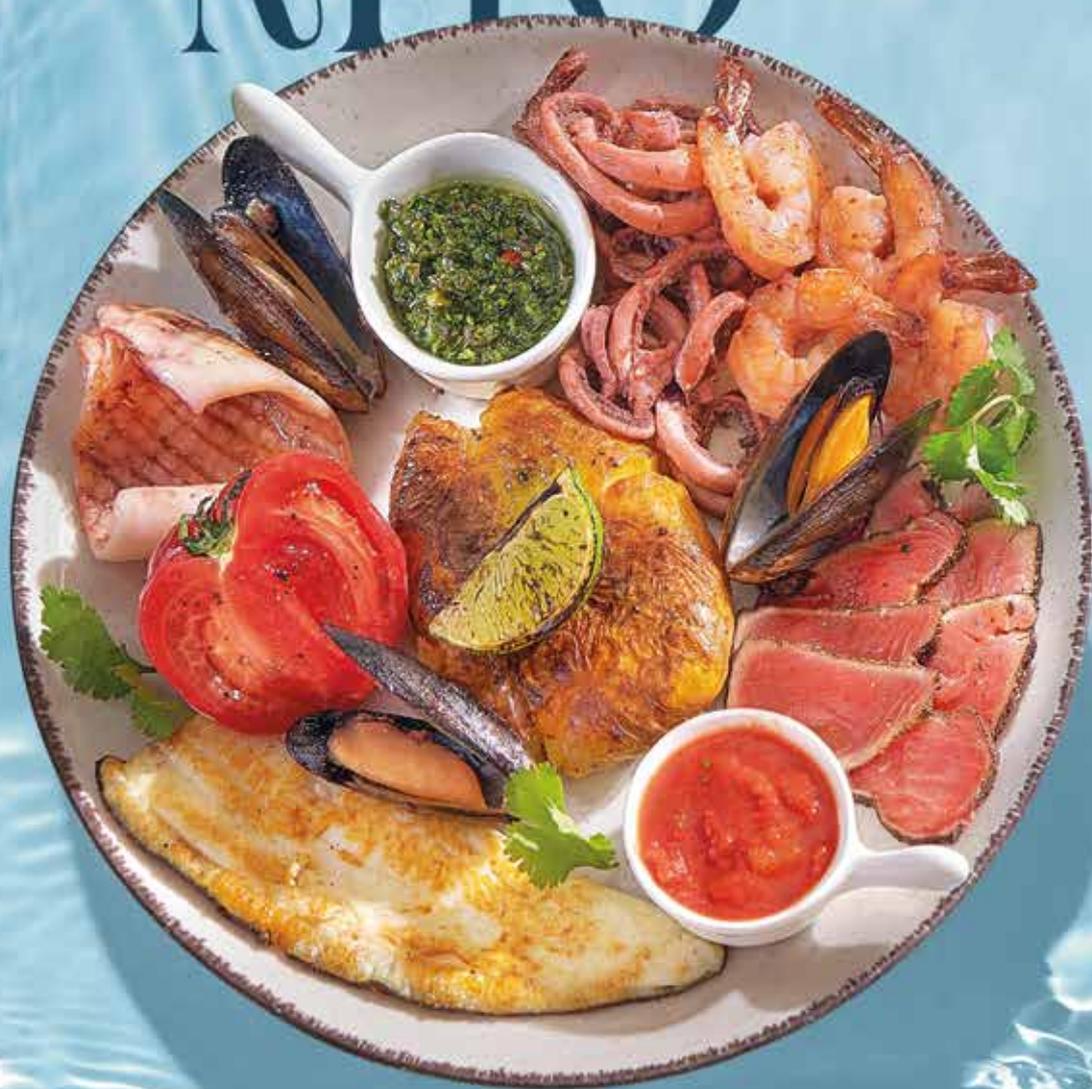


IL PATIO 1993

menù

MIARE MIO



01 Мидии горгонзола

Mussels in gorgonzola sauce

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

735 ₺

02 Лимонад с грушей и гвоздикой

Pear lemonade with clove

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

305 ₺

679 ₺

03 Гаспачо классико

Gazpacho

↓ Гаспачо с гребешком

Gazpacho with scallops

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

315 ₺

↓ 415 ₺

04 Салат с лососем

Salad with salmon & grapes

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

515 ₺



06 Пирог с треской и картофелем
Calzone with cod, potatoes & creamy sauce

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

599 ₺

06

07 Венецианский лимонад
Peach & strawberries lemonade

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

305 ₺
679 ₺

07

08 Ризотто Нери с филе камбалы
Risotto Neri with flounder fillet

↓ **Ризотто Нери с гребешками**
Risotto Neri with scallops

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

505 ₺
565 ₺

↓ 08



05

05 Спагетти с лососем
Spaghetti with salmon & asparagus in creamy sauce

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

555 ₺



01 Камбала

Flounder with gremolata sauce

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

635 ₽

01

02 ↓



02 Гарниры

Garnish

Картофельное пюре 179 ₽
Mashed potatoes

↓ Овощи гриль 209 ₽
Grilled vegetables

Печёные овощи 209 ₽
Baked vegetables

03 Лимонад с имбирём и мятой

Lemonade with ginger & mint

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

☑ 305 ₽
☑ 679 ₽

03



04 **Лимонад с щавелем
и ананасом**

Sorrel & pineapple lemonade

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

☑ 305 ₺

🍷 679 ₺

04



05 **Ассорти морепродуктов**

Assorted seafood

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!

1240 ₺

05



01 **Филе трески
с пюре из сельдерея**
Cod fillet with celery puree

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

675 ₺

02 **Филе камбалы**
Flounder fillet with spinach
& celery puree

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

595 ₺



02

03 **Шаурма с креветками
и кальмарами**

Fried shrimps & squids in bread

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

505 ₺



03

04 Жареный виноград и груша с мороженым

Fried pear & grapes with ice-cream

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

339 ₺ с ванильным мороженым

↓ 04

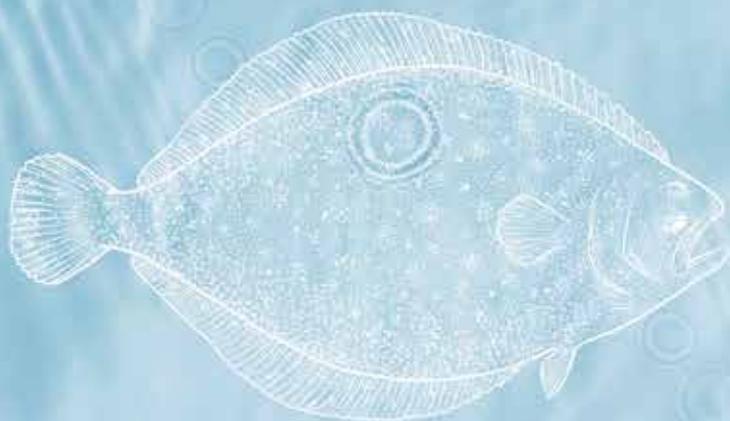
06

06 Смузи с грушей и щавелем

Pear & sorrel smoothie

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

319 ₺



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.