

На сладкое

ЛИМОННЫЙ ТАРТ

с меренгой и цитрусовым курдом

130 г **250 РУБ.**

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

с нежным кремом и малиной

130 г **370 РУБ.**

МЕДОВИК

100 г **220 РУБ.**

ШОКОЛАДНЫЙ РУЛЕТ

с грецким орехом, крем-маскарпоне и вишневым пюре

160 г **260 РУБ.**

«ПАВЛОВА»

с ванильным кремом

110 г **210 РУБ.**

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

с грецким орехом, черносливом и соленой карамелью

170 г **250 РУБ.**

ТИРАМИСУ

150 г **240 РУБ.**

МОРОЖЕННОЕ

ванильное, шоколадное, вишневое, клубничное

50 г **90 РУБ.**

СОРБЕТ

лимон-лайм, малина, манго-маракуя

50 г **120 РУБ.**



13:00-16:00



Будни

20%
СКИДКА

на основное
меню

IL CAMINO

CAFE & BAR

Территория
гастрономического удовольствия
межконтинентальной кухни

КАФЕ IL CAMINO

Московская область, г. Видное,
проспект Ленинского Комсомола, 41

+7 495 107 55 21

info@astroplaza.ru

www.astroplaza.ru



IL CAMINO

CAFE & BAR



Завтраки



10:00-12:00

СКРЕМБЛ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ

подается с тостом, гуакамоле и слабосоленой семгой

120 г / 30 г / 80 г **480 РУБ.**

«АМЕРИКАНСКИЙ ЗАВТРАК»

глазунья из двух яиц с беконом, картофелем по-деревенски, тостом и миксом листьев салата

100 г / 50 г / 50 г / 30 г / 10 г **300 РУБ.**

ЯЙЦО «ПАШОТ»

подается на зерновом тосте с гуакамоле, сербской брынзой и миксом листьев салата

100 г / 100 г / 30 г **260 РУБ.**

ПАНКЕЙКИ

с медовым маслом и карамелизированным бананом

100 г / 20 г / 30 г **230 РУБ.**

ТВОРОЖНИКИ

со сгущенным молоком

120 г / 30 г **200 РУБ.**

ОВСЯНАЯ КАША

подается с медом, маслом и тостом из зернового хлеба

200 г / 30 г / 20 г **260 РУБ.**

Салаты и закуски

САЛАТ С КИНОА

со спелым авокадо, розовым томатом, фреш огурцом, заправленный медово-соевым соусом и миксом листьев салата

200 г **350 РУБ.**

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

с авокадо и соусом песто

160 г **400 РУБ.**

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

с миксом листьев салата в соусе терияки с печеным перцем

220 г **520 РУБ.**

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

с азиатским соусом, свежим манго, миксом листьев салата и карамелизированным лимоном

230 г **420 РУБ.**

САЛАТ С РОСТБИФОМ

заправленный медово-горчичным соусом, подается с артишоками и вялеными томатами

200 г **430 РУБ.**

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

250 г **370 РУБ.**

БАКИНСКИЕ ТОМАТЫ

с красным луком и ароматным маслом

170 г **290 РУБ.**

АВОКАДО-ГРИЛЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

подается с марокканским соусом и фреш томатом

250 г **450 РУБ.**

МИКС БРУСКЕТ ИЗ ФРАНЦУЗСКОГО БАГАТА

с икрой из печенных баклажанов, итальянской перепонатой и слабосоленой семгой с творожным сыром

300 г **360 РУБ.**

Супы

СУП-ЛАПША КУРИНАЯ

с перепелиным яйцом

270 г **250 РУБ.**

ВЕНГЕРСКИЙ ГУЛЯШ

насыщенный густой суп из говядины с овощами

270 г **360 РУБ.**

ТОМ ЯМ

рекомендуем с рисом по-сингапурски

350 г **520 РУБ.**

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

готовится с бадьяном и подается с тостом из ржаного хлеба со злаками

250 г / 15 г **280 РУБ.**

ИСПАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП

с морепродуктами и ароматным орегано

350 г / 30 г **500 РУБ.**

Рыба и морские гады

ФИЛЕ ДОРАДО

с соусом из манго и диким рисом

120 г / 100 г / 50 г **690 РУБ.**

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

с марокканским соусом и овощным рататуем

150 г / 30 г / 120 г **660 РУБ.**

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ

карамелизированный в соусе терияки с пюре из зеленого горошка, базилика, мяты и сока лайма

140 г / 50 г **800 РУБ.**

МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

подаются с крутонами и ароматными травам

300 г **550 РУБ.**

МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

подаются с крутонами и ароматными травам

300 г **590 РУБ.**

«ФРУТТИ ДИ МАРЕ»

большая тарелка морепродуктов, в бульоне из рыбного биска со спелыми томатами (рекомендуем на 2 персоны)

650 г / 60 г **1800 РУБ.**

Выпечка

БУЛОЧКА СВЕТЛАЯ ИЛИ ТЕМНАЯ

30 г **40 РУБ.**

БУЛОЧКА РЖАНАЯ СО ЗЛАКАМИ

30 г **40 РУБ.**

Гарнир

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

150 г **220 РУБ.**

РИС ПО-СИНГАПУРСКИ

100 г **150 РУБ.**

Мясо и птичка

СТЕЙК СТРИПЛОЙН

в дуэте со страстным соусом чимичурри

250 г* / 30 г / 10 г **1200 РУБ.**

ФИЛЕ МИНЬОН

с перечным соусом

200 г* / 30 г **900 РУБ.**

КУРИНОЕ ФИЛЕ

в соусе свит-чили, подается с кус-кусом

250 г **330 РУБ.**

БАВАРСКИЕ КОЛБАСКИ

с тушеной капустой

300 г / 100 г / 30 г / 30 г **560 РУБ.**

КРЫЛЫШКИ ВВО

с соусом «Блю-чиз»

200 г / 40 г / 30 г **360 РУБ.**

МИТБОЛЛЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

в сливочно-грибном соусе с трюфельным маслом, подаются в пшеничной чабатте

250 г **420 РУБ.**

БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ

подается с картофелем по-деревенски

380 г / 100 г / 30 г **550 РУБ.**

БИФСТЕКС РУБЛЕННЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ

подается с беби картофелем и соусом из клюквы

200 г / 150 г / 50 г **690 РУБ.**

Паста

ЛИНГВИНИ С ВОНГОЛЕ

готовится по классике на сливочном масле с фреш чесноком, ноткой чили перца и луком шалот

300 г **480 РУБ.**

СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

в томатном соусе

300 г **500 РУБ.**

ТЕЛЬЯТЕЛЛЕ

с говядиной и белыми грибами в сливочном соусе

300 г **450 РУБ.**

ОРЕКЪЕТТЕ-КАПРЕЗЕ

в соусе песто, с мини-моцареллой, помидорами черри и бальзамическим кремом

300 г **380 РУБ.**

РАВИОЛИ С СЕМГОЙ

в сливочно-томатном соусе со шпинатом

190 г **390 РУБ.**

ПЕНЕ «АРАБЬЯТА»

230 г **370 РУБ.**

* Вес мяса до момента ужарки