

BOSCO CAFE

ЗАВТРАК

BREAKFAST 9-00 - 12-00

Фирменные сырники «Боско» со свежими ягодами <i>Branded cheesecakes «Bosco» with fresh berries</i>	200/ 35/30/30 г	780 rub
Яйцо Бенедикт со спаржей / <i>Benedict Egg with asparagus</i>	196 г	820 rub
Омлет с камчатским крабом / <i>Omelette with crab</i>	250 г	1190 rub
Омлет с овощами / <i>Omelette with vegetables</i>	320 г	850 rub
Яичница «Глазунья» из двух яиц / <i>Fried eggs</i>	105/40 г	420 rub
Блины с домашним творогом / <i>Pancakes with cottage cheese</i>	160 /35/40/40 г	680 rub
Хрустящие вафли с лососем и авокадо <i>Crispy waffles with salmon and avocado</i>	100/80/100 г	1 050 rub
Творожная запеканка <i>Cottage cheese casserole</i>	150/75 г	620 rub
Йогурт с ягодами годжи и гранолой <i>Yogurt with goji berries and granola</i>	200 г	730 rub

Каша на выбор

Porridge

Амарантовая каша на миндальном молоке <i>Amaranth porridge with almond milk</i>	300 г	450 rub
Каша овсяная с ягодами <i>Oatmeal porridge with berries</i>	300/30/50 г	570 rub
Каша пшенная с тыквой <i>Millet porridge with pumpkin</i>	310 г	420 rub
Рисовая, манная <i>Porridge rise, semolina</i>	300/30 г	410 rub

К завтраку

For breakfast

Сок «Низкокалорийный» груша, сельдерей, лимон / <i>Low-cal juice</i>	250 ml	430 rub
Сок «Полезный» свекла, яблоко, имбирь / <i>the juice is useful</i>	250 ml	420 rub
Йогурт / Кефир / <i>Kefir</i>	150 г	150 rub
Мед / Сгущенное молоко / Конфитор в ассортименте <i>Honey / Condensed milk / Jam</i>	40 г	130 rub
Свежие ягоды / <i>Fresh berries</i>	50 г	450 rub

САЛАТЫ

Salads

Салат «Медитерано» с рукколой, помидорами черри и пармезаном <i>«Mediterranean» salad Arugula, cherry tomatoes and parmesan</i>	160 г	850 rub
Салат «Адриатико» Листья салата с грунтовыми помидорами и пармезаном <i>«Adriatico» salad, Lettuce with tomatoes and parmigiano</i>	180 г	800 rub

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

Additional ingredients up to Your choice:

Авокадо / <i>Avocado</i>	60 г	350 rub
Тигровые креветки / <i>Shrimps</i>	80 г	950 rub
Мини кальмары / <i>Mini squids</i>	100 г	950 rub
Осьминог / <i>Octopus</i>	70 г	1 700 rub
Фалана камчатского краба / <i>Crab meat</i>	60 г	1 450 rub
Морские гребешки / <i>Scallops</i>	100 г	1 950 rub
Маринованный лосось / <i>Salmon</i>	60 г	750 rub

Микс салата с овощами и оливками <i>Salad mix with vegetables and olives</i>	220 г	820 rub
Теплый салат «Боско» с крабом, авокадо и апельсинами <i>Warm «Bosco» salad with crab, avocado and oranges</i>	277 г	1 920 rub
Салат Аква Марина с креветками, авокадо и сердцевинной пальмы <i>Aqua Marina Salad with shrimp, avocado and palm kernel</i>	230 г	2 250 rub
Теплый салат с осьминогом, картофелем черри и соусом «Песто» <i>Warm salad with octopus, potatoes cherry and Pesto sauce</i>	260 г	2 350 rub
Карпаччо из цветной капусты с трюфелем и вялеными томатами <i>Cauliflower carpaccio with truffle and dried tomatoes</i>	180 г	1 030 rub

УСТРИЦЫ/ ИКРА

Oysters/CAVIAR

6 устриц <i>6 oysters</i>		3 900 rub
12 устриц <i>12 oysters</i>		7 200 rub
Икра дикого осетра <i>Wild sturgeon caviar</i>	50 г	8 850 rub

ЗАКУСКИ

Appetizers

Моцарелла ди буйфала с пармой и цуккини <i>Mozzarella di bufala with parma and zucchini</i>	235 г	1 350 rub
Тар - тар из лангустин <i>Tar-tar langoustine</i>	210/35 г	1 820 rub
Карпаччо из говядины <i>Beef carpaccio</i>	100/85 г	1 350 rub
Тар - Тар из тунца с маринованным луком <i>Tuna tartare with pickled onions</i>	235 г	1 630 rub
Индийка сувид с брусничным соусом <i>Turkey suvide with lingonberry sauce</i>	160 г	920 rub
Буррата с помидорами <i>Burrata with tomatoes</i>	305 г	1 630 rub
Салат с ростбифом и рукколой <i>Salad with roast beef and arugula</i>	150 г	1 350 rub
Вителло Тоннато с соусом из тунца <i>Vitello Tonnato with tuna sauce</i>	240 г	1 250 rub
Пармская ветчина с дыней <i>Parma ham with melon</i>	240 г	2 150 rub

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

Warm Appetizers

Баклажаны, запеченные «по-Пармски» <i>Baked eggplants in Parma style</i>	270 г	1 420 rub
Артишоки с рукколой и вялеными томатами <i>Artichokes with arugula and dried tomatoes</i>	115/50/5 г	1 480 rub
Фуа-гра с лесными ягодами <i>Foie gras with wild berries</i>	200 г	3 250 rub

СУПЫ

Soups

Минестроне <i>Minestrone</i>	350 г	730 rub
Крем-суп из белых грибов с гренками <i>Porcini mushroom cream soup with croutons</i>	235/5 г	750 rub
Суп из тыквы с крабом <i>Pumpkin soup with crab</i>	235/18 г	980 rub
Средиземноморский суп <i>Seafood soup</i>	450/40 г	2 380 rub

ПАСТА И РИЗОТТО

Pasta and Risotto

Тальятелле с черным трюфелем <i>Tagliatelle with black truffle</i>	220 г	1 150 rub
Лингуйне с вонголе <i>Linguine with vongole</i>	310 г	1 350 rub
Спагетти с морепродуктами в томатном соусе <i>Spaghetti with seafood in tomato sauce</i>	370 г	2 250 rub
Ризотто с белыми грибами <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	340 г	1 650 rub
Равиоли с буррата, соусом Песто и кедровыми орешками <i>Ravioli with burrata, «Pesto» sauce and pine nuts</i>	210 г	1 230 rub
Ризотто «Венере» с королевскими креветками <i>Risotto «Venera» with prawns</i>	340 г	1 420 rub
Лазанья Болоньезе <i>Lasagne Bolognese</i>	350 г	980 rub
Феттучини с лососем и цветной капустой <i>Fettuccine with salmon and cauliflower</i>	295 г	1 550 rub

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Main courses

Рыба

Fish

Филе тунца со шпинатом <i>Tuna fillet with spinach</i>	240 г	1 920 rub
Сибас с овощами и креветками <i>Sea bass with vegetables and shrimps</i>	320 г	2 150 rub
Осьминог на гриле со шпинатом <i>Grilled octopus with spinach</i>	140/50/60 г	3 370 rub
Лосось запеченный в конверте с соусом «Песто» <i>Baked Salmon with Pesto sauce</i>	255 г	2 070 rub
Сибас / Дорадо целиком запеченная в соли или на гриле. (на 2 персоны) <i>Sea bass / Dorado whole baked in salt or grilled (for 2 persons)</i>	300/100 г	5 500 rub

НА ГРИЛЕ

Grill

Филе лосося <i>Salmon</i>	170/50 г	1 750 rub
Филе сибаса <i>Sea bass fillet</i>	130/50 г	1 550 rub
Филе дорадо <i>Dorado fillet</i>	130/50 г	1 550 rub

МЯСО

Meat

Филе-мignon "Россини" с черным трюфелем <i>Filet Mignon "Rossini" with black truffle</i>	280 г	2 880 rub
Печень говяжья с вешенками <i>Beef liver with oyster mushrooms</i>	275/30 г	1 420 rub
Котлетка по-Милански с рукколой и помидорами черри <i>Milan style cutlet with arugula and cherry tomatoes</i>	200/100 г	3 150 rub
Рулет из индейки со шпинатом <i>Turkey roll with spinach</i>	240 г	1 320 rub
Тальята из мраморной говядины с рукколой и помидорами черри <i>Marbled beef tagliata with arugula and cherry tomatoes</i>	200/25 г	3 650 rub
Медальон с перченым соусом и шпинатом <i>Medallion with pepper sauce with spinach</i>	105/35/90 г	2 150 rub

НА ГРИЛЕ

Grill

Каре ягнечна на гриле <i>Lamb Rack on the grill</i>	240/50 г	3 150 rub
--	----------	-----------

Стейк из вырезки мраморной говядины в перце <i>Marbled beef tenderloin steak in pepper</i>	230/50 г	3 650 rub
---	----------	-----------

К мясу предлагаем:

In additions:

Соус горчичный <i>Mustard sauce</i>	120 г	250 rub
Соус перечный <i>Pepper sauce</i>	120 г	350 rub
Соус грибной <i>Mushroom sauce</i>	120 г	420 rub

ГАРНИРЫ

Side dishes

Овощи на гриле <i>Grilled vegetables</i>	280 г	1 050 rub
Шпинат со сливочным маслом <i>Spinach</i>	200 г	820 rub
Картофель с розмарином <i>Rosemary potatoes</i>	200 г	420 rub
Спаржа в сливочном масле <i>Asparagus</i>	130 г	1 150 rub

РУССКАЯ КУХНЯ

Russian cuisine

Блины с красной икрой <i>Pancakes with red caviar</i>	90/50/60 г	1 250 rub
Салат «Оливье» с перепелкой <i>«Olivier» salad with quail</i>	260 г	980 rub
Борщ «Столичный» <i>Borsch</i>	350/40 г	680 rub
Куриный бульон с потрошками <i>Chicken bouillon with noodles</i>	300 г	470 rub
Домашние пельмени с телятиной со сметаной <i>Homemade dumplings with veal and sour cream</i>	220/100/40 г	1 120 rub
Бефстроганов с картофельным пюре <i>Beef stroganoff with potato puree</i>	180/150 г	1 720 rub

ДЕСЕРТЫ

Dessert

Тирамису «Черный трюфель» <i>Tiramisu «Black truffle»</i>	110 г	820 rub
Панакотта с соусом из черники <i>Panacotta with Blueberry sauce</i>	160 г	750 rub
Десерт «Боско» <i>Dessert «Bosco»</i>	470 г	2 150 rub
Шоколадный «Тортино» с ванильным соусом и клубникой <i>Chocolate Tortino with vanilla sauce and strawberries</i>	170 г	980 rub
Десерт «Анна Павлова» с ягодами <i>Dessert "Anna Pavlova" with berries</i>	170 г	1 080 rub
Яблочный штрудель <i>Classic Apple strudel</i>	125/80 г	920 rub
Ассорти из свежих ягод <i>Assorted fresh berries</i>	150 г	1 550 rub
Карпаччо из ананаса с ягодами <i>Pineapple carpaccio with berries</i>	140 г	1 150 rub
Блинчики с ягодами и Маскарпоне <i>Pancakes with berries and Mascarpone</i>	215 г	1 380 rub
Йогуртовый мусс с базиликом и миндальной карамелью <i>Yogurt mousse with basil and almond caramel</i>	115 г	720 rub

ДЕСЕРТНАЯ ВИТРИНА

Dessert

На выбор for your choice

Тарталетка / пирожное / конфета <i>Assorted tartlet / cakes / candies</i>	1 pc	125 rub
Печенье / Assorted cookies	1 pc	125 rub
Торт на выбор / Piece of cake on a choice	150 г	550 rub
Тирамису домашнего приготовления / <i>Homemade Tiramisu</i>	240 г	750 rub

СОРБЕТЫ И ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР

Sorbets and homemade ice cream to choose

Мороженое ванильное / шоколадное / фисташковое <i>Ice-cream vanilla/ chocolate/ pistachio</i>	80/16 г	280 rub
Сорбет Базилик/ Малина/ лимон/ манго <i>Sorbette basil/ raspberry/ lemon/ mango</i>	80/16 г	280 rub
Сорбет лимонный в лимоне <i>Lemon sorbet in lemon</i>	85 г	380 rub