

# **vino**studia

ул. Рубинштейна, 38  
т. 380 78 38  
[www.vinostudia.com](http://www.vinostudia.com)

   vinostudia

# ПИНЧОС | PINCHOS

С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ  
И ГОРЧИЧНЫМ МОРОЖЕНЫМ



С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ  
SMOKED SALMON AND CREAM CHEESE

130 руб.

С РИКОТТОЙ И МЕДОВЫМИ ЧЕРРИ  
RICOTTA AND CHERRY TOMATOES

110 руб.

С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ  
ROASTED PUMPKIN AND CREAM CHEESE

110 руб.

ПРОШУТТО С СЫРОМ БРИ И ИНЖИРНЫМ ВАРЕНЬЕМ  
PROSCIUTTO WITH BRIE AND FIG JAM

120 руб.

С БАКЛАЖАНОМ В ОРЕХОВОЙ ПАСТЕ  
EGGPLANT IN NUT PASTE

110 руб.

С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ГОРЧИЧНЫМ МОРОЖЕНЫМ  
BEEF TARTARE AND MUSTARD ICE CREAM

110 руб.

С РОСТБИФОМ, ГРУШЕЙ И СОУСОМ РОКФОР  
ROAST BEEF, PEAR AND ROQUEFORT SAUCE

130 руб.

СЕТ ПИНЧОС ДЛЯ КРАСНОГО ВИНА

Тартар / Ростбиф x2 / Прощутто / Рикотта / Тыква

RED WINE PINCHOS SET

Tartare / Roast Beef x2 / Prosciutto / Ricotta / Pumpkin

590 руб.

СЕТ ПИНЧОС ДЛЯ БЕЛОГО ВИНА

Лосось / Туна x2 / Креветка / Тыква / Рикотта

WHITE WINE PINCHOS SET

Salmon / Tuna x2 / Shrimp / Pumpkin / Ricotta

590 руб.

С РОСТБИФОМ, ГРУШЕЙ  
И СОУСОМ РОКФОР



С ТУНЦОМ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ  
TUNA AND QUAIL EGG

110 руб.

С КРЕВЕТКОЙ И СЫРОМ КРЕМЕТТЕ  
SHRIMP AND CREMETTE CHEESE

120 руб.



# ЗАКУСКИ | STARTERS



АВОКАДО НА ГРИЛЕ С ВИШНЕЙ,  
ТОМАТАМИ И КАПЕРСАМИ  
ПОДЛИВКА

ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ  
ГОВЯДИНЫ С СУШЕНЫМИ  
ОЛИВКАМИ, ГОРЧИЧНЫМ  
МОРОЖЕНЫМ И БРУСКЕТТАМИ  
MARBLE BEEF TARTARE WITH DRIED  
OLIVES AND MUSTARD ICE CREAM  
SERVED WITH BRUSCHETTA SLICES

490 руб.

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ВЯЛЕННЫМИ  
ТОМАТАМИ, КАПЕРСАМИ  
И БРУСКЕТТАМИ  
SALMON TARTARE WITH SUN-DRIED  
TOMATOES, CAPERS AND BRUSCHETTA

520 руб.

СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА С ОГУРЦОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, КАПЕРСАМИ,  
МЯТОЙ, БАЗИЛИКОМ, ЧЕРНЫМИ ЧИПСАМИ  
TUNA SEVICHE WITH CUCUMBER, CHERRY TOMATOES, CAPERS,  
MINT AND BASIL, SERVED WITH BLACK BEAN CHIPS

450 руб.

НЕЖНЫЙ ПАШТЕТ  
ИЗ ЛОСОСЯ С БРУСКЕТТАМИ  
PATTY OF SALMON  
WITH BRUSQUETS

430 руб.

АВОКАДО НА ГРИЛЕ С ВИШНЕЙ,  
ТОМАТАМИ И ДОМАШНИМ ТВОРОГОМ  
GRILLED AVOCADO WITH CHERRY,  
TOMATOES AND COTTAGE CHEESE

370 руб.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА С КЛЮКВЕННЫМ ДЖЕМОМ  
И ТРУФЕЛЬНЫМ СОУСОМ  
CHICKEN LIVER PATE WITH CRANBERRY JAM AND TRUFFLE SAUCE

330 руб.

СЫР БУРРАТА С ЗАПЕЧЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ  
BURRATA CHEESE WITH ROASTED TOMATOES

590 руб.

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С БУРАТТОЙ  
И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ  
BAKED EGGPLANT WITH BURRATA AND TOMATO SALSA

350 руб.

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ  
ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ "VINOSTUDIA"  
CARPACCIO OF BEEF MADE ACCORDING  
OUR SPECIAL RECIPE "VINOSTUDIA"

490 руб.

СУП ДНЯ • SOUP OF THE DAY

350 руб.

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО  
ОТ ШЕФ-ПОВАРА,  
УТОЧНИТЕ ПОДРОБНОСТИ  
У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА



БАКЛАЖАН С БУРАТТОЙ И ТОМАТНОЙ  
САЛЬСОЙ



СЫР БУРРАТА С ЗАПЕЧЕННЫМИ  
ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ



# САЛАТЫ | SALADS

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ИЛИ КРЕВЕТКОЙ И СОУСОМ ИЗ АНХОУВ  
CAESAR SALAD WITH CHICKEN OR SHRIMP AND ANCHOVY SAUCE

450 руб. | 570 руб.

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ В СОУСЕ УНАГИ, РУККОЛОЙ И ЛИМОННЫМ МАСЛОМ  
SMOKED COD SALAD WITH ARUGULA, UNAGI SAUCE AND LEMON DRESSING

410 руб.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, ОВОЩАМИ, ЛИСТЬЯМИ ШАВЕЛЯ В ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКЕ  
WARM SALAD WITH BEEF, VEGETABLES, SORREL LEAVES IN MUSTARD DRESSING

410 руб.

НИСУАЗ С ТУНЦОМ, МИКСОМ САЛАТА И ПЕРПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ  
NICOISE WITH TUNA, SALAD MIX AND QUAIL EGG

520 руб.

МИКС САЛАТА С ШАВЕЛЕМ, СПАРЖЕЙ, РУККОЛОЙ И ТОФУ В АРОМАТНОМ МАСЛЕ  
SALAD MIX WITH SORREL, ASPARAGUS, ARUGULA AND TOFU IN FRAGRANT OIL

360 руб.

# СЕТЫ | COLD APPETIZERS

СЫРНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ

Твердые и мягкие сыры с медом и фруктами  
CHEESE PLATTER

Cheese Assortment served with Honey and Fruits

590 руб.

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Салामी / Утиная грудка / Пармская ветчина / Ростбиф с луковым конфилюром

MEAT PLATTER

Salami / Duck Breast / Parma Ham / Roast Beef

590 руб.

АНТИПАСТИ

Вяленые томаты / Артишок / Маслины / Оливки / Печеная паприка

ANTIPIASTI

Sun-Dried Tomatoes / Artichokes / Olives / Grilled Paprika

410 руб.

ОЛИВКИ ИТАЛЬЯНСКИЕ  
ITALIAN OLIVES

210 руб.



ЦЕЗАРЬ С ГОВЯДИНОЙ, ОВОЩАМИ ИЛИ КРЕВЕТКАМИ В ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКЕ

ТАЛЬЯТТЕ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



ФИРМЕННОЕ БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА. Убедитесь в возможности у ВАШЕГО ОФИЦИАНТА

ОБЪЕМ СУДАКА СО СПАРЖЕЙ И СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ



МИКС С ПАРМЯНСКИМ КРЕМНОМ И КУРИНОЙ

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

РИЗОТТО С БОРОВИКАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ  
BOLETUS MUSHROOM RISOTTO WITH TRUFFLE OIL

390 руб.

ПАСТА С БАКЛАЖАНОМ И СВЕЖИМ СЫРОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ  
PASTA WITH EGGPLANT AND FRESH CHEESE IN TOMATO SAUCE

390 руб.

ФИЛЕ СУДАКА СО СПАРЖЕЙ И СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ  
PIKE PERCH FILLET WITH ASPARAGUS AND CHIMICHURRI SAUCE

570 руб.

РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКИТИЦЫ, ГРЕБЕШКАМИ И КАЛЬМАРОМ  
RISOTTO WITH CUTTLEFISH INK, SCALLOPS AND SQUID

640 руб.

МИЛЬФЕЙ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И КЛУБНИКОЙ  
MILLEFEUILLE WITH VANILLA CREAM AND STRAWBERRIES

330 руб.

МОРОЖЕНОЕ ИЛИ СОРЕТ НА ВЫБОР  
ICE CREAM OR SORBET ON CHOICE

210 руб.

БИСКВИТ В ПОРТВЕЙНЕ С ГРУШЕЙ И ЛИМОННЫМ МУССОМ  
PORT WINE BISCUIT CAKE WITH PEAR AND LEMON MOUSSE

330 руб.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ  
HOT CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM

350 руб.

ПАСТА CARBONARA С ЧИПСАМИ ИЗ БЕКОНА  
PASTA CARBONARA WITH BACON

430 руб.

ТАЛЬЯТТЕ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ  
SMOKED SALMON TAGLIATELLE WITH CREAM SAUCE

530 руб.

НЕЖНЕЙШАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА "МИЛАНЕЗЕ" С БРОККОЛИ И ШАМПИНЬОНАМИ  
CHICKEN BREAST "MILANESE" WITH BROCCOLI AND CHAMPIGNONS

430 руб.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА "ТАЛЬЯТА" С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ  
BEEF TENDERLOIN "TAGLIATA" WITH BAKED VEGETABLES

880 руб.

КАЛЬМАР ФАРШИРОВАННЫЙ КРЕВЕТКАМИ И ШПИНАТОМ  
SQUID STUFFED WITH SHRIMP AND SPINACH

480 руб.

# ДЕСЕРТЫ DESSERTS

ЧЕРНИЧНЫЙ ДЕЛИКАТЕС  
BLUEBERRY DELICACY

330 руб.