



SILO

MEDITALIANO



Сило-Сирус на греческом сырós
(амбар, место для хранения зерна)

Мед итальянский ресторан
предлагающий средизерноморские блюда на основе высококачественных продуктов
(от оливкового масла и специй, до качественных вин)

КОКТЕЙЛИ

COCKTAILS

ТЕРРА РОССА

Ягоды для любителей алкоголя
Текила ольмека, лимон, экстракт капринии
и ягоды

МЕНТА MIELE

Кисло-фруктовый
Виски Джеймсон, Смит яблоко, лимон,
мед и листья мяты

ЧИЛИАНО

Пикантный и особенный
Анис, ананасовый сок, свежий лимон и
острый перец чили

БАЗИЛИКА

Кислый и освежающий
Джин-бифитер, лимон, базилик, огурец
и тоник

ФРЕСКА

Сладкий и фруктовый
Клубничный джин-бифитер, личи,
экстракт розы, фреш
лимонный сок и клюква

ПОРТАФИНО

Вечер на тропическом пляже
Ром Havana Club, малибу (кокос), ананас,
апельсины и маракуйя

МАРТИНИ РИСТРЕТТО

Стимулирующий и бархатистый
Водка, калуа, эспрессо и
тёртый темный шоколад

42

Замороженный Коктейль (ICED COCKTAILS)

на основе чая **Высотки с 35% фруктов**

Маргарита Лимончело - MARGHERITA LIMONCELLO

На основе водки и лимонит Луиза

35

Безалкогольный Коктейль (NON ALCOHOLIC)

Моктейль МОСКТАЙЛ

Санса SANSА
Ананас, эссенция киви,
лимон и тоник

32



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

FIRST COURSES

ТАБУН

TABUN

Фокачча Сило

Тесто из итальянской муки, расстаеться 30 часов, выпекается в дровяной печи (табуне). Подается с сальсой из перцев и помидоров, кремом из печеного баклажана, чесноком конфи и уваренным бальзамическим уксусом 23

Крувит ми-а-табун

Цветная капуста с моцареллой и пармезаном, запеченная в табуне, подается с горячим соусом сальса, руколлой и бальзамическим соусом 49

Бората ди Фьори

Шарик сыра Бората, дрожжевое тесто, соус Песто. Подается с пармезаном, горячим соусом неаполитана и бальзамическим уксусом 65

Кампазула и закуски

Сыр Кампазула, жареные овощи закуски, чесночный конфи, Мед, бальзамический с пониженным содержанием, руккола 69

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

VEGITERIAN

Меланзана Медиталино

Баклажан, печеный в табуне, подается с горячим томатным соусом Неаполитана, тахинным и бальзамическим соусом 49

Карчофи

Римские маринованные артишоки, подается с полентой, сливочно-трюфельным кремом и микро базиликом 52

Аранчини

Шарики из ризотто с корнеплодами и моцареллой в панировке, жареные во фритюре, подаются на горячем соусе Розе с пармезаном 59

РЫБА и МЯСО

MEAT & FISH

Тартар из свеклы

Свежий лосось, камуфляжный сыр, фундук Жареное, оливковое масло, свежий лимонный сок, с пониженным содержанием бальзамика и листья рукколы, мята, нарезанный перец чили и редис 67

Карпаччо филе бакар класси

Тонко нарезанное филе говядины, оливковое масло высшего сорта, свежавыжатый лимонный сок, бальзамический соус, морская соль, мелко молотый черный перец, руккола, пармезан. Подается с пармезановой хлебной палочкой 59

Карпаччо Наарот

Ломтики свежего лосося, оливковое масло высшего сорта, свежий лимон и лимонная цедра, редис, помидорки черри, йогурт, руккола, мята, кунжут и поджареный фундук 67

Каламари Фриц

Хрустящие кольца кальмаров, подаются с соусом Неаполитана и айоли-пармезан 67

Салмон слайс

Обжаренные без масла тонкие ломтики лосося с салатом из авокадо, помидорок черри, острого перца чили, шнитт-лука, лимона и мяты, с бальзамическим соусом и белым и черным кунжутом 71

Сан-Марино

мидиями в сливочном масле и белом вине, чесноком, луком, шнитт-луком, базиликом, редиской, перцем чили и обжаренным миндалем 65

Гамбари

Креветки, обжаренные в сливочном масле, с оливками Каламата, свежими помидорами, чесноком и зеленью в белом вине 67

САЛАТЫ

SALADS

Салат Шук (С рынка)

Разноцветные помидорки черри, болгарские перцы, помидоры, огурцы, лук, руккола, листья салата, морковь, маслины, олив.масло, лимонный сок, мята, сыр фэта и тахинная паста 62

Салат агваниет пиканти гас

Помидоры, черри, лук, редис, красный горький перец, листья ораголы, кинза, мята заправленные оливковым маслом, лимоном, солью, черным молотым перцем и палочкой сыра Пармезан 64

Салат Ромаи (Римский)

Листья салата Романо, нарезанный кубиками помидор, помидорки черри, руккола, красный лук, сухарики с пармезаном, маслины Каламата, бальзамический уксус, орех пекан, натертый болгарский сыр и хрустящие завитки батата 64

Салат Кейсар ахарон (Последний Цезарь)

Хрустящие листья салата Романо, куриная грудка на гриле, соус Цезарь, сухарики с пармезаном 55/65

Салат Селек (Свекольный)

Отварная свекла, рикотта Fresce, козий сыр Буше, бальзамический уксус, соус винегрет с фундуком и манговым кремом 67

Салат Перот-ям Тоскани



(Тосканский салат с морепродуктами)
Хрустящие кольца кальмаров и креветки, салатные листья, помидорки черри, маслины Каламата, редис, кинза и ананас, в соусе "винегрет со шнапсом и персиками" 65/75



Вы можете получить пиццу из безглютенового теста
 Все наши пиццы основаны на секретной смеси муки Сило,
 тесто готовят за день до и оно поднимается под тщательным наблюдением,
 пока оно не будет готово для выпечки.



ПИЦЦА



PIZZA



Пицца Маргарита  
 Томатный соус, листья базилика, моцарелла **56**

Пицца Классико  
 Томатный соус, моцарелла, крем из
 иерусалимского артишока, баклажановый крем,
 оливки Каламата, руколла **65**

Пицца Фонги Портобелло  
 Томатный соус, грибы Портобелло, листья
 базилика и моцарелла фреска **65**


Артишок и Каламата  
 Итальянский томатный соус, моцарелла, артишок
 по-римски, оливки Каламата, фиолетовый лук
 и свежий кориандр **67**

Пицца Тортофу Бьянка вз-Ананас  
 Сливочно-трюфельный соус, моцарелла, грибы
 Портобелло, свежий ананас и руколла **67**

Пицца Варда Бьянка  
 Сливки, песто, цуккини, моцарелла, руколла
 и пармезан **67**


ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ


SEA

Пицца Аншоби 
 Соус Неполитана, красный болгарский перец,
 лук, анчоусы, моцарелла, фета и пармезан **71**

Бьянка лосось 
 Трюфельно-сливочный соус, моцарелла, свежий
 лосось, фиолетовый лук, херес Конфи,
 пармезан и базилик **75**

ПИЦЦА С МЯСОМ


Double or Nothing (Дабл о нафинг) 
 Tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni,
 parmesan and Bulgarian cheese **75**


Плотоядное животное 
 Томатный соус, песто, моцарелла, пармезан и
 пеперони из телятины **79**



СПЕЦИАЛЬНЫЕ БЛЮДА

SPECIALS

Маафэ Аброцо 
 Из дрожжевого теста, с сырами фета и моцарелла,
 сливочным соусом со шпинатом и пармезаном,
 бальзамическим соусом, руколлой и яйцом **75**

Лазанья Гвинот Птуха 
 Открытая лазанья, наполненная сырами рикотта,
 фета, моцарелла. Сверху - грибы с томатным
 соусом и соусом песто и пармезаном **75**

Лазанья Рагу Бакар
 Лазанья с мясным рагу, корнеплодами и зелеными
 фисташками под соусом Розе и пармезаном **89**

Маафэ Болонья
 Из дрожжевого теста, пикантная, наполнена
 мясным рагу, фисташками, антипастии из лука и
 болгарских перцев, с пармезаном **79**

Можно заказать пасты без глютена / в вегетарианской опции

Фетучелле Тортуфу ди Фарма 

Паста Фетучелле, сливочный трюфельно-грибной крем подается в головке сыра пармезан **83**

Примавера ему может быть  

Дыхательный хор, сезонная зелень, артишок Элла Романа, помидоры черри, фиолетовый лук, оливки Каламата, оливковое масло, чеснок, жареный миндаль и веганский сыр фета **75**

Арбиата  

Лингвини, острый итальянский томатный соус, чеснок, оливки каламаты, Артишок Элла Романа **75**

Ньокки Армоним  **(С каштанами)**

Хрустящие ньокки с маслом, каштанами, грибами, шнитт-луком и базиликом в сливочно-трюфельном креме **73**

Равиоли Батата 

Равиоли с кремом из батата под сливочно-трюфельным соусом со шнитт-луком, кубиками батата и грибами **77**

Тортеллини Рикота вэ Тэред (Тортеллини с рикотой и шпинатом)

Подаются в соусе Розе из свежих помидор, сливок и базилика, с поджаренным фундуком и рикотой Fresca **79**

С МОРЕПРОДУКТАМИ **SEA**

Ньокки Каламари вэ Шримпс

(Ньокки с кальмарами и креветками) Хрустящие ньокки в сливочном масле, со свежим перцем чили, креветками, кальмарами, белым вином, сливками и тимьяном **82**

Фетучелле Ям (Море) 

Фетучелле, мидии, кальмары и креветки, обжаренные с помидорками черри, красным луком, перцем чили, с белым вином, сливками и душистыми травами **89**

МЯСНЫЕ

MEAT

Фетучелле Болоньез 

Фетучелле и говяжье рагу в томатном соусе с морковью, сельдереем и фисташками, с пармезаном **79**

Тортеллини цяядим (Охотничьи тортеллини) 

Тортеллини, наполненные рагу-мясом, тушеным несколько часов в красном вине. Подается с соусом из говяжьего бульона с луком, чесноком, грибами, красным вином, базиликом, тмином и сливкам **85**

Папарделла Палермо 

Папарделла с кусочками быстро обжаренного говяжьего филе с бренди, сливками, говяжьим бульоном, вялеными помидорами, чесноком, луком и базиликом, посыпанная фундуком **89**

РИЗОТТО

RISOTTO

Ризотто Фонги  


Ризотто со сливками, трюфелем, портобелло, шампиньонами, каштанами и пармезаном **73**


ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

MAIN

РЫБА

FISH


Нетях соломон (Красная рыба) / 250 gr. 
Два куса филе лосося, запеченные в табуне,
подаются с пюре
и сливочно-трюфельным соусом **115**


Филе Дэнис / 250 gr. 
Два филе дорады, подаются с ньокки, соусом из
сливок, трюфеля и свежих грибов **125**

Маафэ Чипора / 250 gr.
Филе дорады с пикантной сальсой, с антипасты из
лука и перцев, чесноком конфи, баклажановым
кремом, базиликом, руколлой и кинзой **135**

Лаврак целый / 450 gr.
подаются на специальном маленьком гриле, после
запекания в печи Табун. в маринаде из зерен
горчицы и перца. с овощами антипастии **139**

КУРИЦА

Хазе оф (Куриная грудка) / 250 gr. 
250 г куриной грудки, замаринованной в душистых
травах, поджаренной на огне,
подаются с овощами **79**

Саклофини оф 
Грудка куриная на гриле. припущенная в говяжьем
бульоне, сливках, красном вине и тимьяне, лук,
грибы на пюре или на фатучини **89**

Кильшон Паргит / 330 gr. 
Филе куриных окорочков, приготовленные на
гриле, подаются с запеченным картофелем и
соусом Джнобай **95**


Our meat comes from Las Pampas in Argentina, where it grows in optimal conditions that include an abundance of grasslands and fresh water resources, resulting in tender, juicy delicious meat.


МЯСО Говядина


MEAT

Сальсика ди Больцано / 400 gr.
Колбаса из говядины с квашеной капустой,
картофельной корочкой и чесночный конфи,
завернутые в тесто и сделанные в дровяной печи.
Подаются с острой горчицей **89**

Шницель Неполитана анак
Хрустящий шницель из говяжьей вырезки
с соусом Неполитана с моцареллой, подаются
с домашними чипсами и горчицей **99**

Филе Бакар / 220 gr. 
Два медальона из говяжьего филе,
приготовленные на гриле, подаются с пюре
и винно-инжирным соусом **139**

Антрекот / 330 gr. 
усок выдержанного мраморного антрекота,
приготовленного на гриле, подаются с
печеным картофелем и перечным соусом **149**

★ **Стейк Бистака аль Фьерентина T-BONE** 
Стейк флорентин / минимум 1 Kg
Итальянский. из филе говядины и синты на кости,
выдержанный до 40 дней. Подается с картофелем
на гриле, сливочным кремом с грибами кмиин
и сушеным чесноком **299**




НАПИТКИ

DRINKS

Пиво из бочки
Голдстар **28**
Хаиникен **30**
Пауланер **32**

Пиво с бутылки
Манабреа **25**
Голдстар юф **26**
Стронтвоу **36**
Лифманс **26**
Скине - без глютена 89 калорий  **27**
Хайникен 0.0 (без алкоголя) **22**

Сан Бенедетто Аква Паннао 250 / 750 ml **13/26**
Сан Пелегрино 250 / 750 ml **13/26**
Вода Тоник **13**
Газировка **13**
Мальт (безалкогольное пиво) **15**
Лимонад /Апельсиновый сок **15**
Виноградный сок **12**
Нести **13**



Мероприятия до 150 человек, празднующих на озере

Утренний завтрак подается в пятницу и субботу

Мастер класс с шеф-поваром Таль Коэном

Спрашивайте официанта о винах из личной коллекции шеф-повара

