

МЕНЮ

Закуски

- Pane della casa**250-
Домашний хлеб (180 гр.)
Корзинка домашнего хлеба.
- Schiacciata**170-
Скьяччатта (80 гр.)
Традиционный Тосканский хлеб.
- Burro di produzione propria**.....290-
Масло собственного приготовления (30/30 гр.)
с ароматными травами
- Palla di formaggio, 10 pezzi**.....390-
"Сырный" шарик, 10 шт.

Пьядина

- Piadina romagnola con tonno**630-
Пьядина из Романьи с тунцом (230 гр.)
Пшеничная лепёшка, тунец, фирменный соус на основе майонеза, свежие томаты, салат романо, хрустящий жареный лук, соус терияки.
- Piadina romagnola con tacchino**590-
Пьядина из Романьи с индейкой (240 гр.)
Пшеничная лепёшка, сочное филе индейки, соус Цезарь, сладкие томаты, листья салата романо.
- Piadina romagnola con roast beef**590-
Пьядина из Романьи с ростбифом (160 гр.)
Пшеничная лепёшка, говядина, томаты, руккола, соус тар-тар, красный лук.

- NEW= Tris di tartare: salmone, tonno e gambero argentino.** 990-
Три тартара: лосось, тунец, креветка (150/30 гр.)
Тунец, лосось, аргентинские креветки, авокадо, огурцы, гуакамолле, кунжутная заправка, соус терияки, фирменный соус.

- NEW= Carpaccio di ribeye**990-
Карпаччо из рибая (90 гр.)
Рибай, каперсы, руккола, пармезан, соус терияки, трюфельное масло.

- NEW= Pate di fegatini di polo con sciacchiata**650-
Паштет из куриной печени со скьяччатой (170/70 гр.)
Паштет из куриной печени, грецкий орех, тыквенные семечки, фундук, скьяччатта, микрозелень, бальзамик.

- Parfait di petto d'anatra con sciacchiata e gelatina di miele**.....590-
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 manzo**790-
Тартар из говядины (140/50 гр.)
Говядина, каперсы, лук красный, желток куриного яйца, соус табаско, горчица дижонская, скьяччатта.

- Tartare di salmone**1290-
Тартар из сёмги (170 гр.)
Филе сёмги, гребешок, соус цезарь, соус гуакамолле, кростини, кунжут.

- Involtilini di gamberi con salsa di mango**890-
Рулетки из креветок с соусом из манго (290 гр.)
Тигровые креветки, томаты черри, соус из манго, соус из слабосоленой сёмги, романо, огурцы.

- Profiteroles con gamberi**690-
Профитролы с креветками (150 гр.)
Тигровые креветки, сыр моцарелла, сливки.

- Pantzerotti**.....590-
Пирожки Панцеротти (120/30/30 гр.)
Тигровые креветки, зелёный лук, слабосоленая сёмга, сыр моцарелла, соус айоли, томатный соус.

- Assortiti da bruschetta**890-
Ассорти из брускетт (200 гр.)
Брускетты, слабосоленая сёмга с муссом, ростбиф, соус тартар, микро-зелень, креветки, соус сальса фреско.

- Vitello tonnato**890-
Вителло тоннато (200 гр.)
Ростбиф, соус вителло тоннато, сливки, таджасские оливки, помидоры черри, микрозелень.

- Assortiti di formaggi**.....1090-
Сырная тарелка (220 гр.)
Ассорти из фермерских сыров местного производства, грецкие орехи, сырный крекер, мёд, груша.

- Piatto di carne**.....1290-
Домашняя мясная тарелка (210/60 гр.)
Ростбиф домашний, буженина домашняя, поркетта домашняя, кростини с кунжутом, розмарин.

Салаты

- NEW= Panzanella con panna cotta al formaggio**...690-
Панцанелла с сырной панна-коттой (250 гр.)
Сладкие томаты, панна-котта из пармезана и горгонзолы, запечённый болгарский перец, таджасские оливки, огурцы, томатная заправка, кростини.

- NEW= Straciatella con carpaccio di pomodori dolci**790-
Страчателла с карпаччо из сладких томатов (190 гр.)
Страчателла, бакинские томаты, ароматное масло, микрозелень.

- Insalata rustica con verdure fresche e formaggio**550-
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 pollo**550-
Салат Цезарь с тосканскими гренками и курицей (230 гр.)
Куриная грудка, микс салатов, томаты черри, соус цезарь, сыр пармезан, тосканские гренки.

- Insalata di Cesare con crostini toscani e gamberi**690-
Салат Цезарь с тосканскими гренками и тигровыми креветками (200 гр.)
Креветки тигровые, микс салатов, томаты черри, соус цезарь, сыр пармезан, тосканские гренки.

- Insalata russa con gamberi**690-
Салат оливье с тигровыми креветками (180 гр.)
Креветки тигровые, запеченный картофель, запеченная морковь, огурцы, горошек зеленый, майонез домашний, яйцо перепелиное, бородинская гренка.

- NEW= Insalata con gamberi argentini, finocchio e dressing agli agrumi**890-
Салат с креветками, фенхелем и цитрусовой заправкой (220 гр.)
Аргентинские креветки, фенхель, редис, мини-шпинат, руккола, апельсин, соус терияки, сливочное масло, батат.

- Insalata di tonno con ciabatta croccante**.....690-
Салат с тунцом и хрустящей чиабаттой (290 гр.)
Салат Романо, апельсин, чеснок, тунец, перепелиные яйца, чиабатта, оригинальный соус.

- Insalata con melanzane e crema di burro**790-
Салат с баклажанами и сливочным кремом (360 гр.)
Филе баклажана, болгарский перец, сладкие томаты, авокадо, кинза, соус сливочно-пармезановый, соус сладко-острый.

- Insalata Santo Daniel**790-
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 pomodori dolci, avocado e gamberi tigre in salsa teriyaki**890-
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 vitello**.....890-
Салат с телятиной и яйцом пашот (270 гр.)
Ростбиф, салат лолло росса, кабачки, болгарский перец, жареный лук, яйцо пашот, вяленые томаты, медово-горчичная заправка.

- Insalata con frutti di mare**950-
Салат с морепродуктами (290 гр.)
Креветки, кальмары, мидии голубые, мини-осьминоги, картофель мини, фасоль, микс салатов, цуккини, томаты черри, сливочное масло, соус винегрет.

Ризотто

- Risotto alla pera e formaggio gorgonzola**790-
Ризотто "Груша горгонзола" (300 гр.)
Итальянский рис, сыр горгонзола, грецкие орехи, пармезан, груша.

- Risotto alla Milanese con funghi porcini**990-
Ризотто по-милански с белыми грибами (230 гр.)
Классическое итальянское ризотто с белыми грибами, шампиньонами, пармезаном и ароматным трюфельным маслом.

- Risotto ai frutti di mare**890-
Ризотто с морепродуктами (280 гр.)
Итальянский рис, креветки, мидии, осьминоги, кальмары, лук, вино белое сухое, сыр пармезан.

Домашняя паста (Фреска)

- NEW= Spaghetti alle vongole**690-
Спагетти алле вонголе (280 гр.)
Спагетти, вонголе, брокколи, цуккини, сливочное масло.

- NEW= Gnocchi con crema di mais e prosciutto di Parma**790-
Ньокки с кукурузой и пармским окороком (260 гр.)
Картофельные ньокки, пармский окорок, страчателла, крем из кукурузы, кукурузное зерно.

- Spaghetti alla Carbonara**590-
Спагетти карбонара (280 гр.)
Бекон, сливки, желток куриного яйца, чеснок, лук.

- Penne ai Quattro formaggi**790-
Пенне четыре сыра (250 гр.)
Сыр горгонзола, сыр маскарпоне, сыр проволоне, сыр пармезан, сливки, грецкий орех.

- Gnocchi con funghi porcini e pancetta**790-
Ньокки с белыми грибами и панчеттой (300 гр.)
Грибы белые, бекон, сливки, лук, чеснок, трюфельное масло, вино белое сухое, зелень.

- Spaghetti con funghi e gamberi**.....890-
Спагетти с тигровыми креветками и белыми грибами (380 гр.)
Тигровые креветки, грибы белые, лук, чеснок, вино белое сухое.

- Spaghetti allo spezzatino di carne all'italiana (alla bolognese)**790-
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 грюйер, ароматное масло.

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!

- Pasta nera con tonno giallo**790-
Чёрная паста с желтым тунцом (350 гр.)
Тесто с чернилами каракатицы, тунец, сливочное масло, каперсы, помидоры черри, рыбный бульон.

- Lasagna alla Bolognese**790-
Лазанья болоньезе (350 гр.)
Мякоть говядины, сельдерей, морковь, томаты, лук, чеснок, прованские травы, сливки, сыр моцарелла, вино белое сухое.

- 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.

- Pasta nera con gamberi alla salsa cremosa**930-
Чёрная паста с тигровыми креветками в сливочном соусе (240 гр.)
Креветки тигровые, перец чили, лук, чеснок, сливки, вино белое сухое.

- Pasta nera con frutti di mare**.....1190-
Чёрная паста с морепродуктами (290 гр.)
Тесто с чернилами каракатицы, креветки тигровые, гребешок, кальмары, мидии, сливочное масло, лук, чеснок, вино белое сухое, зелень.

- Spaghetti cacho e pepe con tartare di manzo al tartufo**.....1090-
Спагетти качо э пепе с трюфельным тартаром из говядины (130/60/100 гр.)
Говяжья вырезка, сыр грюйер, пармезан, белое сухое вино, масло трюфельное, каперсы, чёрный перец.



Феттучини



Лазанья



Спагетти



Пенне



Ньокки

Супы

- NEW= Gazpacho alla fiorentina con pancetta croccante**790-
Флорентийский гаспачо с чипсами из бекона (280 гр.)
Сладкие томаты, гуакамолле, мороженое из томатов черри, чипсы из бекона.

- Crema di zucca con gamberi**550-
Крем-суп из тыквы с тонкими тосканскими гренками и тигровыми креветками (300 гр.)
Тыква запечённая на гриле, креветки тигровые, лук, куриный бульон, вино белое сухое, сыр пармезан, семечки тыквенные, чеснок, кростини.

- Crema di patate novelle con un spiedino di**890-
Крем-суп из молодого картофеля с шашлычком из сёмги (300 гр.)
Лук-порей, картофель, сёмга, вино белое сухое, чеснок, масло трюфельное, сливки, тимьян.

- Zuppa di funghi bianchi con tagliatelle fatte in casa**490-
Суп из белых грибов с домашней лапшой (350 гр.)
Паста, картофель, грибы белые, шиитаке, куриный бульон, морковь, чеснок, трюфельное масло, копчёная сметана, зелень.

- Brodetto di pesce in piatto da pane fatto in casa**.....1190-
Рыбная похлебка Бродетто (380 гр.)
Креветки, осьминоги мини, гребешок, мидии, кальмары, томаты, чеснок, лук, вино белое сухое, зелень. Подаётся в хлебной тарелке, испеченной в кондитерской нашего ресторана.



СКАЧИВАЙ
КАРТУ ЛОЯЛЬНОСТИ -
ПЛАТИ БОНУСАМИ!

Блюда из мяса и птицы



NEW Melanzana alla bolognese	790-
Баклажан болоньезе (300 гр.)	
Баклажан, соус болоньезе, таджасские оливки, сливочно-пармезановый соус, сырный крекер.	
Medaglioni di maiale con polenta.....	850-
Свиные медальоны с полентой (280 гр.)	
Свиная вырезка, соус демиглас, шпинат, полента, зелень, орегано, шампиньоны, чеснок, красное вино.	
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.	
Filetto di tacchina Picatta alla griglia con carperri 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.	
Anatra con spinaci e pure di mais	890-
Утка со шпинатом и пюре из кукурузы (340 гр.)	
Утиное филе, шпинат, пюре из кукурузы, соус демиглас.	
Saltimbocca con zucca al miele.....	1490-
Сальтимбокка с медовой тыквой (300 гр.)	
Говяжья вырезка, бекон, тыква, масло сливочное, демиглас, куриный бульон.	

Pollo glassato con strudel di patate	990-
Цыплёнок глазированный с картофельным штруделем (300 гр.)	
Половина фермерского цыплёнка, глазурь ягодная, штрудель с картофелем и грибами, сливочно-трюфельный соус.	
Coniglio languido al forno	1190-
Кролик томлёный с овощами (380 гр.)	
Кролик, картофель мини, болгарский перец, цуккини, томаты, лук, перец чили, чеснок, сметана.	
Guance con pure di patate	1190-
Говяжьи щечки с картофельным пюре (410 гр.)	
Томлёные говяжьи щечки, картофельное пюре, фета, хересный соус, вяленые томаты, кинза.	
Scaloppine di manzo con patate al gratin e funghi	1290-
Скалопини из говядины с картофельным gratin (290 гр.)	
Говядина, вешенки, шампиньоны, картофель, томаты, руккола, каперсы, сыр горгонзола, сыр моцарелла, сливки, лук, чеснок.	
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.	

Мясо на гриле

Ribai	1190-
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 mignon.....	850-
Филе миньон на гриле	
Вырезка из мраморной говядины зернового откорма. Цена стейка указана за 100 грамм.	
Filetto mignon alla griglia con verdure	650-
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



NEW Kulebikini con salmone e pasta al tartufo	890-
Кулебяки с сёмгой и трюфельной пастой (380 гр.)	
Русско-итальянский пирог с сёмгой и трюфельной пастой, салат романо, сливки.	
NEW Gamberoni tigre alla griglia	1990-
Тигровые креветки на гриле (300/50/30 гр.)	
Тигровые креветки, фенхель, шпинат, лимон, сливочное масло.	
Trancio di tonno con salsa di vitello tonnato.....	990-
Стейк тунца с соусом вителло-тоннато (220 гр.)	
Тунец, салат романо, печеный перец, оливки таджасские, соус вителло-тоннато.	
Bistecca di rombo alla griglia	1290-
Нежный стейк палтуса на гриле с овощами (320 гр.)	
Палтус, цуккини, зелёное масло, зелень, брокколи, томаты черри, тимьян, лимон, картофель, оливки, маслины, каперсы, кростини.	

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.	
Cozze in salsa Dorbblue	890-
Мидии в соусе дорблю (400 гр.)	
Мидии, лук, чеснок, соус дорблю, вино белое сухое, скьячатта.	
Gamberi con pomodorini, aglio ed erbe	1190-
Тигровые креветки с томатами черри, чесноком и прованскими травами (290 гр.)	
Тигровые креветки, томаты черри, сливочное масло, лимон, розмарин, скьячатта.	
Orata alla griglia	1290-
Дорадо на гриле (350 гр.)	
Дорадо целиком, томаты черри, микс салатов, соус винегрет, сыр пармезан, лимон.	

Соусы собственного приготовления

Salsa di mirtillo rosso.....	140-
Соус брусничный (50 гр.)	
Salsa di jack daniel's.....	120-
Соус джек дэниэлс (50 гр.)	
Salsa di pepe	140-
Соус перечный (50 гр.)	
Salsa di pomodoro.....	120-
Соус томатный (50 гр.)	
Salsa tar-tar.....	120-
Соус тартар (50 гр.)	
Salsa dorbblue.....	180-
Соус дорблю (50 гр.)	
Pesto.....	250-
Соус песто (50 гр.)	
Balsamico	90-
Соус бальзамик (10 гр.)	

Гарниры



Crostini di patate	490-
Картофельные кростини (100/30/30/30 гр.)	
Картофель, мука твердых сортов пшеницы, соусы: тар-тар, дорблю, томатный.	
Verdure alla griglia	590-
Овощи на гриле или на пару (220/30 гр.)	
Цветная капуста, вешенки, кукуруза, баклажаны, цуккини, перец болгарский, соус песто.	
Patate fritte	250-
Картофель фри (120/30 гр.)	
Картофель, кетчуп.	
Mais alla griglia.....	290-
Кукуруза на гриле (150 гр.)	
Кукуруза, специи.	

Patatine novelle fritte in cartapecora	290-
Жареный молодой картофель в пергаменте (150 гр.)	
Картофель мини, чеснок, розмарин.	
Pure di patate	220-
Картофельное пюре (150 гр.)	
Картофель, молоко, сливочное масло.	
Patate dolci fritte con parmigiano.....	450-
Батат фри с пармезаном (150 гр.)	
Обжаренный сладкий картофель с трюфельным маслом и тёртым пармезаном.	

ХОЛОСТЯЦКИЕ ВТОРНИКИ

Скидка 50 %
на разливное пиво Дольче Лук лагер

Подробности акции у Вашего официанта.



СЧАСТЛИВЫЕ ЧАСЫ

Скидка до 50 %
на фирменные Апероль Спритц

Подробности акции у Вашего официанта.



Десерты



NEW Dessert alla pera Conference.....	590-
Десерт Груша Конференция (120 гр.)	
NEW Dessert al pistacchio.....	520-
Фисташковый десерт (120 гр.)	
Napoleone.....	450-
Наполеон (120 гр.)	
Crema brulee al caramello.....	490-
Карамельный крем-брюле (110 гр.)	
Dolce Miele.....	550-
Dolce Медовик (150 гр.)	
Milfey di bacche.....	590-
Ягодный милфей (110 гр.)	
Dolce alla lavanda.....	590-
Лавандовый десерт (140 гр.)	
Cheesecake San Sebastiano.....	590-
Чизкейк Сан-Себастьян (150 гр.)	

Strudel di mele.....	490-
Штрудель с яблоками (120/50 гр.)	
Waffel.....	550-
Венская вафля с мороженым* (170 гр.)	
Profiteroles con caramello salato in mousse	590-
Профитроли с соленой карамелью в муссе (150 гр.)	
Dolce Limone di Amalfi.....	510-
Десерт Лимон из Амальфи (120 гр.)	
Torta di pere con gelato.....	590-
Тёплый грушевый пирог с мороженым* (160 гр.)	
Tiramisù al caramello.....	650-
Тирамису карамельный (150 гр.)	
Fondente Al Cioccolato E Arancia.....	670-
Шоколадно-апельсиновый фондан* (100/70 гр.)	

«Pavlova».....	690-
«Павлова» (150 гр.)	
Torta di tre cioccolato.....	690-
Торт Три шоколада (120 гр.)	
Non una mela.....	770-
Не яблоко (135/50 гр.)	
Dessert Caffè da asporto.....	790-
Десерт "Кофе с собой" (175 гр.)	
.....	
Gelato Montera.....	340-
Мороженое Монтера (50 гр.)	
Ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое, грецкий орех с кленовым сиропом.	

*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

