



R I S T O R A N T E



“ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В LA PERLA”

Побалуйте себя гастрономическим путешествием в Италию с нашими аутентичными блюдами, приготовленными с заботой и вниманием к деталям. Мы преподносим к Вашим столам лучшие итальянские блюда, чтобы Вы могли наслаждаться истинным изыском

СУП ДНЯ

ЗАКУСКИ

Брускетта с паштетом Де Люкс

Паштет из печени кролика, с кимчи, медовым сливочным сыром, помидорами Черри, ростками рукколы и поджаренным хлебом с семенами подсолнечника

Брускетта Dell'emozione

Запеченные ломтики хлеба со свежими вялеными томатами и сыром Чедер

Фиш энд Чипс

С соусом тартар и лаймом
Филе пикши с домашним картофелем фри и соусом Тартар

САЛАТЫ

Зеленый Салат

Микс садовой зелени, помидоры Черри, соус из сушеных томатов с бальзамическим соусом

Салат «Цезарь» с говядиной

С хрустящим салатом Романо, чесночными крутонами, сыром Пармезан и соусом «Цезарь» по-домашнему

Цезарь Кардини создал один из самых популярных салатов в мире - салат «Цезарь», используя последние продукты, имеющиеся в его кладовой и применив весь свой талант, чтобы не оставить гостей голодными.
Нет человека, который не испробовал легендарный вкус салата «Цезарь», а если и не пробовал, то хотя бы не слышал о нем.

Салат с рукколой с Бальзамическим соусом (Vj)

Помидоры сливки, С сыром Пармезан и оливковым маслом первого отжима



ПАСТА

Спагетти Неаполитано (Vj)

С томатным соусом и сыром Пармезан

Лингвини Алла Китара

Кальмары и креветки с соусом Айоли

Пикантный Пенне Арабьята

С копченым острым томатным соусом, ломтиками оливок и сыром Пармезан

СЭНДВИЧИ

Сладко-соленая гармония

Хлеб с семенами подсолнечника, сливочный сыр, ломтики молодой Моцареллы, гроздь помидор, листья базилика, соус Песто, кедровые орехи, зелень Эндивия

Зеленый вкус моря

Цельнозерновой хлеб, паста из авокадо, ломтики копченого лосося, черный тмин, помидоры Черри, ростки рукколы

Средиземноморская жемчужина

Запеченный хлеб фокачча, сыр Лабне, карамелизированные ломтики инжира, мед, кунжут и свежий тимьян с ростками рукколы

БУРГЕРЫ

Чизбургер

Домашний мясной бургер на гриле, маринованные огурцы корнишоны, помидоры, салат «Коул Слоу» и жареный картофель

Гамбургер прошел долгий путь, пока не стал тем, чем он является сегодня. Этот путь начался в 1 веке нашей эры

Бургер «Лунное затмение»

Домашний мясной бургер на гриле, с голубым сыром, карамелизированным луком, помидором, листьями салата Латук и жареным картофелем

Бифштекс Базлама

Ломтики нежной говядины на гриле, сливочный соус, салат «Коул Слоу», сыр Моцарелла, помидоры с жареным картофелем

Бургер с хрустящим цыпленком Кентукки

Тартар из авокадо, салат-латук, Луизианский соус, маринованные огурцы корнишоны и жареный картофель

Предлагаем вам попробовать в Ela Excellance вкуснейший бургер с хрустящим цыпленком Кентукки, приготовленный из свежего куриного мяса со специями



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



FisaРыбач



Ракообразные



Орехи



Горчица



Сельдерей



Вегетариански



морковь



Кунжут



Острый перец

ПИЦЦА

Пицца Неаполитана (Vj)

Сыр Моцарелла, томатный соус, свежий тимьян и листья базилика с оливковым маслом первого отжима

Впервые появилась в июле 1889 года, когда королева Маргарита Савойская, жена короля Италии Умберто I, посетила пиццерию Бранди в Неаполе

Пицца Маргарита (Vj)

Сыр моцарелла в рассоле, томатный соус, свежий тимьян

Согласно официальным данным, мир познакомился с этим восхитительным блюдом в 1889 году, и с того дня пицца «Маргарита» стала любимицей во всем мире.

Пицца Пепперони с Бэконом

Сыр моцарелла, томатный соус с грибами и перцем Халапеньо

Пицца Вегетарианская

Сыр Моцарелла, томатный соус, кабачки, морковь, грибы, кукуруза и авокадо

Пицца с копченым лососем и креветками

Сыр Моцарелла, копченый лосось, креветки, томатный соус, фиолетовый лук и каперсы

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Бараньи отбивные по-ломбардски

Запеченные баклажаны с белой фасолью и соусом Тепенаде

Сальтимбocca из курицы

С рагу из белых грибов и соусом Грау

Ароматный Бранзино

Филе морского окуня со свежими специями, обжаренным шпинатом и лимонно-сливочным соусом

ДЕСЕРТЫ

ПРОФИТРОЛЬ (VJ)

С шоколадным соусом

Разные виды мороженого

Сезонные фрукты



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



FisaРыбасч



Ракообразные



Орехи



Горчица



Сельдерей



Вегетариански



морковь



Кунжут



Острый перец