

МЕНЮ

Закуски

Pane della casa	250-
Домашний хлеб	(180 гр.)
Корзинка домашнего хлеба.	
Schiacciata	170-
Скьячатта	(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	650-
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	650-
Пьядина из Романьи с индейкой	(240 гр.)
Пшеничная лепёшка, сочное филе индейки, соус Цезарь, сладкие томаты, листья салата романо.	
Piadina romagnola con roast beef	820-
Пьядина из Романьи с ростбифом	(160 гр.)
Пшеничная лепёшка, говядина, томаты, руккола, соус тар-тар, красный лук.	

Tris di tartare: salmone, tonno e gambero argentino	1290-
Три тартара: лосось, тунец, креветка	(150/30 гр.)
Тунец, лосось, аргентинские креветки, авокадо, огурцы, гуакамоле, кунжутная заправка, соус терияки, фирменный соус.	

Carpaccio di ribeye	1190-
Карпаччо из рибая	(90 гр.)
Рибай, каперсы, руккола, пармезан, соус терияки, трюфельное масло.	

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

Parfait di petto d'anatra con sciacciata e gelatina di miele	590-
Парфе из утиной грудки со скьяччатой и медовым желе	(140/70/20 гр.)
Парфе из утино филе, медовое желе, скьяччатта, фундук, бальзамический соус, зелень.	

Tartare di manzo	990-
Тартар из говядины	(140/50 гр.)
Говяжья вырезка, 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 гуакамоле, кростини, кунжут.	

Involtini 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 сёмги, романо, огурцы.	

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

Pantzerotti	670-
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	1290-
Сырная тарелка	(220 гр.)
Ассорти из фермерских сыров местного производства, грецкие орехи, сырный крекер, мёд, груша.	

Piatto di carne	1290-
Мясная тарелка	(120/80 гр.)
Пармский окорок, говядина коппа, сальями, кростини.	

Салаты

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.	

Stracciatella 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	650-
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	620-
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.	

Insalatta 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.	

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, кинаа, 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	950-
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, кинаа.	

Insalata de vitello	890-
Салат с телятиной и яйцом пашот	(270 гр.)
Ростбиф, салат лолло россса, кабачки, болгарский перец, жареный лук, яйцо пашот, вяленые томаты, медово-горчиная заправка.	

Insalata con frutti di mare	990-
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 горонзола, 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	950-
Ризотто с морепродуктами	(280 гр.)
Итальянский рис, креветки, мидии, осьминоги, кальмары, лук, вино белое сухое, сыр пармезан.	

Домашняя паста (Фреска)

Spaghetti alla Carbonara	620-
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 проволононе, сыр пармезан, сливки, грецкий орех.	

Gnocchi fatti in casa con porcini e pancetta	890-
Домашние 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	990-
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.	

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

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.	

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	990-
Чёрная паста с тигровыми креветками в сливочном соусе	(240 гр.)
Креветки тигровые, перец чили, лук, чеснок, сливки, вино белое сухое.	

Spaghetti cacho e pepe	890-
Спагетти качо э пепе	(130/60/100 гр.)
Сыр грюйер, пармезан, белое сухое вино, масло трюфельное, каперсы, чёрный перец.	

Добавить тар тар из мраморной вырезки	390-
---------------------------------------	-------------

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.	



Фетучини



Лазанья



Спагетти



Пенне



Ньокки

Супы

Zuppa di zucca cremosa con sottili crostini toscani	490-
Крем-суп из тыквы с тонкими тосканскими гренками	(300 гр.)
Тыква запечённая на гриле, лук, куриный бульон, вино белое сухое, сыр пармезан, семечки тыквенные, чеснок, кростини.	

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, колчёная сметана, зелень.	

Crema di patate novella	490-
Крем-суп из молодого картофеля	(300 гр.)
Лук-порей, картофель, вино белое сухое, чеснок, масло трюфельное, сливки, тимьян.	

Добавить:	
Креветка	190-
Гребешок	290-
Семга	290-

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. Подается в хлебной тарелке, испеченной в кондитерской нашего ресторана.	

Ваше удовольствие!

DOLCE
LOOK



УЗНАВАЙТЕ
О НОВИНКАХ
МЕНЮ
ПЕРВЫМИ!

Блюда из мяса и птицы



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.	
Medaglioni di maiale con polenta.....	850-
Свинные медальоны с полентой	(280 гр.)
Свинная вырезка, соус демиглас, шпинат, полента, зелень, орегано, шампиньоны, чеснок, красное вино.	
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.....	1590-
Говядина Веллингтон с медовой морковью	(230/80 гр.)
Говяжья вырезка, морковь, мёд, соус демиглас, зелёный горошек, слоёное тесто.	

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.	
Filetto di tacchina Picatta alla griglia con capperi e broccolo	920-
Филе индейки Пикатта на гриле с брокколи и каперсами	(320 гр.)
Филе индейки, брокколи, сыр горгонзола, сливки, каперсы, перец чили, розмарин, чеснок, горчица, лук.	
Guance con pure di patate	1190-
Говяжьи щечки с картофельным пюре	(410 гр.)
Томлёные говяжьи щечки, картофельное пюре, фета, хересный соус, вяленые томаты, кинза.	
Coniglio languido al forno	1290-
Кролик томлёный с овощами	(380 гр.)
Кролик, картофель мини, болгарский перец, цуккини, томаты, лук, перец чили, чеснок, сметана.	
Saltimbocca con zucca al miele.....	1490-
Сальтимбока с медовой тыквой	(300 гр.)
Говяжья вырезка, бекон, тыква, мед, масло сливочное, демиглас, куриный бульон.	

Мясо на гриле

Ribai	1290-
Рибай	
Наиболее известный стейк в мире, готовится из отруба толстый край. Подаётся с миксом салатов и слайсами сыра пармезан. Цена стейка указана за 100 грамм.	
Filetto mignon	990-
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 перченым 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.....	990-
Стейк тунца с соусом вителло-тоннато	(220 гр.)
Тунец, салат романо, печеный перец, оливки таджасские, соус вителло-тоннато.	
Kulebikini con salmone e pasta al tartufo	1190-
Кулебякини с сёмгой и трюфельной пастой	(380 гр.)
Русско-итальянский пирог с сёмгой и трюфельной пастой, салат романо, сливки.	
Bistecca di rombo alla griglia	1390-
Нежный стейк палтуса на гриле	(320 гр.)
Палтус, цуккини, зелёное масло, зелень, брокколи, томаты черри, тимьян, лимон, картофель, оливки, маслины, каперсы, кростини.	

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.	
Cozze in salsa Dorblue	1290-
Мидии в соусе дорблю	(400 гр.)
Мидии, лук, чеснок, соус дорблю, вино белое сухое, скьячатта.	
Orata alla griglia	1390-
Дорадо на гриле	(350 гр.)
Дорадо целиком, томаты черри, микс салатов, соус винегрет, сыр пармезан, лимон.	
Bistecca di salmone sotto la crosta di limone e aglio	1450-
Стейк сёмги под лимонно-чесночной корочкой	(280 гр.)
Сёмга, салат романо, сливочно-горчичный соус, сухари панко, петрушка, чеснок, цедра, пармезан, черный перец.	

Соусы собственного приготовления

Salsa di mirtillo rosso.....	220-
Соус брусничный	(50 гр.)
Salsa di jack daniel's.....	190-
Соус джек дэниэлс	(50 гр.)
Salsa di pepe	190-
Соус перечный	(50 гр.)
Salsa di pomodoro.....	150-
Соус томатный	(50 гр.)
Salsa tar-tar.....	190-
Соус тартар	(50 гр.)
Salsa dorblu.....	250-
Соус дорблю	(50 гр.)
Pesto.....	390-
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	290-
Картофель фри	(120/30 гр.)
Картофель, кетчуп.	
Mais alla griglia	290-
Кукуруза на гриле	(150 гр.)
Кукуруза, специи.	

Patatine novelle fritte in cartapeccora	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



Dessert Borodino.....	450-
Бородинский десерт	(115 гр.)
Latte di uccello.....	450-
Птичье молоко	(85 гр.)
Dessert al pistacchio.....	520-
Фисташковый десерт	(120 гр.)
Napoleone.....	450-
Наполеон	(120 гр.)
Dolce Miele.....	550-
Долче Медовик	(150 гр.)
Milfey di bacche.....	590-
Ягодный милфей	(110 гр.)
Dolce alla lavanda.....	590-
Лавандовый десерт	(140 гр.)
Dolce Limone di Amalfi.....	510-
Десерт Лимон из Амальфи	(120 гр.)

Strudel di mele.....	550-
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.)
Torta di pere con gelato.....	590-
Тёплый грушевый пирог с мороженым*	(160 гр.)
Cheesecake San Sebastiano.....	590-
Чизкейк Сан-Себастьян	(150 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.....	790-
Торт Три шоколада	(120 гр.)
Non una mela.....	790-
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

- шеф рекомендует
- выбор наших гостей
- блюдо с добавлением перца чили
- блюда для вегетарианцев, придерживающихся оволактовегетарианской диеты

Если у Вас есть пищевая аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, скажите об этом официанту при заказе. Данное меню является рекламным материалом. Все цены указаны в рублях.