

# BOSCO CAFE

café ristorante pasticceria

## ДЕСЕРТЫ

Dessert

Десерт «Анна Павлова» с ягодами <i>Dessert "Anna Pavlova" with berries</i>	179g	850 rub
Карпаччо из ананаса с ягодами <i>Pineapple carpaccio with berries</i>	147 g	950 rub
Шоколадный «Тортино» с ванильным соусом и клубникой <i>Chocolate Tortino with vanilla sauce and strawberries</i>	170 g	800 rub
Десерт «Bosco» <i>Dessert «Bosco»</i>	418 g	1 850 rub
Сладкие блинчики с лесными ягодами и маскарпоне <i>Pancakes with mascarpone cheese and forest berries</i>	240 g	1 150 rub
Яблочный штрудель <i>Classic Apple strudel</i>	125/80 g	850 rub
Панакотта с соусом из облепихи <i>Panacotta with sea buckthorn sauce</i>	160 g	700 rub
«Зукотто ди пандоро» <i>Zuccotto di pandoro</i>	170g	550 rub
Ассорти из свежих ягод <i>Assorted fresh berries</i>	150g	1 150 rub

## ДЕСЕРТНАЯ ВИТРИНА НА ВЫБОР

Dessert for your choice

Тарталетка / пирожное / конфета <i>Assorted tartlet / cakes / candies</i>	1 pc	125 rub
Печенье <i>Assorted cookies</i>	1 pc	125 rub
Торт на выбор <i>Piece of cake on a choice</i>	150 g	550 rub
Тирамису домашнего приготовления <i>Homemade Tiramisu</i>	240 g	700 rub

## СОРБЕТЫ И ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР

Sorbets and homemade ice cream to choose

Мороженое ванильное / шоколадное <i>Ice-cream vanilla/chocolate</i>	70/16 g	250 rub
Сорбет Лимон / Базилик / Малина <i>Sorbette lemon, basil, raspberry</i>	70/16 g	250 rub
Сорбет Мандарин / Апельсин / Лайм <i>Sorbette Mandarin / Orange / Lime /</i>	70/16 g	350 rub

## ЗАВТРАК

BREAKFAST 8:00 – 12:00

Фирменные сырники «Bosco» со свежими ягодами <i>Branded cheesecakes «Bosco» with fresh berries</i>	197 / 35/40/40 g	650 rub
Яйцо Бенедикт со спаржей <i>Benedict Egg with asparagus</i>	196 g	750 rub
Омлет с камчатским крабом <i>Omelette with crab</i>	270 g	1 050 rub
Омлет с ветчиной и сыром <i>Omelette with ham and cheese</i>	300 g	650 rub
Омлет с овощами <i>Omelette with vegetables</i>	320 g	600 rub
Яичница «Глазунья» из двух яиц <i>Fried eggs</i>	105/25 g	380 rub
Блины с домашним творогом <i>Pancakes with cottage cheese</i>	160 /35/40/40 g	620 rub

## КАША НА ВЫБОР

Porridge

Каша овсяная с ягодами <i>Oatmeal porridge with berries</i>	300/30/50 g	480 rub
Каша пшенная с тыквой <i>Millet porridge with pumpkin</i>	310 g	300 rub
Рисовая, манная <i>Porridge rise, semolina</i>	300/30 g	250 rub

К завтраку For breakfast

Сок «Низкокалорийный» / груша, сельдерей, лимон <i>Low-cal juice</i>	250 ml	400 rub
Овощной сок «Витаминный» / шпинат, огурцы, авокадо <i>Vegetable vitaminous juice</i>	250 ml	850 rub
Сок «Омолаживающий» / свекла, яблоко, имбирь <i>Anti-aging juice</i>	250 ml	200 rub
Йогурт / Кефир <i>Kefir</i>	150 g	150 rub
Мед / Сгущенное молоко / Конфитюр в ассортименте <i>Honey / Condensed milk / Jam</i>	40 g	100 rub
Свежие ягоды <i>Fresh berries</i>	50 g	400 rub

## САЛАТЫ

Salads

Салат «Медитерано» с рукколой, помидорами черри и пармезаном <i>«Mediterranean» salad Arugula, cherry tomatoes and parmesan</i>	160 g	800 rub
Салат «Адриатико» Листья салата с грунтовыми помидорами и пармезаном <i>«Adriatico» salad, Lettuce with tomatoes and parmigiano</i>	190 g	750 rub

По Вашему желанию наш повар добавит дополнительные ингредиенты к салатам на выбор

Additional ingredients up to Your choice:

Авокадо <i>Avocado</i>	60 g	350 rub
Буррата <i>Burrata</i>	200 g	1 150 rub
Тигровые креветки <i>Shrimps</i>	80 g	950 rub
Мини кальмары <i>Mini squids</i>	100 g	950 rub
Осьминог <i>Octopus</i>	70 g	1 700 rub
Мясо камчатского краба <i>Crab meat</i>	60 g	1 450 rub
Морские гребешки <i>Scallops</i>	100 g	2 150 rub
Маринованный лосось <i>Salmon</i>	60 g	700 rub
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками <i>«Caesar» salad with shrimps and bacon</i>	260 g	1 700 rub
Салат «Альпийский» с листьями шпината, вешенками и медово-горчичным соусом <i>«Alpine» salad with spinach, mushrooms and honey-mustard sauce</i>	290 g	980 rub
Теплый салат с осьминогом, картофелем черри и соусом «Песто» <i>Warm salad th octopus, potatoes cherry and Pesto sauce</i>	190/40 g	2 100 rub
Теплый салат «Bosco» с крабом, авокадо и апельсинами <i>Warm «Bosco» salad with crab, avocado and oranges</i>	277 g	1 650 rub
Нежный ростбиф с соусом демиглас <i>Tender roast beef with demiglas sauce</i>	130 g	1 250 rub
Салат «Верди» с микс-салатом, авокадо, спаржей и соусом «Песто» <i>«Verdi» salad with mixed salad, avocado, asparagus and Pesto sauce</i>	185 g	1 350 rub
Салат с запеченной тыквой и сыром <i>Salad with baked pumpkin and cheese</i>	245 g	750 rub

## ГАРНИРЫ

Side dishes

Овощи на гриле <i>Grilled vegetables</i>	280 g	750 rub
Шпинат со сливочным маслом <i>Spinach</i>	200 g	650 rub
Картофель с розмарином <i>Rosemary potatoes</i>	200 g	350 rub
Спаржа в сливочном масле <i>Asparagus</i>	150 g	1 150 rub

## РУССКАЯ КУХНЯ

Russian cuisine

Салат «Оливье» с перепелкой <i>«Olivier» salad with quail</i>	265 g	850 rub
Блины с красной икрой <i>Pancakes with red caviar</i>	90/40/40/30 g	850 rub
Борщ «Столичный» <i>Borsch</i>	350/40 g	600 rub
Куриный бульон с потрошками <i>Chicken bouillon with noodles</i>	300 g	450 rub
Домашние пельмени с телятиной со сметаной <i>Homemade dumplings with veal and sour cream</i>	160/100/40 g	1 050 rub
Филе лосося в икорном соусе <i>Salmon fillet with caviar sauce</i>	252 g	2 350 rub
Бефстроганов с картофельным пюре <i>Beef stroganoff with potato puree</i>	180/150 g	1 650 rub
Картофель по-деревенски с грибами <i>Potato wedges with mushrooms</i>	285 g	600 rub

## МЯСО

Meat

Гамбургер из вырезки с зеленью и чипсами <i>Hamburger of tenderloin with greens and chips</i>	260 g	1 550 rub
Котлета по-Милански с рукколой и помидорами черри <i>Milan style cutlet with arugula and cherry tomatoes</i>	200/100 g	2 450 rub
Филе-мignon «Россини» с черным трюфелем <i>Filet Mignon «Rossini» with black truffle</i>	206 g	2 450 rub
Медальоны из говядины с соусом «Три перца» <i>Beef medallions with sauce «Three peppers»</i>	205 g	1 850 rub
Тальята из мраморной говядины с рукколой и помидорами черри <i>Beef tagliata with arugula and cherry tomatoes</i>	255/25 g	3 500 rub
Куриная грудка «Супрем» <i>Chicken breast «Supreme»</i>	235 g	1 180 rub

## НА ГРИЛЕ

Grill

Медальон из вырезки мраморной говядины <i>Tenderloin medallion</i>	190/55 g	3 150 rub
Медальон из вырезки мраморной говядины в перце <i>Tenderloin medallions in pepper</i>	205/44 g	3 250 rub
Каре ягненка на гриле <i>Lamb Rack on the grill</i>	240/50 g	2 650 rub

## К МЯСУ ПРЕДЛАГАЕМ:

In additions:

Соус горчичный <i>Mustard sauce</i>	80 g	150 rub
Соус перечный <i>Pepper sauce</i>	80 g	200 rub
Соус грибной <i>Mushroom sauce</i>	80 g	350 rub

## ИКРА

Caviar

Икра дикого осетра <i>Wild sturgeon caviar</i>	50 g	8 600 rub
---	------	-----------

## ЗАКУСКИ

Appetizers

Ассорти итальянских сыров <i>Assorted Italian cheeses</i>	75/100/30 g	950 rub
Ассорти итальянских колбас <i>Assorted Italian sausages</i>	120/20 g	1 250 rub
Брускетта «Тоска» с помидорами черри авокадо и сыром Робиола <i>«Tosca» bruschetta with cherry tomatoes avocado and Robiola cheese</i>	160 g	650 rub
Буррата с помидорами <i>Burrata with tomatoes</i>	305 g	1 450 rub
Капрезе <i>Caprese</i>	235 g	850 rub
Пармская ветчина с дыней <i>Parma ham with melon</i>	214 g	1 350 rub
Вителло Тоннато с соусом из тунца <i>Vitello Tonnato with tuna sauce</i>	180 g	980 rub
Тар-тар из говяжьей вырезки <i>Tar-tar from beef tenderloin</i>	213 g	1 950 rub

## ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

Warm Appetizers

Баклажаны, запеченные «по-Пармски» <i>Baked eggplants in Parma style</i>	270 g	1 180 rub
Теплое карпаччо из говядины «Ангус» с трюфелем <i>Warm Angus beef carpaccio with truffle</i>	180 g	1 950 rub
Фуа-гра с лесными ягодами <i>Foie-gras with berries</i>	210 g	3 150 rub

## СУПЫ

Soups

Минестроне с томатами <i>Minestrone with tomatoes</i>	350 g	550 rub
Суп из осьминога по-Сицилийски <i>Soup octopus Sicilian</i>	270/30 g	1 200 rub
Грибной крем-суп с гренками <i>Mushroom cream-soup with croutons</i>	235/5 g	650 rub
Суп из тыквы с крабом <i>Pumpkin soup with crab</i>	235/18 g	900 rub
Средиземноморский суп <i>Seafood soup</i>	450/40 g	1 980 rub

## ПАСТА И РИЗОТТО

Pasta and Risotto

Лазанья Болоньезе <i>Lasagne Bolognese</i>	400 g	850 rub
Папарделле с крабом <i>Papardelle with crab</i>	280 g	1 750 rub
Папарделле с рагу из кролика и зеленой спаржей <i>Papardelle with rabbit and green asparagus stew</i>	310 g	1 250 rub
Spaghetti с морепродуктами <i>Spaghetti with seafood</i>	340 g	1 980 rub
Пенне с лососем, брокколи и красной икрой <i>Penne with salmon, broccoli and red caviar</i>	340 g	1 200 rub
Spaghetti «Carbonara» <i>Spaghetti «Carbonara»</i>	280 g	1 050 rub
Равиоли с тыквой и пекорино романо <i>Ravioli with pumpkin and Pecorino Romano</i>	220 g	750 rub
Равиоли с буррата, соусом Песто и кедровыми орешками <i>Ravioli with burrata, «Pesto» sauce and pine nuts</i>	210 g	1 250 rub
Ризотто с белыми грибами <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	390 g	1 450 rub
Ризотто с синенорым палтусом <i>Risotto with halibut</i>	365 g	1 350 rub
Ризотто «Венере» с королевскими креветками <i>Risotto «Venere» with prawns</i>	340 g	1 350 rub

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Main courses

## РЫБА

Fish

Осьминог на гриле со шпинатом <i>Grilled octopus with spinach</i>	144/50/60 g	3 250 rub
Филе дорадо с чешуей из цуккини <i>Dorado fillet with zucchini scales</i>	327 g	1 450 rub
Филе палтуса на гриле с картофельными крокетами <i>Halibut with potato croquettes</i>	280 g	1 780 rub
Лосось запеченный в конверте с соусом «Песто» <i>Baked salmon with Pesto sauce»</i>	255 g	1 950 rub
Си-бас с овощами и креветками <i>Sea bass with vegetables and shrimps</i>	320 g	1 980 rub
Си-бас / дорадо запеченная в соли <i>Sea bass / dorado baked in salt</i>	300/100 g	3 550 rub

## НА ГРИЛЕ

Grill

Филе лосося <i>Salmon</i>	174/50 g	1 600 rub
Филе си-баса <i>Sea-bass fillet</i>	130/50 g	1 250 rub
Филе дорадо <i>Dorado fillet</i>	130/50 g	1 250 rub