



FORTE&ПЬЯНО

— KARAOKE MOSCOW —

МЕНЮ



ЗАКУСКИ
STARTERS

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

<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 малосоляными огурцами, солеными томатами черри и хреном 350 г</p>	2 600
<p>Домашние соленья <i>Homemade pickles</i> Капуста квашеная, огурцы малосоляные 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

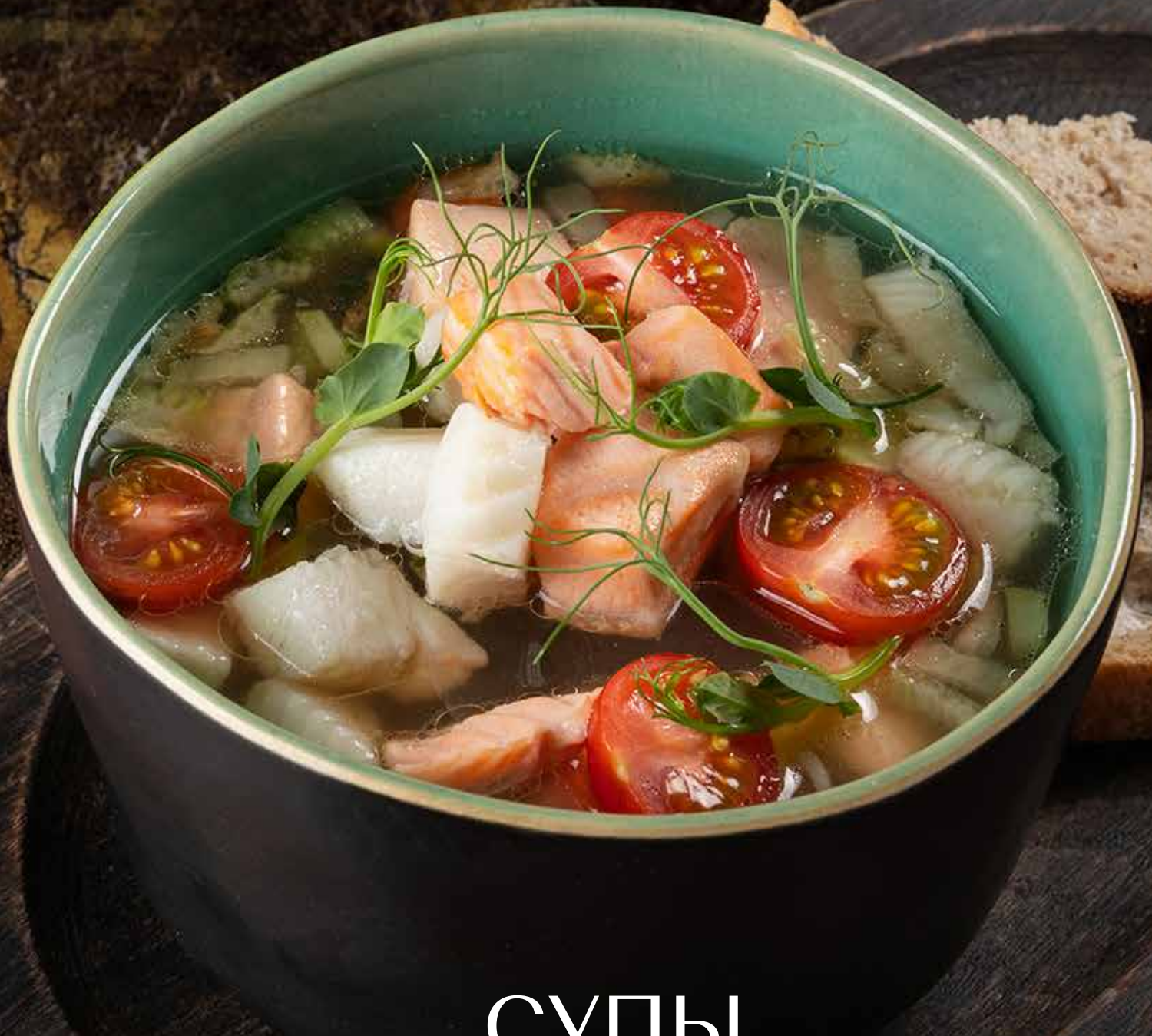
Crab and avocado salad

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

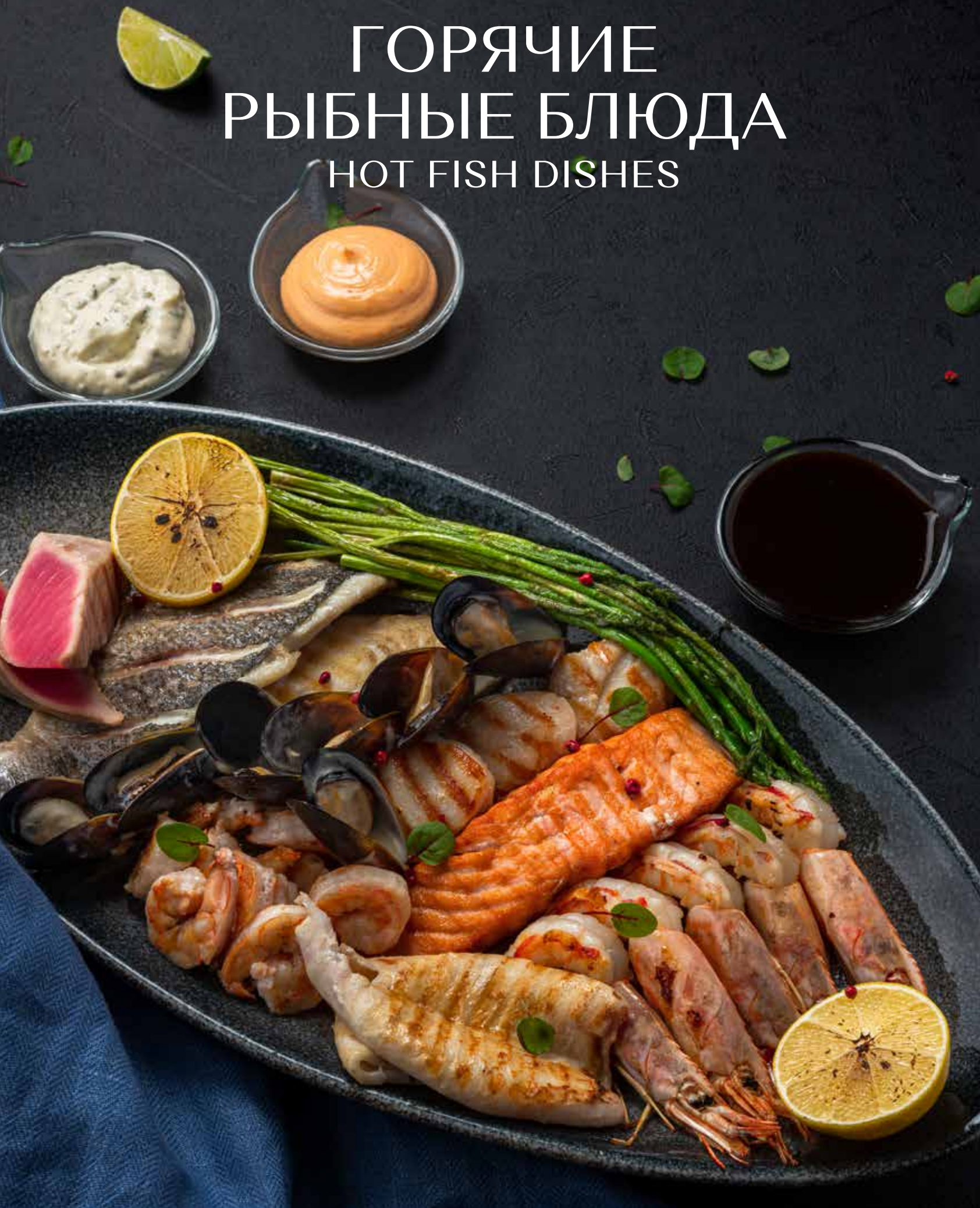
ПАСТА
И РИЗОТТО
PASTA & RISOTTO



- 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 8 500

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 «Петтер»

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»

1 300

Forte&Пьяно roll

Фирменный ролл с авокадо, крабом, сливочным сыром, икрой тобико, декорируется, ананасом, сладким чили соусом

230 г

Ролл «Дракон»

1 300

Dragon roll

Нежный ролл с миксом из Камчатского краба и сливочного сыра с копчёным угрём «Унаги» и свежим огурцом

210 г

Ролл Siberia

1 300

Siberia roll

Ролл с копченым угрём, опаленным лососем, авокадо, сливочным сыром и соусом «Унаги»

250 г

Ролл «Калифорния»

1 300

California roll

Микс с камчатским крабом и японским майонезом, авокадо, огурцом и икрой тобико

190 г

Ролл «Филадельфия

1 300

Philadelphia roll

Классический ролл со сливочным сыром и лососем

200 г

Ролл «Фьюжн»

1 100

Fusion roll

Угорь, сливочный сыр, авокадо, свежий огурец, икра тобико

190 г

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

<p>Медовик <i>Honey cake</i> 120 г</p>	650
<p>Чизкейк клубничный <i>Strawberry cheesecake</i> 180 г</p>	650
<p>Три шоколада <i>Three chocolates</i> 140 г</p>	650
<p>Фруктово-ягодное плато <i>Fruit and berry plateau</i> 2500 г</p>	10 000
<p>Фруктовое плато <i>Fruit plateau</i> Ананас, виноград, грейпфрут, апельсин, маракуйя, гранадилла, патахайя, папайя, мандарин, яблоко, груша, киви 1800 г</p>	6 000
<p>Ягодное плато <i>Berry plateau</i> Клубника, малина, голубика, ежевика 500 г</p>	5 000



FORTE&ПЬЯНО
— KARAOKE MOSCOW —