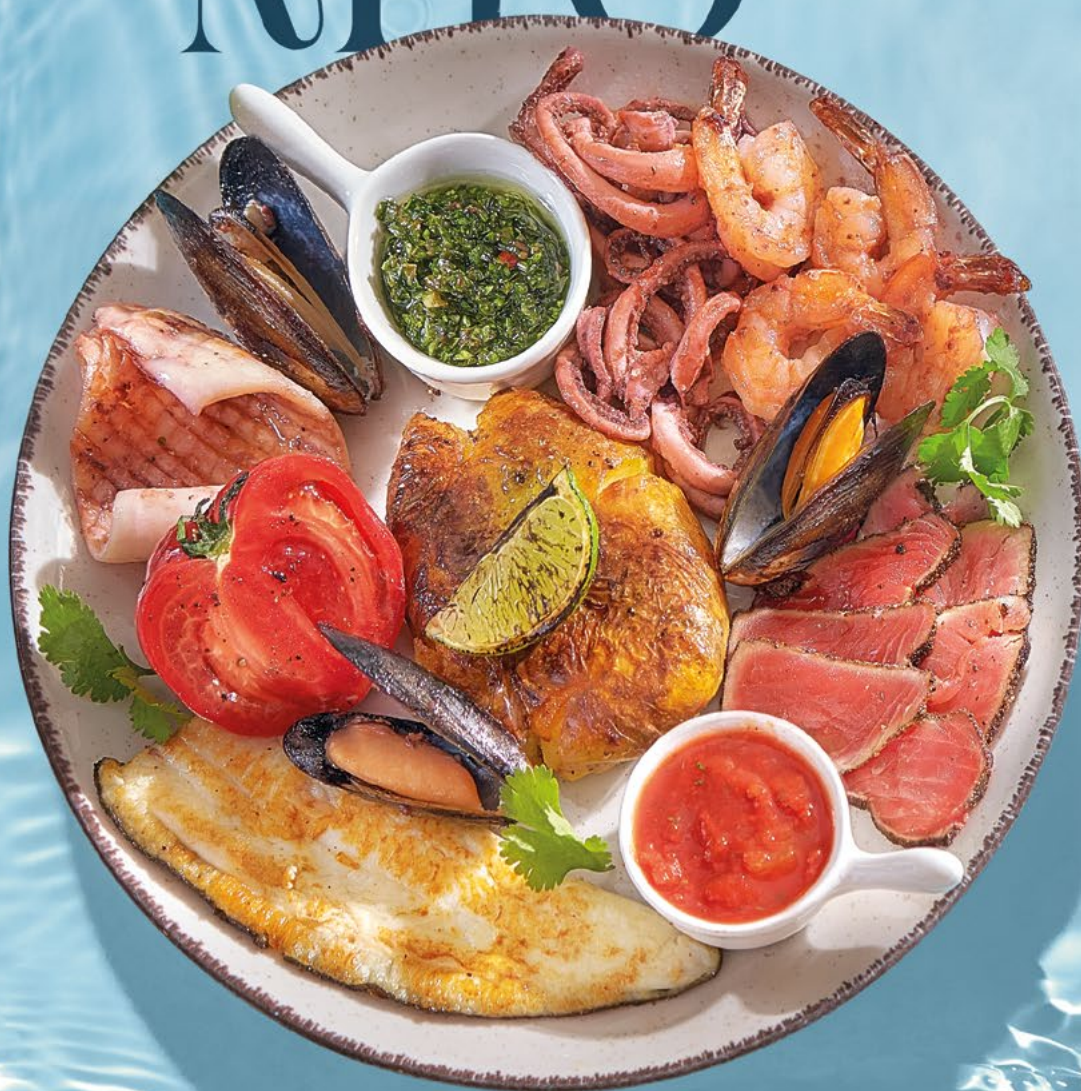


il ПΑΤΙΟ 1993

menù

MARE MIO



*Море моё

01 **Мидии горгонзола**
Mussels in gorgonzola sauce

Мидии в сливочном соусе с горгонзолой. Важная деталь – гренки, чтобы собирать ими остатки с тарелки и наслаждаться моментом

749 ₺

02 **Лимонад с грушей и гвоздикой**

Pear lemonade with clove

Содовая с пюре груши и ароматной гвоздикой. Вкус яркого лета!

359 ₺
799 ₺

03 **Гаспачо классико**

Gazpacho

↓ **Гаспачо с гребешком**
Gazpacho with scallops

Холодный суп из протёртых томатов, паприки и сельдерея. Подаём с мелко рубленным свежим огурцом, сладким перцем и красным луком. Освежает и настраивает на приключения

390 ₺
↓ 490 ₺

06 **Пирог с треской и картофелем**

Calzone with cod, potatoes & creamy sauce

Закрытая пицца с кусочками трески, картофелем, сельдереем, пармезаном и моцареллой. Ощущение, будто после пляжа вы заглянули на ужин в итальянскую деревушку

699 ₺

07 **Венецианский лимонад**

Peach & strawberries lemonade

Персиковое пюре, клубничный сироп и содовая с бальзамико. 1 глоток – и вы уже на берегу моря встречаете закат

359 ₺
799 ₺

04 **Салат с лососем**

Salad with salmon & grapes

Обжаренные кусочки лосося с виноградом на листьях салата в мятно-горчичном соусе. Настроение: сидеть в прибрежном кафе и слушать шум прибоя

595 ₺

08 **Ризотто Нери с филе камбалы**

Risotto Neri with flounder fillet

↓ **Ризотто Нери с гребешками**

Risotto Neri with scallops

Ризотто с чернилами каракатицы в сливочном соусе с пармезаном и спаржей. Когда нужно срочно туда, где солнце, песок и ветер в голове

590 ₺
↓ 665 ₺

05 **Спагетти с лососем**

Spaghetti with salmon & asparagus in creamy sauce

Поднять паруса! Паста в сливочном соусе с нежными кусочками филе лосося и спаржей!

649 ₺

01 Камбала

Flounder with gremolata sauce

Целая рыба, обжаренная на гриле, с соусом гремолата. Закажите бокал белого сухого – и вы уже мысленно на яхте вдали от берега

749 ₺



02 ↓

02 Гарниры

Garnish

Картофельное пюре 199 ₺
Mashed potatoes

↓ Овощи гриль 249 ₺
Grilled vegetables

Печёные овощи 249 ₺
Baked vegetables

03 Лимонад с имбирём и мятой

Lemonade with ginger & mint

Острый имбирь, свежая мята и содовая – вместе бодрят и помогают почувствовать себя на гребне волны

☑ 359 ₺
☒ 799 ₺



03

04 Лимонад с щавелем и ананасом

Sorrel & pineapple lemonade

Содовая с пюре щавеля и ананасовым соком. Вкус лёгкий и свежий, как бриз на пляже

☑ 359 ₺
☒ 799 ₺

04



05 Ассорти морепродуктов

Assorted seafood

Тигровые креветки, щупальца и тушка кальмара, мидии, филе камбалы и тунец в специях с запечённым картофелем, жареным помидором и двумя соусами – гремолата и томатным. Все на борту!

1450 ₺



05

**01 Филе трески
с пюре из сельдерея**
Cod fillet with celery puree

В роли капитана – слегка подкопчённое и запечённое филе трески со сливочно-овощным соусом. На подхвате – воздушное пюре из сельдерея и картофеля

790 ₺

02 Филе камбалы
Flounder fillet with spinach
& celery puree

Обжаренное филе камбалы с припущенным шпинатом и пюре из сельдерея и картофеля. Добавьте бокал лимонада и наслаждайтесь

695 ₺

**03 Шаурма с креветками
и кальмарами**
Fried shrimps & squids in bread

Креветки и кальмары, обжаренные с томатами, чесноком и петрушкой, в итальянском хлебе. Счастье в простых вещах!

595 ₺

**04 Жареный виноград и груша
с мороженым или джелато**
Fried pear & grapes with ice-cream
or gelato

Карамелизированные кусочки груши и винограда. Подаём с ванильным или итальянским мороженым с горгонзолой. С каждой ложкой на вас, словно волна, накатывают радость и беззаботность

399 ₺ с ванильным мороженым

↓ 469 ₺ с джелато с горгонзолой

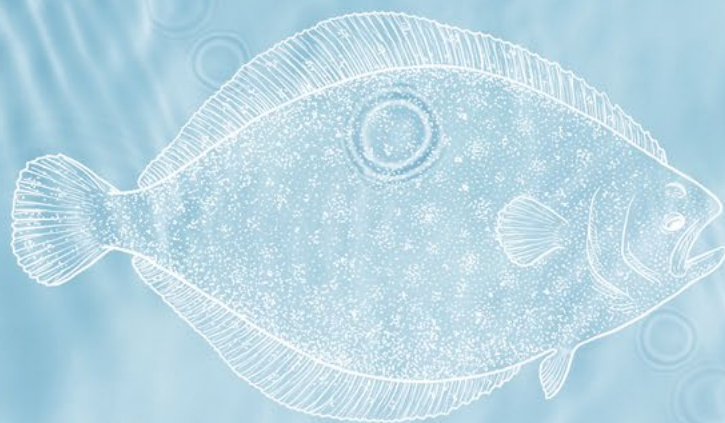
05 Джелато
Неро / Лаванда / Горгонзола
Gelato
Nero / Lavender / Gorgonzola
1 шарик на выбор
1 ball of your choice

160 ₺

**06 Смузи с грушей
и щавелем**
Pear & sorrel smoothie

Густой напиток из груши, смешанной с щавелем, лимоном и каплей бальзамико. Легко сыграть и роль десерта

379 ₺



Дата запуска настоящей информационной брошюры: июнь 2022 г. Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.

При наличии у вас аллергии, уточняйте информацию о подробном составе блюд у вашего официанта.

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. В меню также указаны калорийность - на блюдо, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд. Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях. Все цены указаны в рублях.