Peperoni

МЕНЮ

ЗАВТРАКИ

Английский завтрак

Яичница, охотничьи колбаски, томаты, шампиньоны, фасоль в томатном соусе и тартин.

780

Драники с лососем и яйцом пашот

Картофельные драники с малосольным лососем, яйцом пашот и соусом ремулад.

780

Сырники

Сырники со сметаной и черничным вареньем.

480

Каша овсяная с маслом 340

Омлет / Скрембл / Яичница 340

до 12:00 по будням, до 14:00 по выходным

Французский омлет с сыром

Омлет с моцареллой, пармезаном, базиликом и зелёным маслом.

390

Шакшука с овощами и тартином

Ближневосточная яичница, обжаренная с овощами, томатами черри, чесноком и кинзой. Подаётся с тёплым тартином.

530

Скрембл с фрикадельками и соусом демиглас

Сливочный скрембл с куриными фрикадельками, демигласом и бруснично-винным соусом.

590

до 12:00 по будням, до 14:00 по выходным

БЛИНЫ

С лососем и шпинатом

Блины с лососем и шпинатом в сливочном соусе с муссом из пармезана.

690

С творогом, карамелизированной грушей и миндалем

Блины с творогом, карамелизированной грушей, миндалем и сметаной.

460

С мортаделлой и сыром

Блины с мортаделлой и гаудой, свежим огурцом и зеленью.

490

Картофельные драники с топпингами

Хрустящие картофельные драники со сметаной, зеленью и ароматным зеленым маслом.

520

С брискетом и маринованными груздями

Блины с брискетом, маринованными груздями, яйцом пашот и перечным соусом.

690

Блины с топпингами

На выбор: сгущенное молоко, сметана, варенье

340

Топпинги

Бекон	80
Ветчина	80
Мортаделла	110
Хамон	240
Тигровые креветки	310
Слабосоленый лосось	310
Моцарелла в рассоле	90
Моцарелла для пиццы	90
Страчателла	90
Розовые томаты	90
Авокадо	140
Шампиньоны	90

С курицей и грибами

Блины с курицей, шампиньонами и вешенками с сыром.

520

БРУСКЕТТЫ

С грушей и горгонзолой
Хрустящая чиабатта с кремом фета, сыром горгонзола, карамелизированной грушей и миндальными лепестками.
320

С куриным паштетом и луковым джемом
Хрустящая чиабатта с куриным паштетом, карамелизированным луком, вялеными томатами и базиликом.
260

С лососем и сливочным кремом
Хрустящая чиабатта с кремом фета, слабосоленым лососем, петрушкой и базиликом.
360

С томатами конкасе и моцареллой
Хрустящая чиабатта с кремом фета, томатами конкасе, песто, пармезаном и базиликом.
280

С брискетом и маринованными груздями
Хрустящая чиабатта с кремом фета, брискетом, маринованными груздями и укропом.
360

С гуакамоле и креветками
Хрустящая чиабатта с гуакамоле и обжаренными креветками с чесноком.
360

Ассорти из трёх брускетт
Три любых брускетты на выбор.
890

Сет настоек

Пряная,
Оранчелло,
Лимончелло,
Чёрная смородина,
Фраголино из клубники с мятой,
Клюква с перцем чили и ромашкой.

1490

Сет закусок к настойкам

Ассорти закусок с салом, куриным паштетом, брискетом, пармской ветчиной, сельдью, килькой, битыми огурцами и дополнениями.

580

ЗАКУСКИ

Закуски к пиву

Ассорти из свиных ребер, гренок, охотничьей колбаски и хрустящей закуски из теста с сырным соусом.

860

Гренки к пиву

Хрустящие гренки из черного хлеба с чесноком, моцареллой, зеленью и сырным соусом.

460

Куриный паштет с вишней и луковым джемом

Нежный паштет из куриной печени с вишневым соусом, карамелизированным луком, руколой и чиабаттой.

510

Капрезе

Розовые томаты с моцареллой, руколой, песто, бальзамическим кремом, пармезаном и кедровыми орехами.

690

Антипасти к вину

Пармезан, камамбер, горгонзола, пармская ветчина, салями, виноград, оливки, маслины, фаршированные черри.

910

Белла Череньолла с вялеными томатами

Оливки Белла Череньолла с вялеными томатами и свежим базиликом.

510

Тартар из говядины с соусом голландез и картофелем фри

Тартар из говяжьей вырезки с дижонской горчицей, пармезаном, желтком и красным луком. Подаётся с картофелем фри и соусом Голландез.

860

Виттело тоннато

Тонкие ломтики говядины с соусом тоннато, каперсами, руколой и пармезаном.

760

Грузди маринованные с красным луком и тартином

Маринованные грузди с картофелем бейби, красным и зеленым луком, укропом и тартином.

640

Баклажан пармеджано

Баклажан с томатным соусом, моцареллой, свежими томатами, песто, базиликом и орегано.

690

Запеченные мидии

Запеченные гигантские мидии с белым вином, соусом горгонзола и пармезаном.

910

Жареные морепродукты

Креветки, мидии и кальмар с чесноком, розмарином и белым вином в томатном соусе. Подаются с чесночной чиабаттой.

910

САЛАТЫ

Греческий салат

Свежие томаты, огурцы и сладкий перец с фетой, красным луком, оливками и маслинами, базиликом и орегано.

720

Оливье с жареной курицей

Классический оливье с куриным филе, дополненный свежим огурцом, томатами черри, перепелиным яйцом и хрустящим картофелем пай.

720

Цезарь с креветками

Классический «Цезарь» с тигровыми креветками, ромейном, томатами черри, перепелиным яйцом, пармезаном и чипсами из хрустящей чиабатты.

890

Цезарь с куриным филе

Классический «Цезарь» с обжаренным куриным филе, ромейном, томатами черри, перепелиным яйцом, пармезаном и чипсами из хрустящей чиабатты.

760

Салат с лососем горячего копчения

Лосось горячего копчения со свежим огурцом, томатами черри, оливками, маслинами и салатным миксом под шафрановым соусом.

860

Нисуаз

Маринованный тунец с яйцом пашот, мини-картофелем, стручковой фасолью, свежими овощами, оливками и каперсами под бальзамической заправкой.

890

Салат с хрустящими баклажанами и крем-чизом

Хрустящие баклажаны с томатами, печеным перцем, красным луком, салатным миксом и кремом из феты под пикантной бальзамической заправкой.

720

Салат с печенью цыпленка

Обжаренная куриная печень с вешенками, салатным миксом и томатами черри, с пармезаном, хрустящей чиабаттой и бальзамическим кремом.

640

Салат с морепродуктами

Креветки, мидии и кальмар с авокадо, свежим огурцом, стручковой фасолью, апельсином и грейпфрутом. Заправляется соусом «Манго».

860

Салат с курицей и авокадо

Обжаренное куриное филе с авокадо, свежими томатами, салатным миксом и кремом из феты под медово-горчичной заправкой.

760

Салат с жареным языком

Обжаренный говяжий язык с картофелем, свежим огурцом, сладким перцем, сельдереем и салатным миксом под медово-горчичным соусом.

790

Салат с брискетом

Брискет с мини-картофелем, жареными вешенками, свежими овощами, руколой и салатным миксом под пикантной заправкой с лаймом, кинзой и кунжутным маслом.

910

СУПЫ

Хлебная корзина со взбитым маслом

Тартин, чиабатта и хрустящие гриссини со взбитым сливочным маслом.

390

Томатный суп с моцареллой и песто

Насыщенный томатный суп с моцареллой, соусом песто и свежим базиликом.

560

Грибной крем-суп

Нежный крем-суп из шампиньонов с картофелем, сельдереем и сливками. Подаётся с обжаренными шампиньонами и зелёным маслом.

610

ВЫПЕЧКА

Мини-пирожок
с яйцом и зелёным луком **180**

Мини-пирожок
с картошкой и грибами **180**

Мини-пирожок
с капустой **180**

Ассорти мини-пирожков **460**

Фокачча с песто и пармезаном **440**
Итальянская фокачча с ароматным соусом песто и тёртым пармезаном.

Борщ с телятиной
Наваристый борщ с телятиной, овощами и зеленью. Подаётся со сметаной, салом, зелёным луком и подпечённым бородинским хлебом с жареным чесноком.
760

Куриный бульон
с тортеллини и яйцом
Домашний куриный бульон с тортеллини, куриным филе, яйцом, морковью и шпинатом. Подаётся с пирожком с капустой.
580

Сицилийский суп с морепродуктами

Томатный суп с мидиями, креветками, треской и кальмаром, чесноком и ароматными травами.

690

Сливочная уха с лососем и палтусом

Сливочная уха с лососем, треской и палтусом, картофелем, морковью и томатами черри.

820

Том-ям

Пряный том-ям с креветками, мидиями, кальмаром, грибами и томатами черри. Подаётся с рисом.

820

Солянка мясная

Мясная солянка с курицей, карбонадом, охотничьими колбасками, ростбифом, беконом и салями. Подаётся со сметаной и зеленью

640

Сырный суп с куриными фрикадельками

Сливочно-сырный суп с куриными фрикадельками, зелёным маслом и свежим базиликом.

590

Пряный суп с брискетом

Пряный суп с копчёным брискетом, чечевицей, фасолью, печёным перцем и томатами на говяжьем бульоне.

790

РИЗОТТО

Ризотто с брискетом и овощами

Ризотто с томлёным брискетом, баклажаном, кабачком и сладким перцем, пармезаном и соусом демиглас.

860

Ризотто с морепродуктами

Ризотто на биске с креветками, кальмаром и мидиями, сливочным маслом и пармезаном.

890

Ризотто с грибами и страчателлой

Сливочное ризотто с белыми грибами и шампиньонами, страчателлой, пармезаном и ароматным трюфельным маслом.

760

ПАСТЫ

Паста с грибами
Паста с белыми грибами, шампиньонами и вешенками в сливочной эмульсии с пармезаном и ароматным трюфельным маслом.
710

Паста с баклажанами и томатами
Паста с баклажанами и томатами черри в насыщенном томатном соусе с чесноком, базиликом и пармезаном.
610

Паста с томатами, базиликом и страчателлой
Паста с томатами черри и базиликом в томатном соусе со страчателлой и пармезаном.
690

Паста с морепродуктами

Паста с тигровыми креветками, кальмаром и мидиями в насыщенном соусе на основе биска и томатов с пармезаном.

950

Паста с креветками и овощами

Паста с креветками, кабачком и томатами черри в сливочном соусе с биском, пармезаном, руколой и лёгкой остротой чили.

860

Паста с лососем

Паста с лососем, кабачком, сладким перцем и томатами черри в нежном сливочно-томатном соусе с пармезаном.

810

Паста с курицей и беконом

Паста с куриным филе и беконом в сливочном соусе демиглас с пармезаном, розмарином и чили.

670

Паста «Четыре сыра»

Паста в сливочном соусе с горгонзолой, двумя видами моцареллы и пармезаном.

740

Паста с курицей и грибами

Паста с куриным филе и шампиньонами в нежном сливочном соусе с чесноком и пармезаном.

670

Паста с брискетом, грибами и копченой сливой

Паста с томлёным брискетом, шампиньонами и груздями в соусе демиглас с копчёной сливой, розмарином и пармезаном.

860

Лазанья болоньезе

Классическая лазанья, с нежным соусом бешамель, моцареллой и томатным соусом.

770

Карбонара

Паста с обжаренным беконом в сливочном соусе с пармезаном и яичным желтком.

670

ПАНАЗИЯ

Стеклянная лапша с говядиной

Стеклянная лапша с говяжьей вырезкой и овощами в соусе терияки и манго-чили. Подаётся с ростками сои и свежей кинзой.

840

Стеклянная лапша с курицей

Стеклянная лапша с курицей, овощами и сыром тофу в соусе терияки и манго-чили. Подаётся с ростками сои и свежей зеленью.

690

Падтай с креветками

Лапша удон с креветками, овощами и омлетом в пикантном тайском соусе. Подаётся с ростками сои, орехами и свежей зеленью.

860

ПИЦЦА

Четыре сыра

Белый соус, моцарелла, горгонзола, чеддер, пармезан, орегано.

22 см **560**
30 см **840**
60 см **1690**

Маргарита

Томатный соус, моцарелла, базилик, орегано.

22 см **410**
30 см **610**
60 см **1210**

Тартюфо Фунги

Белый грибной соус, моцарелла, шампиньоны, вешенки, белые грибы, трюфельное масло, орегано.

22 см **540**
30 см **790**
60 см **1600**

С мортаделлой, страчателлой и фисташкой

Томатный соус, моцарелла, мортаделла, шампиньоны, страчателла, фисташка, орегано.

22 см **610**
30 см **910**
60 см **1830**

С грушей, горгонзолой и кедровыми орехами

Белый соус, моцарелла, груша, горгонзола, мёд, кедровый орех, орегано.

22 см **590**
30 см **890**
60 см **1780**

Со страчателлой, креветками и рукколой

Белый соус, моцарелла, креветки, страчателла, томаты черри, каперсы, рукола, орегано.

22 см **660**
30 см **990**
60 см **1990**

Фунги поло

Томатный соус, моцарелла, куриное филе, шампиньоны, песто из петрушки, орегано.

22 см **610**
30 см **910**
60 см **1830**

Пеперони

Томатный соус, моцарелла, пеперони, халапеньо, орегано.

22 см **530**
30 см **790**
60 см **1600**

С ветчиной и грибами

Томатный соус, моцарелла, ветчина, шампиньоны, орегано.

22 см **490**
30 см **740**
60 см **1470**

С беконом, салями, куриным филе и овощами

Томатный соус, моцарелла, куриное филе, салями, бекон, томаты черри, песто, орегано.

22 см **610**
30 см **910**
60 см **1830**

С томатами и страчателлой

Томатный соус, моцарелла, свежие томаты, страчателла, кедровый орех, орегано.

22 см **590**
30 см **840**
60 см **1690**

Крудо

Томатный соус, моцарелла, пармезан, пармская ветчина, рукола, кедровый орех, орегано.

22 см **620**
30 см **930**
60 см **1860**

С морепродуктами

Белый соус, моцарелла, тигровые креветки, мидии, кальмар, орегано.

22 см **670**
30 см **990**
60 см **1990**

С лососем и цукини

Белый соус, моцарелла, лосось, цукини, рукола, орегано.

22 см **690**
30 см **1040**
60 см **2100**

С курицей, авокадо и томатной сальсой

Томатный соус, моцарелла, куриное филе, авокадо, томаты черри, орегано.

22 см **590**
30 см **880**
60 см **1750**

С брискетом

Томатный соус, моцарелла, брискет, шампиньоны, болгарский перец, оливки, вяленые томаты, орегано.

22 см **610**
30 см **930**
60 см **1890**

Домашняя

Белый соус, моцарелла, бекон, маринованные огурцы, красный лук, шампиньоны, томаты черри, орегано.

22 см **580**
30 см **860**
60 см **1860**

Мясное ассорти

Томатный соус, моцарелла, мортаделла, салями, пеперони, брискет, орегано.

22 см **660**
30 см **980**
60 см **1970**

Цезарь с куриным филе

Белый соус, моцарелла, соус «Цезарь», куриное филе, ромейн, томаты черри, пармезан, орегано.

22 см **520**
30 см **770**
60 см **1540**

СТРИТ-ФУД

Пеперони-дог

Венская сосиска в запеченном тесте для пиццы с томатным и сырным соусами, моцареллой, маринованными огурцами, томатами, зеленым луком и хрустящим картофелем пай.

690

Бургер с брискетом

Бургер на булочке бриошь с брискетом, сыром чеддер, свежими и маринованными огурцами, томатом, красным луком и салатом, с фирменным бургерным соусом и соусом Голландез.

920

Бургер с куриным филе и битыми огурцами

Бургер на булочке бриошь с хрустящим куриным филе, сыром чеддер свежим огурцом, томатом, красным луком и салатом, с сырным соусом и соусом Голландез.

780

Бургер с мясной котлетой

Бургер на булочке бриошь с мясной котлетой из говядины и свинины, сыром чеддер, свежими и маринованными огурцами, томатом, красным луком и салатом, с соусами гриль и Голландез.

890

Пьядина Крудо

Итальянская лепешка с пармской ветчиной, страчателлой, моцареллой, свежими томатами, руколой и пармезаном.

690

Классическая шаверма

Классическая шаверма с обжаренным куриным бедром, огурцами, томатами, красным луком и ромейном под сливочно-чесночным соусом.

640

Шаверма с брискетом и грибами

Шаверма с брискетом, битыми огурцами, томатами, красным луком, ромейном и груздями под сливочно-чесночным соусом.

690

Мини-чебуреки с брынзой и зеленью

Хрустящие мини-чебуреки с брынзой и зеленью. Подаются со сметаной и мини-шпинатом.

570

ГОРЯЧЕЕ

Филе трески с картофелем и оливками

Филе трески с запечённым картофелем, оливками, томатами черри, тимьяном и руколой в сливочном соусе.

890

Жареная камбала с овощами

Жареная камбала в сливочном соусе с томатами черри, каперсами, базиликом и лимоном.

910

Филе лосося со сливочно-шпинатным соусом

Филе лосося со шпинатом и томатами черри в сливочном соусе.

1610

Тунец панко с соусом ремулад

Тунец в хрустящей панировке панко с соусом ремулад, манговым соусом и руколой.

1070

Щучьи котлеты с картофельным пюре и малосольными огурцами

Щучьи котлеты с картофельным пюре, малосольными огурцами и сливочным соусом с пармезаном.

690

Куриная грудка с картофелем и сливочной эмульсией

Куриная грудка с запечённым картофелем, соусом горгонзола, розмарином и зелёным маслом.

740

Жаркое с куриным бедром и овощами

Жаркое из куриного бедра с картофелем бейби, морковью, томатами, луком и хмели-сунели. Подаётся с малосольными огурцами.

660

Куриное бедро с грибами и картофелем бэйби

Куриное бедро с шампиньонами в сливочном соусе и картофелем бэйби.

780

Рубленый бифштекс

Рубленый бифштекс с картофельным пюре, яйцом пашот и бруснично-винным соусом.

1060

Котлеты из куриного бедра с картофельным пюре

Сочные котлеты из куриного бедра с картофельным пюре, базиликом и зелёным маслом.

690

Бефстроганов с картофельным пюре

Говяжья вырезка с шампиньонами в сливочном соусе демиглас. Подаётся с картофельным пюре и маринованным огурцом.

910

Тальята из телятины с овощами гриль

Обжаренная говяжья вырезка с кабачком, баклажаном и болгарским перцем на грибном соусе.

1190

ГРИЛЬ

Корейка

Свиная корейка на кости с картофельным пюре с чесноком и укропом, грибным соусом и лавашом.

950

Филе-миньон

Стейк из филе-миньона с винно-брусничным соусом, чесноком, перцем чили и свежей зеленью.

1990

Стейк мачете

Сочный скёрт-стейк с перечным соусом, чесноком, перцем чили и свежей зеленью.

1560

ГАРНИРЫ

Картофель фри / Айдахо **330**

Картофельное пюре **280**

Греча с пармезаном **280**

БРИСКЕТ

Овощи гриль

Кабачок, болгарский перец, баклажан и шампиньоны на гриле с чесноком, базиликом и песто.

450

Брискет с жареным картофелем

Томлёный брискет с картофелем айдахо, розмарином, свежей зеленью и перечным соусом.

1560

ЧТО ТАКОЕ БРИСКЕТ

Говяжья грудинка, которую маринуют 72 часа в смеси пряных специй, а затем долго томят при низкой температуре методом low & slow. Благодаря этому мясо получается сочным, нежным и приобретает характерный аромат дыма.

Брискет — классика американского барбекю.

ДЕСЕРТЫ

Канеле с кремом

На выбор: классическое,
с лимонным курдом, с карамелью
и грецким орехом.

260

Ассорти шоколадных конфет

Три конфеты:
трюфель,
конфета из молочного
шоколада с кокосом,
конфета из молочного
шоколада с фисташкой.

340

Павлова

Хрустящая меренга с кремом на основе
маскарпоне, вишневым соусом и свежими
ягодами.

510

Тирамису

Классический тирамису с маскарпоне, савоярди и кофе с амаретто и коньяком. Подаётся со свежими ягодами.

520

Крем-брюле

Классический сливочный крем-брюле с карамельной корочкой и свежими ягодами.

560

Шоколадный фондан

Теплый шоколадный фондан с пломбиром и вишневым соусом.

590

Баскский чизкейк с шоколадом

Баскский чизкейк с насыщенным шоколадным соусом и шоколадной крошкой.

540

Штрудель с вишней

Вишневый штрудель с мороженым и вишневым вареньем.

580

Милфей с клубникой

Слоеное тесто с кремом на основе маскарпоне, ягодным вареньем, клубникой, голубикой и малиной.

580

Медовик с грецким орехом

Медовые коржи с ореховым кремом, кремом на основе маскарпоне и грецким орехом.

530

Домашний сырно-творожный мусс с малиной

Нежный сырно-творожный десерт с малиновым вареньем, свежей малиной и сливочным кремом.

540

Мороженое и сорбеты

Итальянское мороженое:

пломбир, шоколад, кокос, бабл-гам, йогурт, сникерс, соленая карамель, клубника, ваниль.

Натуральные сорбеты:

лимон, клубника-малина, черная смородина

230

СЛАДКИЕ ВАЗЫ

Йогуртовая

Йогуртовое мороженое, клубнично-малиновый сорбет, взбитые сливки, клубника, маршмеллоу, меренга, клубничный соус, сахарная трубочка

960

Шоколадно-вишневая

Ванильное мороженое, шоколадное мороженое, пломбир, взбитые сливки, вишневый соус, шоколадный бисквит, шокладный топпинг, грецкий орех, арахис в карамели, амаретто.

960

Сникерс

Мороженое «Соленая карамель», мороженое «Сникерс», шоколадное мороженое, взбитые сливки, шоколад «Сникерс», вафельный рожок, карамельный топпинг, карамелизированный арахис.

960

Шоколадное печенье

Ванильное мороженое, пломбир, печенье «Орео», савоярди, сахарные трубочки, шоколадный топпинг, взбитые сливки.

960

Розовый фламинго

Ванильное мороженое, мороженое бабл-гам, клубнично-малиновый сорбет, взбитые сливки, клубника, маршмеллоу, сахарная вата, клубничный топпинг.

960

Баунти

Кокосовое мороженое, шоколадное мороженое, взбитые сливки, шоколадный топпинг, шоколад «Баунти», коксовая стружка и «Рафаэло».

960

Peperoni

Данное издание является рекламным материалом. Внешний вид и подача блюд могут отличаться от представленных на фотографиях.

Прейскурант с указанием выхода блюд и их энергетической ценности размещён в уголке потребителя и предоставляется гостям по первому требованию.

Оплата производится в рублях наличными или банковскими картами.

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту при оформлении заказа.

В ресторане запрещено курение, в том числе электронных сигарет.