

# 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
- NEW** **ОВОЩНОЙ САЛАТ С БОРОВИКАМИ ТЕМПУРА** 780.-  
Vegetable salad with mushrooms tempura
- 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 БАР RAW BAR

- УСТРИЦЫ #3** 1 шт (Новая Зеландия) 290.-  
New Zealand oysters #2 (1 piece)
- ТАРТАР / КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ** 800.-  
Salmon tartare / carpaccio
- КАРПАЧЧО ИЗ КРАСНЫХ «СИЦИЛИЙСКИХ» КРЕВЕТОК** 850.-  
Red Sicilian shrimp carpaccio
- NEW** **ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С МУССОМ ИЗ АВОКАДО И СОУСОМ «МАРАКУЙЯ»** 850.-  
Tuna tartare 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.- / 1400.-  
Spaghetti Wongole  
на одного / на двоих  
for one / for two
- РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ** 900.-  
Risotto with seafood
- СПАГЕТТИ ОЛИ ОЛИ** 950.-  
с креветками, цуккини и фисташками из Бронто  
Spaghetti Oli Oli  
with shrimp, zucchini and pistachios from Bronte
- NEW** **ФРЕГУЛА С БОРОВИКАМИ** 980.-  
Fregula with white mushrooms

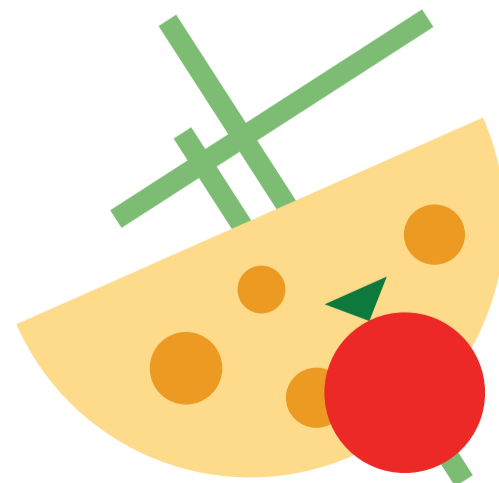
## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

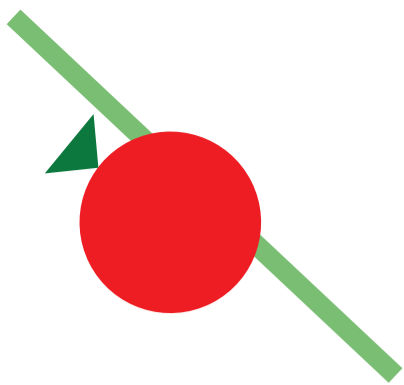
- МИНИ-КАЛЬМАРЫ С ЦУККИНИ И МЯТОЙ** 650.-  
Mini squids with zucchini and mint
- ОСЬМИНОГ И МУСС ИЗ КАРТОФЕЛЯ** 850.-  
Octopus with potatoes mousse
- ТОРТИНО ИЗ БАКЛАЖАН С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ФОНДУ ИЗ СЫРА ПАРМЕЗАН** 850.-  
Eggplant tortino with tomato sauce and Parmigiano fondue

## КРАБЫ ИДУТ\*

- КАМЧАТСКИЙ КРАБ** 1700.-  
**ПОЛКИЛО С ТРЕМЯ СОУСАМИ**  
Half a kilo of Kamchatka crab served with three sauces  
вторник и четверг / Tuesdays and Thursdays 990.-
- 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

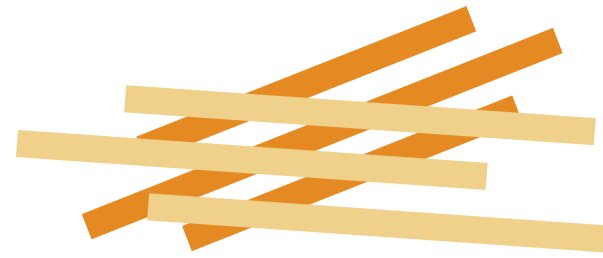
\*скидки на данное предложение не распространяются  
no discounts on the offer





# oli oli

сицилийская кухня



## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

FISH & SEAFOOD

<b>КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ</b> Grilled squid	500.-
<b>ФИЛЕ ТРЕСКИ С СОУСОМ ПИЦЦАЙОЛА</b> Cod fillet with pizzaiolo sauce	550.-
<b>ФИЛЕ СУДАКА</b> на подушке из цукини под соусом из креветок Pike-perch fillet with zucchini and shrimp sauce	650.-
<b>ОСТРОЕ СОТЕ ИЗ МИНИ КАЛЬМАРОВ</b> Spicy baby squid saute	650.-
<b>NEW</b> <b>САРДИНЫ, ЖАРЕННЫЕ ПО «СИЦИЛИЙСКИ»</b> со свежими помидорами и базиликом Sicilia-style sardines fried with fresh tomatoes and basil	1100.-
<b>ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ</b> Grilled octopus	1500.-
<b>БОЛЬШОЙ РЫБНЫЙ СУП АЛЯ ТРАПАНЕЗЕ</b> (на 2 персоны) Fish soup for two persons	3600.-

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ ЗА 100 г

FISH & SEAFOOD (per 100 g)

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

## ПИЦЦА / ХЛЕБ / БРУСКЕТТА

PIZZA / BREAD / BRUSCHETTA

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

## БРУСКЕТТА НА ДОМАШНЕМ ХЛЕБЕ

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

## МЯСО

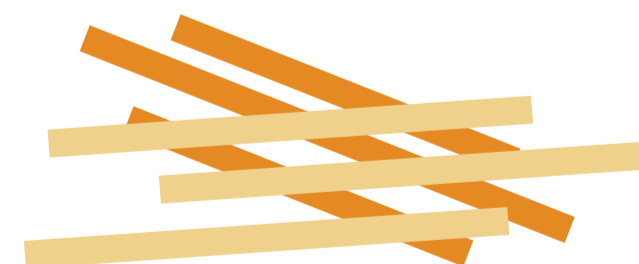
MEAT

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

## ● ГАРНИРЫ ●

SIDE DISHES

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



подписывайтесь на наш instagram @olioli\_moscow, выкладывайте фото с хэштегом #oliolimosca и выигрывайте подарки

## 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)

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

## ДЕСЕРТЫ

DESSERT

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

www olioli ru