



СІАО, КАІЈУ!

+79315941722

@Ciao.Kaiju

Коломяжский просп., 17, корп.
2 (этаж 4) ТРК Сити Молл

ИТАЛИЯ

Маргарита 440 ₺

Рваные шарики фермерской моцареллы на соусе из томатов Pelati со свежим базиликом.

Три сыра 550 ₺

Моцарелла, горгонзола и таледжио в сочетании со свежим базиликом.

Пепперони 490 ₺

Колбаски пепперони, моцарелла на соусе из томатов Pelati.

Дьяволла 590 ₺

Острые колбаски сальсиче, моцарелла, свежий чили перец на соусе из томатов Pelati.
Поливается мёдом.

ИТАМЕШИ

Ростбиф-Угорь-Тоннато 890 ₺

Ростбиф Black Angus, жареный угорь с соусом тоннато из шпрот, моцареллой, розовыми томатами, пармезаном и красным соусом.

Имбирный Лангустин с мандаринами и соусом Чипотле 690 ₺

Лангустины в имбирном маринаде с мандарином, кремом из батата и соусом Чипотле.

Гребешок-Кальмар-Том ям 790 ₺

Гребешок с кольцами кальмара с соусом Том Ям, моцареллой, розовыми томатами и кинзой.

Азиатская болоньезе 690 ₺

Болоньезе из говядины и свинины, капустой пак-чой, стружкой нори, сливочным соусом и сырым желтком.

Лангустин-Бонито-Баклажан 890 ₺

Лангустины с печёным баклажаном, стружкой тунца Бонито, моцареллой и овощным Тонкацу.

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Цезарь с курицей карааге 590 ₺

Листья свежего салата романо, с заправкой цезарь, маринованным яйцом аджитама и шашлычком из курицы караагэ.

Битые огурцы 210 ₺

Огурцы в пряном маринаде.

Татаки тунец с кремом тоннато и битыми огурцами 590 ₺

Сашими из опаленного тунца с кремом из тунца и мисо пасты, с битыми огурцами, твист на известное блюдо вителло тоннато.

Панцанелла с битыми огурцами, печёным перцем, рукколой и моцареллой 490 ₺

Итальянский салат из подсушенного хлеба с битыми огурцами, азиатской заправкой и печеного перца в соевом соусе.



СІАО, КАІЈУ!

+79315941722

@Ciao.Kaiju

Коломяжский просп., 17, корп.
2 (этаж 4) ТРК Сити Молл

ПАСТА ИТАМЕШИ

КарбоРамен 530 ₺

Твист на итальянскую классику, но приготовленный с щелочной рамен-лапшой с добавлением пудры из водорослей.

Удон – болоньезе 580 ₺

Пшеничная лапша удон с начинкой изпряного фарша, водорослей и пармезана.

Тай – тальятелле с морепродуктами в тамариндовом соусе.

Обжаренная паста тальятелле с креветками, кальмарами, с яйцом и ростками сои в соусе из тамаринда.

Тай – тальятелле с морепродуктами в тамариндовом соусе 720 ₺

Обжаренная паста тальятелле с креветками, кальмарами, с яйцом и ростками сои в соусе из тамаринда.

Онигирадзу-Лазанья 390 ₺

Онигирадзу японский сендвич из риса, но в нашем случае сделанный из лазаньи в нори и хрустящим кляром.

ТЕМПУРА

Фрито темпура 290 ₺

Тонко нарезанные овощи: баклажан, батат, перец и кукуруза обжаренные в японском кляре в стиле темпура.

Курица каррагэ 360 ₺

Пряное куриное филе, маринованное в соевой пасте кочудян и обжаренное до хрустящей корочки в кляре, подается с айоле на основе цитруса юдзу.

Лангустины темпура 690 ₺

Лангустины обжаренные в традиционном тонком японском кляре с пряным соусом.

ДЕСЕРТЫ

Моти тирамису 210 ₺

Топовый итальянский десерт, завернутый в тесто из клейкого риса. Сливочный крем из белого шоколада с миндальным печеньем и кофейным кремом.

Моти юдзу чизкейк 210 ₺

Крем на основе сливочного сыра с цитрусовым ликером, апельсиновой цедрой и соком японского цитруса юдзу, в тесте из клейкого риса.

Матча-крем тирамису 380 ₺

Десерт на основе зеленого чая матча со сливочным кремом и печеньем савоярди.