

R I S T O R A N T E

GRISSINI

**A warm welcome to Restaurant Grissini.
Our teams led by Angelo Cantarelli and Alessandro Da Como are looking forward to surprising and delighting you with our delicious selection of dishes here at Grissini's.**

Добро пожаловать в ресторан Grissini!
Наши команды, работающие под руководством Анжело Кантарелли и Алессандро Да Комо, ждут возможности удивить и порадовать вас восхитительными блюдами ресторана Grissini.

Bon appétit
Приятного аппетита

Angelo Cantarelli & Alessandro Da Como
Анжело Кантарелли и Алессандро Да Комо

TASTING MENU • МЕНЮ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ

Carrots degustation (raw and cooked)
Дегустация моркови (в сыром и приготовленном виде)

Caesar Salad with steamed King crab
Салат «Цезарь» с королевским крабом на пару

Pumpkin cream soup „Butternut“
Крем-суп из мускатной тыквы

Tortelloni with chamois and cabbage
Тортеллони с серной и капустой

Fillet of mountain char in a Riesling sauce with poached vegetables
Филе гольца из горных озер в соусе Рислинг с припущенными овощами

Deer entrecote with cranberries, glazed pears, chestnuts and Brussel sprouts
Антрекот из оленя с клюквой, глазированными грушами, каштанами и брюссельской капустой

Selection of cheeses from the Engadine region
Ассорти сыров региона Энгадин

Chocolate and citrus fruits (Chocolate cupcake, tangerine sorbet and orange mousse)
Шоколад и цитрусовые (шоколадный капкейк, мандариновый сорбет и апельсиновый мусс)

5 courses / блюд	91
6 courses / блюд	107
7 courses / блюд	123
8 courses / блюд	139

STARTERS • ЗАКУСКИ

Terrine of foie gras, pineapple and pear chutney, Passito wine reduction	25
Террин из фуа-гра, чатни из ананаса и груши, выпаренный соус из вина Passito	
Beef carpaccio with Parmesan, rocket and balsamic vinegar from Reggio Emilia	25
Карпаччо из говядины с пармезаном, руколой и бальзамическим уксусом из Реджо-Эмилии	
Deer tartar with red cabbage salad and Sbrinz cheese	21
Тартар из оленя с красной капустой и сыром Сбринц	
Scottish smoked salmon with horseradish and wholegrain toast	XX
Шотландский копченый лосось с хреном и цельнозерновым тостом	

SALADS • САЛАТЫ

Artichoke salad dressed with oil, lemon and slivers of 48-month Parmigiano Reggiano	19
Салат из артишока с маслом, лимоном и стружкой сыра Пармиджано-Реджано (48 месяцев выдержки)	
Lamb's lettuce salad with egg, bacon and croutons	15
Зеленый салат корн с яйцом, беконом и гренками	
Caesar salad with strips of chicken	20
Салат «Цезарь» с ломтиками курицы	
Caprese salad (tomatoes, buffalo mozzarella and basil)	16
Салат «Капрезе» (помидоры, моцарелла из молока буйволиц и базилик)	
Quinoa salad with crisp vegetables and orange wedges	15
Салат из киноа с хрустящими овощами и ломтиками апельсина	

SOUPS • СУПЫ

Traditional Grisons' barley soup	14
Традиционный гризонский ячменный суп	
Beef consommé with Plin Raviolini	16
Консоме из говядины с равиолини «плин»	
Pumpkin cream soup „Butternut“	16
Крем-суп из мускатной тыквы	
Soup of the day / Суп дня	13

PASTA • БЛЮДА ИЗ МАКАРОН

Spaghetti or penne with fresh tomatoes and mozzarella / Carbonara / Arrabbiata (spicy) / Bolognese (with meat) 22
Спагетти или пенне со свежими помидорами и моцареллой / Карбонара / Арраббиата (острая) / Болоньезе (с мясом)

Potato gnocchi with fresh tomatoes and basil 22
Картофельные клецки со свежими помидорами и базиликом

Tagliatelle Bolognese 22
Тальятелле с соусом Болоньезе

Ricotta and spinach ravioli with butter (Latteria Val Bregaglia) and sage 23
Равиоли с рикоттой и шпинатом, приправленные маслом (Latteria Val Bregaglia) и шалфеем

RISOTTI • РИЗОТТО

Risotto Carnaroli with scampi, lemon and capers р. person / с человека 24
Ризотто Карнароли с норвежским омаром, лимоном и каперсами
for 2 people and more 30 minutes' waiting time
на двоих, время ожидания – 30 минут

FISH • БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Whole sole meunière with boiled potatoes and winter vegetables ** 49
Морской язык целиком, обваленный в муке и поджаренный в масле, с отварным картофелем и зимними овощами

Roasted sea bass fillet and sautéed calamari 42
Жареное филе сибаса с жареным на сковороде кальмаром

MEAT • БЛЮДА ИЗ МЯСА

Milan-style breaded veal cutlet with pommes allumettes 48
Панированная телячья отбивная по-милански с картофелем фри

Zurich-style strips of veal with rösti 44
Рагу из ломтиков телятины по-цюрихски с картофельным гарниром «рёшти»

Grilled beef chop with béarnaise sauce, winter vegetables and potatoes Pont-Neuf 38
Жареная говядина на косточке с соусом бешамель, зимние овощи и картофель «Пон-Нёф»

Beef tagliata, rocket and Parmesan 42
Тальята из говядины с руколой и пармезаном

Marinated pork steak (beer and mustard) and sauerkraut 38
Маринованный стейк из свинины (пиво и горчица) и квашеная капуста

**** Surcharge of CHF 15 with gourmet half-board package**
Доплата 15 швейцарских франков к полупансиону Gourmet

DESSERTS • ДЕСЕРТЫ

Vanilla mille-feuille with raspberries	18
Торт «Наполеон» с ванилью и малиной	
Lemon pie with meringue	16
Лимонный пирог с меренгой	
Tarte Tatin	20
Пирог «Тарт Татен»	
Engadin pie	15
Пирог по-энгадински	
Tiramisù	12
Тирамису	
Dark chocolate fondant with melting heart (approx. 20 minutes)	18
Шоколадное пирожное с «тающей» сердцевиной (около 20 минут)	
Homemade ice cream and sorbets (price per scoop)	4,50
Мороженое и сорбеты собственного приготовления (цена за шарик)	
Selection of Swiss cheeses	20
Ассорти швейцарских сыров	1/2 Port. ½ порц. 14

SWEET WINES – СЛАДКИЕ ВИНА

Ben Ryé Passito, Donnafugata	2006	0.5 dl/дл	12
<i>Zibibbo</i>			
Château Rieussec, Sauternes 1er Cru Classé	2007	0.5 dl/дл	15
<i>Sauvignon-Semillon</i>			

Origin of products: beef, veal, lamb, pork: Switzerland; chicken: Switzerland or France

Venison: Switzerland, Austria or New Zealand

Происхождение продукции. Говядина, телятина, ягнятина, свинина: Швейцария; курица: Швейцария или Франция;

оленина: Швейцария, Австрия или Новая Зеландия.

All prices are in CHF including 7,7 VAT

Все цены указаны в швейцарских франках и включают НДС в размере 7,7%

1. **Glutenhaltiges Getreide**
(d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Cereali contenenti glutine
(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
Cereals containing gluten
(i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt kamut and their hybridised strains) and products thereof
Зерновые, содержащие глютен
(т.е. пшеница, рожь, ячмень, овес, полба, камут, их гибридизированные штаммы) и продукты из них
2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products thereof
Ракообразные и продукты из них
3. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Uova e prodotti a base di uova
Egg and products thereof
Яйца и продукты из них
4. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products thereof
Рыба и продукты из нее
5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof
Арахис и продукты из него
6. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and products thereof
Соя и продукты из нее
7. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
Milk and products thereof (including lactose)
Молоко и продукты из него (включая лактозу)
8. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof
Сельдерей и продукты из него
9. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof
Горчица и продукты из нее
10. **Hartschalenobst (Nüsse)**
d.h. Mandeln (*Amygdalus communis L.*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*) Pecannüsse (*Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch*) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse
Frutta a guscio (noci)
cioè mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocchio, le(*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis [Wangenh.] K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia e noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
Nuts
i.e. almonds (*amygdalus communis L.*), hazelnuts (*corylus avellana*), walnuts (*juglans regia*), cashew nuts (*anacardium occidentale*) pecan nuts (*carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch*) Brazil nuts (*bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*macadamia ternifolia*) and products thereof
Орехи
т. е. миндаль (*amygdalus communis L.*), фундук (*corylus avellana*), грецкие орехи (*juglans regia*), кешью (*anacardium occidentale*), пекан (*carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch*), бразильские орехи (*bertholletia excelsa*), фисташки (*pistacia vera*), орехи макадамии и австралийские орехи (*macadamia ternifolia*) и продукты из них
11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof
Семена кунжута и продукты из них
12. **Anidride solforosa e solfiti**
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO₂
Диоксид серы и сульфиты в концентрациях более 10 мг/кг или 10 мг/л, выраженные в виде SO₂
13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and products thereof
Люпин и продукты из него
14. **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof
Моллюски и продукты из них