

AGA

ARTE / GUSTO / AMORE

Проект Александра Шавлиашвили

## МОРЕПРОДУКТЫ

---

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

Plato di Mare 13900

креветки карабинерос, гребешки, морские ежи,  
устрицы Фин де Клер №2, устрицы Жилардо №2

1 ШТ

Устрицы: 900

Фин де Клер №2 1700

Жилардо №2

Морские ежи 650

---

1 ШТ

Креветки карабинерос 1550

Подаём raw или обжариваем на гриле

Лангустины 3400

Подаём raw или обжариваем на гриле

Лобстер 18500

Обжариваем на гриле

## РЫБА

---

Для лучшего вкуса мы запекаем рыбу в печи

100 Г

Дикий сибас (средний вес 900 г) 1500

Морской язык (средний вес 600 г) 2200

Тюрбо (средний вес 1300 г) 2400

Мы с удовольствием подскажем, какой способ приготовления подходит к каждой рыбе:

в соли | в белом вине с картофелем | аква-пацца | с томатами, белым вином и базиликом

## КРУДО

---

Дальневосточный гребешок с фенхелем и грейпфрутом	1800
Дикий сибас с лимоном и оливковым маслом	1800
Японский желтохвост с дайконом и соусом юдзукоё	2600
Лангустин с розовым перцем	3600
Карпаччо из лосося	1200
Севиче из сибаса с базиликом	1300

### AGA SPECIALE:

Красные сицилийские креветки с чёрной икрой	2900
Карпаччо из тунца блюфин с томатами и базиликом	3100

## ЗАКУСКИ

---

Сицилийские оливки	500
Селекция сыров с домашним вареньем	1550
Террин из фуа-гра с бриошью и вареньем из инжира	1750
Кантабрийские анчоусы с лимоном и оливковым маслом	2900
Хамон Bellota 100% Ibereco Cinco Jotas 5J	5800
Вителло тоннато с жареными каперсами	1200
Тартар из мраморной говядины с желтком и пармезаном	1550
Перцы рамиро	1150
Страчателла с карпаччо из цукини с мятой и пармезаном	1250
Баклажаны алла пармиджана	1350
Карпаччо из фиолетовых артишоков и цветной капусты с пармезаном	2400

### AGA SPECIALE:



---

Цветок королевского артишока	3500
с оливковым маслом и пармезаном	

## САЛАТЫ

---

Зелёный салат с фирменным дрессингом и пармезаном	750
Сладкие узбекские томаты с фисташковым песто	1450
Осьминог с толчёным картофелем	2100
Краб с авокадо	2500

### На двоих:

Панцанелла	1900
<small>тосканский овощной салат с обжаренными сухарями из домашней фокаччи</small>	

## СУПЫ

---

Куриный суп с tortellini	650
Рыбный суп с филе сибаса	1200
Гаспаччо из узбекских томатов со стрчателлой	1350

## ПИЦЦА

---

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

Баклажан и копчёная скаморца	1150
Четыре сыра	1150
Острая салями спьяната пиканте	1250
Чёрный трюфель и моцарелла	1950
Фиолетовые артишоки и пармезан	3600
Фокачча с пармезаном и розмарином	850
Хлеб из нашей пекарни с маслом бер нуазет	450
<small>пшеничная фокачча / тартин / солодовый хлеб / гриссини с фенхелем</small>	

## ПАСТА | РИЗОТТО

---

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

Спагетти качо э пепе	950
Спагетти болоньезе	1550
Паста везувий с камчатским крабом	2300
Спагетти с крудо из креветок карабинерос и страчателлой	3400
Равиоли доппи с белыми грибами, бурратой и пармезаном	1350
рекомендуем добавить трюфель	
Равиоли скарпинок с рикоттой, камчатским крабом и эстрагоном	1450
Ризотто с белыми грибами	1700
Ризотто с тартаром из говядины и пармезаном	1900

### На двоих:

Спагетти с вонголе и боттаргой	4800
Спагетти с морепродуктами	6900

### AGA SPECIALE:

Паста с лобстером на двоих	26000
----------------------------	-------

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

---

Дальневосточный гребешок на гриле с кремом из сельдерея	1950
Осьминог по-сицилийски	2900
Филе сибаса в соусе аква пацца	2600
Филе тюрбо с картофелем и белым вином	6500
Лосось на гриле	2400

Телячья печень по-венедиански	1150
Котлетта алла миланезе	1250
Сальтимбокка алла романа с шалфеем	2250
Стейк New York	4300
Филе миньон с соусом из красного вина и эскалопом фуа-гра	5500

### На двоих:

Томлёная лопатка ягнёнка в красном вине с соусом и картофельным пюре	8800
--	------

## ГАРНИРЫ

---

Картофельное пюре	500
Молодой картофель со сливочным маслом	550
Шпинат с пармезаном	700
Запечённые овощи с травами	750
Зелёная спаржа на гриле	1300

ЧТОБЫ УЗНАТЬ КАЛОРИЙНОСТЬ БЛЮД,  
НАВЕДИТЕ КАМЕРУ НА QR



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

При участии Эрика Согомояна

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