



Bist

MEAT & PASTA BAR

SINCE 2023

BOTTEGA

Antipasto Formaggio	1590	Артишоки 100 гр	690	Прошутто ди Парма 50 гр	490
Оливки 50 гр	390	Вяленые томаты 50 гр	390	Пармиджано Реджано 50 гр	490
<i>тонде / гиганти / острые / с пастой из анчоусов</i>		Салями классика 50 гр	490	Пекорино Романо 50 гр	490
Перчики с тунцом 75 гр	490	Салями Тортуфа 50 гр	490	Горгонзола 50 гр	490

APPETIZERS

Артишоки на гриле с пармезаном	690	Страчателла с мортаделлой и фисташками	650
☞ Печёные перцы рамиро с риеом из копчёного палтуса	750	Гребешок качо-э-пепе	1190
Аранчини:		Ростбиф с соусом Тоннато	790
☞ • с крабом и трюфельным соусом	650	☞ Печёный баклажан с томатами и страчателлой	750
• с мраморной говядиной и соусом из свежих томатов	650		

Мы начинаем наш обед или ужин с лигурийской фокаччи с томатами и оливками, которую наши повара готовят каждый день, сервируем с оливковым маслом и бальзамиком.

RAW

Карпаччо с пармезаном	890
☞ Тартар из бычка с чёрным трюфелем	990
Тартар из бычка с сыром Тет-де-Муан	990
Тартар из лосося	890

CROSTINI

Пате из индейки	590
Риет из тунца и артишока	590
Помидорини со страчателлой	590
Сет Кростини	890

SALADS

Цезарь Antico	600	☞ Салат Alla Greco / Alla Greco <i>Big</i>	790 / 1290
• с цыпленком на гриле	750	Буратта со сладкими томатами	850
• с креветками	890	☞ Нисуаз со свежим тунцом	990
Зелёный салат с томатами и авокадо	690		

Main Dishes

Филе дорадо с картофелем и томатами	1190	☞ Мачете с кукурузой на двоих	3590
Камбала с томатами и каперсами	1290	Бургер Bist с фермерской моцареллой и ялтинским луком конфи	850
Осьминог на гриле с томатами	1990	Цыпленок Alla Parmigiana	890
Стейк из лосося	1390		

CLASSIC

Аль Помодоро	560	Алио Олио	560	☼ Качо-э-пепе	990
Альфредо	560	Генуэзский песто	660		

Предлагаем добавить к итальянской классике топпинги и попробовать новые сочетания

Трюфель 1 гр	590	Креветки 80 гр	490
Говяжьи щечки 80 гр	590	Фаланга краба 30 гр	690
Страчателла 100 гр	550	Икра красная 30 гр	550
Мачете 90 гр	750	Филе тунца 100 гр	690
Рагу из мраморной говядины 100 гр	490		

Pasta & Risotto

Мы ежедневно готовим пасту из мягких сортов пшеницы, фермерских яиц и оливково масла, соблюдая рецептуру и технологию. А для любителей пасты *al dente* мы предлагаем итальянскую классику от *Gentile*, которая производится с 1876 года в Граньяно.

☼ Аньолотти Alla Carbonara с пармой	890	Орекьетте с Камчатским крабом	1190
☼ Равиоли Alla Fiorentina с чёрным трюфелем	990	Ризотто Alla Parmigiana	790
Равиоли с крабом в соусе биск	1090	Ризотто с белыми грибами	850
Спагетти Al Polpette	1190	Лазанья болоньзе	790
Спагетти с вонголе	1290	Орекьетте с мачете на двоих <i>Big</i>	2190

SOUP

Куриный бульон	450
Грибная похлебка с мраморной говядиной	550
Томатный суп с морепродуктами	790

BISTECCA

☼ Фланк с бататом фри	1590
Мачете	1590
Филе миньон с соусом трюфельный порто	1990
Рибай	3390
Стриплойн	2490

GARNISH

Батат фри с соусом из горгонзолы и пармезана	550	Цветная капуста на гриле	490
Картофель фри с трюфельным соусом и пармезаном	490	Запеченный картофель со страчателлой и мортаделлой	650

☼ рекомендуем

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

DESSERT

☼ ТИРАМИСУ С КОФЕЙНОЙ БАБОЙ 650
Prunella Mandorlata 650



МИЛЛЕФОЛЬЕ С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ
И ФИСТАШКАМИ 490
Cocchi Dopo Teatro 750



ГАНАШ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С ЮДЗУ 690
Amaro Santoni 750



СЕЗОННЫЙ ДЕСЕРТ 790



ЧИЗКЕЙК САН СЕБАСТЬЯН 590
Amaretto Adriatico 550

К каждому десерту мы подобрали особенный дигестив



LIMONCELLO

OG LIMONCELLO	400
CREAMY LIMONCELLO	400
ROSSA LIMONCELLO	400

Limoncello – один из важнейших напитков в итальянской культуре. Попробуйте классический, сливочный, или наш фирменный рецепт с клубникой



You can see the english
menu and calorie table