

STARTERS AND SOUPS

ЗАКУСКИ И СУПЫ

600₽

BALZI ROSSI BORSCH SOUP

Борщ по специальному рецепту от шеф-повара ресторана Balzi Rossi

PUMPKIN SOUP 🍂

Суп из тыквы

CEREALS AND LEGUMES SOUP 🍃

Суп из злаков и бобов

BABY SPINACH SALAD WITH BAKED ROOTS, HAZELNUT SHAVINGS AND XÈRES VINEGAR REDUCTION 🍃

Салат из молодого шпината с запеченными корнеплодами, стружкой из лесного ореха и заправкой из хересного уксуса

FARM TURKEY BREAST WITH MIX SALAD, RED CURRANT, POMEGRANATE AND MUSTARD DRESSING

Нежная грудка фермерской индейки с микс салатом, красной смородиной, гранатом и горчичной заправкой

900₽

POACHED EGG WITH SOFT POTATO SAUCE, PORCINI MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE

Яйцо пашот с нежным картофельным соусом, белыми грибами и черным трюфелем

SALAD WITH CRAB, MANGO AND CARPACCIO OF TOMATOES

Салат с крабом, манго и карпаччо из томатов

1200₽

BURRATA CHEESE WITH CRESS MIX, RED PRAWNS AND CONFIT TOMATOES

Сливочная Burrata с кресс-салатом, розовыми креветками и томатами конфи

OCTOPUS IN LUCIANA STYLE (OCTOPUS STEWED WITH TOMATO AND SERVED WITH GRILLED BREAD)

Осьминог в стиле «Лучиана» (Традиционное блюдо неаполитанской кухни: осьминог, приготовленный на пару вместе с томатами, подается с обжаренным багетом)

CARPACCIO OF BRESAOLA, BURRATA WITH TRUFFLE, ROCKET LEAVES AND GRILLED ARTICHOKE

Карпаччо из брезаолы с нежным сыром буррата с трюфелем, листьями рукколы и обжаренными на гриле артишоками

1500₽

TRADITIONAL BEEF TARTAR SERVED AT TABLE

Тартар из говядины, приготовленный по традиционному рецепту

SEA BASS WITH SAUCE “TONNATO”, CRISPY CELERY AND SUN-DRIED TOMATOES

Нежные кусочки сибаса с соусом “тоннато”, хрустящим сельдереем и вялеными томатами

CEVICHE OF FISH WITH CITRUS DRESSING, MUSTARD AND HONEY SAUCE

Севиче из океанической рыбы в медово-горчичной заправке

PIZZA

ПИЦЦА

600₽

PIZZA «MARGHERITA» 🍃

Классическая итальянская пицца «Маргарита»

900₽

FOCACCIA WITH STRACCIATELLA CHEESE AND CHERRY TOMATOES 🍃

Фокачча с сыром страччателла и томатами черри

1200₽

PIZZA “BLACK TRUFFLE” WITH MOZZARELLA CHEESE, PORCINI MUSHROOMS AND PARMA HAM

Пицца с черным трюфелем, сыром моцарелла, белыми грибами и пармской ветчиной

PIZZA “FOIE GRAS” WITH MOZZARELLA AND FRESH FIGS

Пицца с фуа гра, сыром моцарелла и свежим инжиром

PASTA

ПАСТА

600₽

RAVIOLI FILLED OF RABBIT AND SPINACH WITH RABBIT SAUCE

Равиоли с кроликом и шпинатом, приготовленные по рецепту итальянского ресторана Balzi Rossi. Рецепт не меняется последние 30 лет.

CANDELE AI 4 FORMAGGI (4 CHEESE SAUCE GRUYERE, SCAMORZA, GORGONZOLA, PARMIGIANO REGGIANO) 🍃

Канделе с соусом «4 сыра» (трюер, скаморца, горгонзола, пармиджано реджано)

900₽

RIGATONI AL RAGU NAPOLETANO (BEEF AND PEELED TOMATOES RAGOUT COOKED 12HOURS)

Ригатоны с рагу из говядины и очищенных томатов, томленным 12 часов

RAVIOLI FILLED OF MOZZARELLA AND SMOKED CHEESE WITH YELLOW TOMATOES SAUCE, SEASONAL MUSHROOMS AND PISTACHIOS 🍃

Равиоли с начинкой из моцареллы и копченого сыра, подаются с соусом из желтых томатов, сезонными грибами и фисташками

SPAGHETTI WITH OCTOPUS AND TOMATOES RAGOUT, PUTTANESCA POWDER

Спагетти с осьминогом и томатным рагу

1200₽

PASTA MISTA WITH KAMCHATKA CRAB, SOFT POTATO SAUCE AND SCAMORZA CHEESE

Паста миста с камчатским крабом и нежным соусом из картофеля и сыра скаморца

RISOTTO WITH SEAFOOD

Ризотто с морепродуктами

TAGLIOLINI (OR RISOTTO) WITH BLACK TRUFFLE 🍃

Тальолини (или ризотто) с черным трюфелем

MAIN COURSE

ВТОРЫЕ БЛЮДА

600₽

PORK NECK WITH POTATOES RÖSTI AND SWEET PEPPER

Свинья шея с картофельными draniki и кисло-сладким болгарским перцем

ROASTED CHICKEN BREAST WITH MINI POTATOES, BABY SPINACH AND BEETROOT LEAVES SALAD

Обжаренная куриная грудка с мини картофелем, ростками шпината и салатом из свекольных листьев

900₽

DUCK BREAST WITH ROASTED PUMPKIN, KALE SALAD, PUMPKIN AND ORANGE SAUCE

Утиная грудка с обжаренной на гриле тыквой, капустой кейл, подается с тыквенным и апельсиновым соусом

1200₽

PAN FRIED SALMON WITH SAVOY CABBAGE ROLL AND FENNEL SAUCE

Жаренный на сковороде лосось с роллом из саvoyской капусты и соусом из фенхеля

HALIBUT FILLET WITH GRILLED ZUCCHINI, ZUCCHINI AND MINT SAUCE

Филе палтуса с обжаренным на гриле цуккини, и соусом из мяты и цуккини

BALZI ROSSI BLACK ANGUS BURGER MARBLE BEEF MINCED WITH FOIE GRAS, RED ONION BUN, SCAMORZA CHEESE (SERVED WITH UZBEKISTAN TOMATO, LETTUCE SALAD AND HOMEMADE FRENCH FRIES)

Специальный бургер от шефа. Фарш из мраморной говядины и фуа гра, булочкой с красным луком, сыр скаморца (подается с узбекскими томатами, салатом латук и домашним картофелем фри)

1500₽

BEEF TAGLIATA WITH ROCKET SALAD, BALSAMIC VINEGAR, DRY TOMATOES AND GRANA PADANO MOUSSE

Тальятта из говядины с рукколой, бальзамическим уксусом, вялеными томатами и муссом грана падано

2000₽

“ZUPPA DI PESCE” (OCTOPUS, SQUID, SEA BASS, PRAWNS, MUSSELS AND CLAMS)

Морепродукты на сковороде (осьминог, кальмар, сибас, креветки, мидии и моллюски)

ROASTED SPRING LAMB WITH GRILLED VEGETABLES

Обжаренная баранина с овощами гриль

ASIA

АЗИЯ

600₽

UDON NOODLES WITH VEGETABLES 🍃

Лапша удон с овощами

900₽

TOM KHA GAI SOUP WITH CHICKEN AND PRAWNS

Суп Том Ка Гай с курицей и креветками

TOM YAM SOUP WITH SEAFOOD

Том Ям с морепродуктами

GRILLED SPRING ROLLS WITH BEEF, VEGETABLES AND RICE NOODLES

Спринг роллы с говядиной, овощами и рисовой лапшой

1500₽

FRIED BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE

Обжаренная говядина с соусом из черного перца

PORK RIBS WITH SOUR PEPPER AND TOASTED ALMOND

Свинные ребра с маринованным перцем и жареным миндалем

RAW BAR

500₽

OYSTER (1 pcs)

Устрицы (1 шт)

600₽

OYSTER CHEF SPECIAL (1 pcs)

Устрицы по рецепту шеф-повара (1 шт)

900₽

MEDITERRANEAN PRAWNS (100 gr)

Средиземноморские креветки (100 г)

SCALLOP (100 gr)

Гребешок (100 г)

OCTOPUS (100 gr)

Осьминог (100 г)

SALMON (100 gr)

Лосось (100 г)

SALMON TARTAR WITH CRISPY TORTILLA, SPICY SAUCE AND GUACAMOLE

Тартар из лосося с хрустящей лепешкой тортилья, гуакамоле и острым соусом

TUNA TARTAR WITH GUACAMOLE

Тартар из тунца с гуакамоле

SEA BASS TARTAR WITH CRISPY TORTILLA, SPICY SAUCE AND FRESH CUCUMBER

Тартар из сибаса с хрустящей лепешкой тортилья, острым соусом и свежим огурцом

SASHIMI WITH THAI DRESSING (tuna, sea bass, salmon or scallop)

Сашими с заправкой в тайском стиле (на выбор: из тунца, сибаса, лосося или гребешка)

CEVICHE (sea bass, salmon or red prawns)

Севиче (на выбор: из сибаса, лосося или розовых креветок)

OCTOPUS CARPACCIO WITH ROCKET SALAD AND SMOKED SOUR CREAM

Карпаччо из осьминога с рукколой и копченой сметаной

SKEWER (callop, prawns or octopus)

Шашлычки (из гребешка, креветок или осьминога)

1500₽

SEA BASS (100 gr)

Си басс (100 г)

LOBSTER (100 gr)

Лобстер (100 г)

2000₽

LANGOUSTINE (180/200 gr)

Лангустин (180/200 г)

DESSERTS

ДЕСЕРТЫ

600₽

PUMPKIN TARTLET WITH WITH LEMON SORBET, PUMPKIN AND HONEY SOFT MOUSSE, SPICY BISQUIT

Тыквенная тарталетка с лимонным сорбе, нежным муссом из тыквы и меда и пряным бисквитом

“APPLE STRUDEL” WITH CINNAMON ICE CREAM

Сладкая импровизация с яблочным штруделем и мороженым с корицей

PAVLOVA

Павлова

BALZI ROSSI MEDOVIK

Медовик по специальному рецепту от шеф-повара ресторана Balzi Rossi

DARK CHOCOLATE MOUSSE WITH GRAND MARNIER LIQUEUR, MANDARIN SORBET AND KUMQUAT CONFIT

Пирожное из темного шоколада с ликером Гранд Марнье, мандариновым сорбе и конфи из кумквата

RHUM BABA WITH CONFIT ORANGE

Ромовая баба с апельсиновым конфи

CHOCOLATE FONDANT WITH ENGLISH CREAM AND VANILLA ICE CREAM

Шоколадный фондан с английским кремом и ванильным мороженым

MILLEFEUILLE WITH BERRIES AND YAGODNY SALAD

Слоеный Милфей с нежным кремом и ягодным салатом

MODERN TIRAMISU

Настоящий итальянский тирамису

TRUFFLE ICE CREAM

Мороженое из трюфеля

SEASONAL FRUIT SALAD WITH SORBET OF RED BERRIES

Фруктовый салат с сорбе из свежих красных ягод

1500₽

FRUIT AND BERRIES PLATE

Ассорти фруктов и ягод