

иЛ ПАТИО¹⁹₉₃

CHEF MENU

— Меню от шефа



limited edition



PROSCIUTTO

**Камчатский краб,
лосось и авокадо**

Crab, salmon & avocado

Рулетики из лосося с начинкой
из мяса краба, подаются с авокадо
и соусом Унаги

1390



**Салат с фалангами
краба и авокадо**

Salad with crab & avocado

Мясо краба с авокадо, печёным
перцем, помидорами черри,
листьями салатов и соусом Айоли

1290



**Спагетти с крабом
и трюфельным соусом**

Spaghetti with crab meat
& truffle sauce

Паста с мясом краба в ароматном
сливочно-трюфельном соусе

1490





W
O
S
H
P



Севиче из лосося

Salmon seviche

Свежий лосось в цитрусовом соусе с красным луком, оливками и травами

790

Крудо из трёх рыб

Salmon, tuna & dorada crudo

Филе из свежего тунца, лосося и дорадо с томатной водой, цитрусовым соусом и оливковым маслом

890



Фритто мисто с морепродуктами

Fritto misto with seafood

Креветки, кальмары, филе судака, лимон и овощи, обжаренные в легком кляре, подаются с соусом тар-тар

990

ШАРМ

Тартар из говядины

Beef tartare

Тартар из говяжьей вырезки с каперсами, соусом ворчестер и красным луком подаётся с перепелиным желтком, картофелем, запечённым в травах, и соусом из пармезана

790



Филе миньон со спаржей и печёным картофелем

Fillet mignon with baked potato & asparagus

Стейк из говяжьей вырезки подаётся на печёном картофеле со спаржей и соусом демиглас

1690



Ш
О
Л
И
К



Лимонный тарт
с меренгой

Lemon tart with meringue

Лимонный крем и воздушная меренга
на песочном сабле

425



Миндальный рулет
с малиной

Almond roll with raspberries

Меренговый рулет с кокосом,
миндалём, свежей малиной
и манговым соусом

570



Дорогие гости IL Патио!

Специально для вас я разработал новое авторское меню. Эта коллекция ярких и современных блюд родилась под впечатлением от моих недавних путешествий по Италии и России.

К вашему столу будет подан камчатский краб, атлантические рыбы, классика из премиальной говядины и домашние десерты ручной работы.

Надеюсь, мне удалось передать вам энергию моря и гор, которые вдохновляли меня при создании этого меню.

Buon appetito!

Ваш Станислав Балаев,
Фондшеф iL Патио.

ИТАЛИЯ
СБЛИЖАЕТ

Дата запуска настоящей информационной брошюры: июль 2025 г.

Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. При наличии у вас аллергии, уточняйте информацию о подробном составе блюду у вашего официанта. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. В меню также указаны калорийность – на блюдо, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд. Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях. Все цены указаны в рублях.