

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

гр. руб.

КАРПАЧО ИЗ ИНЖИРА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ



180/60/70 1090

Нежнейший инжир со сливочной страчателлой, яичной гренкой и соусом из португальского перца.

САЛАТ С КРОКЕТАМИ ИЗ СЁМГИ

210 790

Хрустящие крокеты из рубленой сёмги и моцареллы на подушке из свежей зелени с авокадо и помидорами, заправленные тайским соусом.

БОРЩ С КОПЧЁНЫМИ ТОМАТАМИ

400/50/50 790

Авторская версия классики: насыщенный говяжий бульон с нежнейшими говяжьими щёчками, томаты с ароматом дымка и свежий базилик.

КРЕВЕТОЧНЫЙ КЕБАБ

180 690

Кебаб из тигровых креветок и курицы с ароматными специями в сочетании со спелыми черри, пряной кинзой и красным луком.

БАРАНЬЯ ГОЛЯШКА С ПОЛЕНТОЙ



400/130/50 2190

Томлёная до мягкости баранья голяшка на подушке из кремовой кукурузной поленты.

ПИЦЦА С ИНЖИРОМ И СЫРОМ «ДОРБЛЮ»



450 1290

Тонкая хрустящая основа с моцареллой и пикантным дорблю в сочетании с конфитуром и дольками свежего инжира.

ДЕСЕРТ АФФОГАТО

80 400

Итальянская классика уюта: шарик холодного ванильного пломбира, утопающий в горячем эспрессо.

ЛИМОНАД «КЛУБНИКА-БАЗИЛИК»

450 410

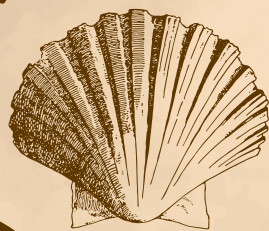
Домашний лимонад на спелой клубнике с тонкими нотами свежего базилика.

ЛИМОНАД «ГРЕЙПФРУТ-РОЗМАРИН»

450 410

Освежающий напиток с терпким грейпфрутом и лёгким хвойным вкусом розмарина.

Da Carmela



Trattoria