

# *Villa Verde*

*Menu*

# Холодные закуски

## COLD APPETIZERS

Мы уверены, что Вы найдёте среди наших холодных закусок что-то особенное для себя. Познакомьтесь с идеальными сочетаниями свежих ингредиентов, изысканных текстур и неповторимых вкусов.

**Вителло тоннато  
с печёным перцем  
и томатами**

*Vitello tonnato with roasted  
peppers and tomatoes*

**800**



Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Ассорти сыров \_\_\_\_\_ 1200  
*Assorted cheeses*



Буррата с томатами \_\_\_\_\_ 1100  
*Burrata with tomatoes*



**new** Паштет из утки с изюмом и конфи из зелёных яблок \_\_\_\_\_ 850  
*Duck pate with raisins and green apple confit*



**new** Тартар из говядины с пармезаном и каперсами  
*Beef tartare with parmesan and capers*  
900



**new** Печёные перцы рамиро с домашним сыром и каперсами  
*Baked ramiro peppers with homemade cheese and capers*  
750



Антипаста  
*Antipasto*

2500 / 1/2 порции 1400  
*1/2 of portion*



**new** Икра из баклажанов с жареным домашним сыром и лечо из перцев  
*Eggplant caviar with fried homemade cheese and pepper lecho*

650



**new** Крудо из сибаса с гуакамоле и соусом из жёлтого перца  
*Sea bass crudo, guacamole and yellow pepper sauce*

850



Тартар из лосося с трюфельным понзу  
*Salmon tartare with truffle ponzu*

1200

*new*

Карпаччо из гребешков  
с соусом тайгер милк

*Scallop carpaccio  
with Tiger Milk sauce*

950



*new*

Крудо из северной  
форели с кинзой,  
красным луком  
и соусом из алоэ

*Northern trout crudo  
with cilantro, red onion  
and aloe sauce*

950



# Салаты

## SALADS

Морские деликатесы, мясо, отборные овощи и зелень — понятная гастрономия с авторскими штрихами от бренд-шефа. Гармоничное сочетание ингредиентов покорит Вас с первых секунд.

*new*

**Зелёный салат  
с креветками  
и соусом из зелени**

*Green salad with shrimps  
and green sauce*

**1100**





Салат с жареным домашним сыром, черри и зеленью \_\_\_\_\_ 700  
*Salad with fried homemade cheese, cherry tomatoes and herbs*



**new** Салат с крабом, страчателлой, авокадо и томатами \_\_\_\_\_ 2100  
*Salad with crab, stracciatella, avocado and tomatoes*



Салат с мини-кальмарами, руколой и авокадо  
*Salad with mini squid, arugula and avocado*



Салат с морепродуктами в сливочном соусе \_\_\_\_\_ 1400  
*Salad with seafood in cream sauce*



Салат с гребешками и дрессингом из пармезана  
*Salad with scallops and parmesan dressing*  
1400



Салат с угрём, страчателлой и битыми огурцами   
*Salad with eel, stracciatella and crushed cucumbers*  
1200



**new** Салат с ростбифом, маринованными цукини и пармезаном \_\_\_\_\_ 900  
*Salad with roast beef, pickled zucchini and parmesan cheese*



Салат с телячьей грудинкой, карамельным бататом и авокадо \_\_\_\_\_ 900  
*Salad with veal brisket, caramel sweet potato and avocado*

# Дары моря

RAW BAR

Бренд-шефу Валерию Порядину близка морская тематика. Поэтому главный акцент в меню сделан на рыбу и морепродукты, на их чистый и яркий вкус. Идеальный выбор, когда хочется прогулок у моря, ярких закатов, игристого и красивого отдыха.

Устрица  
сезонная  
*Seasonal oyster*

1 шт.  
**800**



Морской ёж  
*Sea urchin*

1 шт.  
**550**



# РОЛЛЫ

## ROLLS

Авторский взгляд на любимые всеми блюда. Мы не отходим от классических вариантов роллов, но добавляем индивидуальности и выделяем наиболее яркие оттенки вкусов морских деликатесов и рыбы.

### Ролл Филадельфия

*Philadelphia roll*

1200



*new*

### Ролл с обожжённым лососем, крабом и креветками

*Roll with seared salmon, crab and shrimps*

1400





Осидзуси с лососем  
*Oshizushi with salmon*

850



Ролл с копчёным угрём, лососем  
и авокадо  
*Roll with smoked eel, salmon and avocado*

950



Тёплый ролл с угрём и гребешками  
*Warm roll with eel and scallops*

950

# Горячие закуски

HOT APPETIZERS

Предлагаем самые яркие комбинации ингредиентов. Найдите любимое сочетание вкусов, которое станет вдохновением на гастрономические поиски.

**Мини-кальмары на гриле  
с печёными томатами,  
шпинатом и соусом тахини**

*Grilled mini squid with baked  
tomatoes, spinach and tahini sauce*

**850**





Мини-котлеты из ягнёнка с картофельным пюре \_\_\_\_\_ 800  
*Mini lamb cutlets with mashed potatoes*



Жареный баклажан со сметаной васаби и томатным кремом \_\_\_\_\_ 750  
*Fried eggplant with wasabi sour cream and tomato cream*



**new** Цукини на гриле в соусе из пармезана и халапеньо \_\_\_\_\_ 550  
*Grilled zucchini in parmesan and jalapeno sauce*



Жареный сыр с трюфельным мёдом \_\_\_\_\_ 700  
*Fried cheese with truffle honey*

# Супы

SOUPS

Почерк, у которого есть вкус. Первые блюда в авторской интерпретации для красивой встречи на берегу залива. Познакомьтесь с нашими супами — они станут идеальным дополнением к Вашему гастрономическому путешествию.

Том ям  
с кальмаром  
и креветками 🌿

*Tom yum with squid  
and shrimps*

950





Бульон с цыплёнком и домашней лапшой \_\_\_\_\_ 550  
*Chicken broth with homemade noodles*



Сливочный суп с треской, форелью, картофелем и луком-пореем \_\_\_\_\_ 950  
*Creamy soup with cod, trout, potatoes and leeks*



Борщ с телячими щёчками, фасолью и пампушками  
*Borscht with veal cheeks, beans and doughnuts*

# Паста

## PASTA

Раздел пасты предлагает Вам множество вариантов — от традиционных рецептов до авторских кулинарных изысков. Приятное сочетание ингредиентов и соусов делает каждое блюдо особенным и запоминающимся.

*new*

### Паста с вонголе в сливочном соусе

*Pasta with vongole  
and cream sauce*

1100



Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



Паста с осьминогом в неаполитанском соусе \_\_\_\_\_ 1900  
*Pasta with octopus in Neapolitan sauce*



Паста с морепродуктами \_\_\_\_\_ 1600  
*Pasta with seafood*



Чёрное ризотто с морепродуктами \_\_\_\_\_ 1700 / на две персоны 3200  
*Black risotto with seafood* *for two persons*



Паста арабьята с аргентинскими креветками  \_\_\_\_\_ 1100  
*Arrabiata pasta with Argentinian shrimps*



Орзо с гребешками и кремом из цуккини \_\_\_\_\_ 1200  
*Orzo with scallops and zucchini cream*



Паста карбонара  
*Carbonara pasta*

750



**new** Равиоли с уткой и муссом из пармезана  
*Duck ravioli with parmesan mousse*

800



Паста с телячьими щёчками и соусом из халапеньо 🌶️ \_\_\_\_\_ 1300  
*Pasta with veal cheeks and jalapeno sauce*



**new** Паста с форелью и цукини в сливочном соусе \_\_\_\_\_ 1100  
*Pasta with trout and zucchini in cream sauce*

# Выпечка

BAKERY

Пицца с ветчиной  
и моцареллой

*Pizza with ham  
and mozzarella*

750



Пицца со страчателлой,  
цукини и песто

*Pizza with stracciatella,  
zucchini and pesto*

750



Фокачча с томатами, страчателлой и песто \_\_\_\_\_ 650

*Focaccia with tomatoes, stracciatella and pesto*

Фокачча с ветчиной, моцареллой и кремом из домашнего сыра \_\_\_\_\_ 750

*Focaccia with ham, mozzarella and homemade cheese cream*

Фокачча с лососем, рикоттой и гуакамоле \_\_\_\_\_ 850

*Focaccia with salmon, ricotta and guacamole*



Пицца четыре сыра  
*Pizza quattro formaggi*

750



Хлеб на закваске ручной работы  
*Handmade sourdough bread*

400

# Дары моря гриль

RAW BAR GRILL

Кальмар

*Squid*

600 100 г

Аргентинская креветка

*Argentinian shrimp*

700 100 г

Краб живой

*Crab*

1200 100 г

Осьминог

*Octopus*

1600 100 г

Гребешки

*Scallops*

1800 100 г

Стоимость указана за вес продукта до его термической обработки.  
The price is given for the product weigh before its heat treatment.





Плато из морепродуктов \_\_\_\_\_ 3800  
*Platter of seafood*

Плато из мяса \_\_\_\_\_ 4500  
*Platter of meat*

# Мясо гриль

MEAT GRILL

Процесс приготовления отборного мяса и морепродуктов на открытом огне добавляет блюдам особый вкус и удивительный аромат, который непременно порадует Ваши чувства. Блюда в разделе гриль — это искусство, созданное с любовью и страстью к кулинарии.



Шашлык из бедра  
цыплёнка

*Chicken thigh skewers*

800

Шашлык из ягнёнка

*Lamb skewers*

1400





Кебаб из цыплёнка с зеленью и лепёшкой роти \_\_\_\_\_ 800  
*Chicken kebab with herbs and roti flatbread*



Кебаб из ягнёнка с зеленью и лепёшкой роти \_\_\_\_\_ 1200  
*Lamb kebab with herbs and roti flatbread*



Свинные рёбра с огуречным релишем  
*Pork ribs with cucumber relish*

# Гарниры

SIDE DISHES

**Картофель фри  
с кетчупом**  
*French fries and ketchup*

400

**Батат фри  
с трюфельным  
кранблом**  
*Sweet potato fries  
with truffle crumble*

**Картофельное пюре**  
*Mashed potatoes*

**Картофель  
с сезонными  
грибами  
и сметаной**  
*Potatoes with  
seasonal mushrooms  
and sour cream*

**Овощи гриль**  
*Grilled vegetables*

450



# Горячие блюда

## MAIN COURSE

Творческое воплощение талантов бренд-шефа в каждой позиции. Богатство морских деликатесов и яркая палитра вкусов — познакомьтесь с нашим видением эстетики на гастрономическом языке.

*new*

Осьминог  
с мини-картофелем  
и перечным соусом

*Octopus with mini potatoes  
and pepper sauce*

1800





Мурманская треска с трюфельным пюре, сезонными грибами \_\_\_\_\_ 1200  
и яйцом пашот

*Murmansk cod with truffle puree, seasonal mushrooms and poached egg*



Обождённый лосось с авокадо и цуккини с трюфельным понзу \_\_\_\_\_ 1600

*Seared salmon with avocado, zucchini and truffle ponzu*



**new** Телятина в глазури кимчи с обожжённым томатом на гриле \_\_\_\_\_ 1200  
*Veal in kimchi glaze with grilled roasted tomatoes*



Открытые голубцы с кебабом из индейки и кремом тоннато \_\_\_\_\_ 850  
*Unstuffed cabbage rolls with turkey kebab and tonnato cream*



Соте из морепродуктов в соусе из белого вина  
*Seafood saute with white wine sauce*



*new* Утиная ножка конфи со шпинатом и шампиньонами \_\_\_\_\_ 1400  
*Duck leg confit with spinach and champignons*



Говядина по-бургундски с картофельным пюре и пармезаном \_\_\_\_\_ 1200  
*Beef Bourguignon with mashed potatoes and parmesan*



**new** Бифштекс из утки с баклажанами и трюфельным понзу \_\_\_\_\_ 900  
*Duck steak with eggplant and truffle ponzu*



Тальята из говядины с каперсами и соусом из халапеньо \_\_\_\_\_ 1600  
*Beef tagliata with capers and jalapeno sauce*

# Десерты

DESSERTS

Обычный день может стать праздником, если украсить его вкусным десертом. Каждая порция – это повод побаловать себя и насладиться сладким моментом.

*new*

**Маковый торт с кремом  
из голубики и соусом мята-лайм**

*Poppy seed cake with blueberry  
cream and mint-lime sauce*

**550**



Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or intolerance.



**new** Эстерхази с сезонными ягодами и сливочным соусом\* \_\_\_\_\_ 650  
*Esterhazy with seasonal berries and cream sauce\**



Меренговый рулет с вишней  
и фисташковым мороженым  
*Meringue roll with cherries  
and pistachio ice cream*

750



Трюфельный медовик  
с мороженым из ряженки и пеканом  
*Truffle Russian honey cake with fermented baked  
milk ice cream and pecan*

650

\*Ягоды могут меняться в зависимости от сезона. Пожалуйста, уточняйте информацию у официанта.  
Berries depend on the season. Please check with the waiter.



Чизкейк с мороженым из ряженки  
и соусом солёная карамель  
*Cheesecake with fermented baked  
milk ice cream and salted caramel sauce*  
**550**



Грушевый пирог с кремом  
из горгонзолы  
*Pear tart with gorgonzola cream*  
**650**



Крем-брюле с маракуйей  
и сезонными ягодами\*  
*Creme brulee with passion fruit and seasonal berries\**  
**550**



Мороженое  
*Ice cream*  
**250** 1 шарик 1 scoop

\*Ягоды могут меняться в зависимости от сезона. Пожалуйста, уточняйте информацию у официанта.  
Berries depend on the season. Please check with the waiter.

# Villa Verde

*Ваш идеальный праздник*

Мероприятия на берегу  
Финского залива

Авторское меню

Подарок при бронировании  
свадебного банкета

