

*Bellini*  
RESTAURANT

НОВОГОДНИЙ СТОЛ  
ОТ РЕСТОРАНА BELLINI  
У ВАС ДОМА



ОФОРМИТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЗАКАЗ  
МОЖНО ЗА ТРИ ДНЯ ПО ТЕЛЕФОНУ

+7 918 199 99 43

# НОВОГОДНИЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Студень из говяжьих хвостов	280 г	<b>650 ₺</b>
Целый запеченный ростбиф с овощами и заправкой из кориандра	160 г	<b>890 ₺</b>
Слабосоленая форель в свекле с огуречным тартаром и укропным хлебом	160 г	<b>980 ₺</b>
Эклеры с лососем	90 г	<b>465 ₺</b>
Буррата с трюфелем, хурмой и лавандовой заправкой	230 г	<b>965 ₺</b>
Сырное плато из местных и элитных сыров	180/70/60 г	<b>995 ₺</b>
Фирменный холодец из камчатского краба	320 г	<b>1 550 ₺</b>

## САЛАТЫ

Обжаренные креветки, хурма, авокадо и ореховая заправка	210 г	<b>675 ₺</b>
Салат с камчатским крабом, томатами и спайси соусом	200 г	<b>1 280 ₺</b>
Лосось маринованный в водорослях с киноа, авокадо и пармезаном	160 г	<b>895 ₺</b>
Салат с хамоном из утки, хурмой, страчателлой и салатом корн	160 г	<b>690 ₺</b>
Фирменный салат с морепродуктами	250 г	<b>975 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Фаланги камчатского краба в соусе из черного перца	за 100 г	<b>1 340 ₺</b>
Фаланги камчатского краба в соусе арабьята	за 100 г	<b>1 345 ₺</b>
Фаланги камчатского краба в винном соусе	за 100 г	<b>1 375 ₺</b>
Фаланги камчатского краба в соусе из белого вина с сыром горгонзола	за 100 г	<b>1 425 ₺</b>
Кальмар лолиго с томатами, каперсами и молодым картофелем	250 г	<b>1 290 ₺</b>
Осьминог барбекю с молодым горошком, папайей и соусом чили	150 г	<b>1 450 ₺</b>



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Дикий сибас, запеченный в четверговой соли, с гарниром из авокадо, манго и тайским салатом	от 1,5 до 2 кг	<b>8 700 Р</b>
Целый молодой цыпленок в хрустящей корочке со сморчками и шпинатом	1 шт.	<b>1 390 Р</b>
Бок молодого ягненка с террином из баклажанов и соусом из черного перца	1 кг	<b>6 950 Р</b>
Запеченный лосось в соусе терияки с зеленым луком и пармантье из чеснока	за 100 г	<b>970 Р</b>
Ребро телянка с топинамбуром и моченой брусникой	1 кг	<b>3 260 Р</b>
Запеченная утка с апельсинами и яблоками	1 шт.	<b>4 800 Р</b>
Томленый ягненок с вялеными томатами, морковью и соусом из копченых овощей	за 100 г	<b>950 Р</b>

## ДЕСЕРТЫ

Фирменный «Наполеон»	1 кг	<b>2 450 Р</b>
Медовик	1 кг	<b>2 350 Р</b>
Домашний пирог со сливочной рикоттой	1 шт.	<b>1 580 Р</b>



# НОВОГОДНИЙ ФУРШЕТ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сыр монтазио и виноград	40 г	<b>175₽</b>
Сыр монтазио и клубника	40 г	<b>200₽</b>
Ягодная шпажка ( <i>клубника, виноград, ананас</i> )	40 г	<b>150₽</b>
Рулет с ростбифом и кислым кориандром	40 г	<b>230₽</b>
Тарталетка с лососем	20 г	<b>190₽</b>
Креветка с васаби и кабачком ( <i>индивидуальная посуда</i> )	40 г	<b>210₽</b>
Креветка с тартаром из овощей ( <i>шот</i> )	40 г	<b>210₽</b>
Соленый «Наполеон» с черной икрой ( <i>черные гренки, сливочное масло, черная икра</i> )	30 г	<b>290₽</b>
Профитроли с крабом	40 г	<b>290₽</b>
Креветка в кляре с фирменным соусом ( <i>шот</i> )	40 г	<b>230₽</b>
Страчателла с томатами и соусом песто	110 г	<b>345₽</b>
Мини-буррата с руколой и томатами	65/35 г	<b>590₽</b>
Мини-паштет из куриной печени с желе из мадеры и квасным сусликом	80 г	<b>235₽</b>
Оливки и маслины по-сицилийски	100 г	<b>490₽</b>
Мини-салат цезарь с курицей	100 г	<b>250₽</b>
Лосось гравлакс с киноа и авокадо	75 г	<b>230₽</b>
Мини-салат с угрем, кускусом и хрустящим салатом	85 г	<b>255₽</b>
Кебаб из цыпленка с печеным сладким перцем и соусом из тунца	85 г	<b>180₽</b>
Лосось, цитрусы, редька и соус понзу	85 г	<b>295₽</b>
Мини-салат с палтусом	95 г	<b>295₽</b>
Эклеры с лососем	25 г	<b>145₽</b>
Эклеры с куриным паштетом	25 г	<b>85₽</b>
Запеченная говядина с перцем и сырным кремом	80 г	<b>495₽</b>
Пенсильмония из свежих овощей с соусом тартар	200 г	<b>165₽</b>
Канapé с пармской ветчиной, битым картофелем и тапенадом из томатов	30 г	<b>100₽</b>
Канapé с угрем и свежим огурцом	30 г	<b>215₽</b>
Мини-моцарелла с соусом песто и кетчупом	50 г	<b>245₽</b>
Сыр бри с ананасом и клубникой	40 г	<b>175₽</b>
Оладьи с пармской ветчиной	30 г	<b>150₽</b>
Ростбиф с черным перцем	40 г	<b>295₽</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Жареный домашний сыр с виноградом и кремом из черной смородины	35/30 г	<b>145 Р</b>
Жареный картофель с травами	120 г	<b>195 Р</b>
Закуска из жареных баклажанов в устричном соусе с маринованными водорослями	90 г	<b>210 Р</b>
Наггетсы куриные с сырным муссом	125/50 г	<b>255 Р</b>
Молодой цыпленок в хрустящей корочке и медовой глазури с соусом из зелени	145 г	<b>220 Р</b>
Осьминог барбекю с томатами и картофелем	110 г	<b>790 Р</b>
Жареный лосось на гриле	110 г	<b>395 Р</b>
Язык телянка, пастернак и соус из сморчков	120 г	<b>490 Р</b>
Осьминог с баклажаном и вялеными томатами	50 г	<b>575 Р</b>

## ДЕСЕРТЫ

Шоколадное брауни	45 г	<b>115 Р</b>
«Наполеон» классический	95 г	<b>105 Р</b>
Тропический чизкейк	45 г	<b>125 Р</b>
Мини-пирожное шу	25 г	<b>90 Р</b>
Печенье шоколадное	20 г	<b>65 Р</b>
Печенье фисташковое	20 г	<b>125 Р</b>
Тарталетки с клубникой	60 г	<b>95 Р</b>
Домашний пирог с сезонными ягодами	105 г	<b>165 Р</b>

*Bellini*  
RESTAURANT