese and avocado

1 / 185 340

Севиче из сига со сладким соусом чили и ароматной кинзой

Sea bass ceviche with sweet chili sauce and cilantro

1 / 135 600

Тигровые креветки с секретным соусом "Капри"

Tiger prawns with a secret sauce "Capri"

1 / 150 690

Мясное ассорти

/Куриный рулет, ростбиф, язык говяжий, клоул слоу из огурца/

/Chicken roll, roast beef, beef tongue, cucumber Cole slow/

1 / 400 1300

Овощное ассорти

/Свежий огурец, томаты, болгарский перец, редис, ассорти зелени/

/Fresh cucumber, tomatoes, bell peppers, radishes, assorted greens/

1 / 400 1000

Фруктовая ваза

/Ананас, груша, яблоко, апельсин, клубника, виноград/

/Pineapple, pear, apple, orange, strawberry, grape/

1 / 2500 2200

Сырная тарелка на двоих

/Чеддер, Дор-блю, выдержанный Пармезан, сливочный Камембер с грецкими орехами, виноградом,

цветочным медом и клубничным джемом/

/Cheddar, Dor blue, aged Parmesan, creamy Camembert with walnuts, grapes, flower honey and strawberry jam/

1 / 380 1250

САЛАТЫ

SALADS

Салат с персиком и сливочным сыром рикотта

Salad with peach and cream cheese ricotta

1 / 160 450

Теплый салат с куриной печенью, цукини, ягодным желе и соусом из крыжовника

Warm salad with chicken liver, zucchini, berry jelly and gooseberry sauce

1 / 265 520

Салат с ростбифом и кремом из печеного перца

Roast Beef Salad with Baked Pepper Cream

1 / 170 590

Рукола с тигровыми креветками и арбузом

Arugula with tiger prawns and watermelon

1 / 240 650

Легендарный салат Нисуаз с тунцом, перепелиным яйцом и запеченным мини-картофелем

/горчично-медовой заправке/

Nisuaiz tuna salad with mustard and honey dressing, quail egg and baked mini potatoes

1 / 250 650

Салат Цезарь с нежным куриным филе, розовыми томатами, пикантным перцем чили

Caesar salad with tender chicken, chill pepper

1 / 225 650

С тигровыми креветками

With tiger shrimps

1 / 225 750

С чилийским лососем

with Chilean salmon

1 / 225 790

Салат со слабосоленой красной рыбой и картофелем Пай под апельсиновым соусом

Salad with salted red fish with orange sauce

1 / 190 550

Овощной салат с ароматной кунжутной заправкой в хлебной сфере

Vegetable salad with fragrant sesame dressing in the bread sphere

1 / 360 420





СУПЫ

SOUP

Томатный суп с морепродуктами и базиликом

/ Копченая треска, мидии в панцире, креветки, кальмары /
Tomato soup with seafood and Basil / Smoked cod, mussels in shell, shrimps, squid /

1 / 270 **510**

Куриный суп с домашней лапшой и яйцом пашот

Chicken soup with homemade noodles and poached egg

1 / 280 **400**

Крем-суп из запечённой тыквы с трюфельным маслом и семечками

Cream baked pumpkin soup with truffle oil and seeds

1 / 300 **400**

Ароматный грибной крем-суп с укропным маслом

/ Вешенки, шампиньоны, белые грибы /
Fragrant mushroom cream soup with dill oil / Oyster mushrooms, champignons, ceps /

1 / 250 **500**

РИЗОТТО

RISOTTO

Ризотто с белыми грибами

и муссом из пармезана

Risotto with porcini mushrooms and
parmesan mousse

1 / 300 **560**

Ризотто с морепродуктами и алтайскими разнотравьями

/ Кальмары, креветки, мидии в панцире /
Risotto with seafood and Altai herbs / Squid, shrimp, mussels in shell /

1 / 300 **640**

ДОМАШНЯЯ ПАСТА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

HOMEMADE PASTA

Тальятелле с говядиной, грибным миксом и ароматным трюфельным маслом /вешенки, шампиньоны, язык, скерт-стейк/

/Oyster mushrooms, champignons, tongue, skerte steak./ Tagliatelle with beef, mushroom mix and fragrant truffle oil

1 / 300 **590**

Черные спагетти с морепродуктами, вялеными на солнце томатами и желе из розы

/ Креветки, кальмары, мидии /
Black spaghetti with seafood, sun-dried tomatoes and rose jelly / Shrimp, squid, mussels /

1 / 300 **700**

Паппарделле с белыми грибами, нежной куриной грудкой и ароматным тимьяном

Pappardelle with porcini mushrooms, tender chicken breast and fragrant thyme

1 / 300 **560**

Сливочное феттучине с лососем, пармезаном и икрой тобико

Creamy fettuccine with salmon, Parmesan and tobiko caviar

1 / 270 **720**

Спагетти с тигровыми креветками, соусом песто и пармезаном

Spaghetti with tiger prawns, pesto sauce and Parmesan

1 / 260 **590**

Спагетти карбонара в сливочном соусе и фермерским яйцом

Spaghetti Carbonara in cream sauce and farm egg

1 / 300 **580**

Спагетти с вонголе, томатами и базиликом в сливочном соусе

Spaghetti with vongole, tomatoes and Basil in cream sauce

1 / 260 **590**

РАВИОЛИ

RAVIOLI

Равиоли с пекинской уткой, пряным базиликом и свекольной пеной

Ravioli with Peking duck, Basil and beet foam

1 / 250 **490**

Равиоли с запеченной тыквой и сыром рикотта под соусом из кокосового молока

Ravioli with roasted pumpkin and ricotta cheese in a sauce of coconut milk

1 / 230 **430**





ОСНОВНОЕ ГОРЯЧЕЕ

MAIN COURSE

Филе сибаса с пюре из картофеля и сельдерея, со сладким соусом чили и мхом <i>Sea bass fillet with mashed potatoes and celery, sweet chili sauce and moss</i>	1 / 230	610
Сибас в соли с фирменной подачей фламбе <i>Sea bass in salt flambeau</i>	1 / 495	1900
Тунец с ризотто из цукини под апельсиновым соусом и свекольной пеной <i>Tuna with zucchini risotto with orange sauce and beetroot foam</i>	1 / 310	800
Стейк из чилийского лосося под апельсиновым соусом <i>Chilean salmon steak with orange sauce</i>	1 / 200	1050
Фермерский цыпленок на гриле с мини картофелем в прованских травах и тыквенным кремом <i>Grilled farm chicken with mini potatoes in Provence herbs and pumpkin cream</i>	1 / 390	580
Утиное филе с запеченной свеклой и желе из рябины под ягодным соусом из черной смородины <i>Duck fillet with baked beetroot and Rowan jelly with berry blackcurrant sauce</i>	1 / 175	550
Пулярка с черным рисом и яблочными текстурами <i>Spayed han with black rice and apple textures</i>	1 / 280	590
Пикантные куриные крылья в воздушной панировке с томатным и сливочным соусом <i>Spicy chicken wings in in air coating with tomato and cream sauce</i>	1 / 400	490
Фермерские свиные ребра в соусе BBQ с картофелем Айдахо и луковым песто <i>Pork ribs in BBQ sauce with potatoes and onion pesto</i>	1 / 480	750
Стейк миньон со сливочным грибным соусом, шпинатом и булгуром, заправленным трюфельным маслом <i>Minion steak with creamy mushroom sauce, spinach and bulgur, seasoned with truffle oil</i>	1 / 290	1100

МОРЕПРОДУКТЫ

seafood

Вонголе в классическом соусе из топленого масла и петрушки <i>Clams in a classic sauce of melted butter and parsley</i>	1 / 170	670
Вонголе в томатном соусе <i>Clams in tomato sauce</i>	1 / 350	670
Вонголе в сливочном соусе <i>Clams in a creamy sauce</i>	1 / 350	670



Соте из мидий в пикантном томатном соусе <i>Sautéed mussels in a spicy tomato sauce</i>	1 / 350	650
Соте из мидий в сливочном соусе <i>Sautéed mussels in a creamy sauce</i>	1 / 350	650

ГАРНИРЫ

garnish

Овощи гриль с землей из маслин

/ Кабачок, шампиньоны, розовый томат, перец болгарский, молодая морковь и запеченная свекла / *Zucchini, mushrooms, pink tomato, sweet pepper, young carrot and baked beet*

1 / 200 **390**

Мини картофель с ароматным розмарином и оливковым маслом

Mini potatoes with fragrant rosemary and olive oil

1 / 150 **220**

Черный рис с оливковым маслом на травах

Black rice with olive oil on herbs

1 / 150 **250**



10⁰⁰-23⁰⁰



instagram/ pepebiancorest.afimall



ПИЦЦА И ФОКАЧЧА

PIZZA AND FOCACCIA

Пицца с шоколадным ганашем, кешью, свежей клубникой и маршмеллоу <i>Pizza with chocolate ganache and cashew, fresh strawberries and marshmallows</i>	1 / 320	600
Пицца мясная с беконом, куриными фрикадельками, кремом из печеного перца и сыром моцарелла <i>Meat pizza with bacon, chicken meatballs, cream of roasted pepper and mozzarella cheese</i>	1 / 500	680
Пицца пепперони с томатным соусом и сыром моцарелла <i>Pepperoni pizza with tomato sauce and mozzarella cheese</i>	1 / 355	580
Пицца с ветчиной из индейки, шампиньонами, сыром моцарелла и сладким перцем <i>/ Ветчина из индейки, шампиньоны, перец болгарский, маслины / Pizza with turkey ham, mushrooms, mozzarella cheese and sweet pepper / Turkey ham, mushrooms, bell peppers, olives/</i>	1 / 425	580
Пицца 4 сыра со сливочным соусом <i>Pizza 4 cheese with cream sauce</i>	1 / 355	660
Пицца Цезарь с куриным филе, зеленым салатом и томатами черри <i>Caesar pizza with chicken, green salad and cherry tomatoes</i>	1 / 435	720
Пицца Цезарь с красной рыбой <i>Caesar pizza with red fish</i>	1 / 435	800
Пицца Цезарь с тигровыми креветками <i>Caesar pizza with tiger prawns</i>	1 / 435	800
Пицца с грушей и Бурратой <i>Pizza with pear and Burrata</i>	1 / 345	800
Пицца с грушей и горгонзолой со сливочным соусом <i>Pizza with pear and Gorgonzola cheese</i>	1 / 345	550
Фокачча с оливковым маслом на разнотравьях <i>Focaccia with olive oil on herbs</i>	1 / 160	180
Фокачча с солью <i>Focaccia with salt</i>	1 / 160	190
Фокачча с ароматным розмарином <i>Focaccia with fragrant rosemary</i>	1 / 160	210

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

СОУС

Ветчина, маслята, каперсы, огурец свежий, лук красный	50 р	Барбекю, песто	150 р
Мидии, бекон, куриное филе, томат розовый, руккола, моцарелла	100 р	Цезарь, сладкий чили	100 р
Пеперони, креветки, авокадо, микс салатов, помидоры черри, томаты вяленые, пармезан	150 р	Тобаско, апельсиновый, томатный, тар-тар	50 р





ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Чизкейк из сливочного сыра с клубничным джемом

Cream cheese cheesecake with strawberry jam

1 / 160 400

Кокос и чиа с клубничным снегом

Coconut and Chia with strawberry snow

1 / 120 400

Наполеон с легким заварным кремом и сладкой клубникой

Napoleon with a light custard and sweet strawberries

1 / 200 380

Лимонный пирог из песочного теста с нежным кремом

Lemon Shortcake Pie with Delicate Cream

1 / 175 380

Мусс манго-маракуйя с клубникой и сферой из манго

Mango -passion fruit mouse with strawberries and mango sphere

1 / 175 480

Шоколадный брауни с карамельным соусом, свежей клубникой и шариком мороженого

Chocolate brownie with caramel sauce, fresh strawberries and a scoop of ice cream

1 / 200 420

Мороженое шоколадное

Chocolate ice cream

1 / 70 170

Мороженое клубничное

Strawberry ice cream

1 / 70 170

Мороженое ванильное

Vanilla ice cream

1 / 70 170

Мороженое фисташковое

Pistachio ice cream

1 / 70 170

Компаниям от 10 человек в счет включается 10% за обслуживание от стоимости всего заказа.

Администрация

