

ОЧОВОЕ МЕНЮ
MENU





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/ COLD STARTERS

- Вителло тоннато** 950
Томлёная говядина, запечённый баклажан,
сыр пекорино Неро
Vitello tonnato
Braised beef, roasted eggplant,
Pecorino Nero cheese
- Запечённый перец Рамиро** 750
Маринованный с ароматными травами,
козий сыр шевр
Roasted Ramiro pepper
Marinated with aromatic herbs, Chèvre goat cheese
- Сырная тарелка** 1 250
Камамбер, козий сыр Сан Мор,
Грана Падано, Пекорино, Монте Блум, кешью,
сушеная вишня, гриссини
Cheese platter
Camembert, San Mor goat cheese, Grana Padano,
Pecorino, Monte Bloom, cashews, dried cherries, grissini
- Антипаста** 1 250
Пармская ветчина, Чоризо, Бреазола,
фаршированные сыром перчики,
ассорти оливок, ржаные крекеры
Antipasti
Parma ham, Chorizo, Bresaola, cheese-stuffed peppers,
assorted olives, rye crackers

САЛАТЫ/ SALADS

- Зелёный салат** 1200
Брокколи, авокадо, бобы эдамамэ,
свежий огурец, соус песто с кедровыми орехами
Green salad
Broccoli, avocado, edamame beans, fresh cucumber,
pesto sauce with pine nuts
- Тёплый салат SO** 900
Хрустящие листья салата, шампиньоны,
сельдерей, малиновый соус,
огуречный соус, куриная грудка в азиатском соусе
Warm SO salad
Crispy lettuce, button mushrooms, celery, raspberry sauce,
cucumber sauce, chicken breast in Asian sauce
- Средиземноморский салат** 1 350
Креветки, гребешки, кальмар в лёгком маринаде,
оливки Каламата и вяленые томаты
Mediterranean salad
Shrimps, scallops, lightly marinated squid,
Kalamata olives, sun-dried tomatoes

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/ HOT STARTERS

Запечённый баклажан Соус песто, соус Наполи, страчателла <i>Roasted eggplant</i> <i>Pesto sauce, Napoli sauce, Stracciatella cheese</i>	950
Креветки Пакчой в кисло-сладком соусе с овощами <i>Prawns</i> <i>Bok choy in sweet-and-sour sauce with vegetables</i>	1 900
Камчатский краб Ньокки в соусе Биск <i>Kamchatka crab</i> <i>Gnocchi in Bisque sauce</i>	2 300

СУПЫ/ SOUPS

Борщ Бородинский хлеб с ароматными травами <i>Borscht</i> <i>Borodino bread with aromatic herbs</i>	800
Средиземноморский суп из сицилийских томатов Креветки, кальмары, гребешки <i>Mediterranean Sicilian tomato soup</i> <i>Prawnss, squid, scallops</i>	1150

ПАСТА И РИЗОТТО/ PASTA AND RISOTTO

Феттучини с чёрными мидиями Соус Наполи с травами <i>Fettuccine with black mussels</i> <i>Napoli sauce with herbs</i>	1 550
Казаречче с утиным конфи Сливочный соус из пяти перцев <i>Casarecce with duck confit</i> <i>Five-pepper cream sauce</i>	1 300
Папарделле с зелёными овощами Крем из цукини с фисташковой пудрой <i>Pappardelle with green vegetables</i> <i>Zucchini cream with pistachio powder</i>	1 350

Кремовое ризотто 1 750
С грибами и ароматом трюфеля
Creamy risotto
With mushrooms and truffle aroma

Ризотто качо э пепе 1 750
С гребешком
Risotto cacio e pepe
With scallop

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА/ MAIN COURSES

Осьминог 2 700
Молодой картофель с ароматными травами,
соус Путтанеска
Octopus
Young potatoes with aromatic herbs,
Puttanesca sauce

Цыплёнок 1 900
Кремовая полента, вяленые томаты черри
и соус из фуагра
Chicken
Creamy polenta, sun-dried cherry tomatoes,
foie gras sauce

Мраморная говядина 2 100
Обжаренная с пармской ветчиной,
крем из пастернака, грибы Эринги, трюфельный соус
Marbled beef
Seared with Parma ham, parsnip cream,
Eryngii mushrooms, truffle sauce

ДЕСЕРТЫ/ DESSERTS

Меренга Павлова Клубника, ванильный мусс и базилик <i>Pavlova meringue</i> <i>Strawberries, vanilla mousse, basil</i>	750
Ленивый Наполеон В авторском исполнении кондитера SO <i>Lazy Napoleon</i> <i>In the signature version of SO pastry chef</i>	750
Мороженое и сорбеты Со свежими ягодами <i>Ice cream and sorbets</i> <i>With fresh berries</i>	650



