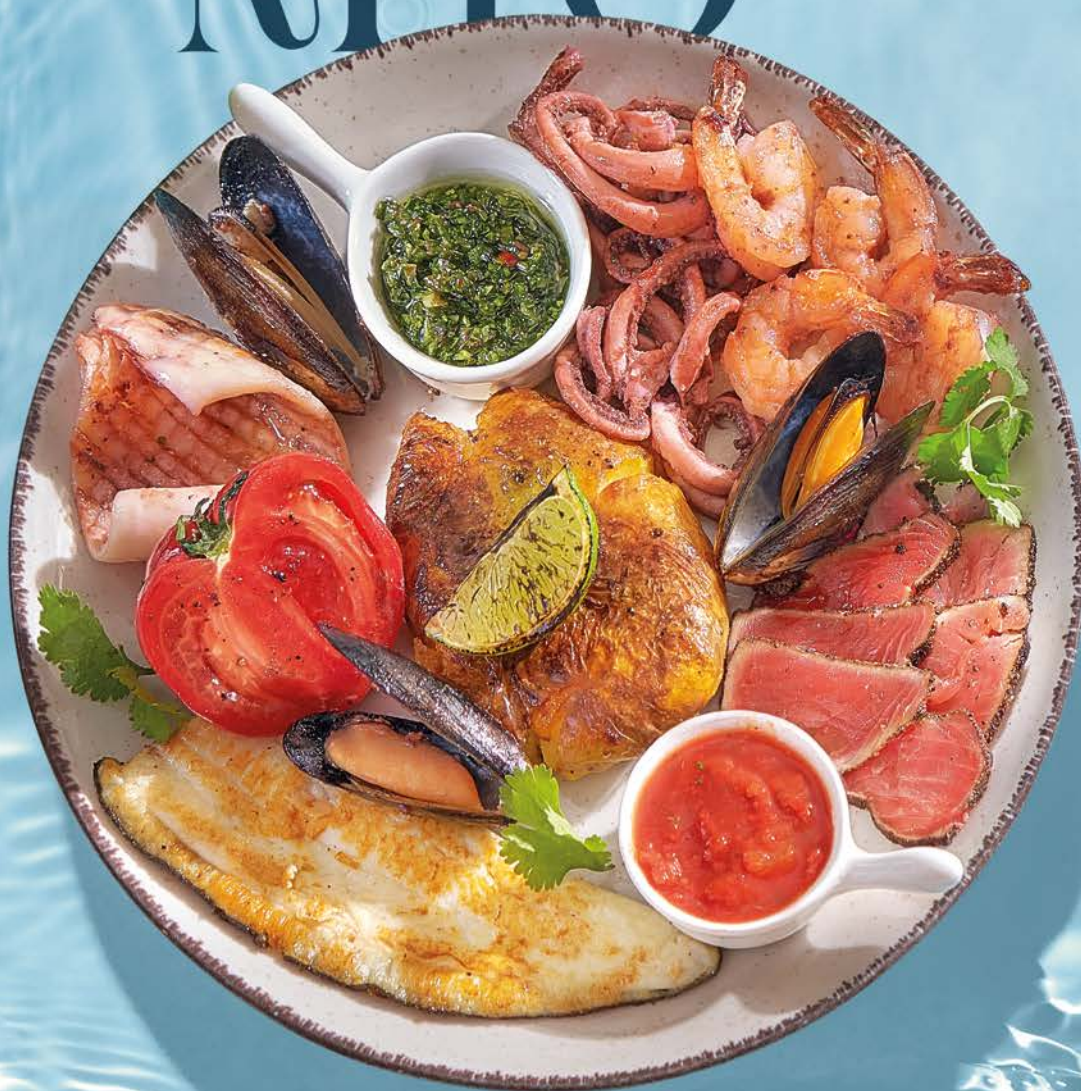


il ПАТИО 1993

menù

MARE MIO



*Море моё
海鲜菜单

01 Мидии горгонзола

Mussels in gorgonzola
sauce

戈贡佐拉贻贝

Мидии в сливочном
соусе с горгонзолой.
Важная деталь –
гренки, чтобы собирать
ими остатки с тарелки
и наслаждаться
моментом

1605 ₽

02 Лимонад с грушей и гвоздикой

Pear lemonade with clove

高脚杯式梨丁香柠檬水

Содовая с пюре груши
и ароматной гвоздикой.
Вкус яркого лета!

400 ₽
990 ₽

03 Гаспачо классико

Gazpacho | 经典西班牙冷汤

↓ Гаспачо с гребешком

Gazpacho with scallops

扇贝西班牙冷汤

Холодный суп из протёртых
томатов, паприки и сельдерея.
Подаём с мелко рубленным
свежим огурцом, сладким
перцем и красным луком.
Освежает и настраивает
на приключения

↓ 510 ₽
750 ₽

01

02

03 ↓

04

04 Салат с лососем

Salad with salmon
& grapes

三文鱼沙拉

Обжаренные кусочки
лосося с виноградом
на листьях салата
в мятно-горчичном
соусе. Настроение:
сидеть в прибрежном
кафе и слушать шум
прибоя

990 ₽

06

Пирог с треской и картофелем

Calzone with cod, potatoes & creamy sauce

土豆鳕鱼馅饼

Закрытая пицца с кусочками трески, картофелем, сельдереем, пармезаном и моцареллой. Ощущение, будто после пляжа вы заглянули на ужин в итальянскую деревушку

1190 ₽

06

07

Венецианский лимонад

Peach & strawberries lemonade

威尼斯高脚杯柠檬水

Персиковое пюре, клубничный сироп и содовая с бальзамико. 1 глоток – и вы уже на берегу моря встречаете закат

400 ₽

990 ₽

07

08

Ризотто Нери с филе камбалы

Risotto Neri with flounder fillet | 奈里比目鱼片烩饭

**Ризотто Нери с гребешками**

Risotto Neri with scallops | 意大利奈里扇贝烩饭配

Ризотто с чернилами каракатицы в сливочном соусе с пармезаном и спаржей. Когда нужно срочно туда, где солнце, песок и ветер в голове

850 ₽



1200 ₽



08

05

05

Спагетти с лососем

Spaghetti with salmon & asparagus in creamy sauce

三文鱼意大利面

Поднять паруса! Паста в сливочном соусе с нежными кусочками филе лосося и спаржей!

950 ₽

01 Камбала

Flounder with gremolata sauce

比目鱼

Целая рыба, обжаренная на гриле, с соусом гремолата. Закажите бокал белого сухого – и вы уже мысленно на яхте вдали от берега

1100 ₽

01

02 ↓



02 Гарниры

Garnish

Картофельное пюре

300 ₽

Mashed potatoes | 土豆泥

↓ Овощи гриль

300 ₽

Grilled vegetables | 叉烧蔬菜

Печёные овощи

300 ₽

Baked vegetables | 烘烤蔬菜

03 Лимонад с имбирём и мятой

Lemonade with ginger & mint

高脚杯式薄荷姜味柠檬水

Острый имбирь, свежая мята и содовая – вместе бодрят и помогают почувствовать себя на гребне волны

☒ 400 ₽

☒ 990 ₽

03



04 **Лимонад с щавелем
и ананасом**

Sorrel & pineapple lemonade

高脚杯式菠萝酸模柠檬

Содовая с пюре щавеля и ананасовым соком.
Вкус лёгкий и свежий, как бриз на пляже

400 Р
990 Р

04

05 **Ассорти морепродуктов**

Assorted seafood | 海鲜什锦

Тигровые креветки, щупальца и тушка кальмара, мидии, филе камбалы и тунец в специях с запечённым картофелем, жареным помидором и двумя соусами – гремолата и томатным. Все на борту!

2500 Р

05



01 Филе трески с пюре из сельдерея

Cod fillet with celery puree

鳕鱼片配芹菜泥

В роли капитана – слегка поджаренное и запечённое филе трески со сливочно-овощным соусом. На подхвате – воздушное пюре из сельдерея и картофеля

1250 ₽

02 Филе камбалы

Flounder fillet with spinach & celery puree

比目鱼片

Обжаренное филе камбалы с припущенным шпинатом и пюре из сельдерея и картофеля. Добавьте бокал лимонада и наслаждайтесь

1150 ₽

02

01

03 Шаурма с креветками и кальмарами

Fried shrimps & squids in bread

虾和鱿鱼沙威玛

Креветки и кальмары, обжаренные с томатами, чесноком и петрушкой, в итальянском хлебе. Счастье в простых вещах!

890 ₽

03

04 Жареный виноград и груша с мороженым

Fried pear & grapes with ice-cream

油炸葡萄梨味冰淇淋

Карамелизированные кусочки груши и винограда. Подаём с мороженым. С каждой ложкой на вас, словно волна, накатывают радость и беззаботность

↓ 590 ₽ с ванильным мороженым

05 Мороженое

Шоколадное / Ванильное / Клубничное
Ice cream | 冰淇淋
Chocolate / Vanilla / Strawberry

1 шарик на выбор
1 ball of your choice | 1球可选

150 ₽

↓ 04

05

06

06 Смузи с грушей и щавелем

Pear & sorrel smoothie

梨酸模冰沙

Густой напиток из груши, смешанной с щавелем, лимоном и каплей бальзамико. Легко сыграет и роль десерта

550 ₽



Дата запуска настоящей информационной брошюры: июнь 2022 г. Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.

При наличии у вас аллергии, уточняйте информацию о подробном составе блюд у вашего официанта.

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. В меню также указаны калорийность - на блюдо, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд. Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях. Все цены указаны в рублях.