



CHEF SPECIALS

STARTERS AND SOUPS

600₽

BALZI ROSSI BORSCH SOUP

Борщ по специальному рецепту от шеф-повара ресторана Balzi Rossi

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP WITH WOOD MUSHROOMS AND COFFEE POWDER

Суп из топинамбура с древесными грибами и кофейной пудрой

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

SALAD WITH SMOKED BEEF AND BEETROOTS DRESSING

Салат с копченой говядиной и свекольным соусом

900₽

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

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

ROASTED SQUID WITH SESAM OIL, WALNUT SAUCE AND CRISPY SALAD

Обжаренный на гриле кальмар с кунжутным маслом, соусом из грецкого ореха и листьями салата

1200₽

SALAD WITH CRAB, MANGO AND CARPACCIO OF TOMATOES

Салат с крабом, манго и карпаччо из томатов

BURRATA CHEESE WITH CRESS MIX, RED PRAWNS AND CONFIT TOMATOES

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

WARM OCTOPUS SALAD "CATALANA STYLE"

Теплый салат из осьминога в каталонском стиле

1500₽

BLACK ANGUS BEEF TARTARE WITH BAKED ARTICHOKE AND PARMIGIANO REGGIANO

Тартар из говядины «Блэк ангус» с запеченными артишоками и сыром пармиджано реджано

SEARED SCALLOP WITH GUACAMOLE OF BROCCOLI, PAK CHOI AND TONNATO SAUCE

Гребешок с соусом гуакамоле из брокколи, капустой пакчой и соусом тоннато

CEVICHE OF FISH WITH CITRUS DRESSING, MUSTARD AND HONEY SAUCE

Севиче из океанической рыбы в медово-горчичной заправке

- vegetarian dish / вегетарианское блюдо

PIZZA

600₽

PIZZA «MARGHERITA»

Классическая итальянская пицца «Маргарита»

900₽

FOCACCIA WITH STRACCIATELLA CHEESE AND CHERRY TOMATOES

Фокачча с сыром страчателла 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

PASTA

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.

BEETROOTS PAPPARDELLE WITH MUSHROOMS AND BEEF RAGOUT, GORGONZOLA CHEESE

Свекольные паппарделле с рагу из говядины и грибов, подаются с сыром горгонзола

900₽

PENNONI WITH BELUGA VODKA, BELUGA BLACK CAVIAR AND SMOKED SOUR CREAM

Пеннони с водкой «Белуга», черной икрой и копченой сметаной

SPAGHETTI WITH ESTRAGON PESTO, SEA BASS TARTARE WITH LEMON AND FENNEL SEEDS

Спагетти с соусом песто из эстрагона, тартаром из сибаса, лимоном и семенами фенхеля

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

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

- vegetarian dish / вегетарианское блюдо

MAIN COURSE

600₽

PORK NECK WITH POTATOES RÖSTI AND SWEET PEPPER

Свиная шейка 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₽

BRAISED BEEF CHEEK WITH "PIZZAIOLA" SAUCE, POLENTA WITH SCAMORZA CHEESE AND KALE SALAD

Тушеные говяжьи щечки с соусом «Пиццайола», полентой с сыром скаморца и салатом кейл

1200₽

PAN FRIED SALMON WITH SAVOY CABBAGE ROLL AND FENNEL SAUCE

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

ROASTED HALIBUT FILLET, QUINOA WITH SMOKED BUTTER, BLACK GARLIC SAUCE AND ENOKI SALAD

Обжаренное на гриле филе палтуса с копченым маслом, соусом из черного чеснока и салатом из грибов эноки

DUCK BREAST WITH PARSNIP AND TONKA BEANS SAUCE, CARROTS AND CARROTS SAUCE

Утиная грудка с соусом из пастернака и бобов тонка, морковью и морковным соусом

BALZI ROSSI'S 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, булочка с красным луком, сыр скаморца (подается с узбекскими томатами, салатом латук и домашним картофелем фри)

1500₽

PAN FRIED SEA BASS FILLET WITH POTATOES AND LEMON SAUCE, BAKED ARTICHOKE

Жаренный на сковороде сибас с картофельно-лимонным соусом и запеченными артишоками

2000₽

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

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

"AGNELLO IN UMIDO" SPRING LAMB WITH VEGETABLES MIX AND LAMB BOUILLION

Нежный ягненок с миксом из овощей и бульоном из ягненка

SIDE DISH

600₽

MASHED POTATOES WITH TRUFFLE

Картофельное пюре с трюфелем

SWEET AND SOUR PEPPER

Кисло-сладкий перец

MIX SALAD

Микс салат

BABY VEGETABLES (STEAMED OR PAN FRIED)

Мини овощи (жаренные на сковороде или на пару)

GRILLED VEGETABLES

Овощи гриль

- vegetarian dish / вегетарианское блюдо

DISHES TO SHARE / БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

900₽

FRESH FISH FROM INDIAN OCEAN (900₽ per 200gr/min 600gr)

Свежая рыба из Индийского океана (900₽ за 200 г / минимум 600 г)

1500₽

LOBSTER (1500₽ per 100gr)

Лобстер (1500₽ за 100 г)

FRESH FISH FROM MEDITERRANEAN SEA (1500₽ per 200gr/ min 600gr)

Свежая рыба из Средиземного моря (1500₽ за 200 г / минимум 600 г)

2000₽

EGGPLANT "PARMIGIANA" IN MR. SHIRAZ STYLE

«Пармиджана» из баклажан в стиле г-на Шираза (1 кг)

3000₽

MIX OF ITALIAN FRESH CHEESE

Свежие итальянские сыры

"FRITTURA DI PESCE", MIX OF DEEP FRIED FISH AND SEA FOOD

Микс морепродуктов и рыбы в темпуре

PEKING DUCK

Утка по-пекински

GRILLED SEAFOOD PLATE (prawns, scallop, squid)

Морепродукты на гриле (креветки, гребешок, кальмар)

OYSTER (6 pieces)

Устрицы (6 штук)

FILLET MIGNON «ROSSINI» WITH FOIE GRAS

Филе миньон «Россини» с фуа гра

KAMCHATKA CRAB STEAMED SERVED WITH BLACK PEPPER SAUCE, CHILLI SAUCE AND CREAMY SAUCE (3000₽ per 300gr)

Камчатский краб, приготовленный на пару, подается с соусами из черного перца, сливочным и чили (3000₽ за 300 г)

BLACK ANGUS BEEF ON THE GRILL

900₽

STRIPLOIN (900₽ per 100gr/min 200gr)

Стриплойн (900₽ за 200 г / минимум 200 г)

1200₽

RIB-EYE (1200₽ per 100gr/min 400gr)

Рибай (1200₽ за 100 г / минимум 400 г)

TENDERLOIN (1200₽ per 100gr/min 200gr)

Тендерлойн (1200₽ за 100 г / минимум 200 г)

- vegetarian dish / вегетарианское блюдо