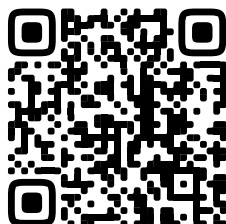


СКИДКА 20%  
на первый заказ  
с сайта



ИТАЛИЯ У ВАС ДОМА!  
ДОСТАВКА НА САЙТЕ  
[ilfornogroup.ru](http://ilfornogroup.ru)

*От Шефа* — блюдо с эффектной сервировкой у стола



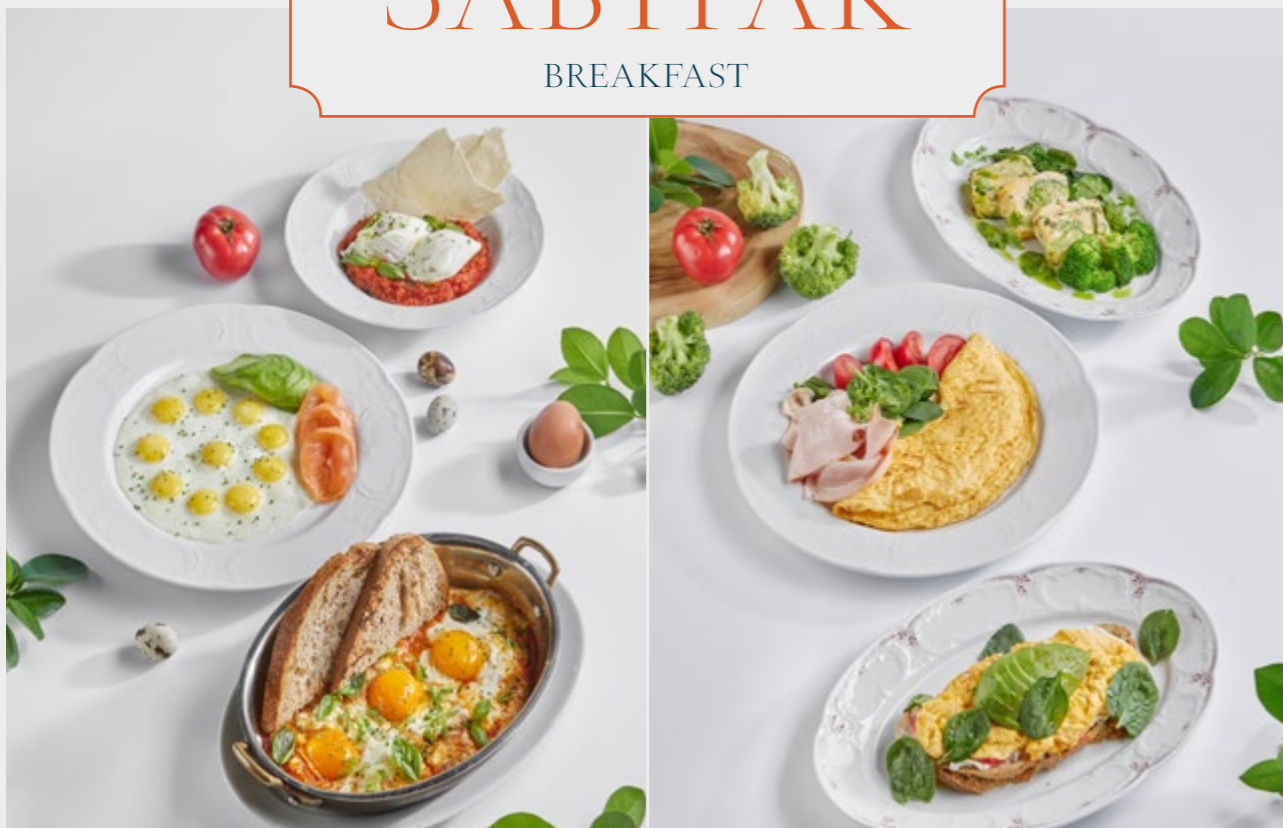
— рекомендуем заказывать блюдо на две персоны

*Halal* — блюдо с мясом халяль

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом на кассе. Все цены указаны в рублях с учётом НДС. Утверждённое контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию. Фотографии являются рекламным материалом и могут отличаться от внешнего вида блюда.

# ЗАВТРАК

BREAKFAST



## БЛЮДА ИЗ ЯИЦ egg dishes

**Яичница из 3 яиц** 220 ₽

Fried eggs (3 eggs)

**Омлет из 3 яиц** 290 ₽

Omelette (3 eggs)

**Яйцо 3 мин / 5 мин / 10 мин** 80 ₽

Egg 3 min / 5 min / 10 min

**Яичница из перепелиных яиц с лососем и авокадо** 690 ₽

Quail egg fried with salmon and avocado

**Шакшука с томатами, болгарским перцем, сыром фета и домашним хлебом** 790 ₽

Shakshuka with tomatoes, bell pepper, feta cheese and homemade bread

**Яйца Пашот с соусом Папа ди помидоре и фокаччей** 730 ₽

Poached eggs with Papa di pomodoro sauce and focaccia

**Омлет Slow Food с брокколи и шпинатом** 490 ₽

Slow Food Omelet with Broccoli and Spinach

**Омлет с мортаделлой и томатами** 570 ₽

Omelette with mortadella and tomatoes

**Скрембл на тосте из домашнего хлеба с творожным сыром и авокадо** 790 ₽

Scrambled eggs on homemade bread toast with cream cheese and avocado

## ТОСТЫ И НАПОЛНИТЕЛИ

toast and fillings

**Тост с маслом** 350 ₽ **Джем абрикос** 100 ₽

Buttered toast

Apricot jam

**Джем клубника** 100 ₽ **Мед** 80 ₽

Strawberry jam

Honey



## КАШИ porridge

**Каша овсяная на воде / на молоке** 270 ₽

Oatmeal with water / milk

**Каша овсяная на миндальном молоке** 310 ₽

Oatmeal with almond milk

**Пшенная каша с тыквой и рикоттой** 310 ₽

Millet porridge with pumpkin and ricotta

## СЫРНИКИ cottage cheese pancakes

**Сырники с вишневым соусом и сметаной** 590 ₽

Cottage cheese pancakes with cherry sauce and sour cream

## СЛАДКОЕ sweet

**Равиоли с вишней с соусом из заварного крема и сливок** 680 ₽

Cherry ravioli with custard and cream sauce

**Творог из сыроварни с ягодами, вафельной крошкой и мятой** 890 ₽

Cottage cheese from a cheese factory with berries, waffle crumbs and mint



## СЫТНЫЙ ЗАВТРАК

hearty breakfast

**Оладьи из морепродуктов в сливочном соусе** 590 ₽

Seafood fritters in creamy sauce

**Бриошь рояль с лососем, творожным сыром и соусом Беарнез** 1 390 ₽

Royal brioche with salmon, curd cheese and Béarnaise sauce

**Фокачча с бурратой, авокадо и томатами на пшеничном тесте** 850 ₽

Focaccia with burrata, avocado and tomatoes on wheat dough

**Фокачча с бурратой, авокадо и томатами на ржаном тесте** 950 ₽

Focaccia with burrata, avocado and tomatoes on rye dough



# ✦ СЫРЫ ИЗ ЛАВКИ ✦

FRESH CHEESES FROM OUR SHOP

-20% TAKE AWAY

НА СЫРЫ ПРИ ЗАКАЗЕ С СОБОЙ



Любой сыр вы можете купить в нашей лавке  
или заказать на доставку

<b>Буррата</b> Burrata - итальянский мягкий нежный сыр с молочным свежим вкусом	200 г 400 ₽	<b>Камамбер</b> Camembert - мягкий жирный сыр, имеет чуть грибной вкус	125 г 720 ₽
<b>Буррата с трюфелем</b> Burrata with truffle	150 г 570 ₽	<b>Рикотта</b> Ricotta - традиционный итальянский сывороточный сыр	100 г 210 ₽
<b>Скаморца</b> Scamorza - полумягкий сыр невысокой жирности	100 г 390 ₽	<b>Страчателла</b> Stracciatella - ниточки сыра, которые обволакивают чуть солоноватые густые сливки. Выраженный молочный и очень нежный вкус	100 г 210 ₽
<b>Скаморца копченый</b> Smoked scamorza - полумягкий сыр невысокой жирности с дымным ароматом	100 г 390 ₽	<b>Страчателла с трюфелем</b> Stracciatella with truffle	100 г 370 ₽
<b>Скаморца с трюфелем</b> Scamorza with truffle - полумягкий сыр невысокой жирности с итальянским черным трюфелем	100 г 450 ₽	<b>Домашний творог</b> Homemade cottage cheese (жирность 20%)	100 г 210 ₽
<b>Скаморца с грецким орехом</b> Scamorza with walnuts	100 г 230 ₽	<b>Горгонзола Дольче</b> Gorgonzola Dolce - мягкий сыр с голубой плесенью и узорчатой текстурой	100 г 790 ₽
<b>Белпер Кнолле с итальянскими травами / с копченой паприкой / с паприкой / с черным перцем</b> Belper Knolle - твердый сыр в форме маленьких шариков в обсыпке	100 г 320 ₽	<b>Качотта</b> Caciotta - итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом	100 г 480 ₽
<b>Моцарелла</b> Mozzarella - классический мягкий молодой сыр	125 г 270 ₽	<b>Качотта с трюфелем</b> Caciotta with truffle - итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом, полутвердой текстурой. Яркий, пикантный, слегка солоноватый вкус	100 г 690 ₽

# RAW BAR

## Тартар из лосося с огурцом

Salmon tartare with cucumber

1 400 ₺

## Тартар из тунца с гуакомоле

Tuna tartare with guacamole

1 290 ₺



## Трио тартаров из лосося, тунца и сибаса с соусом цитронет

Tartare trio (salmon, tuna, sea bass) with citronette sauce

подаётся с гуакомоле, каперсами и луком сибулет

1 490 ₺

## Ассорти крудо

Assorted crudo: shrimp, salmon and dorado

креветки аргентинские, лосось и дорадо

1 260 ₺



## АКВАРИУМ AQUARIUM

Устрица Ромаринка  
Romarinka oyster

690 ₺

Устрица Фин де Клер / Жилардо  
Fin de Claire / Gilardo oyster

770 ₺

Устрица Розовая Джоли  
Pink Jolie oyster

770 ₺

Устрица Белый жемчуг  
White Pearl oyster

770 ₺

Устрица Акасаки  
Akasaki oyster

850 ₺

Морской ёж  
Sea urchin

490 ₺

Морской гребешок  
Sakhalin Scallop

980 ₺

способ приготовления: карпаччо / тартар  
cooking method: carpaccio / tartare

Вы можете добавить гребешок в пасту, ризотто, салат и пиццу

You can add scallop to pasta, risotto, salad and pizza

## Запеченный гребешок

1 020 ₺

1 шт в соусе на выбор:

Соус Шампань / сливочно-трюфельный / сливочный со шпинатом, пармезаном и сухарями

Baked scallop (1 pce), roasted in sauce:

Champagne sauce / creamy truffle / creamy with spinach, parmesan and breadcrumbs

## Запеченная устрица Ромаринка

750 ₺

1 шт в соусе на выбор:

Соус Шампань / сливочно-трюфельный / сливочный со шпинатом, пармезаном и сухарями

Baked Romarinka oyster (1 pce), roasted in sauce:

Champagne sauce / creamy truffle / creamy with spinach, parmesan and breadcrumbs





## СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА MEDITERRANEAN FISH

	за 100 г		per 100 g
<b>Дорадо</b> Dorado	890 ₽	<b>Барамунди</b> Barramundi	1 100 ₽
<b>Сибас</b> Sea bass	920 ₽	<b>Пагр</b> Porgy	1 400 ₽
<b>Попугай</b> Parrotfish	970 ₽	<b>Летрин</b> Lethryn	970 ₽

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы:  
СЕВИЧЕ / КРУДО / ТАТАКИ  
Fish cooking technique of your choice: CEVICHE / CRUDO / TATAKI

## СКАНИРУЙ QR-КОД

устанавливай виртуальную бонусную карту в Wallet  
и участвуй в программе лояльности il FORNO Group



# ЗАКУСКИ

APPETIZERS

### Запеченные перцы Рамиро

Roasted Ramiro Peppers  
с сыром фета, мятой и фисташками

960 ₽

### Тартар из говяжьей вырезки

Beef tartare

с каперсами, луком  
шалот, корнионами,  
дижонской горчицей,  
яичным желтком  
и сыром пармезан

1 320 ₽

*Om Menu* 15 минут



### Карпаччо из говяжьей вырезки

Beef tenderloin carpaccio

980 ₽





**Традиционные итальянские антипасты**

Traditional Italian antipasti  
микс мясных деликатесов и сыров. Подается с оливками, каперсами и гриссини

1 700 ₺



**Ассорти свежих сыров**

Italian cheeses made dish  
моцарелла, страчателла, скаморца, скаморца трюфельная, Белпер Кнолле, таджасские оливки, томаты черри и мастарда из инжира

1 210 ₺



**Вителло тоннато**

Vitello tonnato - veal with caper, tuna and truffle oil sauce  
тонко нарезанная телятина с соусом из каперсов, тунца и трюфельного масла, с вялеными томатами

990 ₺



**Паштет из куриной печени**

Chicken liver pate  
с инжирно-луковым конфитюром

750 ₺



**Буррата с соусом Аль Помодоро**

Burrata with Al Pomodoro sauce  
со свежим базиликом

870 ₺



**Ассорти оливок**

Green olives made dish

770 ₺

**Оливки гигант**

Giant Olives

650 ₺



**Melanzane alla parmigiana (Меланзанья)**

Roasted aubergines with mozzarella and parmesan

классическая итальянская горячая закуска. Запеченные баклажаны с сырами моцарелла и пармезаном с фирменным томатным соусом

940 ₺

**Запеченный баклажан со страчателлой и томатами**

Roasted aubergine with stracciatella and tomatoes

1 130 ₺

**Фритто мисто**

Fritto misto - battered vegetables and seafood

овощи и морепродукты в легком кляре. Подается с соусом айоли-биск

1 090 ₺

# САЛАТЫ

SALADS



## Салат цезарь с курицей

Caesar salad with chicken

Листья Романо, соус цезарь, томаты черри, гренки из белого хлеба, куриное филе на гриле

790 ₺



## Каталана

Catalana with tiger shrimps, tomatoes, olives, celery and fennel

тигровые креветки, томаты желтые, черные, розовые и красные, оливки каламата, сельдерей, горная кинза и душистый фенхель. Приправлено легким соусом из апельсина и лимона

1 290 ₺



## Салат цезарь с креветками

Caesar salad with shrimp

Листья Романо, соус цезарь, томаты черри, гренки из белого хлеба, креветки на гриле

960 ₺



## Салат Оливье

Olivie - traditional Russian salad

с ростбифом, каперсами, базиликом и зеленым маслом, заправлен фирменным соусом

750 ₺



## Салат с ростбифом, томатами и кунжутным соусом

Salad with roast beef, tomatoes and sesame sauce

с руколой, мини-шпинатом, розовым томатами и кунжутным соусом с луком шалот и соевым соусом

990 ₺



## Салат с крабом и соусом ахи амарилло

Salad with crab and aji amarillo sauce

краб, авокадо, томат, огурец, кинза, имбирный соус, зеленое масло

1 380 ₺



## Салат с тигровыми креветками, мидиями и командорским кальмаром

Salad with tiger prawns, mussels and commander squid

с томатами, авокадо, руколой, под соусом из маракуйи и апельсина

1 310 ₺



## Нисуаз

Nicoise with tuna

салат с анчоусной заправкой, салатом романо, консервированным тунцом, печеным перцем рамиро, оливками, томатами, красным луком и луком сибуллет

930 ₺



## Греческий салат с гаспачо

Greek salad with gazpacho

классический греческий салат, подается на заправке на манер гаспачо

690 ₺



## Салат с лобстером, томатами и авокадо

Salad with lobster, tomatoes and avocado

1/2 или целый лобстер подается с томатами, авокадо, миксом зелени и цитрусовой заправкой

4 900 ₺

### Зеленый салат с моцареллой

Green salad with mozzarella

с цукини, кенийской фасолью, огурцом, оливками, мацареллой, романо и мини шпинатом, заправлен зеленым соусом

950 Р



### Салат с томатами и домашним сыром

Salad with tomatoes and homemade cheese

со свежей зеленью, мятой, базиликом и фенхелем

920 Р



### Капрезе

Caprese

моцарелла собственного производства со сладкими томатами и таджасскими оливками, с зеленым маслом из петрушки и базилика

760 Р



### Микс-салат с розовыми томатами и муссом из сыров кремлетта и рикотта

Mix salad with pink tomatoes and cremetta and ricotta cheese mousse

со шпинатом, фенхелем, красным луком и редисом

830 Р

# СУПЫ

SOUPS

### Томатный суп с беконом и страчателлой

Tomato soup with bacon and stracciatella

540 Р



### Суп с морепродуктами

Seafood soup

с креветками, палтусом, кальмарами и мидиями

990 Р



### Борщ

Borsch - traditional Russian soup with veal cheeks and beets

Классический борщ на курином бульоне, подается с телячьими щечками, сметаной и петрушкой

590 Р





### Хлебная корзинка

Bread basket

фокачини, гриссини пшеничные и ржаные, пане каразау - традиционный сардинский хлеб

280 ₺



### Насыщенный грибной суп с белыми лесными грибами

Rich mushroom soup with wild porcini

с кенийской фасолью, луком порей и пастой Фрегола

590 ₺



### Легкий куриный суп с домашней пастой тальолини

Light chicken soup with homemade tagliolini

со свежим шпинатом и перепелиным яйцом

520 ₺



### Минестроне

Minestrone

на легком овощном бульоне, с брокколи, белой фасолью, томатами, сельдереем, савойской капустой, луком порей и цуккини

520 ₺



# ФОКАЧЧА

FOCACCIA

Классическая итальянская лепешка с орегано, розмарином, чесноком и оливковым маслом

Classic Italian flatbread with oregano, rosemary, garlic and olive oil



### Классическая Classic

на пшеничном тесте on wheat dough

320 ₺

на ржаном тесте on rye dough

390 ₺



### С бурратой и розовыми томатами

With burrata and pink tomatoes

980 ₺

### С пармезаном With parmesan

на пшеничном тесте on wheat dough

500 ₺

на ржаном тесте on rye dough

570 ₺

### С горгонзоллой With gorgonzola

на пшеничном тесте on wheat dough

400 ₺

на ржаном тесте on rye dough

420 ₺



# ПИЦЦА

PIZZA



## Пицца Маргарита

Margarita Pizza

классическая итальянская пицца с сыром моцарелла, фирменным томатным соусом и орегано

630 ₽

## Пицца Пять сыров

Five cheeses Pizza

моцарелла, горгонзола, творожный сыр, пармезан и камамбер на томатном соусе с орегано

1 120 ₽



## Пицца с грушей и горгонзолой

Pizza with pear and gorgonzola

изысканное сочетание сыров горгонзола, моцарелла, маскарпоне с медом и свежей грушей

1 120 ₽



## Пицца с куриным филе и шампиньонами

Pizza with chicken fillet and champignons

с болгарским перцем, моцареллой, творожным сыром, томатным соусом и орегано

850 ₽



## Пицца Лацио

Pizza Lazio with chicken fillet, feta, arugula and sun-dried tomatoes

соус из томатов, моцарелла, куриное филе, фета, рукола и вяленые томаты

1 100 ₽

Любую пиццу  
мы можем приготовить  
на ржаном тесте

+100 ₽

СКИДКА 20%

на первый заказ  
с сайта

[ilfornogroup.ru](http://ilfornogroup.ru)



## Пицца Прошутто фунги

Pizza Prosciutto funghi with ham and mushrooms

соус из томатов, моцарелла, ветчина из индейки и шампиньоны

1 050 ₽

### Пицца Италия

Italy Pizza with parmesan and mozzarella, basil and cherry tomatoes

с сыром пармезан и моцарелла, базиликом, томатами черри, томатным соусом и орегано

810 ₺



### Пицца с пармой и шампиньонами

Pizza with parma and field mushrooms

рукола, сыр моцарелла и пармезан с фирменным томатным соусом и орегано

1 290 ₺



### Пицца Дольче Парма

Pizza Dolce Parma

пармская ветчина, моцарелла фьор ди латте, сыр бри, желтые томаты, свежий базилик и бальзамический крем

1 230 ₺

### Пицца с беконом и салями

Pizza with bacon and salami halal

с салями халяль, беконом из говядины, томатным соусом, сыром моцарелла и орегано

850 ₺ *Halal*

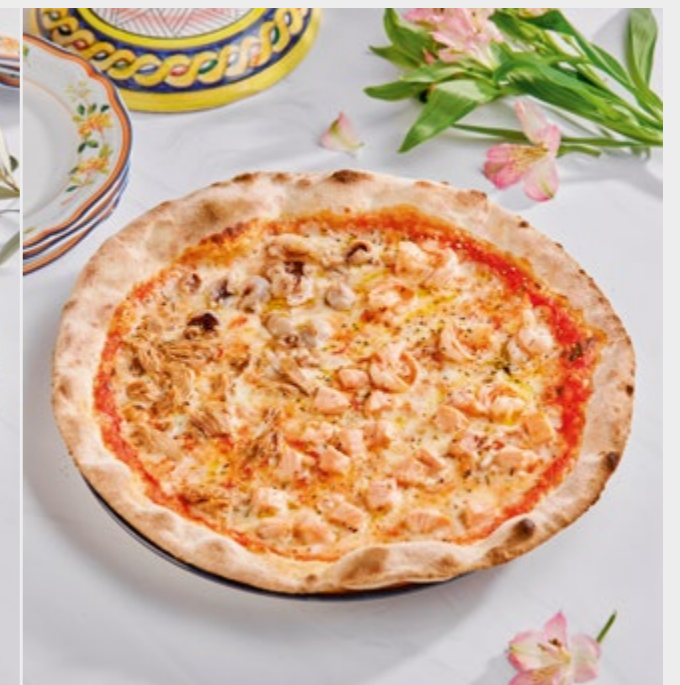


### Пицца анчоусы со страчателлой

Pizza anchovies with stracciatella

соус из томатов, страчателла, анчоусы, рукола и черри

1 550 ₺



### Пицца Кватро Марэ

Pizza Cuatro Mares with seafood

из четырех сегментов: креветки, лосось, тунец и мини осьминоги, соус из томатов, моцарелла

1 390 ₺

### Пицца с трюфельным кремом и белыми грибами

Pizza with truffle cream and porcini mushrooms

с сырами моцарелла и фета

1 200 ₺



# РИЗОТТО

RISOTTO

## Пицца Дьяволо

Pizza Diabolo with salami halal, chili pepper, oregano and bell pepper

для любителей острого, пицца с салями халяль, перцем чили, орегано и болгарским перцем, с фирменным томатным соусом и сыром моцарелла

830 ₺

*Halal*

## Пицца Четыре салями

Four salamis Pizza

салями Милано, парма, ветчина из индейки, салями халяль, томатный соус и сыр моцарелла

1 190 ₺

## Пицца Салями

Salami halal Pizza

с салями халяль, томатным соусом и сыром моцарелла

950 ₺

*Halal*

## Ризотто с телячьими щечками

Risotto with veal cheeks

томлеными в соусе демиглас, с сыром пармезан и рубленным луком сибует

1 150 ₺

## Ризотто с морепродуктами

Seafood risotto

креветки, кальмары, мидии, томаты черри и пармезан

1 530 ₺

## Ризотто с трюфельным соусом в сырной голове Грано Падано

Risotto with truffle sauce in the cheese head of Grano Padano

со сливками, трюфельным кремом, пармезаном и трюфельным маслом

1 420 ₺

*Om Meza*

25 минут

## Ризотто с белыми грибами и трюфельным маслом

Risotto with porcini mushrooms and truffle oil

1 080 ₺

# ПАСТА

PASTA

## Спагетти Карбонара

Spaghetti Carbonara

паста с яичным желтком,  
ароматным беконом и пармезаном

760 ₽

## Тельятелле с трюфельным кремом в сырной голове

Tagliatelle with truffle cream  
in a cheese head

1 390 ₽

*От Шефа*

25 минут

## Спагетти с сочным стейком Топ Блейд и соусом Пепе Верде

Spaghetti with moist Top Blade steak  
and Pepper Verde sauce

1 320 ₽

## Тальятелле Болоньезе

Tagliatelle Bolognes

с густым соусом из говядины и пармезаном

1 180 ₽

## Спагетти с морепродуктами

Spaghetti with seafood in spicy  
tomato / cream sauce

в пряном томатном / сливочном  
соусе, запеченные под focaccia

1 450 ₽

*От Шефа*

15 минут

## Пенне с томатами, моцареллой и базиликом

Penne with tomatoes, mozzarella and basil

990 ₽

## Паста ригатони аматричано с беконом и говядины

Rigatoni amatriciano pasta with bacon and beef

паста с беконом из говядины и стейком топ блейд  
из мраморной говядины, в томатном соусе  
с добавлением перца чили, чеснока и томатов

1 250 ₽

## Равиоли с телятиной и соусом из шалфея

Ravioli with veal  
and sage sauce

940 ₽



**Паппарделле с белыми грибами и трюфельным маслом**

Pappardelle with porcini mushrooms and truffle oil  
в густом сливочном соусе с чесноком, пармезаном и петрушкой

990 ₺



**Каннеллони**

Cannelloni with scallop, shrimp and spinach  
с морским гребешком, креветками, шпинатом, моцареллой и творожным сыром в сливочном соусе

1 050 ₺



**Паста казареччи с сибасом и брокколи**

Casarecci pasta with sea bass and broccoli  
филе сибаса, томаты черри, брокколи, тимьян, чеснок, перец чили, вино, рыбный бульон, петрушки, паста казаречче

890 ₺



**Спагетти с креветками, цукини и песто**

Spaghetti with shrimp, zucchini and pesto

1 150 ₺



**Классическая лазанья**

Classic lasagna  
с томатным соусом и сыром пармезан

1 090 ₺



**Паста спагетти помodoro**

Spaghetti pomodoro  
классическая паста помodoro с подпеченными на углях узбекскими томатами в легком томатном соусе на основе чеснока, чили и базилика

750 ₺



**Паста с лобстером**

Lobster pasta

4 900 ₺



**Спагетти с камчатским крабом и креветками**

Spaghetti with Kamchatka crab and shrimp  
с чесноком и чили в соусе из белого вина, сливочного масла и петрушки

1 450 ₺

# ГОРЯЧИЕ

# МЯСНЫЕ БЛЮДА

MAIN MEAT DISHES

**Целиковый цыпленок  
с картофельным татеном**  
Whole chicken with potato tatin

1 490 ₽



**Томленые  
телячьи щечки  
с трюфельно-  
картофельным  
пюре**

Stewed veal cheeks  
with truffle-potato puree

с соусом демиглас,  
луком сибует,  
печеными томатами  
черри и зеленым маслом

1 350 ₽

*Om Mezon*

**Телячья печень  
с шалфеем  
и воздушным  
сливочным  
картофельным  
пюре**

Veal liver with sage  
and creamy mashed  
potatoes

с томатом черри-фри,  
жареным белым  
луком и соусом  
демиглас

1 930 ₽

*Om Mezon*  
25 минут



**Говяжья вырезка  
на гриле  
с запеченным  
картофелем**

Grilled beef tenderloin  
with roasted potatoes

с обжаренным  
шпинатом и соусом  
Pepe verde

2 200 ₽



**Котлеты из индейки  
с картофельным пюре**

Turkey cutlets  
with mashed potatoes

870 ₽

**Шницель из индейки  
по-милански**

Turkey Milanese schnitzel

подается с долькой лимона

1 030 ₽

**Куриная грудка гриль  
с овощами в горчичном соусе**

Grilled chicken breast with vegetables  
in mustard sauce

с гарниром из кенийской фасоли,  
зеленого горошка, шпината,  
брюссельской капусты и цукини

1 030 ₽



**Кордон Блю**

Cordon Bleu

шницель из филе индейки в панировке, с моцареллой и трюфельным соусом

1 700 ₽

**Котлеты из ягненка**

Lamb cutlets

котлеты из лопатки молодого ягненка,  
обжаренные на открытом огне с соусом  
дзадзика на основе греческого йогурта

1 450 ₽



**Лопатка ягненка, запеченная  
в солевом панцире**

Lamb shoulder roasted in salt shell

с печеным картофелем и розмарином.  
Подается с соусами арабьята и демиглас

5 990 ₽



*На две порции*

*Om Mezon*

40 минут

**Чизбургер Grande Osteria  
с картофелем фри**

Grande Osteria cheeseburger with French fries

булочка бриошь, сочная котлета из мраморной говядины  
Black Angus, соус бифтро, рубленый лук, маринованные  
корнишоны, томаты, салат Романо, красный лук и чеддер

1 090 ₽

# ГОРЯЧИЕ

# РЫБНЫЕ БЛЮДА

MAIN FISH AND SEAFOOD DISHES

## Стейк из лосося на гриле

Grilled salmon steak

с легким гарниром из брокколи  
и картофельного пюре в соусе  
на основе белого вина

1 750 ₺



## Филе дорадо на гриле с картофельным пюре

Grilled dorado fillet with mashed potatoes

с соусом путанеско на основе томатов,  
соуса Биск, оливок, каперсов, чили,  
базилика и петрушки

1 500 ₺



## Тунец на гриле с белой фасолью и сладким перцем

Grilled tuna with white beans  
and sweet peppers

с белым вином  
и сливочным маслом

1 240 ₺



## Камбала по-средиземноморски

Mediterranean flounder

камбала, запеченная с картофелем,  
томатами и оливками

1 840 ₺



## Палтус с тушеными овощами

Halibut with steamed vegetables

с морковью, брюссельской капустой, томатами  
черри и легким сливочным соусом

1 690 ₺



## Филе сибаса на гриле с томатным соусом Гуацетто

Grilled seabass fillet with tomato Guazzetto sauce

с каперсами, анчоусами, вонголе  
и гарниром из цукини

1 390 ₺



## Грильятта с морепродуктами

Grilyatta with seafood

кальмар, креветки, сибас и гребешок  
на гриле, подается с лимоном  
и соусом тартар

1 950 ₺



# РЫБА ГРИЛЬ

## GRILLED FISH



ФИЛЕ РЫБЫ FISH FILLET	за 100 г per 100 g
Тунец Tuna	990 ₺
Сибас Sea bass	860 ₺
Дорадо Dorado	890 ₺

МОРЕПРОДУКТЫ SEAFOOD	за 100 г per 100 g
Аргентинские креветки Argentine shrimp	640 ₺
Королевские креветки King Tiger shrimps	720 ₺
Тигровые креветки Tiger shrimps	880 ₺
Кальмары Squid	590 ₺
Гребешки Scallops	940 ₺



СОУСЫ 100 г SAUCES 100 g			
Томатный с базиликом Tomato sauce with basil	140 ₺	Креветочный айоли Shrimp Aioli	140 ₺
Арабьята Arrabiata	140 ₺	Пепе Верде на основе перца Пепе Верде, лука шалот, демиглас из сливок	290 ₺
Кафе де Пари Cafe de Paris	300 ₺	Сливочный на белом вине Creamy white wine sauce	220 ₺
		Сливочно-трюфельный на белом вине Creamy white wine truffle sauce	240 ₺



## СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА *Om Mera* MEDITERRANEAN FISH 30 минут

	за 100 г per 100 g		per 100 g
Дорадо Dorado	890 ₺	Барамунди Barramundi	990 ₺
Сибас Sea bass	920 ₺	Пагр Porgy	1 400 ₺
Тюрбо Turbot	2 190 ₺	Попугай Parrotfish	970 ₺
Летрин Lethryn	970 ₺		

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы:  
В СОЛИ / НА ПАРУ / НА ГРИЛЕ / В СОУСЕ АКВА ПАЦЦА / В ЛУКЕ ПОРЕЙ

You can choose how to cook the fish: in salt / steamed / grilled / in aqua pazza sauce / in leeks



### Морской язык с соусом Cafe de Paris

Sole tongue with sauce Cafe de Paris

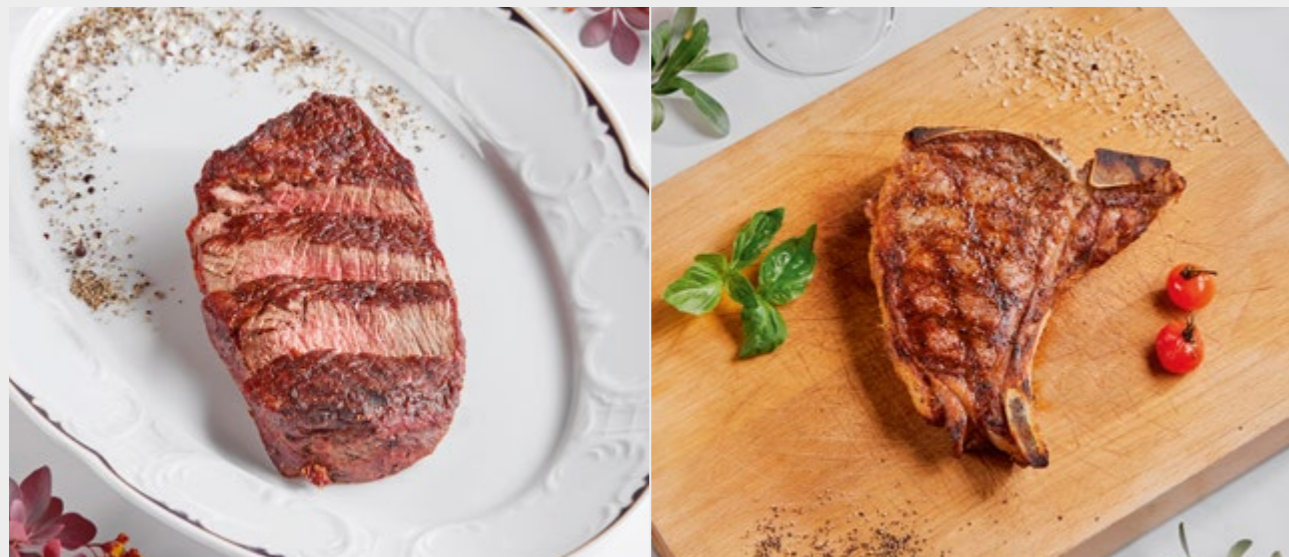
обжаренный морской язык подается с соусом на основе сливочного масла, дижонской горчицы, каперсов, карри, пряных специй, коньяка и цитрусов

1 330 ₺ за 100 г



# МЯСО ГРИЛЬ

GRILLED MEAT



## JOSPER

(цена за 100 г)

**Филе Миньон**

Filet Mignon

1 380 ₽

**Рибай**

Ribeye

1 490 ₽

**Каре ягненка**

Rack of lamb

2 100 ₽



*От Шефа*

## DRY AGE

(per 100g)

25 минут

**Клуб стейк** (от 500 г)

Club steak (from 500 g)

1 350 ₽

**Тибон стейк** (от 700 г)

T-bone (from 700 g)

1 300 ₽

**Портер Хаус** (от 700 г)

Porter House (from 700 g)

1 300 ₽

**Рибай на кости** (от 500 г)

Ribeye on the bone (from 500 g)

1 550 ₽



# ГАРНИРЫ

SIDE DISHES



**Брокколи отварные**

Boiled broccoli

330 ₽

**Рис отварной**

Boiled rice

220 ₽

**Шпинат с чесноком  
и морской солью**

Spinach with garlic and sea salt

400 ₽



**Овощи на гриле**

Grilled vegetables

баклажан, цукини, лук красный,  
перец болгарский, розовые томаты  
с тимьяном и петрушкой

610 ₽

**Картофель-фри с пармезаном  
и сливочно-трюфельным  
соусом**

French fries with parmesan and creamy  
truffle sauce

540 ₽

**Жареный мини картофель  
с миксом грибов**

Fried mini potatoes with mixed mushrooms

мини картофель, обжаренный  
с вешенками, белыми грибами  
и шампиньонами

550 ₽



**Картофельное пюре**

Mashed potato

280 ₽

**Картофель, толченный на углях,  
с миксом грибов и трюфелем**

Crushed potatoes grilled on coals  
with mixed mushrooms and truffle

750 ₽

**Картофель, запеченный  
с розмарином и морской солью**

Roasted potatoes with rosemary  
and sea salt

390 ₽



# ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS



**Медовик  
из гречишного мёда**

Honey cake from buckwheat honey

550 ₺



**Баскский чизкейк**

Basque cheesecake

классический ванильный чизкейк со слегка обожженной корочкой и нежной начинкой

620 ₺



**Торт Монтенегро**

Montenegro cake

шоколадный бисквит на основе темного шоколада, ликера Монтенегро и кофе с начинкой из пьяной вишни и сгущенного молока

620 ₺



**Канноли**

Cannoli with mascarpone

хрустящие трубочки с рикоттой и маскарпоне, нотками ванили и апельсина, с шоколадным соусом

550 ₺



**Тирамису**

Tiramisu

классический итальянский десерт с добавлением пралине из пекана и темного шоколада

720 ₺



**Шоколадно-апельсиновые трюфели с лесным орехом**

Chocolate orange truffles with hazelnuts

с апельсиновыми цукатами и ликёром куантро

460 ₺



**Трюфель черный**

Chocolate black truffle

воздушный мусс с ароматом черного трюфеля, шоколадный бисквит, мягкая трюфельная карамель и грушевый конфитюр, покрыт шоколадным велюром

650 ₺

**-20% TAKE AWAY**  
НА СЫРЫ И ДЕСЕРТЫ  
ПРИ ЗАКАЗЕ С СОБОЙ



**Тарталетка с малиной**

Tartlet with raspberries

с миндальным франжипаном, ванильным кремом, ягодным конфитюром и свежей малиной

740 ₺



**Тарталетка с голубикой**

Tartlet with blueberries

с миндальным франжипаном, ванильным кремом, ягодным конфитюром и свежей голубикой

580 ₺



**Тарталетка малина-шоколад**

Raspberry-chocolate tartlet

с шоколадным бисквитом и карамелью, с ароматом бобов тонка, шоколадным крему и свежей малиной

580 ₺



**Тарталетка банан-пекан**

Banana-pecan tartlet

с крему из манго, желе из банана и маракуйи, брауни с пеканом и карамельным ганашем с дроблеными какао бобами

580 ₺



**Тарталетка кофе-ваниль**

Coffee-vanilla tartlet

с кофейным крему, фундучной карамелью, кофейно-ванильным бисквитом и ванильным гнашем в шоколадном велюре

580 ₺



**Павлова**

Pavlova

хрустящее безе с ягодным соусом, ванильным кремом, свежей и сублимированной малиной и мороженым «пломбир». Украшается сусальным золотом

630 ₺



**Мусс вишня-тонка**

Cherry tonka mousse

сливочный мусс с ароматов бобов тонка, с шоколадным финансье, шоколадно-вишневой начинкой с кусочками вишни

580 ₺



**Мусс фундучное каннеле**

Hazelnut cannelé mousse

фундучный мусс с шоколадным финансье, фундучной пастой, вафельным слоем и фундучным пралине

650 ₺



**Пralине из лесного ореха с пломбиром и соленой карамелью**

Hazelnut praline with ice cream and salted caramel

520 ₺



**Воздушный эклер с маком и хрустящим шоколадом**

Fluffy eclair with poppy seeds and crispy chocolate

с ванильным кремом

320 ₺



**Воздушный эклер с маком и зеркальной глазью**

Fluffy eclair with poppy seeds and mirror glaze

с ванильным кремом

320 ₺



*От Шефа*

20 минут

**Ромовая баба со сливочным кремом и малиной**

Rum baba with cream and raspberries

с кремом маскарпоне, свежей и сублимированной малиной

810 ₺

## МОРОЖЕНОЕ ICE CREAM

**Сицилийская фисташка / Пломбир** Sicilian pistachio / ice cream 260 ₺

**Сливочный шоколад / Сливочная клубника** Creamy chocolate / Creamy strawberry 260 ₺

## СОРБЕТЫ SORBETS

**Лимон-мята / Жимолость** Lemon-mint / Honeysuckle 270 ₺

**Малина / Манго-маракуйя** Raspberry / Mango-passion fruit 270 ₺

## КОНФЕТЫ CHOCOLATE CANDIES

на основе тёмного бельгийского шоколада

**Мята-шоколад** Mint chocolate 150 ₺

с начинкой из миндаля и ганашем на основе натуральной мяты

**Джандуйя-малина** Gianduja-raspberry 150 ₺

с начинкой из пасты джандуйя на основе карамелизованного лесного ореха и мармелада из малин, с хрустящей обсыпкой из лесного ореха и сублимированной малины

**Фисташка** Pistachio 150 ₺

с начинкой из ганаша на основе белого бельгийского шоколада и фисташки, с обсыпкой из иранской изумрудной фисташки

**Карамель-лайм, ганаш боб тонка** 150 ₺

Caramel lime, tonka ganache

с начинкой из ганаша на основе бобов тонка, соленой карамели и лайма



-20%  
с собой



### Ассорти десертов Grande

Assorted desserts Grande

пралине из лесного ореха с пломбиром и соленой карамелью, десерт черный трюфель, воздушный эклер с ванильным кремом и маком, шоколадно-апельсиновые трюфели с лесным орехом, мусс вишня-тонка, конфеты, сорбет малина, сорбет жимолость, сорбет манго, сезонные фрукты, подается на льду

3 900 ₺



## ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ il FORNO Group

### Накапливай и оплачивай баллами

Накопленными баллами можно оплатить до 30% от суммы с каждого заказа во всех ресторанах сети

### Дарим 1000 баллов при регистрации

### Вернем кешбэк на карту

+ подарки от партнеров, ужин на двоих на 10 000 ₽  
или скидка 10% на мероприятия



## СКАНИРУЙ QR-КОД

устанавливай виртуальную бонусную карту в Wallet  
и участвуй в программе лояльности il FORNO Group

