

oli oli

СИЦИЛИЙСКАЯ КУХНЯ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ОТ ШЕФА ЕВГЕНИЯ МЕЩЕРЯКОВА TASTING SET BY EVGENY MESCHERYAKOV

- **ТАРТАР ИЗ СИБАСА С ЦУККИНИ**
Подается с томатами, грейпфрутом и трюфельным маслом
- **СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ САРДИНА**
С пряными оливками, песто и томатами
- **КРЕМ-БИСК С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**
И бальзамиком из инжира
- **РИЗОТТО С ДОРАДО И РАКУШКАМИ ВОНГОЛЕ**
- **МИНИ-БУРРАТА С МАНГО**
Хрустящей домашней гранолой и шапкой из карамели

- **SEA BASS TARTAR WITH ZUCCHINI**
Served with tomatoes, grapefruit and truffle oil
- **MEDITERRANEAN SARDINE**
With taggiasca, pesto and tomatoes
- **CREAM BISQUE WITH TIGER SHRIMP AND FIG BALSAMIC**
- **RISOTTO WITH DORADO AND VONGOLE**
- **MINI BURRATA WITH CRISPY HOMEMADE GRANOLA AND CARAMEL**

1900₽



ЗАКУСКИ и САЛАТЫ SALADS and APPETIZERS

- NEW** **ЗЕЛЕНЬ СЛАТ С ТУНЦОМ** 500.-
шпинат, мангольд, кинза, кедровые орехи, мята, тунец
Green salad with tuna
spinach, chard, coriander, pine nuts, mint, tuna
- САЛАТ С КАРАКАТИЦЕЙ ПО-ЛИГУРИЙСКИ** 500.-
Liguria-style salad with cuttlefish
- ВИТЕЛЛО ТОННАТО** 550.-
Vitello tonnato
- ДОМАШНИЙ САЛАТ** 550.-
огурцы, помидоры, красный лук, на выбор: подсолнечное масло, оливковое масло, сметана
Homemade salad
cucumber, tomato, red onions, dressing of your choice: sunflower oil, olive oil, sour cream
- NEW** **ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ГРИССИНИ И СВЕЖИМ РОЗМАРИНОМ** 550.-
Parma ham with grissini and fresh basil
- NEW** **ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЯГНЕНКОМ** 650.-
и зеленым миксом из трав
Warm salad with lamb
with green mix
- NEW** **КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ДЕНВЕР** 650.-
Beef carpaccio
- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** 700.-
Beef tartare
- БУРРАТА С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ** 800.-
Burrata with tomato and basil
- САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ, БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ И СЫРОМ КАМАМБЕР** 850.-
Smoked duck salad with balsamic vinegar and Camembert cheese
- АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ** 1300.-
An assortment of Italian cheese
- ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ** 1600.-
Warm seafood salad

СУПЫ SOUP

- МИНЕСТРОНЕ** с сезонными овощами 400.-
Minestrone
- NEW** **КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ТОРТЕЛЛИНИ ИЗ ГОВЯДИНЫ** 450.-
Chicken broth with beef tortellini
- NEW** **МИДИИ «МАРИНАРА»** 750.-
со свежими помидорами, петрушкой и домашними хлебцами
Mussels Marinara with fresh tomatoes, parsley and homemade bread
- СУП С МОРСКИМИ ГАДАМИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ** 1400.-
Sicilian marine reptiles soup

RAW BAR RAW BAR

- УСТРИЦЫ #3** 1 шт (Новая Зеландия) 290.-
New Zealand oysters #2 (1 piece)
- ТАРТАР / КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ** 800.-
Salmon tartare / carpaccio
- NEW** **КАРПАЧЧО ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ КРЕВЕТКИ** 850.-
Carpaccio from the Far East shrimp
- NEW** **ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С МУССОМ ИЗ АВОКАДО И СОУСОМ «МАРАКУИЯ»** 850.-
Tuna tartar with avocado mousse and passion fruit sauce
- КРУДО ИЗ ДИКОЙ РЫБЫ ПАГР** (за 100 гр) 950.-
Free range Sea Bass crudo
- ТАРТАР ИЗ ДВУХ ВИДОВ РЫБ: ИМПЕРАТОР И ЛОСОСЬ** 1100.-
Emperor fish and salmon tartare
cucumber, tomato, red onion, sunflower oil
- СЕВИЧЕ ИЗ СЫРЫХ ЛАНГУСТИНОВ** (за 100 гр) 1100.-
Raw langoustines ceviche
- АССОРТИ КАРПАЧЧО: ТУНЕЦ, ЛОСОСЬ, МЕРО** Assorted fish carpaccio 1100.-
- СЕВИЧЕ ИЗ МЕРО** Grouper ceviche 1300.-

ПАСТА И РИЗОТТО PASTA & RISOTTO

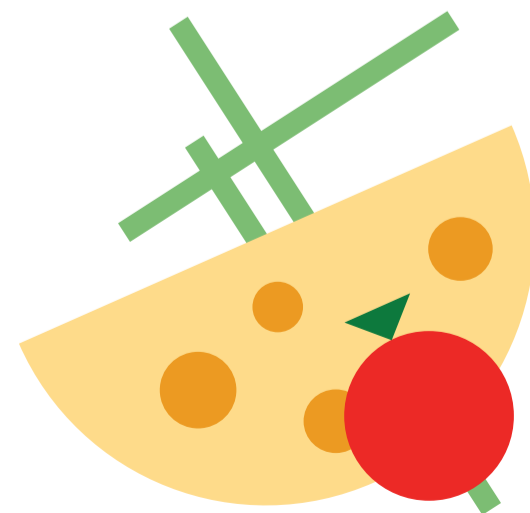
- NEW** **КАЛАМАРЕТТИ С РУБЛЕННОЙ ЯГНЯТИНОЙ И ТОМАТАМИ** 580.-
Kalamaretti with chopped lamb and tomatoes
- МАЛЬТАЛЬЯТИ С РАГУ ИЗ КРОЛИКА** 600.-
Maltagliati with rabbit ragout
- РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ И ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КАЛЬМАРОМ** 600.-
Risotto with Cuttlefish ink and Far East squid
- ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С СИБАСОМ И РОЗОВОЙ КРЕВЕТКОЙ С ПОМИДОРАМИ КОНКАССЕ** 650.-
Black ravioli with seabass, pink shrimp and tomato concasse
- СПАГЕТТИ С БОТТАРГОЙ КЕФАЛИ, КАПЕРСАМИ, ЧЕСНОКОМ И ПОМИДОРАМИ** 650.-
Spaghetti with mullet bottarga, capers, garlic and tomatoes
- РИЗОТТО С СЫРОМ ФОНТИНА И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ** 850.-
Risotto with fontina cheese and truffle oil
- NEW** **ПАСТА ФРЕГУЛА С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМИ КРЕВЕТКАМИ** 850.-
Fregula pasta with Far East shrimp
- NEW** **СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ** 850.-
Spaghetti Wongole
на одного / на двоих
for one / for two
- РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ** 900.-
Risotto with seafood
- СПАГЕТТИ ОЛИ ОЛИ** 950.-
с креветками, цукини и фисташками из Бронто
Spaghetti Oli Oli
with shrimp, zucchini and pistachios from Bronte
- NEW** **ФРЕГУЛА С БОРОВИКАМИ** 980.-
Fregula with white mushrooms

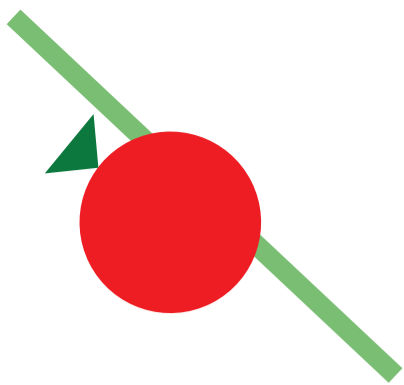
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

- МИНИ-КАЛЬМАРЫ С ЦУККИНИ И МЯТОЙ** 650.-
Mini squids with zucchini and mint
- NEW** **ГРЕБЕШОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В РАКОВИНЕ** 750.-
с устричным соусом
Scallop baked in a clamshell with oyster sauce
- ОСЬМИНОГ И МУСС ИЗ КАРТОФЕЛЯ** 850.-
Octopus with potatoes mousse
- ТОРТИНО ИЗ БАКЛАЖАН С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ФОНДУ ИЗ СЫРА ПАРМЕЗАН** 850.-
Eggplant tortino with tomato sauce and Parmigiano fondue

КРАБЫ

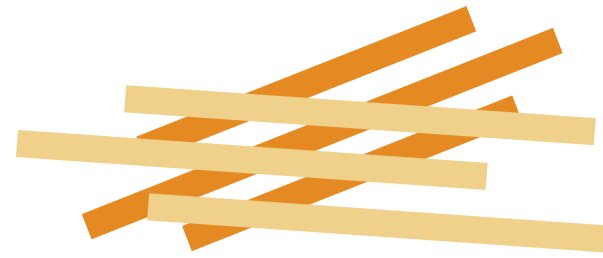
- КАМЧАТСКИЙ КРАБ** 1700.-
ПОЛКИЛО С ТРЕМЯ СОУСАМИ
Half a kilo of Kamchatka crab served with three sauces
- САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И РОЗОВЫМИ ПОМИДОРАМИ** 990.-
Salad with kamchatka crab and pink tomatoes
- NEW** **ЧЕРНЫЕ ПАПАРДЕЛЛИ С КРАБОМ И ЦУККИНИ** 1050.-
Black pappardelle with crab and zucchini





oli oli

сицилийская кухня



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

FISH & SEAFOOD

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ Grilled squid	500.-
ФИЛЕ ТРЕСКИ С СОУСОМ ПИЦЦАЙОЛА Cod fillet with pizzaiolo sauce	550.-
ОСТРОЕ СОТЕ ИЗ МИНИ КАЛЬМАРОВ Spicy baby squid saute	650.-
NEW ТОМЛЕННЫЙ СУДАК С БУЛГУРОМ И СОУСОМ ИЗ КРЕВЕТОК Sudak with a bulgur and sauce from shrimp	750.-
NEW САРДИНЫ, ЖАРЕННЫЕ ПО «СИЦИЛИЙСКИ» со свежими помидорами и базиликом Sicilia-style sardines fried with fresh tomatoes and basil	1100.-
ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ Grilled octopus	1500.-
БОЛЬШОЙ РЫБНЫЙ СУП АЛЯ ТРАПАНЕЗЕ (на 2 персоны) Fish soup for two persons	3600.-

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ ЗА 100 г FISH & SEAFOOD (per 100 g)

БОТАРГА КЕФАЛИ (5 гр) Mullet bottarga (5 g)	250.-
СИБАС И ДОРАДО Seabass and dorado	400.-
ДИКАЯ РЫБА ДНЯ Free range fish of the day	700.-
КРЕВЕТКИ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ Far Eastern shrimp	750.-
NEW ГРЕБЕШОК ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ Far East scallop	850.-
ЛАНГУСТИНЫ НА ГРИЛЕ Langoustines grilled	1100.-

ПИЦЦА / ХЛЕБ / БРУСКЕТТА

PIZZA / BREAD / BRUSCHETTA

ДОМАШНЯЯ ЧИАБАТТА ИЗ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ Homemade ciabatta	200.-
ФОКАЧЧА с сыром, чесноком и розмарином Focaccia with cheese, garlic and rosemary	250.-
МАРГАРИТА Margherita	300.-
ПИЦЦА С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ Pizza with tuna and red onions	400.-
КАПРИЧЕЗА С ВЕТЧИНОЙ, АРТИШОКАМИ И ГРИБАМИ Capricciosa	450.-
«ДЬЯВОЛА» с острой салями Diabola with spicy salami	500.-
ЧЕТЫРЕ СЫРА Four cheese pizza	600.-
ПИЦЦА «ФУНГИ» с белыми грибами и ароматом трюфелей Fungi with porcini mushrooms and truffles aroma	600.-
ПИЦЦА С ГОРГОНЗОЛОЙ и грушей Pizza with gorgonzola and pear	600.-
ПИЦЦА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ Parma ham pizza	960.-

БРУСКЕТТА НА ДОМАШНЕМ ХЛЕБЕ

NEW БРУСКЕТТА С МОЦАРЕЛЛОЙ узбекскими помидорами и соусом песто Bruschetta with mozzarella, Uzbek tomatoes and pesto	400.-
NEW БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ рукколой, томатами и сыром моцарелла Bruschetta with tuna, arugula, tomatoes and mozzarella	400.-
NEW БРУСКЕТТА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ помидорами и сыром Грана Подано Bruschetta with parma, tomatoes and Grana Padano cheese	450.-
NEW БРУСКЕТТА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ томатами и сыром моцарелла Bruschetta with king crab meat, tomatoes and mozzarella	680.-

МЯСО

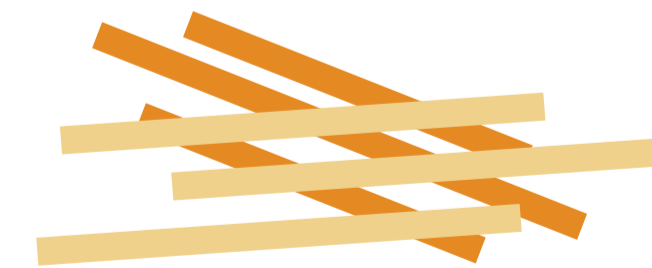
MEAT

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ с инжиром и козьим сыром Duck leg confit with figs and goat cheese	500.-
БРАЗАТО (ЩЕЧКИ) ИЗ ТЕЛЯТИНЫ с соусом из корня сельдерея, айвой и бальзамическим уксусом Veal sweetbreads with celery sauce, quince and balsamic vinegar	750.-
БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ Marble beef burger	800.-
NEW ЦЫПЛЕНОК запеченный в дровяной печи в «Сардинском» стиле Sardinia style chicken from a wood burning oven	900.-
МОЛОДОЙ КОЗЛЕНОК запеченный с картофелем Young goatling baked with potatoes	900.-
ЛОПАТКА ЯГНЕНКА с соусом из nero d'avola и овощами Lamb shoulder blade with a sauce Nero D'avola and vegetables	950.-
NEW ОСОБУККО С ПЕРЛОВЫМ РИЗОТТО И СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ Osobukko with barley risotto and seasonal vegetables	1050.-
СТЕЙК ДЕНВЕР, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В ПЕЧИ Denver steak	1350.-
ПРЕМИАЛЬНЫЕ ОТРУБА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ «МИРАТОРГ» (за 100 гр) PREMIUM MARBLE BEEF STEAKS (per 100 g)	
ФЛОРЕНТИЙСКИЙ СТЕЙК (на 2 персоны) Flirentine steak	750.-
ВЫРЕЗКА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ Marble beef tenderloin	850.-
СТЕЙК ШАТОБРИАН (на 2 персоны) Chateaubriand steak	900.-

● ГАРНИРЫ ●

SIDE DISHES

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Mashed potatoes	250.-
ШПИНАТ С ЧЕСНОКОМ Spinach with garlic	250.-
РИС С ОВОЩАМИ Rice with vegetables	250.-
ОВОЩИ НА ПАРУ/ НА ГРИЛЕ Steamed or grilled vegetables	350.-
СПАРЖА НА ГРИЛЕ Grilled asparagus	550.-



подписывайтесь на наш instagram @olioli_moscow, выкладывайте фото с хэштегом #oliolimosca и выигрывайте подарки

www.olioli.ru

ЛАНЧИ

по будням с 12:00 до 16:00

ЗАКАЖИ ЛЮБОЕ ГОРЯЧЕЕ – ПОЛУЧИ СУП, САЛАТ И НАПИТОК

в подарок

от 500 Р



паста с лобстером

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ ICE CREAM AND SORBETS (один шарик/one scoop)

NEW МОРОЖЕНОЕ ваниль / шоколад / фисташковое Ice cream vanilla / chocolate / pistachio	150.-
NEW СОРБЕТ малина-имбирь / клубника-базилик / Пино Колада / манго-маракуйя / лимон-мята Sorbet raspberries-ginger / strawberry-basil / Pina Colada / mango-passionfruit / lemon-mint	150.-

ДЕСЕРТЫ

DESSERT

КАННОЛИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ Sicilian cannoli	200.-
ПАНА КОТТА с соусом из клубники Panna Cotta with strawberry sauce	300.-
ТИРАМИСУ Tiramisu	350.-
СВЕЖИЕ ЯГОДЫ (50 гр) / Fresh berries (50 g) Малина, голубика/ Raspberries, blueberries Клубника/ Strawberries	400.- 350.-
ПИРОЖНОЕ «МЕДОВИК» с гречишными сотами Honey cake with buckwheat honey comb	400.-
БАВАРЕЗЕ С ФУНДУКОМ И ШОКОЛАДОМ Bavareze with hazelnuts and chocolate	450.-
СГРОППИНО Sgroppino	490.-
ДЕСЕРТ «ОЛИМПИА» мусс из белого шоколада, беже и малиновый соус Olimpia dessert white chocolate mousse, merengue and raspberry sauce	500.-
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ с карамелью и ванильным мороженым Apple pie with caramel and vanilla ice cream	500.-
ДОМАШНИЕ ПРОФИТРОЛИ с ванильным мороженым и горьким теплым шоколадом Homemade profiteroles with vanilla ice cream and warm dark chocolate	550.-
NEW ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ЧЕРНИЧНОЙ СОЛЬЮ Chocolate fondant with blueberries salt	750.-
MONTE BIANCO фирменный десерт Oli Oli Monte Bianco In-house special dessert	600.-
ФРУКТОВАЯ ВАЗА (СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ) Fruit plate	3500.-