





Artamonov Igor Group -

это команда профессионалов, которая с большой ценностью относится к своему делу, предоставляя высокий уровень сервиса и гостеприимства.

Я, бренд-шеф Игорь Артамонов, создавая концепцию ресторанов ■ ДОМАШНЯЯ ИТАЛИЯ ■ стремился использовать только лучшие рецепты традиционных блюд разных регионов Италии. При этом я ориентировался, прежде всего, на домашнюю

кухню, доступную каждому. Сохраняя исконно тосканские рецепты, мы соблюдаем все технологии и традиции итальянских мастеров.

Для концепции ресторанов — novillero — я разработал уникальные блюда, которые готовятся на водяном «парящем» гриле, что позволяет гармонично раскрываться вкусу каждого блюда. Мы подаем правильные стейки и настоящие бургеры.

Мы закупаем продукты высокого качества, на собственном производстве готовим пасту, десерты, мясные и рыбные деликатесы долгого томления и копчения, вкладывая в каждое блюдо свой опыт и свою душу!

Наше кредо: натуральная еда для гармоничных людей.

Посетив наш ресторан, Вы оцените, как из простого мы делаем вкусное.

Мне будет важно Ваше мнение о ресторане, которым Вы можете поделиться по телефону +7(950)357-52-53.



Ваш Игорь Артамонов!



САЛАТЫ

Выход, г Цена, руб

Свекольный салат с брынзой

170 280

Салат с томленой свеклой, домашней брынзой и соусом Песто.

Греческий

230 325

Овощной салат с помидорами, огурцами, сладким перцем, маслинами и брынзой.

Венецианский

180 325

Карамелизированная тыква с брынзой и листьями салата.

Инсалата Италияно

180 340

Овощной салат с маслинами, каперсами, тунцом, пастой фреска и пряной заправкой.

Панцанелла

165 375

Тосканский салат с мидиями и овощами в хрустящей хлебной скорлупке
Тестароли дела Луниджана.**Сицилийский**

190 485

Нежный салат с креветками, апельсином и хрустящими овощами под соусом Коктейль.

Джукка пелата

175 435

Салат с мясом по-трентински, овощами и карамелизированной тыквой.

Цезарь

195 320

Листья салата с хрустящими гренками, сыром Пармезан под традиционной заправкой Цезарь.

- с креветками

225 495

- с лососем

240 525

- с цыпленком аффумикато

240 380

- с мясом по-трентински

240 445

Инсалата Верди

Листья салата руккола в пикантном соусе с томатами и сыром Пармезан.

- с креветками

185 495

- с лососем

195 560



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Выход, г Цена, руб

Каприйский салат

205

430

Традиционный салат с сыром Моцарелла, спелыми томатами и соусом Песто.

Сырное плато

110/50/40

765

Лепестки Тет Де Муан, сливочного Камамбера и голубого сыра.

Подается с виноградом, медом и орехами.

Салмон Магро

100

580

Лепестки слабосоленого лосося на подушке из фенхеля с апельсиновыми нотками.

Джермано карне

105

495

Тонкий срез филе вяленой утки со спелой тыквой.

Мильфей с уткой

145

540

Лепестки вяленой утиной грудки на хрустящих листьях салата с солнечным картофелем конфи и нотками голубого сыра.

Мясо по-тrentински

170

465

Тонкий срез задымленного мяса с салатом и сыром.



Мясное плато

150/30

675

Мясная палитра из вяленого филе утки, салями сопрессата и задымленного мяса по-тrentински.



БРУСКЕТТА



Поджаренная чиабатта с разнообразными начинками

Брускетта с томатами

125

210

Брускетта с мясом по-тrentински

170

355

novillero

Капуста квашеная с маринованными огурцами

140/100/70

320

Малосольная сельдь с луком по-домашнему

200/70

465

Сало с чесночными тостами

120/70

330



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Выход, г Цена, руб

Баклажаны с копченым сыром

180

385

Обжаренные на гриле сыр и баклажаны с вяленными на солнце томатами.

Гратинати

150/40

370

Обжаренные сырные палочки с чесночным соусом.

Камамбер с брусничным конфитюром

90/40

580**Картофель с грибами**

230

310

Фрикасе из грибов с картофелем, запеченным на гриле.

Салмон Формаджи фритос

120/30/40

490

Хрустящие шарики из филе лосося с овощным букетом и соусом Айоли.

Каламари Фрутти

170/40

460

Обжаренное в хрустящем кляре филе кальмара с томатно-пряным соусом.



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ МИДИИ

**По-милански**

310

490

В томатном соусе Маринара с перцем чили.

По-пьемонтски

265

495

В сливочном соусе с белым вином и сыром.

По-тоскански

200

465

С пряными травами и чесноком.



СУПЫ

Выход, г Цена, руб

Крем-суп из тыквы

Суп из запеченной с пряными травами тыквы с нотками апельсина.

250 310

Зуппа ди пеше

Томленый томатный суп с судаком, креветками, мидиями и перцем чили.

295 410

Грибной крем-суп

Суп из шампиньонов и вешенок с цыпленком аффумикато и грецким орехом.

270 360

Куриный суп с капеллини

290 270

**Борщ со сметаной и пампушками**

270/40/20 325

ФИРМЕННЫЕ БУРГЕРЫ

На булочке с кунжутом и соусом от шефа

Испанский чизбургер

С салатом Айсберг и томатом.

250 365

Нью-Йорк бургер

С томатом, огурцом, беконом и салатом Айсберг.

280 465

Стейк бургер

С приготовленным на гриле стейком из свинины, томатом, испанским луком и салатом Коул Слоу.

280 485

 Шеф-бургер

С грибами, томатом, огурцом, беконом, салатом Айсберг и Устричным соусом.

305 565

Клаб чизбургер

Двойной чизбургер с беконом, салатом Айсберг, томатом и пряным маслом.

410 595

Novillero рекомендует заказать к Вашему бургеру:

Картофель фри с салатом Коул Слоу

100/70 210

Добавьте в Ваш бургер:

 **лук красный**

10

15 **бекон**

30

110 **огурцы свежие**

30

35 **сыр Моцарелла**

20

70 **огурцы соленые**

30

55 **яйцо**

45

50



ПИЦЦА

По Вашему желанию мы можем приготовить пиццу на
сливочном или томатном соусе

	Выход, г 30 см	Цена, руб 30 см
Маргарита Традиционная пицца с сыром Моцарелла.	390	460
Кватро Формаджи Пицца, состоящая из четырех видов сыра.	450	550
Фрутти ди Маре Лосось, мидии, креветки, сыр Моцарелла.	580	770
С цыпленком Цыпленок аффумикато, томаты, маслины, сыр Моцарелла.	520	565
 Italia Domestica Мясо по-трентински, прошутто котта, вяленые томаты, сладкий перец, испанский лук, сыр Пармезан и Моцарелла.	560	720
Пепперони Салями сопрессата, сладкий перец, сыр Моцарелла.	480	545
Порчини Прошутто котта, грибы, сладкий перец, сыр Моцарелла.	500	590
Панчетта Копченый бекон, шампиньоны, испанский лук, сыр Моцарелла.	500	545
Болонези Цыпленок аффумикато, мясной соус, прошутто котта, томаты, сыр Моцарелла.	570	660
Барбекю Копченый бекон, прошутто котта, цыпленок аффумикато, томаты, сладкий перец, испанский лук, сыр Моцарелла под соусом Барбекю.	480	575
Пицца на фирменном соусе		
Цезарь Цыпленок аффумикато, томаты, салат, соус Цезарь, сыр Моцарелла.	560	575



ПАСТА

Фреска

Свежая яичная паста.

Секка

Сухая паста, приготовленная промышленным способом.

По Вашему желанию Вы можете заказать пасту фреска или секка-спагетти

Выход, г Цена, руб

Фетучини с овощами

270 345

Со сладким перцем, цукини, брокколи и грибами в томатном соусе.

Пенне Гамбери

340 545

Черная паста с кальмарами, мидиями и цукини в сливочном соусе с Песто.

Спагетти с креветками

260 495

С креветками и цукини в сливочном соусе Пеперончино

Капеллини ди анджело

285 395

С жареным цыпленком, грибами, вяленными на солнце томатами.

Спагетти Альфредо

270 420

Паста с цыпленком аффумикато в сливочно-сырном соусе.

Фетучини с прошутто котта и грибами

360 420

Со сливочно-томатным соусом.

Спагетти Карбонара

230 380

Классическая паста, приготовленная с беконом и испанским луком.

По Вашему желанию предлагаем попробовать по южному рецепту с маслом или по рецепту из северных районов со сливочным соусом.

Лингвини Болоньезе

260 370

С мясным соусом, томатами и орегано.



МЕНЮ



ЛАЗАНЬЯ



Выход, г

Цена, руб

Полло кон фуджи

С цыпленком, грибами и базиликом.

220

420

Болоньезе

С мясным соусом и базиликом.

220

495

РИЗОТТО

Порчини

С вешенками и шампиньонами.

250

445

Медитеррано

С кальмаром, мидиями и креветками.

240

545

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

Утка по-пекински

Подается с мандаринскими блинчиками, свежим огурцом, луком порей, зеленым луком и соусом Хойсин.

1/2 шт/300

1290

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ

Мандаринские блинчики

Выход, г

Цена, руб

7 шт.

135

Огурцы

50

70

Лук порей

30

80

Лук зеленый

Выход, г

Цена, руб

20

50

Соус Хойсин

40

80

Соус Пикантный

40

95



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Выход, г Цена, руб

Пельмени

Традиционные пельмени с бульоном, маслом и сметаной.

250/40 **395**

Свинные ребра

По Вашему желанию можно приготовить под соусом:

✓ томатно-пряный

✓ барбекю

✓ кисло-сладкий

✓ дьябло

220 **595**

СТЕЙКИ

Лосось стейк

Обжаренный стейк с гриллированным цукини.

140/30 **875**

Судак стейк

140 **595**

Стейк из свинины

140 **545**

	Порода	Мраморность	Дни	Откорм	Выход, г	Цена, руб
Рибай	Блек Ангус	Чойс	200	зерновой	300*	2280
Филе миньон	Голштино-фризская	Селек		травяной	200*	960
Стриплойн	Голштино-фризская	Селек		травяной	250*	990
Пиетра	Голштино-фризская	Селек		травяной	150/50/40	975
Запеченное филе говядины в соленой скорлупе с тосканскими травами.						
Пиканья	Блек Ангус	Чойс	200	зерновой	250*	845

*указан вес сырого продукта

ОВОЩНОЙ ГРИЛЬ

Перец	120	255	Картофель	120	165
Цукини	120	235	Томаты	120	225
Баклажаны	120	245	Вешенки	120	250



Сведения, данные в настоящей брошюре, носят информационный характер.
С меню, а также с полным прейскурантом Вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Выход, г Цена, руб

Каламари кон крема

Обжаренный кальмар с цукини в сливочном соусе.

185 565

Утиная ножка конфи

Томленая утиная ножка с карамелизированной грушей и брусничным соусом.

160/120 670

Цыпленок гриль

Отбитое филе цыпленка, обжаренное на гриле, с запеченными томатами.

190/50 520

Телятина с прошутто и сыром Пармезан

Подается с картофелем гриль, томатами и Флорентийским соусом.

110/40/40 595

Строчетти

Тонкие кусочки филе говядины с грибами, испанским луком и томатами.

200 575

Котлета по-флорентийски

Рубленая котлета из мяса говядины и свинины, обжаренная на гриле с пряным маслом, салатом и томатами.

140/50 590

ХЛЕБ

Фокачча с пряными травами

115 105

Чиабатта

90 85

Хлеб бородинский на гриле

90 90

Гренки

95 165

ГАРНИРЫ

	Выход, г	Цена, руб		Выход, г	Цена, руб
Брокколи на пару	120	195	Картофельное пюре Дюшес	120	120
Салат из томатов с испанским луком	120	115	Овощи гриль с соусом Песто	155	220
Картофель с грибами	120	190	Картофель фри	120	160



Салат Коул Слоу

140 **190**

Картофель запеченный со сметанным соусом

150/40 **175**

СОУСЫ

	Выход, г	Цена, руб		Выход, г	Цена, руб
Сливочный:			Сметанный:		
- с шафраном	40	70	- Сметана	40	60
- с грибами	40	95	✓ Сметанный с зеленью	40	65
- с сыром	40	90			
Томатный:			Майонез:		
- Маринара	40	65	- Цезарь	40	70
✓ Томатно-пряный	40	60	- Айоли	40	60
✓ Барбекю	40	70	- Флорентийский	40	85
✓ Дьябло	40	70	✓ Азиатский	40	90
Песто	40	130	✓ Кисло-сладкий	40	95

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ
По Вашему желанию мы можем подать к любому блюду

	Выход, г	Цена, руб		Выход, г	Цена, руб
Баклажаны	30	45	Креветки тигровые	1 шт	100
Перец сладкий	30	55	Кальмар	50	130
Цукини	30	35	Мидии	30	75
Томаты	50	50	Бекон	30	110
Шампиньоны	30	45	Пршутто котта	30	110
Моцарелла	50	80	Салами сопрессата	30	90
Грибная икра	30	65	Мясо по-трентински	30	130



ДЕСЕРТНОЕ МЕНЮ

ПИРОЖНЫЕ

	Выход, г	Цена, руб
 Шоколадно-малиновое пирожное	140/10	395
Пана котта с вишневым соусом	80/30	210
Тирамису	100/10	260
Наполеон	100/10	195
Бильберри-мусс	100/10	265
Ченси	95/10	285
Чизкейк	100/10	290
Медовик	100/10	210
Яблочно-грушевый штрудель	170/40	320

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

 Сырное	60	120
Ванильное, Брусничное, Шоколадное, Вишневое	60	110
Сорбет Облепиховый	60	110

МАРМЕЛАД

По Вашему желанию мы можем приготовить с сахаром или без сахара

	Выход, г	Цена, руб
Облепиховый	30	95
Вишневый	30	95
Ассорти мармелада	80	220

Новильеро рекомендует прожарку: **Medium Rare** и **Medium**.

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ



С кровью **Rare**

Мясо с соком красного цвета

Слабой прожарки **Medium Rare**

Мясо с соком розового цвета

Средней прожарки **Medium**

Мясо с соком светло-розового цвета

Почти прожаренное **Medium Well**

Мясо с соком прозрачного цвета

Прожаренное мясо **Well Done**

Мясо почти без сока

РЕКОМЕНДАЦИИ ОТ **novillero**

- Хорошее начало - это фирменные лимонады от ресторана «Новильеро».
- Попробуйте настоящие бургеры, мы умеем их готовить и делаем это лучше всех!
- Попробуйте наши стейки, только у нас правильный, настоящий стейк!
- Мы рекомендуем заказать к стейку красное вино, оно подчеркнет и раскроет его вкус.
- Между блюдами советуем заказать облепиховый сорбет, чтобы успокоить вкусовые рецепторы.
- После трапезы мы рекомендуем в виде дижестива заказать настойки.

ПРАВИЛА **novillero**

- Мы готовим все блюда под заказ для ВАС, и мы не принесем их через 10 минут!
- Степень прожарки стейка обязательно нужно проверить при подаче!
- Мясо следует резать против волокон, чтобы кусочки оставались мягкими и нежными.
- В «Новильеро» ребра и бургеры едят, как дома, руками.
- Во все блюда, приготовленные на гриле, обязательно добавьте щепотку черного перца крупного помола!
- Трапеза считается незавершенной, если Вы не попробовали десерты от ресторанов.
- Оставляя чаевые официанту, Вы говорите ему «СПАСИБО» на всех языках мира.

Мобильное приложение Artamonov Igor Group это:



денежные
бонусы



акции и спец.
предложения



доставка
любимых блюд



карта
почетного гостя



двойные бонусы
в День Рождения



отзывы, которые
слушат



«Домашняя Италия» и Гриль Хаус «Novillero» у Вас дома!

Совершайте заказ любимых блюд с доставкой домой или в офис!

Ознакомиться с меню и сделать заказ можно через:



Мобильное приложение Artamonov Igor Group



Телефон доставки 422-15-15



Сайт www.artamonov-group.ru

