

MENU



КРЫША
view restaurant

Закавы, Вино, Петербург...

Закуски к вину

Wine starters

Сэт к вину (оливки, маслины, артишоки, вяленые томаты) 1650

Wine set (olives, artichokes, sun-dried tomatoes)

Итальянские мясные деликатесы 2900

Italian cold cuts

Коллекция сыров с трюфельным медом 2800

Assorted cheese plate with truffle honey

*каждую позицию можно заказать отдельно

*each item can be ordered separately

Хамон Иберико Себо Де Кампо 36 - месячной выдержки 4500

Jamon Iberico Sebo de Campo 36 months aged

Свежий трюфель (цена за 1 грамм) 400

Fresh truffle (price per 1 gram)

Холодные закуски & Салаты

Starters & Salads

Карпаччо из говядины с пармезаном 1350

Beef carpaccio with parmesan

Карпаччо из груши с сыром горгонзола и грецким орехом 850

Pear carpaccio with gorgonzola and walnuts

Крудо из гребешка с вишней и соком юдзу 2100

Scallop crudo with cherries and yuzu juice

Тартар из оленины с муссом из пармезана и свежим трюфелем 1800

Venison tartar with parmesan mousse and fresh truffle

Севиче из дикой рыбы 1450

Wild fish ceviche

Парма с тартаром из спелой дыни 1550

Parma with ripe melon tartar

Фермерское сало с французской горчицей 750

Farm lard with French mustard

Хлебная корзина &

Брускетты

Bread basket & Bruschettas

Хлебная корзина со взбитым сливочным маслом 380

Bread basket with whipped butter

Брускетта с осьминогом и конкасе из томатов 950

Bruschetta with octopus and tomato concasse

Брускетта с пармой и муссом из пармезана 650

Bruschetta with parma and parmesan mousse

Брускетта с песто, страчателлой и вялеными томатами 650

Bruschetta with pesto, stracciatella and sun-dried tomatoes

Летний салат с авокадо и свежими ягодами 850

Summer salad with avocado and fresh berries

Буратта с черным трюфелем 1150

Buratta with black truffle

Салат с медовой дыней и утиным филе 1100

Salad with honey melon and duck fillet

Салат с вырезкой из оленины с соусом из морошки 1350

Salad with venison tenderloin and cloudberry sauce

Листья салата с креветками и цитрусовым дрессингом 1250

Lettuce with shrimps and citrus dressing

Салатный микс с копченым угрем и томатами черри 1100

Salad mix with smoked eel and cherry tomatoes

Горячие закуски

Hot appetizers

Черноморские мидии с
горгонзолой 1550
Black Sea mussels with gorgonzola

Камамбер с морошковым
конфитюром 1650
Camembert with cloudberry confiture

Сахалинские гребешки с соусом
из манго 2950
Sakhalin scallops with mango sauce

Артишоки с мятой и муссом из
пармезана 1450
Artichokes with mint and parmesan mousse

Запеченные мозговые кости с чабаттой 1100
Baked marrow bones with ciabatta

Супы

Soups

Куриный бульон
с птитимом 550
Chicken broth with ptitim

Гаспаччо с сыром
страчателла 650
Gazpacho with stracciatella cheese

Сливочный суп
с угрем 850
Creamy soup with eel

Гарниры

Side dishes

Спаржа на гриле 850
Grilled asparagus

Печеные овощи 650
Baked vegetables

Пасты & Ризотто

Pastas & Risotto

Лингвини с ботаргой и кефалью 1450
Linguine with bottarga and mullet

Птитим Аль-бурро 900
Ptitim Al - burro

Ризотто бянко с черным трюфелем 1650
Risotto bianco with black truffle

Ризотто с соусом песто, страчателлой и
красной икрой 1350
Risotto with pesto sauce, stracciatella and red caviar

Гриль-меню

Grill - menu

Утиное магре с малиновым
соусом 1650
Duck magret with raspberry sauce

Филе лосося с красной икрой и соусом
бермонте 1950
Salmon fillet with red caviar and bermonte sauce

Кефаль с брокколи и сливочной
эмульсией 1350
Mullet with creamy broccoli

Стейк из оленя с ягодным
кремом 2400
Deer steak with berry cream

Каре ягненка со спелыми томатами
и чили 3800
Rack of lamb with ripe tomatoes and chili

Рибай с мозговой костью и трюфельным
соусом 4690
Ribeye with marrow bone and truffle sauce

Брокколи с пармезаном 650
Broccoli with parmesan

Картофель по - сицилийски 650
Potatoes in sicillian style

Десерты

Desserts

Шоколадный медовик
с ягодами
Chocolate honey cake with berries

650

Трюфельный торт с вишневым
соусом
Truffle cake with cherry sauce

550

Вишневый тарт
Cherry tart

450

Черничный тарт
Blueberry tart

450

Малиновый тарт
Raspberry tart

450

Сорбет (лайм / малина)
Sorbet (lime / raspberry)

350

Мороженое (ваниль / шоколад /
фисташка)
Ice cream (vanilla / chocolate / pistachio)

350

Пышки на небе

Pyshki on the Sky

Пышки с фисташковым кремом
Pyshki with pistachio cream

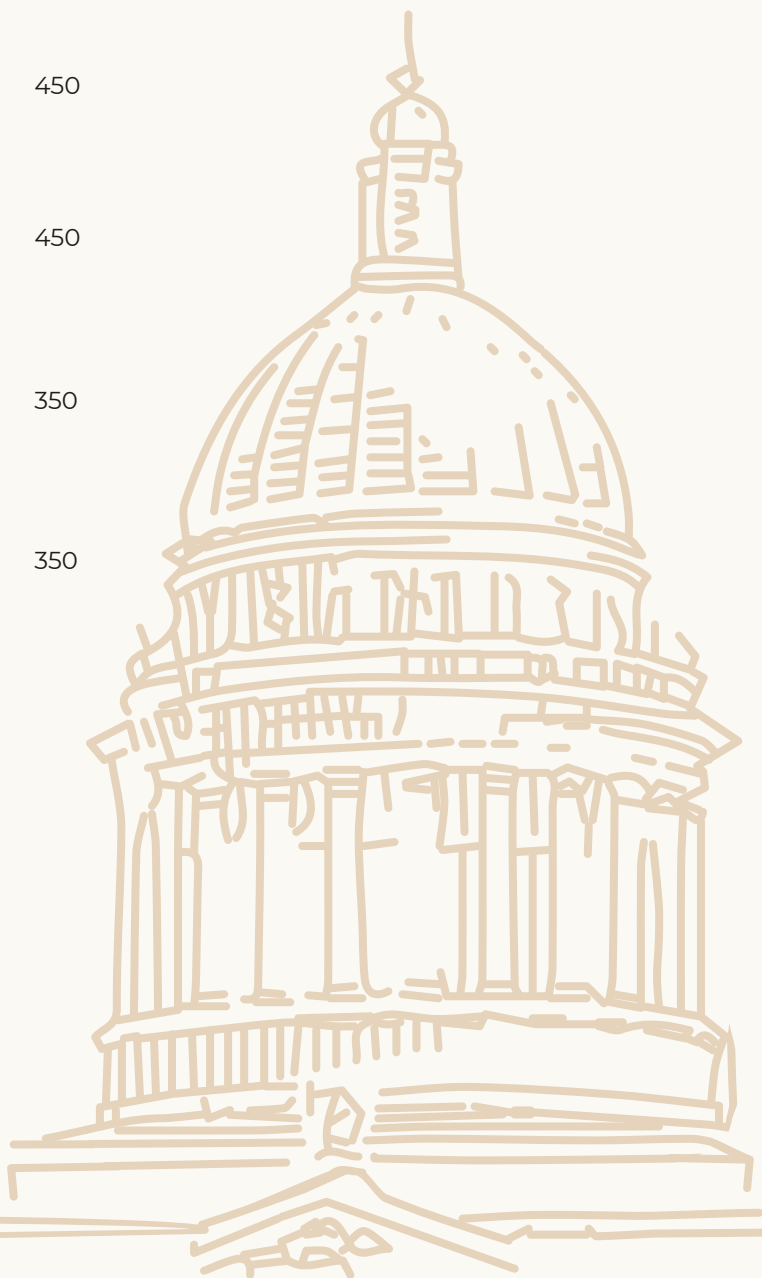
500

Пышки с шоколадным кремом
Pyshki with chocolate cream

500

Пышки с соленой карамелью
Pyshki with salted caramel

500





ПРЕДЛОЖЕНИЯ ОТ ШЕФА

Recommended dish from the Chef

ИКРА

CAVIAR

Икра красная лососевая на льду <i>Red salmon caviar on ice</i>	1450
Икра черная осетровая на льду <i>Black sturgeon caviar one ice</i>	7600

УСТРИЦЫ (с пятницы по воскресенье)

Oysters (friday to sunday)

Устрица Розовая Джоли <i>Oyster Pink "Jolie"</i>	690
Сесина де вако вагю <i>Sesina de waco wagyu</i>	2500

Карпаччо из осьминога со свежими томатами <i>Octopus carpaccio with fresh tomatoes</i>	2600
--	------

Якинику из вагю в малиновом териаки <i>Wagyu yakiniku with raspberry teriaki</i>	6200
--	------

Тар тар из мраморной говядины в мозговой кости <i>Marbled beef tartare in marrow bone</i>	1250
---	------

Плато из морепродуктов с соусом Наполи в стол <i>Seafood plateau with Napoli sauce for table</i> *2 - 3 person	9000
---	------

Салат с итальянской брезаолой и манго <i>Salat with Italian bresaola and mango</i>	1550
---	------

Окрошка на йогурте с трюфельной мортаделлой <i>Okroshka on yoghurt with truffle mortadella</i>	750
--	-----

Томленная лопатка ягненка с печеными овощами в стол (цена за 100 гр.) <i>Stewed lamb shoulder with baked vegetables on the table (price per 100 grams)</i> *2 - 3 person	1100
---	------

Атлантический осьминог с сицилийским картофелем <i>Atlantic octopus with Sicilian potatoes</i>	2900
--	------

Глазированное филе угря (подаем целиком) <i>Glazed eel fillet (served whole)</i>	5900
--	------

Мусс из маскарпоне со свежей черешней <i>Mascarpone mousse with fresh cherries</i>	700
--	-----