

dostavka2224444

il Molino

ЗАКУСКИ / САЛАТИ / СУП STARTERS

1. ТАРТАР ІЗ ЯЛОВИЧИНИ / BEEF TARTARE
З перепелиним яйцем, маринованими огірками, каперсами, пармезаном, цибулею під кунжутно-соєвим соусом. Подається з руколюю та грінками.
Served with a quail egg, pickled cucumbers, capers, Parmesan, and onion under a soy and sesame sauce. Served with arugula and croutons.
170 г **149 грн**

3. САЛАТ З БЕБІ-МОЦАРЕЛОЮ ТА АРТИШОКАМИ / BABY MOZZARELLA AND ARTICHOKE SALAD
З томатами чері, руколюю та м'ятно-базиліковим соусом.
With cherry tomatoes, and arugula. Sprinkled with mint and basil sauce.
170 г **119 грн**

2. ХОЛОДНИЙ ТОМАТНИЙ СУП / CHILLED TOMATO SOUP
З бебі-моцарелою, каперсами та соєвим соусом.
With baby mozzarella, capers, and a soy sauce.
250 г **69 грн**

4. САЛАТ З ІНДИЧКОЮ ТА ПОЛУНИЦЕЮ / TURKEY AND STRAWBERRY SALAD
Мікс салатів, запечена індичка, полуниця, томати чері під гірчично-медовим соусом.
Mixed salad leaves, baked turkey, strawberries, and cherry tomatoes under a mustard and honey sauce.
230 г **125 грн**

ФІРМОВІ СТРАВИ MAIN DISHES

5. ТАЛЪЯТЕЛЕ З М'ЯСОМ КРОЛИКА / TAGLIATELLE WITH RABBIT MEAT
Паста з цільнозернового борошна, м'ясо кролика, трюфельна паста, вершки та пармезан.
Wholemeal pasta, rabbit meat, a truffle paste, cream and Parmesan.
300 г **155 грн**

8. ПІЦЦА БРЕЗАОЛА / BRESAOLA PIZZA
Тісто з цільнозернового борошна, перетерті томати, моцарела, брезаола, моцарела цотарела, томати чері та рукола.
Wholemeal pizza topped with ground tomatoes, mozzarella, bresaola, zottarella, cherry tomatoes and arugula.
460 г **199 грн**

6. ПАСТА НЕРО З МОРЕПРОДУКТАМИ / PASTA NERO WITH SEAFOOD
Паста з твердих сортів пшениці з чорнилами каракатиці, креветками, мідіями, пармезаном, часником, імбиром під пікантно-гострим устрично-оливковим соусом.
Durum wheat pasta with cuttlefish ink, shrimps, mussels, Parmesan, garlic and ginger. Served with a medium-spicy oyster and olive sauce.
300 г **165 грн**

9. ПІЦЦА ФЛАМБЕРІЯ / FLAMBERIA PIZZA
Тісто з цільнозернового борошна, моцарела, філе курки, панчета, яблуко, мед, вершково-гірчичний соус та мікс салатів. Прикрашається крем-бальзаміком.
Wholemeal pizza topped with mozzarella, chicken breast, pancetta, apple slices dipped in honey, mixed salad leaves, and a cream and mustard sauce. Sprinkled with balsamic cream.
520 г **189 грн**

7. СІБАС З БАЗИЛІКОВО-М'ЯТНИМ СОУСОМ / BASS WITH MINT AND BASIL SAUCE
Запечений у маринаді сібас. Подається з томатами чері, міксом салатів та базиліково-м'ятним соусом.
Bass baked in a marinade. Served with cherry tomatoes, mixed salad leaves, and mint and basil sauce.
290 г **225 грн**

ДЕСЕРТИ DESSERT

10. АСОРТИ ДЖЕЛАТО / GELATO MIX
Морозиво «Чорничний йогурт», «Диня» та «Фісташка».
A platter of bilberry yogurt, muskmelon and pistachio ice cream scoops.
150 г **99 грн**

12. ФІСТАШКОВИЙ ТІРАМІСУ / PISTACHIO TIRAMISU
Фісташковий десерт з сиру маскарпоне та печива савоярді. Прикрашається полуницею та крихтами шоколаду.
Pistachio tiramisu made with mascarpone and savoiardi. Decorated with strawberries and chocolate crumbles.
120 г **115 грн**

11. ПОЛУНИЧНИЙ ТВІКС / STRAWBERRY TWIX
Полуничний сорбет, полуниця та м'ятний соус. Подається у вафельному ріжку.
Strawberry sorbet, strawberries and a mint sauce in a wafer cone.
140 г **69 грн**

ЧОМУ МИ РЕКОМЕНДУЄМО ЦІЛЬНОЗЕРНОВЕ БОРОШНО:

містить висівки

менше вуглеводів

kcal менш калорійне

більше клітковини

вітаміни В, Е, мінерали та мікроелементи

легко засвоюється

Страва-переможець у конкурсі кухарів il Molino