



## EXTRA VIRGIN

· СЫРОВАРНЯ ·

Сыр из фермерского молока готовится в собственной сыроварне ресторана Extra Virgin. Буррата готовится по технологии, привезённой прямоком из города Бари (Италия), который считается родиной этого сыра.



### · МОЛОДЫЕ СЫРЫ ·

Буррата классическая	550
Буррата с трюфелем	550
Буррата с соусом «Песто»	550
Буррата с сыром «Горгонзола»	550
Буррата с чернилами каракатицы и подкопчённым лососем	550



### ВЫДЕРЖАННЫЕ

#### · СЫРЫ ·

Цена за 50 г.

Белпер кнолле / Копчёная скаморца  
/ Качотта с трюфелем  
/ Качотта с прованскими травами

380

### · ФЛЭТБРЭДЫ ·

☛ С грушей и сыром «Горгонзола» .....	690
С грибами и фермерским цыпленком .....	670
☛ С сыром «Моцарелла» и томатным соусом .....	630
С прошутто котто, фисташками и домашним сыром «Страчателла» .....	740
Со слабосоленым лососем и каперсами .....	740

#### ВСТУПАЙТЕ В КЛУБ ПРИВИЛЕГИЙ EXTRA VIRGIN

Получите 100 приветственных бонусов.  
Копите бонусы с каждого заказа и оплачивайте ими до 20% от счёта.



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



## · ХЛЕБ ·

Все блюда раздела готовятся в нашей самой настоящей печи на березовых дровах, которые нам каждую неделю привозят из Тверской области

### ХЛЕБ ИЗ ДРОВАНОЙ · ПЕЧИ ·

Белая и чёрная чабатта,  
хрустящая лепешка, гриссини,  
оливковое масло

**250**

### ФОКАЧЧА

с соусом «Песто» *или* тапенадом  
из оливок «Каламон»

**340**

### “БОУ ДЕ КЕЖО”

сырная булочка  
с трюфельным маслом




**190**

## · БРУСКЕТТА ·

С ростбифом, соусом тартар, томатами и рукколой.....	<b>720</b>
С вялеными томатами, сыром «Моцарелла» и соусом «Песто».....	<b>570</b>
Со слабосолёным лососем .....	<b>690</b>

## ПИЦЦА

· 40 см ·

 С четырьмя видами сыра.....	<b>1100</b>
С «пеперони», по-домашнему .....	<b>1100</b>
 С «Капрезе» ( «Моцарелла», томаты, базилик).....	<b>1100</b>
С трюфельным кремом и прошутто котто .....	<b>1250</b>
С ростбифом, оливками «Каламата» и горчичным соусом .....	<b>1250</b>
С говяжьими щечками, артишоками и перечным соусом.....	<b>1250</b>
С Пармской ветчиной и шампиньонами в бальзамике.....	<b>1250</b>
 С ассорти из грибов и трюфельным маслом.....	<b>1050</b>
С морепродуктами, сыром «Моцарелла» и томатами, на чёрном тесте.....	<b>1250</b>

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



• ЗАКУСКИ •

<b>NEW</b> Запечённый перец со страчателлой и анчоусами	<b>750</b>	<b>NEW</b> Страчателла с баклажанами и конкассе из томатов	<b>690</b>
Оливки маринованные в травах	<b>350</b>	Запеченный на гриле сыр «Камамбер» с томлёной грушей	<b>1050</b>
Паштет из куриной печени с малиной	<b>510</b>	Тартар из говядины с трюфельным айоли	<b>1050</b>
Ассорти мясных деликатесов	<b>1250</b>	Трио тартаров (гребешок, лосось, тунец)	<b>1260</b>
Сырная тарелка	<b>1200</b>	Мезе (вителло, копчёный лосось, паприка, дзадзики) с воздушной лепёшкой	<b>790</b>
Тартар из лосося с японским майонезом и обожженным авокадо	<b>1050</b>		
Тапенад из оливок с овощными чипсами	<b>390</b>		

• САЛАТЫ •

Зеленый салат из шести видов овощей.....	<b>710</b>		
Салат «Романо» на гриле с куриной грудкой и ледяным соусом «Цезарь».....	<b>840</b>		
Микс-салат со стейком тунца и молодым картофелем.....	<b>890</b>		
Тёплый салат с морепродуктами.....	<b>1050</b>		
Тёплый салат из баклажанов со страчателлой .....	<b>630</b>		
Греческий салат .....	<b>840</b>		
Тёплый салат с куриной печенью и вишнёвым соусом .....	<b>720</b>		
Салат с яйцом «Пашот», свежими овощами и домашним сыром «Моцарелла».....	<b>610</b>		
<b>NEW</b> Теплый салат с телячьим языком, древесными грибами и сушёной малиной .....	<b>890</b>		
Салат с подкопченной утиной грудкой и бурратой с сыром «Горгонзола».....	<b>940</b>		
Молодая буррата с томатами на гриле и прованскими травами или со свежими томатами и базиликом.....	<b>860</b>		

**NEW**

**ПИНЕРЛИ**

*блюдо греческой кухни,  
выпечка с начинкой.*

С кебабом	<b>940</b>
С грибами и креветками	<b>940</b>

• СУПЫ •

Северная уха с лососем и треской	<b>750</b>	Суп томатный по-средиземноморски	<b>480</b>
Куриный бульон с яйцом и шпинатом	<b>430</b>	Суп томатный с морепродуктами	<b>980</b>
<b>NEW</b> Тыквенный суп со страчателлой и креветками	<b>690</b>	Суп томатный с домашним сыром «Страчателла»	<b>580</b>

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.




## · ГРИЛЬ ·

*Блюда приготовлены в хоспер гриле  
на углях и березовой стружке*


Рибай Блэк Ангус Прайм <b>100г.</b> .....	950
Филе миньон в маринаде .....	1200
Цыплёнок на гриле.....	990
Бифштекс из мраморной говядины с яйцом «Пашот» под сырным соусом .....	1050
Дорадо на гриле <b>100г.</b> .....	410
Стейк из лосося.....	1250

## МИДИИ

*приготовленные в дровяной печи  
с соусом на выбор:*

Сливочный с «Песто»	1370
Арабьята	1250
Сливочный с сыром горгонзола	1320
 Фирменный соус "Extra Virgin"	1250

## ГОРЯЧИЕ · БЛЮДА ·

 Кебаб из ягнёнка с томлёной сливой.....	1150
Кальмар с зеленым пюре и соусом из тобико.....	990
Филе трески на пару со шпинатом и соусом из пармезана.....	990
Говяжьи щечки с пюре из корня сельдерея и соусом "Порто".....	1190
Камбала по-итальянски .....	980
Стейк тунца с цуккини и ледяной икрой из баклажанов .....	1190
Утиная грудка с пюре из батата и облепихой.....	1180
Сотэ из морепродуктов в соусе "Extra Virgin".....	1490

## · ГАРНИРЫ ·

### Пюре картофельное:

С соусом «Песто»	370	Угольный картофель с творожным сыром и укропным маслом	330
С трюфельным кремом	370	Овощи на гриле: <i>томаты, свёкла,</i>	570
С чернилами каракатицы	370	<i>баклажаны, перец болгарский, цуккини</i>	
С сыром «Горгонзола»	370		

**СОУСЫ НА ВЫБОР:** Томатный · Дзадзики **100** | Перечный · «Песто» · Грибной **150**

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



· ПАСТА / РИЗОТТО / НЬОККИ ·

<b>NEW</b> Паста с курицей, грибами и ароматом трюфеля .....	<b>770</b>
<b>NEW</b> Ризотто с чернилами каракатицы и тунцом .....	<b>890</b>
Ригатони с базиликом и домашним сыром «Страчателла» в томатном соусе .....	<b>710</b>
Спагетти с креветками в сливочном соусе .....	<b>990</b>
Спагетти с чернилами каракатицы и камчатским крабом в сливочном соусе .....	<b>1050</b>
Ригатони с белыми грибами .....	<b>940</b>
Паста с вонголе в лёгком томатном соусе .....	<b>890</b>
Паста с телячьим языком и грибами .....	<b>950</b>
Ригатони с тремя видами выдержанных сыров и трюфельной бурратой.....	<b>1050</b>
Ризотто с шафраном и томлёными говяжьими щёчками .....	<b>970</b>
Ризотто с песто и слабосоленым лососем .....	<b>920</b>
Ригатони с белыми грибами и ароматом трюфеля .....	<b>920</b>

· ДЕСЕРТЫ ·

Яблочный крамбл с шариком мороженого на выбор	<b>530</b>	Медовик с кремом из фермерского йогурта	<b>590</b>
Мильфей с кремом из маракуйи и ягодами	<b>630</b>	Тирамису	<b>560</b>
«Анна Павлова» с сырным кремом и ягодами	<b>740</b>	<b>NEW</b> Груша пряная в вине с мороженым из горгонзолы	<b>590</b>
Черничный профитроль	<b>550</b>		

**МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ**  
· ручной работы ·

Ваниль	<b>240</b>	Вишня-санджiovезе	<b>240</b>
Бельгийский шоколад	<b>240</b>	Мохито	<b>240</b>
Горгонзола	<b>240</b>	Малина	<b>240</b>
Пармезан	<b>240</b>	Лимон-апельсин-имбирь	<b>240</b>
Халва-страчателла	<b>240</b>	Груша-юдзу	<b>240</b>
Оливковое масло и базилик	<b>240</b>		

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.