

OSTERIO MARIO

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

ЧИКЕТТИ

СИЦИЛИЙСКИЕ ОЛИВКИ	32 г • 130₽
МАРИНОВАННЫЕ АРТИШОКИ	30 г • 130₽
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ С ПАРМЕЗАНОМ	25 г • 130₽
КРЕМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ С апельсиновой мстардой	35 г • 140₽
КОЗИЙ СЫР И ГРУША С МЕДОМ	45 г • 140₽
ПАРМЕЗАН С МЕДОМ	23 г • 140₽
ФЕТА С КАПЕРСАМИ, МЕДОМ И ОРЕГАНО	20 г • 140₽
МОЦАРЕЛЛА И ВЯЛЕННЫЙ ТОМАТ	50 г • 140₽
ОСЬМИНОГ, ВЯЛЕННЫЙ ТОМАТ, ОЛИВКИ	30 г • 160₽
СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ	50 г • 160₽
МУСС ИЗ ТУНЦА НА РОМЕЙНЕ	35 г • 160₽
РОСТБИФ, ПЕППЕРОНИ-ДЖЕМ, КАПЕРС	42 г • 160₽

ФОКАЧЧА

ФОКАЧЧА НА РИМСКОМ ТЕСТЕ Песто / С розмарином и морской солью / С чесноком и пармезаном / Моцарелла	175 г • 310₽
ФОКАЧЧА НА ТОНКОМ ТЕСТЕ Песто / С розмарином и морской солью / С чесноком и пармезаном / Моцарелла	130 г • 260₽

РИМСКАЯ ПИЦЦА

ТРЮФЕЛЬНАЯ САЛЯМИ Моцарелла, сливочно-томатный соус	315 г • 650₽
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ Ромейн, вяленые томаты и пармезан	360 г • 650₽
ТОМАТЫ И СТРАЧАТЕЛЛА Спелые томаты, базилик и оливковое масло	330 г • 630₽
КРЕВЕТКИ И ЦУККИНИ Шпинат, сливочно-томатный соус	330 г • 690₽

Данное меню является рекламным материалом. С полным меню вы можете ознакомиться в уголке потребителя

ПИЦЦА

МАРГАРИТА	280 г • 430₽
АССОРТИ ИТАЛИИ Пикантная колбаска, бекон, оливки, артишоки, каперсы и томаты	370 г • 670₽
ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ Креветки, кальмары, вонголе, лосось	375 г • 790₽
МЯСНАЯ ПИЦЦА «МАРИО» Говядина, куриная грудка, бекон, розмарин	385 г • 690₽
4 СЫРА С ГРУШЕЙ Сыр с голубой плесенью, пармезан, моцарелла, чеддер, мёд, грецкий орех, груша	365 г • 710₽
ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	310 г • 480₽
ПЕППЕРОНИ	275 г • 570₽
ПИЦЦА ГРИЛЬЯТТА С ОВОЩАМИ Овощи гриль, соус песто и базилик	365 г • 490₽

ЗАКУСКИ

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ	120 г • 620₽
ВИТЕЛЛО ТОННАТО Телятина су-вид, соус из тунца и каперсы	130 г • 630₽
ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА Томаты, каперсы, цитрусовая заправка	125 г • 610₽
ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ Каперсы, лук, пармезан, хлеб, оливковое масло	170 г • 710₽
БУРРАТА С ТОМАТАМИ	250 г • 720₽
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР С пряным ягодным соусом	170 г • 740₽
БАКЛАЖАНЫ ПАРМИДЖАНО	195 г • 570₽

БРУСКЕТТЫ МАРИО

КОЗИЙ СЫР	70 г • 300₽
ГОРГОНЗОЛА Апельсиновая мостарда	70 г • 330₽

СУПЫ

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКОЙ Тыквенные семечки, имбирь	270 г • 650₽
КАЧУККО Томатный суп с морепродуктами	385 г • 690₽
ТОМАТНЫЙ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА	285 г • 580₽
КРЕМ-СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ	280 г • 560₽
КУРИНЫЙ СУП С ОРЕКЬЕТТИ	330 г • 480₽

САЛАТЫ

КРЕВЕТКИ С РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ	140 г • 860₽
БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНый САЛАТ С ПАРМЕЗАНОМ	160 г • 470₽
САЛАТ С ТУНЦОМ	210 г • 710₽
САЛАТ С ТЕПлыми БАКЛАЖАНАМИ И КОЗЬИМ СЫРОМ	160 г • 590₽
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ	185 г • 710₽
КАПРЕЗЕ Фиор де латте / С сыром страчателла	235/205 г • 600₽
ЦЕЗАРЬ Курица / Креветки	190/180 г • 590/660₽
САЛАТ С РОСТБИФОМ Листья салата, вяленые томаты, пармезан	165 г • 590₽
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ	200 г • 540₽

ОВОЩИ

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН Пармезан и моцарелла	160 г • 290₽
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С пармезаном	150 г • 210₽
ЗЕЛЕНые ОВОЩИ И СОУС ПЕСТО	150 г • 240₽
КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И розмарином	150 г • 210₽
ГРИЛЬЯТТА	145 г • 390₽

ТОМАТНАЯ САЛЬСА И ФЕТА	75 г • 290₽
КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ	65 г • 390₽

ПАСТА

АМАТРИЧИАНА С ПОЛЬПЕТТЕ	380 г • 680₽
ФЕТТУЧИНЕ БОЛОНЬЕЗЕ	325 г • 580₽
РИГАТОНИ С БАРАНИНОЙ Баклажаны и томатный соус	330 г • 590₽
КАРБОНАРА Классический рецепт / С добавлением сливок	270 г • 610₽
ФЕТТУЧИНЕ С КУРИЦЕЙ И сливочным песто	315 г • 660₽
ЛАЗАНЬЯ	340 г • 610₽
АЛИО-ОЛИО Креветка и вонголе	330 г • 670₽
ОРЕКЬЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ И сливочным песто	300 г • 680₽
ФРЕГОЛА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И сыром страчателла	285 г • 660₽
КОНКИЛЬОНЕ НЕРИ С ЛОСОСЕМ И гребешком в сливочном соусе	285 г • 750₽
ЧЕРНАЯ ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ	325 г • 740₽
GLUTEN-FREE ПАСТА, САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК И МУСС ИЗ ПАРМЕЗАНА	280 г • 610₽
РИГАТОНИ, САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК, КРЕВЕТКИ, ВОНГОЛЕ И СОУС БИСК	335 г • 990₽
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ	320 г • 730₽
РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ Трюфельный соус	300 г • 660₽
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	
ПАЛУС, ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ И ЖАРЕНый РОМЕЙН	180 г • 710₽
ОКУНЬ С РИЗОТТО ИЗ БУЛГУРА, ЦУККИНИ И СЕЛЬДЕРЕЯ	200 г • 590₽
СУДАК С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ С грибным демигласом и шампиньонами	200 г • 580₽
ХРУСТЯЩЕЕ ФИЛЕ БЕЛОЙ РЫБЫ С соусом «белое вино»	165 г • 490₽
ФИЛЕ БЕЛОЙ РЫБЫ С томатным рагу	260 г • 560₽
РУБЛЕНый БИФСТЕКС ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ Шпинат и соус на основе белого вина	200 г • 650₽
ЛОСОСЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Соус «белое вино» с фенхелем	105/145 г • 960₽

МЯСО И ПТИЦА

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ Ризотто из сельдерея	300 г • 770₽
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ Картофельное пюре	250 г • 620₽
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА Шпинат и перечный соус	120/60 г • 1200₽
ГОВЯДИНА ТОМЛЕНАЯ В БАЛЬЗАМИКЕ Картофельное пюре	320 г • 640₽
КУРИНАЯ ГРУДКА С овощами и томатной сальсой	110/80/30 г • 610₽
ГРИЛЬ	
РИБАЙ	350/40 г • 2230₽
ДЕНВЕР	250/40 г • 1400₽
СТРИПЛОЙН Стейки подаются без гарнира, вес указан в сыром виде	300/40 г • 1540₽
КОЛБАСКИ С ПАРМЕЗАНОМ И ШПИНАТОМ НА ГРИЛЕ Брокколи и перечный соус	170/90 г • 640₽

ДЕСЕРТЫ

«ПАВЛОВА» С ЯГОДАМИ	150 г • 490₽
ТИРАМИСУ	120 г • 460₽
ЧИЗКЕЙК С КАРАМЕЛЬЮ	180 г • 450₽
МУСС ИЗ ЧЕРНОГО ШОКОЛАДА	95 г • 340₽
БРУСНИЧНЫЙ ТАРТ Песочное тесто, кокосовый крем, белый шоколад	115 г • 440₽
ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ Карамелизированные яблоки, слоеное тесто, сметанный крем	120/40 г • 370₽
БАЗИЛИКОВАЯ ПАННА-КОТТА Клубничный соус и базилик	110/55 г • 370₽
МОРОЖЕНОЕ С теплым соусом из ягод	150 г • 290₽
СЕМИФРЕДО	155 г • 370₽
ГОРГОНЗОЛА И КЪЯНТИ Идеальная пара мороженое из горгонзолы с сорбетом из къянти	145 г • 280₽
МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ Ваниль / Бельгийский шоколад/ Клубника / Черная смородина	50 г • 150₽

OSTERIO MARIO

ITALIAN RESTAURANT

CICCHETTI

SICILIAN OLIVES	32 € • 130 ₺
PICKLED ARTICHOKE	30 € • 130 ₺
DRIED TOMATOES WITH PARMESAN	25 € • 130 ₺
GORGONZOLA CREAM With orange mostarda	35 € • 140 ₺
GOAT CHEESE AND PEAR WITH HONEY	45 € • 140 ₺
PARMESAN WITH HONEY	23 € • 140 ₺
FETA WITH CAPERS Honey and oregano	20 € • 140 ₺
MOZZARELLA AND DRIED TOMATO	50 € • 140 ₺
OCTOPUS, DRIED TOMATO, OLIVES	30 € • 160 ₺
SALMON CEVICHE	50 € • 160 ₺
TUNA MOUSSE WITH ROMAINE	35 € • 160 ₺
ROAST BEEF, PEPPERONI JAM, CAPERS	42 € • 160 ₺

FOCACCIA

ROMAN FOCACCIA Pesto / Rosemary and sea salt / Garlic and parmesan / Mozzarella	175 € • 310 ₺
THIN FOCACCIA Pesto / Rosemary and sea salt / Garlic and parmesan / Mozzarella	130 € • 260 ₺

ROMAN PIZZA

TRUFFLE SALAMI Mozzarella, creamy tomato sauce	315 € • 650 ₺
CAESAR WITH CHICKEN Romaine, sun-dried tomatoes and parmesan	360 € • 650 ₺
TOMATOES AND STRACCIATELLA Ripe tomatoes, basil and olive oil	330 € • 630 ₺
SHRIMP AND ZUCCHINI Spinach, creamy tomato sauce	330 € • 690 ₺

This menu is promotional material. You can find the full menu in the customer's corner

PIZZA

MARGHERITA	280 € • 430 ₺
ASSORTED ITALY Spicy sausage, bacon, olives, artichokes, capers and tomatoes	370 € • 670 ₺
PIZZA WITH SEAFOOD Shrimp, squid, vongole, salmon	375 € • 790 ₺
MEAT PIZZA "MARIO" Beef, chicken breast, bacon, tomatoes, rosemary	385 € • 690 ₺
4 CHEESES WITH PEAR Blue cheese, parmesan, mozzarella, cheddar, honey, walnut, pear	365 € • 710 ₺
FOREST MUSHROOMS WITH TRUFFLE OIL	310 € • 480 ₺
PEPPERONI	275 € • 570 ₺
GRILLATA PIZZA WITH VEGETABLES Grilled vegetables, pesto sauce and basil	365 € • 490 ₺

STARTERS

SALMON CARPACCIO	120 € • 620 ₺
VITELLO TONNATO Sous vide veal, tuna sauce and capers	130 € • 630 ₺
TUNA TARTAR Tomatoes, capers, citrus dressing	125 € • 610 ₺
BEEF TARTAR Capers, onion, parmesan, bread, olive oil	170 € • 710 ₺
BURRATA WITH TOMATOES	250 € • 720 ₺
BAKED CAMEMBERT With spicy berry sauce	170 € • 740 ₺
EGGPLANT PARMIGIANO	195 € • 570 ₺

BRUSCHETTAS MARIO

GOAT CHEESE	70 € • 300 ₺
GORGONZOLA Orange mostarda	70 € • 330 ₺

SOUPS

PUMPKIN CREAM SOUP WITH SHRIMP Pumpkin seeds, ginger	270 € • 650 ₺
CACCIUCCO Tomato soup with seafood	385 € • 690 ₺
TOMATO SOUP WITH STRACCIATELLA CHEESE	285 € • 580 ₺
CREAMY WILD MUSHROOM SOUP	280 € • 560 ₺
CHICKEN SOUP WITH ORECCHIETTE	330 € • 480 ₺

SALADS

SHRIMPS WITH ARUGULA AND PARMESAN	140 € • 860 ₺
BIG GREEN SALAD WITH PARMESAN	160 € • 470 ₺
SALAD WITH TUNA	210 € • 710 ₺
SALAD WITH WARM EGGPLANT AND GOAT CHEESE	160 € • 590 ₺
WARM SALAD WITH OCTOPUS	185 € • 710 ₺
CAPRESE Fior de latte / With stracciatella cheese	235/205 € • 600 ₺
CAESAR Chicken / Shrimp	190/180 € • 590/660 ₺
SALAD WITH ROAST BEEF Lettuce, sun-dried tomatoes, parmesan	165 € • 590 ₺
GREEK SALAD	200 € • 540 ₺

VEGETABLES

POTATO GRATIN Parmesan and mozzarella	160 € • 290 ₺
MASHED POTATOES With parmesan	150 € • 210 ₺
GREEN VEGETABLES AND PESTO	150 € • 240 ₺
POTATO WITH GARLIC And rosemary	150 € • 210 ₺
GRILLATA	145 € • 390 ₺

TOMATO SALSA AND FETA	75 € • 290 ₺
SMOKED SALMON	65 € • 390 ₺

PASTA

AMATRICIANA WITH POLPETTE	380 € • 680 ₺
FETTUCINE BOLOGNESE	325 € • 580 ₺
RIGATONI WITH LAMB Eggplant and tomato sauce	330 € • 590 ₺
CARBONARA Classic recipe / With cream	270 € • 610 ₺
FETTUCINE WITH CHICKEN And creamy pesto	315 € • 660 ₺
LASAGNA	340 € • 610 ₺
AGLIO E OLIO With shrimp and vongole	330 € • 670 ₺
ORECCHIETTE WITH SHRIMP And creamy pesto	300 € • 680 ₺
FREGOLA WITH SMOKED SALMON And stracciatella cheese	285 € • 660 ₺
CONCHIGLIONI NERI WITH SALMON And scallop, in creamy sauce	285 € • 750 ₺
BLACK PASTA WITH SEAFOOD	325 € • 740 ₺
GLUTEN-FREE PASTA, SAKHALIN SCALLOP AND PARMESAN MOUSSE	280 € • 610 ₺
RIGATONI, SAKHALIN SCALLOP, SHRIMP, VONGOLE, BISQUE SAUCE	335 € • 990 ₺
RISOTTO WITH SEAFOOD	320 € • 730 ₺
RISOTTO WITH WILD MUSHROOMS Truffle sauce	300 € • 660 ₺

FISH AND SEAFOOD

HALIBUT, MASHED BAKED POTATOES AND FRIED ROMAINE LETTUCE	180 € • 710 ₺
PERCH WITH BULGUR RISOTTO, ZUCCHINI AND CELERY	200 € • 590 ₺
PIKE PERCH WITH POTATO CREAM With mushroom demi-glace and champignons	200 € • 580 ₺
CRISPY WHITE FISH FILLET With white wine sauce	165 € • 490 ₺
WHITE FISH FILLET With tomato stew	260 € • 560 ₺
CHOPPED SEAFOOD STEAK Spinach and white wine sauce	200 € • 650 ₺
SALMON WITH MASHED POTATOES	105/145 € • 960 ₺

MEAT AND POULTRY

BEEF CHEEKS Celery risotto	300 € • 770 ₺
PORK TENDERLOIN MEDALLIONS Mashed potatoes	250 € • 620 ₺
BEEF TENDERLOIN Spinach and pepper sauce	120/60 € • 1200 ₺
BALSAMIC BEEF STEW Mashed potatoes	320 € • 640 ₺
CHICKEN BREAST Vegetables, tomato salsa	110/80/30 € • 610 ₺

GRILL

RIBEYE	350/40 € • 2230 ₺
DENVER	250/40 € • 1400 ₺
STRIPLOIN	300/40 € • 1540 ₺

Steaks are served without garnish, raw weight

GRILLED PARMESAN AND SPINACH SAUSAGES Broccoli and pepper sauce	170/90 € • 640 ₺
---	------------------

DESSERTS

"PAVLOVA" WITH BERRIES	150 € • 490 ₺
TIRAMISU	120 € • 460 ₺
CHEESECAKE WITH CARAMEL	180 € • 450 ₺
DARK CHOCOLATE MOUSSE	95 € • 340 ₺
COWBERRY TART Shortcrust pastry, coconut cream, white chocolate	115 € • 440 ₺
APPLE TART Caramelized apples, puff pastry, sour cream	120/40 € • 370 ₺
BASIL PANNA COTTA Strawberry sauce and basil	110/55 € • 370 ₺
ICE CREAM With warm berry sauce	150 € • 290 ₺
SEMIFREDDO	155 € • 370 ₺
GORGONZOLA AND CHIANTI Perfect pairing – gorgonzola ice cream with chianti sorbet	145 € • 280 ₺
ICE CREAM AND SORBET Vanilla / Belgian chocolate / Strawberry / Blackcurrant	50 € • 150 ₺