



МАЛЕНЬКИЕ ЗАКУСКИ

- Устрицы 1 шт. **390**
- Оливки **290**
- Мясные деликатесы **550**
- Сицилийские анчоусы **650**
- Жареные артишоки с пармезаном **750**

СЕГОДНЯ

.....

.....

.....

.....

СУПЫ

- Гаспачо **450**
- Тайский суп с красными креветками, кальмарами, вешенками и кинзой **590**
- Тортеллини с телятиной в бульоне **490**

ПАСТА И РИЗОТТО

- Паста с лангустом на двоих (30 мин) **7900**
- Спагетти из Граньяно алио-олио-пеперончино / алио-олио-пеперончино с боттаргой **490 / 850**
- Домашние равиоли с телятиной и чёрным трюфелем **1190**
- Домашняя паста мафальде с черным трюфелем **1500**
- Качо э Пэпэ, домашние пичи с черным перцем и двумя видами сыра **650**
- Сардинская паста фрегола с морепродуктами **990**
- Домашние паппарделле с телячьими щечками **690**
- Ризотто с устрицами и лаймом **990**
- Овес в стиле ризотто с белыми грибами, вешенками, запеченным корнем сельдерея, рикоттой и маслом из петрушки **550**
- Домашняя паста чикателли с крабом, томатно-сливочным соусом и маслом из петрушки **850**



ГОРЯЧЕЕ

- ПАРМИДЖАНА ИЗ БАКЛАЖАНОВ **650**
- СКОВОРОДА с жареными морепродуктами и томатами **1900**
- СТУФАТО САН ДЖОВАННЕЗЕ – телячьи щечки, томленные в тосканских травах, с картофельным пюре с трюфелем **690**
- ДОРАДА запеченная с томатами и зеленью **1200**
- ТРЕСКА с томатами черри, оливками, каперсами и базиликом **690**

ГАРНИРЫ

- Сладкий картофель фри **350**
- Узбекские томаты на гриле **550**
- Брокколи с анчоусами **550**
- Картофельное пюре с трюфелем / без трюфеля **550 / 390**

ЗАКУСКИ & САЛАТЫ

- Тартар из говядины с хрустящим луком **550**
- Буррата со свежими томатами **850**
- Крудо из гребешка с вишней **850**
- Брускетта с томатами, страчателлой и черным трюфелем **1250**
- Брускетта с боттаргой и страчателлой **750**
- Салат с лососем Гравлакс, бобами эдамаме, авокадо и граните из манго **690**

Салат с авокадо и томатами / с авокадо, томатами и крабом **750 / 1200**

Салат со свеклой, сыром фета и мороженым из васаби **590**

Севиче из сладких креветок Эби с маринованным дайконом и сорбетом из имбиря **690**

Вителло тоннато с ломтиками свежего тунца **750**

ХЛЕБ

- Хлеб на живой 88-летней закваске **250**
- Фокачча **250**

ПИЦЦА

- Маргарита **550**
- 4 сыра **590**
- Салями **750**
- Трюфель, страчателла и фундук **1000**
- Пармская ветчина и руккола **990**
- Мортаделла и фисташки **850**
- Тунец и лук **750**
- Прощутто и грибы **750**
- Ндуя и лук конфи **790**
- Сладкая пицца с фисташками **1000**

Деликатесы

Мы постоянно находимся в поисках вкусных деликатесов. Пожалуйста, уточните у официанта, какие сейчас в наличии!



СЫР

Мы постоянно находимся в поисках вкусного сыра. Пожалуйста, уточните у официанта, какой сыр сейчас в наличии!

ПО БУДНЯМ С 12.00 ДО 16.00 НА БЛЮДА ИЗ МЕНЮ ДЕЙСТВУЕТ СКИДКА 15%

Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, заранее сообщите об этом официанту

НА УГЛЯХ

ВОРОНЕЖСКИЙ РИБАЙ НА КОСТИ с жареными шампиньонами и мозговой костью (за 100 грамм) стейк от 1 кг **690**

ЦЕЛЫЙ ОСЬМИНОГ (за 100 грамм) **990**

СТЕЙК ТАЛЪЯТТА с рукколой и пармезаном **1550**

РЕБРА ЯГНЕНКА с чесноком конфи **1350**

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ с фенхелем **1350**



put on an Italian show.

Два давних друга ~ Антонио Фреза и Андрей Мусихин в 2016 году воплотили в жизнь свою давнюю

they opened a restaurant featuring Italian cuisine where they themselves greet guests and

меню ~ открыли ресторан итальянской кухни, где сами принимают гостей и устраиваю



Two old friends, Antonio Fresa and Andrei Musikhin, brought their old dream to life in 2016 ~

КОФЕ

Классический вкус итальянского кофе:

Эспрессо **160**

Американо **160**

Капучино **190**

Латте **240**

Кортадо **190**

Раф: ваниль, ромашка, лаванда **290**

ЧАЙ

500 мл **390**

Черный чай Ассам

Эрл Грей

Китайский порошок

Фруктовый или травяной



Глинтвейн
250 мл **350**

ДЕСЕРТЫ

Морковный пирог с ганашем из белого шоколада **350**

Чизкейк с карамелью **350**

Мильфей с шоколадом и фундуком **390**

Канноло Jerome **390**

Сладкая пицца с фисташками **1000**

Мороженое и сорбеты, уточняйте у официантов **250**

.....
.....

Сыр

Мы постоянно находимся в поиске вкусного фермерского сыра. Пожалуйста, уточняйте у официанта, какой сыр сейчас в наличии

ДОМАШНИЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

500 мл **590**

Облепиховый

Имбирный

Брусничный



Какао
из джандуи
220 мл **350**

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

0,5/1 л **550/950**

Имбирь и розмарин

Грейпфрут и базилик

Клубника и грейпфрут

ОСТАВЬТЕ ОТЗЫВ



LIKE US

@jeromerestaurant

LIKE US

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ!



@jerome_restaurant

ЗАБРОНИРУЙТЕ СТОЛ
ИЛИ ЗАКАЖИТЕ ДОСТАВКУ

JEROMERESTAURANT.RU

☎ 918-69-20



Если что-то не так, звоните управляющему партнеру Андрею Мусихину: +7 (921) 922-03-52