

OSTERIO MARIO

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН



МАРИО ПУТЕШЕСТВУЕТ

SICILIA

XVIII СЕЗОН

Рай гурмана

Сицилия - настоящий рай для гурманов. На протяжении многих веков многочисленные народы, проживающие на острове, оставляли на нём следы своей культуры, которые переплавлялись в уникальную смесь и находили своё отражение в местной кухне.

Это и дало Сицилии тот самый гастрономический шарм. Этот итальянский остров славится на весь мир своими изысканными блюдами из морепродуктов.

Особое место в кухне сицилийцев занимают цитрусовые и баклажаны.

А десерт Канноли - хрустящие трубочки с сырным кремом - является визитной карточкой острова, знаменитой на весь мир!

*С любовью,
Ваш Марко*

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СИЦИЛИЙСКАЯ КАПОНАТА И СТРАЧАТЕЛЛА Зерновой хлеб, соус ситронет	205 г • 570₽
КАРПАЧЧО ИЗ ГРЕБЕШКА С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПОНЗУ Морской гребешок су-вид, томаты, огурец	150 г • 770₽
ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА Каперсы, огурец, соус понзу, масло из копченого тунца, печенье из пармезана	155 г • 610₽
ТАР-ТАР ИЗ ГРЕБЕШКА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ Морской гребешок су-вид, огурец, редис, маринованный лук, масло из петрушки	135 г • 770₽
КАРПАЧЧО ИЗ КРЕВЕТКИ Аргентинская креветка су-вид, цитрусовый дрессинг	130 г • 770₽
ТОМАТНЫЙ ГАСПАЧЧО С КРЕВЕТКОЙ	300 г • 690₽

ГОРЯЧЕЕ

КАЛЬМАР С КУС-КУСОМ Печеный перец, сливочный соус с белым вином и фенхелем	235 г • 710₽
ПАСТА КАЛАМАРЕТТИ С ОСЬМИНОГОМ И МИДИЯМИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ Томатный соус, оливки, каперсы, базилик	335 г • 960₽
АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ Зерновой хлеб, креветочное масло	205 г • 840₽
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ Креветки, кальмары, вонголе, томатный соус, креветочный бульон	310 г • 790₽

ДЕСЕРТЫ

КАННОЛИ С АПЕЛЬСИНОВЫМ КРЕМОМ И КЛУБНИКОЙ	100 г • 410₽
СОРЕБЕТ Апельсин, лимон и имбирь	50 г • 180₽

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ОКРОШКА НА КВАСЕ ИЛИ КЕФИРЕ С ГОВЯДИНОЙ	390 г • 510₽
---	--------------

НАПИТКИ

ТРЕ ПАССО БЬЯНКО, ЧЕЛО Сицилия, Италия	125 мл • 650₽
РЕГАЛЕАЛИ ДЕ РОЗЕ Сицилия, Италия	125 мл • 650₽
СПРИТЦ ДЫНЯ-ШАРДОНЕ* Ле Конт де Мерси Шардоне, кордиал дыня, игристое вино	160 мл • 630₽
СПРИТЦ ПЕРСИК-СЛИВА-РИСЛИНГ* Джин Локвуд, Рислинг Высокий Берег, кордиал слива-персик, Херес Тию Пепе Фино, игристое вино	160 мл • 630₽
СОРЕБЕТ С ОРАНЧЕЛЛО Домашний ликер Оранчелло, лимонный сорбет	50/30 мл • 490₽
ЖАСМИНОВАЯ АРАНЧАТА С ЛИМОННЫМ СОРЕБЕТОМ Жасминовый чай, апельсиновое пюре, сахарный сироп, лимонный сорбет	180/50 мл • 570₽
БАМБЛ МАНГО-БОБЫ ТОНКА Эспрессо, апельсиновый фреш, пюре манго, сироп Бобы Тонка, физалис	200 мл • 420₽

*Этот коктейль вы можете заказать в безалкогольном варианте, цена 550 рублей

Tigrus

RESTAURANT
HOLDING

СКАЧАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ TIGRUS

Накапливайте бонусные баллы в ресторанах Osteria Mario и других ресторанах-партнерах Bar BQ Cafe, Zest Coffee&Wine и «Швили» и используйте их для оплаты счета (не более 75% от суммы счета) в любом из ресторанов.

Первыми узнавайте о новостях и интересных акциях!

СКАЧАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ:



КОПИТЕ БОНУСНЫЕ БАЛЛЫ:

1 БОНУСНЫЙ БАЛЛ = 1 РУБЛЬ

При каждой оплате на карту возвращается 5% от суммы Вашего заказа.

Если общая сумма Ваших заказов превышает 25 000 рублей, то 7%.

Если общая сумма Ваших заказов превышает 50 000 рублей, то 10%.

Заполнив личные данные, вы можете получить 20% кешбэк в приложении Tigrus в день рождения!