

AGA

ARTE / GUSTO / AMORE

Проект Александра Шавлиашвили

AGA SPECIALE



Цветок королевского артишока с пармезаном	4500
Кантабрийские анчоусы с лимоном и оливковым маслом	1900
Хамон Iberico 5J Cinco Jotas	6800

У ресторана AGA собственный импорт рыбы и морепродуктов:
мы сами осуществляем поставки со всего мира

Устрицы	1 ШТ
Фин де Клер №2	900
Жилардо №2	1600
Морские ежи	700

РЫБНЫЙ ПРИЛAVOK

	100 Г
Фермерский сибас	900
крудо в соли в соусе аква пацца (средний вес 1000 г)	
Дикий сибас	1500
крудо в соли в соусе аква пацца (средний вес 1000 г)	
Морской язык	2200
в белом вине с картофелем в соусе аква пацца (средний вес 600 г)	
Тюрбо	2600
в белом вине с картофелем в соусе аква пацца (средний вес 1300 г)	
Палтус	1100
в белом вине со сливочным маслом (средний вес 1300 г)	
Клешни камчатского краба (средний вес 660 г)	1550
запечённые в печи с маслом бер-нуазет на пару	

КРУДО

Лосось с юдзу и перцем рамиро	1300
Дальневосточный гребешок с фенхелем и грейпфрутом	1800
Карпаччо из креветки ама эби с лимоном	1350
Севиче из сибаса с базиликом	1300
Дикий сибас с лимоном и оливковым маслом	1800
Карпаччо из лосося с розовым перцем и цедрой лимона	1600
Японский желтохвост с дайконом и соусом юдзукоё	2800
Креветки карабинерос с лимоном и оливковым маслом	4900
Карпаччо из тунца со свежим фенхелем и каперсами	2500
Тартар из красных сицилийских креветок с чёрной икрой	3200

ЗАКУСКИ

Сицилийские оливки	500
Вителло тонато с жареными каперсами	1100
Кантабрийские анчоусы с моцареллой	2100
Перцы рамиро	1150
Селекция сыров с домашним вареньем	1550
Карпаччо из фиолетовых артишоков и цветной капусты с пармезаном	2300
Паштет из фуа-гра с бриошью и вареньем из инжира	1400
Тартар из мраморной говядины с желтком и пармезаном	1550
Карпаччо из мраморной говядины с пармезаном	1700
Артишоки на гриле	1200
Фритто мисто с соусом сальса верде	1050
Кальмары на гриле с тосканским кейлом и жёлтыми томатами	1100
Баклажаны алла пармиджана	1200

САЛАТЫ

Зелёный салат со спаржей и пармезаном	950
Романо на гриле с соусом цезарь	950
Салат из печёных овощей с сыром качиорикотта и медовыми сотами	950
Камчатский краб с авокадо и мятой	2600
Салат с осьминогом, картофелем и свежим фенхелем	2100

На двоих:

Нисуаз с тунцом yellowfin	3500
Панцанелла тосканский овощной салат с обжаренными сухарями из домашней фокаччи	2100

СУПЫ

Из белых грибов	900
Бульон с куриной грудкой, потрошками и орзо	700
Cioppino томатный суп с филе сибаса, креветками, вонголе и кальмаром	1200
Пьемонтский с томлёным оссобуко	1200

ПИЦЦА

Римская пицца на тонкой хрустящей основе из дровяной печи Forni Valoriani на итальянской муке двух видов и закваске 48-ми часовой ферментации

Маргарита	1000
Баклажан и копчёная скаморца	1150
Четыре сыра	1300
Чёрный трюфель и моцарелла	1950
С анчоусами и оливками	1600
Прошутто котто и картофель	1400
Острая салями спьяната пиканте	1250
Фокачча с пармезаном и розмарином	800
Хлеб из нашей пекарни с маслом бер-нуазет пшеничная фокачча / тартин / солодовый хлеб / гриссини с фенхелем	500

ПАСТА | РИЗОТТО

Мы используем пасту знаменитой фабрики Gentile Gragnano, основанной в 1876 году, а все виды равиоли делаем сами

Каламаретти с баклажаном, оливками и каперсами	1300
Спагетти качо э пепе	950
Спагетти с чёрным трюфелем и пармезаном	2100
Казаречче с сибасом и лимоном <small>рекомендуем добавить боттаргу</small>	1950
Спагетти с камчатским крабом	2200
Паппарделли с уткой и пекорино	1600
Лазанья алла болоньезе	1300
Равиоли доппи с белыми грибами, бурратой и пармезаном <small>рекомендуем добавить трюфель</small>	1350
Равиоли с морепродуктами и дикой рыбой	1200
Ризотто с белыми грибами	1700
Ризотто с тартаром из говядины и пармезаном	1900
На двоих:	
Спагетти с вонголе и боттаргой	4800
Спагетти с морепродуктами <small>сицилийские креветки, морской гребешок, вонголе, мидии, кальмары</small>	6500

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Дальневосточный гребешок на гриле с сельдереем	2300
Осьминог по-сицилийски	3300
Соте из вонголе	2000
Филе сибаса в соусе аква пацца	2600
Палтус с пакчой и соусом комбу	1900
Лосось на гриле с зелёным салатом	2550
Филе дикого сибаса в соусе гуацетто с томатами, оливками и каперсами	3500
Телячья печень по-венециански	1150
Говяжий язык в белом вине	1400
Сальтимбокка из телятины с молодым картофелем и шалфеем	1800
Цыплёнок-корнишон с картофелем и шпинатом	2100
Котлетта алла миланезе из индейки	1250
Филе миньон с соусом из красного вина и эскалопом фуа-гра	5800
Стейк New York 300 г	4300
Стейк Ribeye 300 г	5600
На двоих:	
Томлёная лопатка ягнёнка в красном вине с соусом и картофельным пюре	8800

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	500
Молодой картофель со сливочным маслом	500
Шпинат с пармезаном	800
Запечённые овощи с травами	800
Зелёные овощи на гриле	1050

ЧТОБЫ УЗНАТЬ КАЛОРИЙНОСТЬ БЛЮД,
НАВЕДИТЕ КАМЕРУ НА QR



Бренд-шеф Алмаз Искаков
Шеф-повар Павел Сухопаров
Шеф-сомелье Мирослав Гожуловский

При участии Эрика Согомоняна

Если у Вас есть непереносимость какого-то продукта и дополнительные предпочтения,
пожалуйста, сообщите об этом во время приёма заказа.

Все цены указаны в рублях.
Оплата производится наличными или кредитными картами.

Для компаний от 8 человек у нас действует сервисный
сбор в размере 10% от суммы счёта.

AGAREST.RU