

# АКВАРИУМ

|                                           |          |                                |
|-------------------------------------------|----------|--------------------------------|
| Морской ёж                                | 1 шт     | ЦЕНУ УТОЧНЯЙТЕ<br>У ОФИЦИАНТОВ |
| Устрицы                                   | 1 шт     | ЦЕНУ УТОЧНЯЙТЕ<br>У ОФИЦИАНТОВ |
| Креветки                                  | за 100 г | ЦЕНУ УТОЧНЯЙТЕ<br>У ОФИЦИАНТОВ |
| Морской моллюск Вонголе                   | за 100 г | <b>495 ₽</b>                   |
| Фаланги краба<br>(соус на ваш выбор)      | за 100 г | <b>2 500 ₽</b>                 |
| чёрный перец                              | 50 г     | <b>190 ₽</b>                   |
| аррабиата                                 | 50 г     | <b>220 ₽</b>                   |
| винный соус                               | 50 г     | <b>250 ₽</b>                   |
| соус из белого вина<br>с сыром горгонзола | 50 г     | <b>290 ₽</b>                   |

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|                                                                                                                                 |          |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|
| Гигантские маслины по-сицилийски                                                                                                | 100 г    | <b>590 ₽</b>   |
| Оливки «Чупадедос»                                                                                                              | 100 г    | <b>790 ₽</b>   |
| Фирменный паштет с желе из Мадеры<br>и тостами бриошь                                                                           | 200/70 г | <b>770 ₽</b>   |
| Сыровяленая утка с ягодным соусом «Чатни»                                                                                       | 180 г    | <b>780 ₽</b>   |
| Вяленая говядина с луковым соусом                                                                                               | 50/50 г  | <b>880 ₽</b>   |
| Креветки с авокадо, розовыми томатами<br>и мороженым «Том Ям»                                                                   | 200 г    | <b>990 ₽</b>   |
| Тартар из говядины с эспумой из пармезана<br>и трюфельным маслом                                                                | 165 г    | <b>1 100 ₽</b> |
| Карпаччо из телятины с соусом из тунца<br>«Вителло Тоннато» и свежими травами                                                   | 150 г    | <b>1 100 ₽</b> |
| Тартар из лосося с авокадо, манго<br>и соусом понзу                                                                             | 170 г    | <b>1 390 ₽</b> |
| Лосось с томатами конфи* в соусе кимчи<br><small>*томлёные в масле</small>                                                      | 200 г    | <b>1 390 ₽</b> |
| Севиче* из гребешка с дыней<br>и сорбетом из щавеля<br><small>*сырой продукт в соке лайма</small>                               | 210 г    | <b>1 990 ₽</b> |
| Сырное плато                                                                                                                    | 230 г    | <b>1 690 ₽</b> |
| Коллекция мясных закусок от шеф-повара                                                                                          | 1 шт     | <b>2 590 ₽</b> |
| Хамон Иберико Де Бейота*<br><small>*испанский деликатес высшей категории из мяса<br/>черных свиней на желудевом откорме</small> | 120 г    | <b>2 990 ₽</b> |

Важно! Если у вас есть пищевая аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, обязательно сообщите об этом официанту при заказе. Это поможет нам подобрать безопасные для вас блюда.

# САЛАТЫ

|                                                                         |       |         |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| Цезарь с куриным филе                                                   | 240 г | 690 ₽   |
| Цезарь с креветками                                                     | 200 г | 820 ₽   |
| Зелёный салат с авокадо<br>и вялеными томатами                          | 160 г | 790 ₽   |
| С тунцом, розовыми томатами,<br>салатом романо и хрустящим пармезаном   | 240 г | 1 390 ₽ |
| С обжаренными креветками, руколой,<br>томатами, кедровым орехом и киноа | 320 г | 1 390 ₽ |
| С сочной телятиной и авокадо                                            | 300 г | 1 450 ₽ |
| С камчатским крабом, клубникой<br>и розовыми томатами                   | 260 г | 1 990 ₽ |
| «Беллини» с тёплыми морепродуктами<br>и томатами конфи                  | 320 г | 1 990 ₽ |

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|                                                              |       |         |
|--------------------------------------------------------------|-------|---------|
| Баклажаны с розовыми томатами<br>и грибами муэр              | 240 г | 790 ₽   |
| Жареный сыр Бри с финиками<br>и грецким орехом               | 170 г | 990 ₽   |
| Кальмар с морским моллюском Вонголе,<br>артишоком и фенхелем | 250 г | 1 190 ₽ |
| Артишоки с песто и соусом<br>из печёных перцев               | 180 г | 1 390 ₽ |

# СУПЫ

|                                                           |       |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|-------|
| Суп с домашней лапшой и цыплёнком                         | 330 г | 490 ₽ |
| Борщ                                                      | 380 г | 690 ₽ |
| Том Ям с морепродуктами<br>и маринованным в лайме огурцом | 420 г | 995 ₽ |

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## МЯСНЫЕ

|                                                                 |       |                |
|-----------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| Голубцы из индейки с брокколи и соусом из пармезана             | 220 г | <b>720 Р</b>   |
| Куриная грудка конфи с пастой ризо и брокколи                   | 260 г | <b>790 Р</b>   |
| Бифштекс с цукини и салатом романо                              | 300 г | <b>1 290 Р</b> |
| Утиная грудка с морковью конфи и соусом Порто                   | 290 г | <b>1 290 Р</b> |
| Томлёные говяжьи щёчки с картофельным gratenom и соусом Марне   | 380 г | <b>1 390 Р</b> |
| Мраморная говядина с соусом чили и кунжутным айоли              | 220 г | <b>1 290 Р</b> |
| Мраморный стейк с маринованным баклажаном и картофельным муссом | 220 г | <b>1 590 Р</b> |
| Медальон из телятины с соусом из королевских грибов             | 250 г | <b>1 990 Р</b> |

# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

|                                                                     |       |                |
|---------------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| Филе судака с томатами, оливками и кабачком                         | 250 г | <b>1 270 Р</b> |
| Крабовые котлетки с картофельным кремом, брокколи и крабовым биском | 300 г | <b>1 390 Р</b> |
| Угольная треска с ризотто из цукини                                 | 290 г | <b>1 490 Р</b> |
| Осьминог с мятым картофелем и томатами                              | 230 г | <b>2 490 Р</b> |
| Рагу из морепродуктов                                               | 400 г | <b>3 990 Р</b> |

*Беллини*

# СЧАСТЛИВЫЕ ВСТРЕЧИ ЗА ЗАВТРАКОМ В БЕЛЛИНИ



ПО ВЫХОДНЫМ С 10:00 ДО 13:00

+7 (918) 199-99-43  
ул. Гимназическая, 36/2

# НА ОГНЕ

|                                                    |                                                                                                |                |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Кальмар                                            |  за 100 г   | <b>670 ₽</b>   |
| Королевские креветки в соусе чимичурри             |  за 100 г   | <b>1 100 ₽</b> |
| Щупальца осьминога                                 | за 100 г                                                                                       | <b>2 150 ₽</b> |
| Гребешки с топлёным маслом на гриле                |  за 100 г   | <b>2 350 ₽</b> |
|                                                    |                                                                                                |                |
| Филе судака                                        | за 100 г                                                                                       | <b>780 ₽</b>   |
| Угольная треска                                    | за 100 г                                                                                       | <b>1 100 ₽</b> |
| Лосось                                             | за 100 г                                                                                       | <b>1 290 ₽</b> |
| Целая дорадо                                       | 1 шт                                                                                           | <b>2 290 ₽</b> |
|                                                    |                                                                                                |                |
| Стейк из мраморной говядины                        |  за 100 г | <b>1 190 ₽</b> |
| Стейк из фермерской говядины                       |  за 100 г | <b>1 290 ₽</b> |
| Цыплёнок в травах по-домашнему                     | 1 шт                                                                                           | <b>1 290 ₽</b> |
| Каре ягнёнка                                       |  за 100 г | <b>1 520 ₽</b> |
| Мраморный стейк Рибай<br>с соусом из чёрного перца |  за 100 г | <b>1 750 ₽</b> |



стоимость указана за 100 грамм сырого продукта

|                                                    |       |                |
|----------------------------------------------------|-------|----------------|
| Паста Карбонара                                    | 260 г | <b>780 ₽</b>   |
| Паста с креветками и обжаренными кабачками         | 260 г | <b>895 ₽</b>   |
| Спагетти нери «Беллини» с морепродуктами           | 280 г | <b>1 250 ₽</b> |
| Папардели с мраморной телятиной в трюфельном соусе | 340 г | <b>1 490 ₽</b> |
| Ризотто с лесными грибами                          | 250 г | <b>1 190 ₽</b> |
| Ризотто с дарами моря                              | 340 г | <b>1 290 ₽</b> |
| Ризотто из чёрного риса с гребешком и икрой кефали | 250 г | <b>2 350 ₽</b> |

## ПАСТА И РИЗОТТО

## ПИЦЦА И ВЫПЕЧКА

|                                                                       |       |                |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| Маргарита с ароматным базиликом                                       | 520 г | <b>970 ₽</b>   |
| Пепперони                                                             | 480 г | <b>990 ₽</b>   |
| С пармской ветчиной и руколой                                         | 570 г | <b>1 250 ₽</b> |
| Четыре сыра                                                           | 500 г | <b>1 390 ₽</b> |
| Со страчателлой и цукини                                              | 680 г | <b>1 550 ₽</b> |
| С лесными грибами и трюфелем                                          | 550 г | <b>1 990 ₽</b> |
| Фокачча в ассортименте:<br>шпинат / песто / пармезан / травы / кунжут | 180 г | <b>370 ₽</b>   |

# ГАРНИРЫ

|                                                |       |              |
|------------------------------------------------|-------|--------------|
| Рис Басмати                                    | 150 г | <b>290 Р</b> |
| Картофельное пюре                              | 150 г | <b>290 Р</b> |
| Листья шпината обжаренные<br>в оливковом масле | 100 г | <b>460 Р</b> |
| Брокколи с соево-трюфельной заправкой          | 200 г | <b>550 Р</b> |
| Овощное ассорти на гриле                       | 200 г | <b>590 Р</b> |

|                                                                    |       |              |
|--------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| Панна-котта с ромашкой, гречишным мёдом<br>и цитрусовым гелем юдзу | 125 г | <b>550 Р</b> |
| Чизкейк с маракуей и ванильным мороженым                           | 230 г | <b>580 Р</b> |
| Шоколадный фондан<br>с кедровым орехом и карамелью                 | 160 г | <b>790 Р</b> |
| Тирамису                                                           | 200 г | <b>850 Р</b> |
| Авторская «Павлова»<br>с горгонзоллой и яблоком-алоэ               | 170 г | <b>890 Р</b> |
| Конфета «Тирамису»                                                 | 1 шт  | <b>120 Р</b> |
| Конфета «Ириска»                                                   | 1 шт  | <b>100 Р</b> |
| Домашний фруктовый лед-сорбет<br>манго / малина / лимон / клубника | 50 г  | <b>190 Р</b> |
| Домашнее мороженое<br>ванильное / шоколадное / клубничное          | 50 г  | <b>190 Р</b> |

# ДЕСЕРТЫ



Цены действительны по 01.02.2027

Калькулятор \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten signature]*



Данная печатная продукция является  
рекламным продуктом.