



ed people: the famous restaurateur Aram and the wonderful chef Almaz and launched the first joint

и известного ресторатора Арама и замечательного шефа Алмаза и запустили новую совместную



МАЛЕНЬКИЕ ЗАКУСКИ

- Устрицы 1 шт. **390**
- Сицилийские анчоусы **490**
- Фаготтини из говядины (3D карпаччо) **390**
- Бобы эдамаэ на пару **290**
- Оливки **290**
- Копченый миндаль **250**
- Пармезан выдержанный 108 месяцев **990**
- Итальянские мясные деликатесы **550**
- Сыр **390**

ЗАКУСКИ & САЛАТЫ

- Черная икра 28,6/125 гр **3900 /11000**
- Брускетта с черным трюфелем и стрчателлой **990**
- Тартар из говядины с хрустящим топинамбуром **550**
- Артишоки с пармезаном **750**
- Крудо из гребешка с вишней **750**
- Форель домашнего копчения с авокадо, эдамаме, граните из манго и листьями салата **590**
- Стратателла с капустой кейл и соусом из анчоусов **750**
- Севиче из красных креветок с маринованным дайконом и сорбетом из имбиря **690**

Деликатесы

Мы постоянно находимся в поисках вкусных деликатесов. Пожалуйста, уточняйте у официанта, какие сейчас в наличии!

СЫР

Мы постоянно находимся в поисках вкусного сыра. Пожалуйста, уточняйте у официанта, какой сыр сейчас в наличии!

ОГГИ

.....

.....

.....

.....

.....

ХЛЕБ

Хлеб на живой 88-летней закваске с домашним маслом **250**

Фокачча **250**

СУПЫ

Суп из лука порей с яйцом пашот и пекорино **450**

Тайский суп с красными креветками, кальмарами, вешенками и кинзой **550**

Суп с мини-равиоли с говядиной **450**



ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

Ризотто с омаром **1800** (30 минут)

ПАСТА С ЛОБСТЕРОМ (НА ДВОИХ) 7900

Домашняя паста с рагу из ягненка **750**

Качо э Пепе, спагетти с черным перцем и двумя видами сыра **550**

Сардинская паста фрегола с креветками, кальмарами и осьминогом **850**

Овес в стиле ризотто с белыми грибами, вешенками, рикоттой и маслом из карамельного базилика **490**

Домашние равиоли с говядиной и черным трюфелем из Тосканы **900**

Домашняя паста чикателли с крабом и томатно-сливочным соусом **850**

Домашняя паста мафальде с черным трюфелем **1250**

ГОРЯЧЕЕ

СКОВОРОДА с жареными морепродуктами и томатами **1900**

СТУФАТО САН ДЖОВАННЕЗЕ – телячьи щечки, томленные в тосканских травах, с картофельным пюре с трюфелем **750**

ЗАПЕЧЕННЫЙ СИБАС **950**

РЕБРА ЯГНЕНКА с острым баклажаном **1250**

ТРЕСКА с помидорами черри, оливками, каперсами и базиликом **690**

ГАРНИРЫ

Сладкий картофель фри **350**

Томаты на гриле **450**

Запеченная цветная капуста **350**

Картофельное пюре с трюфелем/без трюфеля **420/290**

ПИЦЦА

МАРИНАРА томатный соус, орегано, чеснок, пармезан **390**

МАРГАРИТА классическая **550**

НДУЙЯ фьор ди латте, томатный соус, ндуйя, орегано, пармезан **750**

МОРТАДЕЛЛА фьор ди латте, мортаделла, пармезан, крем из фисташек **850**

КАПРЕЗЕ фьор ди латте, томатный соус, пекорино романо, помидоры, базилик **850**

НАПОЛИ томатный соус, анчоусы, орегано, фьор ди латте, базилик **690**

С ТРЮФЕЛЕМ черный трюфель, фьор ди латте, гуанчале, пармезан, микс листьев **1390**

С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ фьор ди латте, робиола, лимон **4500**



НА УГЛЯХ

ВОРОНЕЖСКИЙ РИБАЙ НА КОСТИ (за 100 грамм) стейк от 1 кг **690**

ЦЕЛЫЙ ОСЬМИНОГ (за 100 грамм) **990**

СТЕЙК СТРИПЛОЙН под соусом чимичурри с запеченной морковью **1500**

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ с фенхелем **1250**

БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ с горгонзолой, луковым мармеладом и сладким картофелем фри **750**

КОФЕ

из свежесжаренных зерен собственного бленда:

- Эспрессо **160**
- Американо **160**
- Капучино **190**
- Латте **240**
- Кортадо **190**
- Раф: ваниль, ромашка, лаванда **290**
- Аффогато **240**

ЧАЙ

- Черный чай Ассам **500 мл. 390**
- Эрл Грей
- Китайский порошок
- Фруктовый или травяной

Глинтвейн 250 мл. **350**

Грог 250 мл. **350**

ДЕСЕРТЫ

- Тирамису **450**
- Кокосовая Панна Котта **390**
- Морковный пирог с ганашем из белого шоколада **350**
- Шоколадный брауни с бананом и мороженым «Тимур» **350**
- Мильфей с шоколадом и фундуком **390**
- Мороженое и сорбеты, уточняйте у официантов **210**
- Сыр

Мы постоянно находимся в поисках вкусного сыра. Пожалуйста, уточняйте у официанта, какой сыр сейчас в наличии!

ДОМАШНИЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

- 650 мл **590**
- Облепиховый
- Имбирный
- Брусничный

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

- 0,5 / 1 л **450/950**
- Имбирь
- Малина и кинза
- Тархун
- Облепиха с розмарином

ОСТАВЬТЕ ОТЗЫВ

LIKE US #Aram Mnatsakanov Restaurants LIKE US

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ!

Jerome_restaurant

Check-in

J R ME FREE WIFI AM Restaurants

Если что-то не так, напишите, пожалуйста, Араму Мнацаканову лично: aram_probka@mail.ru или звоните управляющему партнеру Андрею Мусихину: +7 (921) 922-03-52