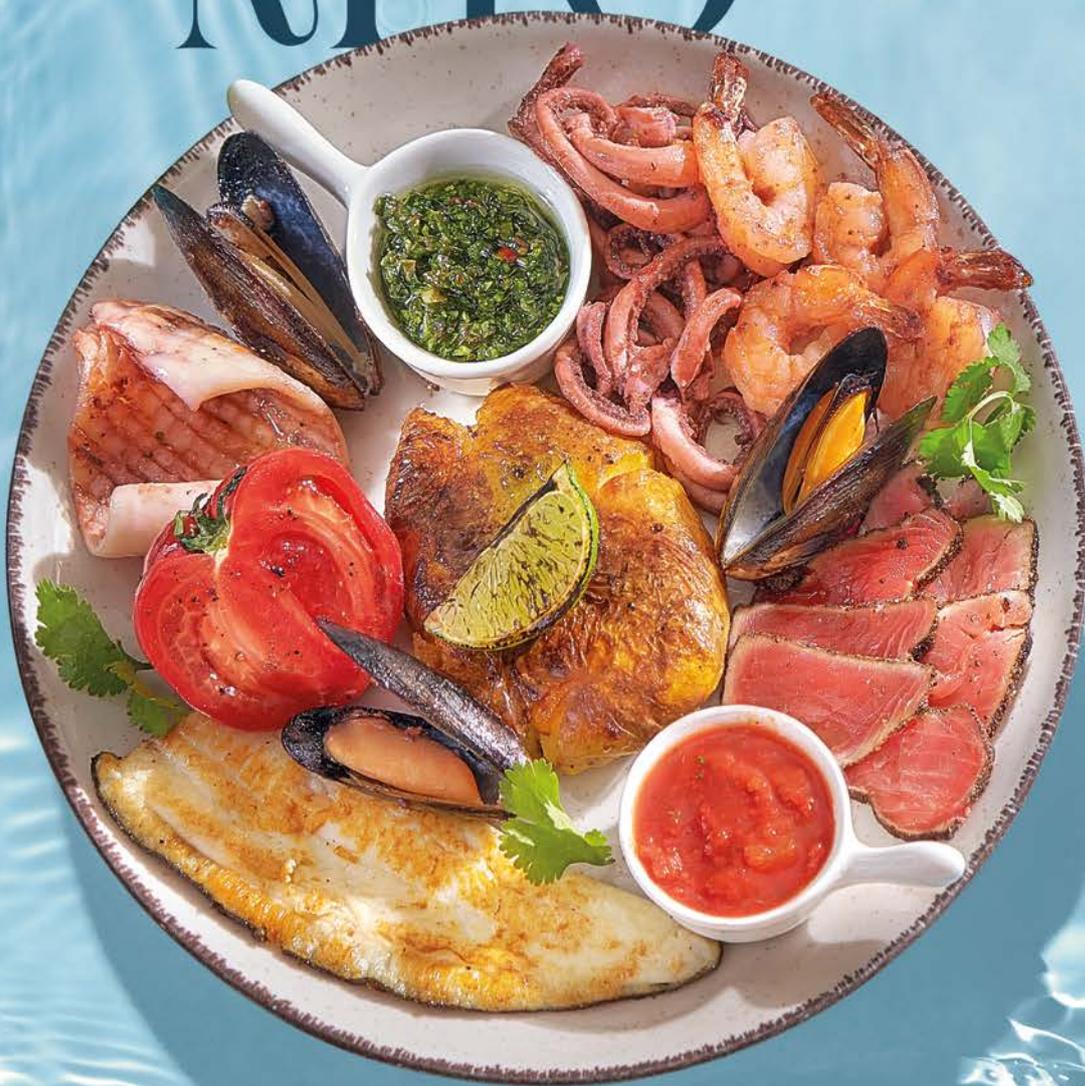


il ПАТИО 1993

menù

MIARE MIO



*Море моё
海鲜菜单

01 Мидии горгонзола

Mussels in gorgonzola sauce

戈贡佐拉贻贝

Мидии в сливочном соусе с горгонзолой. Важная деталь – гренки, чтобы собирать ими остатки с тарелки и наслаждаться моментом

890 ₺

02 Лимонад с грушей и гвоздикой

Pear lemonade with clove

高脚杯式梨丁香柠檬水

Содовая с пюре груши и ароматной гвоздикой. Вкус яркого лета!

310 ₺
645 ₺

03 Гаспачо классико

Gazpacho | 经典西班牙冷汤

↓ Гаспачо с гребешком

Gazpacho with scallops

扇贝西班牙冷汤

Холодный суп из протёртых томатов, паприки и сельдерея. Подаём с мелко рубленным свежим огурцом, сладким перцем и красным луком. Освежает и настраивает на приключения

↓ 355 ₺
505 ₺

04 Салат с лососем

Salad with salmon & grapes

三文鱼沙拉

Обжаренные кусочки лосося с виноградом на листьях салата в мятно-горчичном соусе. Настроение: сидеть в прибрежном кафе и слушать шум прибоя

650 ₺



06 Пирог с треской и картофелем

Calzone with cod, potatoes & creamy sauce
土豆鳕鱼馅饼

Закрытая пицца с кусочками трески, картофелем, сельдереем, пармезаном и моцареллой. Ощущение, будто после пляжа вы заглянули на ужин в итальянскую деревушку

720 ₽

06

07 Венецианский лимонад

Peach & strawberries lemonade
威尼斯高脚杯柠檬水

Персиковое пюре, клубничный сироп и содовая с бальзамико. 1 глоток – и вы уже на берегу моря встречаете закат

310 ₽

645 ₽

07



05

08 Ризотто Нери с филе камбалы

Risotto Neri with flounder fillet | 奈里比目鱼片烩饭

↓ Ризотто Нери с гребешками

Risotto Neri with scallops | 意大利奈里扇贝烩饭配

Ризотто с чернилами каракатицы в сливочном соусе с пармезаном и спаржей. Когда нужно срочно туда, где солнце, песок и ветер в голове

590 ₽

↓ 670 ₽



↓ 08

05 Спагетти с лососем

Spaghetti with salmon & asparagus in creamy sauce
三文鱼意大利面

Поднять паруса! Паста в сливочном соусе с нежными кусочками филе лосося и спаржей!

660 ₽

01 Камбала

Flounder with gremolata sauce

比目鱼

Целая рыба, обжаренная на гриле, с соусом гремолата. Закажите бокал белого сухого – и вы уже мысленно на яхте вдали от берега

750 ₽

01



02



02 Гарниры

Garnish

Картофельное пюре 235 ₽
Mashed potatoes | 土豆泥

↓ Овощи гриль 235 ₽
Grilled vegetables | 叉烧蔬菜

Печёные овощи 235 ₽
Baked vegetables | 烘烤蔬菜

03 Лимонад с имбирём и мятой

Lemonade with ginger & mint

高脚杯式薄荷姜味柠檬水

Острый имбирь, свежая мята и содовая – вместе бодрят и помогают почувствовать себя на гребне волны

☞ 310 ₽
☞ 645 ₽

03



04 **Лимонад с щавелем
и ананасом**

Sorrel & pineapple lemonade

高脚杯式菠萝酸模柠檬

Содовая с пюре щавеля и ананасовым соком.
Вкус лёгкий и свежий, как бриз на пляже

☑ 310 ₺

🍷 645 ₺

04



05 **Ассорти морепродуктов**

Assorted seafood | 海鮮什錦

Тигровые креветки, шупальца и тушка кальмара, мидии, филе камбалы и тунец в специях с запечённым картофелем, жареным помидором и двумя соусами – гремолата и томатным. Все на борту!

1550 ₺

05



01 Филе трески с пюре из сельдерея

Cod fillet with celery puree

鳕鱼片配芹菜泥

В роли капитана – слегка подколбённое и запечённое филе трески со сливочно-овощным соусом. На подхвате – воздушное пюре из сельдерея и картофеля

795 Р

02 Филе камбалы

Flounder fillet with spinach & celery puree

比目鱼片

Обжаренное филе камбалы с припущенным шпинатом и пюре из сельдерея и картофеля. Добавьте бокал лимонада и наслаждайтесь

695 Р



02

03 Шаурма с креветками и кальмарами

Fried shrimps & squids in bread

虾和鱿鱼沙威玛

Креветки и кальмары, обжаренные с томатами, чесноком и петрушкой, в итальянском хлебе. Счастье в простых вещах!

595 Р



03

04 Жареный виноград и груша с мороженым

Fried pear & grapes with ice-cream

油炸葡萄梨味冰淇淋

Карамелизированные кусочки груши и винограда. Подаём с мороженым. С каждой ложкой на вас, словно волна, накатывают радость и беззаботность

↓ 395 ₽ с ванильным мороженым

05 Мороженое
Шоколадное / Ванильное / Клубничное
Ice cream | 冰淇淋
Chocolate / Vanilla / Strawberry

1 шарик на выбор
1 ball of your choice | 1球可选

105 ₽

↓ 04

05

06

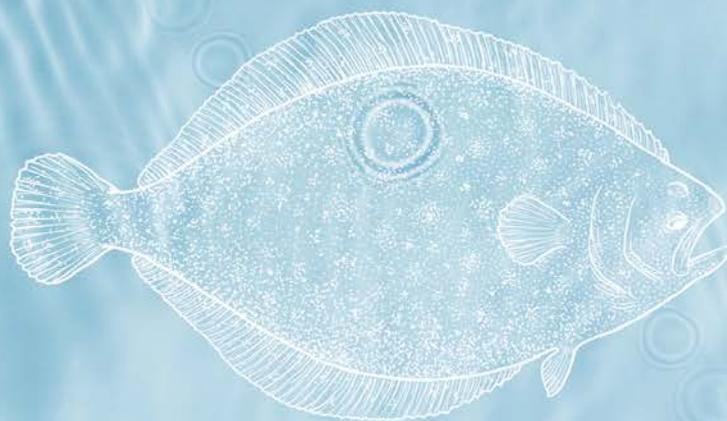
06 Смузи с грушей и щавелем

Pear & sorrel smoothie

梨酸模冰沙

Густой напиток из груши, смешанной с щавелем, лимоном и каплей бальзамико. Легко сыграет и роль десерта

☐ 345 ₽



Дата запуска настоящей информационной брошюры: июнь 2022 г. Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах.

При наличии у вас аллергии, уточняйте информацию о подробном составе блюд у вашего официанта.

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. В меню также указаны калорийность - на блюдо, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд. Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях. Все цены указаны в рублях.