

# ATAU

RESTAURANT

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

**Вителло Тоннато.....270гр / 1 000 ₹**

Ростбиф, томатный соус, каперсы, редис красный, перец болгарский печёный, редис красный, оливковое масло, земля маслин, горчица зернистая.

**Сёмга слабой соли с лимоном  
и Ялтинским лучком.....340гр / 1 200 ₹**

Сёмга слабой соли, лимон, лук красный маринованный, лук зелёный.

**Карпаччо из телятины.....170гр / 1 000 ₹**

Вырезка телятины, руккола, оливковое масло, трюфельное масло, пармезан, помидоры черри, каперсы, соевый соус, морская соль.

**Балтийская сельдь  
с ароматным картофелем.....360гр / 600 ₹**

Сельдь слабой соли, картофель беби с зеленью, лимон, укроп, маринованный красный лук.

**Овощной набор.....300гр / 600 ₹**

Огурцы, помидоры, перец болгарский, сельдерей (стебель), редис красный, морковь, лук красный, укроп, петрушка, лук зелёный.

**Тарелка европейских сыров.....380гр / 1 700 ₹**

Пармезан, мааздам, копчёный чечил, дорблю, мраморный сыр, камамбер, мёд, виноград, грецкий орех.

**Мясная тарелка.....240гр / 1 600 ₹**

Суджук, бастурма, ростбиф из телятины, язык говяжий отварной, ветчина из индейки, куриный рулет.

**Салат «Цезарь» с курицей.....200гр / 700 ₹**

Салат ромэн, салат айсберг, помидоры черри, курица обжаренная, соус «Цезарь» классический, пармезан, крутоны из зернового багета.

**Салат «Цезарь»  
с тигровыми креветками.....200гр / 900 ₹**

Салат ромэн, салат айсберг, помидоры черри, тигровые креветки, соус «Цезарь» классический, пармезан, крутоны из зернового багета.

**Салат «Греческий».....330гр / 800 ₹**

Романо, айсберг, огурцы, томаты, перец болгарский, оливки Халкидики, маслины Каламата, мусс фета, заправка винегар, земля из маслин, лук красный маринованный, сумах.

## СУПЫ

**Суп-лапша с курицей.....400гр / 500 ₹**

Куриный бульон, лапша, куриное филе отварное, лук, морковь, яйцо, зелень.

**Борщ с говядиной.....300/50/10/40гр / 700 ₹**

Говядина, свёкла, капуста, картофель, морковь, лук, томатная паста, чеснок, зелень, сметана, перец чили, хлебная булочка.

## БРУСКЕТЫ

**Брускетта с ростбифом.....180гр / 750 ₹**

Тёмная чабатта с сочным ростбифом, творожно-грибным соусом, вялеными томатами и микрозеленью.

**Брускетта с тигровой креветкой.....180гр / 800 ₹**

Хрустящая чабатта с сочными тигровыми креветками, нежным творожно-цитрусовым соусом, пикантными нотами васаби и соевого соуса. Украшается свежей микрозеленью.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Креветки в сливочно-  
зернистом соусе.....280гр / 1 000 ₹**

Сочные креветки в нежном сливочном соусе с зерновой горчицей, устричным соусом, чесноком и прованскими травами. Подаются с двумя поджаристыми кусочками чабатты.

**Сибас запечённый в ароматных травах  
и соусе терияки.....350гр / 1 500 ₹**

Сибас, тимьян, розмарин, соль, масло растительное, лимон, соус терияки, укроп.

**Медальоны из телятины с запеченным  
картофелем и соусом демиглас.....330гр / 1 500 ₹**

Медальоны из телятины, картофель беби запечённый, соус демиглас.

## ПАСТА

**Паста Фетучини.....300гр / 800 ₹**

Паста фетучини, курица, грибы шампиньоны, чеснок, соус устричный, прованские травы, пармезан.

**Паста Тальятелле со шпинатом  
и морепродуктами.....350гр / 1 300 ₹**

Паста Barilla, шпинат, сливки, зернистая горчица, чеснок, устричный соус, пармезан, филе сёмги, чёрные тигровые креветки, голубые мидии в панцире, кальмар.

**Паста Пенне под соусом Путанеска.....350гр / 800 ₹**

Паста пенне, томаты, маслины, каперсы, чеснок, оливковое масло extra virgin, свежая зелень.

## ДЕСЕРТЫ

**Десерт «Фраголио».....200гр / 800 ₹**

Слоёное тесто, свежая клубника, крем маскарпоне, оливковое масло, свежая мята.

**Штрудель с вишней, заварным кремом  
и мороженым.....200гр / 800 ₹**

Слоёное тесто, вишня, сахар, корица, соус заварной (молоко, яйца, сахар, ваниль, мука), мороженое ванильное.

**Шоколадный Фондан.....200гр / 800 ₹**

Тёмный шоколад, сливочное масло, яйца, сахар, пшеничная мука, какао-порошок, ванильное мороженое, ягодный джем.

В описании блюд упомянуты не все ингредиенты. Рыбные блюда могут содержать мелкие кости.  
При аллергии уточните состав у сотрудника.