

Весна с FORTE&ПЬЯНО

KARAOKE SOCHI



ПАСТА НЕРИ с морепродуктами

Паста с чернилами каракатицы готовится в ароматном соусе с тигровыми креветками, камчатским крабом и пармезаном

300г 1200.-



СТРАЧАТЕЛЛА С ТОМАТАМИ камчатским крабом и соусом песто

Сливочная страчателла подается на подушке из соуса гуакомоле и спелых томатов с добавлением краба и соуса песто

1500.- 320г



ФИЛЕ КАМБАЛЫ

со сливочным шпинатом

Нежное филе камбалы на пару подается на подушке из сливочного шпината

250г 850.-



САЛАТ С МАНГО и лососем

Салат с лососем и тигровыми креветками с добавлением спелого манго и авокадо

1400.- 280г





Весна с

FORTE&ПЬЯНО

— KARAOKE SOCHI —

ПАЛТУС В КЛЯРЕ..... 220г 1 200.-

ИЗ ЧЕРНИЛ КАРАКАТИЦЫ

с испанским соусом «Mojo rojo»

Палтус подается с ароматным испанским соусом на основе печеного перца, соусом из авокадо с мятой и лаймом

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ..... 400г 1 200.-

с соусом из белых грибов и трюфеля

Телячья вырезка, приготовленная в дровяной печи, подается на подушке из соуса из белых грибов и трюфеля и гарниром из молодого картофеля

ГАСПАЧО ANDALUZ..... 250г 650.-

из сладких томатов

Холодный суп из сладких томатов подается с сыром фета, спелым авокадо и свежей ягодой

ЛОСОСЬ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ..... 280г 1 300.-

и сливочно-икорном соусе

Спинка лосося запеченная в слоеном тесте с добавлением сливочного сыра, спелых помидор и шампиньонов, подается со сливочным соусом

МЕДОВИК С СОТАМИ..... 150г 450.-

Медовые коржи со сливочным крем-брюле, подаются с медовыми сотами

ПОСТНОЕ МЕНЮ

FORTE&ПЬЯНО
— KARAOKE SOCHI —

САЛАТ С КИНОА, тофу и авокадо

Салат из киноа, в сочетании с болгарским перцем, луком-пореем и спелым авокадо. Подаются с тофу и кедровыми орехами

450.- 280г

БРОККОЛИ с воздушным рисом

Припущенные брокколи, в панировке из сливочного мусса с базиликом, подаются с ореховым соусом

300г 550.-

ПОСТНОЕ МЕНЮ

СУП МИНЕСТРОНЕ 500г 450.-

Наваристый овощной суп на основе спелых томатов с добавлением оливок и маслин, подается с постным хлебом

СТЕЙК ИЗ «АЙСБЕРГА» 310г 500.-

Стейк из салата айсберг, приготовленный в дровяной печи, подается с обжаренными шампиньонами и ореховым соусом, посыпается жареным луком

БАТАТ ФРИ 270г 300.-

Батат фри подается с соусом из маринованных огурцов и свежей зелени

МОРОЖЕНОЕ «БАНАН-АРАХИС» 100г 300.-

Мороженое на основе банана и арахиса в воздушном рисе