



РОСТБИФ «ВИТЕЛЛО ТОННАТО»

КАРТА
ЛОЯЛЬНОСТИ



МЫ В
СОЦ. СЕТЯХ



АКВАРИУМ

УСТРИЦЫ

1шт / 550₽

МОРСКОЙ ЁЖ

1шт / 350₽

АНАДАРА

1шт / 650₽

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БУРАТТА

с томатами и базиликом

250гр / 860₽

ОТБОРНЫЕ ДОМАШНИЕ ГРУЗДИ

с битым картофелем

290гр / 930₽

БИТЫЕ ОГУРЦЫ

в азиатском стиле

100гр / 320₽

ТАР ТАР ИЗ ЛОСОСЯ

французская закуска из свежайшего филе лосося, нарезанного мелкими кубиками

110гр / 1 320₽

БРУСКЕТТЫ В АССОРТИМЕНТЕ

классическая итальянская закуска из поджаренного хлеба с разнообразными начинками

150гр / 760₽

**РОСТБИФ ПОД СОУСОМ
«ВИТЕЛЛО ТОННАТО»**

итальянская закуска из тонко нарезанных ломтиков маринованной телятины, в нежном кремовом соусе из тунца с каперсами и анчоусами

280гр / 1 560₽

ТАР ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

французская закуска из свежайшей мелко рубленой говядины высшего качества

200гр / 980₽





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ПОСИКУНЧИКИ

150гр / 720₽

радиционное уральское лакомство — сочные жареные пирожки небольшого размера

- с мраморной говядиной

- с лососем и сыром «Рикотта»



ПИРОЖКИ С КРАБОМ

110гр / 780₽

в хрустящем тесте

КРЕВЕТКИ «ЭБИ ТЕМПУРА ГОЛД»

130гр / 760₽

креветки в нежном воздушном кляре, обжаренные до золотистой хрустящей корочки



ХЛЕБ

ФОКАЧЧА С СОУСОМ ПЕСТО

150гр / 310₽

ФОКАЧЧА С ОРЕГАНО И ПАРМЕЗАНОМ

150гр / 310₽



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

140гр / 280₽

САЛАТЫ

ЛОСОСЬ, МАНГО И АВОКАДО

с соусом «Унаги Орео»

150гр / 920₽



САМЫЙ МОРСКОЙ САЛАТ

под вуалью из креветок

230гр / 1 860₽



САЛАТ РОМАНО

ПОД СОУСОМ «ЦЕЗАРЬ»

- с тигровыми креветками

220гр / 880₽

- с курицей на углях

270гр / 790₽

НОВОГОДНИЙ САЛАТ ОЛИВЬЕ

праздничный вариант любимого новогоднего салата с фермерской колбасой и красной икрой

200гр / 780₽



ТЁПЛЫЙ С ГОВЯДИНОЙ

салат с обжаренной говядиной, хрустящими огурцами, морковью и жемчужинным луком с соусом «Умами Голд»

240гр / 980₽

ДЖОРДЖИО

салат из свежих овощей с пряным соусом

200гр / 620₽

ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН С СЫРОМ «БУРАТТА»

обжаренные ломтики баклажана с сыром и свежей зеленью

220гр / 840₽



ЗАПЕЧЁННАЯ ГРУША С КРЕВЕТКАМИ

изысканное сочетание сочной запеченной груши и тигровых креветок, дополненное пикантными нотами сыра горгонзола и свежестью рукколы

200гр / 980₽

КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ТОМАТАМИ КОНКАСЕ

нежное мясо камчатского краба в сочетании с томатами конкасе, микс-салатом и яркой цитрусовой заправкой

230гр / 1 920₽





РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ И ЛОСОСЕМ

РОЛЛЫ И САШИМИ

РОЛЛ В СТИЛЕ «ABURI» 190гр / 790₽
опаленный лоось, сливочный сыр, огурец, соус Айоли

РОЛЛ УМАМИ 190гр / 670₽
угорь, манго, сливочный сыр в стружке тунца, креветка в кляре

РОЛЛ ПАДАЮЩАЯ ЗВЕЗДА 190гр / 1 290₽
угорь, краб, авокадо, спаржа

РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ И ЛОСОСЕМ 190гр / 860₽
лосось, креветка, огурец, авокадо, сливочный сыр

РОЛЛ СИН ЧАР 190гр / 990₽
жареная креветка, сливочный сыр, хлопья нори, тобико, фирменный соус

САШИМИ СЕТ 160гр / 2 760₽
тунец, лосось, угорь, осьминог
набор из тончайших ломтиков
свежайших морепродуктов

СУПЫ

БОРЩ ИЗ КОПЧЕНОГО ГУСЯ 350гр / 720₽
традиционный суп насыщенного рубинового цвета из ароматных овощей, копченого мяса гуся с пряными травами и специями

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ 300гр / 1 120₽
тайский суп с богатым букетом вкусов – пряный, острый и одновременно освежающий. В составе креветки, грибы и морепродукты

ЩИ ИЗ ДИКОГО КАБАНА 380гр / 1 180₽
русское первое блюдо из квашеной капусты, белых грибов и томленного мяса дикого кабана

РЪЁКУ 270гр / 920₽
финская сливочная уха из лосося, креветок и бекона с кукурузой



ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

ПАСТА И РИЗОТТО

ФЕТУЧИНИ

- с морепродуктами 210гр / 1 360 ₹
- с говяжьими щечками 210гр / 1 060 ₹
- с лососем в сливочном соусе 250гр / 1 480 ₹

СПАГЕТТИ

- арабиата с сыром «буррата» 210гр / 1 060 ₹
- аутентичная «Карбонара» 250гр / 1 360 ₹



СПАГЕТТИ АРАБИАТА



ТРЕННЕТЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

ТРЕННЕТЕ
С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 180гр / 2 180₹

УДОН

- с говядиной 330гр / 1 080 ₹
- с креветками 300гр / 980 ₹

РИЗОТТО

итальянское блюдо из особых сортов риса

- с грибами эринги 190гр / 860 ₹
- с морепродуктами 240гр / 1 590 ₹

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

КУРИЦА В ТАЙСКОМ СТИЛЕ 320гр / 860₽

курица, маринованная в ароматных тайских специях с лимонным сорго, галангалом и чили, обжаренная до золотистой корочки в соусе «Свит Чили»

КОТЛЕТА ТОНКАЦУ С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 250гр / 1 120₽

золотистая куриная котлета в хрустящей панировке тонкацу, дополненная картофельным пюре с изысканным трюфелем

ГОВЯЖЬИ РЕБРА В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ 250гр / 3 560₽

сочные говяжьи рёбрышки, томлённые в насыщенном азиатском маринаде из соевого соуса, лимонграсса и пряных трав, с карамелизованной глазурью из рисового вина

ПРЯНЫЙ ЦЫПЛЁНОК С САЛЬСОЙ 320гр / 1 460₽

ароматный цыплёнок, маринованный в насыщенной смеси из пряных индийских специй

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ 420гр / 1 740₽

блюдо французской кухни — нежная утиная ножка, томлённая в собственном жиру на протяжении нескольких часов до состояния идеальной мягкости

СТЕЙК РИБАЙ БЛЭК АНГУС НА УГЛЯХ за 100гр / 1 260₽

премиальный стейк из мраморной говядины высшего качества, нарезанный из отборного отруба между 6-м и 12-м ребром, где множество тающих при жарке жировых прослоек создают неповторимую сочность

СТЕЙК СТРИПЛОЙН БЛЭК АНГУС НА УГЛЯХ за 100гр / 1 150₽

Премиальный отруб из поясничной части бычков породы Black Angus зернового откорма, приготовленный на открытых углях для достижения насыщенного говяжьего вкуса и характерного аромата дымка

ГОВЯЖЬИ РЕБРА

ПРЯНЫЙ ЦЫПЛЁНОК

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 200гр / 2 260₽
С ГРИБАМИ «ЭРИНГИ»

круглые медальоны из отборной телятины, приготовленные методом быстрой обжарки до желаемой степени прожарки

БУРГЕР
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

сочный бургер из отборной мраморной говядины «БлэкАнгус» с идеальной прожаркой и аппетитной корочкой

- с карамелизированным луком 240 г / 1 480 ₽

- с брусничным соусом и красным чедером 240 г / 1 260 ₽

ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ 360гр / 1 680₽
С МУССОМ ИЗ БОБОВЫХ

блюдо из тщательно отобранных говяжьих щёчек, которые после длительного томления в ароматном соусе с овощами и специями превращаются в нежнейшее мясо, буквально тающее во рту

БЕФСТРОГАНОВ 360гр / 1 620₽
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

блюдо русской кухни — тонко нарезанные полоски сочной говядины, обжаренные до золотистой корочки и томлённые в нежном сметанном соусе

РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС 240гр / 1 580₽
С ГРИБНЫМ СОУСОМ

классический бифштекс из отборной говядины, толщиной 2–3 сантиметра обжаренный до желаемой степени прожарки на раскалённом гриле

УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬНЯНИ 200гр / 1 160₽
С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

фирменные пельмени приготовленные по старинным рецептам нашего края

ФИЛЕ МИНЬОН СО СПАРЖЕЙ 240гр / 4 560₽
И ГРИБНЫМ ЖУЛЬЕНОМ

премиальный стейк из самой нежной части говяжьей вырезки. Изысканное блюдо с бархатистой текстурой и деликатным вкусом



КОТЛЕТА ТОНКАЦУ



ФИЛЕ МИНЬОН СО СПАРЖЕЙ



ЛЕДЯНАЯ ВИТРИНА

КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ, С ПЯТНИЦЫ ПО ВОСКРЕСЕНЬЕ,
В ЦЕНТРЕ НАШЕГО ЗАЛА ОЖИВАЕТ
ЛЕДЯНАЯ ВИТРИНА С РЕДКИМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ,
ДОСТАВЛЕННЫМИ ПРЯМЫМИ РЕЙСАМИ
ИЗ ШРИ-ЛАНКИ И МАРОККО*

РЫБА ПОПУГАЙ

обладает плотным, сочным белым мясом с деликатным сладковатым подтоном, который напоминает вкус краба или креветок.

При приготовлении она сохраняет свою нежную текстуру и приобретает аппетитный аромат морского бриза

КРАСНЫЙ СНЕПЕР

обладает сочным и нежным белым мясом с легким ореховым привкусом, который ценится гурманами за свою чистоту и универсальность.

Его текстура достаточно плотная, чтобы сохранить форму при обжаривании, но при этом она буквально тает во рту

МРАМОРНЫЙ ГРУПЕР

отличается плотным, сочным мясом с благородным и чистым вкусом, который часто сравнивают с омаром.

Его уникальная текстура позволяет сохранять идеальную нежность даже при термической обработке на открытом огне или в соли

РЫБА МЕЧ

обладает уникальным плотным мясом, которое по своей текстуре и насыщенности вкуса больше напоминает благородный мясной стейк, чем рыбу.

При приготовлении она сохраняет исключительную сочность, раскрываясь деликатными сливочными нотами с легким морским послевкусием

МОРСКОЙ ЯЗЫК

ценится за свою невероятно нежную, шелковистую текстуру и тонкий, почти сливочный вкус без выраженного рыбного запаха.

Это диетический деликатес, который буквально тает во рту, оставляя легкое и чистое послевкусие

КРЕВЕТКА РОЗЕНБЕРГА

впечатляет своими внушительными размерами и плотным, сладковатым мясом, которое по вкусу и текстуре удивительно напоминает хвост омара.

Этот деликатес обладает насыщенным ароматом и лучше всего раскрывается при обжаривании на гриле с каплей чесночного масла

*АССОРТИМЕНТ ВИТРИНЫ РЕГУЛЯРНО ОБНОВЛЯЕТСЯ.
ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНЯЙТЕ НАЛИЧИЕ ПОЗИЦИЙ У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА



ОСЬМИНОГ ПО-ГАЛИСИЙСКИ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ЖАРЕННЫЙ РИС С КРЕВЕТКАМИ 350гр / 1 260₽

азиатское блюдо с золотистыми зёрнами риса, обжаренными до хрустящей корочки в ароматном масле и приправленными соевым соусом

МОРЕПРОДУКТЫ ТОМ ЯМ 250гр / 1 880₽

вариация знаменитого тайского блюда без бульона, только свежайшие морепродукты с любимым и знакомым вкусом

СИБАС ПО-СИЦИЛИЙСКИ 220гр / 1 980₽

итальянское блюдо — нежный сибас, приготовленный в ароматном соусе «аква пацца», где сочная рыба томится в бульоне из белого вина, томатов черри, чеснока и оливкового масла

«СУТОЧНЫЙ» СИБАС 350гр / 1 980₽

сибас, выдержанный в изысканном маринаде на протяжении суток, благодаря чему его мякоть приобретает особую глубину вкуса и исключительную сочность

ЛОСОСЬ НА УГ ЛЯХ С МУССОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ 250гр / 1 570₽

филе нежного лосося, приготовленного на гриле до идеальной степени прожарки с аппетитной корочкой, и воздушного мусса из цветной капусты

ПАЛТУС С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 175гр / 2 990₽

гастрономический деликатес — жареный палтус премиального качества в сочетании с сочным мясом камчатского краба



СИБАС ПО-СИЦИЛИЙСКИ

ОСЬМИНОГ ПО-ГАЛИСИЙСКИ 260гр / 2 220₽

традиционное испанское блюдо – отваренный осьминог, приправленный копчёной паприкой, ароматным оливковым маслом и крупной морской солью с битым картофелем

ТАРАБА КРАБ 220гр / 2 450₽

деликатес из камчатского краба тараба – изысканное блюдо японской кухни, из отборных конечностей краба, выращенного в чистейших водах Хоккайдо

УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬНЯНИ С ЛОСОСЕМ 200гр / 1 360₽

изысканная интерпретация северной традиции: нежные пельмени с рубленой начинкой из лосося, дополненные тающим составным маслом с морской солью и ароматными травами

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

ГРИБЫ ЭРИНГИ НА УГЛЯХ С КУС-КУС 300гр / 880₽

Ароматные грибы эринги, приготовленные на углях, в сочетании с рассыпчатым кус-кусом и маслинами

ЖАРЕННЫЙ ТОФУ С ОВОЩАМИ КИМ ЧИ 350гр / 920₽

золотистый обжаренный тофу с пикантным миксом из овощей кимчи, создающий идеальный баланс остроты и нежной текстуры

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В КОКОСОВО-ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ 250гр / 880₽

Нежные соцветия цветной капусты в шелковистом соусе на основе кокосового молока с изысканным ароматом трюфеля



ПАЛТУС С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ



ТАРАБА КРАБ



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

ДЕСЕРТЫ

ЯБЛОЧНЫЙ ФЛАН С СЕМИФРЕДО

150гр / 770₽

Семифреддо – традиционный итальянский десерт, напоминающий по консистенции замороженный мусс



ШУ С ОРЕХАМИ

САН-СЕБАСТЬЯН

210гр / 840₽

это уникальный испанский десерт, созданный в 1990 году шеф-поваром Сантьяго Риверой в ресторане La Vina. От классического чизкейка он отличается отсутствием песочной основы и особой технологией приготовления

ЧЁРНЫЙ ЛЕС

130гр / 800₽

знаменитый немецкий торт родом из региона Шварцвальд, получивший своё название в честь знаменитой местной вишневой водки киршвассер, которая традиционно использовалась в рецепте



ЯБЛОЧНЫЙ ФЛАН

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

125гр / 770₽

Фондан – изысканный французский десерт, представляющий собой шоколадный кекс с уникальной текстурой: снаружи – хрустящая корочка из бисквитного теста, а внутри – нежная жидкая шоколадная сердцевина

ПАННА-КОТА

140гр / 770₽

традиционный североитальянский десерт, представляющий собой нежнейшее сливочное желе из жирных сливок, сахара, желатина и ванили



ЧЁРНЫЙ ЛЕС

ШУ С ОРЕХАМИ

100гр / 620₽

Шу – изысканное французское пирожное из заварного теста, представляющее собой небольшой округлый десерт с хрустящей корочкой и нежной, воздушной начинкой внутри

ИНТЕРАКТИВНАЯ
КАРТА ГОРОДА

