

МЕНЮ

Закуски

Pane della casa210- Домашний хлеб (180 гр.) Корзинка домашнего хлеба.	
Schiacciata 120- Скьячатта (80 гр.) Традиционный Тосканский хлеб.	
Burgo di produzione propria290- Масло собственного приготовления с ароматными травами (30/30 гр.)	
Palla di formaggio, 10 pezzi390- "Сырный" шарик, 10 шт.	
Patè di fegato di pollo 550- Паштет из куриной печени с мандариновым чатни (210/60 гр.) Куриная печень, чатни из мандаринов, микро-зелень, грецкий орех, скьячатта.	
Parfait di petto d'anatra con sciacciata e gelatina di miele590 - Парфе из утиной грудки со скьяччатой и медовым желе (140/70/20 гр.) Парфе из утиного филе, медовое желе, скьяччатта, фундук, бальзамический соус, зелень.	
Tartare di manzo790- Тартар из говядины (140/50 гр.) Говядина, каперсы, лук красный, желток куриного яйца, соус табаско, горчица дижонская, скьяччатта.	
Tartare di salmone1290- Тартар из семги (170 гр.) Филе семги, гребешок, соус цезарь, соус гуакамоле, кростини, кунжут.	
Involtoni di gamberi con salsa di mango 890- Рулеты из креветок с соусом из манго (290 гр.) Тигровые креветки, томаты черри, соус из манго, соус из слабосоленой семги, романо, огурцы.	
Profiteroles con gamberi650- Профитролы с креветками (150 гр.) Тигровые креветки, сыр моцарелла, сливки.	
Zucca al forno con strachatella e prosciutto di Parma850- Запеченная тыква со страчателлой и пармской ветчиной (280 гр.) Тыква, пармская ветчина, луковый мармелад, тыквенные семечки, сыр страчателла, мёд, горчица зернистая, микрозелень, сок лайма.	
Pantzerotti590- Пирожки Панцеротти (120/30/30 гр.) Тигровые креветки, зелёный лук, слабосоленая семга, сыр моцарелла, соус айоли, томатный соус.	
Buratta con pomodori e pesto890 - Буратта с томатами и соусом песто (200 гр.) Буратта, сладкие томаты, цедра лимона, чеснок, соус песто, курага, микрозелень.	
Assortiti da bruschetta850- Ассорти из брускетт (200 гр.) Брускетты, слабосоленая семга с муссом, ростбиф, соус тартар, микро-зелень, креветки, соус сальса фреско.	
Carpaccio di manzo 890- Карпаччо из говядины (140 гр.) Слайсы говяжьей вырезки, руккола, трюфельное масло, травяное масло, каперсы, тапиока, физалис.	
Vitello tonnato 790- Вителло тоннато (200 гр.) Ростбиф, соус вителло тоннато, сливки, таджасские оливки, помидоры черри, микрозелень.	
Assortiti di formaggi1090- Сырная тарелка (220 гр.) Ассорти из фермерских сыров местного производства, грецкие орехи, сырный крекер, мёд, груша.	
Piatto di carne1290- Домашняя мясная тарелка (210/60 гр.) Ростбиф домашний, буженина домашняя, поркетта домашняя, кростини с кунжутом, розмарин.	

Салаты

Insalata rustica con verdure fresche e formaggio550- Деревенский салат из свежих овощей с сыром фета (270 гр.) Томаты, огурцы, микс салатов, оливки, маслины, лук красный, перец болгарский, орегано, сыр фета, оливковое масло.	
Insalata di Cesare con crostini toscani e pollo550- Салат Цезарь с тосканскими гренками и курицей (265 гр.) Куриная грудка, микс салатов, томаты черри, соус цезарь, сыр пармезан, тосканские гренки.	
Insalata di Cesare con crostini toscani e gamberi650- Салат Цезарь с тосканскими гренками и тигровыми креветками (220 гр.) Креветки тигровые, микс салатов, томаты черри, соус цезарь, сыр пармезан, тосканские гренки.	
Insalata russa con gamberi590- Салат оливье с тигровыми креветками (180 гр.) Креветки тигровые, запеченный картофель, запеченная морковь, огурцы, горошек зеленый, майонез домашний, яйцо перепелиное, бородинская гренка.	
Insalata Santo Daniel750- Салат Святой Даниэль с грушей и тигровыми креветками (200 гр.) Тигровые креветки, груша, бекон, пармская ветчина, микс салатов, томаты черри, грейпфрут, физалис, шампиньоны, соус бальзамик.	
Insalata con melanzane e crema di burro790- Салат с баклажанами и сливочным кремом (360 гр.) Филе баклажана, болгарский перец, сладкие томаты, авокадо, кинза, соус сливочно-пармезановый, соус сладко-острый.	
Insalata di tonno con ciabatta croccante650- Салат с тунцом и хрустящей чиабаттой (290 гр.) Салат Романо, апельсин, чеснок, тунец, перепелиные яйца, чиабатта, оригинальный соус.	
Insalata Caprese con Stratella fatta in casa890- Салат Капрезе с домашней страчателлой (245 гр.) Томаты, крем-соус бальзамик, соус песто, сыр страчателла, базилик, кедровые орехи.	
Insalata con pomodori dolci, avocado e gamberi tigre in salsa teriyaki890- Салат со сладкими томатами, авокадо и тигровыми креветками в соусе терияки (280 гр.) Креветки тигровые, томаты, авокадо, перец чили, соус терияки, соус кунжутный, чеснок, кунжут, кинза.	
Insalata de vitello790- Салат с телятиной и яйцом пашот (270 гр.) Ростбиф, салат лолло росса, кабачки, болгарский перец жареный, лук, яйцо пашот, вяленые томаты, медово-горчичная заправка.	
Tagliata con aroma di rosmarino e rucola890- Тальята с ароматом трюфеля и салатом руккола (200 гр.) Говядина, руккола, томаты черри, сыр пармезан, картофельный пай, соус бальзамик.	
Insalata con frutti di mare890- Салат с морепродуктами (290 гр.) Креветки, кальмары, мидии голубые, мини-осьминоги, картофель мини, фасоль, микс салатов, цукини, томаты черри, сливочное масло, соус винегрет.	

Ризотто

Risotto alla Milanese con funghi porcini670- Ризотто по-милански с белыми грибами (240 гр.) Итальянский рис, грибы белые, шампиньоны, лук, вино белое сухое, чеснок, сыр пармезан, масло трюфельное.	
Risotto alla pera e formaggio gorgonzola650- Ризотто "Груша горгонзола" (300 гр.) Итальянский рис, сыр горонзола, грецкие орехи, пармезан, груша.	
Risotto ai frutti di mare890- Ризотто с морепродуктами (280 гр.) Итальянский рис, креветки, мидии, осьминоги, кальмары, лук, вино белое сухое, сыр пармезан.	

Домашняя паста (Фреска)

Pasta alla putanesca490- Тальятелли путтанеска (250 гр.) Базилик, тимьян, оливки таджасские, чеснок, помидоры черри, томатный соус.	Spaghetti allo spezzatino di carne all'italiana (alla bolognese)690- Спагетти с итальянским мясным рагу (болоньезе) (300 гр.) Рагу из четырех видов мяса (говяжий язык, говядина оковалок и хвост, острые свиные колбаски чоризо) овощи, сыр гриуйер, ароматное масло.
Spaghetti alla Carbonara550- Спагетти карбонара (280 гр.) Бекон, сливки, желток куриного яйца, чеснок, лук.	Pasta nera con gamberi alla salsa cremosa830- Чёрная паста с тигровыми креветками в сливочном соусе (240 гр.) Креветки тигровые, перец чили, лук, чеснок, сливки, вино белое сухое.
Penne ai Quattro formaggi690- Пенне четыре сыра (250 гр.) Сыр горгонзола, сыр маскарпоне, сыр проволоне, сыр пармезан, сливки, грецкий орех.	Ravioli neri con capesante e gamberi 890- Чёрные равиоли с гребешком и креветками (180 гр.) Тесто с чернилами каракатицы, гребешок, креветки, сливки, зелень микро-гороха, томаты, жареный лук.
Lasagna alla Bolognese790- Лазанья болоньезе (350 гр.) Мякоть говядины, сельдерей, морковь, томаты, лук, чеснок, прованские травы, сливки, сыр моцарелла, вино белое сухое.	Pasta nera con tonno giallo790- Чёрная паста с желтым тунцом (350 гр.) Тесто с чернилами каракатицы, тунец, сливочное масло, каперсы, помидоры черри, рыбный бульон.
Gnocchi con funghi porcini e pancetta790- Ньокки с белыми грибами и панчеттой (300 гр.) Грибы белые, бекон, сливки, лук, чеснок, трюфельное масло, вино белое сухое, зелень.	Pasta nera con frutti di mare990- Чёрная паста с морепродуктами (290 гр.) Тесто с чернилами каракатицы, креветки тигровые, гребешок, кальмары, мидии, сливочное масло, лук, чеснок, вино белое сухое, зелень.
Ravioli fatti in casa con manzo e salsa alla panna790- Домашние равиоли с говядиной и сливочным кремом (220 гр.) Говяжья щёки, шпинат, соус демиглас, сливочное масло, сливочно-пармезановый соус, помидоры черри, микрозелень.	Spaghetti cacho e pepe con tartare di manzo al tartufo1090- Спагетти качо э пепе с трюфельным тартаром из говядины (130/60/100 гр.) Говяжья вырезка, сыр гриуйер, пармезан, белое сухое вино, масло трюфельное, каперсы, чёрный перец.
Spaghetti con funghi e gamberi850- Спагетти с тигровыми креветками и белыми грибами (380 гр.) Тигровые креветки, грибы белые, лук, чеснок, вино белое сухое.	

Всю нашу пасту мы готовим сами по традиционным итальянским рецептам.
При заказе блюда Вы можете заменить вид пасты на тот, который Вам больше нравится - это совершенно бесплатно!



Супы

Crema di zucca con gamberi550- Крем-суп из тыквы с тонкими тосканскими гренками и тигровыми креветками (300 гр.) Тыква запеченная на гриле, креветки тигровые, лук, куриный бульон, вино белое сухое, сыр пармезан, семечки тыквенные, чеснок, кростини.	Zuppa di funghi bianchi con tagliatelle fatte in casa490- Суп из белых грибов с домашней лапшой (350 гр.) Паста, картофель, грибы белые, шиитаке, куриный бульон, морковь, чеснок, трюфельное масло, копченая сметана, зелень.
Crema di patate novelle con un spiedino di890- Крем-суп из молодого картофеля с шашлычком из семги (300 гр.) Лук-порей, картофель, семга, вино белое сухое, чеснок, масло трюфельное, сливки, тимьян.	Brodetto di pesce in piatto da pane fatto in casa990- Рыбная похлебка Бродетто (380 гр.) Креветки, осьминоги мини, гребешок, мидии, кальмары, томаты, чеснок, лук, вино белое сухое, зелень. Подается в хлебной тарелке, испеченной в кондитерской нашего ресторана.

ВИННЫЙ СЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

При заказе бутылки вина наш шеф приготовит для Вас специальный сет закусок в подарок!

Предложение действует со вторника по четверг, кроме праздничных дней с 16.00 до закрытия при одновременном заказе первой бутылки вина на один стол.

Подробности акции у Вашего официанта.



СКАЧИВАЙ
КАРТУ ЛОЯЛЬНОСТИ -
ПЛАТИ БОНУСАМИ!

DOLCE
LOOK
RESTAURANT

Блюда из мяса и птицы



Wellington di manzo con carote al miele.....1390- Говядина Веллингтон с медовой морковью (230/80 гр.) Говяжья вырезка, морковь, мед, соус демиглас, зелёный горошек, слоёное тесто, блин из шпината, шампиньоны.	Coniglio languido al forno1190- Кролик томлёный с овощами (380 гр.) Кролик, картофель мини, болгарский перец, цукини, томаты, лук, перец чили, чеснок, сметана.
Polpette di pollo con pure di patate e salsa di funghi.....670- Сочные куриные котлетки с картофельным пюре и грибным соусом (300 гр.) Филе куриное, картофель, шампиньоны, розмарин, сливки, лук.	Guance con pure di patate.....1090- Говяжьи щечки с картофельным пюре (410 гр.) Томлёные говяжьи щечки, картофельное пюре, фета, хересный соус, вяленые томаты, кинза.
Filetto di tacchina Picatta alla griglia con capperi e broccolo.....890- Филе индейки Пикатта на гриле с брокколи и каперсами (320 гр.) Филе индейки, брокколи, сыр горгонзола, сливки, каперсы, перец чили, розмарин, чеснок, горчица, лук.	Scaloppine di manzo con patate al gratin e funghi1090- Скалоппини из говядины с картофельным gratin (290 гр.) Говядина, вешенки, шампиньоны, картофель, томаты, руккола, каперсы, сыр горгонзола, сыр моцарелла, сливки, лук, чеснок.
Parmigiano eggplant.....820- Баклажаны пармиджано (420 гр.) Баклажаны, томаты, мякоть говядины, соус болоньезе, каперсы, зелень, томаты черри конфи.	Pollo glassato con strudel di patate.....990- Цыплёнок глазированный с картофельным штруделем (400 гр.) Цыплёнок, глазурь ягодная, штрудель с картофелем и грибами, сливочно трюфельный соус, вешенки, перец чили.
Anatra con spinaci e pure di mais890- Утка со шпинатом и пюре из кукурузы (340 гр.) Утиное филе, шпинат, пюре из кукурузы, соус демиглас.	Medaglioni di maiale con polenta.....850- Свинные медальоны с полентой (280 гр.) Свиная вырезка, соус демиглас, шпинат, полента, зелень, орегано, шампиньоны, чеснок, красное вино.

Мясо на гриле

Agnello alla griglia con patate al forno.....1390- Ягненок на гриле с печеным картофелем (290 гр.) Ягненок на гриле с травами, печеный картофель, томаты черри.	Ribai.....1090- Рибай Наиболее известный стейк в мире, готовится из отруба толстый край. Подается с миксом салатов и слайсами сыра пармезан. Цена стейка указана за 100 грамм.
Filetto mignon790- Филе миньон на гриле Вырезка из мраморной говядины зернового откорма. Цена стейка указана за 100 грамм.	Filetto mignon alla griglia con verdure650- Фирменное сопровождение к стейку на выбор - с вишневым соусом и миксом салатов (180 гр.) - с соусом джек дэниелс и картофельными кростини (160 гр.) - с грибным соусом (160 гр.) - с соусом дорблю и овощным сетом (230 гр.) - с перечным соусом и печеным картофелем (250 гр.)

.....
Выход блюд указан до жарки на гриле. Степень прожарки - на Ваш выбор.

Блюда из рыбы и морепродуктов



Pastella di mare con granchio, gamberi e salsa al tartufo.....790- Морские биточки с крабом, креветками и трюфельным соусом (140/100 гр.) Креветки, краб, треска, базилик, сливочно-трюфельный соус, листья салата, морковь, яблоко, сливки.	Trancio di tonno con salsa di vitello tonnato.....940- Стейк тунца с соусом вителло-тоннато (220 гр.) Тунец, салат романо, печеный перец, оливки таджасские, соус вителло-тоннато.
Halibut croccante con crema di parmigiano e zucca.....1190- Хрустящий палтус с кремом из пармезана и тыквы (140/120 гр.) Палтус, соус сливочно-пармезановый, тыквенный соус, имбирь, панировка на пшеничном пиве.	Gamberi con pomodorini, aglio ed erbe1190- Тигровые креветки с томатами черри, чесноком и прованскими травами (290 гр.) Тигровые креветки, томаты черри, сливочное масло, лимон, розмарин, скьяччата.
Bistecca di rombo alla griglia1290- Нежный стейк палтуса на гриле с овощами (320 гр.) Палтус, цукини, зелёное масло, зелень, брокколи, томаты черри, тимьян, лимон, картофель, оливки, маслины, каперсы, кростини.	Cozze in salsa Dorbblue.....940- Мидии в соусе дорблю (400 гр.) Мидии, лук, чеснок, соус дорблю, вино белое сухое, скьяччата.
Salmone in glassa di agrumi e purea di cavolfiore.....1490- Сёмга в цитрусовой глазури и пюре из цветной капусты (280 гр.) Филе сёмги, пюре из цветной капусты, цитрусовая глазурь, чеснок, салат романо.	Cozze al Forno.....890- Мидии Аль-Форно (390 гр.) Мидии, соус томатный, чеснок, лук, вино белое сухое, скьяччата.
Merluzzo con patate fritte.....990- Треска с жареным картофелем (310 гр.) Филе трески, картофель, чеснок, шпинат, трюфельное масло, рыбный бульон, сливки, сливочное масло.	Orata alla griglia1190- Дорадо на гриле (350 гр.) Дорадо целиком, томаты черри, микс салатов, соус винегрет, сыр пармезан, лимон.

Filetto di dorado alla ligure con patate.....1390- Филе дорадо по-лигурийски с картофелем (240 гр.) Филе дорадо, мини-картофель, рыбный бульон, оливки, помидоры черри, чеснок, томатный соус.

Соусы собственного приготовления

Salsa al limoncello.....210- Соус лимончелло (50 гр.)	Salsa di mirtillo rosso.....120- Соус брусничный (50 гр.)
Salsa di jack daniel's.....120- Соус джек дэниэлс (50 гр.)	Salsa di pepe120- Соус перечный (50 гр.)
Salsa di pomodoro.....120- Соус томатный (50 гр.)	Salsa tar-tar.....120- Соус тартар (50 гр.)
Salsa dorblu.....160- Соус дорблю (50 гр.)	Pesto.....190- Соус песто (50 гр.)
Balsamico90- Соус бальзамик (10 гр.)	

Гарниры



Verdure alla griglia550- Овощи на гриле или на пару (220/30 гр.) Цветная капуста, вешенки, кукуруза, баклажаны, цукини, перец болгарский, соус песто.	Patate fritte con funghi in padella390- Жареный с грибами картофель на сковороде (150 гр.) Картофель, вешенки, огурцы корнишоны, чеснок.
Crostini di patate450- Картофельные кростини (100/30/30/30 гр.) Картофель, мука твердых сортов пшеницы, соусы: тар-тар, дорблю, томатный.	Batata al forno.....450- Запечённый батат (120/30 гр.) Батат, розмарин, горчично-медовый соус.
Patatine novelle fritte in cartapeccora290- Жареный молодой картофель в пергаменте (150 гр.) Картофель мини, чеснок, розмарин.	Pure di patate.....200- Картофельное пюре (150 гр.) Картофель, молоко, масло сливочное.
	Mais alla griglia.....290- Кукуруза на гриле (150 гр.) Кукуруза, специи.

Torta di pere con gelato.....470- Тёплый грушевый пирог с мороженым* (160 гр.)	Torta di tre cioccolato.....650- Торт Три шоколада (120 гр.)
Torta Sacher.....650- Торт Захер (165/20 гр.)	Fondente Al Cioccolato E Arancia.....590- Шоколадно-апельсиновый фондан* (100/70 гр.)
«Pavlova».....650- «Павлова» (150 гр.)	Cheesecake San Sebastiano.....490- Чизкейк Сан-Себастьян вкус уточняется у официанта (150 гр.)
Non una mela.....690- Не яблоко (135/50 гр.)	Waffel.....490- Венская вафля с мороженым* (170 гр.)

НЕВИННЫЕ ПОНЕДЕЛЬНИКИ

Скидка 50 %
на бутылку вина по понедельникам

Подробности акции у Вашего официанта.



ХОЛОСТЯЦКИЕ ВТОРНИКИ

Скидка 50 %
на разливное пиво Дольче Лук лагер

Подробности акции у Вашего официанта.



Десерты



Crema brulee al caramello.....460- Карамельный крем-брюле (110 гр.)	Torta di pere con gelato.....470- Тёплый грушевый пирог с мороженым* (160 гр.)
Napoleone.....450- Наполеон (120 гр.)	Torta di tre cioccolato.....650- Торт Три шоколада (120 гр.)
Strudel di mele.....470- Штрудель с яблоками (120/50 гр.)	Torta Sacher.....650- Торт Захер (165/20 гр.)
Dolce Limone di Amalfi.....510- Десерт Лимон из Амальфи (120 гр.)	Fondente Al Cioccolato E Arancia.....590- Шоколадно-апельсиновый фондан* (100/70 гр.)
Torre di pesca.....590- Персиковая башня (220 гр.)	«Pavlova».....650- «Павлова» (150 гр.)
Dessert Caffè da asporto.....790- Десерт "Кофе с собой" (175 гр.)	Cheesecake San Sebastiano.....490- Чизкейк Сан-Себастьян вкус уточняется у официанта (150 гр.)
Dolce alla lavanda.....490- Лавандовый десерт (140 гр.)	Non una mela.....690- Не яблоко (135/50 гр.)
Velluto rosso.....590- Красный бархат (150 гр.)	Waffel.....490- Венская вафля с мороженым* (170 гр.)
Tiramisu al caramello.....650- Тирамису карамельный (150 гр.)	

Profiteroles con caramello salato in mousse590- Профитроли с соленой карамелью в муссе (150 гр.)	Cestini di mandorle con bacche650- Миндальные корзиночки с ягодами (150 гр.)
NEW= Mignon al lime con pistacchio.....440- Мини пирожное лайм с фисташками (75 гр.)	NEW= Miele di lampone.....440- Малиновый медовик (100 гр.)
NEW= Mirtilli selvatici.....440- Дикая яблонка (100 гр.)	
Gelato Montera.....340- Мороженое Монтера Ванильное, Шоколадное, Фисташковое Сорбет малиново-клубничный, Грецкий орех с кленовым сиропом, Лимонный домашний сорбет.	

*время приготовления 15-20 минут

Все десерты приготовлены в собственной кондитерской ресторана Dolce Look

#кондитерскаяDL

Чтобы ваше посещение прошло ещё лучше, чем вы планировали, мы просим обратить внимание на ряд простых правил:

- 1 Если какой-либо продукт вызывает у вас аллергию, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
- 2 Мы не сможем приготовить то, чего нет в нашем меню.
- 3 Для курения сигарет и их электронных аналогов в нашем ресторане есть специальная комната, поэтому просим вас воздержаться от этого в зале.
- 4 Будем очень благодарны, если вы оставите верхнюю одежду в гардеробе или на вешалке при входе в ресторан.
- 5 При посещении нашего заведения с детьми для заботы о самых маленьких помните, что острые приборы, горячие напитки и блюда могут быть опасны для них.
- 6 К сожалению, к нам нельзя с детскими колясками, у нас сложная лестница и очень узкие проходы. Мы просим вас оставить коляску внизу, перед входом.
- 7 Во избежание неприятных ситуаций, мы будем признательны, если вы не будете громко разговаривать по телефону и по возможности переведёте его в беззвучный режим.
- 8 В наше заведение, к сожалению, нельзя с домашними и иными другими животными.

Надеемся на ваше понимание, Ресторан Dolce Look

