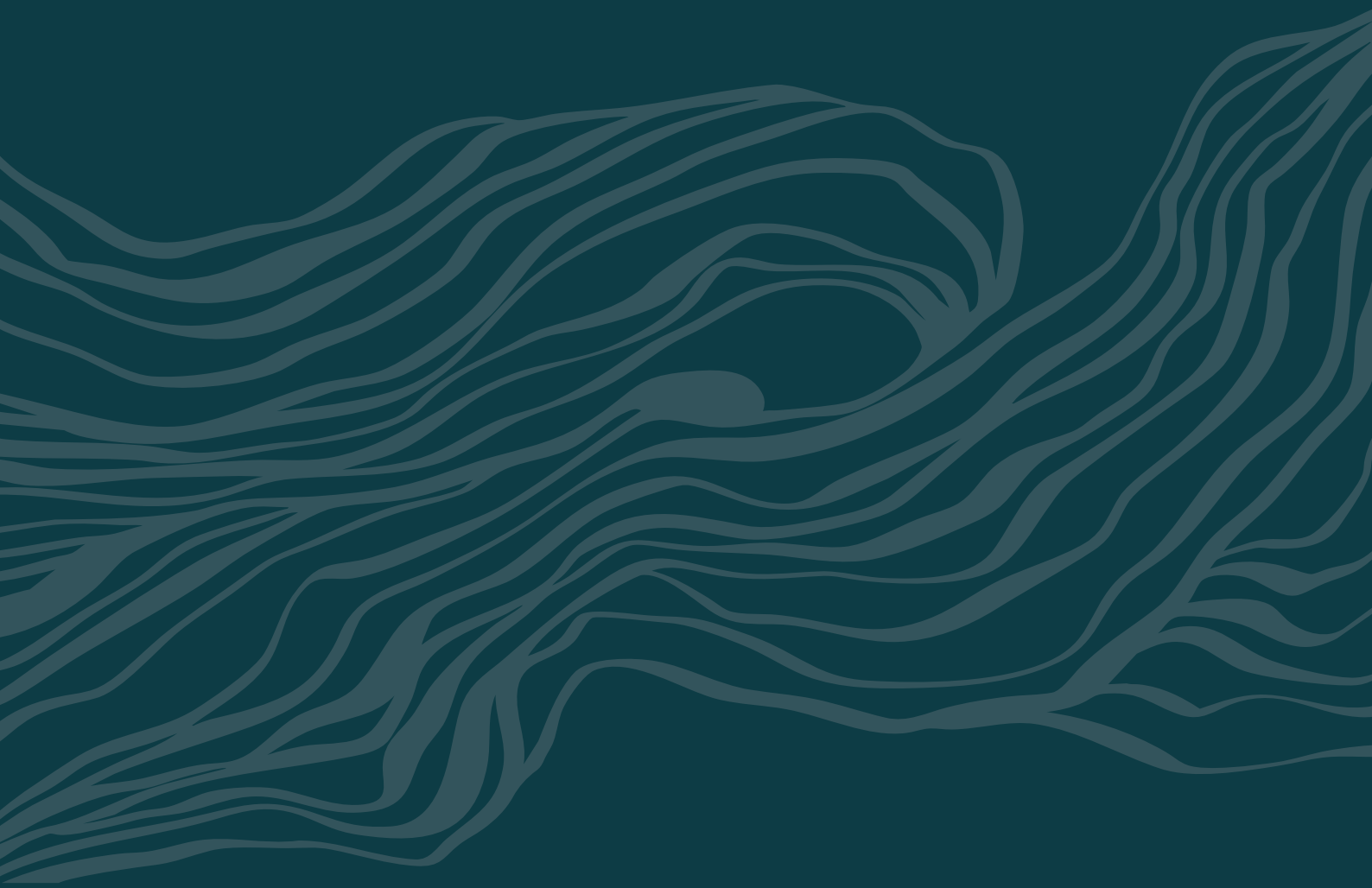
# РОМАНОВЪ

МЕНЮ



## ЗАКУСКИ

| | Цена |
|---|---|
| Маринованные оливки с артишоками | 450 ₽ |
| Хумус с томатами и красным маринованным луком | 450 ₽ |
| Европейские сыры с мёдом и томлёной грушей (дор блю, грана падано, камамбер, тет-де-муан) | 1 300 ₽ |
| Ассорти колбас (сыровяленая с трюфелем, сыровяленая с перцем, прошутто, ростбиф) | 1 500 ₽ |
| Тартар из говядины с хрустящим гратеном | 800 ₽ |
| Вителло тоннато с печёными перцами рамиро | 800 ₽ |
| Тартар из форели и гребешка | 840 ₽ |
| Паштет из утки с вареньем из чёрных лисичек | 450 ₽ |

## САЛАТЫ

| | Цена |
|---|---|
| Греческий с бурратой и фетой | 680 ₽ |
| Романов с говядиной | 720 ₽ |
| Салат с креветками и дрессингом из авокадо | 720 ₽ |
| Панцанелла с форелью и артишоками | 750 ₽ |
| Бурата с розовыми томатами | 750 ₽ |
| С уткой, кремом из голубого сыра и грушей | 680 ₽ |

## СУПЫ

| | Цена |
|---|---|
| Сливочная уха с форелью и палтусом | 780 ₽ |
| Борщ красный | 790 ₽ |
| Тыквенный крем-суп | 450 ₽ |
| Куриный | 350 ₽ |

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | Цена |
|---|---|
| Брокколи в соусе «Чёрный перец» | 340 ₽ |
| Аранчини с креветками и соусом из красной икры | 720 ₽ |
| Жареный камамбер с сезонными фруктами | 840 ₽ |
| Жульен из морепродуктов | 1 100 ₽ |
| Креветки Термидор | 680 ₽ |
| Жареные гребешки с пюре из батата и соусом | 880 ₽ |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

| | Цена |
|---|---|
| Палтус с брокколи и соусом бер-монте | 1 200 ₽ |
| Форель с пюре из картофеля и базилика под соусом шампань | 1 100 ₽ |
| Угольная рыба с цветной капустой, соусом жу и юдзу | 1 200 ₽ |
| Осьминог с фаршированным картофелем и соусом из печёных лимонов | 1 750 ₽ |
| Шашлычок из морепродуктов с соусом демиглас | 1 100 ₽ |

## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

| | Цена |
|---|---|
| Говяжья щека с картофельным пюре и томатами | 880 ₽ |
| Медальоны из говядины | 1 350 ₽ |
| Говяжье ребро с гратеном и маринованными овощами | 1 350 ₽ |
| Медальоны с бобами и соусом из голубого сыра | 1 450 ₽ |
| Утка с вяленым бататом и вишнёвым глейзом | 850 ₽ |
| Куриное филе с брокколи и шпинатом | 720 ₽ |

## ПАСТА

| | Цена |
|---|---|
| Паста с говяжьей щекой и вешенками | 780 ₽ |
| Аррабиата с сыром страчателла | 620 ₽ |
| Паста с креветками, томатами и муссом из маскарпоне | 750 ₽ |
| Паста с морепродуктами и соусом из мидий | 790 ₽ |

## ГРИЛЬ

| | Цена за 100 г |
|---|---|
| Дорадо | 700 ₽ |
| Креветки королевские | 600 ₽ |
| Палтус | 950 ₽ |
| Осьминог | 1 500 ₽ |
| Форель | 850 ₽ |
| Миньон | 620 ₽ |
| Рибай | 840 ₽ |
| Ти-бон | 1 200 ₽ |
| Филе куриное | 250 ₽ |

## ГАРНИРЫ

| | Цена |
|---|---|
| Брокколи | 250 ₽ |
| Картофельное пюре | 250 ₽ |
| Картофель фри | 250 ₽ |
| Рис дикий | 250 ₽ |
| Мини-картофель | 300 ₽ |
| Овощи гриль | 450 ₽ |

## ДЕСЕРТЫ

| | Цена |
|---|---|
| Александровский | 580 ₽ |
| Тирамису | 580 ₽ |
| Шоколадный мусс | 520 ₽ |
| Сан-Себастьян с шоколадным соусом | 560 ₽ |
| Мороженое (60 г) | 200 ₽ |