



CHEF SPECIALS

STARTERS AND SOUPS

600P

PUMPKIN SOUP
with ravioli filled of prawns and mascarpone cheese

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP
with wood mushrooms and coffee powder

SEASONAL MIX SALAD
with avocado, tomato, asparagus
and sunflower sprouts

“BALZI ROSSI JULIENNE”
potato spuma with seasonal mushrooms

900P

MUSSELS AND CLAMS SAUTE
with white wine and tomatoes

TARTLET WITH MARINATED SALMON,
cucumber, sour cream and mint sauce

SMOKED DUCK BREAST CARPACCIO
WITH BLACK TRUFFLE,
coffee powder and cacao bean

MILLEFEUILLE WITH ARTICHOKE,
stracciatella cheese, quinoa and celeriac sauce

1200P

SALAD WITH CRAB,
mango and carpaccio of tomatoes

BURRATA CHEESE
with cress mix, red prawns and confit tomatoes

1500P

STEWED OCTOPUS
with tomato, red wine,
mini potatoes and vegetables

BLACK ANGUS BEEF TARTAR
with seasonal mushrooms
and Parmigiano Reggiano

RED PRAWNS TARTAR
with orange sauce

SEARED SCALLOP
with broccoli sauce, puttanesca powder
and borodino chips

TUNA AKAMI TIC TAC TOE

CEVICHE OF FISH
with citrus dressing, mustard
and honey sauce

- vegetarian dish

PIZZA

600P

PIZZA «MARGHERITA»

900P

FOCACCIA WITH STRACCIATELLA
CHEESE AND CHERRY TOMATOES

1200P

PIZZA “BLACK TRUFFLE”
with mozzarella cheese,
porcini mushrooms and Speck

PASTA

600P

RAVIOLI FILLED OF RABBIT
and spinach with rabbit sauce

TULIPANI
with mushrooms sauce and scamorza sauce

900P

PENNONI “ARRABBIATA STYLE”
with squid and mussels

SPAGHETTI “ALLE VONGOLE”

RAVIOLI FILLED OF MOZZARELLA
AND SMOKED CHEESE
with eggplant sauce and tomato coulis

RISOTTO WITH SMOKED
RICOTTA CHEESE,
marinated duck breast
and dehydrated vegetables

1200P

LINGUINE WITH RED PRAWNS
and zucchini sauce

PASTA MISTA
WITH KAMCHATKA CRAB,
soft potatoes sauce and scamorza cheese

RISOTTO WITH SEAFOOD

TAGLIOLINI (OR RISOTTO)
WITH BLACK TRUFFLE

- vegetarian dish

MAIN COURSE

900P

BARBECUE PORK TENDERLOIN
with wasabi creamy sauce, grilled broccoli
in ponzu sauce

ROASTED CHICKEN BREAST
with pommes Maxim's and salad with orange

1200P

BRAISED BEEF SHANK
with beetroots chutney and green sauce

ROASTED QUAIL:
quail breast with grilled sweet pepper salad
and raspberry sauce, fried quail leg in almond crust

ROASTED HALIBUT FILLET,
quinoa with smoked butter, black garlic sauce
and enoki salad

PAN FRIED SALMON
with eggplant “Parmigiana”
and Bulgarian pepper sauce

BALZI ROSSI BLACK ANGUS BURGER
marble beef minced with foie gras,
mozzarella cheese, basil pesto sauce
(served with uzbekistan tomato,
lettuce salad and homemade potato fries)

1500P

PAN FRIED SEA BASS FILLET
with cauliflower cream, Bruxelles sprouts
and fish infusion

GRILLED LAMB CHOP
with vegetables “caponatina” and cumin sauce

2000P

“ZUPPA DI PESCE”
octopus, squid, sea bass, prawns, mussels and clams

SIDE DISH

600P

MASH POTATOES WITH TRUFFLE

STEAMED BROCCOLI
with toasted almond

GRILLED ASPARAGUS

MIX SALAD

BABY VEGETABLES
steamed or pan fried

GRILLED VEGETABLES

- vegetarian dish

DISHES TO SHARE

900P

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

1500P

LOBSTER
(1500P per 100gr)

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

2000P

EGGPLANT “PARMIGIANA”
in Mr. Shiraz style

3000P

MIX OF ITALIAN FRESH CHEESE

“FRITTURA DI PESCE”,
mix of deep fried fish and sea food

PEKING DUCK

OYSTERS
(6 pieces)

FILLET MIGNON «ROSSINI»
with foie gras

KAMCHATKA CRAB FALANGA
steamed served with black pepper sauce,
chilly sauce and creamy sauce
(3000P per 300 gr)

BLACK ANGUS BEEF ON THE GRILL

900P

STRIPLOIN
900P per 100 gr

1200P

RIB-EYE
1200P per 100 gr


TENDERLOIN
1200P per 100 gr


- vegetarian dish


БЛЮДА ОТ ШЕФА
БЛЮДА НА КОМПАНИЮ


ЗАКУСКИ И СУПЫ

600Р

СУП ИЗ ТЫКВЫ 
подается с равиоли с начинкой из креветок
и сыра маскарпоне

СУП ИЗ ИЗРАИЛЬСКИХ АРТИШОКОВ 
с древесными грибами и кофейной пудрой

САЛАТ С АВОКАДО, 
томатом, спаржей и ростками подсолнечника


«ЖУЛЬЕН BALZI ROSSI»
нежная пена из картофеля с сезонными грибами 

900Р

СОТЕ ИЗ МИДИЙ И МОЛЛЮСКОВ
с белым вином и томатами

ТАРТЛЕТ
С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ,
огурцом, сметаной и мятным соусом

КАРПАЧЧО ИЗ КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ
ГРУДКИ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ,
кофейной пудрой и какао-бобами

МИЛФЕЙ С АРТИШОКАМИ, 
сыром страчателла, киноа
и соусом из корня сельдерея

1200Р

САЛАТ С КРАБОМ,
манго и карпаччо из томатов

СЛИВОЧНАЯ БУРРАТА
с кресс-салатом, розовыми креветками
и томатами конфи

1500Р

ОСЬМИНОГ, ТУШЕНЫЙ С ТОМАТАМИ
И КРАСНЫМ ВИНОМ
подается с мини картофелем и овощами

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ «БЛЭК АНГУС»
с сезонными грибами
и Пармиджано Реджано

ТАРТАР ИЗ РОЗОВЫХ КРЕВЕТОК
с соусом из апельсина

ГРЕБЕШОК
с соусом из брокколи, пудрой «путтанеска»
и чипсами из домашнего бородинского хлеба


ТАРТАР ИЗ ТУНЦА АКАМИ

СЕВИЧЕ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКОЙ РЫБЫ
в медово-горчичной заправке

 - вегетарианское блюдо

ПИЦЦА

600Р

КЛАССИЧЕСКАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ
ПИЦЦА «МАРГАРИТА» 

900Р

ФОКАЧЧА С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА
И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ 

1200Р

ПИЦЦА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ,
сыром моцарелла, белыми грибами и шпиком

ПАСТА

600Р

РАВИОЛИ С КРОЛИКОМ
и шпинатом, приготовленные по рецепту
итальянского ресторана Balzi Rossi.
Рецепт не меняется последние 30 лет.

ТУЛИПАНИ 
с соусом из грибов и сыра скаморца

900Р

ПЕННОНИ
В СТИЛЕ «АРАБЬЯТА»
с кальмаром и мидиями

СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ

РАВИОЛИ
С НАЧИНКОЙ ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ
И КОПЧЕНОГО СЫРА, 
подаются с соусом из баклажанов
и томатным кули

РИЗОТТО С КОПЧЕНЫМ
СЫРОМ РИКОТТА,
маринованной утиной грудкой
и сушеными овощами


1200Р

ЛИНГВИНИ
С РОЗОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ
и соусом из цуккини

ПАСТА МИСТА
С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ,
нежным картофельным соусом
и сыром скаморца

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

ТАЛЬОЛИНИ (ИЛИ РИЗОТТО)
С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 

 - вегетарианское блюдо

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

900Р

НЕЖНАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА БАРБЕКЮ
со сливочным соусом васаби, обжаренной
на гриле брокколи в соусе пондзу

ОБЖАРЕННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА
с картофелем и салатом с апельсином

1200Р

ТОМЛЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ГОЛЯШКА
с чатни из свеклы и зеленым соусом

ПЕРЕПЕЛКА В ДВОЙНОМ ИСПОЛНЕНИИ:
жаренная перепелиная грудка с салатом
из сладкого перца и соусом из малины, а также
перепелиная ножка в миндальной панировке

ОБЖАРЕННОЕ НА ГРИЛЕ ФИЛЕ ПАЛТУСА
с копченым маслом, соусом из черного чеснока
и салатом из грибов эночи

ОБЖАРЕННЫЙ НА СКОВОРОДЕ ЛОСОСЬ
с баклажаном «Пармиджана» и соусом
из болгарского перца

БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
“БЛЭК АНГУС”
по фирменному рецепту от шеф-повара ресторана
Balzi Rossi. Фарш из мраморной говядины
и фуа гра, сыр моцарелла, соус песто из базилика
(подается с узбекскими томатами, салатом латук
и домашним картофелем фри)

1500Р

ОБЖАРЕННОЕ НА СКОВОРОДЕ
ФИЛЕ СИБАСА
с кремом из цветной капусты, ростками
брюссельской капусты и рыбным соусом

КАРЕ ЯГНЕНКА,
приготовленное на гриле с овощным рагу
и соусом из кумина

2000Р

МОРЕПРОДУКТЫ НА СКОВОРОДКЕ
осьминог, кальмар, сибас, креветки, мидии
и моллюски

ГАРНИРЫ

600Р


КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЕМ
КАПУСТА БРОККОЛИ,
приготовленная на пару с обжаренным миндалем

СПАРЖА НА ГРИЛЕ

МИКС САЛАТ

ОВОЩИ ГРИЛЬ

МИНИ ОВОЩИ
жаренные на сковороде или на пару

 - вегетарианское блюдо

900Р


СВЕЖАЯ РЫБА
ИЗ ИНДИЙСКОГО ОКЕАНА
(900Р за 200 г / минимум 600 г)

1500Р


ЛОБСТЕР
(1500Р за 100 г)

СВЕЖАЯ РЫБА
ИЗ СРЕДИЗЕМНОГО МОРЯ
(1500Р за 200 г / минимум 600 г)

2000Р

«ПАРМИДЖАНА» ИЗ БАКЛАЖАН 
в стиле г-на Шираза (1 кг)

3000Р

СВЕЖИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ 

МИКС МОРЕПРОДУКТОВ
И РЫБЫ В ТЕМПУРЕ

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

УСТРИЦЫ
(6 штук)

ФИЛЕ МИНЬОН «РОССИНИ»
с фуа гра

КАМЧАТСКИЙ КРАБ (ФАЛАНГА),
приготовленный на пару, подается с соусами
из черного перца, сливочным и чили
(3000Р за 300 гр)

ГОВЯДИНА «БЛЭК АНГУС» НА ГРИЛЕ


900Р

СТРИПЛОЙН
(900Р за 100 г)

1200Р

РИБАЙ
(1200Р за 100 г)

ТЕНДЕРЛОЙН
(1200Р за 100 г)

 - вегетарианское блюдо