

Ресторан
GREENBERG

Меню

Итальянская кухня





Рустино

Свежий огурец, шампиньоны жареные, куриное филе копченое, майонез, картофель «Пай»
160гр.



Греческий

Микс из листьев салата, болгарский перец, помидоры, свежие огурцы, оливки, сыр «Фетаки», красный лук, соус на основе растительных масел.
220гр.



Гринберг

Отварной телячий язык, микс из листьев салата, вареное яйцо, помидоры черри, соус «Хрен».
Подается в пармезановой корзинке.
230гр.



Оливье с креветками

Корнишоны, свежие огурцы, вареная морковь, отварной картофель, вареное яйцо, зеленый горошек, майонез, красная икра, десертные креветки.
210гр.



Цезарь с курицей

Микс из листьев салата, помидоры, сухарики, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», жареное куриное филе.
200гр.



Цезарь с креветками

Микс из листьев салата, помидоры, сухарики, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», тигровые креветки.
190гр.



Мальто ди Маре

Теплый салат из морского коктейля, вареного яйца, тигровых креветок, лимона и соуса «Песто»
180гр.



Цезарь со слабосоленой семгой

Микс из листьев салата, помидоры, сухарики, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», семга слабой соли.
190гр.



Горячие закуски к пиву

- | | |
|--------------------------------------|-----------|
| Бородинские гренки с соусом «Сырный» | 125/50гр. |
| Кальмаровые кольца с соусом «Цезарь» | 100/50гр. |
| Креветки с лимоном | 100/30гр. |
| Луковые кольца с соусом «Сырный» | 100/50гр. |
| Картофель фри с кетчупом | 100/50гр. |





Ассорти из свежих овощей

Помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, лук зеленый, петрушка, оливки.
340гр.



Фруктовый микс

Виноград, киви, яблоко, бананы, апельсины.
500гр.



Селедочка с картофелем

Слабосоленая сельдь, картофель, приготовленный по-домашнему, маринованный лук.
300гр.



Карпаччо из говядины

Тонкие пластинки говяжьей вырезки, приправленные сыром «Пармезан» и медово-горчичной заправкой.
120гр.



Карпаччо из семги

Тонкие пластинки норвежской семги, посыпанные сыром «Пармезан» с ломтиками лимона.
130гр.

Ростбиф

Говяжья вырезка маринованная и приготовленная до состояния медиум рер, гарнируется зеленым луком
140гр.



Сырный микс

Именитые и благородные сыры: «Моцарелла», «Гауда», «ДОР БЛЮ», «Чедер», «Фетаки», «Пармезан», украшенные виноградом, кедровым орехом и мятой.
220гр.



Язык с хреном и горчицей

Отварной телячий язык, в соусе «Хрен» и горчице.
230гр.



Семга шеф-посола

Семга слабой соли с дольками лимона.
150/25гр.



Тарелочка к водочке

Отварной телячий язык, корнишоны, маринованные грибы, жареный картофель, грудинка, консервированные помидоры, оливки.
630гр.



Сырная похлебка

Картофельный суп на курином бульоне с нежным сливочным сыром.
250гр.

**Суп-капучино
из шампиньонов**

Суп-крем на основе сливок и шампиньонов. Подается с сухариками.
250гр.

**Суп-капучино
из брокколи**

Суп-крем на основе сливок и капусты брокколи. Подается с сухариками.
250гр.

Солянка мясная

Традиционный плотный суп на основе консервации и мясной гастрономии. Подается с лимоном и сметаной
250гр.

**Сицилийский
рыбный суп**

Суп с дарами моря, семгой и итальянскими травами. Подается с лимоном.
250гр.



Сырная похлебка



Суп-капучино из шампиньонов



Суп-капучино из брокколи



Солянка мясная



Сицилийский рыбный суп

ГАРНИРЫ

Рис отварной 100гр.

Картофель по-домашнему 100гр.

Картофель фри 100гр.

Свежие овощи
Помидоры, огурцы, листья салата. 100гр.

Овощи по-римски
Цветная капуста, капуста брокколи, припущенные в сливках. 120гр.

СОУСЫ

«Шашлычный»
Томатный соус с ароматными травами 50гр.

«Сырный»
Умеренно острый на основе сметаны 50гр.

«Сливочно-грибной»
Сливки, шампиньоны 50гр.

«Тар-Тар»
Майонезный соус с луком и корнишонами 50гр.

«Песто»
Изумрудный соус на оливковом масле, базилике и кедровых орешках 50гр.

«Болоньезо»
Томатно-мясной соус 50гр.

Язык гриль

Подается с соусом «Тар-тар»
200/50гр.



Стейк из свинины

Подается со свежими овощами
и соусом «Сырный»
200/100/50гр.



Цыпленок «Гринберг»

Цыпленок отделен от костей и приготовлен
с дымком.
Подается со сливочно-грибным соусом
350/50гр.



Стейк из семги

Подается со свежими овощами
и лимоном
170/120гр.



Филе говядины «Фламбе»

Медальоны из говяжьей вырезки,
фламберованные коньяком.
Подается со свежими овощами.
100/100гр.





Ньоки Италияно

Классические итальянские картофельные клецки в сливочном соусе с куриным филе, шампиньонами и помидором.
Подается с сыром «Моцарелла», сыром «Пармезан» и помидором черри.
330гр.



Ньоки Фунго

Классические итальянские картофельные клецки в сливочном соусе с белыми грибами.
Подается с сыром «Моцарелла», сыром «Пармезан» и помидором черри.
330гр.



Ньоки Кватро Формаджи

Классические итальянские картофельные клецки в сливочно-сырном соусе из знаменитых сыров: «Виола», «Пармезан», «Дор Блю», «Гауда»
330гр.



Феттучине а-ля Карбонара

Паста феттучине в сливочном соусе с беконом.
Подается с сыром «Моцарелла», сыром «Пармезан» и помидором черри.
330гр.



Фарфале ля Капризе

Паста фарфале в сливочном соусе с мясными фрикадельками.

Подается с сыром «Моцарелла», сыром «Пармезан» и помидорами черри.
330гр.



Феттучине ди Маре

Паста феттучини в сливочном соусе с семгой и дарами моря.

Подается с сыром «Моцарелла», сыром «Пармезан» и помидорами черри.
330гр.



Лазанья

Паста лазанья со сливочным соусом «Бешамель», томатно-мясным соусом «Болоньезо» и итальянскими сырами.
250гр.



Паппарделли по-флорентийски

Паста паппарделли в слегка остром томатном соусе с говядиной и копченым куриным филе.
Подается с сыром «Моцарелла», сыром «Пармезан» и помидорами черри.
330 гр.





Маргарита

Томатный соус, сыр «Моцарелла», тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine. Пицца «Маргарита» является основой для приготовления индивидуальной пиццы по вашему рецепту.

Ø 30см., 320гр.



Вегетта

Соус «Помадоро», сыр «Моцарелла», помидоры, кукуруза, маслины, болгарский перец, зеленый лук, тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine.

Ø 30см., 430гр.



Сырная

Томатный соус, сыр «Моцарелла», сыр «Чедер», сыр «Гауда», помидоры, тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine.

Ø 30см., 430гр.



Четыре сыра

Томатный соус, сыр «Моцарелла», сыр «Чедер», сыр «Гауда», сыр «Дор Блю», тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine.

Ø 30см., 410гр.

Пеперони

Томатный соус, сыр «Моцарелла», помидоры, болгарский перец, маслины, салями «Пеперони», тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine.
Ø 30см., 490гр.



Мясная де люкс

Томатный соус, сыр «Моцарелла», жареная говядина, бекон, болгарский перец, помидоры, свежий огурец, соус «Чили», тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine.
Ø 30см., 490гр.



Цезарь

Соус «Помаodoro», сыр «Моцарелла», жареное куриное филе, помидоры, оливки, жареные шампиньоны, свежие листья салата, тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine.
Ø 30см., 480гр.



Гринберг

Соус «Помаodoro», сыр «Моцарелла», ветчина, бекон, салями «Пеперони», помидоры, тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine.
Ø 30см., 530гр.



ПИЦЦА (с колбасами, беконом и окороками)

Кальцоне «Болоньезо»

Закрытая пицца.

Томатно-мясной соус «Болоньезо», сыр «Моцарелла», тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine
Ø 30см., 310гр.



Карбонара

Томатный соус, сыр «Моцарелла», взбитое яйцо, бекон, тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine.
Ø 30см., 510гр.



Портобелло

Соус «Помаodoro», сыр «Моцарелла», ветчина, жареные шампиньоны, тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine.
Ø 30см., 430гр.



Гавайская

Томатный соус, сыр «Моцарелла», ветчина, оливки, ананасы, тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine.
Ø 30см., 440гр.



ПИЦЦА С ДАРАМИ МОРЯ

Королевская

Соус «Песто», сыр «Моцарема», десертные креветки, лимон, тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine.
Ø 30см., 400гр.



Анджело ди маре

Томатный соус, сыр «Моцарема», помидоры, оливки, филе семги, лук зеленый, тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine.
Ø 30см., 490гр.



ПИЦЦА-ХЛЕБ

Фоккаччо

Соус «Песто», тесто на оливковом масле первого отжима Extra Vergine.
Ø 30см., 200гр.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТВОРЧЕСТВА

Добавь по вкусу в любую пиццу!

Сыр «Моцарема»	50гр.	Кукуруза	20гр.
Филе жареной курочки	35гр.	Оливки	20гр.
Ветчина	35гр.	Перец болгарский	25гр.
Колбаса «Пепперони»	25гр.	Помидоры	50гр.
Бекон	25гр.	Шампиньоны	30гр.
Семга	35гр.	Ананасы консервированные	30гр.
Креветки	50гр.	Маринованные корнишоны	20гр.
Картофель «Пай»	15гр.		





Мороженое со сладкими соусами

Мороженое со сладкими соусами

Два шарика пломбира с шоколадным или клубничным соусом на выбор.
120гр.



Классический тирамису

Классический тирамису

Классический итальянский десерт на основе сыра «Маскарпоне» и бисквита савоярди, пропитанного кофейным сиропом с амаретто. 120гр.



Банана сплит

Банана сплит

Банан, пломбир, шоколадный и клубничный соусы, взбитые сливки
250гр.



Фруктово-ягодный тирамису

Фруктово-ягодный тирамису

Приготовлен на основе сыра «Маскарпоне», бисквита савоярди, консервированных персиков. Подается с клубничным соусом и коктейльной вишней
140гр.



Мафин дуэт «Неро-Бьянко»

Маффин дуэт «Неро-Бьянко»

Ванильный и шоколадный маффины
100гр.

Пломбьер-ле-бен

Пломбир с фруктами и взбитыми сливками
160гр.

Дополнительные сиропы

Лесной орех, банан, клубника, карамель, шоколад, амаретто, ваниль, яблоко, кокос, дыня
10гр.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

CocaCola/Fanta/Sprite

Бутылка 0,25л

Burn

0,25л

Perrier

Газированная минеральная вода
0,33л

Vittel

Негазированная минеральная вода
0,33л

CocaCola/Fanta/Sprite

0,33л

Shweps

Тоник
0,25л

Морс ягодный

0,3л

Rich

Яблоко, апельсин, грейпфрут, ананас,
персик, вишня, томат, виноград
0,25л

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Морковный 0,2л

Яблочно-морковный 0,2л

Апельсиновый 0,2л

Яблочный 0,2л

Грейпфрутовый 0,2л



Эспрессо

Крепкий ароматный кофе 40 мл

Американо

Эспрессо, горячая вода 140мл

Двойной эспрессо 60мл

Капучино

Эспрессо с густой молочной пенкой 160 мл

Гляссе

Американо, шарик мороженого 160 мл

Латте

Двойной эспрессо с большим количеством горячего молока и молочной пены 330 мл

Латте Макиато

Четырехслойный напиток: сироп, молока, кофе, молочная пена. Сиропы на выбор: кокос, амаретто, ваниль, лесной орех 330 мл

Мокко

Эспрессо, молока, топпинг-шоколад на выбор: белый/черный 250 мл

Дополнительные топпинги на ваш выбор

Лесной орех/ амаретто/ шоколад/ карамель

ПУ ЭР

Чай необычного сладковатого вкуса с «земляным» вкусом

Черный чай

ЧАЙ

Английский завтрак

Традиционная смесь крепкого чая регионов Цейлона и Ассама

Сенча

Зеленый японский чай

Зеленый чай

Молочный оолонг

Свое интригующее название этот чай получил благодаря аромату, приобретенному им во время сбора при внезапной перемене погодных условий. Этот чай с кремовым вкусом и восхитительным ароматом

Лимонный женьшень

Зеленый чай с порошком женьшеня и гранулами лимона

Цветок тропиков

Кусочки яблок, ягод черники и бузины, персиков, ананасов, смородины, шиповника, лепестки роз, подсолнуха, рожь, сушеный виноград.

Фруктовый чай

Добрых снов

Листья и лепестки цветов боярышника, кусочки корня сандалового дерева, листики мяты и земляники, кожура шиповника, лепестки цветов липы, роз, календулы и ромашки

Травяной чай