

FORTE&ПЬЯНО
— KARAOKE MOSCOW —
МЕНЮ



ЗАКУСКИ
STARTERS

Паштет из цыпленка с луковым конфитюром	650
<i>Chicken pate</i>	
<i>Нежный паштет из печени цыпленка, с добавлением сливок, моркови. Подается с тостами бриошь и луковым конфитюром</i>	
100/80 г	
Хамон Serrano с соусом «Томако»	850
<i>Jamon Serrano with Tomako sauce</i>	
<i>Подается с тостами бриошь и соусом на основе томатов, чеснока, орегано и виноградного масла</i>	
100/25 г	
Карпачо из говядины с соусом «Нисуаз»	1 100
<i>Beef carpaccio with Nicoise sauce</i>	
<i>Тонко нарезанная говяжья вырезка, подается с миксом салатов, кедровыми орешками и сыром «Пармезан». Соус «Нисуаз»: мед, оливковое масло, дижонская горчица, фреш лимона</i>	
170 г	
Тартар из выдержанной говядины с муссом из белого трюфеля	1 200
<i>Aged beef tartare with white truffle mousse</i>	
<i>Мелко нарезанная говядина, корнишоны, лук красный, горчица, соус «Шрирача», каперсы, желток. Подается с ржаными гренками и сливочным муссом с добавлением трюфельной пастой</i>	
170 г	
Королевские креветки	1 200
<i>King prawns</i>	
<i>Креветки обжаренные на гриле, подаются с миксом салатов и соусом «Тартар»</i>	
140 г	
Сырные палочки	700
<i>Cheese sticks</i>	
<i>Сырные палочки из сыра «Моцарелла», панированные в сухарях и обжаренные во фритюре. Подаются с соусом из вяленых томатов и кимчи</i>	
250 г	

Тартар из лосося	1 400
<i>Salmon tartare</i>	
Филе лосося, вяленые томаты, каперсы, огурец, заправляется виноградным маслом	
120 г	
Жульен с морепродуктами	1 200
<i>Julienne with seafood</i>	
Филе палтуса, лосось, креветки в сливочном соусе с сыром «Грюер»	
120 г	
Фермерские сыры с медом	2 600
<i>Farmer's cheeses with honey</i>	
«Монтоблан», «Качетта» с трюфелем, «Камамбер», «Роклет», «Пармезан».	
Подаются с виноградом и медом	
440 г	
Винная тарелка	2 900
<i>Wine platter</i>	
Подается с крафтовыми сырами: «Пармезан», «Роклет», «Монтоблан», сырными испанскими кракетами, пармской ветчиной с дыней и куриным паштетом.	
Декорируется виноградом, сезонными ягодами и палочками «Грессини»	
390 г	
Плато из домашних деликатесов	2 400
<i>Plateau of homemade delicacies</i>	
Хамон, ростбиф, язык, копченая утиная грудка, руле индейки.	
Подается с малосольными огурцами, солеными томатами черри и хреном	
350 г	
Домашние соленья	850
<i>Homemade pickles</i>	
Капуста квашеная, огурцы малосольные и соленые бочковые, помидоры соленые, патиссоны маринованные, грузди соленые со сметаной и красным луком	
320 г	

САЛАТЫ

SALADS



Салат «Forte&Пьяно»	1 200
<i>Forte&Пьяно salad</i>	
<i>Микс-салат, томаты черри, авокадо, сегменты апельсина, жареные тигровые креветки, филе кальмара, заправляется соусом от Шефа</i>	
250 г	
Салат с ростбифом и медово-горчичной заправкой	1 200
<i>Roast beef salad with honey mustard dressing</i>	
<i>Маринованная говяжья вырезка, запеченная в дровяной печи, микс салатов, томаты черри, артишоки, медово-горчичная заправка</i>	
220 г	
Теплый салат из телятины	1 300
<i>Warm salad with veal</i>	
<i>Телятина гриль в сливочно-горчичном соусе с добавлением бекона, микс салатов, болгарского перца, свежего огурца и томатов черри</i>	
220 г	
Салат «Romano» с цыпленком	1 100
<i>Salad Romano with chicken</i>	
<i>Листья салата, куриное филе, томаты черри, «Пармезан», чесночные гренки и соус «Цезарь» на основе желтков, оливкового масла, вяленых томатов, анчоусов, каперсов и сыра «Пармезан»</i>	
250 г	
Салат «Romano» с креветками	1 200
<i>Salad Romano with prawns</i>	
<i>Листья салата, тигровые креветки, томаты черри, «Пармезан», чесночные гренки и соус «Цезарь» на основе желтков, оливкового масла, вяленых томатов, анчоусов, каперсов и сыра «Пармезан»</i>	
250 г	
Салат с крабом и авокадо	1 300
<i>Crab and avocado salad</i>	
<i>Крабовое мясо, форель слабосоленая, авокадо, огурец, морковь. Заправляется японским майонезом и украшается икрой «Тобико»</i>	
180 г	
Салат «Греческий»	800
<i>Greek salad</i>	
<i>Бакинские томаты, огурец, сладкий болгарский перец, микс салатов, оливки, сыр «Фета», заправляется маслом из виноградной косточки</i>	
250 г	

A close-up photograph of a bowl of salmon soup. The soup is served in a green bowl with a gold rim, sitting on a dark wooden surface. The soup contains pieces of salmon, white radish, and sliced cherry tomatoes. It is garnished with fresh dill and a sprig of mint. In the background, there are two slices of whole grain bread.

СУПЫ

SOUPS

Суп лапша куриная	650
<i>Chicken noodle soup</i>	
Бульон на курином филе, лук репчатый, морковь, лапша	
280 г	
Борщ с копченым салом	750
<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	
Том Ям с морепродуктами	1200
<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	
Уха	950
<i>Fish soup</i>	
Рыбный бульон, лосось, палтус, картофель, лук морковь, сельдерей, томаты черри, чеснок, зелень	
350 г	

ПАСТА
И РИЗОТТО
PASTA & RISOTTO



Спагетти карбонара <i>Spaghetti carbonara</i>	950
<i>Классическая сливочная паста с беконом, репчатым луком, желтком и сливками.</i>	
<i>Подается с сыром «Пармезан» и свежим базиликом</i>	
300 г	
 Спагетти с морепродуктами <i>Spaghetti with seafood</i>	1 500
<i>Спагетти с чернилами каракатицы, филе кальмара, тигровыми креветками, крабовым мясом в имбирно-чесночном соусе с добавлением куриного бульона.</i>	
<i>Подается с чипсами из «Пармезана»</i>	
240 г	
 Ризotto со шпинатом и лососем <i>Risotto with spinach and cheese</i>	1 400
<i>Рис с добавлением шпината, белого вина и «Пармезан».</i>	
<i>Подается со слабосоленой форелью и сливочным муссом</i>	
210 г	
 Ризotto с тартаром из говядины <i>Risotto with beef tartare</i>	1 100
<i>Рис в сливочно-винном соусе с сыром «Пармезан», шафраном и мелко нарезанной говядиной</i>	
310 г	

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

hot FISH DISHES



Спинка лосося с трюфельным пюре и соусом «Том Ям»	1 600
<i>Salmon back with truffle puree and Tom Yam sauce</i>	
<i>Спинка лосося маринованная лаймом, подается с картофельным пюре с добавлением трюфельной пасты, жаренными креветками и соусом «Том Ям»</i>	
260 г	
Лосось в тесте с икорным соусом	1 500
<i>Salmon back with truffle puree and Tom Yum sauce</i>	
<i>Спинка лосося с томатами сливочным сыром, шампиньонами, запекается в слоеном тесте, подается со сливочно-икорным соусом</i>	
250 г	
Палтус на гриле с чоризо и кремом из сладкого перца	1 400
<i>Grilled halibut with chorizo and sweet pepper cream</i>	
<i>Палтус жареный на гриле с муссом из болгарского перца «Софрито» с добавлением колбасок чоризо, овощей, томатов «Пилати» и кальмара</i>	
240 г	
Плато морепродуктов из дровяной печи	7 500
<i>Wood fired seafood plateau</i>	
<i>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</i>	
800 г	

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

НОТ MEAT DISHES

Каре ягненка с овощной икрой из печи	1 900
<i>Rack of lamb with vegetable caviar from the oven</i>	
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
<i>Beef tenderloin steak with grilled vegetables</i>	
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
<i>Veal medallions</i>	
Медальоны из говяжьей вырезки обжаренные на гриле, подаются с бейби картофелем, сливочно-грибным соусом и грибными чипсами	
330 г	
 Стейк “Рибай”	 4 200
<i>Ribeye steak</i>	
Стейк из мраморной говядины, обжаренный на гриле, подается с соусом «Демиглас»	
250 г	
 Мясное панно из дровяной печи	 7 500
<i>Meat plate from a wood-fired oven</i>	
Обжаренные в дровяной печи: стейк «Рибай», филе миньон, каре ягненка, цыпленок 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	1 200
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	900

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



FORTE&ПЬЯНО
— KARAOKE MOSCOW —