



МЕНЮ

FORTE&ПЬЯНО
— KARAOKE MOSCOW —



ЗАКУСКИ STARTERS

Антипаста

2 900

Antipasti

Гриссини, хамон, маринованные черри и артишоки, вяленые томаты, «Камамбер», «Качотта» с трюфелем, оливки гигантские, бриошь, соус «Винегрет»

420 г

Паштет из цыпленка с домашним вареньем

1 100

Chicken pate

Нежный паштет из печени цыпленка, с добавлением сливок, моркови. Подается с тостами бриошь и домашним вареньем

100/80 г

Хамон Serrano с соусом «Томако»

900

Jamon Serrano with Tomako sauce

Подается с тостами бриошь и соусом на основе томатов, чеснока, орегано и виноградного масла

100/25 г

Карпачо из говядины с соусом «Нисуаз»

1 400

Beef carpaccio with Nicoise sauce

Тонко нарезанная говяжья вырезка, подается с миксом салатов, кедровыми орешками и сыром «Пармезан». Соус «Нисуаз»: мед, оливковое масло, дижонская горчица, фреш лимона

170 г

Тартар из выдержанной говядины с муссом из белого трюфеля

1 600

Aged beef tartare with white truffle mousse

Мелко нарезанная говядина, корнишоны, лук красный, горчица, соус «Шрирача», каперсы, желток. Подается с ржаными гренками и сливочным муссом с добавлением трюфельной пасты

170 г

Тартар из лосося

1 900

Salmon tartare

Филе лосося, вяленые томаты, каперсы, огурец, заправляется виноградным маслом

120 г

Улитки по-бургундски

1 200

Snails in Burgundy style

Подаются со злаковым тостом и лимоном

6 шт

<p>Брускетта с ростбифом 850</p> <p><i>Roast beef bruschetta</i> Ростбиф из говядины, сливочный с вялеными томатами, соусом Песто и печеными перцами 160 г</p>
<p>Брускетта с форелью 900</p> <p><i>Bruschetta with trout</i> Форель слабого посола, сливочный сыр, каперсы, красная икра 160 г</p>
<p>Сырные палочки 900</p> <p><i>Cheese sticks</i> Сырные палочки из сыра «Моцарелла», панированные в сухарях и обжаренные во фритюре. Подаются с соусом из вяленых томатов и кимчи 250 г</p>
<p>Жульен с морепродуктами 1 500</p> <p><i>Julienne with seafood</i> Филе палтуса, лосось, креветки в сливочном соусе с сыром «Грюер» 120 г</p>
<p>Фермерские сыры с медом 2 900</p> <p><i>Farmer's cheeses with honey</i> «Монблан», «Качотта» с трюфелем, «Камамбер», «Раклет», «Пармезан». Подаются с виноградом и медом 440 г</p>
<p>Винная тарелка 3 400</p> <p><i>Wine platter</i> Подается с крафтовыми сырами: «Пармезан», «Раклет», «Монблан», сырными испанскими крокетами, пармской ветчиной и куриным паштетом. Декорируется виноградом, сезонными ягодами и палочками «Гриссини» 390 г</p>
<p>Плато из домашних деликатесов 3 000</p> <p><i>Plateau of homemade delicacies</i> Хамон, ростбиф, язык, копченая утиная грудка, рулет индейки. Подается с малосольными огурцами, солеными томатами черри и хреном 350 г</p>
<p>Домашние соленья 1 000</p> <p><i>Homemade pickles</i> Капуста квашеная, огурцы малосольные и соленые бочковые, помидоры соленые, патиссоны маринованные, грузди соленые со сметаной и красным луком 320 г</p>

САЛАТЫ

SALADS



- Салат «Forte&Пьяно»** 1 500
Forte&Пьяно salad
Микс-салат, томаты черри, авокадо, сегменты апельсина, жареные тигровые креветки, филе кальмара, заправляется соусом от Шефа
250 г
- Салат с ростбифом и медово-горчичной заправкой** 1 600
Roast beef salad with honey mustard dressing
Маринованная говяжья вырезка, запеченная в дровяной печи, микс салатов, томаты черри, артишоки, медово-горчичная заправка
220 г
- Теплый салат из телятины** 1 300
Warm salad with veal
Телятина гриль в сливочно-горчичном соусе с добавлением бекона, микс салатов, болгарского перца, свежего огурца и томатов черри
220 г
- Салат «Romano» с цыпленком** 1 400
Salad Romano with chicken
Листья салата, куриное филе, томаты черри, «Пармезан», чесночные гренки и соус «Цезарь» на основе желтков, оливкового масла, вяленых томатов, анчоусов, каперсов и сыра «Пармезан»
250 г
- Салат «Romano» с креветками** 1 600
Salad Romano with prawns
Листья салата, тигровые креветки, томаты черри, «Пармезан», чесночные гренки и соус «Цезарь» на основе желтков, оливкового масла, вяленых томатов, анчоусов, каперсов и сыра «Пармезан»
250 г
- Салат с крабом и авокадо** 1 900
Crab and avocado salad
Крабовое мясо, форель слабосоленая, авокадо, огурец, морковь. Заправляется японским майонезом и украшается икрой «Тобико»
180 г
- Салат «Греческий»** 950
Greek salad
Бакинские томаты, огурец, сладкий болгарский перец, микс салатов, оливки, сыр «Фета», заправляется маслом из виноградной косточки
250 г

СУПЫ

SOUPS



Суп лапша куриная

Chicken noodle soup

Бульон на курином филе, лук репчатый, морковь, лапша

280 г

700

Борщ с копченым салом

Borscht with smoked lard

Бульон на говядине, картофель, свекла, капуста, морковь, лук репчатый, чеснок. Подается с копченым салом, зеленым луком и сметаной

380 г

900

Том Ям с морепродуктами

Tom Yam with seafood

Острый суп на основе куриного бульона, кокосового молока, пасты «Том Ям», с добавлением вешенок, томатов черри, кальмаров, мидий и лангустинов.

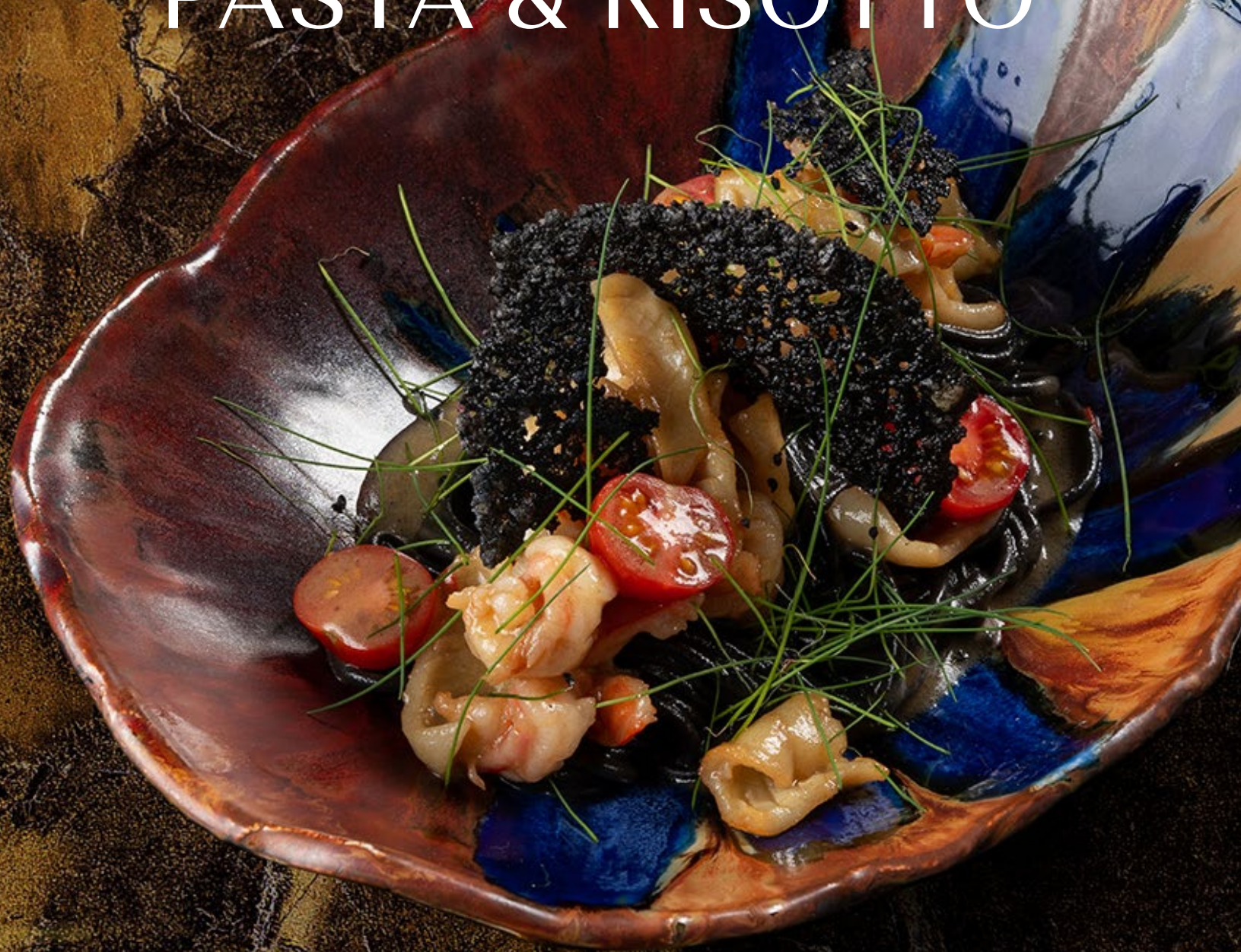
Подается с отварным рисом и свежей кинзой

480 г

1 300

ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA & RISOTTO



Спагетти карбонара

1 200

Spaghetti carbonara

Классическая сливочная паста с беконом, репчатым луком, желтком и сливками.

Подается с сыром «Пармезан» и свежим базиликом

300 г

Спагетти с морепродуктами

2 100

Spaghetti with seafood

Спагетти с чернилами каракатицы, филе кальмара, тигровыми креветками, крабовым мясом в имбирно-чесночном соусе с добавлением куриного бульона.

Подается с чипсами из «Пармезана»

240 г

Ризотто со шпинатом и лососем

2 000

Risotto with spinach and cheese

Рис с добавлением шпината, белого вина и сыра «Пармезан».

Подается со слабосоленой форелью и сливочным муссом

210 г

Ризотто с тартаром из говядины

1 600

Risotto with beef tartare

Рис в сливочно-винном соусе с сыром «Пармезан», шафраном и мелко нарезанной говядиной

310 г

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

HOT FISH DISHES



Спинка лосося с трюфельным пюре и соусом «Том Ям»

2 600

Salmon back with truffle puree and Tom Yam sauce

Спинка лосося маринованная лаймом, подается с картофельным пюре с добавлением трюфельной пасты, жареными креветками и соусом «Том Ям»

260 г

Лосось в тесте с икорным соусом

2 200

Salmon back with truffle puree and Tom Yam sauce

Спинка лосося с томатами сливочным сыром, шампиньонами, запекается в слоеном тесте, подается со сливочно-икорным соусом

250 г

Палтус на гриле с чоризо и кремом из сладкого перца

1 800

Grilled halibut with chorizo and sweet pepper cream

Палтус жареный на гриле с муссом из болгарского перца «Софрито» с добавлением колбасок чоризо, овощей, томатов «Пилати» и кальмара

240 г

Плато морепродуктов из дровяной печи

10 000

Wood fired seafood plateau

Обжаренные в дровяной печи кальмары, королевские креветки с головой, тунец, филе дорадо, лосось и мидии в сливочном соусе.

Подается с тремя соусами: тартар, спайси, унаги

800 г



ГОРЯЧИЕ
МЯСНЫЕ
БЛЮДА
HOT MEAT DISHES

- Каре ягненка с овощной икрой из печи** 2 900
Rack of lamb with vegetable caviar from the oven
Каре ягненка жареное на гриле, подается с овощной икрой из печеных овощей: баклажан, болгарский перец, красный лук, розовые томаты. Подается с гранатовым соусом
280 г
- Стейк из говяжьей вырезки с овощами гриль** 2 400
Beef tenderloin steak with grilled vegetables
Стейк из говяжьей вырезки, жареный на гриле, подается с овощами гриль: баклажан цуккини, болгарский перец с соусом «Петтер»
320 г
- Медальоны из телятины с печеным картофелем и грибным соусом** 2 000
Veal medallions
Медальоны из говяжьей вырезки обжаренные на гриле, подаются с бейби картофелем, сливочно-грибным соусом и грибными чипсами
330 г
- Стейк "Рибай"** 4 500
Ribeye steak
Стейк из мраморной говядины, обжаренный на гриле, подается с соусом «Демиглас»
250 г
- Мясное плато из дровяной печи** 9 000
Meat plate from a wood-fired oven
Обжаренные в дровяной печи: стейк «Рибай», филе миньон, каре ягненка, цытленок табака, куриный шашлык, овощи гриль, бейби картофель. Подается с тремя соусами: сальса, пейпер, чили сладкий
1000 г
- Телячьи щечки с перото и соусом демиглас** 2 100
Veal cheeks with perotto
Телячьи щечки су-вид с перлотто, зеленым горошком, Шампиньонами, Пармезаном
300 г

ЯПОНИЯ

JAPANESE PAGE



РОЛЛЫ | SUSHI ROLLS

Ролл «Forte&Пьяно»

1 700

Forte&Пьяно roll

Фирменный ролл с авокадо, крабом, сливочным сыром, икрой тобико, декорируется, ананасом, сладким чили соусом

230 г

Ролл «Дракон»

1 700

Dragon roll

Нежный ролл с миксом из креветки и сливочного сыра с копчёным угрём «Унаги» и свежим огурцом

210 г

Ролл Siberia

1 800

Siberia roll

Ролл с копченым угрём, опаленным лососем, авокадо, сливочным сыром и соусом «Унаги»

250 г

Ролл «Калифорния»

1 700

California roll

Микс с камчатским крабом и японским майонезом, авокадо, огурцом и икрой тобико

190 г

Ролл «Филадельфия»

1 700

Philadelphia roll

Классический ролл со сливочным сыром и лососем

200 г

Ролл «Фьюжн»

1 400

Fusion roll

Угорь, сливочный сыр, авокадо, свежий огурец, икра тобико

190 г

ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ | HOT SUSHI ROLS

Ролл «Эби Фурай» 1 600

Abi Furai roll

Ролл в хрустящей панировке с креветками, сливочным сыром, авокадо и красной икрой

220 г

Ролл «Вулкан» 1 800

Volcano roll

Тёплый ролл со сливочным сыром, тартаром из лосося и креветкой с пряным соусом «Спайси»

260 г

Ролл темпура с крабом 1 700

Tempura roll with crab

Тёплый ролл со сливочным сыром, крабом и авокадо

200 г

САШИМИ | SASHIMI

Лосось | *Salmon* 80 г 1 400

Тунец | *Tuna* 80 г 1 300

Угорь | *Eel* 80 г 1 400

СЕТЫ | SUSHI SETS

Сет «Forte&Пьяно»: 9 500

Роллы «Филадельфия», «Калифорния», «Siberia», «Дракон», сашими лосось, сашими тунец

Forte&Пьяно set: Philadelphia, California, Siberia, Dragon rolls, salmon sashimi, tuna sashimi

1000 г



ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Медовик 700
Honey cake
120 г

Чизкейк клубничный 700
Strawberry cheesecake
180 г

Шоколадный фондан 700
Chocolate fondue
80/50 г

Фруктово-ягодное плато 11 000
Fruit and berry plateau
2500 г

Фруктовое плато 7 000
Fruit plateau
Ананас, виноград, грейпфрут, апельсин, маракуйя,
гранадилла, папайя, папайя, мандарин,
яблоко, груша, киви
1800 г

Ягодное плато 6 000
Berry plateau
Клубника, малина, голубика, ежевика
500 г



FORTE&ПЬЯНО
— KARAOKE MOSCOW —