



# ЗИМНЕЕ МЕНЮ

**FORTE&ПЬЯНО**  
— KARAOKE MOSCOW —

# СЛИВОЧНЫЕ КРОКЕТЫ

Сыр «Креметта», креветки,  
свежий огурец, лимон,  
базилик, крекер

150/30 г 1500.-





# КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С СОУСОМ ВАСАБИ

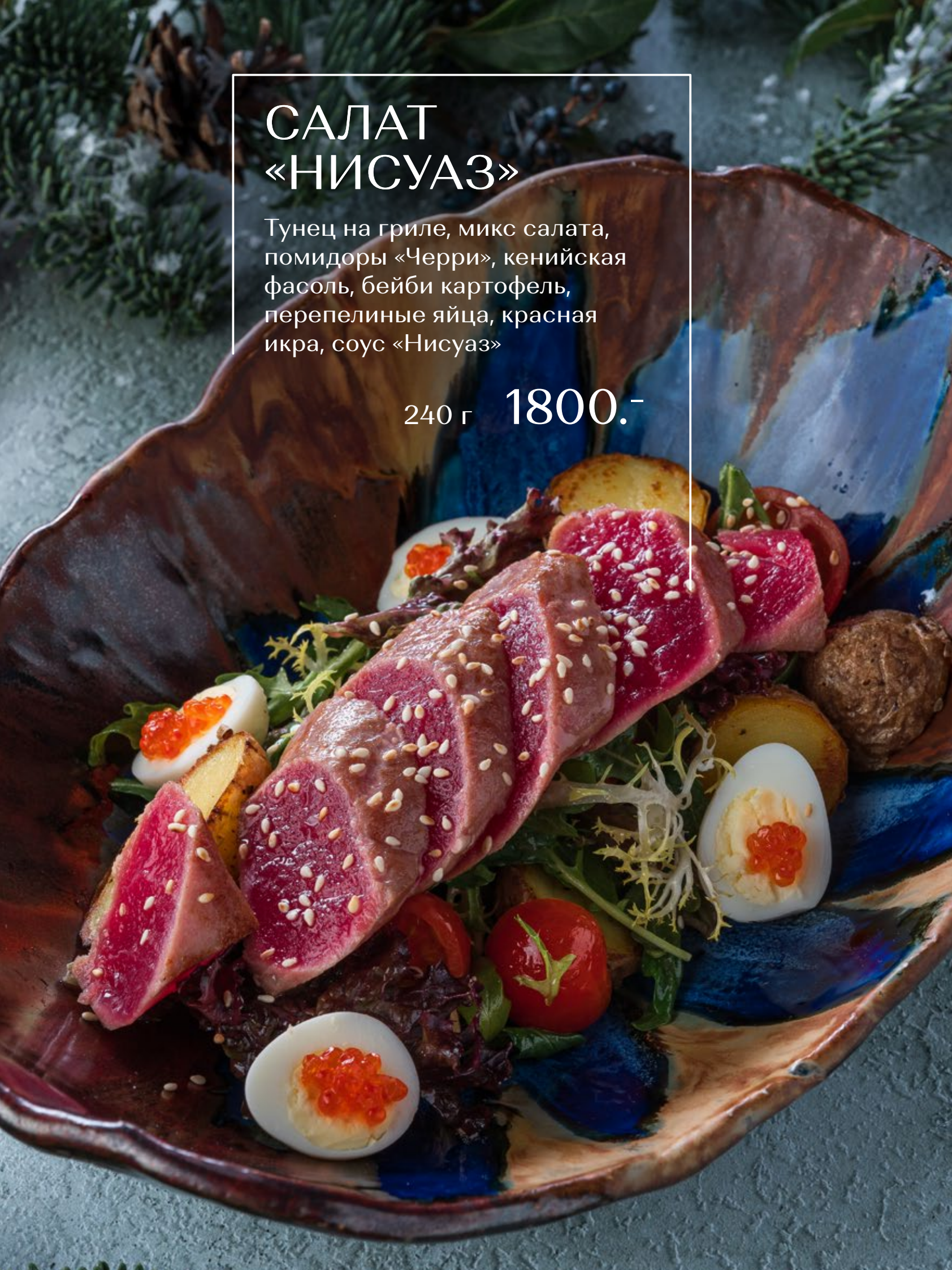
Жаренные тигровые  
креветки в панировке

180/50 г 1600.-

# САЛАТ «НИСУАЗ»

Туец на гриле, микс салата,  
помидоры «Черри», кенийская  
фасоль, бейби картофель,  
перепелиные яйца, красная  
икра, соус «Нисуаз»

240 г 1800.-





## РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

Тигровые креветки, салат  
«Руккола», томаты «Черри»,  
авокадо, сыр «Пармезан»,  
кунжутный соус

180 г 1500.-




# ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Томатная основа, мидии, кальмар, тигровые  
креветки с добавлением фенхеля

300 г 950.-





## ФЕТУЧИНИ С РОСТБИФОМ

Фетучини в сливочном соусе,  
с добавлением оливок,  
каперсов, вяленых томатов

320 г 1600.-

# ЦЫПЛЕНОК С ПТИТИМОМ

Половина цыпленка на подушке  
из птитима с добавлением  
копченого сыра «Сулугуни»

1/2 шт 180 г 1400.-







## СВИНЫЕ РЕБРА БАРБЕКЮ

Подаются с салатом из квашенной  
капусты, соленых огурцов и  
ароматного масла

230/150 г 1500.-

# БАНОФФИ

Песочный корж с карамелью,  
бананом, сливочным муссом  
и дроблённой фисташкой

150/30 г 700.-





## SENSATION

На основе джина  
с добавлением ликёра  
«Малибу», сиропа  
с базиликом и лимонного  
сока

150 мл 900.-



## MANGO PUNCH

Горячий коктейль с коньяком  
на основе пюре манго, белого  
бельгийского шоколада,  
апельсинового сока  
и кокосовой ноткой

230 мл 900.-

# FOREST HOME

Чёрный еловый чай  
с листьями растения саган  
дайля, ванилью, розмарином  
и ноткой зелёного яблока

800 мл 800.-

# MILKY PEACH

Молочный улун в обрамлении  
персика и маракуйи с лесным  
орехом и мятной свежестью

800 мл 800.-