








YARD RESTAURANT

MENU ENG\RUS


YARD RESTAURANT

Spring / Summer Menu

STARTERS - ЗАКУСКА

- EGG & BLACK TRUFFLE - ЯЙЦО И ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ** 15.- 
Eggs and black truffle, egg cooked in low temperature, potatoe mousse, black truffle from Lessinia and bread crumb.
Приготовленное яйцо при низкой температуре, картофельный мусс, черный трюфель Лессиния и крошка тимьяна.
[1 - 3 - 5]
- ROLPO - ОСЬМИНОГ (*)** 21.- 
Roasted octopus, avocado, cannellini beans, Bernese sauce and purple kale powder.
Приготовленное яйцо при низкой температуре, картофельный мусс, черный трюфель Лессиния и крошка тимьяна.
[3 - 7 - 14]
- PARMIGIANA - ПАРМЕЗАНОМ** 9.- 
Aubergine tarte made with tomatoe, basil, grana padano DOP, grapefruit pepper.
Филе баклажана с помидорами, базиликом, сыром DOP grana padano, облаком буррата и перцем грейпфрута.
[1 - 5 - 7]
- PORK, FOIE GRAS & CHAMPAGNE
СВИНИНА, ФУА-ГРА И ШАМПАНСКОЕ** 19.- 
Pork, Foie e Gras and Champagne, pork belly aromatized with sweet paprika, foie gras escalope, berries salad and Champagne gel.
Свиная грудинка, приправленная сладким паприкой, тушеным жиром, салатом из лесных ягод и шампанским гелем.
[7]
- JAMÓN PATA NEGRA - ХАМОН ПАТА НЕГРА** 30.-
Hamon pata negra, 100% iberian hamon the Bellota, raised by acorn and refined for 36 months with soft butter, toasted bread slice (bruschetta) and tomatoes confit.
Jamon De Nell'ora разделочная доска 100% иберийская и желуди в возрасте 36 месяцев, с мягким маслом, поджаренным хлебом и помидорами конфи.
Each additional 50 g € 25 - Каждые дополнительные 50 г €25
[1 - 6]
- CAPESANTE - ГРЕБЕШКИ (*)** 21.- 
3 scallops wrapped in pork-cheecks from Sauris with chickpeas hummus and red tobiko.
Три гребешка, завернутые в бекон Sauris с хекмусом Сессо и красным тобиго.
[4 - 11 - 14]

SALADS - САЛАТЫ

- TORO SALAD - САЛАТ ТОРО (*)** 12.- 
Lettuce, rocket salad, cabbage with red tuna sauce, tomato confit, sliced tuna tataki belly.
Салат, рукола и капуста с соусом из красного тунца, помидорами черри конфи и ломтиками татаки с тунцом.
[3 - 4 - 6 - 11]
- CHICKEN MANGO SALAD - СОЛЕНАЯ КУРИЦА С МАНГО** 11.-
Lettuce and radicchio salad sweetened by mango cubes, escalopped free range chicken breast, crispy bacon, lime zest.
Салат из смешанного салата и радиккио, подслащенный кубиками манго, куриной грудкой свободного выгула скалопат, хрустящим беконом и цедрой лайма.
[7]

FIRST COURSES - ПЕРВЫЙ КУРС

SICILIAN CACIO & PEPE - СИЦИЛИЯ САСИО & ПЕРЕ (*) 18.-

IGP Gragnano spaghetti, sauteed with pecorino cheese and black pepper served with red shrimp from Mazara del Vallo cocoa bean powder.

Spaghettoni di Gragnano PGI cacio e pepe с красным тартаром из креветок от Mazara del Vallo и какао-порошком.

[1 - 2 - 7]

SPRING TRUFFLE RISOTTO - РИЗОТТО С ВЕСЕННИМ ТРЮФЕЛЕМ 19.-

Egg yolk cooked on low temperature and black truffle from Lessinia.

Ризотто, дикие травы, яичный желток при низкой температуре и черный трюфель от Лессиния.

(Min.2 people/Waiting time 20 minutes)

[1 - 3 - 7 - 9]



COUS COUS MARRAKECH - КУС КУС МАРРАКЕШ (*) 14.-

Tagine of bio cous cous, smoked squid, squid ink, fresh mint and almond powder.

кус кус тажин, копченая каракатица с черной, свежей мятой и миндальной пудрой.

[1 - 2 - 8 - 14]

LOBSTER LINGUINE - ОМАР ЛИНГВИНИ (*) 19.-

IGP Gragnano linguine with canadian lobster, pachino cherry tomatoe and basil sauce.

Лингвини ди Граньяно PGI с канадским омар, помидорами черри и соусом из базилика.

[1 - 2 - 7]

AMATRICIANA - AMATRICIANA 13.-

Durum wheat rigatoni from Naple, sauris pork cheek, braised onion, fresh tomato and DOP roman pecorino cheese.

Неаполитанская твердая пшеница Rigatoni, бекон Sauris, тушеный лук, свежие помидоры и сыр пекорино DOP

[1 - 7 - 9]

SPAGHETTONI PANKO - СПАГЕТТИ ПАНКО 13.-

IGP Gragnano spaghettoni with heads puntarelle (chicory), black garlic and fried panko.

спагеттони из Gragnano PGI с цикорием, черным чесноком и жареным животом.

[1]



MEAT MAIN COURSES - МЯСНЫЕ БЛЮДА

Все наши мясные продукты поступают с фермерских хозяйств высшего качества.

GRILL - ГРИЛЬ

Отрезки говядины, приготовленные на гриле и обогащенные нашими приправами.

FILETTO - НИТЬ

Scotona filet from italian's farm animal.

Шотландское филе делает итальянские разведения.

[1 - 7]

23.-



it's better with - лучше с

SAUCES AND CREAMS

- Lessinia black truffle - Черный трюфель от Лессиния 7.-
- Jack Daniel's sauce - Соус Джек Дэниелс [7] 5.-

24 KARAT GOLD FILLET - ФИЛЕ 24 КАРАТНОГО ЗОЛОТА

Scotona's filet wrapped in real 24k golden leaves.

Филе скоттона, завернутое в настоящее сусальное золото 24 карата.

[1 - 7]

50.-



ARGENTINA ANGUS - АРГЕНТИНА АНГУС

Angus cube roll, slightly smoked in cherry wood served with bernese sauce, charcoal oil and purple kale powder.

Ангус-куб слегка копченый с вишневым деревом, подается с соусом бернский, углем и фиолетовой капустой.

[3 - 7]

25.-



ТОМАНАВК - ТОМАГАВК

American T-bone steak (1,6 kg, min. 2 people)

Наш американский срез 1,6 (рекомендуется для двух человек)

[7]

5.- All'etto



€ 5 за унцию

BEEF TARTARE - ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

150gr of beef tartare, seasoned italian style, served with potatoe chips.

150 г говяжьих хлопьев, приправленных итальянским и подаваемых с картофельными чипсами.

[3 - 5 - 6 - 10]

18.-



IBERIAN PORK FILET - ИБЕРИЙСКИЙ СОЛОМИЛЛО

Iberian pork filet served with smashed red turnip, thyme crumb and sauteed baby spinach.

Филе иберийской свинины, чистая свекла, крошка тимьяна и шпинат.

[1 - 7]

16.-

BURGER - БУТЕРБРОД

130gr of selected beef burger with grilled bacon, fresh tomato, cheddar, burger sauce, served with french fries and sauces.

130 г отборного говяжьего бургера с жареным беконом, свежими помидорами, чеддером и соусом из бургеров, подается с картофелем фри и соусами.

Additional add of black truffle from Lessinia. 7.-

[1 - 3 - 7 - 9 - 10]

12.-

FISH MAIN COURSES - ОСНОВНЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

LOBSTER CHICKEN - ЦЫПЛЕНОК ОМАРОВ (*)

29.-



A whole American lobster with chicken seasoned with coconut milk, turmeric basmati rice, rocket salad and crunchy potatoes.

Весь американский омар и курица, приправленные кокосовым молоком, рисом басмати с куркумой, рукколой и хрустящим картофелем.

[2 - 3 - 7 - 9]

BAMBOO SEA BASS - БАМБУКОВЫЙ СИБАС (*)

21.-



Steamed sea bass filet served in a bamboo basket with vegetables and aromatized with ginger.

Филе сибаса на пару, подается в бамбуковой корзине с ароматом овощей и имбиря.

[4]

TUNA TATAKI - ТУНЕЦ ТАТАКИ (*)

20.-

Red tuna filet with white and black sesame served with miso reduction, mango carpaccio, blueberries and steamed pak-choi.

Филе красного тунца с двумя семенами кунжута, подается с редисом мисо, карпаччо из манго, черникой и пакетом приготовленные на пару.

[1 - 4 - 6 - 11]

LOBSTER ROLL - ЛОБСТЕР РОЛЛ (*)

24.-

Lobster salad sandwich, homemade mayonaise, avocado and cubed tomatoes served with potatoe chips.

Салат с салатом из лобстера, домашним майонезом, авокадо и нарезанными кубиками помидорами. Подается только с картофелем фри и картофелем.

Также доступно с добавлением черного трюфеля Lessinia

Additional add of black truffle from Lessinia. 7.-

[1 - 2 - 3 - 7 - 9]

SUSHI & SASHIMI

SUMMER SUSHI - ЛЕТНИЕ СУШИ (*)

16.-

8pz. with sea bass, lime mayonaise, maldon salt, fresh cucumber and tobiko.

8 штук с сибасом, майонезом лайма, солью мальдона, свежим огурцом и цветным тобики.

[3 - 4]

SALMON E AVOCADO ROLL - АВОКАДО РОЛЛ ЛОСОСЬ (*)

14.

8pz. Salmon, avocado roll and philadelphia.

8шт с лососем, авокадо и филадельфией.

[4 - 6 - 7]

RED TUNA ROLL - РОЛЛ ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА (*)

17.-

8pz. with tuna filet, tomatoe confit, sweet and sour onion and fried aubergine.

8 кусочков с филе тунца, помидорами конфи, кисло-сладким луком и жульеном из баклажанов.

[1 - 4]

LOBSTER SUSHI - ЛОБСТЕР СУШИ (*)

25.-

8pz. with steamed lobster, tempura zucchini, cherry tomatoe caramel with avocado, served with teriaki sauce and tobiko.

8шт с омаром на пару, цуккини из темпуры и карамелью с пакхусом с авокадо, подаются с соусом терияки и красочным тоником.

[2 - 3 - 6 - 10]

TUNA & SALMON SASHIMI - ЛОСОСЬ С ТУНЦОМ САХИМИ (*)

17.-

Tuna and salmon sashimi.

Сашими с 4 шт голубого тунца и 4 шт нордического лосося.

[4 - 6]

SALMON TARTARE - ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ (*)

18.-

Wild salmon tartare, seasoned with sesame, spring onion, soy sauce, avocado cubes.

Тартар из дикого лосося с кунжутом, луком, соевым соусом и авокадо с кусочками авокадо.

[4 - 6 - 11]

LESSINIA SUSHI - ЛЕССИНИЯ СУШИ

17.-

8pz. with socotona beef tartare seasoned with sun dried tomatoes and mustard. Covered with sesame and spring onion.

8pz. с переваренной говядиной, приправленной сушеными помидорами и горчичными зернами, кунжутом и луком на улице.

Additional add of black truffle from Lessinia. 7.-

[10 - 11]

SIDES - ХВАТКА

ROASTED POTATOES - ЖАРЕНАЯ КАРТОШКА

Roasted potatoes with aromatics herbs.

Жареный картофель с ароматными травами.

[1 - 5 - 6]

6.-



HUMMUS - ХУМУС

Chickpea cream with tajjin sauce, lime aromatized, served with fresh vegetable.

Крем из нута и тахины со вкусом лайма и овощным креудитом.

[5 - 6]

7.-



VEGAN WOK - ВЕГАНСКИЙ ВОК

Vegetables julienne sauteed on the wok with soy and sesame sauce.

Жульен из обжаренных овощей с соевым соусом и кунжутном.

[1 - 6 - 11]

7.-



EDAMAME - ЭДАМАМЭ

Steamed soy beans with maldon salt.

Приготовленные на пару соевые бобы и посыпанные солью Мальдона.

[1 - 6]

5.-



FRENCH FRIES - ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Crunchy potatoes sticks, served with truffle and sauces.

Тонкие и хрустящие картофельные палочки, подаются с соусами.

[1 - 5 - 6]

6.-



TRUFFLE FRENCH FRIES - КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЕМ

Crunchy potatoes sticks, served with sauces with truffle.

Палочка из тонкого и хрустящего картофеля - черный трюфель.

[1 - 5 - 6]

10.-



DESSERTS - ДЕСЕРТЫ

Наши кондитерские предложения полностью сделаны из отборных ингредиентов и свежих фруктов

MATCHA TIRAMISU - МАТТЯ ТИРАМИСУ 7,50.-

Whipped egg cream w/mascarpone, coffee poached biscuit and matcha powder.
Взбитые яичные сливки с маскарпоне, кофейным бисквитом и порошком чая маття.
[1 - 3 - 7]

NEW YORK CHEESECAKE - ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК 7.-

Cookie base, baked cream-cheese, sour cream and red berries.
Бисквитная основа со сливочным сыром, приготовленная с подачей красных фруктов.
[1 - 3 - 7]

SEMIFREDDO ZABAIONE - ЗАБАЙОНЕ СЕМИФРЕДДО 7.-

Zabaione iced mousse, egg whipped cream, Marsala superiore, served with dark chocolate powder.
Взбитые яичные сливки. Верхняя банка с темным шоколадным порошком.
[1 - 3 - 7]

MINI BUNDT CAKE - МИНИ-ТОРТ 7.-

White chocolate cake, cocoa shortbread and raspberry coulis.
Белый шоколадный торт, песочное печенье с какао и шнурок на лампе.
[1 - 7]

TARTELLETTA - ТАРТАЛЕТКА 8.-

Short pastry, lemon curd, white chocolate namelaka, liquorice powder and raspberry gel.
Песочное печенье, творог с лимоном, намека из белого шоколада, порошок солодки и малиновый гель.
[1 - 3 - 7 - 8]

THE IN THE DESERT - ЧАЙ В ПУСТЫНЕ 14.-

Moroccan/Berber silver plate with assorted pastries, served with morrocan mint tea. Available hot or shaken.
Оригинальный берберский серебряный поднос с небольшой выпечкой и поданный с мятым марокканским чаем.
(Suggested for 2 people) - (рекомендуется для двух человек)
For each additional person there will be a surcharge of 3.-
На сегодня дополнительный человек получит доплату в 3 евро.
[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

HOMEMADE ICE CREAM - ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ 7.-

Handmade icecream with seasonal ingredient.
Наше мороженое из свежих сезонных продуктов.
(Allergens on request to the dining staff) - (аллергены по запросу у сотрудников столовой)

KOPRI LUWAK COFFEE AND PASTRIES - КОПРИ ЛУВАК КОФЕ И ВЫПЕЧКА 30.-

100% authentic arabica Kopi Luwak espresso.
100% подлинный арабский эспрессо Kopi Luwak, подается для 2 человек с небольшой выпечкой.
[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

BEVERAGE

SOFT DRINKS




• Acqua naturale 0,75 cl / Acqua gassata 0,75 cl	2,50.-
• Acqua naturale 0,75 cl / Acqua gassata 0,75 cl Valverde	3,50.-
• Coca Cola 0,33 cl / Coca Cola Zero 0,33 cl	3.-
• Sprite 0,33 cl / Fanta 0,33 cl	
• Schweppes Tonica 0,25 cl / Schweppes Lemon 0,20 cl	3.-
• Red Bull	4.-

COFFEE

• Espresso / Espresso macchiato	1,40.-
• Decaffeinato	1,60.-
• Macchiato	1,60.-
• Cappuccino	2,00.-
• Orzo / Ginseng	1,50.-
• The / The nero / The verde / Note di Marrakech / Camomilla	4.-

AMARI

SELEZIONE DI AMARI E LIQUORI Da 4.- a 6.-

Gluten Free  Vegetariano  Vegano 

COPERTO 3.-
COPERTO AIR STREAM 2,50.-

Rispettiamo il fermo biologico (cattura nel Mediterraneo), per questo motivo alcuni prodotti ittici potrebbero non essere disponibili.

(In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore / -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.*

(Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.*

Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del Regolamento (UE)

- 1.- Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- 2.- Crostacei e prodotti derivati;
- 3.- Uova e prodotti derivati;
- 4.- Pesce e prodotti derivati;
- 5.- Arachidi e prodotti derivati;
- 6.- Soia e prodotti derivati;
- 7.- Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
- 8.- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- 9.- Sedano e prodotti derivati;
- 10.- Senape e prodotti derivati;
- 11.- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- 12.- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
- 13.- Lupino e prodotti a base di lupino,
- 14.- Molluschi e prodotti a base di molluschi;



#EXPLORE
#TASTE
#CELEBRATE
#SHARE