

il ПΑΤΙΟ 1993

menù

MIARE MIO



*Μορε μοε

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

719 ₺

02 Лимонад с грушей и гвоздикой

Pear lemonade with clove

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

329 ₺

729 ₺

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

350 ₺

↓ 445 ₺

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 ₺



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

630 ₺

06

07 **Венецианский лимонад**

Peach & strawberries lemonade

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

329 ₺
729 ₺

07

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

530 ₺

↓ 665 ₺

↓ 08



05

05 **Спагетти с лососем**

Spaghetti with salmon & asparagus in creamy sauce

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

585 ₺



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 ₺

01



02 ↓

02 Гарниры

Garnish

Картофельное пюре 185 ₺
Mashed potatoes

↓ Овощи гриль 219 ₺
Grilled vegetables

Печёные овощи 219 ₺
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

☒ 299 ₺
☒ 699 ₺

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

☑ 329 ₺

🍹 729 ₺

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

695 ₺

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

635 ₺



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!

530 ₺



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

359 ₺ с ванильным мороженым

↓ 425 ₺ с джелато с горгонзолой

05 Джелато

Неро / Лаванда / Горгонзола
Gelato

Nero / Lavender / Gorgonzola

1 шарик на выбор
1 ball of your choice

175 ₺



06 Смузи с грушей и щавелем

Pear & sorrel smoothie

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

329 ₺



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.