

REDDLE 18

ROOF



ROOF



1




4



2



3



^{1/} Сырная гастрономия	1350
^{2/} Мясная гастрономия	1550
^{3/} Антипасты	1700
^{4/} Маринованные сицилийские оливки	510



1



2



3



- | | |
|---|------|
| ^{1/} Риет из подкопченной атлантической белой рыбы | 400 |
| ^{2/} Карпаччо из осьминога | 1200 |
| ^{3/} Паштет из печени цыпленка с вареньем из винограда | 510 |



4/	Тартар из лосося с авокадо и щучьей икрой	1100
5/	Тартар из тунца с апельсиновым маслом	1000
6/	Тартар из говядины с перцем и пармезаном	810



4



5



6





Бриошь с печенью трески,
трюфельным маслом
и фундуком

530



1/ Брускетта с копченой Пиканьей и песто из вяленых томатов 450

2/ Брускетта с овощами эскаливада 390

3/ Брускетта с северной креветкой и авокадо 630

4/ Телятина с соусом из печени трески и базиликового масла 990

5/ Пряная тыква с авокадо в медово-горчичном соусе с рукколой и пармезаном 450



Овощной салат
с брынзой и оливками 710

Теплый салат с мраморной
говядиной и ореховым
соусом 1100





Жареный артишок
с муссом из пармезана 650



Томаты с ялгинским
луком и гранатовой
выжимкой 850



Салат с куриной
печенью и грушей
в малиновом соусе 790



Салат с тунцом и авокадо 860



Оливье с телячьим языком и красной икрой 590



Салат Цезарь с тигровыми
креветками 860



Теплый салат с хрустящим
баклажаном и креветками 890



Тыквенный крем-суп
с тигровой креветкой
и страчателлой

690

- 1/ Борщ с мраморной говяжьей грудинкой и салом на бородинском хлебе 510
- 2/ Крем-суп капучино с телячьими щечками 620
- 3/ Куриный бульон с домашней лапшой и перепелиным яйцом 340
- 4/ Том ям классический 790



1



2



3



4





Плато морепродуктов
на гриле

8600



Запеченный баклажан
с черносливом

390



Запеченная мозговая
кость с пармезаном

750





Жареный гребешок
с птитимом и кремом
из корня пастернака

1200



Жареный авокадо
с тигровыми креветками

810



Соте из беломорских
мидий в сливочном соусе 1200






1



2



3

- 
- | | |
|--|-----|
| 1/ Паста с тигровыми креветками и цукини | 880 |
| 2/ Паста с рагу из ягненка и с зеленой спаржей | 890 |
| 3/ Карбонара | 650 |

- 1/ Равиоли с утиным конфи и маскарпоне в апельсиновом соусе 690
- 2/ Казаречче с томатами, базиликом и страчателлой 800
- 3/ Паста с белыми грибами и розмарином 870
- 4/ Паста с утиным конфи и шалфеем 730



1



2



3



4



5



6



7



- | | |
|---|------|
| 5/ Паста с лангустинами | 1150 |
| 6/ Паста с лососем и брокколи в сливочном соусе | 1300 |
| 7/ Паста с красной икрой | 1100 |



Оссобуко в винно-перечном
соусе с печеным томатом
и цитрусовой гремолатой 2150





Телячьи щечки в винном
соусе с картофельным
пюре и пармезаном 1000



Бефстроганов
из мраморной говядины
с картофельным пюре 950





Филе палтуса с рисом
Неро Венере
и апельсином

1900



Осьминог с беби-картофелем,
зеленой спаржей и
помидорами черри

1850



Судак с муссом из
печеного лука порей

890



Стейк из лосося с цветной
капустой в соусе
из сливочного песто

1750





Утиные котлеты с бататом
и соусом копченый
чернослив

690



Утиная ножка "Конфи"

890



Бургер из мраморной
говядины

910



БЛЮДО В ОГНЕ



1/ Стейк Фланк	1500
2/ Стейк топ-Блейд	1500
3/ Стейк Портерхаус	5600
4/ Стейк Рибай	3900
5/ Стейк Миньон	1900
6/ Каре ягненка	2100
7/ Цыпленок корнишон	850



1



2



3



4



5



6



7



1/	Лангустины 150 гр	1000
2/	Стейк из лосося	1550
3/	Стейк из тунца	1450
4/	Осьминог 100 гр	1400
5/	Гребешок 150 гр	1350
6/	Камбала с чесноком	1450
7/	Кальмар командорский 150 гр	550
8/	Сибас	1450



Фаланги краба 100 гр 1200

1



2



3



^{1/} Картофель фри	320
^{2/} Спаржа	680
^{3/} Беби-картофель, жареный в прованских травах	350



4

5



4/ Овощи на гриле	350
5/ Кукуруза 1 шт	500
6/ Шпинат	600
7/ Картофельное пюре	300
8/ Ржаной хлеб с луком конфи на закваске и ароматным маслом	250



6



7



САШИМИ

1/ Лосось	570
2/ Угорь	670
3/ Тигровая креветка	410
4/ Тунец	540
5/ Гребешок	390
6/ Сашими на компанию (тунец, лосось, тигровая креветка, угорь)	3600



СУШИ

	НИГИРИ	ОСТРЫЕ	ЗАПЕЧЕННЫЕ
1/ Лосось	190	220	220
2/ Копченый лосось	220	240	240
3/ Угорь	240	250	250
4/ Тигровая креветка	190	220	220
5/ Тунец	210	220	220



ОСТРЫЕ РОЛЛЫ

¹ / С лососем	470
² / С угрем	510
³ / С креветкой	320
⁴ / С тунцом	390



ФИРМЕННЫЕ РОЛЛЫ

1/ Калифорния	710
2/ Нагойя	930
3/ Филадельфия	1050
4/ Зеленый дракон	490
5/ Кумано	500
6/ Ямамото	650
7/ Бивако	790
8/ Йокогама	850





ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ

1/ Майями	760
2/ Шанхай	740
3/ Даллас	870
4/ Хидаеши	970



Камчатский краб "Бон-Бон" 1150







Медовик 370



Шоколадный фондан 460



Фисташково-малиновый рулет 670



Мороженое, сорбеты

490



Эклер КРЫША 18*
(темный или белый шоколад)

450

Лимонно-миндальная
меренга

410





Мусс из ряженки
с сезонными ягодами 700



Чизкейк "Топленое молоко" 450



Наполеон 490

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.
На фотографиях использованы элементы декора.
Подача блюд может отличаться от представленной в меню.

Прейскурант с информацией для потребителя, соответствующий
требованиям Постановления Правительства РФ №1515 от 21.09.2020
«Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»,
находится в уголке потребителя. Предоставляется гостям по первому
требованию. Продукция общественного питания и оказываемая
услуга соответствуют требованиям ГОСТ 30390-2013 «Международный
стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного
питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях
или основными кредитными картами.

Данное издание является рекламным материалом.





ZIMALETTO
—GROUP—