

Холодные закуски

3044	Insalata mista (Vegetarian meal) Салат микс из свежих овощей и нескольких видов салата	450
3034	Pomodori freschi con Mozzarella Моццарелла из свежего коровьего молока, погасится с ароматными помидорами	690
3068	Pomodori e Cipolla Rossa in salsa al Balsamico (Vegetarian meal) Сочный салат из помидоров и красного лука, заправленный бальзамиком	390
3027	Салат «Фермерский» Свежие листья салата, болгарский перец, сыр Фета, лук, помидор, огурец, маслины заправленный оливковым маслом и бальзамиком	750
3028	Салат из молодой свёклы с сыром Рикотта Микс салатов, со свёклой, сыром Рикотта, тыквенными семечками, заправленный оливковым маслом с мёдом	720

Торячие закуски

3001	Melanzane alla Parmiggiana (Vegetarian meal) Запеченный баклажан и сыр Пармезан, приготовленный по старинному традиционному рецепту	540
3063	Cesare con Pollo Цезарь с курицей – популярный салат, одно из самых известных блюд североамериканской кухни	490
3061	Catanese con Salmone Сицилийский цезарь на основе рукколы с лососем	790
7122	Bruschette Toscane con Parmiggiano (Vegetarian meal) Классическая тосканская закуска: рубленые помидоры на кусочке запеченного хлеба с сыром Пармезан	240
3086	Involtino di Parma con Fontina e Ciliegino Сыр Фонтина, завернутый в пармскую ветчину с помидорами черри	550
3056	Involtino di Prosciutto crudo di Parma con Asparagi Блюдо из Тосканы, молодая спаржа завернутая в пармскую ветчину и приготовленная на гриле	690
4011	Perpata di Cozze (Spicy) Всего 5 секунд на сковороде, чтобы поистине насладиться вкусом черных мидий. Блюдо немного острое	870

Супы

4001	Vellutata di Pomodoro (Vegetarian meal) Густой крем-суп из свежайших помидоров	390
4003	Vellutata di Broccoli Romani (Vegetarian meal) Густой крем-суп из брокколи	390
4013	Crema di Funghi Porcini (Vegetarian meal) Густой крем-суп из белых грибов	420
4004	Minestrone (Vegetarian meal) Суп из овощей	380
4005	Brodo di Pesce Нежный рыбный бульон, приготовленный по-сицилийски, с добавлением кусочков свежего Лаврака.	390
4018	Zuppa di Fagioli Густой суп-пюре из красной фасоли	370

Ризотто

5088	Risotto ai Frutti di Mare - 25 min Ризотто, приготовленное из риса арборио, со свежими морепродуктами	880
5082	Risotto ai Funghi Porcini – 25 min Ризотто с соусом из белых грибов, в нежном грибном соусе	880
5023	Risotto alla Milanese – 25 min Классическое ризотто с пряностью шафран и сыром пармезан	680

Паста

5001	Spaghetti al Pomodoro Fresco e Basilico (Vegetarian meal) Только лучшие свежие помидоры и базилик, используются для приготовления этого соуса, который отлично сочетается со спагетти	420
5111	Spaghetti alla Bolognese Спагетти с фаршем «Болонезе»	440
5005	Tagliatelle alla Bolognese Яичная паста тальятелле под насыщенным соусом болоньезе	670
5009	Tagliatelle ai 4 Formaggi (Vegetarian meal) Тальятелле со сливочным соусом, приготовленным из деликатесных итальянских сыров: моцарелла, горгонзола, асиаго и пармезан	680
5119	Spaghetti "ARMANI" al Pomodoro Fresco e Mozzarella Только лучшие свежие помидоры и Моцарелла, заправленные оливковым маслом, которые отлично сочетаются со спагетти	490
5002	Rigatoni all arrabbiata Ригатони подаются с острым соусом из красного перца чили и свежих томатов	490
5003	Spaghetti aglio e olio Спагетти с чесноком и маслом	420
5011	Spaghetti ai frutti di mare Спагетти с гарами моря	920
5107	Penne alla Ragusana in Cartoccio con Bolognese e Mozzarella Паста пенне с соусом рагу и моцареллой, запечённой особым способом в фольге	730
5067	Spaghetti carbonara Спагетти со сливочным соусом, приготовленные с беконом	580
5044	Fettucine ai Funghi Porcini Паста феттучине с белыми грибами в нежном сливочном соусе	860

Мясные блюда

6027	Filetto alla Odessa «Одесса» - свиная вырезка на гриле	590
6026	Medaglioni di maiale in salsa di crema trasparente Медальоны из свиной вырезки в нежном прозрачном соусе	580
6001	Filetto alla griglia Вырезка говядины, замаринованная в специальном соусе, и приготовленная на гриле	980
6112	Carne di maiale con salsa Pizzaola Свинина под соусом Пиццаола	580
6038	Bistecca di Vitello ai Funghi Porcini Филе из телятины с соусом из белых грибов	1180
3009	Filetto di petto di Pollo al Limone in Cartoccio Куриная грудка в сливочно-лимонном соусе, запеченная в специальной бумаге	580

Рыба

7005	Merluzzo bianco (Baccala alla griglia) Свежая атлантическая треска, приготовленная на гриле с добавлением оливкового масла и лимона	590
7001	Trancio di Salmone in salsa di Curry Филе из лосося в соусе карри	990
7018	Filetto di Salmone alla griglia Стейк лосося, приготовленный на гриле	960
7037	Filetto di Orata al Limone su letto di Rucola Филе горгадо под сливочно-лимонным соусом на листьях рукколы	850
7035	НОВИНКА Нежное филе сибаса под соусом на основе томатов с добавлением овощей	850
7020	Orata al Forno in salsa Siciliana Филе горгадо, запеченная в духовке, подается в Сицилийском соусе	760

Гарниры

3088	Маленький салат из свежих овощей	290
7101	Брокколи, приготовленные на пару или на гриле	250
7101	Рис	250
7101	Пюре картофельное	250
7137	Ассорти из овощей, приготовленных на гриле или на пару	320
7102	Шампиньоны, приготовленные на гриле	250
7101	Картошка фри	250
7104	Спаржа, приготовленная на пару или на гриле	450
2012	Хлеб	130
2007	Фокачча	390

Десерты

8044	Torta Rossini con marmellata alle Arance rosse candite Шоколадный торт Россини с мармеладом из сицилийского красного апельсина	390
8019	Bigne' alla crema pasticcera ricoperti al cioccolato Профитроли с кремом и шоколадным соусом	340
8002	Tiramisu' classico Классический итальянский тирамису, домашнего приготовления	390
8053	Strudel alle mele Фруктово-ореховый штрудель с ванильным мороженым и соусом	360
8004	Gelato (Cioccolato, Vaniglia, Fragola,) Мороженое ассорти	190
8058	Strudel ai frutti di bosco Штудель с лесными ягодами и мороженым	390

8050	Semifreddo con la Nutella Семифредо с «Нутеллой» - домашнее мороженое особого сорта, напоминающего суфле, в шоколадной глазури	380
8018	Panna Cotta con scitoppo alla More Rosse Панна Котта с ягодным сиропом	230
8016	Gelato con Sciroppo caldo al Frutti di Bosco Freschi Горячие лесные ягоды с ванильным мороженым	270
8041	Crepe con gelato alla Vaniglia con salsa calda ai Frutti di Bosco Итальянский блинчик с ванильным мороженым и горячим соусом из лесных ягод	380
8010	Cheesecake Ванильный чизкейк с соусом из лесных ягод	390

Торжачие напитки

Кофе

Espresso (Эспрессо)	150
Americano (Американо)	195
Cappuccino (Капучино)	250
Latte (Латте)	250
Молоко	50
Сливки	60

Чай

Чёрный чай	280
Зелёный чай	280
Чай с бергамотом	360
Чай с чабрецом	360
Жасминовый чай	370
Молочный Оолонг	380
Фруктово-ягодный чай	380
Облепиха с имбирем	380
Пряный апельсин	380
Зимнее яблоко	380

Холодные напитки

Вода с/з и б/з	0,25 л	150
Вода с/з и б/з	0,75 л	430
Лимонад в асс.	0,25 л	250
Лимонад в асс.	1 л	550
Cola, Fanta, Schweppes	0,25 л	235
Сок в асс.	0,2 л	180
Морс	0,2 л	150

Алкоголь

<i>Водка</i>		
Русский стандарт		0,03л
Белуга		150
		340
<i>Виски</i>		
Red Label		350
Jamesson		490
Chivas Regal 12		550
<i>Коньяк</i>		
Hennessy VS		590
Арапат		430
<i>Текила</i>		
Blanco		370
<i>Ром</i>		
Silver		370
<i>Gin</i>		
Silver		370
<i>Вино</i>		
	0,75 л	0,15л
PinotGrigio / Chardonnay	2800	480
Chianti / Merlot	2900	580
Prosecco	3600	620

Пиво Разливное

	0,5 l	0,3 l
Жигули «Барное»	310	260
Krombacher	420	320
Bud	420	320

Торячие коктейли

Гроз	350
Глинтвейн	299

ИНН: 7706431315 ОГРН: 5157746170214

Все цены указаны в рублях с учетом НДС 20%. All prices are in rubles including 20% VAT.

Данная продукция является рекламным материалом,
прейскурант на стенде потребителя и предоставляется по требованию.

The official price list can be presented upon your request.

Меню итальянского ресторана "Дориан Грей" представляет собой сочетание мастерства трех шеф-поваров с юга Италии: Джанкарло Виола, Спартако Салерни и Витторио Трассо, в истории ресторана с начала 1993 года. Каждое созданное ими блюдо - маленький шедевр, настоящее произведение кулинарного искусства.

Джанкарло Виола - первый итальянский повар в СССР. И именно ему кухня "Дориан Грей" обязана тосканским колоритом и необыкновенным тирамису, приготовленным по бабушкиным рецептам середины XX в.

Спартако Салерни родом из старинного приморского Талермо, поэтому неудивительно, что именно его коронным блюдом стали ракушки и рыба в соли.

Витторио Трассо славится блюдами, сочетающими в себе современность и традиционную Сицилию. Свидетельством этого, помимо остального, являются пене Рагузанна и шоколадный торт Россини.

Москва, Кадашёвская наб., д. 6/1

Тел. : +7 (499) 238-64-01, +7 (926) 647-31-80

www.doriangray.ru