

ОБЩАЯ ТАРЕЛКА

TAGLIERI MISTO 24

ассорти итальянских ветчин и сыров с сочными сезонными плодами и оливками

ЭЛЬЗАСКИЕ ПИРОГИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ОГНЕ

КОПЧЕНЫЙ БЕКОН И КАРАМЕЛИЗОВАННЫЙ ЛУК 14

крем-фреш, копченый бекон, лук,
тимьян и сыр

ОСТРАЯ ЧОРИЗО И ХАЛАПЕНЬО 14

крем-фреш, колбаса чоризо,
карамелизованный лук, чеснок и сыр

КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ И КАПЕРСЫ 14

крем-фреш, лосось холодного копчения,
каперсы, лимон, красный лук,
свежий шнитт-лук и сыр

V – веганское блюдо

V* – доступна веганская версия

Для получения дополнительной информации об аллергиях, просим обратиться к персоналу ресторана

NERO

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ВОКРУГ СВЕТА

ЧТО-ТО ПОЛЕГЧЕ

ОСТРЫЕ ХВОСТЫ КРЕВЕТОК 19

в неотразимом соусе из белого вина с острым перцем и чесноком с теплой чабаттой

ТАРТАР 20

перепелиное яйцо, красный лук, анчоусы, майонез с черемшой и картофельные чипсы

ТОСТ СО СКАГЕНОМ 16

салат из креветок с икрой форели на вкуснейшей французской булке

КАПРЕЗЕ С БУРРАТОЙ 14

помидоры кумато, «сливки» и черри, песто из свежего базилика и кедровых орешков и приготовленная на гриле чабатта

СЛЕГКА ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП ^{V*} 10

обжаренные помидоры черри, свежие пряные травы и крем-сыр из козьего молока Andri-Peedo

СЛИВОЧНЫЙ СУП ИЗ ФОРЕЛИ 10

с картофелем, луком, луком-пореем, морковью и шпинатом

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

КЛАССИЧЕСКИЙ 13

С КУРИЦЕЙ 17

КРЕВЕТКАМИ 19

хрустящий салат ромэн с обжаренной чабаттой и пармезаном

ЗОЛОТИСТЫЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ ^{V*} 7

с большим количеством трюфельного сыра и трюфельным майонезом или с зеленью и чесноком

ХРУСТЯЩИЙ БАТАТ ^{V*} 7

с чили-майонезом и айоли из черемши

ЧТО-ТО ПОСУЩЕСТВЕННЕЕ

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ 23

классическая котлета из куриного филе с хрустящим сахарным горошком, зеленым салатом со вкусом цитрусовых и картофельным пюре

УТИНАЯ ГРУДКА МЕДЛЕННО ПРИГОТОВЛЕННАЯ 26

с брокколини, морковным пюре, помидорами черри и сливовым соусом

ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ ПО-ТАЙСКИ С КЕШЬЮ, ЛУКОМ И ПЕРЦЕМ ^{V*} 18

С КУРИЦЕЙ 20

С КРЕВЕТКАМИ 22

с ароматным рисом басмати

ФЕТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ 19

с креветками, мидиями, форелью, кальмарами и острым томатным соусом

ДОБАВКИ

картофельное пюре с кремовой текстурой 5

приготовленные на гриле овощи ^V 7

Свежий салат ^V 6

картофель фри широкими ломтиками ^V 5

Хрустящий батат ^V 5

СОУСЫ

классический из красного вина

пряный чимичурри ^V

сливочный с перцем

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С ДОБАВКАМИ

с базиликом и зеленым перцем

с чесноком и черемшой

С ГРИЛЯ

ФИЛЕ ФОРЕЛИ 27

с икрой форели, жареной спаржей, картофельным пюре, морковью, сливочным соусом и горячим лимоном

ПЕППЕР-СТЕЙК 32

с жареным картофелем, болгарским перцем, шпинатом, зеленой фасолью и коньячно-перцовым соусом

КУРИНЫЙ ГАМБУРГЕР 16

приготовленное на гриле куриное филе, булочка бриошь, сыр чеддер, соус ранч, хрустящий салат, помидоры, варенье из красного лука и картофель фри

ГОВЯЖИЙ ГАМБУРГЕР 19

говяжья котлета, булочка бриошь, маринованный красный лук, вёшенка, малосольный огурец, помидор, хрустящий салат, майонез с черемшой, сыр Grand Old от Andri-Peedo и картофель фри

БУРГЕР BEYOND MEAT^V 17

котлета Beyond Meat, Булочка бриошь, чесночный майонез, помидор, гуакамоле, маринованный красный лук и огурец, веганский сыр, картофель фри

*В выборе тоже безглютеновые булочки

ГОЛЫЙ БУРГЕР 19

с говяжьей котлетой, салатом ромэн, джемом из красного лука, цуккини, салатом “Коул-Сло” и майонезом из черемши

СЛАДКОЕ

ПАННА-КОТТА 9

с свежими ягодами и соусом из маракуйи

КРЕМ-БРЮЛЕ 10

со свежими ягодами

KEY LIME PIE 8

классический американский лаймовый пирог

СОРБЕТ ИЗ КИВИ ИЛИ КЛУБНИЧНЫЙ СОРБЕТ^V 5