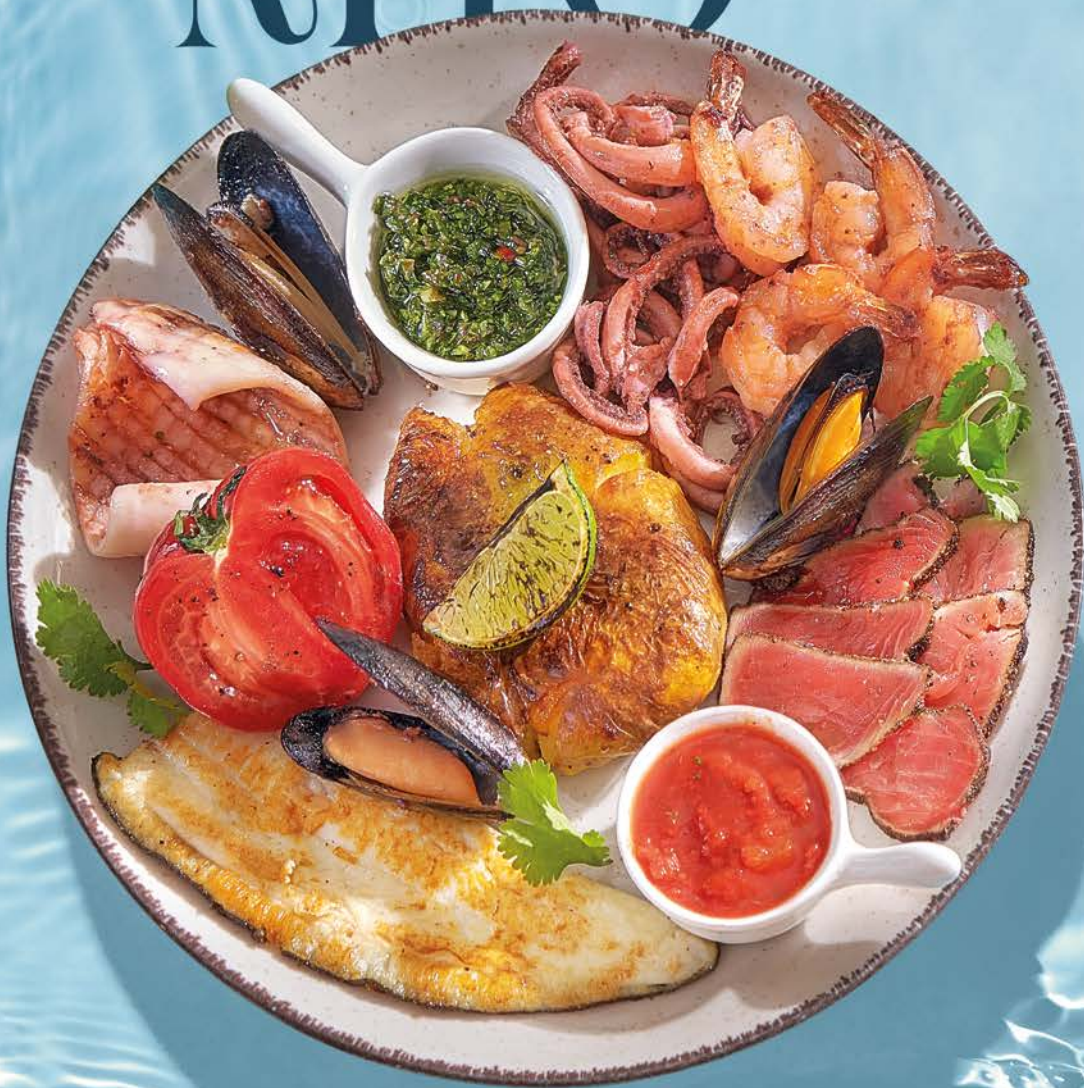


il ПАТИО 1993

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 подколоченное и запеченное 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 ₽

05

↓ 04

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.