

oli oli

СИЦИЛИЙСКАЯ КУХНЯ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ SET / TASTING SET BY CHEF GIUSEPPE DAVI

- БРУСКЕТТА С КРАБОМ
- КАПУЧИНО ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ
- ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С СИБАСОМ И РОЗОВОЙ КРЕВЕТКОЙ, С ПОМИДОРАМИ КОНКАССЕ
- ФИЛЕ СУДАКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ЦУККИНИ С СОУСОМ ИЗ КРЕВЕТОК
- ДЕСЕРТ «ОЛИМПИА»
мусс из белого шоколада, безе и малиновый соус

- BRUSCHETTA WITH CRABMEAT
- PORCINI CAPPUCCINO WITH TRUFFLE AROMA
- BLACK RAVIOLI WITH SEA BASS, PINK SHRIMP AND TOMATO CONCASSE
- PIKE-PERCH FILLET SERVED IN A BED OF ZUCCHINI WITH SHRIMP SAUCE
- OLIMPIA DESSERT
white chocolate mousse, merengue and raspberry sauce

1600₽

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
- МИНИ-КАЛЬМАРЫ С ЦУККИНИ И МЯТОЙ 650.-
Mini squids with zucchini and mint
- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 700.-
Beef tartare
- БУРРАТА С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ 800.-
Burrata with tomato and basil
- ОСЬМИНОГ И МУСС ИЗ КАРТОФЕЛЯ 800.-
Octopus with potatoes mousse
- САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ, БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ И СЫРОМ КАМАМБЕР 850.-
Smoked duck salad with balsamic vinegar and Camembert cheese
- ТОРТИНО ИЗ БАКЛАЖАН С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ФОНДУ ИЗ СЫРА ПАРМЕЗАН 850.-
Eggplant tortino with tomato sauce and Parmigiano fondue
- 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
- КРЕМ-СУП ИЗ ТОПИНАМБУРА И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА 450.-
Topinambur cream soup with stracciatella
- NEW** ХОЛОДНЫЙ СУП ГАСПАЧО 620.-
с печеными перцами и бурратой
Cold Gazpacho with baked peppers and burrata
- 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

- КРУДО ИЗ ДИКОЙ РЫБЫ ПАГР (за 100 гр) 700.-
Free range Sea Bass crudo
- NEW** ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С МУССОМ ИЗ АВОКАДО И СОУСОМ «МАРАКУЙЯ» 750.-
Tuna tartar with avocado mousse and passion fruit sauce
- ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 750.-
Salmon tartare
- СЕВИЧЕ ИЗ СЫРЫХ ЛАНГУСТИНОВ (за 100 гр) 850.-
Raw langoustines ceviche
- КАРПАЧЧО ИЗ КРАСНЫХ «СИЦИЛИЙСКИХ» КРЕВЕТОК 850.-
Red Sicilian shrimp carpaccio
- ТАРТАР ИЗ ДВУХ ВИДОВ РЫБ: ИМПЕРАТОР И ЛОСОСЬ 950.-
Emperor fish and salmon tartare
cucumber, tomato, red onion, sunflower oil
- АССОРТИ КАРПАЧЧО: ТУНЕЦ, ЛОСОСЬ, МЕРО 1100.-
Assorted fish carpaccio
- СЕВИЧЕ ИЗ МЕРО 1200.-
Grouper ceviche

ПАСТА И РИЗОТТО

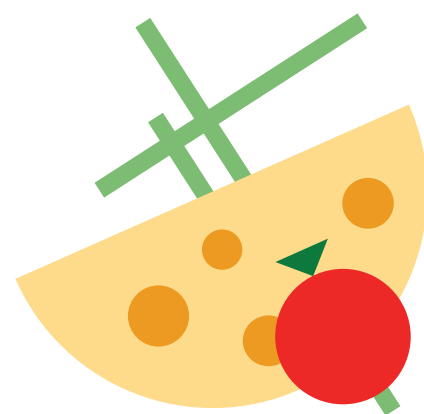
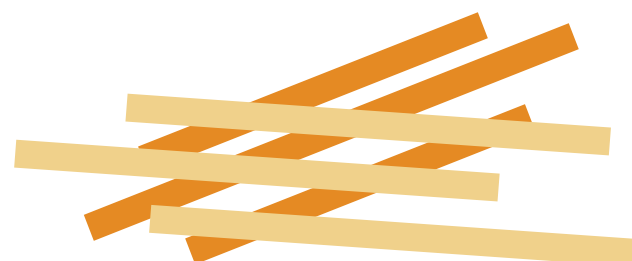
PASTA & RISOTTO

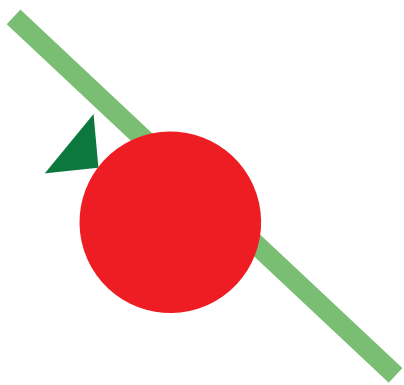
- МАЛЬТАЛЬЯТИ С РАГУ ИЗ КРОЛИКА 550.-
Maltagliati with rabbit ragout
- РАВИОЛИ С УТКОЙ И СОУСОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА 600.-
Ravioli stuffed with duck and parmigiano sauce
- РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ И ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМ КАЛЬМАРОМ 600.-
Risotto with Cuttlefish ink and Far East squid
- ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С СИБАСОМ 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
- NEW** СПАГЕТТИ С САРДИНАМИ И ТАДЖАСКИМИ ОЛИВКАМИ 700.-
Spaghetti with sardines and taggiasca olives
- NEW** СПАГЕТТИ АЛЯ НОРМА С БАКЛАЖАНАМИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ 700.-
Spaghetti ala norma with eggplants and pine nuts
- РИЗОТТО С СЫРОМ ФОНТИНА И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ 750.-
Rizotto with fontina cheese and truffle oil
- 850.- **NEW** ПАСТА ФРЕГУЛА С ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫМИ КРЕВЕТКАМИ 850.-
Fregula pasta with Far East shrimp
- 950.- **NEW** ЛИНГВИНИ С ТУНЦОМ И КАПЕРСАМИ 850.-
Linguine with tuna and capers
- NEW** СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ 850.- / 1400.-
Spaghetti Wongole
на одного / на двоих
for one / for two
- РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ 900.-
Risotto with seafood
- СПАГЕТТИ OLI OLI 950.-
с креветками, цукини и фисташками из Бронто
Spaghetti Oli Oli
with shrimp, zucchini and pistachios from Bronte

КРАБЫ ИДУТ*

- КАМЧАТСКИЙ КРАБ ПОЛКИЛО С ТРЕМЯ СОУСАМИ 1500.-
Half a kilo of Kamchatka crab served with three sauces
вторник и четверг / Tuesdays and Thursdays 990.-
- БУРГЕР С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 550.-
Crabmeat burger
- 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

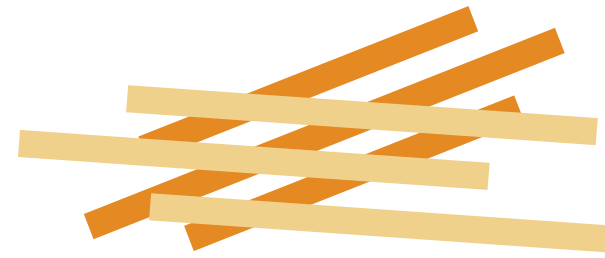
*скидки на данное предложение не распространяются
no discounts on the offer





oli oli

сицилийская кухня



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

FISH & SEAFOOD

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ Grilled squid	500.-
ФИЛЕ ТРЕСКИ С СОУСОМ ПИЦЦАЙОЛА Cod fillet with pizzaiolo sauce	550.-
ФИЛЕ СУДАКА на подушке из цукини под соусом из креветок Pike-perch fillet with zucchini and shrimp sauce	600.-
ОСТРОЕ СОТЕ ИЗ МИНИ КАЛЬМАРОВ Spicy baby squid saute	650.-
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.-
ЛАНГУСТИНЫ НА ГРИЛЕ Langoustines grilled	850.-

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 Грано Подано Bruschetta with parma, tomatoes and Grana Padano cheese	450.-
NEW БРУСКЕТТА С КАМЧАТКИМ 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.-
ЛОПАТКА ЯГНЕНКА с соусом из nero d'avola и овощами Lamb shoulder blade with a sauce Nero D'avola and vegetables	850.-
NEW ЦЫПЛЕНОК запеченный в дрованой печи в «Сардинском» стиле Sardinia style chicken from a wood burning oven	900.-
МОЛОДОЙ КОЗЛЕНОК запеченный с картофелем Young goatling baked with potatoes	900.-
СТЕЙК ДЕНВЕР, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В ПЕЧИ Denver steak	1200.-

ПРЕМИАЛЬНЫЕ ОТРУБА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ «МИРАТОРГ» (за 100 гр)

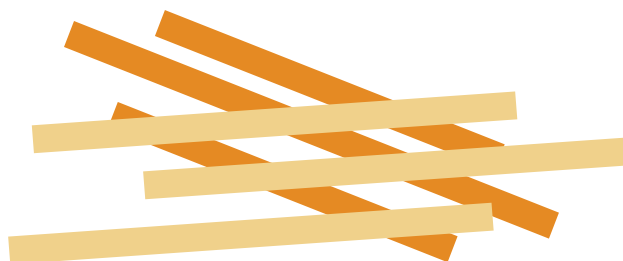
PREMIUM MARBLE BEEF STEAKS (per 100 g)

ФЛОРЕНТИЙСКИЙ СТЕЙК (на 2 персоны) Florentine 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	400.-



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.-
СЕМИФРЕДО С ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ И ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ Semifreddo with almond patals and chocolate sauce	350.-
ТИРАМИСУ Tiramisu	350.-
СВЕЖИЕ ЯГОДЫ (50 гр) / Fresh berries (50 g) Малина, голубика/ Raspberries, blueberries Клубника/ Strawberries	400.- 350.-
БАВАРЕЗЕ С ФУНДУКОМ И ШОКОЛАДОМ Bavareze with hazelnuts and chocolate	450.-
СГРОППИНО Sgroppino	490.-
ДЕСЕРТ «ОЛИМПИЯ» мусс из белого шоколада, беже и малиновый соус Olimpia dessert white chocolate mousse, merengue and raspberry sauce	500.-
СУФЛЕ ИЗ ГОРЬКОГО ШОКОЛАДА с сорбетом из манго. Время приготовления 30 минут Dark chocolate soufflé served with mango sorbet Cooking time 30 minutes	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.-
MONTE BIANCO фирменный десерт Oli Oli Monte Bianco In-house special dessert	600.-
ФРУКТОВАЯ ВАЗА (СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ) Fruit plate	3500.-