меню

Палермо
домашний ресторан

БОГЕМИЯ
Терраса

меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЫРНОЕ АССОРТИ С МЁДОМ И ОРЕХАМИ 240гр / 1250 ₽
Сыры: Пармезан, сыр с голубой плесенью,
Моцарелла в рассоле, Камамбер.
Подаётся с крутонами, виноградом, мёдом и орехами

МЯСНОЕ АССОРТИ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА 200гр/30гр / 1500 ₽
Нарезка из говяжьего языка, буженины,
куриного рулета, ростбифа, пастрами из индейки.
Подаётся с горчицей и хреном

РЫБНОЕ АССОРТИ 260гр / 1950 ₽
Лосось слабого посола, масляная рыба, угорь.
Подаётся с лимоном

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 150гр / 950 ₽
Мелкорубленая говядина с каперсами и красным луком.
Подаётся с перепелиным яйцом и крутонами

ТАРТАР ИЗ СЁМГИ НА ПОДУШКЕ ИЗ АВОКАДО 180гр/40гр / 1300 ₽
Мелко нарезанное филе сёмги с красным луком на подушке из авокадо.
Подаётся с соевым соусом и долькой лимона

КАПРЕЗЕ 215гр / 650 ₽
Томаты, рассольный сыр Моцарелла, рукола и соус Песто

АРАХИС СОЛЁНЫЙ 50гр / 180 ₽

ФИСТАШКИ 50гр / 250 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ (ОТВАРНЫЕ / ЖАРЕНЫЕ) 100гр / 950 ₽
Нежное, плотное и сладковатое мясо северных креветок

МИДИИ В СЛИВОЧНО-ВИННОМ СОУСЕ 290гр / 800 ₽
Соте из чилийских мидий, томлённых в белом вине
и сливочном соусе с тимьяном, чесноком.
Подаётся с обжаренным багетом

КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ 200гр / 500 ₽
Куриные крылья в соусе Терияки.
Подаются с соусом Палермо

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ 200гр / 580 ₽
Сырные палочки, подаются с соусом Тартар

ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ РЖАНЫЕ 140гр / 350 ₽
Хрустящие чесночные гренки с соусом Тартар

БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И СОУСОМ АЙОЛЕ 80гр / 350 ₽
Томаты на хрустящем багете с соусом Айоле
и творожным сыром

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ 100гр / 700 ₽
Ростбиф, рукола, вяленые томаты на хрустящем багете
с творожным сыром и бальзамическим кремом

БРУСКЕТТА С СЁМГОЙ И АВОКАДО 110гр / 700 ₽
Авокадо, филе сёмги малосолёной на хрустящем багете
с творожным сыром

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 200гр / 600 ₽
Запечённое куриное филе, микс салатов, перепелиные яйца,
крутоны, томаты черри, сыр Пармезан, соус Цезарь

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 200гр / 800 ₽
Обжаренные креветки, микс салатов, перепелиные яйца,
крутоны, сочные томаты черри, сыр Пармезан, соус Цезарь

ГРЕЧЕСКИЙ 200гр / 550 ₽
Огурец, перец болгарский, томаты черри, лук голландский,
маслины, сыр Фета, масляно-пряный соус

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ 200гр / 550 ₽
Салат с баклажанами в кляре, свежими томатами,
рассольной Моцареллой, заправленный соусом Терияки

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ 180гр / 990 ₽
Нежнейшая говяжья вырезка в соусе Терияки,
обжаренная до хрустящей корочки.
Подаётся с миксом салатов и печёным перцем с горчичным соусом

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ 160гр / 450 ₽
Сельдерей, огурец, микс салатов, тыквенные семечки,
пряная заправка, зелёное масло из петрушки.
Подаётся с половинкой авокадо и морской солью

САЛАТ С ТОМАТАМИ И КОПЧЁНЫМ ТВОРОГОМ 200гр / 600 ₽
Три вида томатов: вяленые, черри, красные; лук голландский,
микс салатов, рукола и копчёный творог

САЛАТ СИЦИЛИЙСКИЙ 200гр / 700₽
Обжаренные тигровые креветки,
томаты черри, персики, свежая голубика,
листья салата и творожный крем

СУПЫ

СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ 400гр / 550 ₽
Сливочный суп-пюре из шампиньонов, подаётся с багетом и соусом Песто

КУРИНЫЙ СУП 300гр / 450 ₽
Куриный бульон с курицей, овощами, лапшой, яйцом и зеленью

МИНЕСТРОНЕ С БАГЕТОМ И СОУСОМ ПЕСТО 300гр/20гр / 450 ₽
Овощной суп с брокколи, цветной капустой, болгарским перцем,
томатами и корнеплодными овощами. Подаётся с багетом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РОСТБИФ С ОРЕХОВЫМ ПЮРЕ 220гр / 1700 ₽
Говяжья вырезка с картофельно-ореховым пюре, сыром Моцарелла
и соусом Демиглас

СТЕЙК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ 310гр / 600 ₽
Куриное филе, обжаренное на гриле. Подаётся с обжаренным
картофелем, шампиньонами и томатами черри в кисло-сладком соусе

РЁБРА С СОУСОМ (НА ВЫБОР) Подаются с картофелем Айдахо

BBQ 220гр / 600 ₽

МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ 200гр / 600 ₽

ИМБИРНЫЙ 200гр / 600 ₽

РЁБРА С СОУСОМ (АССОРТИ) 600гр / 1800 ₽
Три вида рёбер с соусами: BBQ, медово-горчичным и имбирным.
Подаются с картофелем Айдахо

СКОВОРОДКА СО СВИНИНОЙ, ТОМЛЁННОЙ В СЛИВКАХ 200гр / 850 ₽
Томлёная нежная мякоть свинины с картофелем,
шампиньонами, луком и томатами черри в сливочном соусе

ИНДЕЙКА С ОВОЩАМИ 200гр / 700 ₽
Стейк из индейки на гриле с обжаренными овощами:
болгарский перец, стручковая фасоль, красный лук

СУДАК С БЛАНШИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ 180гр / 650 ₽
Волжский судак со сливочным соусом и бланшированными овощами:
цветная капуста, брокколи, лук, стручковая фасоль и шампиньоны

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 280гр / 900 ₽
Свиная шея с картофельным пюре и зелёным маслом

ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ 200гр / 1000 ₽
Нежнейшая, тающая во рту говяжья щёчка под соусом
сливочный Демиглас. Подаётся с луком-фри

! ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЧЕСКАЯ РЕАКЦИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ, ПОЖАЛУЙСТА, ОБЯЗАТЕЛЬНО СООБЩИТЕ ЭТУ ИНФОРМАЦИЮ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ

СТЕЙКИ

Стоимость указана за 100гр веса в сыром виде.
Ужарка стейка в среднем от 20% до 30% в зависимости от выбранной вами степени прожарки.

ДЕНВЕР Вес стейка от 250гр до 500гр — 100гр / 850 ₽
Говяжий шейный отруб, высокая степень мраморности, мягкое мясо.
Рекомендуемая степень прожарки: medium

МАЧЕТЕ Вес стейка от 250гр до 500гр — 100гр / 600 ₽
Говяжий сочный стейк из тонкой диафрагмы.
Благодаря необычной текстуре сохраняет сочность и яркий вкус даже при высокой степени прожарки.
Рекомендуемая степень прожарки: medium и medium well

ФИЛЕ МИНЬОН Вес стейка от 150гр до 250гр — 100гр / 880 ₽
Вырезка бычка, обжаренная на гриле

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ (стоимость готового продукта) — 150гр / 1650 ₽

ПАСТА

КРЕСТЬЯНСКАЯ ПАСТА — 270гр / 530 ₽
Домашняя паста с беконом, луком, чесноком, томатами и сыром Пармезан

ФЕТУЧИНИ С СЁМГОЙ И КРЕВЕТКАМИ — 300гр / 970 ₽
Фетучини с сёмгой и креветками, соус из белого вина и сливок, сыр Пармезан и томаты черри

ПАСТА КАРБОНАРА — 320гр / 640 ₽
Спагетти с беконом в сливочном соусе и сыром Пармезан

ПАСТА С ГОВЯДИНОЙ И ГРИБАМИ — 300гр / 850 ₽
Спагетти с говядиной, шампиньонами, красным луком, сыром Пармезан, с добавлением сливок и соуса Демиглас

ПАСТА С ИНДЕЙКОЙ — 350гр / 700 ₽
Паста с филе индейки, вялеными томатами, красным луком в томатном соусе и с сыром Пармезан

СПАГЕТТИ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ — 330гр / 680 ₽
Спагетти с обжаренным куриным филе, маслинами, луком, вялеными томатами в сливочном соусе на белом вине.
Подаётся с сыром Пармезан

ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ — 240гр / 700 ₽
Классическая итальянская паста.
Спагетти с соусом Болоньезе и сыром Пармезан

ПАСТА ОРЗО С ОБЖАРЕННЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ — 280гр / 460 ₽
Паста Орзо с обжаренными шампиньонами, баклажанами, луком, томатами черри и морковью, с соусом Песто

ПИЦЦА

ПАЛЕРМО — 500гр / 850 ₽
Томатный соус, сыр Моцарелла, различная гастрономия колбас и сосисок, сладкий болгарский перец, шампиньоны

ЧЕТЫРЕ СЫРА — 450гр / 790 ₽
Сыры: Моцарелла, Дорблю, Пармезан, творожный крем-сыр.
На нежной сливочной основе

МАРГАРИТА — 450гр / 700 ₽
Томатный соус, сыр Моцарелла, томаты черри

ГРУША С ГОЛУБЫМ СЫРОМ — 400гр / 790 ₽
Сметанная основа. Сыры: Моцарелла и сыр с голубой плесенью.
Ароматная груша, бекон

ПЕППЕРОНИ — 450гр / 700 ₽
Пепперони, томатный соус, сыр Моцарелла

ЦЕЗАРЬ — 470гр / 850 ₽
Соус томатный, сыр Моцарелла, микс салатов, запечённое куриное филе, соус Цезарь, Пармезан, томаты черри

ЛОСОСЬ В СОУСЕ ПЕСТО — 420гр / 990 ₽
Сметанный соус, малосольная сёмга, цукини, томаты черри, базилик и соус Песто

ОСТРАЯ ПИЦЦА С ИНДЕЙКОЙ — 470гр / 790 ₽
Пастрами из индейки, томатный и острый соусы, маринованный огурец, красный лук, сыр Моцарелла, зелёное масло из петрушки

ФОКАЧЧА С СЫРОМ — 250гр / 350 ₽
Лепёшка с ароматным маслом, сыром Моцарелла и соусом Песто

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ-ГРИЛЬ	150гр / 450 ₽
МИКС САЛАТОВ	150гр / 480 ₽
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150гр / 350 ₽
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150гр / 350 ₽
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	200гр / 350 ₽

СОУСЫ

ЦЕЗАРЬ	30гр / 100 ₽
ТОМАТНЫЙ	30гр / 100 ₽
ТАР-ТАР	30гр / 100 ₽
ПЕСТО	30гр / 100 ₽

ХЛЕБ

БУЛОЧКА ПШЕНИЧНАЯ/РЖАНАЯ	1 шт / 50 ₽
ХЛЕБ	1 шт / 20 ₽
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	280 ₽

Багет, тёмные и белые булочки

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ — 130гр / 550 ₽
Классический десерт со сливочным сыром Маскарпоне и печеньем Савоярди

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ — 110гр / 450 ₽
Десерт на песочном тесте с кремом на основе сыра Филадельфия.
С добавлением апельсиновой цедры

ЧИЗКЕЙК САН СЕБАСТЬЯН — 110гр / 450 ₽
Чизкейк Сан Себастьян с конфи из сезонных ягод и фруктов

ПТИЧЬЕ МОЛОКО — 80гр / 350 ₽
Воздушное сливочное суфле на шоколадном бисквите в шоколадной глазури

МЕДОВЫЙ ТОРТ — 200гр / 400 ₽
Классический «медовик» на основе пропитанных мёдом коржей с нежнейшим сметанным кремом

ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ — 230гр / 550 ₽
Подаётся с шариком сливочного мороженого

БЛЮДА ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ПИТАНИЯ

ЭЛЕКТРОННОЕ МЕНЮ | МЫ В ВКОНТАКТЕ | ОСТАВИТЬ ОТЗЫВ

ВСЕ АКЦИИ И НОВОСТИ В НАШЕЙ ГРУППЕ ВКОНТАКТЕ

меню

Палермо
домашний ресторан
БОГЕМИЯ
Террасы