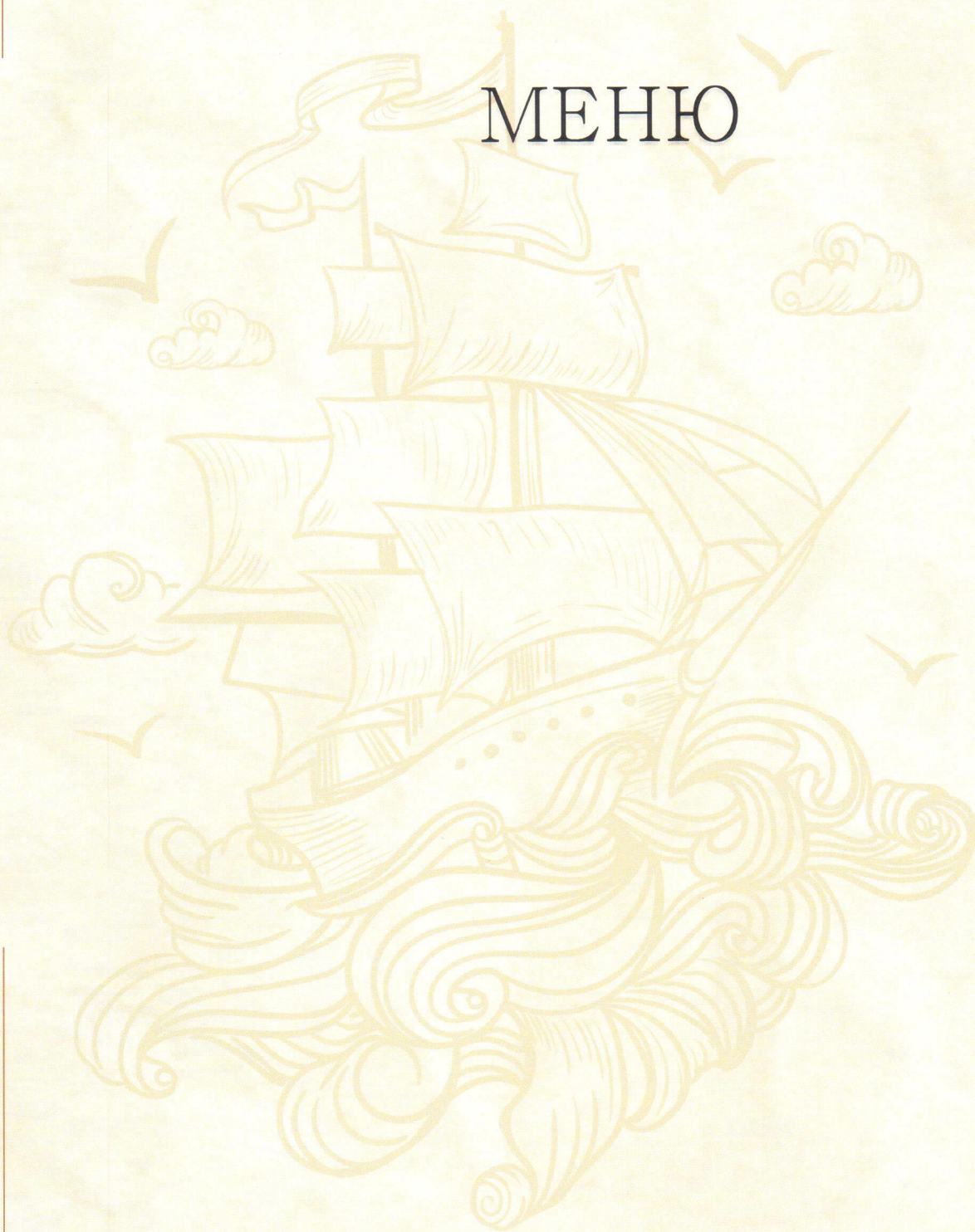




МЕНЮ



МОРЕ ВСЕГДА РЯДОМ!



САЛАТЫ | SALAD

ДЕЛЬ ПОРТО | «DEL PORTO»

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, РУБ

180 **840**

В этом салате мы поженили апельсин с горгонзолой и добавили сухарики. Потом соединили с шампиньонами, кальмарами, креветками, каракатицей, обжаренными на гриле и с любовью выложили на подушечку из рукколы. Не забыли заправить соусом из красного вина, соевого соуса и сока апельсина.

ФРУТТ ДЕ МАР | SEAFOOD SALAD

150 **890**

Креветки, мидии, кальмары и осьминог удобно устраиваются на блюде с красным луком, сладким перцем и маслинами, обданные каплей лайма и оливкового масла, заправляются соусом песто.

ИЗ ОСЬМИНОГОВ | OCTOPUS SALAD

150 **1100**

Осьминога, приплывшего к нам прямо из тёплых тропических морей, отваренного и соединенного с красным луком в лимонном соке, мы присыпаем морской солью и украшаем ярким помидором черри.

АДРИАТИКА С ТУНЦОМ | SALAD «ADRIATIC» WITH TUNA

200 **750**

Королевского тунца, доведённого на гриле до прожарки медиум, мы панируем чёрным и белым кунжутом. Обрамляем нарядные кубики рыбы листьями салата, танцующими в соусе из сливок, соленого огурца, чеснока, горчицы и петрушки.

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ | SALAD CAESAR WITH CHICKEN

170 **480**

Главное в цезаре – соус. Мы делаем его из домашнего майонеза, пармезана, анчоусов и каперсов. В пленительные кисло-сладкие объятия погружаем обжаренную до румяной корочки курицу, салат айсберг, сухарики из домашнего белого хлеба и помидоры черри. Украшаем композицию тёртым пармезаном и бальзамическим кремом.

ЦЕЗАРЬ С ОСЬМИНОГОМ | SALAD CAESAR WITH OCTOPUS

170 **990**

Салат айсберг, пармезан, хрустящие гренки – это классический цезарь в средиземноморском прочтении, главным аккордом которого звучит бархатистый, сочный осьминог.



САЛАТЫ | SALAD

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, РУБ

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ | SALAD CAESAR WITH SHRIMPS

170 **690**

Мясистая тигровая креветка прямиком из Индии, обжаренная на гриле, соединённая с листьями айсберга, хрустящими гренками, помидорами черри, пармезаном и классическим соусом цезарь

ЦЕЗАРЬ С ГРЕБЕШКАМИ | SALAD CAESAR WITH SCALLOPS

170 **720**

Деликатный гребешок, обжаренный на гриле с обеих сторон, принимающий в свою компанию листья айсберга, помидоры черри, гренки. Всё с любовью заправлено классическим соусом и присыпано пармезаном.

РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ | RUCCOLA SALAD WITH SHRIMPS

150 **620**

В этом салате нет ничего лишнего: королевская креветка, поджаренная на гриле, хрустящая свежая руккола, изящные помидоры черри и ароматный пармезан, присыпанные морской солью и заправленные бальзамическим уксусом.

РУККОЛА С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ | RUCCOLA SALAD WITH PINE NUTS

150 **480**

Пряная, свежая, хрустящая руккола с кедровыми орешками и помидорами черри, заправленная соусом из бальзамического уксуса, оливкового масла и деликатно прикрытая слайсами пармезана.

ШОПСКИЙ | SHOPSKA SALAD

250 **450**

Вселенная, в которой встречаются весёлый болгарский перец, огурцы, салат лолло росса и томаты – сочные, мягкие, будто их можно, как масло, нанести на кусок свежего хлеба. Брынзу мы подсушиваем и натираем в мелкую стружку – в таком виде она обволакивает каждый кусочек. Заправляем подсолнечным маслом.

ГРЕЧЕСКИЙ | GREEK SALAD

250 **410**

Нежнейшие томаты, упругие огурцы, разноцветный болгарский сладкий перец, сербскую брынзу – нарезаем, выкладываем на блюдо, любимся. Добавляем красный лук, листья лолло росса, крупные сочные маслины, петрушку, орегано и заправляем оливковым маслом.

ЗЕЛЁНЫЙ МИКС | SALAD GREEN MIX

150 **430**

Весёлый карнавал из листьев айсберга, рукколы, кораллового салата лолло росса, радичио и скромных томатов черри заправляется оливковым маслом и сбрызгивается бальзамическим уксусом.



ЗАКУСКИ | APPETIZERS

КАПРЕЗЕ | CAPRESE

ВЫХОД ГР ЦЕНА, РУБ

350 **490**

Податливая, нежная моцарелла и упругие, сочные томаты, нарезанные кольцами, залюбленные соусом песто и оливковым маслом, присыпанные морской солью и украшенные веткой базилика.

БУРРАТА | BURRATA

400 **700**

Буррата упругая и крепкая только снаружи. Внутри она текучая, бархатистая и сливочная. Мы выкладываем её на подушечку из рукколы со свежими томатами, красным сочным луком и ароматным базиликом, присыпаем морской солью и свежемолотым перцем. Подаём с тремя соусами на выбор: песто, бальзамическим кремом или оливковым маслом.

БРЕЗАОЛА ГОВЯДИНА КОПЧЁНАЯ | BRESAOLA SMOKED BEEF

100 **690**

Вяленая говядина с дымком, которую мы везём из Сербии. Там она готовится по специальному рецепту, благодаря которому мясо не пересушивается и приобретает особый подкопчённый аромат.

САН ДАНИЭЛЕ ОКОРОК | SAN DANIELE SMOKED HAM

100 **590**

Ароматные ломтики копчёной свинины перед подачей наряжаются в нарядные листья кораллового салата и яркую россыпь помидоров черри.

РЫБНОЕ ПЛАТО | FISH PLATE

150/100 **820**

Аккуратными сочными ломтиками выкладываем масляную рыбу, тунца и лосося, копченых с дымком. Подаём в компании оливок, маслин, каперсов и лимона.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА | CHEESE PLATE

200/100 **700**

Тот случай, когда идеальный вкус сочетается с эстетикой. Мы подаём горгонзолу, пармезан, брынзу и сулугуни с виноградом, хрустящими орешками и ласковым цветочным мёдом.

ИСПАНСКИЕ ОЛИВКИ В МАРИНАДЕ | SPANISH OLIVES IN MARINAD

250 **550**

Испанские оливки без косточек, маленькие и большие, черные и зелёные, маринованные в оливковом масле с добавлением розмарина и чеснока, получаются в меру острыми и с характерной возбуждающей кислинкой.

БРУСКЕТТЫ С КРАБОМ И ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ | BRUSKETTE WITH CRAB AND BAKED PAPRIKA

200 **550**

На поджаренной чабатте гастрономический шабаш устраивают печёный болгарский перец, деликатное крабовое мясо, нежная брынза и ароматные сочные помидоры с освежающим базиликом в чесночном соусе.

БРУСКЕТТЫ С РУБЛЕННЫМИ БАКИНСКИМИ ТОМАТАМИ | BRUSKETTE WITH FRESH TOMATOES

200 **300**

Томаты, очищенные от семечек, соединённые с соусом песто, чесноком, заправляются оливковым маслом и с любовью выкладываются на поджаренный хлеб.



СЫРОЙ БАР | CRUDE BAR

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, РУБ
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ SALMON TARTAR	100/70	750
Податливый лосось, очарованный спелым манго, сдобренный лаймом, коньяком и оливковым маслом, выступает в тандеме с поджаренным домашним хлебом, сливочным маслом и соусом песто.		
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА TUNA TARTAR	100/70	880
Нежнейший желтопёрый тунец, разомлевший в маринаде из лайма, коньяка, оливкового масла, идеально сочетается со спелым авокадо. Мы подаём его с кусочками масла, соусом песто и поджаренным домашним хлебом, украшаем огурцом и помидором черри.		
ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКА SCALLOPS TARTAR	100/70	990
Нежный податливый гребешок с цедрой спелого лайма и каперсами, заправленный оливковым маслом. Подаётся в компании с рукколой, огурцами, помидорами, поджаренным домашним хлебом и соусом песто.		
ТРИО ТАРТАР TRIO TARTAR	190	990
Нежнейший гребешок с кусочками авокадо в маринаде из пряных специй, коньяка и оливкового масла оттеняется освежающей клубникой. Сочный лосось соединяется с рублеными кедровыми орешками, мелко нарезанной освежающей мятой и спелым манго. Похрустывающая, упругая креветка выступает в союзе с мякотью апельсина, оливковым маслом, лаймом, каплей мёда и украшается клубникой.		
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ SALMON CARPACCIO	100/50	750
В этом блюде важна каждая деталь: свежайший лосось, обданный соевым соусом, бальзамическим уксусом, каплей лайма и оливковым маслом, хрустящая руккола с кедровыми орешками, король твёрдых сыров – пармезан и ароматный розовый перец.		
КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА SCALLOPS CARPACCIO	150/50	1100
Нежный покорный гребешок с красным рубленым перцем мы заправляем оливковым маслом и добавляем немного освежающей цедры лайма.		
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ BEEF CARPACCIO	100/50	590
Пряная говяжья вырезка, нарезанная тонкими слайсами, укрывающая рукколу от настойчивого оливкового масла, красного лука, ароматного пармезана, яркой петрушки и морской соли.		
ТРИО КАРПАЧЧО TUNA, SHRIMP AND SCALLOPS CARPACCIO	170/70	1250
Похрустывающую тигровую креветку мы слегка присыпаем свежемолотым перцем и обдаём трюфельным маслом. Нежного тунца знакомим с авокадо и оливковым маслом, а покорного гребешка с красным рубленым перцем и освежающей цедрой лайма.		



СУПЫ | SOUPS

	ВЫХОД/ГР.	ЦЕНА, РУБ.
БУЗАРА КРАСНАЯ RED BUZARA	С КРЕВЕТКОЙ 100 ГР	990
	С КРЕВЕТКОЙ 60 ГР	850

В наваристом бульоне из лосося и овощей женим креветку, морского петушка вонголе, мидии и нежнейшие гребешки. Добавляем томаты в собственном соку, оливковое масло и мелко рубленный ароматный зелёный базилик.

БУЗАРА БЕЛАЯ WHITE BUZARA	С КРЕВЕТКОЙ 100 ГР	990
	С КРЕВЕТКОЙ 60 ГР	850

В наваристом бульоне из лосося и овощей знакомим креветку, морского петушка вонголе, мидии и нежнейшие гребешки. Перед подачей добавляем оливковое масло и мелко рубленный зелёный базилик.

СУП ТОМАТНЫЙ ФРУТТ ДЕ МАР TOMATO SOUP FRUTT DE MAR	400	1200
--	-----	------

Мидии и вонголе обжариваем с чесноком и оливковым маслом, постепенно соединяем с белым вином, томатами в собственном соку и пастой из болгарского перца. Заливаем овощным бульоном, добавляем лосося и гребешки, присыпаем свежей петрушкой, базиликом и чёрным перцем.

УХА КРАСНАЯ RED FISH SOUP	400	350
-----------------------------	-----	-----

Нам нравится этот наваристый пряный бульон. Нежная тилапия, порезанная на удобные кусочки гармонично сочетается с томатами в собственном соку, морковью, луком и специями. Советуем добавить в суп сок лимона, чтобы подчеркнуть все вкусы.

УХА БЕЛАЯ WHITE FISH SOUP	400	350
-----------------------------	-----	-----

Пряный густой рыбный бульон с сельдереем, фенхелем и морковью, в котором неспешно купаются кусочки податливой тилапии с овощами и специями. Советуем добавить лимон: он ярко подчеркивает все вкусы белой ухи.

КРЕМ СУП С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ CREAM SOUP WITH SHRIMPS AND SALMON	350	390
--	-----	-----

Нежный крем-суп со сливками, в который мы добавляем тонко нарезанный лук-порей, обжаренный с колоритным лососем и легкомысленными креветками. Перед подачей украшаем веточкой петрушки и освежаем оливковым маслом.



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА | HOUSE SPECIALTIES

	ВЫХОД/ГР	ЦЕНА, РУБ
ЛОСОСЬ В СОУСЕ С ШАФРАНОМ И СЫРОМ МАСКАРПОНЕ SALMON IN SAFFRON AND MASCARPONE CHEESE SAUCE		
Упитанный, сочный лосось, разомлевший в облаке соуса из шафрана, вина, воздушного маскарпоне и сливок Мы добавили в эту компанию гарнир из чёрного ризотто, овощей аль денте и присыпали любимым розовым перцем.	400	1100
ОСЬМИНОГ ПО-МЕДЕТЕРИАНСКИ OCTOPUS IN THE MEDETERIAN STYLE		
Марроканского осьминога мы умеем готовить идеально: он получается мягким, но осязаемым. Легко кусается, но не разваливается. Похрустывает, но не слишком. Подаём его в бульоне с луком-пореем и репчатым луком, томатами в собственном соку, отварным картофелем, розмарином и черным перцем. Возбуждающую кислинку придают каперсы и оливки.	500	1550
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ SALMON STAKE		
Благодаря тому, что соблазнительный лосось обжаривается с обеих сторон, самая сочная часть остаётся внутри кусочка, в самом его сердце. Стейк идеально сочетается с нежностью тартара из томатов	250/70	990
ТУНЕЦ ТАЛЪЯТА TALYATA TUNA		
Тунец, нарезанный удобными брусочками, припудренный морской солью, обжаренный на гриле, присыпанный нежными миндальными хлопьями, разомлевший на подушечке из рукколы, залюбленный бальзамическим кремом.	250	1350
ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ GRILLED TUNA		
Сочный розовый тунец обжаривается с обеих сторон до той степени, которую вы предпочитаете, и подается с изумительным тартаром из спелых томатов.	250/70	1300
СТЕЙК ИЗ РЫБЫ ЧЁРТ MONKFISH TAILS STAKE		
У рыбы чёрта ароматное, нежное и упругое мясо. Стейк получается мягким и плотным одновременно. Мы подаём его в тандеме с тартаром из томатов.	250/70	1250
КРЕВЕТКИ В КРАСНОМ СОУСЕ SHRIMPS IN RED SAUSE		
Весёлый репчатый лук, чеснок, сочные маслины, оливки, томаты в собственном соку и базилик обжариваем, затягиваем сливочным маслом, а сверху выкладываем обжаренные на гриле креветки. Запекаем в духовке, присыпаем петрушкой.	200/150	1200
МЯСО КРАБА ЗАПЕЧЁННОЕ В АВОКАДО CRAB MEAT BAKED IN AVOCADO		
Податливое нежное мясо краба, сочные мясиситые томаты, приправленные луком, чесноком, с добавлением нежных сливок и пармезана с любовью уложенные в объятия спелого авокадо.	300	800



ПАСТА И РИЗОТТО | PASTA AND RIZOTTO

	ВЫХОД/ГР.	ЦЕНА, РУБ.
СПАГЕТТИ ПОРТО SPAGHETTI WITH SEAFOOD MIXTURE	450	1250
<p>Креветки, мидии, кальмары, каракатицу и морского петушка вонголе мы обжариваем на оливковом масле с чесноком и белым вином, добавляем взбитые, томлённые в собственном соку, томаты, спагетти, соус песто и смягчаем сливочным маслом. Обрамляем россыпью итальянского пармезана.</p>		
СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ И ГРЕБЕШКОМ В СОБСТВЕННОМ СОКУ SPAGHETTI WITH VONGOLE AND SCALLOP IN ITS OWN SAUSE	450	990
<p>Обжаренные гребешки и морские петушки вонголе сначала томятся в компании базилика, чеснока и сливочного масла с добавлением спагетти, а перед самой подачей присыпаются пармезаном.</p>		
СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ SPAGHETTI WITH SHRIMPS	450	750
<p>Эта паста понравится тем, кто так же как мы считает креветку королевой морепродуктов. К обжаренным креветкам, мы добавляем взбитые томаты и креветочный бульон. Именно он придаёт яркий вкус креветки всей композиции. Украшаем пасту базиликом и присыпаем пармезаном.</p>		
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА SPAGHETTI CARBONARA	450	590
<p>Идеальная классическая карбонара, которую хвалят наши гости из Италии. Насыщенный вкус сырокопченого бекона, смягчённый сливками, обволакивает каждый стебель спагетти, соединяется с ароматным пармезаном и заваривается яичным желтком.</p>		
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ SALMON TAGLIATELLE	400	710
<p>Обжаривая сочного лосося и хрустящую креветку, мы сначала добавляем чеснок, потом томаты в собственном соку, тальятелли из твердых сортов пшеницы и шелковистые сливки, а перед подачей с любовью присыпаем базиликом и пармезаном.</p>		
ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ PENNE SALMON	350	690
<p>Лосося, копчёного с дымком, обжариваем с чесноком, белым вином, взбитыми томатами и сливками. Соединяем с пенне из твёрдых сортов пшеницы, а на финише добавляем базилик и пармезан.</p>		



ПАСТА И РИЗОТТО | PASTA AND RIZOTTO

ВЫХОД/ГР ЦЕНА, РУБ

ПАЭЛЬЯ (НА 2 ПЕРСОНЫ) | PAELIA (FOR TWO PERSONS)

1200 **1900**

Это будет лучшая паэлья в вашей жизни! К обжаренным мидиям, морскому петушку, креветкам, кальмарам и каракатице мы добавляем весёлый лук, болгарский перец, рис арборио и немного ароматного шафрана. Бережно запекаем в духовке, перед подачей обдаём оливковым маслом, освежаем томатами и сочной петрушкой.

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ | SEAFOOD RISOTTO

400 **990**

Нежнейший ансамбль из обжаренных кальмаров, каракатицы, креветок, мидий и морского петушка вонголе сливается в едином танце с рисом и взбитыми сочными томатами с добавлением соуса песто. Базилик и сыр пармезан завершают идеальную композицию.

ЧЁРНЫЙ РИЗОТТО С КАРАКАТИЦАМИ | CUTTLEFISH RISOTTO

400 **800**

Харизматичный чёрный ризотто, в который мы даже соль не добавляем потому что чернила каракатицы придают ему характерный солоноватый вкус. Мы только соединяем его с ломтиками нежной каракатицы, томатной пастой и сливками, а на финише присыпаем базиликом и пармезаном.

ЖЁЛТЫЙ РИЗОТТО | YELLOW RISOTTO

400 **750**

Сочные креветки, обжаренные с чесноком, обданные белом вином и присыпанные шафраном, соединённые с рисом и нежными сливками. Готовый жёлтый ризотто присыпается базиликом, розовым перцем и пармезаном.

БЕЛЫЙ РИЗОТТО | WHITE RISOTTO

400 **800**

Идеально поджаренная креветка в дуэте с гребешком, танцующая на языках нежных смягчающих сливок, выступающая в тандеме с рисом арборио, пармезаном и ароматным розовым перцем.

РИЗОТТО С ОВОЩАМИ | RISOTTO WITH VEGETABLES

400 **490**

Разноцветный болгарский перец обжариваем с чесноком, цукини и шампиньонами, соединяем с баклажанами, сочными помидорами и рисом, затыгиваем сливочным маслом. Перед подачей добавляем чеснок, базилик и присыпаем пармезаном. Для вегетарианцев мы приготовим ризотто без сыра и сливочного масла.



АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ ALLSORTS FROM SEAFOOD

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ | SEA MIX

(КАЛЬМАР 50гр, ОСЬМИНОГ 50гр, КАРАКАТИЦА 50 гр, МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК 50гр, КРЕВЕТКА НА ВЫБОР)

С МАЛЕНЬКОЙ КРЕВЕТКОЙ 60 гр |
WITH A LITTLE SHRIMP 60g

1440

С БОЛЬШОЙ КРЕВЕТКОЙ 100 гр |
WITH LARGE SHRIMP 100g

1720

С ЭКСТРА КРЕВЕТКОЙ 150 гр | WITH
THE EXTRA SHRIMP 150g

1950

Хрустально чистый вкус морепродуктов, обжаренных на гриле. Кажется, любые специи будут отвлекать внимание, поэтому здесь только морская соль и скромная петрушка. Перед подачей слегка обдаём оливковым маслом и украшаем половинкой лимона.

РЫБА | FISH

НАША РЫБА ДОСТАВЛЯЕТСЯ ТОЛЬКО В СВЕЖЕМ ВИДЕ,
САМОЛЁТОМ НЕСКОЛЬКО РАЗ В НЕДЕЛЮ.

НАЛИЧИЕ РЫБЫ ЗАВИСИТ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ОТ УЛОВА И СЕЗОНА.
ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ ЗА 100 ГР.

	ВЫХОД/ГР.	ЦЕНА, РУБ.
*ТЮРБО TURBOT	100	680
*МОРСКОЙ ЯЗЫК DOVER SOLE	100	630
*СОЛНЕЧНИК SAINT PIERRE	100	610
ДОРАДО SEABREAM	100	360
ДОРАДО ЭКСТРА SEABREAM EXTRA	100	410
МОРСКОЙ ВОЛК SEA BASS	100	360
МОРСКОЙ ВОЛК ЭКСТРА SEA BASS EXTRA	100	430
БАРАМУНДИ BARRAMUNDI	100	475
ЛОСОСЬ ФИЛЕ SALMON FILET	100	390
ФИЛЕ ТУНЦА TUNA FISH FILET	100	530
СКОРПЕНА SCORPION FISH	100	530
ХВОСТ МОРСКОГО ЧЁРТА MONKFISH TAILS	100	570

* - НА ДАННЫЕ ПОЗИЦИИ СКИДКИ НЕ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ

АКВАРИУМ | AQUARIUM

НАЛИЧИЕ ЗАВИСИТ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ОТ УЛОВА И СЕЗОНА.

	ВЫХОД/ГР.	ЦЕНА. РУБ.
* ЛОБСТЕР LOBSTER	100	990

Подается с гарниром, на пару или на гриле
(рис с чернилами каракатицы, фрукты, руккола)

Лобстер у нас получается идеально нежным, в меру плотным и ароматным. Только спросите – и мы обязательно расскажем вам как правильно выбрать лобстера, чем отличается мужская особь от женской и с каким соусом лучше всего оттенять его вкус.

* КАМЧАТСКИЙ КРАБ KAMCHATSKIY KRAB	100	740
--------------------------------------	-----	-----

Подается с гарниром, на пару или на гриле
(рис с чернилами каракатицы, фрукты, руккола)

Из целого краба можно приготовить комбо: часть – в пасту, часть – на гриле с дымком или на пару. Мясо краба восхитительно звучит в сырном и томатном соусах. Мы везём живых королевских крабов с Дальнего Востока.

* УСТРИЦЫ «БЕЛЫЙ ЖЕМЧУГ» №1 OYSTERS «WHITE PEARLS» №1	1 шт	600
---	------	-----

* УСТРИЦЫ «ЖИЛАРДО» №2 OYSTERS «GILARDO» №2	1 шт	650
---	------	-----

* УСТРИЦЫ «МОРОККАНСКИЙ ЖЕМЧУГ» №2 OYSTERS «MOROCCAN PEARLS» №2	1 шт	400
---	------	-----

* АНАДАРА ANADARA	100	370
---------------------	-----	-----

ВОНГОЛЕ VONGOLE	100	350
-------------------	-----	-----

МИДИИ MUSSELS	100	280
-----------------	-----	-----

МОРЕПРОДУКТЫ И РАКООБРАЗНЫЕ SEA FOOD AND CRUSTACEA

ОСЬМИНОГ OCTOPUS	100	900
--------------------	-----	-----

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК SCALLOP	100	600
----------------------------	-----	-----

КАЛЬМАРЫ SQUID	100	390
------------------	-----	-----

КАРАКАТИЦА CUTTLEFISH	100	390
-------------------------	-----	-----

ЭКСТРА ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА 4/6 KING PRAWNS 4/6	150	810
--	-----	-----

БОЛЬШАЯ ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА 8/12 TIGER PRAWNS 8/12	100	580
--	-----	-----

МАЛЕНЬКАЯ ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА 13/15 TIGER PRAWNS 16/20	60	300
--	----	-----

* ФАЛАНГИ КРАБА CRAB LIMBS	100	550
------------------------------	-----	-----

* - НА ДАННЫЕ ПОЗИЦИИ СКИДКИ НЕ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ

МОРЕ ВСЕГДА РЯДОМ!

БАЛКАН-ГРИЛЬ

ИЗ МАЛЕНЬКОЙ СТРАНЫ С БОЛЬШИМ СЕРДЦЕМ!
FROM A SMALL COUNTRY WITH A GREAT HEART!

МЯСНЫЕ БЛЮДА | MEAT DISHES

ВЫХОД/ГР. ЦЕНА, РУБ.

БИФШТЕКС НА ГРИЛЕ | BEEFSTEAK ON THE GRILL

220/120 **850**

Вызревшая и смягченная горчицей маринадом говяжья вырезка поджаривается на гриле на оливковом масле, трепетно выкладывается на подушечку из домашнего хлеба, который неспешно пропитывается вытекающим соком. Подается с помидорами черри и картофелем по-деревенски.

СТРАЧЕТТЕ БИФШТЕКС | STRACHETTI STEAK

200/60 **780**

Нежные кусочки фермерской говядины, обжаренные на сковороде с добавлением красного вина и соевого соуса, сгущенные сливочным маслом. Освежаем композицию рукколой, спелыми томатами и присыпаем пармезаном.

ФИЛЕ КУРИНОЕ НА ГРИЛЕ | GRILLED CHICKEN FILE

180/120 **550**

Обжаренное на гриле сочное нежное куриное филе в розмарине соединяется с картофелем по-деревенски, чесноком и паприкой.

ПЛЕСКАВИЦА | PLESKAVITSA

270/100
/180 **750**

Нежная сочная котлета из рубленого фермерского мяса поджаривается на гриле, обрамляется репчатым белым луком, картофелем по-деревенски и нежно обнимается домашней лепешкой.

ЧЕВАПЧИЧИ | CEVAP

270/100/180 **750**
135/100/180 **400**

Миниатюрные роллы из свежего рубленого мяса, обжаренные на гриле с добавлением растительного масла. Мы подаём их внутри домашней лепёшки, с мелко нарезанным репчатым луком и картофелем по-деревенски.

СОУСЫ | SAUCES

СИЦИЛИАНА | SICILIANA

150 **150**

Освежающий пряный соус с томатами и чесноком. В него идеально вписывается кислинка оливок и маслин, изысканность песто, терпкость вина и острого перца.

СЫРНЫЙ | CHEESE

150 **200**

Нежная горгонзола, аристократичный пармезан и мягкий сулугуни, неспешно превращённые в густой крем, затянутый сливками и белым вином.

ГРИБНОЙ | MUSHROOM

150 **200**

Упругие белые грибы и шампиньоны, мелко нарезанные и с любовью поджаренные на оливковом масле с добавлением сливок и вина.

ТАР-ТАР | TAR-TAR SAUCE

150 **100**

Хрустящие маринованные огурцы, соединённые с мелко нарезанными каперсами и шелковистым майонезом.

КАЙМАК | SAIMAC

50 **100**

Густой плотный сметанный соус с приятной кислинкой.

МОРЕ ВСЕГДА РЯДОМ!

ГАРНИРЫ | GARNISH

ВЫХОДИ/ГР. ЦЕНА, РУБ

ОВОЩИ ПО-ДОМАШНЕМУ | VEGETABLES HOME STYLE

360 **460**

Овощной карнавал из запечённых в духовке баклажанов, цуккини, сочных шампиньонов, болгарского перца, мясистых томатов, с добавлением оливок и маслин, придающих желанную кислинку.

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ | GRILLED VEGETABLES

300 **400**

Запечённые на гриле сочные цуккини и харизматичный баклажан, весёлый болгарский перец, ароматные бакинские томаты, шампиньоны и белый лук.

ОВОЩИ НА ПАРУ | STEAMED VEGETABLES

300 **400**

Яркие, сочные овощи, доведённые на пару до идеальной текстуры аль денте, с любовью выложенные на блюдо, присыпанные перцем, морской солью, обданные оливковым маслом.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ | POTATOES HOME STYLE

350 **380**

Картофель, запечённый в компании сочного томата, хрустящих шампиньонов, экстравагантных маслин, оливок, репчатого лука, ароматного розмарина и специй.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ | POTATOES COUNTRY STYLE

200 **250**

Обжаренная во фритюре картошечка объединяется с чесноком, розмарином, солью, острым и свежемолотым чёрным перцем.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ | BOILED POTATOES

300 **190**

Картофель, отваренный с морской солью, заправленный ароматным оливковым маслом и с любовью присыпанный петрушкой.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ | FRENCH FRIES

150 **150**

Удобные ломтики картофеля, обжаренные во фритюре до идеальной корочки и бережно присыпанные морской солью.

ШПИНАТ | SPINACH

150 **280**

Сочный ажурный шпинат, обжаренный с самоуверенным чесноком и сдобренный ароматным оливковым маслом.

ДАЛМАТИНСКИЙ ГАРНИР | DALMATIAN GARNISH

350 **310**

В этом блюде скромный шпинат и картошечку украшает вкус самоуверенного чеснока. Всё обжаривается на оливковом масле с добавлением соли и перца.

РИС ОТВАРНОЙ | RICE

200 **210**

Маленькие круглые солдатики риса арборио, отваренные с солью и заправленные оливковым маслом.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | MASHED POTATOES

200 **150**

Отварной картофель, взбитый с молоком и затянутый бархатистым сливочным маслом.

ХЛЕБ СВЕЖЕВЫПЕЧЕННЫЙ | HOMEMADE BREAD

250 **95**

Каждый день мы сами выпекаем белый и тёмный хлеб. А ещё делаем изящные закусочные хлебные палочки. Попробуйте! Обязательно попросите завернуть порцию с собой.

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

ВЫХОД/ГР ЦЕНА, РУБ

МИЛФЕЙ С МАЛИНОЙ И КЛУБНИКОЙ MILFHEY FROM RASPBERRY AND STRAWBERRY		
Соблазнительные малина и клубника, спрятанные в облаках взбитого маскарпоне и сахарной пудры, прикрытые хрустящими слайсами слоёного теста.	200	520
МИЛФЕЙ С МАЛИНОЙ MILFHEY FROM RASPBERRY		
Хрустящие слайсы слоёного теста, скрывающие в своих объятиях романтический союз застенчивой малины и взбитого в тугую пену маскарпоне. Финальным аккордом звучат домашнее ягодное варенье и мята.	200	520
МИЛФЕЙ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ MILFHEY FROM WILD BERRIES		
Спелые лесные ягоды, укутанные облаком воздушного маскарпоне, отдыхающие между хрустящими слайсами слоёного теста, залюбленные ягодным сиропом.	200	620
ТОРТ ПОРТО CAKE PORTO		
Самый популярный десерт! Четыре коржа орехового бисквита со слоями ананаса и сочной вишни щедро залюбленные заварным кремом, покрытые нежнейшей глазурью из белого шоколада, украшенные голубикой, мятой, присыпанные миндальными хлопьями.	150	470
СЕМИФРЕДО SEMIFREDDO		
Знаменитый итальянский десерт. Нежные сливки, взбитые с яйцами, с добавлением деликатно похрустывающих малины и белого шоколада. Украшаем малиной, мятой и взбитыми сливками.	150	390
ТИРАМИСУ TIRAMISU		
Наш тирамису получает комплименты даже гостей из Италии. Нежнейшее печенье савоярди чередуется со слоями взбитого в тугую пену маскарпоне. Торт получается в меру сладкий и воздушный. Готовый тирамису мы присыпаем кофе и какао, подаем со взбитыми сливками и шоколадным сиропом.	200	480
ЧИЗКЕЙК CHEESCAKE		
На плотном корже из печенья мы повенчали свежайший, нежный крем маскарпоне и творожно-сырный крем с приглашением лимонной цедры, домашнего варенья, лесных ягод и взбитых сливок.	150	420
ПРОФИТРОЛИ PROFITEROLES		
Заварной ванильный и шоколадный кремы в объятиях воздушного, домашнего печенья, укутанные соусом из молочного и белого шоколада и украшенные мятой и спелой клубникой.	250	400
МОРОЖЕНОЕ ICE-CREAM		
Мороженое из швейцарских сливок с идеальной зефирной текстурой. Предлагаем вам выбрать свой любимый: шоколадный с добавлением венесуэльских какао бобов, ванильный с семенами бурбонской ванили, клубничный или фисташковый.	50	150
СОРБЕТ SORBET		
Нежное замороженное пюре из сочных фруктов и ягод. Мы приготовим для вас любой на выбор: манговый, с лесными ягодами, лимоном и лаймом.	50	150
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА FRUIT PLATE		
Весёлый маскарад из спелых яблок, груш, винограда, киви и клубники. Иногда в зависимости от времени года, мы добавляем сезонные фрукты и ягоды.	100	150

Генеральный директор ООО «Адриапорто»
Бухгалтер-калькулятор

Евгений С.
Федорова Т.

МОРЕ ВСЕГДА РЯДОМ!

