



FORTE&ПЬЯНО

— KARAOKE MOSCOW —

МЕНЮ



ЗАКУСКИ
STARTERS

- Паштет из цыпленка с домашним вареньем** 750
Chicken pate
Нежный паштет из печени цыпленка,
с добавлением сливок, моркови.
Подается с тостами бриошь и домашним вареньем
100/80 г
- Хамон Serrano с соусом «Томако»** 900
Jamon Serrano with Tomako sauce
Подается с тостами бриошь и соусом на основе томатов,
чеснока, орегано и виноградного масла
100/25 г
- Карпаччо из говядины с соусом «Нисуаз»** 1 200
Beef carpaccio with Nicoise sauce
Тонко нарезанная говяжья вырезка, подается с миксом
салатов, кедровыми орешками и сыром «Пармезан».
Соус «Нисуаз»: мед, оливковое масло,
дижонская горчица, фреш лимона
170 г
- Тартар из выдержанной говядины с муссом
из белого трюфеля** 1 600
Aged beef tartare with white truffle mousse
Мелко нарезанная говядина, корнишоны,
лук красный, горчица, соус «Шрирача», каперсы, желток.
Подается с ржаными гренками и сливочным
муссом с добавлением трюфельной пасты
170 г
- Тартар из лосося** 1 300
Salmon tartare
Филе лосося, вяленые томаты, каперсы, огурец, заправляется
виноградным маслом
120 г
- Королевские креветки** 1 300
King prawns
Креветки обжаренные на гриле,
подаются с миксом салатов и соусом «Тартар»
140 г

<p>Улитки по-бургундски <i>Snails in Burgundy style</i> Подаются со злаковым тостом и лимоном 6 шт</p>	1 200
<p>Сырные палочки <i>Cheese sticks</i> Сырные палочки из сыра «Моцарелла», панированные в сухарях и обжаренные во фритюре. Подаются с соусом из вяленых томатов и кимчи 250 г</p>	800
<p>Жульен с морепродуктами <i>Julienne with seafood</i> Филе палтуса, лосось, креветки в сливочном соусе с сыром «Грюер» 120 г</p>	1 300
<p>Фермерские сыры с медом <i>Farmer's cheeses with honey</i> «Монблан», «Качотта» с трюфелем, «Камамбер», «Раклет», «Пармезан». Подаются с виноградом и медом 440 г</p>	2 600
<p>Винная тарелка <i>Wine platter</i> Подаются с крафтовыми сырами: «Пармезан», «Раклет», «Монблан», сырными испанскими крокетами, пармской ветчиной и куриным паштетом. Декорируется виноградом, сезонными ягодами и палочками «Гриссини» 390 г</p>	2 900
<p>Плато из домашних деликатесов <i>Plateau of homemade delicacies</i> Хамон, ростбиф, язык, копченая утиная грудка, рулет индейки. Подается с малосольными огурцами, солеными томатами черри и хреном 350 г</p>	2 600
<p>Домашние соленья <i>Homemade pickles</i> Капуста квашеная, огурцы малосольные и соленые бочковые, помидоры соленые, патиссоны маринованные, грузди соленые со сметаной и красным луком 320 г</p>	900

САЛАТЫ

SALADS



Салат «Forte&Пьяно» 1 300

Forte&Пьяно salad

Микс-салат, томаты черри, авокадо, сегменты апельсина, жареные тигровые креветки, филе кальмара, заправляется соусом от Шефа
250 г

Салат с ростбифом и медово-горчичной заправкой 1 300

Roast beef salad with honey mustard dressing

Маринованная говяжья вырезка, запеченная в дровяной печи, микс салатов, томаты черри, артишоки, медово-горчичная заправка
220 г

Теплый салат из телятины 1 400

Warm salad with veal

Телятина гриль в сливочно-горчичном соусе с добавлением бекона, микс салатов, болгарского перца, свежего огурца и томатов черри
220 г

Салат «Romano» с цыпленком 1 200

Salad Romano with chicken

Листья салата, куриное филе, томаты черри, «Пармезан», чесночные гренки и соус «Цезарь» на основе желтков, оливкового масла, вяленых томатов, анчоусов, каперсов и сыра «Пармезан»
250 г

Салат «Romano» с креветками 1 350

Salad Romano with prawns

Листья салата, тигровые креветки, томаты черри, «Пармезан», чесночные гренки и соус «Цезарь» на основе желтков, оливкового масла, вяленых томатов, анчоусов, каперсов и сыра «Пармезан»
250 г

Салат с крабом и авокадо 1 500

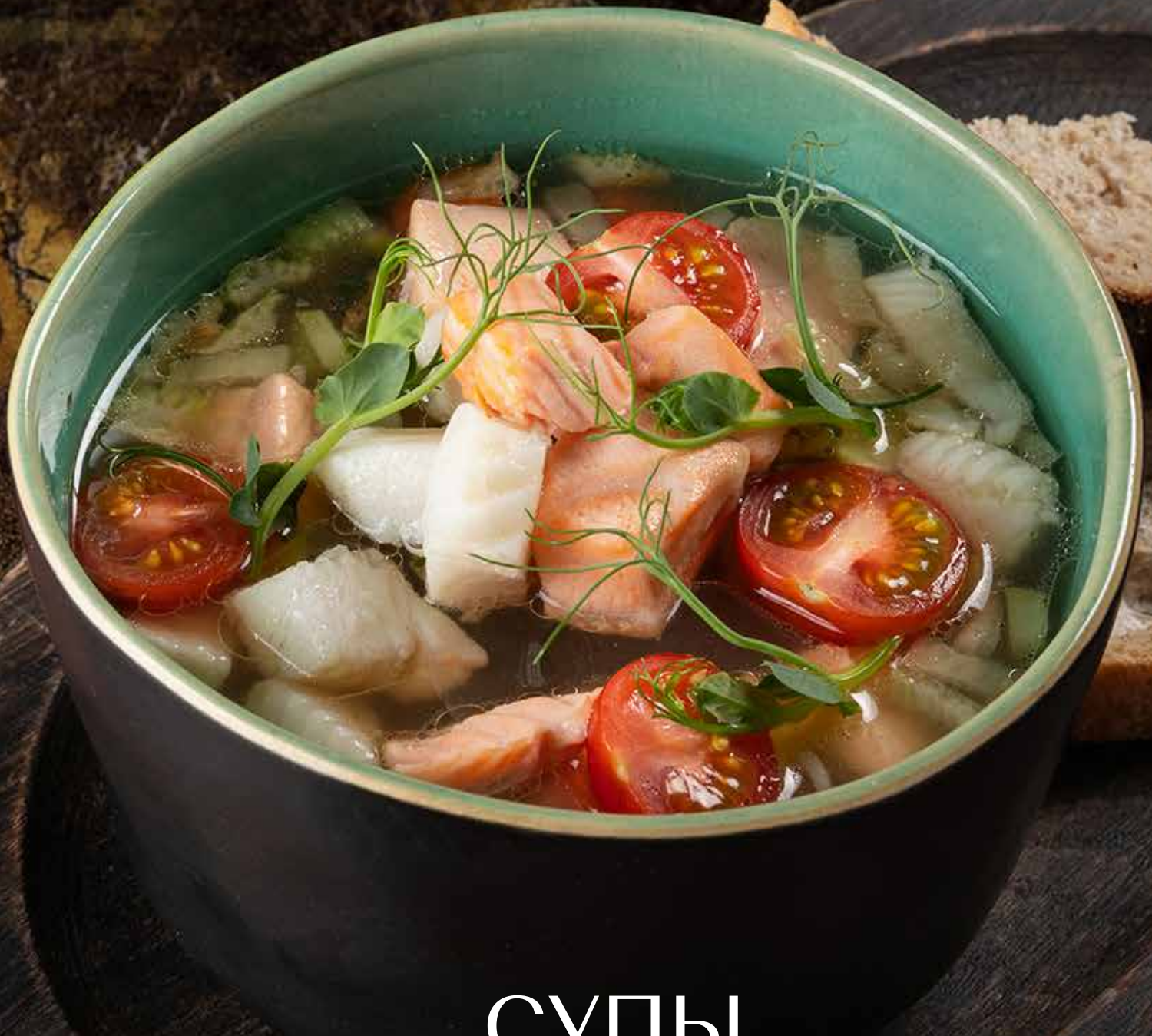
Crab and avocado salad

Крабовое мясо, форель слабосоленая, авокадо, огурец, морковь. Заправляется японским майонезом и украшается икрой «Тобико»
180 г

Салат «Греческий» 800

Greek salad

Бакинские томаты, огурец, сладкий болгарский перец, микс салатов, оливки, сыр «Фета», заправляется маслом из виноградной косточки
250 г



СУПЫ
SOUPS

<p>Суп лапша куриная <i>Chicken noodle soup</i> Бульон на курином филе, лук репчатый, морковь, лапша 280 г</p>	700
<p>Борщ с копченым салом <i>Borscht with smoked lard</i> Бульон на говядине, картофель, свекла, капуста, морковь, лук репчатый, чеснок. Подается с копченым салом, зеленым луком и сметаной 380 г</p>	800
<p>Том Ям с морепродуктами <i>Tom Yam with seafood</i> Острый суп на основе куриного бульона, кокосового молока, пасты «Том Ям», с добавлением вешенок, томатов черри, кальмаров, мидий и лангустинов. Подается с отварным рисом и свежей кинзой 480 г</p>	1 200
<p>Уха <i>Fish soup</i> Рыбный бульон, лосось, палтус, картофель, лук, морковь, сельдерей, томаты черри, чеснок, зелень 350 г</p>	1 200

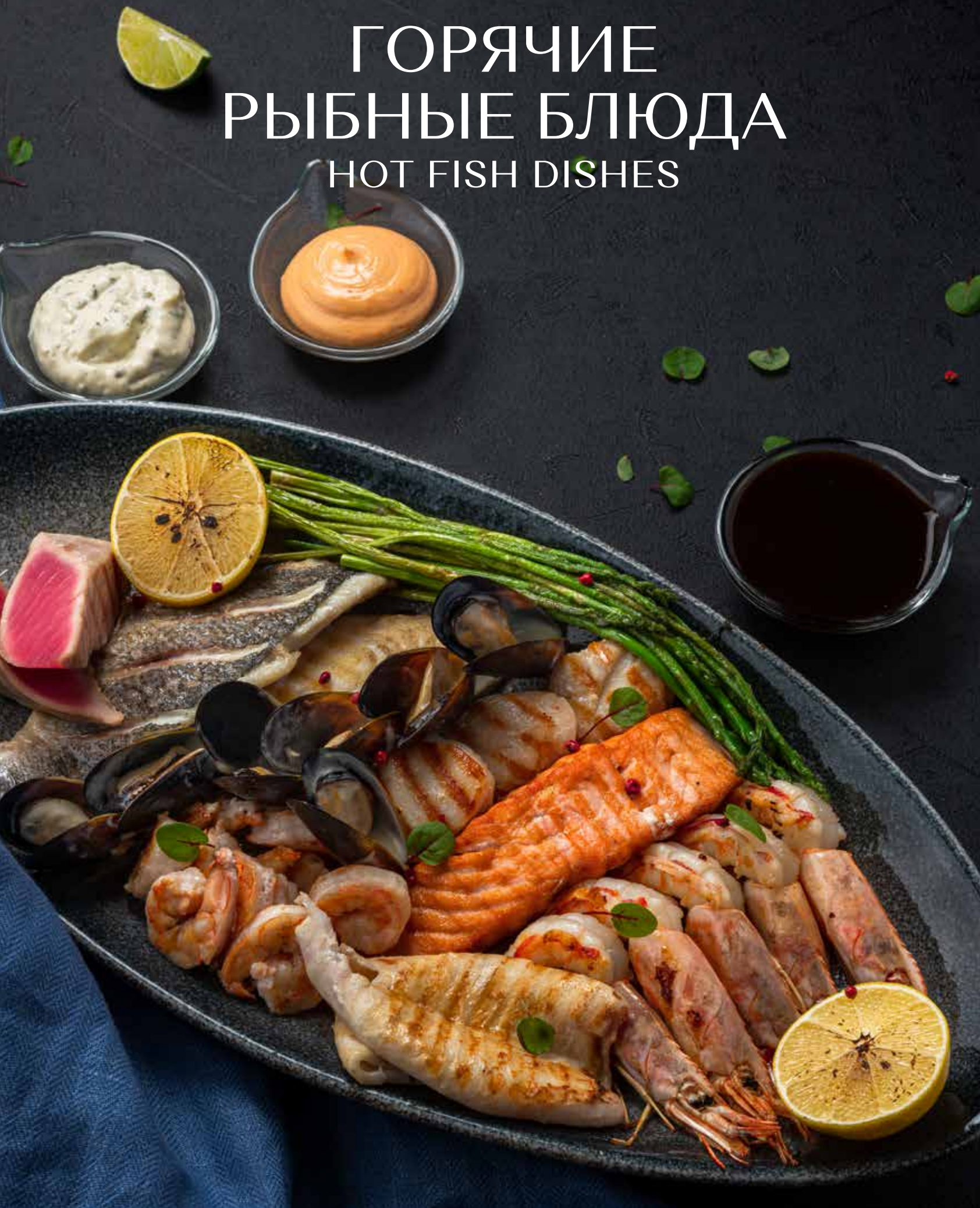
ПАСТА
И РИЗОТТО
PASTA & RISOTTO



- Спагетти карбонара** 950
Spaghetti carbonara
Классическая сливочная паста с беконом, репчатым луком, желтком и сливками.
Подается с сыром «Пармезан» и свежим базиликом
300 г
- Спагетти с морепродуктами** 1 500
Spaghetti with seafood
Спагетти с чернилами каракатицы, филе кальмара, тигровыми креветками, крабовым мясом в имбирно-чесночном соусе с добавлением куриного бульона.
Подается с чипсами из «Пармезана»
240 г
- Ризотто со шпинатом и лососем** 1 400
Risotto with spinach and cheese
Рис с добавлением шпината, белого вина и сыра «Пармезан».
Подается со слабосоленой форелью и сливочным муссом
210 г
- Ризотто с тартаром из говядины** 1 250
Risotto with beef tartare
Рис в сливочно-винном соусе с сыром «Пармезан», шафраном и мелко нарезанной говядиной
310 г

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

HOT FISH DISHES



Спинка лосося с трюфельным пюре и соусом «Том Ям» 1 600

Salmon back with truffle puree and Tom Yam sauce

Спинка лосося маринованная лаймом, подается с картофельным пюре с добавлением трюфельной пасты, жареными креветками и соусом «Том Ям»

260 г

Лосось в тесте с икорным соусом 1 500

Salmon back with truffle puree and Tom Yum sauce

Спинка лосося с томатами сливочным сыром, шампиньонами, запекается в слоеном тесте, подается со сливочно-икорным соусом

250 г

Палтус на гриле с чоризо и кремом из сладкого перца 1 400

Grilled halibut with chorizo and sweet pepper cream

Палтус жареный на гриле с муссом из болгарского перца «Софрито» с добавлением колбасок чоризо, овощей, томатов «Пилати» и кальмара

240 г

Плато морепродуктов из дровяной печи 7 500

Wood fired seafood plateau

Обжаренные в дровяной печи кальмары, королевские креветки с головой, тунец, филе дорадо, лосось и мидии в сливочном соусе.

Подается с тремя соусами: тартар, спайси, унаги

800 г



ГОРЯЧИЕ
МЯСНЫЕ
БЛЮДА
HOT MEAT DISHES

Каре ягненка с овощной икрой из печи 2 200
Rack of lamb with vegetable caviar from the oven

Каре ягненка жареное на гриле, подается с овощной икрой из печеных овощей: баклажан, болгарский перец, красный лук, розовые томаты. Подается с гранатовым соусом

280 г

Стейк из говяжьей вырезки с овощами гриль 2 000

Beef tenderloin steak with grilled vegetables

Стейк из говяжьей вырезки, жареный на гриле, подается с овощами гриль: баклажан цуккини, болгарский перец с соусом «Пеппер»

320 г

Медальоны из телятины с печеным картофелем и грибным соусом 1 600

Veal medallions

Медальоны из говяжьей вырезки обжаренные на гриле, подаются с бейби картофелем, сливочно-грибным соусом и грибными чипсами

330 г

Стейк "Рибай" 4 200

Ribeye steak

Стейк из мраморной говядины, обжаренный на гриле, подается с соусом «Демиглас»

250 г

Мясное плато из дровяной печи 7 500

Meat plate from a wood-fired oven

Обжаренные в дровяной печи: стейк «Рибай», филе миньон, каре ягненка, цытленок табака, куриный шашлык, овощи гриль, бейби картофель. Подается с тремя соусами: сальса, пейпер, чили сладкий

1000 г

ЯПОНИЯ

JAPANESE PAGE



РОЛЛЫ | SUSHI ROLLS

Ролл «Forte&Пьяно» <i>Forte&Пьяно roll</i> Фирменный ролл с авокадо, крабом, сливочным сыром, икрой тобико, декорируется, ананасом, сладким чили соусом 230 г	1 300
Ролл «Дракон» <i>Dragon roll</i> Нежный ролл с миксом из Камчатского краба и сливочного сыра с копчёным угрём «Унаги» и свежим огурцом 210 г	1 300
Ролл Siberia <i>Siberia roll</i> Ролл с копченым угрём, опаленным лососем, авокадо, сливочным сыром и соусом «Унаги» 250 г	1 300
Ролл «Калифорния» <i>California roll</i> Микс с камчатским крабом и японским майонезом, авокадо, огурцом и икрой тобико 190 г	1 300
Ролл «Филадельфия» <i>Philadelphia roll</i> Классический ролл со сливочным сыром и лососем 200 г	1 300
Ролл «Фьюжн» <i>Fusion roll</i> Угорь, сливочный сыр, авокадо, свежий огурец, икра тобико 190 г	1 100

ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ | HOT SUSHI ROLS

Ролл «Эби Фурай» 1 200

Abi Furai roll

Ролл в хрустящей панировке с креветками, сливочным сыром, авокадо и красной икрой

220 г

Ролл «Вулкан» 1 400

Volcano roll

Тёплый ролл со сливочным сыром, тартаром из лосося и креветкой с пряным соусом «Спайси»

260 г

Ролл темпура с крабом 1 200

Tempura roll with crab

Тёплый ролл со сливочным сыром, крабом и авокадо

200 г

САШИМИ | SASHIMI

Лосось | *Salmon* 1 200

80 г

Тунец | *Tuna* 1 000

80 г

Угорь | *Eel* 1 100

80 г

СЕТЫ | SUSHI SETS

Сет «Forte&Пьяно»: 7 500

Роллы «Филадельфия», «Калифорния», «Siberia», «Дракон», сашими лосось, сашими тунец

Forte&Пьяно set: Philadelphia, California, Siberia, Dragon rolls, salmon sashimi, tuna sashimi

1000 г



ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Медовик <i>Honey cake</i> 120 г	650
Чизкейк клубничный <i>Strawberry cheesecake</i> 180 г	650
Три шоколада <i>Three chocolates</i> 140 г	650
Фруктово-ягодное плато <i>Fruit and berry plateau</i> 2500 г	10 000
Фруктовое плато <i>Fruit plateau</i> Ананас, виноград, грейпфрут, апельсин, маракуйя, гранадилла, папайя, папайя, мандарин, яблоко, груша, киви 1800 г	6 000
Ягодное плато <i>Berry plateau</i> Клубника, малина, голубика, ежевика 500 г	5 000
Плато из экзотических фруктов <i>Exotic fruits</i> Ананас, папайя, папайя, арбуз, джекфрут, гранадилла, маракуйя, черимойя, саподилла, мангостин 800 г	8 000



FORTE&ПЬЯНО
— KARAOKE MOSCOW —