



Завтрак до 15:00

| | | |
|-----|---|-------|
| new | Фирменный зеленый завтрак (авокадо, шпинат, рукола, брокколи, бобы эдамаме, яйцо) | 4 800 |
| | С лососем | 6 700 |
| | С креветками | 6 400 |
| | С куриной грудкой | 5 800 |
| new | Восточный завтрак (хумус, запеченный перец, оливки, пита) | 3 500 |
| top | Оладьи из цукини с лососем и творожным кремом | 3 300 |
| | Картофельный фрико с вешенками и шпинатом | 2 500 |
| | Овсяная каша с ягодами | 1 100 |
| | Шакшука с перцем и томатами | 2 900 |
| | Омлет / скрэмбл с креветкой | 5 400 |
| | Омлет / скрэмбл с лососем | 6 200 |
| top | Бенедикт на хале с жая и голландским соусом | 4 200 |
| | Бенедикт на хале с семгой и голландским соусом | 5 300 |
| new | Блины со сметаной | 2 300 |
| | Блины в восточном тесте катаеф с заварным кремом | 1 600 |
| new | Запеченные блины с инжиром в финиковом сиропе | 1 800 |
| | Сырники с ванильным кремом и ягодами | 4 800 |
| new | Рикоттники с манго и муссом из маскарпоне | 1 700 |
| top | Ливанская запеканка с кремом из кешью и топленого молока | 2 700 |

Закуски

| | | |
|-----|--|-------------|
| top | Ассорти мезе | * 3 200 |
| | Хумус с обжаренными креветками и кальмарами | ♦ * 2 800 |
| | Оливки в пряном масле и травах | ♦ 2 500 |
| | Брускетта с баклажанами, творожным кремом, страчателлой и орехом пекан | ♦ 3 300 |
| new | Брускетта с ростбифом, руколой и тапинадом из вяленых томатов | ♦ 3 800 |
| new | Брускетта с лососем, гуакамоле и ароматной заправкой | ♦ 4 500 |
| new | Тартар из говядины | * ♦ 5 400 |
| new | Антипасты | * ♦ ♦ 7 800 |
| new | Паштет из куриной печени с карамелизированным инжиром | ♦ 3 200 |

Салаты

| | | |
|-----|--|---------|
| top | Фирменный AVIVA (спелые овощи, домашний сыр фирменного посола, заправка на основе томатов) | ♦ 3 400 |
| | Ближневосточный салат "Табуле" с маринованными томатами и домашним творогом | ♦ 2 700 |
| new | Буррата собственного производства с руколой и клубничным бальзамиком | ♦ 5 500 |
| | Пряный ростбиф с вялеными томатами и страчателлой | * 5 950 |
| | Зеленый салат с фалафелем, авокадо, маринованным нутом и киноа | ♦ 4 200 |

* игристое вино ♦ белое * розовое ♦ красное

В счет включено обслуживание 10%

Супы

| | | |
|-----|---|---------|
| | Куриный бульон с цыпленком, томленным в пряных травах, и птитимом | ♦ 2 900 |
| | Наваристый суп из говядины с фасолью и печеным перцем | ♦ 3 500 |
| new | Крем-суп из цветной капусты | ♦ 3 500 |

Кутабы

| | | |
|--|--|---------|
| | С картофелем / С сыром / С сыром и зеленью | ♦ 2 200 |
|--|--|---------|

Паста

| | | |
|-----|---|---------|
| top | Тигровые креветки в соусе "Биск" с бурратой собственного производства | ♦ 4 900 |
| | Острый томатный соус с оливками, каперсами и фермерским сыром | ♦ 4 900 |
| | Качо э пепе | ♦ 2 800 |
| | Лосось, обожженный на открытом огне, в икорном соусе | ♦ 6 500 |
| | Телятина с томатами и сыром пекорино | ♦ 5 800 |



Фетучини



Спагетти



Пенне



Папарделле



Орзо

Специальное меню

| | | |
|-----|--|-----------|
| | Шакшука с перцем и томатами | ♦ 2 900 |
| top | Стейк из белокочанной капусты с икорным соусом | * ♦ 3 800 |
| new | Жареный картофель по-домашнему | ♦ 1 800 |

Море

| | | |
|-----|--|-----------|
| top | Кюфте из лосося и судака с картофельным кремом | ♦ 6 200 |
| new | Толма с морепродуктами в соусе "Биск" | ♦ 5 600 |
| | Филе сибаса с птитимом, томатами и оливками | * ♦ 7 200 |
| top | Рулет из семги с творожным кремом | ♦ 7 900 |

Мясо и птица

| | | |
|-----|--|---------|
| top | Медальоны из говяжьей вырезки с картофельным пюре и мясным соусом | ♦ 9 800 |
| new | Кюфте из говядины с печеными овощами | ♦ 4 900 |
| top | Цыпленок в фисташковой панировке с лечо из перца и томатов, с маринованным нутом | ♦ 5 500 |
| | Томленная в сметане телятина с грибами и беби-картофелем | ♦ 7 500 |
| | Утиная ножка конфи с тыквенным кремом | ♦ 7 300 |

Десерты

| | | |
|-----|--|-------|
| | Финиковый десерт | 3 600 |
| top | Мильфей с фисташковой пахлавой | 6 300 |
| top | Шафрановый чизкейк с сезонной ягодой | 6 700 |
| | Ближневосточный синнабон с заатаром и кремом из тахини | 5 400 |

Мороженое

| | | |
|--|--|-------|
| | Фисташка / Малаби с розовой водой / Халва / Финик / Рикотта / Тахини | 1 520 |
|--|--|-------|

Хлеб

| | | |
|--|-----------------------------------|-----|
| | Чиабатта и хала с домашним маслом | 750 |
| | Пита | 550 |

BAR

Безалкогольные коктейли

| | |
|--|--------|
| | 250 ml |
| Dry Blood orange spritz (Осветленное пюре из маракуйи, безалкогольное игристое вино, парфюм маракуйи) | 2 200 |
| Dry Peach bellini (Осветленное пюре из белого персика, безалкогольное игристое вино, микс органических кислот, аромат персика) | 2 200 |
| Dry Pomegranate mojito (Свежевыжатые соки граната и лайма, мята, содовая) | 2 200 |
| Dry Pino colada (Натуральный сок лайма холодного отжима, ананасовый сок с пребиотиками, кокосовая вода, парфюм кокосовых сливок) | 2 200 |

Алкогольные коктейли Aviva

| | |
|--|-------|
| Limonchello Spritz (Домашний лимончелло, содовая, игристое вино), 180 ml | 3 000 |
| Pistachio Highball (Джин финик, содовая заатар, фисташка, лимон), 250 ml | 3 500 |
| Fennel Flower (Джин фенхель, микс вермутов, персиковый ликер, кордиал лайма), 110 ml | 3 900 |
| Spicy Milano Torino (Домашний пряный сливовый вермут, биттер, апельсин), 110 ml | 3 200 |

Вина по бокалам

125 ml

✿ Игристое вино

| | |
|---|-------|
| Cava – Pata Negra, Spain | 2 300 |
| Prosecco Extra Dry – Ponte Villoni, Italy | 2 700 |

◆ Белое вино

| | |
|--|-------|
| Pinot Grigio – Ca'Donini, Italy | 2 300 |
| Sauvignon Blanc – La Marina, France | 2 700 |
| Torrantes & Riesling – Amalaya, Argentina | 3 000 |
| Chardonnay Bourgogne – Domaine de Rochebin, France | 3 300 |

✿ Розовое вино

| | |
|------------------------------------|-------|
| Rosado – Care (Tempranillo), Spain | 2 300 |
|------------------------------------|-------|

◆ Красное вино

| | |
|--|-------|
| Garnacha Tinto "Tres Ojos" – San Gregorio, Spain | 2 300 |
| Santa Lucia Rosso – Castellani, Italy | 2 700 |
| Nero d'Avola – Vento di Mare, Italy | 3 000 |

Свежевыжатый сок

250 ml

| | |
|-----------|-------|
| Апельсин | 2 900 |
| Грейпфрут | 2 900 |
| Яблоко | 2 000 |
| Морковь | 2 000 |

Сок

| | |
|---|---------------|
| Pago juices (Orange, Cherry, Tomato, Apple), 250/750 ml | 1 900 / 5 000 |
|---|---------------|

Лимонад

250 ml

| | |
|---|-------|
| Aviva (Содовая пало санто, сахар, лимон) | 1 000 |
| Крем сода (Ваниль, сахар, лимон, мята) | 1 000 |
| Базилик-яблоко (Базилик, яблочный сок, лимон) | 1 000 |
| Черная смородина (Черная смородина, сахар, лимон, тимьян) | 1 000 |

Напитки

250 ml

| | |
|--|-------|
| Ягодный морс | 900 |
| Coca-Cola, Fanta, Sprite, Cola-cola Zero | 1 200 |
| Red Bull / Red Bull Sugarfree / Red Bull Yellow Edition / Red Bull Red Edition | 2 500 |

Вода

| | |
|--|-----------------------|
| MIGLIOR без газа / с газом, 250 / 500 / 750 ml | 1 000 / 1 300 / 1 700 |
| MIGLIOR Tengri Premium, 750 ml | 3 000 |
| MIGLIOR Perfect Premium, 750 ml | 3 000 |
| Borjomi, 330 ml | 1 500 |

Тоник

| | |
|------------------------------------|-------|
| Schweppes Tonic, 330 ml | 1 600 |
| San Pellegrino Tonic Water, 200 ml | 1 900 |

Фруктовый чай

650 ml

| | |
|---|-------|
| Марокканский (Каркадэ, гвоздика, корица, анис, мята) | 2 500 |
| Имбирный (Сенча, имбирь, лимон, мята) | 2 500 |
| Цитрусовый (Ассам, апельсин, лимон, мята, мед) | 2 500 |
| Сезонная ягода (Ассам, малина, лимон, мята) | 2 500 |
| Алматинский чай (Ассам, Сенча, яблоко, лимон, карамель, специи) | 2 500 |

Чай листовой

650 ml

| | |
|------------------------------------|-------|
| Ассам / Сенча / Эрл Грей / Ройбушь | 1 900 |
|------------------------------------|-------|

Кофе

| | |
|--|---------------|
| Espresso / Decaf, 30 ml | 700 / 800 |
| Americano / Decaf, 180 ml | 900 / 1 000 |
| Сарруцино / с альтернативным молоком, 200 ml | 1 200 / 1 700 |
| Сарруцино Decaf / с альтернативным молоком, 200 ml | 1 400 / 1 900 |
| Latte / Decaf, 400 ml | 1 400 / 1 500 |
| Raf, 400 ml | 1 700 |
| Flatwhite, 200 ml | 2 000 |

VISA

При оплате одной из премиальных карт Visa Platinum, Visa Signature, Visa Infinite в сети ресторанов Parmigiano Group вы получаете такие привилегии, как:

- скидка 10% на все меню;
- кофе и трюфель в виде комплимента на ваш выбор от шеф-кондитера Parmigiano Group;
- 4 специальных коктейля в Barmaglot Bar.