



КУХНЯ



Om Mera — блюда с эффектной сервировкой у стола



— рекомендуем заказывать блюда на две персоны

Италия у вас дома!

Возьмите любимые блюда Grande Osteria с собой, закажите доставку домой или в офис на сайте ilfornogroup.ru

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны с учётом НДС. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утверждённое контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию

СВЕЖИЕ СЫРЫ ИЗ ЛАВКИ

Любой сыр вы можете купить в нашей лавке или заказать на доставку

Буррата С лёгкими нотками сливок и кремовой текстурой	200 г	360 ₽
Скаморца Выдержанная буррата, полутвердый сыр из коровьего молока.	100 г	190 ₽
Скаморца копчёный Молочный вкус с дымным ароматом. Этот сыр едят как самостоятельное блюдо или добавляют в блюда для придания аромата копчености	100 г	190 ₽
Скаморца с трюфелем Во время производства в сыр добавляют настоящий итальянский чёрный трюфель.	100 г	280 ₽
Белпер Кнолле с итальянскими травами / с копчёной паприкой / с паприкой / с чёрным перцем Твердый сыр в форме маленьких шариков в обсыпке	100 г	250 ₽
Моцарелла Классический мягкий молодой сыр	125 г	240 ₽
Камамбер Мягкий жирный сыр, имеет чуть грибной вкус	125 г	650 ₽
Рикотта Содержит очень маленькое количество жира, 28% дневной нормы протеина, 26% суточной нормы кальция, Омега 3 и 6	100 г	190 ₽
Страчателла Выраженный молочный и очень нежный вкус	100 г	190 ₽
Домашний творог (жирность 20%)	100 г	190 ₽
Горгонзола Мягкий сыр с голубой плесенью, узорчатой текстурой	100 г	590 ₽
Горгонзола Дольче Мягкий сыр с голубой плесенью со сливочной шелковистой структурой. Тающая сырная масса с прожилками голубой плесени, придающими сыру сладкий пикантный вкус	100 г	620 ₽
Гранд Прьер Твёрдый сыр, имеет плотную однородную текстуру и золотистую корочку	200 г	990 ₽
Халуми Мягкий рассольный сыр с выраженным вкусом	100 г	190 ₽
Качотта Итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом	100 г	430 ₽
Качотта с трюфелем Имеет яркий, пикантный, слегка солоноватый вкус, полутвердую текстуру и тонкую плотную натуральную корку	100 г	590 ₽

АКВАРИУМ

Устрица Ромаринка	400 ₽
Устрица Акасаки / Розовая Джоли / Белый жемчуг / Жилардо / Фин де Клер	590 ₽
Морской ёж	350 ₽
Морской гребешок	690 ₽

RAW BAR

	Трио тартаров из лосося, тунца и сибаса с соусом цитронет Подается с гуакомоле, каперсами и луком сибулет	1 080 ₽
<i>Om Mera</i>	Тартар из нежного лосося с авокадо с лимонным соком и морской солью	1 190 ₽
<i>Om Mera</i>	Тартар из говяжьей вырезки Сервируется мелко нарезанными каперсами, луком-шалот, маринованными корнишонами и петрушкой. Подается с дижонской горчицей, яичным желтком и сыром пармезан	1 090 ₽
	Карпаччо из говяжьей вырезки с айоли и сыром Грано Падано	850 ₽

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА

за 100 г

Дорадо	700
Сибас	790
Барамунди	930
Пагр	1 500

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы

КАРПАЧЧО / СЕВИЧЕ / КРУДО

ЗАКУСКИ

Традиционные итальянские антипасты Микс мясных деликатесов и сыров. Подается с оливками, каперсами и гриссини.	1 390 ₽
Ассорти итальянских сыров Пармезан, пекорино, горгонзола, тартуфо каприно, скаморца. Подается с ягодами, грецкими орехами и мёдом	1 190 ₽
Паштет из куриной печени и фуа-гра с инжирно-луковым конфиюрком	690 ₽
Вителло тоннато Тонко нарезанная телятина с соусом из каперсов, тунца и трюфельного масла. Подается с вялеными томатами и петрушкой	840 ₽
Фритто мисто Овощи и морепродукты в легком кляре. Подается с соусом айоли-биск	970 ₽
Креветки, запечённые с томатами и брынзой	790 ₽
<i>Om Mera</i> Запеченные в печи морепродукты под фокаччей в пряном соусе из белого вина с овощами	1 290 ₽
Запеченные перцы Рамиро с сыром фета, мятой и фисташками	690 ₽
Запечённый баклажан со страчателлой и томатами	920 ₽
Melanzane alla parmigiana (Меланзанья) Классическая итальянская горячая закуска. Запеченные баклажаны с сырами моцарелла и пармезаном с фирменным томатным соусом	790 ₽
Ассорти оливок	650 ₽
Оливки гигант в масле со специями	590 ₽

САЛАТЫ

Салат с ростбифом, 650 ₽
руколой, мини-шпинатом, розовыми томатами
и соусом на основе оливкового и кунжутного масла,
лука шалот, соевого соуса и горчицы

**Салат с цыпленком под лёгким
медово-йогуртовым соусом,** 830 ₽
с розовыми томатами, листьями салата и пармезаном

Нисуаз 980 ₽
Туец в легкой панировке из итальянских специй, обжаренный на гриле.
Подается с листьями салата, зеленой фасолью, оливками, красным луком,
перепелиными яйцами и мини-картофелем под легким соусом из винного уксуса и меда

**Салат с тигровыми креветками,
мидиями, камандорским кальмаром,** 1 150 ₽
томатами, авокадо, пряной руколой, приправлен
легким соусом из яркой маракуйи и апельсина

Каталана 990 ₽
Тигровые креветки, томаты желтые, черные, розовые и красные,
оливки каламата, сельдерей, горная кинза и душистый фенхель.
Приправлено легким соусом из апельсина и лимона

Om Meera

Салат с креветками, свежей малиной, 990 ₽
розовыми и вялеными томатами черри, шпинатом, салатом латук
и красным луком с соусом апельсин-маракуйя

**Микс-салат с розовыми томатами
и муссом из сыров крематта и рикотта,** 690 ₽
шпинатом, фенхелем, красным луком и редисом

Зеленый салат с моцареллой 830 ₽
Салат латук, шпинат, авокадо, огурцы, зелёный горошек,
стручковый горошек, оливки, фасоль кенийская и заправка
на основе оливкового масла, петрушки, кинзы и сока лимона

Капрезе 630 ₽
моцарелла собственного производства со сладкими томатами
и оливками таджаски, заправлено зеленым маслом из петрушки и базилика

СУПЫ

Минестроне на легком овощном бульоне, с брокколи, белой фасолью, томатами, сельдереем, савойской капустой, луком порей и цукини	490 ₺
Насыщенный грибной суп с белыми лесными грибами, зеленой кенийской фасолью, луком порей и итальянской пастой Фрегола	550 ₺
Легкий куриный суп с домашней пастой тальолини, свежим шпинатом и перепелиным яйцом	500 ₺
Томатный суп с беконом и страчателлой	600 ₺
<i>Om Menu</i> Классический итальянский томатный суп с морепродуктами, приготовленный на рыбном бульоне, с каперсами, фенхелем и анчоусами	850 ₺

ХЛЕБ

Хлебная корзинка Фокачини, гриссини пшеничные и ржаные, пане каразау - традиционный сардинский хлеб	250 ₺
--	-------

ФОКАЧЧА

Классическая итальянская лепешка с орегано, розмарином, чесноком и оливковым маслом

С бурратой и розовыми томатами	890 ₺	С пармезаном на пшеничном тесте на ржаном тесте	360 ₺ 380 ₺
Классическая на пшеничном тесте на ржаном тесте	290 ₺ 350 ₺	С горгонзолой на пшеничном тесте на ржаном тесте	360 ₺ 380 ₺

ПИЦЦА Ø32 см

Пицца Маргарита Классическая итальянская пицца с сыром моцарелла, фирменным томатным соусом и орегано	550 ₽
Пицца Италия с сыром пармезан и моцарелла, базиликом, томатами черри, фирменным томатным соусом и орегано	690 ₽
Пицца с грушей и горгонзолой Изысканное сочетание сыров горгонзола, моцарелла, маскарпоне с медом и свежей грушей	990 ₽
Пицца Пять сыров Моцарелла, горгонзола, творожный сыр, пармезан и камамбер на томатном соусе с орегано	890 ₽
Пицца с трюфелем Для гурманов с трюфельным кремом и белыми грибами, сырами моцарелла и фета	990 ₽
Пицца Пепперони с острыми салями, томатным соусом и сыром моцарелла	790 ₽
Пицца с беконом и острыми салями, томатным соусом, сыром моцарелла с пикантным орегано	750 ₽
Пицца Дьяволо Для любителей острого, пицца с салями, перцем чили, орегано и болгарским перцем с фирменным томатным соусом и сыром моцарелла	750 ₽
Пицца с пармой и шампиньонами, руколой, сыром моцарелла и пармезан с фирменным томатным соусом и орегано	1 170 ₽
Пицца с пармой и вялеными томатами, руколой в сочетании с томатным соусом, пармезаном и моцареллой	1 190 ₽
Пицца Четыре салями салями Милано, парма, ветчина, острая салями, на основе томатного соуса и сыра моцарелла	990 ₽
Пицца Четыре сезона с артишоками, нежной ветчиной, шампиньонами, болгарским перцем, томатным соусом и сыром моцарелла	850 ₽
Пицца с куриным филе и шампиньонами, болгарским перцем, моцареллой, творожным сыром, томатным соусом и орегано	790 ₽
Пицца с лососем и сливочным сыром, моцареллой и томатным соусом с орегано	1 230 ₽
Пицца с морепродуктами Креветки, кальмары, мидии, тунец, томатный соус и базилик	1 390 ₽
Пицца с тунцом, красным луком, сыром моцарелла и орегано	850 ₽

Любую пиццу мы можем приготовить на ржаном тесте

+100 ₽



РИЗОТТО

**Ризотто с белыми грибами
и трюфельным маслом**

980 ₽

**Ризотто с телячьими щечками,
томлеными в соусе демиглас, с сыром пармезан
и рубленным луком сибулет**

990 ₽

**Ризотто с морепродуктами
креветки, кальмары, мидии,
томаты черри и пармезан**

1 320 ₽

**Ризотто с тигровыми креветками,
брокколи и пармезаном**

1 170 ₽

ПАСТА

Спагетти Карбонара 690 ₽
паста, приготовленная по классическому итальянскому рецепту с яичным желтком, ароматным беконом и сыром пармезан

Спагетти Болоньезе 890 ₽
с густым соусом из говядины и сыром пармезан

Спагетти с сочным стейком Топ Блейд и соусом Пепе Верде 1 150 ₽

Om Mera

Спагетти с морепродуктами 1 250 ₽
в пряном томатном соусе, запеченные под фокаччей

Каламарата с тигровыми креветками 1 130 ₽
в пикантно-томатном соусе

Спагетти с томатами, моцареллой и базиликом 790 ₽

Орекьетте с тигровыми креветками 1 030 ₽
с соусом песто и томатами черри

Паппарделле с белыми грибами и трюфельным маслом 950 ₽
в густом сливочном соусе с луком шалот, чесноком, пармезаном и петрушкой

Равиоли с томленным ягненком и соусом из шалфея 850 ₽

Классическая лазанья 990 ₽
с томатным соусом и сыром пармезан

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

На две персоны



Лопатка ягненка, запеченная в солевом панцире
с печеным картофелем и розмарином.
Подается с соусами арабьята и демиглас

4 500 ₽

Каре ягнёнка (от 200 г)

за 100 г 1 150 ₽

Томленые телячьи щечки с трюфельно-картофельным пюре,
соусом демиглас, луком сибулет, печеными томатами черри и зеленым маслом

990 ₽

От Шефа

Телячья печень с шалфеем и воздушным сливочным картофельным пюре,
томатами черри-фри, жареным белым луком и соусом демиглас

1 030 ₽

Говяжья вырезка на гриле с запеченым картофелем,
жареным шпинатом и соусом Пепе верде

1 990 ₽

Запеченный цыпленок со слайсами картофеля,
холодным соусом на основе свежих томатов, чеснока и базилика

990 ₽

Шницель из индейки по-милански
Подается со свежими томатами, базиликом и долькой лимона

930 ₽

Чизбургер Grande Osteria с картофелем фри
булочка бриошь, сочная котлета из мраморной говядины Black Angus,
фирменный соус бифтро, мелко рубленный лук, маринованные корнишоны,
сладкие томаты, салат Романо, красный лук и сыр Чеддер

990 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Лосось с брокколи и картофельным пюре 1 090 ₽
Стейк лосося на гриле с легким гарниром из брокколи и картофельного пюре в соусе на основе белого вина

Филе дорадо на гриле с печеным баклажаном 1 320 ₽
баклажан, лук, чеснок, печеный томат, жареный шпинат и соус на основе белого вина с каперсами

Филе сибаса на гриле с томатным соусом Гуацетто 1 290 ₽

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА

за 100 г

Дорадо	700
Сибас	790
Барамунди	930
Пагр	1 500

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы

В СОЛИ / НА ПАРУ / НА ГРИЛЕ /
В СОУСЕ АКВА ПАЦЦА / В ЛУКЕ ПОРЕЙ

Ромаринка устрица (1 шт), 600
запеченная в соусе

Вы можете выбрать соус

СОУС ШАМПАНЬ / СОУС СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНЫЙ /
СОУС СЛИВОЧНЫЙ СО ШПИНАТОМ,
ПАРМЕЗАНОМ И СУХАРЯМИ

МЯСО ГРИЛЬ

ХОСПЕР	за 100 г	DRY AGE	за 100 г
Филе Миньон	1 000 ₹	Шортлойн Dry Age	1 350 ₹
Рибай	1 050 ₹	Рибай Dry Age	1 250 ₹

РЫБА ГРИЛЬ

ФИЛЕ РЫБЫ	за 100 г	МОРЕПРОДУКТЫ	за 100 г
Лосось	1 190 ₹	Креветки королевские	790 ₹
Тунец	950 ₹	Кальмары	580 ₹
Сибас	890 ₹	Щупальца осьминога	1 990 ₹
Дорадо	790 ₹		

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	310 ₹	Овощи на гриле	510 ₹
Картофель, запеченный с розмарином и морской солью	330 ₹	Баклажан, цукини, лук красный, перец болгарский, розовые томаты с тимьяном и петрушкой	
Картофель-фри с пармезаном и сливочно-трюфельным соусом	650 ₹	Шпинат с чесноком и морской солью	360 ₹
Спаржа на гриле	690 ₹	Жасминовый рис с жареным брокколи	330 ₹

СОУСЫ

Томатный с базиликом	80 ₹	Пепе Верде	260 ₹
Арабьята	120 ₹	на основе перца Пепе Верде, лука шалот, демиглас из сливок	
на основе красных томатов, базилика, перца чили, чеснока и морской соли		Сливочный на белом вине	160 ₹
Креветочный айоли	160 ₹	Сливочно-трюфельный	210 ₹
		на белом вине	



Италия у вас дома!
Доставка на сайте
ilfornogroup.ru

