



CANNELLI

УЖИН
À LA CARTE МЕНЮ



CANNELI

ЗАКУСКИ

Кольца кальмаров в панировке

дольки лайма, соус тартар

\$16

Баклажан с пармезаном

трасплавленная моцарелла, соус маринара, базилик

\$18

Вителло тоннато

нарезанная тонкими ломтиками телятина, крем-соус с тунцом, каперсы, тертый пармезан, руккола

\$22

Тартар Цезарь из говядины

нарезанная вручную говяжья вырезка, хрустящие чипсы из поленты, тертый пармезан, томат, лук-шалот, зеленый лук, каперсы, оливковое масло холодного отжима

\$22

Крабовый салат

тонко нарезанная капуста, авокадо, яблоко, лук-шалот, зеленый лук, цитрусовый майонез

\$24

Бэби осьминоги на гриле

чоризо, обжаренный бэби картофель

\$23

Тихоокеанские устрицы (полдюжины)

лимон, соус миньонет, соус тартар

\$24

Креветочный попкорн

пикантный томатный соус велюте, конфи из томатов черри, маринованный арбуз, базиликовое масло

\$23



CANNELI

САЛАТЫ

Салат Капрезе

моцарелла, томаты, базилик, оливковое масло

\$18

Овощная закуска

козий сыр, цукини, летняя тыква, красный лук, болгарский перец, оливки
каламата, заправка из базилика

\$18

Нисуаз с желтоперым тунцом

опаленный желтоперый тунец, анчоусы, перепелиное яйцо, картофель,
зеленая фасоль, томат, огурец, болгарский перец, оливки, лимонная заправка

\$22

Салат Цезарь

с курицей на гриле- \$18

с креветками на гриле- \$24

яйцо-пашот, хрустящий бекон, бэби-салат, тертый пармезан,

чесночный крутон

Салат с киноа

гранат, авокадо, кунжутная заправка

\$18



CANNELI

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Курица с пармезаном

куриная грудка в панировке, томатный соус, моцарелла, пармезан
\$28

Томленая баранья лопатка

баранья лопатка, гремолата, сливочная полента
\$28

Обожженное филе тунца

конфи из фенхеля, лимон, чили
\$26

Обжаренное на сковороде филе лосося в

бальзамической глазури
шпинат, золотой изюм
\$32

Вырезка Блэк Ангус на гриле

говяжья подливка, горчица или беарнский соус
\$45

Мальдивское карри с рифовой рыбой

рис, чапати, кокосовая стружка
\$26

Лобстер на гриле

глазированный бок-чой, манговый соус сальса
\$110 (доплата для fb, hb, air - \$60)

Обжаренная на сковороде утиная грудка

глазированная репа, утиная подливка, картофельный муслин
\$34

Обжаренный на сковороде солнечник

Приготовленный а-ля меньер, шпинат, пюре из топинамбура,
лимонный соус берблан
\$32



CANNELI

ПАСТА И РИЗОТТО

Спагетти с креветками

паста с томатным соусом с добавлением водки

\$26

Тортеллини с рикоттой и шпинатом

покрытые маслом с шалфеем

\$22

Паста Путтанеска

каперсы, чеснок, оливки, томатный соус маринара, оливковое масло

\$20

Ризотто с лесными грибами

тертый пармезан, трюфельное масло

\$28

Ризотто с морепродуктами по-мальдивски

мальдивский копченый тунец, местная рифовая рыба, креветки,
кальмары, самбал, листья моринги

\$28

ГАРНИРЫ

Органический рокет-салат	- \$8
Картофель фри	- \$6
Обжаренные овощи	- \$10
Сливочный шпинат	- \$8
Гарнир от шеф-повара	- \$10



CANNELI

ДЕСЕРТЫ

Брауни из горького шоколада

карамельное мороженое, ягоды, шоколадный ганаш, шоколадная стружка
\$16

Чизкейк Нью-Йорк

измельченные крекеры Грэхем, клубника, малиновая икра, клубничный джем
\$16

Кокосовое крем-брюле

абрикосовый щербет, ягоды, кокосовая икра, кокосовая стружка
\$16

Классический тирамису

бисквитное печенье, ягоды, амаретто, маскарпоне, шоколадная стружка
\$16

Ягодный тартт

измельченные крекеры Грэхем, малиновый щербет, ягоды,
английский крем, малиновый джем
\$16

Шоколадный Роше с лесным орехом

ванильное мороженое, ягоды, нежный крем-карамель, шоколадный ганаш
\$16

Флоридский лаймовый пирог

основа из крекеров Грэхем, лаймовый щербет, ягоды, лаймовый курд,
сметана, цедра лайма
\$16

Фруктовая тарелка

тарелка тропических фруктов от шеф-повара
\$14



CANNELI

МОРОЖЕНОЕ

Белый шоколад и малина

\$12

Ванильное

\$12

Двойной шоколад

\$12

Орео

\$12

Карамельное

\$12

Ромовый изюм

\$12

ЩЕРБЕТЫ

Кокосовый

\$12

Малиновый

\$12

Клубничный

\$12

Лимонный

\$12

Манговый

\$12

Маракуйевый

\$12