



Бесконтактное МЕНЮ

BOGEMIA
Terrace
PaLermo
ДОМАШНИЙ ресторан



Закуски Snacks

Ржаные гренки с чесноком

Rye croutons with garlic 140 гр/ 150 р

Хрустящие чесночные гренки с соусом Тар-тар.

Crispy garlic croutons with sauce «Tar-Tar».

Сырные палочки

Cheese sticks 200 гр/ 350 р

Сырное ассорти с мёдом и орехами

Assorted cheese 240 гр/ 600 р

Идеальное сочетание сыров: Пармезан, Дорблю, Моцарелла в рассоле, Камамбер. Подается с французским багетом, мёдом и орехами.

The perfect combination of cheeses: Parmesan, Dorblu, Mozzarella in brine, Camembert.

Served with French baguette, honey and walnuts.

Овощное ассорти

Assorted vegetables 350 гр/ 300 р

Овощная нарезка из свежих овощей: огурец, помидор, редис, болгарский перец, зелень.

Slicing fresh vegetables: cucumbers, tomatoes, bell peppers, herbs

Вяленая свинина

Pork Jerky 100 гр/ 300 р

Идеально подходит к сырам, винам и к пиву «Богемия».

Perfect with cheeses, wine and Bohemia brewed beer

Тар-тар из сёмги на подушке из авокадо

Salmon tartare on chopped avocado 180 гр/ 870 р

Мелко нарезанное филе сёмги, на подушечке из авокадо с оливковым маслом и лимоном.

Juicy salmon fillet avocado, with olive oil and lemon.

Тар-тар из говядины

Beef tartare 150 гр/ 650 р

Мелкорубленая говядина с вялеными томатами, каперсами, подается с перепелиным яйцом, сыром Пармезан и багетом.

Finely chopped beef with sun-dried tomatoes, capers, served with quail egg, parmesan cheese and baguette

Судак су-вид с цитрусовым соусом

Sous-vide pike-perch with citrus sauce 140 гр/ 390 р

Судак су-вид с руколой, вялеными томатами и цитрусовым соусом.

Sous-vide pike-perch with arugula, sun-dried tomatoes and citrus sauce

Мидии в томатном соусе

Mussels in tomato sauce 290 гр/ 450 р

Мидии, тимьян, чеснок, лимон, соус Палермо, подаётся с багетом.

Mussels, garlic, thyme, served with French baguette, with lemon and Pesto sauce

Мидии в сливочно-винном соусе

Mussels in a sauce of dry white wine 290 гр/ 450 р

Соте из мидий томлёное в белом вине и сливочном соусе с тимьяном, чесноком, подаётся с обжаренным багетом.

Mussels, sauce of dry white wine with cream, garlic, served with French baguette

Крылья куриные

Chicken wings 100 гр/ 250 р

Куриные крылья в соусе Терияки, подаются с соусом Палермо.

Chicken wings with Teriyaki sauce. Served with Palermo sauce

Кольца кальмаров

Squid rings 100 гр/ 450 р

Кольца кальмаров в панировке с соусом Тар-Тар.

Squid rings with sauce Tar-Tar

Брускетты

Bruschetta

Брускетта «Помодоро»

Bruschetta with tomato 200 гр/ 300 р

Классическая итальянская закуска с томатами и зеленью на жареном багете с соусом Айоле.

Classic Italian appetizer with tomatoes and herbs on a fried baguette with sauce « Aioli ».

Брускетта с ростбифом

Bruschetta with roast beef 115 гр/ 350 р

Классическая итальянская закуска с ростбифом, руколой, вялеными томатами, на жареном багете, с творожным сыром.

Appetizer with roast beef, delicate cheese cream, with Cherry tomatoes and arugula

Брускетта с вяленой свиной

Bruschetta with pork jerky 150 гр/ 350 р

Классическая итальянская закуска с вяленой свиной, сыром Фета, руколой, вялеными томатами, на жареном багете, с творожным сыром.

Appetizer with pork jerky, with sun-dried tomatoes, delicate cheese cream

Брускетта с креветкой и тыквенным муссом

Bruschetta with shrimp and pumpkin mousse 155 гр/ 360 р

Классическая итальянская закуска с тыквенным муссом, креветкой, руколой, вялеными томатами на жареном багете.

Appetizer with shrimp, with sun-dried tomatoes, arugula on a fried baguette with pumpkin mousse

Ассорти из брускетт

Assorted Bruschetta 150 гр/ 400 р

Три вида различных брускетт.

Three types of bruschetta

Салаты Salads

Цезарь с курицей

Caesar salad with chicken 240 гр/ 390 р

Классический салат «Цезарь» с запечённым куриным филе, с листьями салата Романо, перепелиными яйцами, крутонами, помидорами черри, сыром Пармезан, заправленный соусом Цезарь.

Classic «Caesar» salad with baked chicken fillet, with Romano lettuce leaves, quail eggs, croutons, Cherry tomatoes, Parmesan cheese, seasoned with «Caesar» sauce.

Цезарь с креветками

Caesar salad with shrimp 210 гр/ 590 р

Классический салат «Цезарь» с обжаренными креветками, листьями салата Романо, перепелиными яйцами, крутонами, сочными помидорами черри, сыром Пармезан, заправленный соусом Цезарь.

Classic «Caesar» salad with fried shrimp, Romano lettuce leaves, quail eggs, croutons, juicy Cherry tomatoes, Parmesan cheese, seasoned with «Caesar» sauce.

Капрезе

Caprese 220 гр/ 450 р

Итальянский салат с томатами черри, рассольным сыром Моцарелла, руколой и соусом Песто.

Italian salad with Cherry tomatoes, pickled Mozzarella cheese, arugula and «Pesto» sauce.

Греческий

Greek 195 гр/ 350 р

Овощной салат из свежих овощей: огурец, перец болгарский, томаты черри, лук голландский, маслины, сыр Фета. Заправленный оливковым маслом.

Vegetable salad of fresh vegetables: cucumber, bell pepper, cherry tomatoes, Dutch onion, olives, Feta cheese. Seasoned with olive oil.

Салат с баклажанами и Моцареллой

Salad with eggplants, Mozzarella cheese 200 гр/ 420 р

Салат с баклажанами в кляре, свежими томатами, рассольной Моцареллой, заправленный пряным соусом.

Salad with eggplant in batter, fresh tomatoes, pickled mozzarella, seasoned with spicy sauce.

Салат с вяленой свиной

Salad with pork jerky 210 гр/ 480 р

Салат с вяленой свиной, руколой, апельсином, томатами черри, с сыром Дор-блю, заправленный пряным соусом.

Pork jerky, arugula, Cherry tomatoes, orange, Dorblu, seasoned with spicy sauce

Салат с ростбифом и цукини

Salad with roast beef and zucchini 190 гр/ 510 р

Микс салатов с запечённой говядиной, цукини, сыром Фета, томатами черри, заправленный пряным соусом.

Roast beef, zucchini, feta cheese, cherry tomatoes, salad leaf mix, seasoned with spicy sauce

Салат с судаком и тигровыми креветками

Salad with pike-perch and shrimp 170 гр/ 390 р

Кусочки филе судака с креветками, грейпфрутом, апельсином, миксом салатов и пикантная заправка.

Pike-perch, grapefruit, orange, salad leaf mix, shrimps, pungent dressing

Супы Soups

Суп из томатов с морепродуктами

Tomato soup with seafood 400 гр/ 650 р

Густой пряный суп с мидиями, кальмарами, судаком, креветками с добавлением сельдерея и болгарского перца.

Thick spicy soup with mussels, squid, pike perch, shrimp with celery and bell pepper

Суп-пюре из шампиньонов

Mushroom puree soup 400 гр/ 350 р

Сливочный суп-пюре из шампиньонов, подаётся с тостовым хлебом.

Creamy soup-mashed mushrooms, served with toast bread.

Куриный суп

Chicken soup 300 гр/ 250 р

Куриный бульон с овощами, вермишелью и зеленью.

Chicken broth with vegetables, noodle and herbs.

Минестроне

Light soup with seasonal vegetables (minestrone) 300 гр/ 250 р

Овощной суп с шампиньонами, стручковой фасолью, болгарским перцем и корнеплодными овощами.

Vegetable soup with mushrooms, string beans, bell pepper and root vegetables.

Мясо Meat

Филе миньон

Filet Mignon 400 гр/ 950 р

Вырезка бычка обжаренная на гриле. Подаётся с клюквенным соусом, картофелем «Айдахо», жареными томатами черри.

Grilled beef tenderloin. Served with cranberry sauce, «Idaho» potatoes, fried cherry tomatoes.

Сковородка со свиной, томленной в сливках

Frying pan with pork stewed in cream 310 гр/ 680 р

Томлёная нежная мякоть свинины с картофелем, шампиньонами, луком и томатами черри в сливочном соусе. Подаётся на чугунной сковороде.

Stewed tender pork meat with potatoes, mushrooms, onions and cherry tomatoes in creamy sauce. Served in a cast-iron frying pan.

Стейк из свиной шеи

Steak from pork 210 гр/ 690 р

Нежная свиная шея подаётся с гарниром из запечённого корня сельдерея.

Tender pork neck served with roasted celery root garnish

Ростбиф с ореховым пюре

Roast beef, mashed potatoes with nuts 220 гр/ 950 р

Говяжья вырезка с картофельно-ореховым пюре, сыром Моцарелла и соусом Демиглас.

Roast beef, mashed potatoes with nuts, mozzarella cheese, Demi-glacé sauce

Птица Poultry

Стейк из куриного филе с пюре из зелёного горошка

Steak from Chicken fillet with mashed green peas 280 гр/ 460 р

Куриное филе с кремом из зелёного горошка.

Chicken fillet and cream with green peas

Рыба *Fish*

Форель запечённая

Baked trout 295 гр/ **720 р**

Нежная форель, запечённая в печи с травами, подаётся с лимоном и миксом свежих овощей.

Tender trout baked in the oven with herbs, served with lemon and a mix of fresh vegetables.

Стейк из сёмги со шпинатом

Steak from salmon with spinach 180 гр/ **950 р**

Филе сёмги на подушке из шпината в сливках.

Salmon fillet on spinach in cream

Судак на креме из тыквы

Volga pike-perch fillet 240 гр/ **520 р**

Филе Волжского судака с цветной капустой и томатами черри, подаётся на креме из тыквы

Volga pike-perch fillet with cauliflower and cherry tomatoes. Served with pumpkin cream

Паста *Pasta*

Фетучини с лососем и креветками

Fettuccine with salmon and shrimps 300 гр/ **650 р**

Классическая паста фетучини из твёрдых сортов пшеницы с лососем и креветками, в соусе из белого вина и сливок, с прованскими травами, базиликом, с сыром Пармезан и томатами черри.

Classic pasta fettuccine made of durum wheat with salmon and shrimps, in a sauce of white wine and cream, with Provencal herbs, basil, Parmesan cheese and Cherry tomatoes

Спагетти карбонара

Spaghetti Carbonara 320 гр/ **430 р**

Классическая паста спагетти из твёрдых сортов пшеницы с беконом в сливочном соусе и базиликом.

Classic pasta spaghetti made of durum wheat with bacon in cream sauce, basil.

Спагетти с куриным филе и вялеными томатами

Spaghetti with fried chicken fillet 330 гр/ **430 р**

Итальянская паста из твёрдых сортов пшеницы с обжаренным куриным филе, маслинами, карамелизированным луком и вялеными томатами в сливочном соусе на белом вине с базиликом.

Italian pasta made of durum wheat with fried chicken fillet, olives, caramelized onions and dried tomatoes in a creamy sauce on white wine with basil.

Фетучини с вяленой свиной и соусом Песто

Fettuccine with pork jerky and Pesto sauce 310 гр/ **520 р**

Классическая паста фетучини из твёрдых сортов пшеницы с вяленой свиной, в соусе Песто, с томатами черри, сыром Пармезан.

Classic pasta fettuccine made of durum wheat with pork jerky in Pesto, cherry tomatoes and Parmesan cheese

Пицца

Pizza

Пицца 4 сыра

Pizza «Four cheeses» 580 гр/ **645 р**

Фирменная пицца с сыром Моцарелла, сыром Дорблю, сыром Пармезан, творожным крем-сыром, томатами черри, руколой и базиликом.
Branded pizza with mozzarella cheese, DorBlue cheese, Parmesan cheese, cream cheese, cherry tomatoes, arugula and basil.

Пицца Палермо

Palermo Pizza 580 гр/ **595 р**

Фирменная пицца нашего ресторана с томатным соусом и сыром Моцарелла с различной гастрономией колбас и сосисок, сладким болгарским перцем и шампиньонами, с соусом Песто.
Our restaurant's branded pizza with tomato sauce and Mozzarella cheese with various gastronomy of sausages, sweet bell peppers and mushrooms, with «Pesto» sauce.

Пицца Маргарита

Margarita Pizza 450 гр/ **450 р**

Классическая итальянская пицца с томатным соусом и сыром Моцарелла, базиликом и соусом Песто.
Classic Italian pizza with tomato sauce and Mozzarella cheese, basil, «Pesto» sauce.

Пицца Пепперони

Pepperoni Pizza 340 гр/ **470 р**

Классическая пицца с итальянской колбасой Пепперони, томатным соусом, сыром Моцарелла и соусом Песто.
Classic pizza with Italian Pepperoni sausage, tomato sauce and Mozzarella cheese, with «Pesto» sauce.

Пицца Лосось в соусе Песто

Salmon in Pesto sauce Pizza 420 гр/ **595 р**

Пицца на сметанном соусе в сочетании с малосольной сёмгой, цукини и помидорами черри, базиликом и соусом Песто.
Pizza with sour cream sauce combined with lightly salted salmon, zucchini and cherry tomatoes, basil, «Pesto» sauce.

Пицца Груша с голубым сыром

Pear with blue cheese Pizza 400 гр/ **595 р**

Пицца на сливочной основе с сыром Моцарелла, сыром Дорблю, ароматной грушей и беконом, с базиликом и соусом Песто.
Cream-based pizza with Mozzarella cheese, Dorblu cheese, fragrant pear and bacon, basil, «Pesto» sauce.

Пицца Цезарь

Caesar Pizza 450 гр/ **595 р**

Классическая итальянская пицца. Сочетание ароматного масла с салатом «Цезарь с курицей», базиликом и соусом Песто.
Classic Italian thin pizza with fragrant butter combined with Caesar salad with chicken, basil, «Pesto» sauce.

Фокачча

Wheat tortilla 250 гр/ **250 р**

Классическая итальянская лепёшка с ароматным маслом и сыром Моцарелла, базиликом и соусом Песто.
Classic Italian flatbread with aromatic butter and Mozzarella cheese, basil, Pesto sauce.

Гарниры Side Dishes

Овощи гриль

Grilled vegetables 150 гр/ 250 р

Свежие итальянские овощи, запечённые на гриле.

Fresh Italian grilled vegetables

Микс салатов

Salad mix 150 гр/ 320 р

Микс салатов и свежих овощей, заправленный оливковым маслом.

A mix of salads and fresh vegetables, seasoned with olive oil.

Картофель фри

French fries 150 гр/ 150 р

Золотистый картофель фри.

Golden French fries.

Картофельное пюре

Potato puree 150 гр/ 120 р

Картофель Айдахо

Idaho Potatoes 200 гр/ 180 р

Запечённые картофельные дольки с чесноком, зеленью и морской солью.

Baked potato slices with garlic, herbs and sea salt.

Соусы

Sauces

30 гр / 50 р

Цезарь / Томатный / Песто / Перечный / Грибной /

Caesar / Tomato/ Pesto/Peppery / Mushroom

Десерты

Desserts

«Тирамису» классический

«Tiramisu» classic 130 гр/ 250 р

Классический десерт со сливочным сыром Маскарпоне и печеньем Савоярди.

Classic dessert with Mascarpone cream cheese and Savoyardi cookies.

«Чизкейк» классический

«Cheesecake» classic 110 гр/ 260 р

Десерт на песочном тесте с кремом на основе сыра Филадельфия.

Dessert on shortbread dough with cream based on Philadelphia cheese.

«Птичье молоко» пирожное

«Bird milk» cake 80 гр/ 200 р

Воздушное сливочное суфле на шоколадном бисквите в шоколадной глазури.

Airy creamy soufflé on a chocolate sponge cake in chocolate glaze.

«Мокачино»

«Mochaccino» 135 гр/ 240 р

Нежный торт из шоколадного бисквита со сливочно-кофейным муссом и лепестками миндаля.

Delicate chocolate sponge cake with creamy coffee mousse and almond petals