

· СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ ·

PORTO CERVO

РЕСТОРАН · 2026

МЕНЮ

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ В НАШЕМ ВИДЕНИИ



ЛОКАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

ФОТОГРАФИИ БЛЮД
И УДОБНАЯ ДОСТАВКА ИЗ РЕСТОРАНА



БЛЮДА ДЛЯ ОСОБОГО СЛУЧАЯ

Полдюжины устриц и бокал Просекко Вальдо Ориджине брют
для идеального начала вечера

6 шт / 125 мл / 4950.-

Плато свежих морепродуктов на льду:
фаланга камчатского краба с соусом «Чёрный перец»,
гребешки с трюфельным соусом и полдюжины устриц

500 г / 9550.-

Антипасто мисто. Ассорти из мясных деликатесов:
прошутто, коппа; пикантная горгонзола,
выдержанный пекорино и отборные оливки

230 г / 2300.-

Гранд-карпаччо из мраморной говядины с сыром пекорино

240 г / 1950.-

Большое ассорти крудо: мурманский лосось, тунец,
морские гребешки и сицилийские креветки

280 г / 3500.-

Трио тартаров: гребешки с красной икрой,
лосось с щучьей икрой, тунец с чёрной икрой

160 г / 2750.-

Фаланга камчатского краба со спаржей
и картофельным пюре с соусом «Чёрный перец»

160 г / 3550.-

Паста качо э пепе с камчатским крабом и чёрным трюфелем

280 г / 2950.-



СОПРОВОЖДЕНИЕ

Шампанское Блан де Нуар Дело брют, Франция

🍷 125 мл / 1750.- 🍷 750 мл / 10500.-

Просекко Вальдо Ориджине брют, Италия

🍷 125 мл / 750.- 🍷 750 мл / 4500.-

Креман де Луар де Шансени брют розе, Франция

🍷 375 мл / 4500.-

Шампанское Мумм Кордон Руж брют, Франция

🍷 750 мл / 11000.-

Креман Анри Шамплио Брют Аутентик, Бургундия

🍷 750 мл / 7500.-

RAW BAR

СВЕЖИЕ УСТРИЦЫ

(наличие и ассортимент уточняйте у вашего официанта)

Жилардо Фин Де Клер

1 шт / 950.- 1 шт / 750.-

Тартар из камчатского краба с нежным гуакамоле

110 г / 2450.-

Тартар из мраморной телятины

с пикантным соусом пекорино

130 г / 1950.-

Тартар из мурманского лосося с гуакамоле
и хрустящими гренками

130 г / 1350.-

Карпаччо из говядины

с черным трюфелем и сыром пекорино

100 г / 1350.-

Карпаччо из мурманского лосося

с маринованными каперсами

100 г / 990.-

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Подмаринованные
средиземноморские оливки:
гигант с косточкой, таджаска, каламата
130 г / 650.-

Салат из фаланги камчатского краба
с авокадо и томатами
190 г / 2150.-

Салат с артишоками,
молодым шпинатом и пекорино
130 г / 950.-

Сливочная буррата
с томатами и соусом песто
230 г / 1350.-

Вителло тоннато
с выдержанным бальзамиком и каперсами
125 г / 950.-

Тёплый салат с морепродуктами:
тигровые креветки,
кальмары и морские гребешки
220 г / 1950.-

Салат с уткой,
ароматной грушей и страчателлой
175 г / 850.-

Салат «Цезарь»
с нежной куриной грудкой
и сыром пекорино
210 г / 890.-

Атлантическая сельдь
с картофелем и укропом
190 г / 750.-

Салат «Оливье»
с камчатским крабом
и домашним майонезом
205 г / 1550.-

СУПЫ

Окрошка на квасе с телятиной
и соусом из горчицы и хрена
380 г / 750.-

Борщ с телятиной,
копчёной грушей и сметаной
330 г / 650.-

Крем-суп из тыквы с крабом
и муссом пармезан
250 г / 1450.-

Густая уха с лососем и палтусом
380 г / 1250.-

ПИЦЦА И ХЛЕБ

Гречишный или тыквенный
ремесленный хлеб
140 г / 350.-

Сливочное масло
35 г / 150.-

Оливковое масло
с протёртыми томатами
45 г / 150.-

Пицца с белыми грибами
и трюфельной пастой
280 г / 1350.-

Пицца с прошутто и пряной руколой
280 г / 1550.-

Пицца «Четыре сыра» с моцареллой, горгонзолой,
пармезаном и сыром раклет
280 г / 1450.-

Пицца с карамелизированной грушей
и горгонзолой
280 г / 950.-

Пицца «Маргарита» с моцареллой
и сладкими томатами
280 г / 850.-

ПАСТА И РИЗОТТО

Спагетти карбонара с пармезаном
250 г / 890.-

Паккери качо э пепе с обжаренными
тигровыми креветками и сыром пекорино
260 г / 1350.-

Лингвини с камчатским крабом
в сливочно-томатном соусе
240 г / 2750.-

Мясная лазанья, запеченная с сыром в печи
260 г / 950.-

Казаречче с рубленным фермерским кроликом
и сыром пекорино
250 г / 1250.-

Равиоли с сицилийскими креветками
и нежной рикоттой
140 г / 1550.-

Равиоли с палтусом и лососем в соусе качо э пепе
180 г / 1450.-

Ризотто фунги порчини с камчатским крабом
и ароматным трюфельным маслом
280 г / 2750.-

Ризотто с морепродуктами:
тигровые креветки, морские гребешки и кальмары
270 г / 2250.-



РЕКОМЕНДАЦИИ СОМЕЛЬЕ К РИЗОТТО И ПАСТЕ

Алиготе Усадьба Маркотх,
Россия, Краснодарский край
125 мл / 800.- 750 мл / 4800.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГРИЛЬ

МЯСО

Гранд-котлета из сочной телятины
с картофельным пюре и соусом из сморчков
280 г / 990.-

Страчетти из мраморной говядины
с белыми грибами и картофельным пюре
220 г / 1950.-

Томленая баранья лопатка
с цветными овощами и соусом «Чёрный перец»
300 г / 2250.-

Каре молодого ягнёнка, приготовленное на гриле,
с овощным рататуем
320 г / 3650.-

Стейк Мачете с зелёными овощами:
цукини и капустой бок-чой
260 г / 2550.-

Стейк Рибай с запёченным картофелем
и помидорами черри
360 г / 3950.-

Шатобриан прайм с трюфельным пюре и цветными
овощами: цукини, морковь и брюссельской капустой
240 г / 3750.-

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Запечённый сибас с томатами и оливками таджаска
350 г / 2650.-

Обжаренные морские гребешки с белыми грибами,
картофельным пюре и сырным муссом
230 г / 2750.-

Филе мурманского лосося и зелёные овощи:
корень сельдерея, цукини, болгарский перец,
цветная капуста, брокколи.
На выбор: филе на пару, запечённое или обжаренное
230 г / 1550.-

Сочный палтус с томатами,
капустой бок-чой и сырным муссом
240 г / 1750.-

Чёрная треска с ароматным базиликовым пюре
и сырным муссом
190 г / 1650.-

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре
из отборного картофеля
150 г / 450.-

Овощи с открытого огня: цветные перцы,
цукини и брюссельская капуста
240 г / 850.-

Спаржа на гриле с сыром пекорино
100 г / 950.-

Обжаренные вешенки,
белые грибы и шампиньоны
120 г / 650.-



РЕКОМЕНДАЦИИ СОМЕЛЬЕ К ГОРЯЧИМ БЛЮДАМ

Шампанское
Поль Бара Брют Резерв Гран Крю
375 мл / 9500.-

Грилло Луна Ваккаро, Италия, Сицилия
125 мл / 660.- 750 мл / 3960.-

Зинфандель Прототип Раймонд,
США, Калифорния
125 мл / 1000.- 750 мл / 6000.-

Йерманн Ред Энжел, Италия,
Фриули Венеция Джулия
375 мл / 6900.-

ДЕСЕРТЫ

Равиоли со сладкими вишнями
и сметаной
190 г / 650.-

Тёплый сливовый пирог
с йогуртовым мороженым
220 г / 650.-

Хрустящий сицилийский каноло
с кремом из нежной рикоты,
фисташками и цукатами из апельсина
90 г / 450.-

Ароматный яблочный пирог
с фрозен йогуртом
225 г / 550.-

Кофейная панна-котта
с дольками апельсина
и соусом из красных апельсинов
185 г / 550.-

Разобранный морковный торт
с ананасовым сорбе
и хрустящими медовыми чипсами
100 г / 450.-

Шоколадный десерт с начинкой
из маракуйи и фрозен йогуртом
165 г / 550.-

Банановый десерт с желе из текилы
и шоколадным мороженым
155 г / 750.-

Чизкейк «Сан-Себастьян»
с малиной и малиновым соусом
200 г / 650.-

Торт «Чиприани»
с лимонной итальянской меренгой
215 г / 550.-

Конфеты ручной работы:
трюфель из горького шоколада с бренди,
из молочного шоколада с пармезаном,
из белого шоколада с кокосом
20 г / 150.-

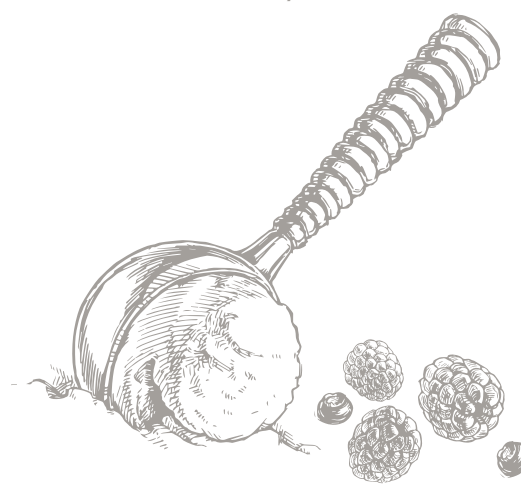
МОРОЖЕНОЕ

Аффогато с ванильным мороженым
195 г / 550.-

Семифредо с грецкими орехами
145 г / 450.-

Фрозен йогурт с земляничным соусом
120 г / 550.-

Шоколадное мороженое
с малиновым вареньем
90 г / 550.-



ДИЖЕСТИВЫ

Фернет Бранко, Италия
40 мл / 450.-

Лимончелло Стрегга, Италия
40 мл / 450.-

Граппа Иль Москато
ди Нонино Моновитиньо, Италия
40 мл / 950.-

Коньяк Реми Мартан VSOP, Франция
40 мл / 1050.-

Егермайстер, Германия
40 мл / 450.-

ЧАЙНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ RONNEFELDT

Английский завтрак	600 мл / 550.-
Ассам Бари	600 мл / 550.-
Эрл Грей	600 мл / 550.-
Сенча	600 мл / 550.-
Жасмин голд	600 мл / 550.-

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Цитрусы с имбирем и мятой	600 мл / 550.-
Османтус с персиками	600 мл / 550.-
Липа и яблоко	600 мл / 550.-
Шиповник и мята	600 мл / 550.-

КОФЕ ИЛЛИ

Эспрессо	40 мл / 250.-
Американо	200 мл / 250.-
Капучино	220 мл / 350.-
Флэт уайт	250 мл / 490.-
Латте	300 мл / 350.-
Классический раф	300 мл / 350.-
Слаш-кофе Illy Crema	300 мл / 450.-
Колд брю с апельсином от «Ингрессо»	300 мл / 350.-

ДОБАВКИ

Мята, чабрец	5 г / 50.-
Альтернативное и безлактозное молоко	50 мл / 50.-

СВЕЖИЙ СОК

Апельсин, яблоко, морковь	200 мл / 450.-
Грейпфрут	200 мл / 550.-
Гранат	200 мл / 1150.-
Ананас	200 мл / 1250.-

СОК

Яблоко, вишня, апельсин, персик, ананас, томат
200 мл / 350.-

СОФТ

Петроглиф	375 мл / 450.-
Аква панна	250 мл / 550.- 750 мл / 750.-
Сан Пеллегрино	250 мл / 450.- 750 мл / 650.-
Боржоми	500 мл / 450.-
Кока-Кола	250 мл / 350.-
Тоник Сан Пеллегрино	250 мл / 450.-

ЛИМОНАДЫ

Лимон и лайм	300 мл / 350.-
Тархун и груша	300 мл / 350.-
Персик и дыня	300 мл / 350.-

МОКТЕЙЛИ

Апероль Спритц	250 мл / 550.-
Джин-тоник	300 мл / 650.-
Маргарита	120 мл / 550.-

КОКТЕЙЛИ

Оливковый Гимлет	120 мл / 550.-
Виски-сауэр	160 мл / 550.-
Маргарита из Испании	120 мл / 850.-
Апельсиновый спритц	250 мл / 850.-
Персиковый спритц	250 мл / 650.-
Хьюго	250 мл / 650.-
Негрони сбальято	200 мл / 550.-

ПИВО

Эстрелла Дамм, Испания	250 мл / 450.-	500 мл / 850.-
Инедит Дамм, Испания	330 мл / 750.-	
Альгамбра Резерва 1925, Испания	330 мл / 850.-	
Бирра Моретти, Италия	330 мл / 750.-	
Корона Экстра, Мексика	355 мл / 550.-	
Майзелс Вайс безалкогольное, Германия	500 мл / 750.-	

АВТОРСКИЕ НАСТОЙКИ

Кислая	40 мл / 350.-
Сладкая	40 мл / 350.-
Горькая	40 мл / 350.-
Острая	40 мл / 350.-

ПОРТО И ХЕРЕС

Порто Грэм'с Эйджд 10 лет Тони, Португалия	100 мл / 1950.-
Вальдеспино Эль Кандадо, Испания	100 мл / 1250.-
Вальдеспино Олоросо Солера 1842 Вери Олд Шерри, Испания	100 мл / 1650.-

КОНЬЯК

Хеннеси VS, Франция	40 мл / 850.-
Хеннеси VSOP, Франция	40 мл / 1150.-
Реми Мартан VSOP, Франция	40 мл / 1050.-
Реми Мартан XO, Франция	40 мл / 2950.-
Тессерон Лот № 90 Овесьон XO, Франция	40 мл / 3250.-
Фрапэн Домен Шато де Фонпино 25 Лет 1988 Гранд Шампань Премье Гран Крю, Франция	40 мл / 3750.-

ВИСКИ БЛЕНД

Джемесон, Ирландия	40 мл / 550.-
Бельвуа Финисьон Сотерн, Франция	40 мл / 1150.-
Чивас Ригал 12 лет, Шотландия	40 мл / 750.-
Чивас Ригал 18 лет, Шотландия	40 мл / 1250.-
Чивас Ригал Роял Салют 21 год, Шотландия	40 мл / 2950.-

ВИСКИ ОДНОСОЛОДОВЫЙ

Бушмиллз Сингл Молт 10 лет, Ирландия	40 мл / 750.-
Гленфарклас 15 лет, Шотландия	40 мл / 2250.-
Гленфиддик 12 лет, Шотландия	40 мл / 950.-
Гленфиддик 18 лет, Шотландия	40 мл / 1950.-
Макаллан 12 лет, Шотландия	40 мл / 1750.-
Лагавулин 16 лет, Шотландия	40 мл / 1850.-
Лафройг 10 лет, Шотландия	40 мл / 950.-

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

Вудфорд Резерв	40 мл / 750.-
Джек Дэниелс	40 мл / 650.-

КАЛЬВАДОС

Пэр Маглуар , Франция	40 мл / 950.-
-----------------------	---------------

ГРАППА

ДИСТИЛЛЕРИЯ НОНИНО, ИТАЛИЯ

Иль Москато ди Нонино Моновитиньо	40 мл / 950.-
-----------------------------------	---------------

Ло Шардоне ди Нонино ин баррик Моновитиньо	40 мл / 850.-
--	---------------

Нонино Крю Моновитиньо Фраголино	40 мл / 3350.-
----------------------------------	----------------

ДИСТИЛЛЕРИЯ ЗАНИН, ИТАЛИЯ

Занин 1895 Виа Рома ди Амароне	40 мл / 1550.-
--------------------------------	----------------

ДЖИН

Маре Капри, Испания	40 мл / 650.-
---------------------	---------------

Джинато Помпельмо, Италия	40 мл / 750.-
---------------------------	---------------

ВОДКА

Белуга Нобл, Россия	40 мл / 350.-
---------------------	---------------

Грей Гуз, Франция	40 мл / 450.-
-------------------	---------------

Мамонт, Россия	40 мл / 390.-
----------------	---------------

РОМ

Гавана Клуб 7 лет, Куба	40 мл / 650.-
-------------------------	---------------

Дипломатико Резерва Эксклюзива, Венесуэла	40 мл / 950.-
---	---------------

ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ

Ольмека Альтос Плата, Мексика	40 мл / 550.-
-------------------------------	---------------

Ольмека Альтос Репосадо, Мексика	40 мл / 650.-
----------------------------------	---------------

Мескаль 400 Конехос Ховен, Мексика	40 мл / 850.-
------------------------------------	---------------

· СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ ·

PORTO CERVO

РЕСТОРАН · 2026

*Дорогие гости, планируете особенный подарок?
Напоминаем о возможности приобрести подарочные карты Porto Cervo .
Это универсальный способ выразить заботу и подарить
гастрономические впечатления в атмосфере средиземноморья.*



*Сертификаты
доступны к покупке
в ресторане и онлайн*





56.841079° с.ш.
60.595498° в.д.