

PAPA Roma

MENU RISTORANTE

ОСНОВНОЕ МЕНЮ КУХНИ



Доставка бесплатно.

от 700 гривен в радиусе 10 км

Прием заказов с 11.00 до 21.00

При возникновении любых других вопросов,
Вас проконсультирует наш администратор.

Контакты доставки:



066 323-76-37

Организация

Свадеб

Банкетов

Корпоративов

*А также Вы
можете
заказать у нас еду и
напитки с собой.*

Если вы страдаете пищевой аллергией, обсудите с официантом возможна
корректировка

блюد. Мы не используем пищевые добавки и усилители вкуса.

Паста

Спагетти "nero" с морским коктейлем в сливочном соусе.....	340	263,00
Паста "nero" с лососем и креветками.....	300	313,00
Равиоли с лососем в сливочном соусе с красной икрой.....	300	306,00
Паста с курицей и грибами в винно-горчичном соусе.....	350	174,00
Равиоли с курицей под соусом "4 сыра".....	240	155,00
Спагетти "Карбонара" с перепелиными яйцами.....	280	145,00
Паста "Болоньезе".....	280	127,00
Пенне "4 сыра".....	250	132,00
Равиоли со шпинатом в ореховом соусе.....	210	98,00
Ризотто с зеленым горошком и тигровыми креветками.....	270	214,00
Ризотто с белыми грибами.....	300	197,00

Пицца

"PapaRoma" (салями, ветчина, шампиньоны, каперсы).....	30 см/50 см	139,00/412,00
Маргарита (моцарелла, пармезан, томаты, базилик).....	30см/50 см	128,00/383,00
Четыре сезона (филе куриное, салями, шпинат, морской коктейль, маслины, оливки).....	30 см/50 см	162,00/461,00
Джованни (шампиньоны, филе куриное, ананас конс.).....	30 см/50 см	148,00/442,00
Моя Италия (маринованная телятина, вяленые томаты, каперсы, маслины).....	30 см/50 см	360,00/1079,00
Molto rosso (лосось, икра красная, моцарелла, сливки, вермут Мартини Бьянко).....	30 см/50 см	328,00/981,00
Frutti di mare (морской коктейль, тигровые креветки, синий лук).....	30 см/50см	461,00/1373,00
4 сыра (моцарелла, калифорния, дор-блю, пармезан, груша, виноград).....	30 см/50 см	177,00/537,00
Карбонара (бекон, ветчина, яйцо "пашот", пармезан).....	30 см/50 см	242,00/726,00
Алла Дьявола (прошутто, бастурма, пеперони).....	30 см/50 см	234,00/703,00
"Risso" (куриная грудка копченая, ветчина, колбаски охотничьи, салями).....	30 см/50 см	171,00/510,00

Хлеб

Фокачча с маслинами и вялеными томатами.....	150	62,00
Фокачча с песто.....	150	62,00
Хлебная корзина.....	210	58,00

Закуски

Рыбное ассорти (семга с/с, масляная х/к, палтус х/к)	160	446,00
Сельдь с маринованным луком и клюквенным соусом.....	70/20	98,00
Закуска из креветок на пюре из шпината с креветочным биском	200	224,00
Паштет из куриной печени с луковым конфитюром и винным желе.....	150	105,00
Ассорти брускетт:.....	4 шт.	296,00
с сыром камамбер и ростбифом		
с лососем с/с, огурцом, каперсами и синим луком		
с помидором, моцареллой и базиликом		
с пармской ветчиной и помидором черри		
Ассорти сыров с грушей, медом и орехами.....	100/110/30	214,00
Профитроли с жульеном из курицы и грибов.....	3 шт.	61,00
Профитроли со шпинатом и сыром.....	3 шт.	75,00
Жареный сыр моцарелла с ягодным соусом	70/50/30	114,00

Салаты

Салат с рукколой и креветками.....	180	288,00
Салат с лососем в горчишно-медовом соусе.....	180	244,00
Салат "Цезарь" по-римски с чипсами из прошутто.....	250	198,00
Салат "Гречиский".....	210	115,00
Салат с уткой и грушей с винно-клюквенным соусом.....	200	242,00
Салат с куриной печенью и вишневым соусом.....	250	156,00
Салат из телятины с сыром дор-блю и ореховым соусом.....	230	276,00

Супы

Уха с рыбными кнелями и гренок с песто и красной икрой.....	250	172,00
Куриный бульон с тортеллини с курицей и перепелиным яйцом.....	250	108,00
Грибной суп-капучино с гриссини и чипсами из сельдерея.....	250	117,00
Солянка по-флорентийски.....	250	201,00
Суп "Мариско.....	250	209,00

Горячие блюда

рыба

Креветки "Молизе" в шпинатно-сливочном соусе.....	280	380,00
Жареное филе судака со спаржевой фасолью и сливочным соусом с мидиями.....	270	298,00
Котлета из судака с раковым биском и креветками.....	300	271,00
Филе лосося с миксом овощных пюре.....	250	357,00
Запеченная дорадо с соусом Piccata.....	1 шт.	423,00
Запеченное филе окуня с киноа на шпинатной подушке.....	330	285,00

мясо

Куриное филе, тушенное со шпинатом и вялеными томатами в сливочном соусе.....	380	209,00
Филе утиное по-охотничьи с карамелизированными фруктами и брусничным соусом.....	300	375,00
Медальоны из телятины с карамелизированным сельдереем и вишневым соусом.....	230	407,00
Тушеные телячьи щечки с пюре из розовой чечевицы и бекона.....	150/150	293,00
Стейк "рибай".....	за 100 г.	208,00
Страчетти из телятины с картофелем.....	420	222,00
Стейк из свиного ошейка с соусом Pepper.....	250/50	268,00

Гарниры

Картофель фри.....	150	60,00
Картофель отварной с маслом и укропом.....	150	60,00
Картофель по-деревенски со специями и чесноком.....	150	63,00
Кус-кус с жареными овощами.....	150/100	73,00
Овощи-гриль с ореховой сальсой Верде.....	250/50	156,00

Десерты

Тирамису
классический



120 / 89,00

Шоколадный вулкан с
ванильным мороженым



90/50 / 95,00

Мильфей-наполеон с
заварным кремом и
соусом из
шоколада "руби"



150 / 85,00

Профитроли с
клубничным кули и
сливочно-
заварным кремом



120 / 75,00

Оригинальный
шоколадный
"Наполеон"
с вишней



150 / 78,00

Фирменное
мороженое
"Фэнтези"



200 / 138,00

Семифредо с
клубничным соусом и
ореховым пралине



85 / 75,00

Домашнее мороженое:

Оригинальное мороженое с орехами,
карамелью и печеньем

Мороженое шоколадное с грецкими орехами

Мороженое из сливочного сыра с шоколадной крошкой

Базиликовое домашнее мороженое

Сливочное мороженое с текилой и лаймом **18+**

Мороженое с виски и имбирем **18+**

50 / 38,00