

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Крудо аргентинская креветка с садовыми ягодами и лимонной вербеной	800 125 г
Шу с крабом и эстрагоном	840 80 г
Крудо сахалинский морской гребешок с манговым майо и красным апельсином	820 95 г
Севиче дорада с зелёным яблоком и айоли из дикого чеснока	760 100 г
Сёмга гравлакс с можжевельником и молодым сыром из ряженки	780 160 г
Тартар из бычка зернового откорма с муссом Камамбер	760 160 г
Террин из утки с вяленой клюквой и горьким апельсином	680 65 г
Патэ из цыплёнка с малиновым компоте	420 100 г
Копчёный утиный окорок с ягодами	460 65 г
Говядина Брезаола	740 80 г
Ассорти итальянских маринадов, антипасты	600 170 г
Ассорти сыров	980 190 г

## САЛАТЫ

Томаты с молодым сыром и маслом зелёного лука	650 225 г
С авокадо и стручковым горохом в заправке из зелёного яблока	680 150 г
С копчёной говяжьей грудинкой, печёными овощами и артишоком	720 180 г
Римский с пастроми из индейки в кофейной панировке	690 150 г
Римский с аргентинской креветкой	760 150 г
С камчатским крабом в азиатском стиле	1 200 200 г
Сезонные овощи с заправкой на выбор	420 160 г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Говядина татаки в трюфельной глазури	820 120 г
Креветки катаифи с соусом из японского хрена	920 145 г
Тако с копчёной говяжьей грудинкой	800 165 г
Хрустящий баклажан с клубничным чили-соусом и солёным сыром	760 190 г

## СУПЫ

Тайский с морепродуктами	780 400 г
ОН, BABY, IT'S WONDERFUL CRAB (белая ОхКрошка с камчатским крабом)	800 220 г
Шурпа из печёного ягнёнка	680 400 г
Харчо с томлёной телятиной	620 320 г

## ПАСТА

Лингвини с копчёной уткой	800 250 г
Тальятелле с аргентинской креветкой	980 250 г
Паппарделле с рагу из ягнёнка	720 250 г
Тортель ле гранде с камчатским крабом	1100 180 г

## ОСНОВНЫЕ

Котлеты из речной форели с малосольным огурцом и кремом из ряженки	850 280 г
Треска запечённая на полене с соусом из эстрагона	920 248 г
Сёмга под лимонным кремом	1400 280 г
Телячья щека томлёная в квасном сусле с брусникой и беломорской мидией	860 235 г
Утка в черешневом жу с кремом из сельдерея и яблока	900 230 г

## КАВКАЗ

Хычин с картофелем и сыром	380 185 г
Хычин с телятиной и петрушкой	550 185 г
Хачапури по-Аджарски	550 275 г
«Семечки» – рёбрышки ягнёнка, приготовленные на углях	1200 300 г
Сохта	1100 520 г
Джерме	1200 320 г

## МАНГАЛ

Аргентинские креветки	860 100 г
Форель речная	480 100 г
Хачапури на шампуре	420 195 г
Шашлык из бедра цыплёнка	450 100 г
Шашлык из грудки цыплёнка	450 100 г
Шашлык из мякоти ягнёнка	550 100 г
Кебаб из цыплёнка	420 100 г
Кебаб из баранины	550 100 г
Кебаб из телятины	490 100 г
Каре ягнёнка на косточке	900 100 г
Язычки бараньи	600 100 г
Стейк толстый край (Ribeye)	900 100 г

Стейк покромка (Flank)	650 100 г
Ассорти овощей на огне	350 150 г
Картофель с травами	350 150 г
Грибы на огне	350 150 г
Ножка ягнёнка с разносолами (блюдо на компанию, приготовленное на огне)	350 100 г

## СОЛЕНИЯ И МАРИНАДЫ

Томаты маринованные в малине	320 50 г
Огурцы малосольные с хреном	320 70 г
Чили маринованные с фенхелем	320 50 г
Аджика чили-клубника	320 40 г
Квашеная капуста с кориандром	320 70 г

## ХЛЕБ

Хлебная корзина	350 215 г
-----------------	--------------

## ДЕСЕРТЫ

Шоколадный торт-безе с фундуком	680 140 г
Чизкейк с манго и бергамотом	500 130 г
Грушевый тарт с пеканом в карамели	550 120 г
Лимонный кекс с маком	660 150 г
Пирожное Пражское с абрикосом под кремом Бейлис	720 170 г
Медовик с кремом из ряженки и берёзовыми почками	500 150 г
Муссовое пирожное с черникой	800 100 г
Лаймовая меренга с огуречно-мятным сорбетом и мёдом алоэ	600 130 г
Сезонное мороженое/ сорбет собственного изготовления	320 80 г

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.

Уважаемые гости! При обслуживании компаний от 10 человек включается сервисный сбор 10% от стоимости счета.

**parla**

•РЕСТОРАН•БАР•  
•КАРАОКЕ•