

СОРБЕТЫ И ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР

Sorbets and homemade ice cream to choose

Мороженое ванильное/ шоколадное/ фисташковое/ кокосовое <i>Ice-cream vanilla/ chocolate/ pistachio/ coconut</i>	80/16 г	310 rub
Сорбет базилик/ малина/ лимон/ манго <i>Sorbette basil/ raspberry/ lemon/ mango</i>	80/16 г	310 rub
Итальянское мороженое Вариегато <i>Italian Variegata ice cream</i>	80/16 г	310 rub
Сорбет ягодный <i>Sorbent berrys</i>	80/16 г	310 rub

Дополнительные ингредиенты к мороженому на выбор

Additional ingredients up to Your choice:

Кедровые орехи/ <i>Pine nuts</i>	20 г	250 rub
Ягоды Годжи/ <i>Goji berries</i>	20 г	180 rub

ДЕСЕРТНАЯ ВИТРИНА *Dessert*

На выбор for your choice

Тарталетка / пирожное / конфета <i>Assorted tartlet / cakes / candies</i>	1 pc	135 rub
Печенье/ <i>Assorted cookies</i>	1 pc	135 rub
Торт на выбор/ <i>Piece of cake on a choice</i>	1 pc	600 rub
Тирамису домашнего приготовления/ <i>Homemade Tiramisu</i>	237 г	910 rub

ЗАВТРАК

BREAKFAST 9-00 - 12-00

Фирменные сырники Bosco со свежими ягодами <i>Branded cheesecakes Bosco with fresh berries</i>	200/ 35/30/30 г	980 rub
Яйцо Бенедикт со спаржей/ <i>Benedict Egg with asparagus</i>	196 г	850 rub
Омлет с Камчатским крабом и шпинатом/ <i>Omelette with crab and spinach</i>	250 г	1 350 rub
Яичница-глазунья из двух яиц/ <i>Fried eggs</i>	105/40 г	450 rub
Блины с домашним творогом/ <i>Pancakes with cottage cheese</i>	160 /35/40/40 г	720 rub
Хрустящие вафли с лососем и авокадо <i>Crispy waffles with salmon and avocado</i>	100/80/100 г	1 190 rub
Творожная запеканка с домашним вареньем <i>Cottage cheese casserole with homemade jam</i>	130/100 г	620 rub
Домашняя гранола с йогуртом и ягодами Годжи <i>Homemade Granola with yogurt and Goji berries</i>	150/25 г	730 rub
Тост с прошутто котто и сыром Гауда <i>Toast with prosciutto cotto and Gouda cheese</i>	180/50 г	730 rub

Каша на выбор

Porridge

Амарантовая каша на миндальном молоке <i>Amaranth porridge with almond milk</i>	300/30 г	470 rub
Каша овсяная с ягодами <i>Oatmeal porridge with berries</i>	300/50/30 г	640 rub
Каша пшенная с тыквой <i>Millet porridge with pumpkin</i>	300/30 г	480 rub
Каша рисовая / манная <i>Porridge rise / semolina</i>	300/30 г	470 rub

К завтраку

For breakfast

Сок Низкокалорийный груша, сельдерей, лимон / <i>low-cal juice</i>	250 ml	450 rub
Сок Полезный свекла, яблоко, имбирь / <i>the juice healthy</i>	250 ml	380 rub
Йогурт / Кефир / <i>Kefir</i>	150 г	160 rub
Мед / Сгущенное молоко / Конфитюр в ассортименте <i>Honey / Condensed milk / Jam</i>	40 г	130 rub
Свежие ягоды <i>Fresh berries</i>	50 г	500 rub

САЛАТЫ

Salads

Салат Медитерано с руколой, томатами черри и Пармезаном «Mediterranean» salad arugula, cherry tomatoes and Parmesan	160 г	890 rub
Салат Адриатико Листья салата с грунтовыми томатами и Пармезаном «Adriatico» salad, lettuce with tomatoes and Parmigiano	180 г	910 rub

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНГРИДИЕНТЫ ДЛЯ ГУРМАНОВ К САЛАТАМ НА ВЫБОР

Special gourmet ingredients up to Your choice:

Трюфель черный /Black truffle	1 г	395 rub
Тигровые креветки /Shrimps	80 г	965 rub
Командорские кальмары /Commander squid	100 г	650 rub
Осьминог /Octopus	70 г	1 720 rub
Фаланга камчатского краба /Crab meat	60 г	1 465 rub
Морские гребешки /Scallops	100 г	2 200 rub
Маринованный лосось /Salmon	60 г	770 rub
Лосось отварной/Boiled salmon	60 г	695 rub
Авокадо /Avocado	60 г	365 rub
Белье грибы /Porcini mushrooms	60 г	765 rub
Буррата /Burrata	200 г	1 270 rub
Моцарелла ди Буффало /Mozzarella di Bufala	150 г	535 rub
Смесь ореховая грецкий орех, миндаль, тыквенные семечки The mixture is nutty, walnuts, almonds, pumpkin seeds	30 г	220 rub
Бобы Эдамаме /Edamame Beans	50 г	135 rub
Свежие томаты /Tomatoes	100 г	265 rub
Вяленые томаты /Dried tomatoes	25 г	350 rub

ТРАДИЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ

Traditional Dessert

Десерт Воско с кремом Сабайон Bosco dessert with Sabayon cream	390 г	2950 rub
Панакотта с соусом из черники Panacotta with Blueberry sauce	160 г	820 rub
Яблочный штрудель Classic Apple strudel	125/83 г	990 rub
Ассорти из свежих ягод Assorted fresh berries	150 г	1 550 rub
Ром-баба с лимонным кремом Rum baba with lemon cream	190 г	690 rub
Блинчики с ягодами и Маскарпоне Pancakes with berries and Mascarpone	215 г	1 520 rub

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Author's Dessert

Тирамису Черный трюфель Tiramisu Black truffle	110/15 г	880 rub
Шоколадный Тортино с ванильным соусом и клубникой Chocolate Tortino with vanilla sauce and strawberries	170 г	1 050 rub
Десерт Анна Павлова с ягодами Dessert Anna Pavlova with berries	170г	1 180 rub
Карпаччо из ананаса с ягодами Pineapple carpaccio with berries	145 г	1 050 rub
Йогуртовый мусс с базиликом и миндальной карамелью Yogurt mousse with basil and almond caramel	115 г	690 rub
Меренговый рулет с тыквой Meringue roll with pumpkin	130 г	620 rub

РУССКАЯ КУХНЯ

Russian cuisine

Икра красная кета/нерка с блинами <i>Red caviar Keta/Nerka with pancakes</i>	50/90/20 г	2 250 rub
Икра осетровая Finest с блинами <i>Black caviar Finest Osetra with pancakes</i>	50/90/20 г	12 250 rub
Икра осетровая Imperial с блинами <i>Black caviar Imperial Osetra with pancakes</i>	50/90/20 г	13 150 rub
Салат Оливье с перепелкой <i>Olivier salad with quail</i>	286 г	980 rub
Борщ Столичный <i>Borsch</i>	350/40 г	710 rub
Куриный бульон с потрошками <i>Chicken bouillon with noodles</i>	300/75 г	510 rub
Домашние пельмени с телятиной со сметаной <i>Homemade dumplings with veal and sour cream</i>	190/100/40 г	920 rub
Бефстроганов с картофельным пюре <i>Beef stroganoff with potato puree</i>	180/150 г	1 450 rub
Биточки из говяжьей вырезки с картофельным пюре <i>Polpette di manzo with mashed potatoes</i>	215 г	1 050 rub
Картофель по-деревенски с грибами <i>Potatoes with mushroom</i>	283 г	850 rub
Домашнее сало с бочковыми огурцами <i>Homemade lard with barrel cucumbers</i>	30/50/15 г	420 rub

ТРАДИЦИОННЫЕ САЛАТЫ

Traditional Salads

Теплый салат по-Генуэзски из осьминогом с картофелем черри и соусом Песто <i>Warm Genoese salad with octopus, cherry potatoes and Pesto sauce</i>	228 г	2 560 rub
Салат с ростбифом и руколой <i>Salad with roast beef and arugula</i>	150 г	1 350 rub

АВТОРСКИЕ САЛАТЫ

Author's Salads

Салат Каталана с креветками <i>Catalana salad with shrimp</i>	330/30 г	2 310 rub
Карпаччо из цветной капусты с трюфелем и вялеными томатами <i>Cauliflower carpaccio with truffle and dried tomatoes</i>	180 г	1 350 rub
Фирменный салат Bosco с теплым крабом, авокадо и апельсинами <i>Bosco signature salad with warm crab, avocado and oranges</i>	277 г	2 420 rub

УСТРИЦЫ

Oysters

3 устриц <i>3 oysters</i>		2 160 rub
6 устриц <i>6 oysters</i>		4 220 rub
12 устриц <i>12 oysters</i>		7 920 rub

ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАКУСКИ

Traditional Appetizers

Ассорти Итальянских сыров с мостардой из инжира <i>Assorted Italian cheeses with fig mostarda</i>	120/150/40 г	1 950 rub
Ассорти Итальянских колбас с руколой и домашними соленьями <i>Assorted Italian sausages with arugula and homemade pickles</i>	160/50 г	2 100 rub
Пармская ветчина с дыней <i>Parma ham with melon</i>	350 г	2 420 rub
Капрезе из Моцареллы ди Буффало и томатов <i>Mozzarella di Buffalo caprese with tomatoes</i>	260 г	1 620 rub
Буррата со свежими томатами <i>Burrata with tomatoes</i>	300 г	1 720 rub
Вителло Тоннато с соусом из тунца <i>Vitello Tonnato with tuna sauce</i>	200 г	1 420 rub
Тат-тар из мраморной говядины <i>Marble beef tat-tar</i>	213 г	2 100 rub
Карпаччо из говядины с руколой и слайсами из Пармезана <i>Beef carpaccio with arugula and Parmesan slices</i>	100/85 г	1 520 rub

АВТОРСКИЕ ЗАКУСКИ

Author's Appetizers

Тар-тар из сибаса в томатном желе <i>Sea bass tartare in tomato jelly</i>	120/20 г	1 350 rub
Брускетта с кремом из авокадо и томатами <i>Bruschetta with avocado cream and tomatoes</i>	145 г	720 rub
Карпаччо из тунца с кремом из авокадо <i>Tuna carpaccio with avocado cream</i>	110 г	1 350 rub
Тар-тар из лосося с томатами конкассе и кунжутом <i>Salmon tartare with concasse tomatoes and sesame seeds</i>	190 г	1 450 rub

ГАРНИРЫ

Side dishes

Овощи на гриле <i>Grilled vegetables</i>	280 г	980 rub
Шпинат со сливочным маслом <i>Spinach</i>	200 г	820 rub
Картофель с розмарином <i>Rosemary potatoes</i>	200 г	420 rub
Спаржа в сливочном масле <i>Asparagus</i>	120 г	1 250 rub
Картофель фри <i>French fries</i>	150/40 г	350 rub

АВТОРСКИЕ ГАРНИРЫ

Author's side dishes

Брокколи с медово-горчичным соусом <i>Broccoli with honey mustard sauce</i>	255 г	620 rub
Фасоль стручковая бланшированная по-Тоскански с мятой <i>String beans blanched in Tuscan style with mint</i>	145 г	350 rub
Картофельное пюре с черным трюфелем <i>Mashed potatoes with black truffle</i>	200/4,5 г	680 rub

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Grilled dishes

Рыба на гриле

Grilled fish

Командорские кальмары с листьями салата <i>Commander's squid with green salad</i>	220/85 г	1 250 rub
Филе сибаса с пряными травами с картофельным пюре <i>Sea bass fillet with herbs with mashed potatoes</i>	130/50 г	1 570 rub
Филе дорадо с пряными травами с картофельным пюре <i>Dorado fillet with herbs with mashed potatoes</i>	130/50 г	1 570 rub
Филе лосося с пряными травами с картофельным пюре <i>Salmon fillet with herbs with mashed potatoes</i>	174/50 г	2 120 rub

Мясо на гриле

Grilled meat

Стейк из вырезки мраморной говядины в перце <i>Marbled beef tenderloin steak in pepper</i>	190/140 г	3 650 rub
Каре ягненка на гриле <i>Lamb Rack on the grill</i>	240/50 г	3 200 rub

К мясу предлагаем:

In additions:

Соус горчичный <i>Mustard sauce</i>	120 г	250 rub
Соус перечный <i>Pepper sauce</i>	120 г	350 rub
Соус грибной <i>Mushroom sauce</i>	120 г	420 rub
Соус Арабьята <i>Arabiata sauce</i>	120 г	250 rub

ТРАДИЦИОННЫЕ ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

Traditional warm Appetizers

Баклажаны, запеченные по-Пармски <i>Baked eggplants in Parma style</i>	270 г	1 700 rub
Артишоки с руколой и вялеными томатами по-Римски <i>Artichokes with arugula and dried tomatoes in Roman style</i>	115/50/5 г	1 600 rub

АВТОРСКИЕ ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

Author's warm Appetizers

Фокаччо с грибами и черным трюфелем <i>Focaccio with mushrooms and black truffle</i>	360 г	1 530 rub
Фуа-гра с лесными ягодами <i>Foie-gras with wild berries</i>	210 г	3 430 rub
Теплое карпаччо из говядины с черным трюфелем <i>Warm beef carpaccio with black truffle</i>	180 г	2 250 rub

ДОМАШНИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

Homemade Italian bread

Фокаччо с томатами и чесноком <i>Focaccio with tomatoes and garlic</i>	280 г	610 rub
Фокаччо с розмарином <i>Focaccio with rosemary</i>	170 г	430 rub

СУПЫ

Soups

Крем-суп из белых грибов с гренками <i>Porcini mushroom cream soup with croutons</i>	235/5 г	750 rub
Суп из тыквы с крабом <i>Pumpkin soup with crab</i>	235/18 г	1 150 rub
Средиземноморский суп <i>Seafood soup</i>	900/40 г	2 650 rub
Минестроне с томатами <i>Minestrone with tomatoes</i>	350 г	720 rub

ТРАДИЦИОННАЯ ПАСТА И РИЗОТТО

Traditional Pasta and Risotto

Спагетти Алио Олио пеперончино <i>Spaghetti Aglio Olio peperoncino</i>	150 г	720 rub
Тальятелле с черным трюфелем и сливочным соусом <i>Tagliatelle with black truffle and cream sauce</i>	220 г	1 100 rub
Лингуине с вонголе в винном соусе <i>Linguine with vongole in wine sauce</i>	375 г	1 420 rub
Спагетти с морепродуктами в томатном соусе <i>Spaghetti with seafood in tomato sauce</i>	325 г	2 120 rub
Лазанья Болоньезе <i>Lasagne Bolognese</i>	380 г	980 rub
Папарделле с креветками и цуккини в томатном соусе <i>Papardelle with shrimp and zucchini in tomato sauce</i>	390 г	1 250 rub
Ризотто с белыми грибами <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	300 г	1 750 rub

АВТОРСКАЯ ПАСТА И РИЗОТТО

Author's Pasta and Risotto

Равиоли с сыром Буррата, соусом Песто и кедровыми орехами <i>Ravioli with cheese Burrata, Pesto sauce and pine nuts</i>	210 г	1 230 rub
Пенне с лососем, брокколи и красной икрой <i>Penne with salmon, broccoli and red caviar</i>	340 г	1 890 rub
Ризотто Венере с королевскими креветками с соусом биск <i>Risotto Venere with prawns with bisque sauce</i>	340 г	1 510 rub

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Main courses

Блюда из рыбы

Fish dishes

Сибас с овощами и тигровыми креветками <i>Sea bass with vegetables and shrimps</i>	320 г	2 450 rub
Запеченный лосось с икорным соусом <i>Baked Salmon with caviar sauce</i>	240 г	3 150 rub
Осьминог на гриле со шпинатом <i>Grilled octopus with spinach</i>	140/50/60 г	3 645 rub
Сибас / Дорадо целиком запеченная в соли или на гриле (на 2 персоны) <i>Sea bass / Dorado whole baked in salt or grilled (for 2 persons)</i>	700/300/100 г	5 530 rub

Блюда из мяса

Meat dishes

Филе-миньон Россини с черным трюфелем <i>Filet Mignon Rossini with black truffle</i>	95/120 г	3 150 rub
Котлета по-Милански с руколой и томатами черри <i>Milan style cutlet with arugula and cherry tomatoes</i>	200/90 г	3 310 rub
Пикантный цыпленок с мини-картофелем <i>Spicy chicken with mini potatoes</i>	280/30 г	1 320 rub
Тальятта из мраморной говядины с руколой и томатами черри <i>Marbled beef tagliata with arugula and cherry tomatoes</i>	255/20 г	3 850 rub
Медальон со шпинатом и перечным соусом <i>Medallion with spinach and pepper sauce</i>	95/35/95 г	2 330 rub
Утиная ножка с карпаччо из сельдерея <i>Duck leg with celery carpaccio</i>	280 г	1 250 rub