

B O S C O M I S H K A B A R

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Можно заказать *дегустационную* или *полную порцию*

Тарелка к вину
прошутто, мортаделла, сыр, оливки • **660/990** •

Крудо из мурманского гребешка
с вишней • **400/750** •

Тартар из говядины • **400/750** •

Форель домашнего копчения
с авокадо, эдамаме, граните из манго
и листьями салата • **450/800** •

Карпаччо из тунца
с помидорами и кинзой • **450/800** •

Салат с вяленой свеклой
и молодым сыром робиола • **350/690** •

Жареные артишоки с пармезаном • **750** •

Салат с осьминогом,
картофелем и сельдереем • **450/850** •

Салат с авокадо,
бурратой и помидорами • **450/850** •

Баклажан, запеченный на гриле
со свежими травами и кунжутным соусом
тахини • **550** •

Печеная тыква с белыми грибами • **990** •

СУПЫ

Холодный томатный суп
с копченым сулугуни • **550** •

Сезонная грибная солянка • **600** •

Борщ • **600** •

ГАРНИРЫ

Чипсы из картошки фри • **290** •

Овощной салат с ароматным подсолнечным
маслом • **380** •

Картофельное пюре с пармезаном • **340** •

НАША ХРУСТЯЩАЯ ПИЦЦЕТТА

Маргарита • **450** • Ветчина и грибы • **550** •

Капрезе с моцареллой фиор ди латте • **550** •

Анчоусы и страчателла • **550** •

Мортаделла и фисташки • **550** •

Лесные грибы • **600** •

С нутеллой • **500** •

Следуя старинным итальянским традициям, мы готовим **особое тесто**, рецепт которого держим в секрете. Каждый раз, замешивая тесто **из смеси рисовой, соевой и особой пшеничной муки**, наши повара выдерживают его не менее двух дней, прежде чем испечь для вас вкуснейшую пиццетту. Тесто воздушной пиццетты почти на **80% состоит из воды**, именно поэтому она такая **легкая и вкусная!**

РЫБА

Осьминог, запеченный с томатами,
оливками и каперсами • **1800** •

Фиш & Чипс • **950** •

Северная форель на углях с салатом из
помидоров, яблок и авокадо • **1350** •

МЯСО

Бургер с хрустящим цыпленком • **850** •

Телячьи щечки с гречей • **950** •

Антрекот в перечном соусе
с нежным картофельным пюре • **1650** •

Сочный жареный цыпленок
с сезонными овощами:
морковью, пастернаком, свеклой • **950** •

Утиная ножка конфи в соусе из красного
вина и вишни • **990** •

СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ

Хлеб со взбитым сливочным маслом • **220** •

Фокачча • **190** •

ОЛАДЬИ С ИКРОЙ С РУССКОГО СЕВЕРА

Обязательно попробуйте свежую, с нежным вкусом икру осетров, которые живут в быстрых водах реки Суды в Вологодской области. Мы берем икру у взрослой рыбы, которой не менее 10 лет, и в каждую банку попадает икра только от одного осетра, что делает ее настоящим деликатесом.

с черной икрой,
AM SELECTION IMPERIAL,
28,6 г • **3900** •

с красной икрой,
50 г • **850** •

ДЕСЕРТЫ

Фирменные сырники Bosco со сметаной и вареньем • **550** •

Кокосовая паннакотта • **350** •

Шоколадный брауни с бананом и мороженым • **390** •

Манго-манго • **390** •

Мороженое МИШКА, 2 шарика со свежими ягодами • **990** •

Обращаем ваше внимание: последний заказ на кухню мы можем отправить в 23:30. Наш бар работает до 01:00. • Пожалуйста, обратите внимание: мы не сможем приготовить блюда не заявленные в этом меню. • Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите нам в момент приема у вас заказа. • Данное меню является рекламным материалом, пожалуйста, обратитесь к менеджеру в случае, если вам потребуется более подробная информация о блюдах.

М
рестораны
Арина
Мицаканова