

Приготовлено с душой

## САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ SALADS & APPETIZERS

<b>Икра чёрная осетровая</b> Sturgeon black caviar	50/130 г	<b>6800 ₺</b>	<b>Салат с крабом DOCG</b> Crab salad DOCG	210 г	<b>2600 ₺</b>
<b>Устрицы</b> Oysters	1 шт.	<b>840 ₺</b>	<b>Фермерский салат с тунцом</b> Farmer's salad with tuna	290 г	<b>1360 ₺</b>
<b>Морской еж</b> Sea Urchin	180 г	<b>460 ₺</b>	<b>Кус-кус с копченой свеклой, Страчателла и анчоус Кантабрико</b> Couscous with smoked beetroot, stracciatella and anchovy Cantabrico	180 г	<b>1180 ₺</b>
<b>Золотой круассан</b> Golden croissant	155 г	<b>6000 ₺</b>	<b>NEW Лосось маринованный в кофе</b> Coffee marinated salmon	120 г	<b>2300 ₺</b>
<b>Карабиньери крудо</b> Carabinieri Crudo	150 г	<b>1880 ₺</b>	<b>Тартар из говядины из-под ножа</b> Knife-cut beef tartare	170 г	<b>2280 ₺</b>
<b>Зеленый овощной освежающий букет</b> Green vegetable refreshing bouquet	190 г	<b>1380 ₺</b>	<b>NEW Карпаччо осьминога</b> Octopus carpaccio	150 г	<b>2800 ₺</b>
<b>Авокадо кейк</b> Avocado cake	240 г	<b>1280 ₺</b>	<b>Утка и малина</b> Duck and raspberry	155 г	<b>1480 ₺</b>
<b>Розовые помидоры с авокадо</b> Pink tomatoes with avocado	280 г	<b>1480 ₺</b>	<b>Вителло тоннато и чуть тартуфато</b> Vitello tonnato little bit tartufato	180 г	<b>1260 ₺</b>
<b>Буррата с помидорами</b> Burrata with tomatoes	140/170 г	<b>1700 ₺</b>	<b>Ящик с разными помидорами и фасолью</b> A box with different tomatoes and beans	280 г	<b>1600 ₺</b>
<b>Трюфель из двух паштетов</b> Double-pate truffle	130 г	<b>1680 ₺</b>	<b>Крем из запеченного перца Мухаммара</b> Baked pepper cream Muhammara	180/80 г	<b>1080 ₺</b>
<b>Тартар из Тунца маринованный с вишней</b> Tuna Tartare with avocado	140 г	<b>1040 ₺</b>	<b>Салами &amp; Со</b> Salami & Co	240 г	<b>2200 ₺</b>
<b>Инсалата ди маре</b> Seafood salad	250 г	<b>2780 ₺</b>	<b>Дегустация сыра</b> Cheese degustation	125/95 г	<b>1480 ₺</b>

## БРУСКЕТТЫ BRUSCHETTAS

<b>NEW Брускетта со стракино и анчоусами Кантабрико</b> Bruschetta with hummus and crab	125 г	<b>1180 ₺</b>
<b>Брускетта с помидорами</b> Bruschetta with tomatoes	145 г	<b>920 ₺</b>
<b>Брускетта с лососем и крем-чиз</b> Bruschetta with salmon and cream cheese	155 г	<b>1080 ₺</b>
<b>Брускетта с чёрным паштетом и уткой</b> Bruschetta with black pate and duck	140 г	<b>820 ₺</b>

## АВТОРСКАЯ "ПИЦЦАЧЧА" SIGNATURE "PIZZACCIA"

<b>Пиццачча с солью и розмарином</b> Pizzaccia with salt and rosemary	190 г	<b>500 ₺</b>
<b>Пиццачча Капрезе</b> Pizzaccia Caprese	330 г	<b>1460 ₺</b>
<b>Пиццачча ди Парма</b> Pizzaccia di Parma	330 г	<b>1440 ₺</b>
<b>Пиццачча с Мортаделлой и трюфелем</b> Pizzaccia with Mortadella and truffle	320 г	<b>1280 ₺</b>

## СУПЫ SOUPS

<b>Капучино из брокколи</b> Broccoli cappuccino 350 г / <b>800 ₺</b>
<b>Рыбный-карри суп</b> Fish Curry soup 400 г / <b>1560 ₺</b>
<b>Тыквенный суп</b> Pumpkin soup 340 г / <b>540 ₺</b>
<b>Куриный суп с домашней лапшой</b> Chicken soup with homemade noodles 450/35 г / <b>620 ₺</b>
<b>Суп из черного хлеба с грибами</b> Black bread soup with mushrooms 310 г / <b>580 ₺</b>
<b>Риболлита</b> Ribollita 320/20 г / <b>780 ₺</b>
<b>Крабовый суп с чечевицей</b> Crab soup with lentils 295 г / <b>1060 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

<b>Цветная капуста в трюфельном соусе</b> Cauliflower in truffle sauce	250 г	<b>880 ₺</b>	<b>Улитки запечённые с травяным маслом</b> Snails baked with green butter	100/50 г	<b>1320 ₺</b>
<b>Артишоки жареные с чесноком и мятой</b> Artichokes sauteed with garlic and mint	100 г	<b>3300 ₺</b>	<b>NEW Стрип-равиоли</b> Strip-ravioli	150 г	<b>1300 ₺</b>
<b>Запеканка из артишоков</b> Artichoke flan	185/50 г	<b>840 ₺</b>	<b>Фритто мисто</b> Fritto misto	240 г	<b>1580 ₺</b>
<b>Сырный кулан с винным соусом из пармской ветчины</b> Cheese coulan with Parma ham wine sauce	200 г	<b>560 ₺</b>	<b>Каменные пирожки</b> Black stones	216 г	<b>560 ₺</b>
<b>Датские пончики с тыквой, Таледжо и трюфелями</b> Danish donuts with pumpkin, Taleggio and truffles	200/70 г	<b>1180 ₺</b>	<b>Куриный лоллипоп</b> Chicken lollipop	180 г	<b>580 ₺</b>



**ЗАКАЗ БЛЮД ИЗ РЕСТОРАНА**  
ЕЖЕДНЕВНО 12:00-22:00

**ЗАКАЗ ЗАВТРАКОВ**  
ПН-ПТ 9:00-13:00,  
СБ 10:00-14:00, ВС 11:00-14:00

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, сообщите об этом официанту.  
Данный буклет является рекламным материалом.  
Оплата производится наличными в рублях РФ, картами МИР и кредитными картами visa, mastercard, maestro.  
С контрольным меню можно ознакомиться у менеджера.

7% КЕШБЭК НА ВСЁ МЕНЮ при  
оплате картой

**MIR SUPREME**

Приготовлено с душой

## МЯСО / MEAT

<b>Костолетта миланезе</b> Costoletta milanese	200/145 г	<b>2800 ₺</b>
<b>Утка конфи</b> Duck confit	320 г	<b>1200 ₺</b>
<b>Говяжьи ребра</b> Beef ribs	430 г	<b>2740 ₺</b>
<b>Хит-цыплёнок</b> Hit-chicken	250/140 г	<b>1720 ₺</b>
<b>Куриная «пепита» супер-острая</b> Super spicy hot chicken breast	260 г	<b>1020 ₺</b>
<b>Реинтерпретация «печень по-венециански»</b> Reinterpretation of venetian style liver	340 г	<b>1840 ₺</b>
<b>Телячьи щёчки на картофельном гратене</b> Veal cheeks on potatoes gratin	300 г	<b>1620 ₺</b>
<b>Утка ин кроста</b> Duck en croute	270 г	<b>1820 ₺</b>
<b>NEW Требуха по-флорентийски</b> Florentine tripe	300/100 г	<b>1160 ₺</b>

ЦЕНА ЗА 100 г / PRICE PER 100 g

<b>Стриплойн</b> Striploin	80/40 г	<b>1080 ₺</b>	<b>Мраморная вырезка Ангус</b> Marbled steak Angus	80/40 г	<b>1800 ₺</b>
<b>Рибай</b> Ribeye	80/100 г	<b>1420 ₺</b>	<b>Молочная телятина</b> Milk-fed veal	80/40 г	<b>980 ₺</b>
<b>Ягнёнок на кости</b> Lamb chops	80/40 г	<b>1480 ₺</b>			

## РЫБА & МОРЕПРОДУКТЫ FISH & SEAFOOD

<b>Два кило мидий</b> Two kilos of mussels	2000 г	<b>4000 ₺</b>
<b>Филе лосося со спаржей и пак-чой</b> Salmon, asparagus and pak choi	240 г	<b>2560 ₺</b>
<b>NEW Осьминог аля Лучана</b> Octopus Luciana style	380 г	<b>4600 ₺</b>
<b>Дорадо по-сицилийски, приготовленная в карамели</b> Sicilian style dorado cooked in caramel	190 г	<b>2600 ₺</b>
<b>Грильята миста</b> Кальмары, креветки, осьминог, цукини Grigliata mista Squid, shrimps, octopus, zucchini	340 г	<b>3600 ₺</b>
<b>Кальмары унаги</b> Squids unagi	230 г	<b>880 ₺</b>
<b>Палтус с чечевичётто</b> Halibut and lentils	300 г	<b>2640 ₺</b>
<b>Дорадо на гриле</b> Grilled dorado	300/80 г	<b>2000 ₺</b>
<b>Сибас в черной соли</b> Sea bass in black salt	400/60 г	<b>2400 ₺</b>
<b>Мультирыбная котлета с гречетто</b> Multi-fish cutlet with grechetto	240 г	<b>1640 ₺</b>
<b>Треска аль пепе nero и трюфель</b> Cod al pepe nero and truffle	310 г	<b>1940 ₺</b>

## ГАРНИРЫ GARNISHES

<b>Белый рис / чёрный рис</b> White rice / black rice	150 г	<b>300 ₺</b>
<b>NEW Рататуй</b> Ratatouille	200 г	<b>840 ₺</b>
<b>Картофельное пюре</b> Mashed potatoes	200 г	<b>360 ₺</b>
<b>Овощи на гриле / шпинат</b> Grilled vegetables / spinach	190 г	<b>960 ₺</b>
<b>Спаржа на пару / на гриле</b> Steamed or grilled asparagus	100/30 г	<b>1300 ₺</b>

## ЯГОДЫ И ФРУКТЫ BERRIES & FRUIT

<b>Манго тайский</b> Thai mango	100 г	<b>800 ₺</b>
<b>Груша в Порто с маскарпоне и грецким орехом</b> Porto pear with Mascarpone and walnut	210 г	<b>480 ₺</b>
<b>Клубника</b> Strawberry	50 г	<b>360 ₺</b>
<b>Малина</b> Raspberry	50 г	<b>600 ₺</b>
<b>Голубика</b> Blueberry	50 г	<b>460 ₺</b>
<b>Инжир карамелизированный</b> Caramelized figs	50 г	<b>540 ₺</b>

## ПАСТА И РИЗОТТО PASTA & RISOTTO

<b>Ризотто с курицей и миндалём</b> Risotto with chicken and almonds	350 г /	<b>820 ₺</b>
<b>Ризотто Том Ям</b> Risotto Tom Yam	420 г /	<b>1180 ₺</b>
<b>NEW Ризотто с морковью и ягненком</b> Carrots and lamb risotto	380 г /	<b>2100 ₺</b>
<b>Спагетти с артишоками и боттаргой</b> Spaghetti with artichokes and bottarga	320 г /	<b>2800 ₺</b>
<b>Трофи с рагу из кролика и скаморцей</b> Trofie with rabbit ragout and scamorza	220 г /	<b>1060 ₺</b>
<b>NEW Каннелони с тыквой и кабаном</b> Cannelloni with pumpkin and boar	280 г /	<b>1560 ₺</b>
<b>Тальолини со свежим трюфелем</b> Tagliolini with fresh truffles	240 г /	<b>1900 ₺</b>
<b>Домашняя паппарделле с крабом</b> Homemade pasta with crab	300 г /	<b>1800 ₺</b>
<b>Равиоли с рикоттой и шпинатом</b> Ravioli with ricotta and spinach	235 г /	<b>1020 ₺</b>
<b>Пичи джинестрати</b> Pici ginestrati	320 г /	<b>1040 ₺</b>

## ДЕСЕРТ / DESSERT

<b>Бородинский кулан со сметанным мороженым</b> Borodino coulant with sour cream ice cream	130 г	<b>480 ₺</b>	<b>Макарон: фисташка/кофе/черника</b> Macaron: pistachio/coffee/blueberries	120 ₺
<b>Яблочный штрудель</b> Apple strudel	164 г	<b>480 ₺</b>	<b>Мороженое от Кристиана</b> Ice cream signed by christian lorenzini	150 г <b>600 ₺</b>
<b>Канеле Де Бордо</b> Cannelés bordelais	30 г	<b>740 ₺</b>	<b>Крем-брюле</b> Creme brulee	140/80 г <b>620 ₺</b>
<b>Сникерс</b> Snickers	274 г	<b>720 ₺</b>	<b>Мороженое: сметана / ваниль / шоколад / кокос</b> Ice cream: sour cream / vanilla / chocolate / pistachio coconut / matcha-latte	50 г <b>200 ₺</b>
<b>Меренгата 2.0</b> Meringue 2.0	170 г	<b>800 ₺</b>	<b>Сорбеты:</b> банан/гранат/черника / лесные ягоды / манго / личи / маракуйя Sorbet: banana/ pomegranate / blueberries / forest berries / mango / lychee / passionfruit	50 г <b>200 ₺</b>
<b>Медовик</b> Honey cake	160 г	<b>480 ₺</b>	<b>Домашнее варенье в ассортименте:</b> клубника / яблоко / вишня Homemade jam in assortment: strawberry, apple, cherry	80 г <b>220 ₺</b>
<b>Чизкейк с лесными ягодами</b> Cheesecake with wild berries	222 г	<b>740 ₺</b>	<b>Сахарная вата на твой вкус</b> Cotton candy with the flavour you want	30 г <b>200 ₺</b>
<b>Ром-баба с кремом и клубникой</b> Rum baba with cream and strawberries	270 г	<b>1200 ₺</b>	<b>Хлебная корзина с маслом</b> Bread basket with butter	140/80 г <b>300 ₺</b>
<b>NEW Семифредо из лакрицы с тыквенным соусом</b> Licorice semifreddo with pumpkin sauce	150 г	<b>900 ₺</b>	<b>Дубайский шоколад</b> Dubai Chocolate	250 г <b>3000 ₺</b>
<b>Мини эклеры</b> Mini eclairs	135 г	<b>480 ₺</b>		
<b>Павлова манговое</b> Pavlova mango	145 г.	<b>760 ₺</b>		
<b>Желе: клубника / малина / яблоко</b> Jelly: strawberry / raspberry / apple	90/10 г	<b>440 ₺</b>		