

# Особняк «Залы Зодчих»

## ТРАДИЦИОННАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

Veg.	Спагетти Карбонара . . . . .	550	Meat
	Паста с беконом в сливочном соусе на основе желтка и сыра пармезан		
	Спагетти Болоньезе . . . . .	650	
	Спагетти Путанеска . . . . .	600	
Пряная паста с томатным соусом на основе петрушки и чеснока с оливками и каперсами			
Ризотто quadro-фунги . . . . .	600		
Ризотто с шампиньонами, белыми грибами, вешенками и трюфельным маслом			

## СОЛНЕЧНЫЕ САЛАТЫ

Буррата с перцами Рамиро . . . . .	580
Свежая буррата крафтовой сыроварни	
χωριάτικη σαλάτα . . . . .	550
Классический греческий салат	
Имбирный салат с цыпленком . . . . .	550
С листьями шпината, имбирной заправкой и семечками подсолнуха	



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Утиная грудка в медовом соусе с яблоками Порто . . . . .	970
Стейк лосося со спаржей . . . . .	990
Мачете стейк с пряным картофелем . . . . .	1460

## К ВИНУ И НАПИТКАМ

Антипасто . . . . .	950	Плато де вино . . . . .	1050
Парма, пепперони, мортаделла, оливки		Пармезан, горгонзола, рикотта, камамбер, мед, грецкий орех	
Коктейль из креветок . . . . .	600		
Подаются в бокале			