

# LA BOTTEGA

## RISTORANTE ITALIANO

Все сыры, используемые при приготовлении наших блюд производятся в нашей сыроварне из качественных продуктов с соблюдением современных технологий сыроварения.

### ЦЕНА БРУСКЕТТА

- 3200 с сыром страчателла, помидорами и базиликом
- 3200 с моцареллой, помидорами и базиликом
- 3700 с говяжьим пастром, мягким сыром и маринованными овощами
- 3900 с семгой слабосоленой и мягким сыром
- 3900 с семгой холодного копчения и мягким сыром
- 3900 с тунцом, маслинами, каперсами и соусом песто из помидоров

### АНТИПАСТИ

- 6000 Ассорти сыров с трюфельным медом  
*Горгонзола, пармезан, скаморца, моцарелла, качотта с фисташкой, монтазио*
- 7000 Ассорти мясных колбас и сыров с трюфельным медом, каперсами и вялеными помидорами  
*Копченый сыр скаморца, монтазио, сыр с перцем, брезаола, индейка, конина*
- 7000 Ассорти мясных колбас с артишоком и брускеттами с помидорами  
*Говяжья брезаола, говяжья пастром, индейка и конина*

### СУПЫ

- 2000 Минестроне
- 2400 Куринный суп с домашней лапшой
- 2800 Тортеллини с курицей в ароматном бульоне
- 3000 Суп томатный с сыром страчателла
- 3300 Пикантный суп с морепродуктами

## ДОМАШНЯЯ СВЕЖАЯ ПАСТА

Классическая итальянская паста может быть только ручной работы. При ее приготовлении используются исключительно натуральные продукты от лучших производителей Италии.

### ДЛИННАЯ ПАСТА

- 3900 Тальюлини с томатами, пармезаном и базиликом
- 3900 Спагеттони аррабиата с копченым сыром
- 4400 Спагетти китарра с польпетте из говядины в томатном соусе
- 4400 Спагетти китарра в соусе песто, с сыром буррата и кедровыми орехами
- 4600 Тальятелле болоньез
- 4600 Зеленые тальятелле с рагу из утки
- 4800 Спагеттони с курицей и грибами в сливочном соусе
- 5000 Тренетте с вонголе
- 5500 Черный тальюлини с лососем в сливочно-томатном соусе
- 5500 Спагетти китарра с морепродуктами
- 5500 Спагеттони с креветками

### КОРОТКАЯ ПАСТА

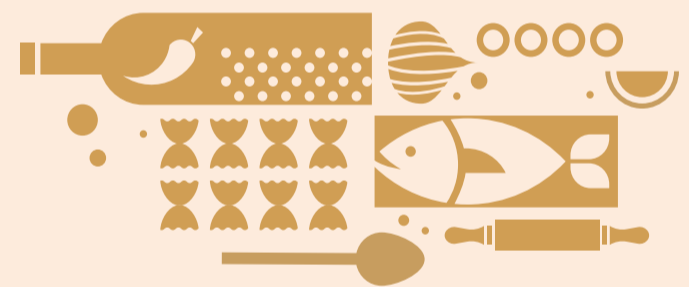
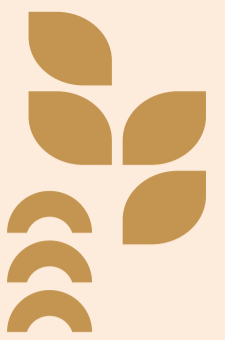
- 4300 Кавателли с соусом 4 сыра, рукколой и грецким орехом
- 4700 Граминья с мясом и грибами
- 4700 Казаречче с томленной говядиной
- 4900 Ньюкетти с креветками и рукколой

### ФАРШИРОВАННАЯ ПАСТА

- 3700 Равиоли с рикоттой и шпинатом
- 4100 Равиоли с рикоттой, шпинатом и креветками
- 4100 Тортелли с картофелем и рагу из говядины
- 4100 Лазанья болоньез

### ЦЕНА ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- 3600 Зеленый салат  
*Микс зелени с копченым сыром и помидорами конкассе*
- 3700 Пармиджана из баклажан  
*Запеченные ломтики баклажана в томатном соусе с вялеными томатами, соусом песто, пармезаном*
- 3900 Овощной салат  
*Салатные листья, огурцы, томаты, редис, каперсы, маслины, стебель сельдерея, лук и оливковое масло*
- 3900 Карпаччо с брезаолой  
*Говяжья брезаола со сладкой грушей, мягким сыром и оливковым маслом*
- 3900 Салат с языком  
*Свежие овощи, говяжий язык под соусом сальса верде*
- 4200 Салат с курицей  
*Салатные листья, филе курицы, жареные гренки, помидоры и пармезан*
- 4300 Руккола с креветками  
*Руккола, заправленная бальзамическим соусом, с обжаренными креветками, картофелем, помидорами и пармезаном*
- 4300 Салат с двумя видами тунца  
*С красной фасолью, картофелем, маслинами*
- 4500 Тар-тар из лосося
- 4500 Моцарелла с помидорами  
*С оливковым маслом и базиликом*
- 4700 Салат с ростбифом  
*Тонкие слайсы говяжьего ростбифа, помидоры, пармезан и оливковое масло*
- 5000 Буррата с помидорами



## ГОРЯЧЕЕ

| ЦЕНА | РЫБА   |
|------|--|
| 6500 | Мидии в бульоне с томатами, зеленью, перцем чили и гренками    |
| 6500 | Судак жареный с цветной капустой                               |
| 7200 | Креветки в чесночно-базиликовом соусе                          |
| 8100 | Филе сибаса с баклажанами гриль                                |
| 8100 | Лосось жареный с ризотто                                       |
| 8100 | Дорада по-изолански с помидорами черри, картофелем и каперсами |
| 8500 | Сибас и овощи на гриле   |
| 8500 | Дорада цельная с артишоками                                    |

| ЦЕНА | МЯСО  |
|------|---|
| 4300 | Куриные фрикадельки польпетте с картофельным пюре под пикантным томатным соусом |
| 4300 | Котлеты из кролика с картофельным пюре  |
| 6500 | Цыпленок с капонатой  |
| 7500 | Мясные рулеты с пюре  |
| 7500 | Рагу из ягненка с картофельным пюре   |
| 7500 | Томленая телячья щечка с картофельным пюре и горчицей соусом                    |
| 7900 | Оссобуко с ризотто и шафраном   |
| 7900 | Тушеные говяжьи ребра с белой фасолью   |
| 8500 | Филе миньон с горчицей соусом и молодым картофелем                              |

## ПИЦЦА

|      |  |
|------|--|
| 3500 | <b>Маргарита</b><br><i>Моцарелла, пармезан, томатный соус пелати и базилик</i>   |
| 3800 | <b>Помидоры с рукколой</b><br><i>Моцарелла, три вида помидоров, руккола, соус песто и оливковое масло</i>                                      |
| 4200 | <b>Горгонзола с грушей</b><br><i>Горгонзола, моцарелла, груша, оливковое масло</i>   |
| 4200 | <b>Страчателла</b><br><i>Страчателла, помидоры черри, руккола и томатный соус пелати</i>   |
| 4200 | <b>Грибная</b><br><i>Моцарелла, вешенки, шампиньоны, трюфельное масло, пармезан</i>  |
| 4300 | <b>Кальцоне с индейкой</b><br><i>Индейка, моцарелла, шампиньоны, орегано, оливковое масло, соус томатный пелати</i>                            |
| 4300 | <b>Кальцоне с ягненком</b><br><i>Ягненок, моцарелла, шпинат, кинза, перец болгарский, соус томатный пелати</i>                                 |
| 4400 | <b>Четыре сыра</b><br><i>Пармезан, горгондзола, моцарелла, таледжио</i>  |
| 4400 | <b>Тунец</b><br><i>Тунец, моцарелла, лук красный, петрушка, каперсы и оливковое масло</i>  |
| 4400 | <b>Брезаола</b><br><i>Говяжья брезаола, моцарелла, руккола, пармезан и оливковое масло, томатный соус пелати</i>                               |
| 4400 | <b>Индейка и грибы</b><br><i>Индейка, моцарелла и шампиньоны</i>   |
| 4400 | <b>Капричоза</b><br><i>Индейка, моцарелла, шампиньоны, маслины, артишок и соус орегано</i>   |
| 4400 | <b>Пицца с пастроми собственного приготовления</b><br><i>Пастроми, моцарелла, руккола, помидоры черри, луковое песто, томатный соус пелати</i> |
| 5000 | <b>Креветки с рукколой</b><br><i>Креветки, моцарелла, руккола, пикантный соус и оливковое масло</i>  |

## ГАРНИРЫ

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 1200 | Картофельное пюре                   |
| 1200 | Молодой картофель с пряными травами |
| 1900 | Паста граминья со сливочным маслом  |
| 1900 | Паста тальолини со сливочным маслом |
| 2200 | Овощи гриль                         |

## ДЕСЕРТЫ

|      |  |
|------|--|
| 900  | <b>Мороженое Movenpick</b><br><i>Шоколадное, ванильное, фисташковое, клубничное</i>  |
| 1200 | <b>Домашний сорбет из манго</b>  |
| 1400 | <b>Эклер</b><br><i>Заварное тесто с добавлением кроканта и заварной крем (ванильный, фисташковый, шоколадный)</i>            |
| 1700 | <b>Брауни</b><br><i>Шоколадный бисквит, ванильный соус</i>   |
| 1800 | <b>Морковный торт</b><br><i>Бисквит морковный, корица, грецкий орех и крем из сыра маскарпоне</i>                            |
| 1800 | <b>Чизкейк с черникой</b><br><i>Чизкейк на песочном тесте, желе из черники</i>   |
| 1900 | <b>Грушевый пирог</b><br><i>Песочное тесто, бланшированная груша, миндальный крем</i>  |
| 1900 | <b>Лимонный тарт</b><br><i>Песочное тесто, лимонный крем и меренга</i>   |
| 1900 | <b>Тирамису</b><br><i>Домашнее печенье савоярди, крем из сыра маскарпоне</i>   |
| 1900 | <b>Торт шоколадье</b><br><i>Шоколадный бисквит, шоколадный крем, шоколадная глазурь, штрейзель шоколадный</i>                |
| 2200 | <b>Фисташковый тарт</b><br><i>Песочное тесто с фисташками, бисквит финансье с медом, фисташковый мусс, фисташковый ганаш</i> |
| 2200 | <b>Торт эстерхайзи</b><br><i>Белковый бисквит с фундуком, ореховый крем, глазурь пралине</i>                                 |

## Печенье

|     |                      |
|-----|----------------------|
| 600 | кантуччи миндальные  |
| 600 | печенье кукис        |
| 600 | песочное Маргеритини |
| 600 | шоколадная колбаска  |

## Хлеб

|     |         |
|-----|---------|
| 700 | фокачча |
|-----|---------|

Уважаемые гости! Обслуживание - 10%.  
Цены указаны в тенге с учетом НДС.