

Pellegrino

Pellegrino

Завтраки

Время приготовления блюд: 10-15 минут



Круассан с беконом, карамельным луком и яйцом Пашот

275 120 г



Круассан с лососем, авокадо и яйцом Пашот

295 120 г



Фриттата с беконом и томатами

195 250 г



Блинчики с красной икрой и тартаром из лосося

225 125 г



Сырники со сметаной и клубникой

195 220 г

Овсяная каша на топленом молоке 195 275г



Шеф блинчики с меренгой

215 160 г

Антипаста

Время приготовления блюда: 15-20 минут



Брускетта с лососем 285 100г

Брускетта со страчателлой и томатами 285 100г

Брускетта с тунцом 285 100г



Поке с тунцом и авокадо 425 250г



Дары моря семга 795 230г
угорь 425 50г



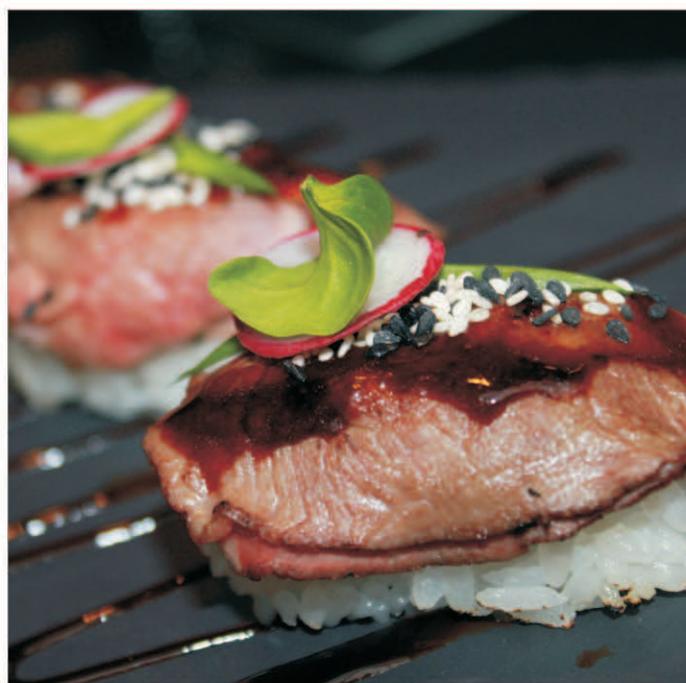
Сырная антипаста

595 250г



Антипаста мясная

595 260г



Суши Манзо

385 130г



Карпаччо из говядины
с трюфельным маслом и анчоусами

595 170г

Салаты

Время приготовления блюда: 10-15 минут



- с курицей 325 190 г
- с семгой домашнего посола 395 190 г
- с тигровыми креветками 495 170 г
- с копченым угрем 495 170 г

«Цезарь»



Салат с грейпфрутом и теплым лососем

495 210г



Тигровые креветки

- с соусом манго-чили
- в соусе песто

745 150г

745 150г



Салат Средиземноморский

425 160г



Оливье Премиум с языком

375 210г



Гриль-салат с говядиной

365 210г



Теплый салат "Страчетти ди манзо"

395 135г



Фирменный салат
от Шефа с языком

395 200 г



Салат с утиной грудкой
в цитрусовом соусе

435 200г



Тёплый салат с куриной печенью
и карамелизированным персиком

295 160 г



Овощной по-гречески

295 250 г

Супы

Время приготовления блюд: 15-20 минут



Буйабес

495 300/40г



Том Ям

365 250г



Окрошка с языком

225 300г



Фо Бо

395 400г

Домашняя хлебная тарелка с ароматными маслами

125 130/60г



Борщ по-украински

275 300/100г
395 500/100г



Домашняя лапша с цыпленком

195 300г
295 500г



Тыквенный крем-суп

250 200г



Крем-суп из шампиньонов

275 200г

Горячие блюда

Время приготовления блюд: 30-40 минут



Стейк из семги со
сливочно-икорным муссом

695 170/140г



Дорадо

665 1шт.



Судак с тыквой
под кукурузным молочком

495 160/100г



Котлеты из щуки

325 160/100г

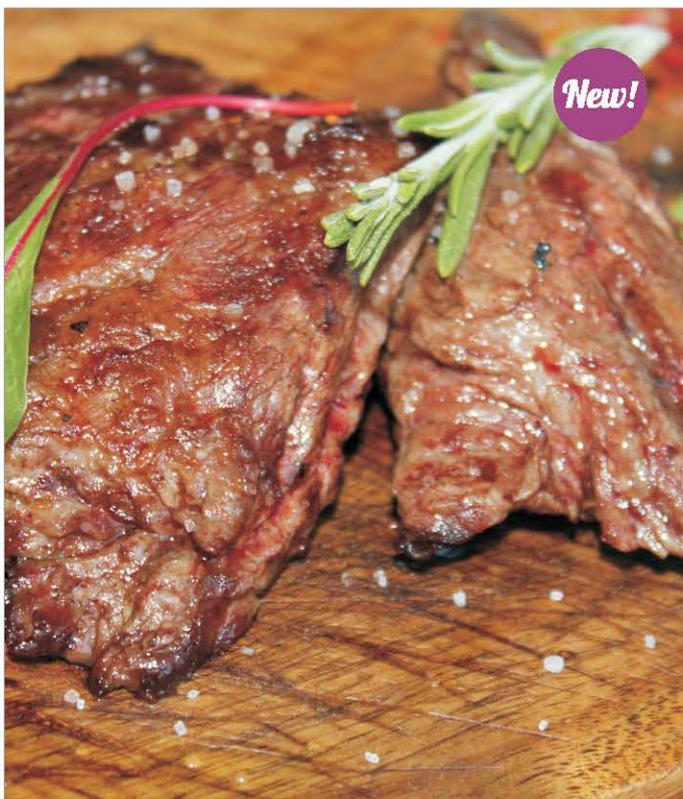
Premium

Время приготовления блюд: 30-40 минут



Стейк "Скерт"

245 100г*



Стейк "Мачете" **

245 100г*



Стейк "Рибай" **

450 100г*

* - 100г. сырого продукта

** - средний вес стейка 400г.

Стейк меню

Premium

Время приготовления блюд: 30-40 минут



Говяжьи ребрышки
в соусе Порто

395 300/100г



Стейк рубленый
с картофельным пюре

595 130/180г



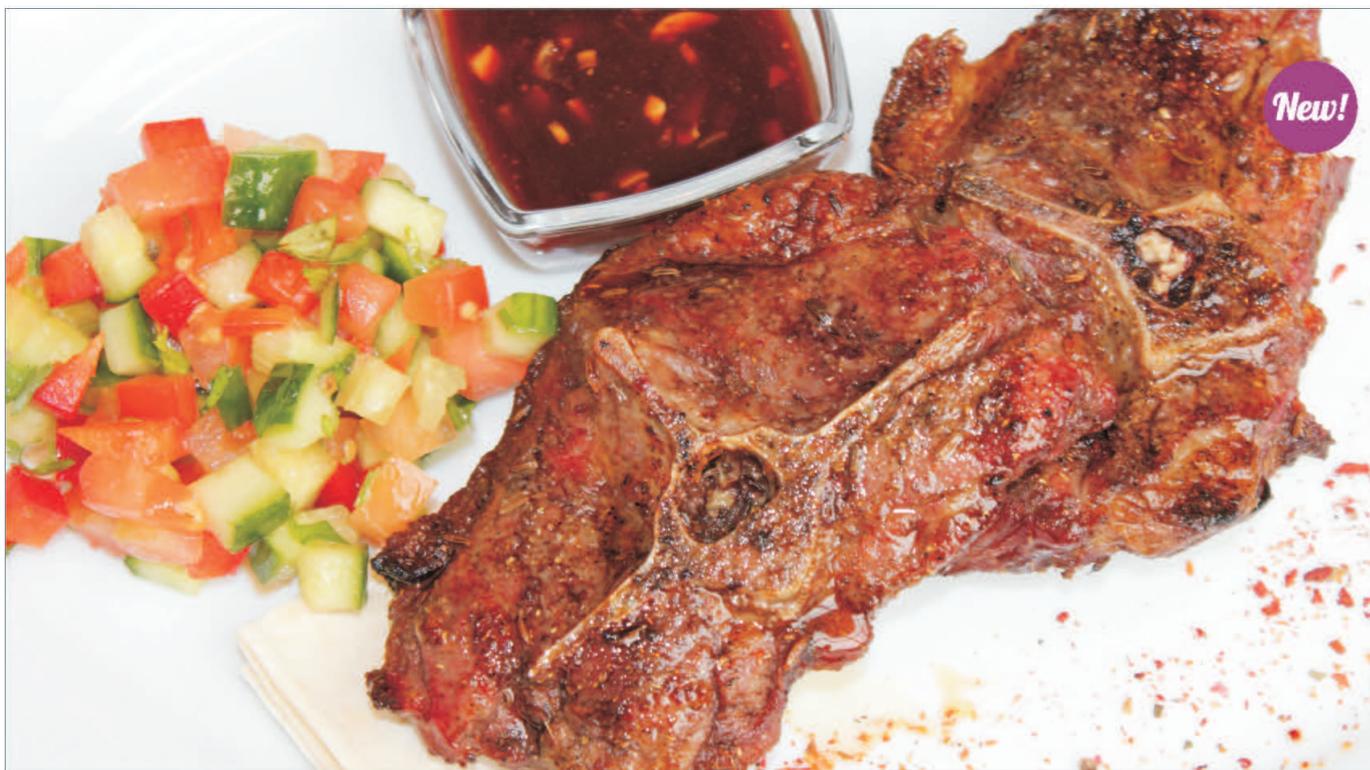
Говядина с картофелем
и грибами (медальоны/ "Миньон")

635 140/170г



Гранд Шеф бургер

645 400/180г



BBQ стейк из баранины на кости

595 280/140г



BBQ из индейки

395 180/130г



BBQ из курицы

325 180/130г

Стейк меню



Фермерский цыпленок
с овощами

575 1шт./160г

Гарниры

Время приготовления блюд: 20-25 минут

Овощи в маринаде на гриле	245	150г
Шампиньоны-гриль	180	100г
Картофель фри	125	120г
Овощи на пару	145	150г
Рис "Микс"	95	100/30г
Жареный картофель по-домашнему с луком	110	150г

Соусы

Стейк соус	85	40г
Барбекю	85	40г
Тар Тар с каперсами	85	40г
Песто	85	40г
Сливочно-грибной	85	40г
Спайс	85	40г
Цезарь	85	40г



Котлеты пожарские

295 180/100г

Паста

Время приготовления блюд: 20-30 минут



Тальятелле с семгой

575 250г



Спагетти "Ди Манзо"

495 250г



Тальятелле с индейкой
и голубым сыром

395 250г



Спагетти "Карбонара"

335 250г

Пицца



Пеллегрино (фирменный сливочный соус, филе утки с томленой медовой грушей, моцареллой, Дор Блю и кедровыми орешками) **475** 300г



Пепперони (томатный соус с ароматными травами, пряные колбаски Пепперони, моцарелла и томаты черри) **365** 300г



Ди Карне (фирменный сливочный соус, ломтики индейки и вырезки телятины, бекон, нежная моцарелла и ароматный базилик) **465** 300г



Кваттро Формаджи (сливочно-сырный соус, нежная моцарелла, пряный пармезан, ароматный Дор Блю с хрустящим луком и листочками базилика) **395** 300г

Фокачча (с соусом Песто, с Пармезаном, с трюфельным маслом) **175** 300г

Римская пицца



Унаги (угорь, сырно-сливочный соус Дор Блю, унаги соус, кунжут, зеленый лук, кинза)

785 480г



Верджи (рубленая говядина томленая в томатном соусе с травами, томаты вяленые, красный лук, моцарелла)

435 500г



Тоскано (томатный соус, маслины, лук, чесночное масло, вяленые томаты, кинза)

535 500г

Японское меню

Время приготовления блюд: 10-20 минут



Калифорния с лососем и авокадо 325 190/45г



Аляска (копченый угорь, лосось, мягкий сливочный сыр, огурец) 365 190/45г



Канада (копченый угорь, лосось, мягкий сливочный сыр, огурец) 445 200/45г



Филадельфия (классическая, с авокадо, с огурцом) 325 180/45г



Грин Тай (угорь, авокадо, тобико, красная икра, сливочный сыр, болгарский перец, огурец, спайс соус, текуан

465 220/45г



Киото в теплом сливочном соусе (креветки, лосось, сливочный соус с икрой летучей рыбы и морским гребешком)

465 220/45г

Теплые роллы



Филадельфия запеченая

360 230/45г



Текка Темпура (тунец, семга, сливочный сыр, спайс соус)

375 190/45г



Криспи ролл (семга, угорь, спайси сыр, сливочный сыр, огурец, соус манго-чили)

345 250/45г



Шеф темпура (тунец, тигровая креветка, тобики, авокадо, сливочный сыр)

385 240/45г



Хоманиши (угорь, авокадо, сливочный сыр, спайс соус)

435 200/45г

Шеф роллы



Сяке Премиум (лосось, креветка, сливочный сыр, тобико, огурец)

495 230/45г



Спайси Туна (тунец, трюфельное масло, кунжут, зеленый лук, кимчи)

465 210/45г



Унаги Де Люкс (угорь, сливочный сыр, авокадо, соус унаги)

695 230/45г



Бали Маки (лосось, креветка, темпура, кимчи, лайм)

485 210/45г



Шанхай (тунец, сливочный сыр, зеленый лук, тобико. соус унаги)

495 230/45г



Спайс суши (Сяке, Эби, Магуро)

95 40/45г

Унаги

115 40/45г

Сеты

Время приготовления блюд: 30-35 минут



Сет "Темпура" (ролл Текка Темпура, ролл Хаманиши, ролл Тобика Рору)

945 550/160г



Сет "Гурме" (ролл Филадельфия, ролл Калифорния с лососем, ролл Капа Маки, спайс-суши "Сяке", суши "Тобико")

995 640/160г



Сет "Премиум" (ролл Филадельфия, ролл Грин Тай, ролл Калифорния с лососем, ролл Ясай микс, суши "Унаги", суши "Сяке")

1495 960/160г

Десерты

Время приготовления блюд: 15-20 минут



Шоколадный флан

295 180г



Венский яблочный штрудель

275 250г



Классический Наполеон

295 140г



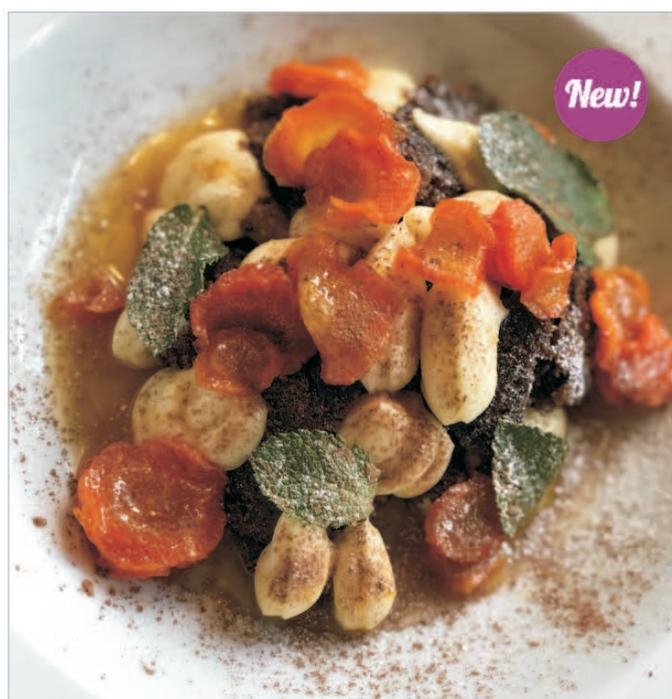
Домашний клубничный Тирамису

245 150г



Мильфей с ягодами

325 150г



Керрот Кейк от Шефа

285 150г



Мороженое в ассортименте

79 50г

Чайная карта

Время приготовления блюд: 5-10 минут



Манго-апельсин 285 700мл



Клубнично-малиновый 285 700мл



Груша-базилик 285 700мл



Облепиховый 285 700мл



Марокканский 285 700мл



Тибетский чай с ягодами годжи 285 700мл



Смородина-пряное яблоко 285 700мл

К чаю вы можете заказать:

Варенье домашнее	85	50г
Мед	60	50г
Молоко	20	50г
Лимон	50	100г

Китайский чай

Золотой Ци Хун Хун Ча (Красный чай с насыщенным, свежим чуть сладковатым вкусом)

Те Гуаньинь (Чайный напиток со свежим, мягким вкусом и нежным ароматом, хорошо тонизирует и одновременно расслабляет тело)

Жень Шень улун (Китайский улун, обладает лёгким вкусом и цветочным ароматом, хорошо тонизирует.



Ассам

Богатый терпкий вкус черного чая с сладким солодовым ароматом.

Традиционно употребляется с молоком и сахаром

Зеленая жемчужина (Люй Чжу)

Тонизирующий зелёный чай из провинции Юннань с тонким ароматом дымных ноток

Зеленый жасминовый чай

Зеленый чай с неповторимым изысканным вкусом и ароматом жасмина

Молочный улун (Най Сян)

Зеленый чай с приятным, молочно-сливочным ароматом, мягко подчёркивающим натуральн

Чай с чабрецом

Черный чай с ярко выраженным ароматом чабреца

Эрл Грей

Купаж элитных сортов черного чая с изысканным ароматом бергамота

Иван чай с цветками

Богатый витаминами ароматный травяной чай из листьев кипрея

Восточный масала чай (черный чай с пряностями)

Смесь китайских, индийских и цейлонских чаев, корицы, аниса, фенхеля, имбиря, гвоздики, черного перца. Масала чай превосходен в сочетании с молоком и медом

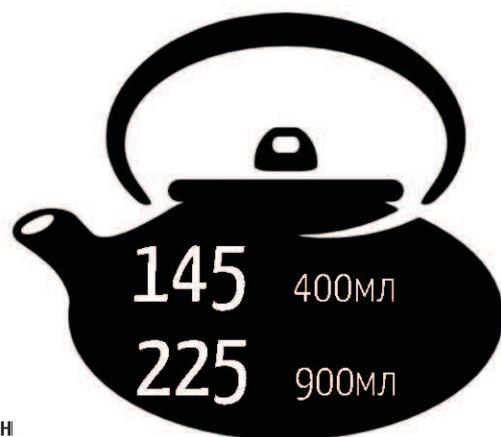
Фруктовая смесь

Ройбуш фруктовый

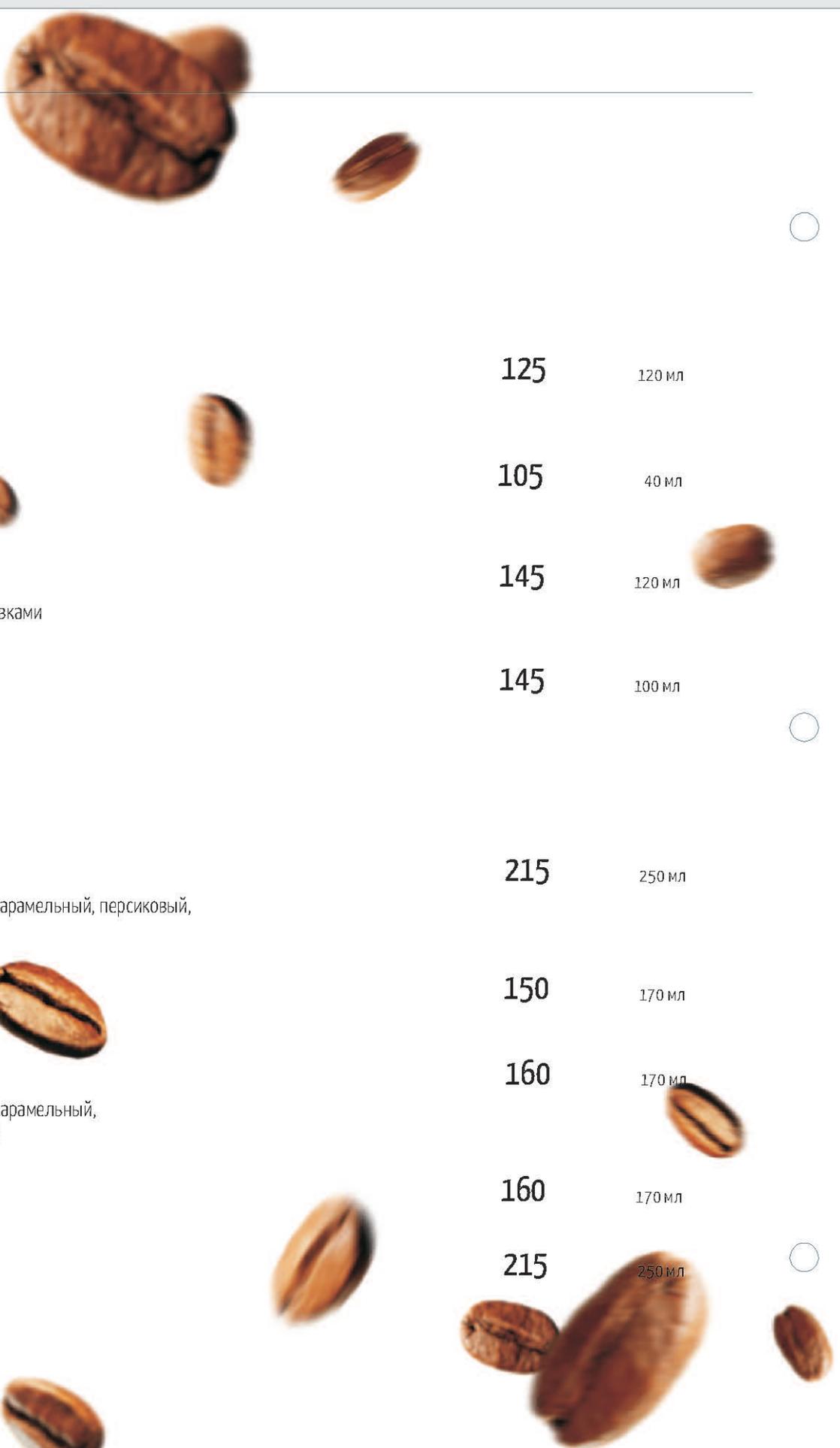
Напиток богатый витамином С, освежает, улучшает пищеварение и укрепляет иммунную систему

Имбирный чай

Фирменный зеленый чай с пряным корнем имбиря, медом, мятой и лимоном



Кофейная карта



Классический эспрессо

Американо

125

120 мл

Кофе на песке

105

40 мл

Кофе по-венски

Эспрессо с шоколадом и взбитыми сливками

145

120 мл

Кофе гляссе

145

100 мл

Классический капучино

Капучино с сиропом

Шоколадный, ореховый, кокосовый, карамельный, персиковый, клубничный, банановый

215

250 мл

Классический латте

150

170 мл

Латте с сиропом

Шоколадный, ореховый, кокосовый, карамельный, персиковый, клубничный, банановый

160

170 мл

Раф кофе

160

170 мл

Латте Айс

Освежающий Латте

215

250 мл

Глинтвейн

Напитки

Время приготовления 5-10 минут

Соки в ассортименте

60 0,2 л

Кока-Кола, Спрайт, Фанта

140 0,25 л

Минеральная вода «Саирме»

165 0,5 л

Минеральная вода Нарзан

125 0,5 л

Минеральная вода Perrier

155 0,33 л

Классическая, с лимоном

Минеральная вода Виттель

170 0,5 л

Свежевыжатые соки

Время приготовления 10-15 минут

Свежевыжатый сок

Апельсиновый, грейпфрутовый, цитрусовый микс, яблочный, грушевый, морковный со сливками, морковно-сельдереевый, по вашему рецепту)

160 200мл

260 400мл

Свежевыжатый анансовый сок

275 200мл

495 400мл



Молочные коктейли

Время приготовления 10-15 минут

Коктейль "Ваниль"

215 340мл

Мороженое, сливки, молоко, сливки взбитые, сироп ваниль, вишня коктейльная

Коктейль "Черный принц"

215 330мл

Ванильное мороженое, сливки, молоко, карамельный сироп, ореховый сироп, кофе, тертый шоколад, вафельная трубочка

Коктейль "Baiser"

215 330мл

Замороженная малина, клубника, ванильное мороженое, сливки, молоко, клубничный сироп, коктейльная вишня

Лимонад домашний



Грейпфрутовый
Ягодный
Груша-базилик
Имбирный

195 365мл

395 1000мл



Лимонад "Клюква-апельсин"
Лимонад "Клубника-гранат"

175 330мл

Мохито безалкогольный



Классический
Клубничный
Яблочный
Клюквенный
Тропический

195 365мл

395 1000мл



Смузи



Сочный манго
Мята-маракуйя
Ананас-черная смородина
Банан-персик
Киви-яблоко

285 200мл

285 200мл

185 230мл

185 230мл

185 230мл



Витаминный коктейль 90-60-90
Глинтвейн безалкогольный

175 300мл

150 170мл