

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- Перчики Тоннато • 450
- Домашний хумус с авокадо • 550 ₺
- Карпаччо из морского волка • 850
- Тартар из тунца с табуле и йогуртовым кремом • 990
- Тартар с черным трюфелем • 990
- Вителло Тоннато • 750
- Салат Нисуаз • 950
- Салат Цезарь с цыпленком • 750
- Салат Капрезе с моцареллой фьор ди латте или бурратой • 750 / 1250 ₺
- Салат со свежими огурцами, помидорами, петрушкой, базиликом и луком, с душистым маслом или сметаной • 500 ₺
- Салат с камчатским крабом, авокадо и помидорами • 1450

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Скрембл с черным трюфелем и сыром таледжо • 990 ₺
- Глазунья на авокадо и сдобной булочке хала с жареными семечками • 590 ₺
- Баклажан, запеченный на гриле со свежими травами и кунжутным соусом тахини • 500 ₺
- Цветная капуста с пармезаном • 500
- Соте из овощей, запеченных на углях с домашней питой • 650 ₺
- Хумус с острой салями чоризо • 750
- Фритто мисто из хрустящих морепродуктов с айоли • 1000
- Артишоки на гриле с пармезаном • 750 ₺

ДЕСЕРТЫ И СЫР

- Фермерский сыр с домашним вареньем из ревеня • 400
- Тирамису • 400
- Воздушная меренга с манго • 450

Вся прибыль от работы бара направляется на поддержку Института медиа, архитектуры и дизайна «Стрелка»

ЗАКУСКИ

В пятницу и субботу

НА КОМПАНИЮ

готовим до 2:45 утра!

- Оливки в ароматных травах • 350 ₺
- Домашняя страчателла с анчоусами • 450
- Небольшие закуски на воздушной булочке хала:
итальянское сало Лардо ди Колоннато, камчатский краб, тунец, страчателла, икра из печеных овощей, копченая утиная грудка • 850/1650
- Тарелка с мясными деликатесами:
фермерское прошутто из ягненка, кулателло, копченая утиная грудка, салями • 1200
- Тарелка с замаринованными по-исландски овощами:
цветная капуста, редис, морковь, помидор и стебли сельдерея • 450 ₺

ПИЦЦА

Неаполитанская пицца

на воздушном тесте из нашей печи

- Мортаделла с фисташками • 950
- Пармская ветчина, свежая рукола и моцарелла • 950
- Черный трюфель и моцарелла • 1990
- Наполитана с сицилийскими анчоусами и каперсами с острова Пантеллерия • 1000
- Баклажаны, таледжо и ндуя, острая и мягкая салями из Калабрии • 950
- Капрезе • 950
- Маргарита • 750
- Вегетарианская с овощами • 850

- Сладкая черешня со сметаной и мятой • 450
- Пахлава с фисташковым мороженым • 650
- Десерт «Сникерс» • 400
- Шоколадный трюфель с розмарином (2 шт.) • 200

Пожалуйста, предупредите нас об аллергии заранее, в момент приема заказа

ПАСТА

- Равиоли Качо э Пепе • 750
- Спагетти с морепродуктами, осьминог, креветки, кальмары • 1200
- Макарончини с уткой, лаймом и фисташками • 750
- Тортелли с сыром робиола и белыми грибами • 850 ₺

СУПЫ

- Домашний куриный суп • 350
- Солянка из лесных грибов • 500 ₺
- Вегетарианский холодный борщ • 500 ₺
- Гаспачо • 650 ₺

ХЛЕБ

Мы подаем наш хлеб

со взбитым домашним маслом

- Свежеиспеченная фокачча • 250
- Домашний хлеб • 250

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Фиш & Чипс • 1000
- Дорада на гриле по-сицилийски • 1200
- Сочный жареный цыпленок со спаржей • 950
- Осьминог на гриле с острым соусом чимичурри и эдамамэ • 1450
- Фирменный бургер • 1200
- Стейк с запеченной морковью • 1450
- Нежные телячьи щечки с корнем сельдерея на гриле • 1200
- Говяжьи ребра на гриле с жареными опятами • 1550

- Сорбеты: лимон, апельсин-мартини, яблоко-совиньон, клубника-малина (1 шарик) • 250
- Мороженое: фундук, бельгийский шоколад, йогурт-вишня, роза, пломбир, арахис, фисташковое (1 шарик) • 250

Пожалуйста, обратите внимание, что: мы готовим только те блюда, которые заявлены в меню заказ на кухню мы можем отправить до 23:45