

БАНКЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ ВІД ШЕФ-КУХАРЯ

Святкові плато

Fish (дорадо, палтус, лосось, виготовлені у спеціях за авторським рецептом)	1290	Meat (свинина, курятина, качина грудка та телятина мариновані у спеціях і травах. Подаємо з ягідним соусом та араб'ятою)	980
Seafood (восьминіг, кальмар, тигрові креветки, мідії, виготовлені за фірмовим рецептом)	1650		

Великі страви на дружню компанію**

Кролик з овочами та соусом а-ля Тоскана, приготований в дров'яній печі	720	Стегно ягняти з овочами та розмарином, приготоване у дров'яній печі	1420
Качка з диким рисом та яблуками	1100	Каре теляти з солодким бататом	1150
Запечена у тісті свинина з солодким бататом	1100	Рибний рулет	1650

*Шановні гості, усі страви ми готуємо за попереднім замовленням. **Ціна вказана на 1 кг та може змінюватися відповідно до ваги готової страви. Уточнюйте мінімальну вагу у офіціанта.

МОЦАРЕЛА-БАР

Сирний рай, де подають улюблені та найсвіжіші сири, зварені за італійською технологією у нашій власній сироварні

Моцарела*	52	Рікота*	48
Буррата	144	Страчатела*	59

ІТАЛІЙСЬКІ СИРИ

Горгонзола Піканте*	62	Брі*	58
Парміджано Реджано*	68	Таледжіо*	68
Пекоріно Тоскано*	98		

До будь-якого сиру Ви можете підібрати салат, м'ясний делікатес і заправку на вибір
*ціна вказана за 50 г та може змінюватися залежно від ваги

(ANTIPASTI)

Овочі, мариновані в пряній олії

Рожевий томат*	39	Кабачки*	39
Баклажан*	39	Перець солодкий*	48
<hr/>			
В'ялені томати**	75	Оливки Nocellara**	82
Мариновані каперси**	86	Мариновані артишоки**	96
<hr/>			
Сирна закуска з абрикосовим джемом (Моцарела, Пекоріно Тоскано, Брі, Таледжіо, Горгонзола Піканте. Подається з житнім хлібом і грісіні)	299	Італійські Salumi (Брезаола, Прошута, Салямі Мілано, Мортадела)	286

*Ціна вказана за 100 г та може змінюватися залежно від ваги.

**Ціна вказана за 50 г та може змінюватися залежно від ваги.

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Тартар із витриманої яловичини з домашніми кругонами	185	Карпачо із телятини з трюфельним соусом	192
Тартар з тунцем, крем-сиром та грейпфрутом	249	Карпачо із лосося з лимонним дресінгом	198
Тартар з лососем, авокадо і каперсами	236	Паштет по-тосканськи з кролячої печінки з ягідним соусом	87
Лігурійська закуска з креветками, авокадо, кіноа та вершково-сирним соусом	265	Вітелло Тоннато	198

БРУСКЕТА

з авокадо	78	з ростбіфом, руколою та маринованими корнішонами	96
зі Страчателою та Прошутто	94	зі Страчателою та маринованим лососем	118

СИРОВ'ЯЛЕНІ ДЕЛІКАТЕСИ

Салямі Мілано*	68	Салямі Піканте*	64
Брезаола*	98	Прошутто Сан-Даніеле*	79
Мортадела*	58		

До будь-якого м'ясного делікатесу Ви можете підібрати салат, сир і заправку на вибір
*ціна вказана за 50 г та може змінюватися залежно від ваги

САЛАТИ

Цезар з курячою грудкою, приготованою у дров'яній печі	142	з Бурратою, томатами, печеним перцем і трюфельною олією	189
Цезар з креветками	168	Капрезе з Моцарелою та соусом Песто	157
з тунцем, авокадо, апельсином та яблуком	218	з Рікотою, томатами та Прошутто	144
з мідіями-гриль, авокадо, свіжими овочами та пікантним соусом	196	з баклажаном та сиром Страчатела	169
з морепродуктами, в'яленими томатами, каперсами та мікс-салатом	254	з артишоками, руколою та овочами	168
зі шпинатом, баклажанами-гриль, рікотою та горіховим соусом	125	з ростбіфом, печеним перцем, баклажаном та трюфельною олією	186



(СУПИ)

Курачий бульон	69	Мінестроне	79
Крем-суп з грибів	122	Суп з морепродуктами	169
Гарбузовий крем-суп з креветками	125		

(ГАРНІРИ)

Картопляне пюре з Пармезаном	48	Кус-кус з трюфельним ароматом	52
Овочі на грилі по-прованськи	99	Шпинат	89
Полента з Пармезаном	48		



РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Стейк із тунця*	235	Креветки**	256
Сібаc* в печі або на грилі за вашим вибором	152	Стейк з лосося*	174

ГОТУЄМО В ПЕЧІ

Стейк із камбали* з овочами	225	Дорадо в морській солі*	148
-----------------------------	-----	-------------------------	-----

ДО М'ЯСА ЧИ РИБИ

Ягідний соус	32	Соус Бальзаміко	32	Соус Араб'ята	32
Соус Лимонний дресінг	32	Соус Блю Чіз	32		

*ціна вказана за 100 г підготовленої до обсмаження риби

**ціна вказана за 100 г підготовлених до обсмаження креветок з головою

М'ЯСО

Свинина по-тосканськи	245	Медальйони з овочами	286
Стейк Тендерлоін*	144	Курча з овочами	224
Стейк Рибай (Америка)*	332	Куряче філе з сиром Моцарела та шпинатом	178
Телятина, маринована в італійських травах*	158	Качина грудка з яблуком і медом	288
Ягня, запечене в печі з кус-кусом і шавлією	274		

*Ціна вказана за 100 г підготовленого до обсмаження м'яса



ПАСТА ТА РІЗОТО

Різото з білими грибами	158	Равіолі зі шинатом	98
Різото Неро з креветками	194	Равіолі з кроликом	148
Спагеті Карбонара	125	Равіолі з креветками	169
Спагеті Болоньезе	158	Тальятеле з лососем	185
Спагеті з чорншлами каракатніці та морепродуктами	245	Тальятеле з білими грибами та Горгонзолою	182
Паста з куркою Чеддер	154	Лазанья а-ля Болоньезе	179
Паста з кальмаром та білим вином	148	Лазанья з кроликом та грибами	198
		Лазанья з лососем	275

В Sprezzo уся паста готується вручну кухарями
в найкращих традиціях класичної італійської кухні



ФОКАЧА

з запеченою Моцарелою і розмарином	98	з розмарином	39
з Пармезаном	76	з в'яленими томатами	150

ПІЦЦА

Маргарита Класична Італійська піца	98	Салямі Піканте (Салямі Піканте, Моцарела, соус із томатів Пілагі)	175
Пера Б'янка (Моцарела, Горгонзола, груша, мед, вершковий соус)	165	Сан-Даніеле (Прошута Сан-Даніеле, Моцарела, рукола, Пармезан, соус із томатів Пілагі)	179
Чотири сири (Моцарела, Пармезан, Ементаль, Горгонзола, вершковий соус)	175	Кальцоне Мілано (Моцарела, Пармезан, Рікота, салямі Мілано, томати Чері, томатний соус, базилік)	182
Чотири м'яса (Салямі Мілано, салямі Піканте, Брезаола, Прошута Сан-Даніеле, Моцарела, соус із томатів Пілагі, рукола, базилік)	198	З морепродуктами (креветки, восьминіг, лосось, томати, Моцарела, шпинат, вершково-томатний соус)	325



ДЕСЕРТИ

Домашнє морозиво (ванільне, шоколадне)	42	Тірамісу	125
Морозиво з Рікоти з ягідним міксом	47	Пана Кота з ягідним міксом	84
Сорбет (лимон, полуниця)	42	Чізкейк з домашньою Рікоти	98
Сорбет (манго)	58	Тарт яблучний	86
Шоколадний фондан з морозивом	98	Крем-брюле з ягодами	98

Шановний гостю, якщо у Вас алергія на якийсь продукт — повідомте про це нашому офіціанту

Даний інформаційний проспект містить матеріал про продукцію та її виробників, яка реалізується на території закладу громадського харчування мережі «СТЕПІДЕН».
Оригінал меню знаходиться в кухонному спеціальному та надається на першу вимогу гостя. Цей документ є національною валютою — гривня.



ДОМАШНІЙ ХЛІБ

Грісіні		18
<hr/>		
Гречаний	100 г	Булочка
Свіжий запашний хліб з неповторним гречаним присмаком. Завдяки гречаному борошну, цей хліб і смачний, і корисний	18	39
Бородинський		
Та сама "цеглинка", родом із дитинства: легка кислинка, щільна текстура і нотки кориандру	18	45
Солодовий з журавлинною		
М'яка теркість журавлини і насичений хлібний аромат дозрілих на сонці зерек пшениці	20	62
Чабата		
класична / з цибулею / з маслинами / з беконом Пориста м'якоть в хрусткій скоринці - класика Італійської кухні. Чудово поєднується з сиром та вином, а також доповнює смак салатів і перших страв	18	48
Фугас		
Неймовірно ніжний хліб з пармезаном за авторським рецептом від бренд-шефа! Вершина смаку відчувається в кожній крихті. Гарячим смакує найліпше	20	79