



МЕНЮ

FORTE&ПЬЯНО
— KARAOKE SOCHI —



ЗАКУСКИ STARTERS

Хамон Serrano с соусом Томако 700

Хамон подается на тостах бриошь с соусом томако (соус на основе томатов, чеснока, орегано и масла виноградной косточки)

120 г

Карпачо из говядины с соусом «Нисуаз» 1 000

Карпачо из говяжьей вырезки подается на соусе нисуаз и дополняется миксом салата, кедровыми орехами, пармезаном и каперсами

160 г

Тартар из выдержанной говядины с муссом из белого трюфеля 1 300

Тартар из говяжьей вырезки заправляется желтком, горчицей, оливковым маслом, луком шалот, каперсами, маринованными огурцами, тобаско, ворчерстерским соусом и подается под трюфельным муссом с мармеладом из вина и со сливочной бриошью

170 | 50 г

Тартар из лосося 1 400

Тартар из лосося заправляется соевым соусом, желтком, оливковым маслом, подается на свежем огурце с красной икрой

150 г

Паштет из цыпленка 800

Паштет из цыпленка подается с бриошью и домашним вареньем

100 | 90 г

Винная тарелка 3 100

Подается с крафтовыми сырами, куриным паштетом, сливочной бриошью, испанскими крокетами, хамоном, виноградом и орехами

560 г

Плато из итальянских деликатесов, вяленых томатов и гриссини 2 700

Котта, хамон, фуэт, чоризо, ростбиф, мортаделла

300 г

**Выдержанные сыры
с медовыми сотами и ягодами** 2 600

*Чеддер, пармезан, горный, качотта с трюфелем, дор-блю,
камамбер, подаются с медом, орехами и виноградом*

290 | 40 г

Домашние соленья из бочки 800

Ассорти домашних солений

320 г

**Красные креветки в темпуре
со сладким кимчи и икрой** 1 200

*Креветки в кляре жарятся во фритюре и подаются
в соусе ким-чи на миксе салата и долькой лайма*

210 г

Камамбер из печи 1 100

*Сыр камамбер запекается под луковой пылью
подается со сливовым вареньем и бриошью*

170 | 50 г

САЛАТЫ

SALADS



Салат с клубникой и креветкой в беконе 1 100

Тигровые креветки жарятся в беконе и подаются с миксом салата, свежей клубникой и конфетами из творожного сыра в кешью, дополняется заправкой на виноградной косточки и пюре из клубники
230 г

Салат с крабом и авокадо 1 400

Салат на основе лосося, огурца, моркови, авокадо, камчатского краба и тобики, заправляется соусом на майонезной основе
200 г

Теплый салат из телятины 1 200

Салат на основе говяжьей вырезки, бекона, сельдерея, сливок, дижонской горчицы, микса салата, огурца, болгарского перца, черри, заправляется оливковым маслом, лимонным соком и дополняется кедровыми орешками
240 г

Салат «Forte&Пьяно» 1 300

Салат из микса салата, ростбифа, авокадо и черри, заправляется медово-горчичной заправкой и дополняется фисташкой
270 г

Цезарь с цыпленком 800

Классический цезарь. Этот салат говорит сам за себя
260 г

Цезарь с креветками 900

Классический цезарь с тигровыми креветками
230 г

Салат «Греческий» 700

Салат на основе свежих овощей (болгарский перец, огурец, помидор, микс салата) с оливками, сыром фета, заправлен оливковым маслом, лимонным соком, орегано
260 г

Салат с баклажанами 800

Салат на основе баклажан, помидор с заправкой из сладкого чили, дополненный кинзой, крем-чизом, луком порей и кедровыми орехами
240 г

СУПЫ И ПАСТА

SOUPS & PASTA



Борщ на бульоне из бычьих хвостов

с кубанским салом

Классический борщ на наваристом бульоне, подается с домашней сметаной, зеленым луком, бородинским хлебом и венгерским салом

300 | 150 г

700

Том Ям с морепродуктами

Азиатский суп из морепродуктов (мидии, кальмары, креветки) на основе рыбного бульона, пасты том-ям, лимонграсса, корня галангала, листьев лайма.

Дополняется грибами, помидорами черри, кинзой, рисом и лаймом

400 | 70 г

900

Суп лапша куриная

Куриный бульон с домашней курицей, яичной лапшой, перепелиным яйцом, пассированными овощами и свежей зеленью

280 г

500

ПАСТА

Нери с морепродуктами

260 г

1400

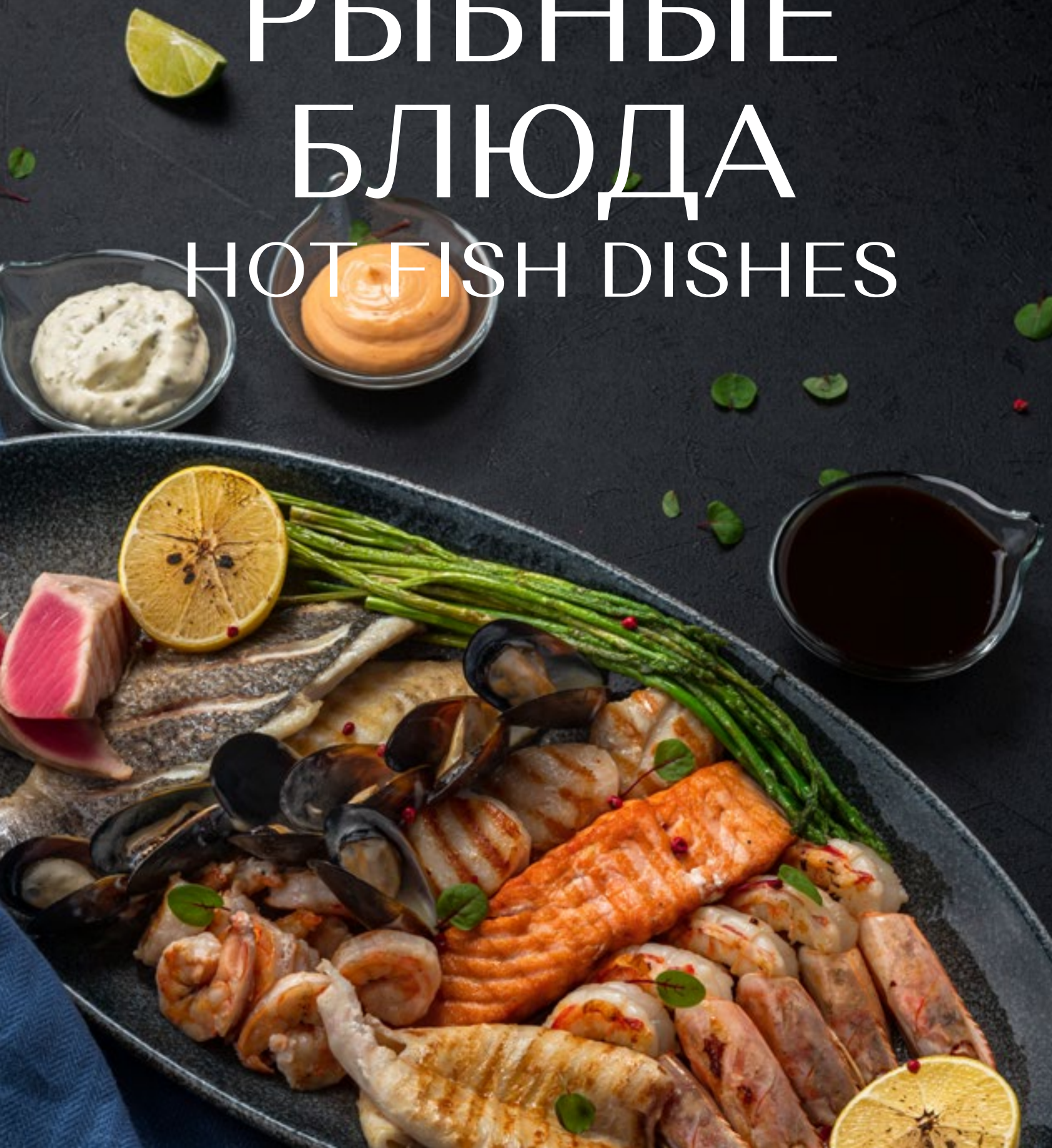
Спагетти в соусе «карбонара»

300 г

900

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

HOT FISH DISHES



Спинка лосося с трюфельным пюре и соусом «Том Ям»

Спинка лосося готовится на пару под цедрой лайма, подается на трюфельном пюре с долькой лайма и соусом том-ям
190 | 80 г

1 400

Палтус на гриле с чоризо и кремом из сладкого перца

Филе палтуса подается на подушке из софрито (испанский болоньез с колбасками чоризо и осьминогом) и пюре из печеного перца
200 г

1 400

Мидии с соусе горгонзола

Мидии в сливочном соусе с сыром горгонзола, чесноком, тимьяном, подаются со сливочной бриошью
400 г

1 200

Плато морепродуктов из дровяной печи

Ассорти морепродуктов: кальмары, креветки тигровые, гребешок, филе палтуса, мидии, филе лосося, филе тунца) подается с соусами: медово-горчичный, тар-тар, спайси, черри и миксом салата. (цитрус, мята, молочные продукты, морепродукты)
700 | 150 г

6 000



ГОРЯЧИЕ
МЯСНЫЕ
БЛЮДА
HOT MEAT DISHES

Стейк «Рибай»

Толстый край мраморной говядины степени «top chose».
Подается в классической прожарке «medium» с перечным соусом и помидорами черри

270 | 50 г

4 700

Щечки мраморной говядины в винном соусе с миндальным пюре

Щечки мраморной говядины готовятся способом «су-вид» в мясном бульоне с овощами при низкой температуре и подается с соусом демиглас и миндальным пюре

240 г

1 100

Цыпленок корнишон с кукурузным велюте

Филе цыпленка на двух костях запекается в печи и подается с кукурузным велюте, испанским крокетом и вялеными черри

200 г

800

Мясное плато из дровяной печи

Мясное ассорти: стейк «стриплойн», перепелка, шашлык из куриного бедра, цыпленок «корнишон», филе миньон из вырезки, болгарский перец, баклажан, шампиньон, цукини, помидор, готовится в дровяной печи и подается с соусами: испанский, перечный соус, сливочный демиглас

800 | 150 г

6 000

ЯПОНИЯ

JAPANESE PAGE



РОЛЛЫ | SUSHI ROLLS

Ролл «Forte&Пьяно»

1 100

Воздушный рис с нежным сливочным сыром, копченым угорем и спелым авокадо внутри под нежнейшим тунцом, украшенный соусом чили-ананас и лепестком крымского лука. Подается с имбирем, соевым соусом и васаби

190 г

Ролл «Филадельфия»

1 000

Воздушный рис с нежным сливочным сыром внутри, покрыт охлажденным лососем. Подается с имбирем, васаби и соевым соусом

210 г

Ролл «Siberia»

1 200

Воздушный рис с нежным сливочным сыром, авокадо, копченым угорем внутри, покрыт обожженным лососем и украшен соусами спайси и унаги. Подается с имбирем, соевым соусом и васаби

210 г

Ролл «Дракон»

1 100

Воздушный рис с камчатским крабом, сливочным сыром и огурцом внутри, покрыт копченым угорем, дополнен соусом унаги и кунжутом. Подается с имбирем, соевым соусом и васаби

210 г

Ролл «Калифорния»

1 000

Воздушный рис с нежным сливочным сыром, камчатским крабом и огурцом внутри, покрыт икрой летучей рыбы. Подается с имбирем, соевым соусом и васаби

180 г

ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ | HOT SUSHI ROLLS

- Ролл «Сяке фурай»** 850
Жаренный в хрустящем кляре ролл с начинкой из нежного сливочного сыра, охлажденного лосося и икрой летучей рыбы, дополняется красной икрой. Подается с имбирем, соевым соусом и васаби
150 г
- Ролл «Спайс унаги»** 750
Жаренный в хрустящем кляре ролл с начинкой из нежного сливочного сыра, копченого угря и икры летучей рыбы, дополняется соусом спайси.
Подается с имбирем, соевым соусом и васаби
160 г
- Ролл «Эби фурай»** 750
Жаренный в хрустящем кляре ролл с начинкой из нежного сливочного сыра, тигровой креветки, спелого авокадо, икры летучей рыбы в дополнении красной икры.
Подается с имбирем, соевым соусом и васаби
230 г
- Ролл «Вулкан»** 1 200
Теплый ролл с воздушным рисом и начинки из тигровой креветки, нежного сливочного сыра, подаются с шапкой из гребешка в соусе спайси, дополненный красной икрой.
Подается с имбирем, соевым соусом и васаби
240 г

САШИМИ | SASHIMI

- Лосось** 1 200
Охлажденный лосось подается на дайконе и дополняется лаймом, имбирем, соевым соусом и васаби
70 | 40 г
- Тунец** 900
Спинка тунца подается на дайконе и дополняется лаймом, имбирем, соевым соусом и васаби
70 | 40 г
- Угорь** 1 100
Копченый угорь подается на дайконе и дополняется лаймом, имбирем, соевым соусом и васаби
70 | 40 г
- Гребешок** 1 100
Дальневосточный гребешок, подается на дайконе и дополняется лаймом, имбирем, соевым соусом и васаби
70 | 40 г

СЕТЫ | SUSHI SETS

- Сет «Forte&Пьяно»** 7 500
Роллы: «Филадельфия», «Калифорния», «Siberia», «Forte&Пьяно», «Вулкан», сашими угорь, сашими тунец
1200 г



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Десерт «Forte&Пьяно» 750
Фирменный десерт от шеф-повара
в оригинальном исполнении
220 г

Торт «Три шоколада» 750
Муссовый десерт из трех видов бельгийского шоколада с шоколадным
бисквитом и вафельной крошкой подается
со свежими ягодами и ягодным соусом
220 г

Кокосовый чизкейк 600
Классический чизкейк с добавлением кокосового молока, украшается
морской пеной из кокосового молока и голубого
чая «анча», подается с пористым белым шоколадом
130 г

Фруктово-ягодное плато 8 000
Экзотические и сезонные фрукты, ягоды
2100 г

Фруктовое плато 5 000
Сезонные и экзотические фрукты
1800 г

Ягодное плато 4 500
Сезонные ягоды
500 г

ДАМЫ И ГОСПОДА!

Для комфортного и приятного времяпрепровождения в нашем караоке действуют правила, с которыми мы предлагаем вам ознакомиться.

В караоке Forte&Пьяно действуют системы face control, dress code и voice control. Посещение строго с 18 лет.

Администрация караоке оставляет за собой право отказать гостю во входе в заведение без объяснения причин, даже при условии забронированного стола.

В нашем заведении действует депозитная система. Исполнение песен происходит в порядке очереди, согласно нумерации столов, по одной песне от каждого стола. Для компаний гостей от 8 человек предоставляется возможность исполнять по две песни подряд. Если гости пересаживаются за стол к другим гостям, они теряют право исполнения песен в порядке очереди.

В исполнении песен, по умолчанию, гостям помогает арт-группа. В случае, если вы желаете спеть самостоятельно, пожалуйста, сообщите вокалистам об этом заранее.

Дополнительные услуги караоке Forte&Пьяно прописаны в Crazy Menu. Стоимость услуг фиксирована и скидки на них не распространяются.

За использование ненормативной лексики во время исполнения песен, в дальнейшем вы можете быть лишены права исполнять песни.

В караоке Forte&Пьяно есть стоп-лист по некоторым песням жанра «шансон», национальным и другим песням, которые на усмотрение администрации заведения могут исполняться по Crazy Menu, или не могут исполняться вовсе.

В случае, если гость нарушает общественный порядок ведет себя некорректно по отношению к другим гостям или сотрудникам, администрация и служба безопасности может отказать ему в дальнейшем пребывании в заведении.

В случае поломки или порчи оборудования, предметов интерьера, микрофона, гость должен заплатить по выставленному счету за причиненный ущерб согласно прейскуранту. Очень надеемся, что этого не произойдет.

Желаем вам приятного отдыха!

**В СЛУЧАЕ ПОРЧИ ИМУЩЕСТВА КАРАОКЕ FORTE&ПЬЯНО
ГОСТЬ ОБЯЗАН ОПЛАТИТЬ ПРИЧИНЕННЫЙ УЩЕРБ
СОГЛАСНО ПРЕЙСКУРАНТУ**

Порча стола	30 000 р.
Порча кресла	45 000 р.
Порча дивана	300 000 р.
Прожечь диван	15 000 р.
Химчистка дивана	10 000 р.
Непредвиденный клининг	3 000 р.
Порча барных стульев	30 000 р.
Прожечь барный стул	5 000 р.
Порча люстра над баром	320 000 р.
Порча светильников	65 000 р.
Порча люстры на входной зоне	120 000 р.
Порча пуфика	20 000 р.
Прожечь ковровое покрытие (VIP зона)	10 000 р.
Разбить кальян	15 000 р.
Разбитый TV	65 000 р.
Утеря номерка	500 р.
Вывод микрофона из строя	50 000 р.
Падение микрофона с повреждением	30 000 р.
Падение микрофона без повреждения	5 000 р.
Повреждение светового экрана	50 000 р.
Мониторы	50 000 р.
Порча пульта звукорежиссера	300 000 р.
Порча компьютера звукорежиссера	70 000 р.
Порча светового прибора	50 000 р.
Порча акустической системы / выведение из строя	200 000 р.
Порча стойки под микрофон	35 000 р.
Бой посуды (стекло)	1 000 р.
Бой посуды керамика (23 см)	3 000 р.
Бой посуды керамика (30 см)	10 000 р.
Порча подушки	3 000 р.
Порча шкаф для официанта	20 000 р.
Порча стойки хостес	60 000 р.
Порча зеркала	25 000 р.
Порча лифта	100 000 р.



FORTE&ПЬЯНО
— KARAOKE SOCHI —