

## ЗАКУСКИ

	Цена стандарт	
БОБЫ ЭДАМАМЕ С СОУСОМ СЛАДКИЙ ЧИЛИ	225 г	<b>390.-</b>
ПОПКОРН ИЗ КРЕВЕТОК С СОУСОМ SWEET-ТАЙ	140 г	<b>350.-</b>
БИТЫЕ ОГУРЦЫ С АРАХИСОМ И КИНЗОЙ	170 г	<b>220.-</b>
ХУМУС С ФОКАЧЧЕЙ	150 г	<b>330.-</b>
ГИГАНТСКИЕ ОЛИВКИ	150 г	<b>330.-</b>
ПАШТЕТ КУРИНЫЙ С ЧАТНИ НА БРИОШИ	150 г	<b>430.-</b>
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА СО СЛАДКИМ ВАСАБИ	90 г	<b>430.-</b>
ТАКО ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ С САЛЬСОЙ И ТОМАТОМ	125 г	<b>390.-</b>
ПАШОТ СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ НА БРИОШИ	200 г	<b>550.-</b>
МАРИНОВАННЫЕ АРТИШОКИ С МЕДОМ И МЯТОЙ	90 г	<b>390.-</b>
ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА СО SWEET ЧИЛИ ЭСПУМОЙ, ФИСТАШКАМИ И БЭБИ ШПИНАТОМ	110 г	<b>450.-</b>
ОВОЩИ ТЕМПУРА	250 г	<b>490.-</b>
АССОРТИ БРУСКЕТТ <i>с томленными перцами, пармской ветчиной и лососем малой соли</i>	280 г	<b>590.-</b>
ТАР-ТАР ИЗ ФАРЕРСКОГО ЛОСОСЯ НА ПОЛОВИНЕ АВОКАДО С КУНЖУТОМ	220 г	<b>690.-</b>
ДОСКА МЯСНЫХ СПЕЦИАЛИТЕТОВ <i>пармская ветчина, пряная чорризо, мортаделла, сливки каламата, трюфельный айоли</i>	200 г	<b>790.-</b>
ДОСКА СЫРОВ ИЗ ИТАЛИИ <i>горгондзола, тартуфино, франческино, кампаньола, пекан, апельсиновая мастарда с горчицей и перцем</i>	200 г	<b>790.-</b>
ПАРМА С ДЫНЕЙ И МАЛИНОЙ	190 г	<b>590.-</b>

## САЛАТЫ

САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ, ПЕРСИКОМ И ГОРГОНДЗОЛОЙ	190 г	<b>470.-</b>
ОВОЩНОЙ БОУЛ С АВОКАДО И МИНДАЛЕМ	150 г	<b>350.-</b>
САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	180 г	<b>830.-</b>
САЛАТ С ЛОСОСЕМ В КУНЖУТНОМ СОУСЕ	220 г	<b>550.-</b>
С БАКЛАЖАНАМИ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ	240 г	<b>490.-</b>
ФЕРМЕРСКАЯ БУРРАТА <i>с узбекскими томатами и рукколой</i>	150/100 г	<b>690.-</b>
С КОЗЬИМ СЫРОМ И ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ <i>рукколой и кедровыми орешками</i>	170 г	<b>450.-</b>

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

КАЧУККО <i>традиционный тосканский суп с креветками, кальмаром, мидиями и лососем</i>	270 г	<b>450.-</b>
ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП	270 г	<b>390.-</b>
ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	270 г	<b>390.-</b>
ЩИ С ШЕКОЙ ЯГНЕНКА, ЯЙЦОМ ПАШОТ И СМЕТАНОЙ	270 г	<b>390.-</b>

## ГОРЯЧЕЕ

	Цена стандарт	
УТКА С РИСОМ И ОВОЩАМИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ	475 г	<b>890.-</b>
КАЛЬМАР В МИСО СОУСЕ С ПАСТОЙ ИЗ ОВОЩЕЙ	390 г	<b>690.-</b>
РАСТИТЕЛЬНЫЙ БИФСТЕКС С ЭСПУМОЙ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	300 г	<b>590.-</b>
ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ СО ШПИНАТОМ И ГОРГОНДЗОЛОЙ	320 г	<b>690.-</b>
БИФСТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ <i>с печеным картофелем и узбекскими томатами</i>	430 г	<b>690.-</b>
ДОРАДО АКВАПАЦО	300 г	<b>890.-</b>
СТЕЙК МАЧЕТЕ <i>с печеными овощами и соусом чимичури</i>	350 г	<b>990.-</b>
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ <i>с трюфельным пюре, яйцом пашот под голландским соусом</i>	290 г	<b>790.-</b>

## ГАРНИРЫ

ОВОЩИ-ГРИЛЬ	200 г	<b>330.-</b>
БЭБИ КАРТОФЕЛЬ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ	170 г	<b>290.-</b>
ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С ПАРМЕЗАНОМ	270 г	<b>330.-</b>

## ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

ПИЦЦА С УГРЕМ, ЧУКА, ШПИНАТОМ И СОУСОМ СПАЙСИ	390 г	<b>790.-</b>
ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ И ЯБЛОКОМ <i>копченая утка, карамелизированные яблоки, фисташки, козий сыр и бэби шпинат</i>	390 г	<b>690.-</b>
В В Q <i>говядина, куриное филе, бекон, сыр моцарелла, грибы, карамелизированный лук, соус неаполитано</i>	390 г	<b>650.-</b>
ГРУША И ГОРГОНДЗОЛА <i>добавляем мед и перец чили</i>	400 г	<b>650.-</b>
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА И РУККОЛА	390 г	<b>690.-</b>
С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	390 г	<b>830.-</b>
С ГУАКАМОЛЕ И ГРИБАМИ	390 г	<b>550.-</b>
МАРГАРИТА	390 г	<b>490.-</b>
ЧЕТЫРЕ СЫРА	390 г	<b>650.-</b>
МЯСНАЯ ПИЦЦА	390 г	<b>650.-</b>
ПЕППЕРОНИ В ОГНЕ <i>чорризо, говяжья вырезка, томатная сальса</i>	390 г	<b>650.-</b>
ЧИАБАТТА	100 г	<b>100.-</b>

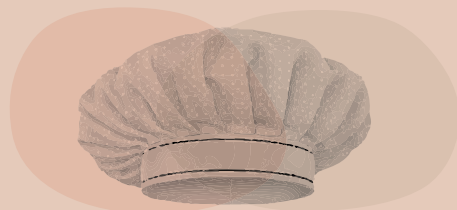
## ПАСТА И РИЗОТТО

	Цена стандарт	
ФЕТТУЧИНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА С ТРЮФЕЛЕМ	290 г	<b>690.-</b>
СОБА С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ	190 г	<b>490.-</b>
ФЕТТУЧИНЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ	290 г	<b>630.-</b>
РИЗОТТО С ГРЕБЕШКАМИ СТРАЧАТЕЛЛО НА КРАБОВОМ БИСКЕ	290 г	<b>690.-</b>
РИЗОТТО С ТРЮФЕЛЕМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	290 г	<b>830.-</b>

## ДЕСЕРТЫ

МОРКОВНЫЙ ТОРТ <i>с облепиховым пюре и грецким орехом</i>	130 г	<b>390.-</b>
МЕДОВИК МИЛЛИОНЕРА С ЗОЛОТОЙ ПЫЛЬЮ	130 г	<b>390.-</b>
НАПОЛЕОН ОТ БАБУШКИ С ПЮРЕ МАНГО	130 г	<b>390.-</b>
ЧИЗКЕЙК	100 г	<b>390.-</b>





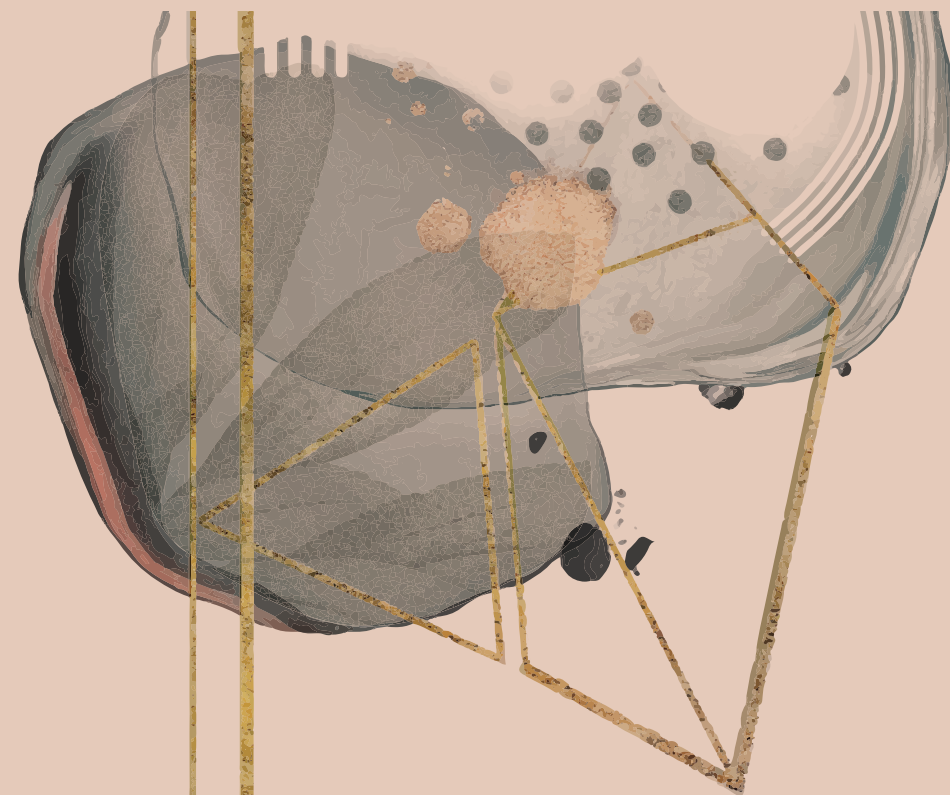
---

Друзья,  
Во главе нашей кухни стоит  
Агеев Павел, который долгие годы  
искал золотую середину  
между кухнями Италии и Азии,  
где морской бриз  
Средиземного моря  
может встретится с яркими,  
запоминающимися вкусами  
и легендами Азии.

---

**JUST'A PASTA**  
bistro, pizza & bar

**M E N U**



**JUST'A PASTA**  
bistro, pizza & bar

