





Artamonov Igor Group -

это команда профессионалов, которая с большой ценностью относится к своему делу, предоставляя высокий уровень сервиса и гостеприимства.

Я, бренд-шеф Игорь Артамонов, создавая концепцию ресторанов **■ ДОМАШНЯЯ ИТАЛИЯ ■** стремился использовать только лучшие рецепты традиционных блюд разных регионов Италии. При этом я ориентировался, прежде всего, на домашнюю кухню, доступную каждому. Сохраняя исконно тосканские рецепты, мы соблюдаем все технологии и традиции итальянских мастеров.

Для концепции ресторанов **— novillero —** я разработал уникальные блюда, которые готовятся на водяном «парящем» гриле, что позволяет гармонично раскрываться вкусу каждого блюда. Мы подаем правильные стейки и настоящие бургеры.

Мы закупаем продукты высокого качества, на собственном производстве готовим пасту, десерты, мясные и рыбные деликатесы долгого томления и копчения, джелато и сорбетты, вкладывая в каждое блюдо свой опыт и свою душу!

Наше кредо: натуральная еда для гармоничных людей.

Посетив наш ресторан, Вы оцените, как из простого мы делаем вкусное.

Мне будет важно Ваше мнение о ресторане, которым Вы можете поделиться по телефону +7(950)357-52-53.



Ваш Игорь Артамонов!

Новильеро рекомендует прожарку: **Medium Rare** и **Medium**.

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ



С кровью Rare
Мясо с соком красного цвета



Слабой прожарки Medium Rare
Мясо с соком розового цвета



Средней прожарки Medium
Мясо с соком светло-розового цвета

Почти прожаренное Medium Well
Мясо с соком прозрачного цвета

Прожаренное мясо Well Done
Мясо почти без сока

РЕКОМЕНДАЦИИ ОТ **novillero**

- Хорошее начало - это фирменные лимонады от ресторана «Новильеро».
- Попробуйте настоящие бургеры, мы умеем их готовить и делаем это лучше всех!
- Попробуйте наши стейки, только у нас правильный, настоящий стейк!
- Мы рекомендуем заказать к стейку красное вино, оно подчеркнет и раскроет его вкус.
- Между блюдами советуем заказать облепиховый сорбет, чтобы успокоить вкусовые рецепторы.
- После трапезы мы рекомендуем в виде диджестива заказать настойки.

ПРАВИЛА **novillero**

- Мы готовим все блюда под заказ для ВАС, и мы не принесем их через 10 минут!
- Степень прожарки стейка обязательно нужно проверить при подаче!
- Мясо следует резать против волокон, чтобы кусочки оставались мягкими и нежными.
- В «Новильеро» ребра и бургеры едят, как дома, руками.
- Во все блюда, приготовленные на гриле, обязательно добавьте щепотку черного перца крупного помола!
- Трапеза считается незавершенной, если Вы не попробовали десерты от ресторанов.
- Оставляя чаевые официанту, Вы говорите ему «СПАСИБО» на всех языках мира.

Мобильное приложение Artamonov Igor Group это:



денежные
бонусы



акции и спец.
предложения



доставка
любимых блюд



карта
почетного гостя



двойные бонусы
в День Рождения



отзывы, которые
слышат



**«Домашняя Италия» и Гриль Хаус «Novillero» у Вас дома!
Совершайте заказ любимых блюд с доставкой домой или в офис!**

Ознакомиться с меню и сделать заказ можно через:



Мобильное приложение Artamonov Igor Group



Телефон доставки 422-15-15



Сайт www.artamonov-group.ru





САЛАТЫ

Выход, г Цена, руб

Свекольный с брынзой

Томлёная свекла с домашней брынзой и соусом Песто.

170 **330****Тосканский с карпаччо из цыплёнка**

Сыровяленый цыплёнок, запечённый перец с сыром Фета.

200 **395****Греческий**

Овощной салат с помидорами, огурцами, сладким перцем, маслинами и брынзой.

230 **360****Панцанелла**

Тосканский салат с мидиями и овощами в хрустящей хлебной скорлупке Тестароли дела Луниджана.

165 **395****Сицилийский**

Нежный салат с креветками, апельсином и хрустящими овощами под соусом Коктейль.

200 **495****Джукка пелата**

Салат с мясом по-трентински, овощами и карамелизированной тыквой.

180 **470****Цезарь**

Листья салата с хрустящими гренками, сыром Пармезан под традиционной заправкой Цезарь.

195 **335****- с креветками**225 **495****- с лососем**240 **530****- с цыпленком аффумикато**240 **395****- с мясом по-трентински**240 **480****Инсалата Верди**

Листья салата руккола в пикантном соусе с томатами и сыром Пармезан.

- с креветками185 **495****- с лососем**195 **595****- с карпаччо из цыплёнка**200 **460**



❧ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ❧

Выход, г Цена, руб

Сырная коллекция от сыроварни «Курцево»

205/62/70 795

Лангр, Сент-Мор, Камамбер, Стилтон, груша, грецкий орех, финики с Горгонзолой.

Лосось Гравлак

100 595

Лепестки слабосоленого лосося на подушке из фенхеля с апельсиновыми нотками.

Филе утиной грудки с тыквой

110 540

Тонкий срез филе вяленой утки со спелой тыквой.

Мильфей с карпаччо из цыплёнка

165 540

Лепестки сыровяленого цыплёнка на хрустящих листьях салата с солнечным картофелем конфи и нотками голубого сыра.

Карпаччо из говядины

135 580

Тонкий срез филе говядины с рукколой, лепестками сыра Пармезан, грецким орехом и заправкой Бальзамика.

**Мясное плато**

150/30 675

Мясная палитра из вяленого филе утки, сыровяленого цыплёнка и задымленного мяса по-тrentински.

novillero

Капуста квашеная с маринованными огурцами

140/100/70 350

Малосольная сельдь с луком по-домашнему

200/70 485

Сало с чесночными тостами

120/70 370



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход, г	Цена, руб
Жареный сыр со сладким перцем	130	410
<hr/>		
Гратинати Обжаренные сырные палочки с соусом Айоли.	150/40	395
<hr/>		
Каламари Фрутти Обжаренное в хрустящем кляре филе кальмара с соусом Сальса.	170/35/15	495
<hr/>		
Груша с Горгонзолой Запечённая спелая груша с Горгонзолой, грецким орехом и ноткой брусничного конфитюра.	146	370
<hr/>		
Запеченный Камамбер Запечённые дольки камамбера с брусничным конфитюром.	90/40	535

**Картофель с грибами**

Фрикасе из грибов с запеченным картофелем на гриле.

230

330

БРУСКЕТТА

Поджаренная чиабатта с разнообразными начинками

Брускетта с перцем гриль	190	260
<hr/>		
Брускетта с мясом по-тrentински	170	380



СУПЫ

	Выход, г	Цена, руб
Крем-суп из тыквы Суп из запеченной с пряными травами тыквы с нотками апельсина.	250	345
Зуппа ди Пеше Томленый томатный суп с судаком, креветками, мидиями и перцем чили.	295	460
Грибной крем-суп Суп из шампиньонов и вешенок с цыпленком аффумикато и грецким орехом.	270	385
Куриный суп с капеллини	290	290

**Борщ со сметаной и пампушками**

270/40/20

340

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

	Выход, г	Цена, руб
Фокачча с пряными травами	140	115
Чиабатта	90	90
Хлеб бородинский на гриле	90	95
Гренки	95	170

novillero



ПИЦЦА

По Вашему желанию мы можем приготовить пиццу на сливочном или томатном соусе

Выход, г
25 см/ 30 см

Цена, руб
25 см/ 30 см

Маргарита

Традиционная пицца с сыром Моцарелла.

195/390

295/480

Фрутти ди Маре

Лосось, мидии, креветки, кальмар, сыр Моцарелла.

290/580

585/795

С цыпленком

Цыпленок аффумикато, томаты, маслины, сыр Моцарелла.

260/520

390/610

**Italia Domestica**

Мясо по-трентински, прошутто котта, вяленые томаты, сладкий перец, испанский лук, сыр Пармезан и Моцарелла.

280/560

485/740

Пепперони

Салями сопрессата, сладкий перец, сыр Моцарелла.

240/480

395/590

Порчини

Прошутто котта, грибы, сладкий перец, сыр Моцарелла.

260/520

395/595

Панчетта

Копчёный бекон, шампиньоны, испанский лук, перец гриль, сыр Моцарелла.

250/500

395/595

Барбекю

Копченый бекон, прошутто котта, цыпленок аффумикато, томаты, сладкий перец, испанский лук, сыр Моцарелла под соусом Барбекю.

240/480

380/590

Кватро Формаджи

Пицца с четырьмя видами сыра: Моцарелла, Пармезан, Горгонзола, Рикотта.

225/450

390/570



ФИРМЕННЫЕ БУРГЕРЫ

На булочке с кунжутом и соусом от шефа

	Выход, г	Цена, руб
Испанский чизбургер С салатом Айсберг и томатом.	250	375
Нью-Йорк бургер С томатом, огурцом, беконом и салатом Айсберг.	280	475
Шеф-бургер С грибами, томатом, огурцом, салатом Айсберг и устричным соусом.	305	575
Клаб чизбургер Двойной чизбургер с беконом, салатом Айсберг, томатом и пряным маслом.	410	610

Novillero рекомендует заказать к Вашему бургеру:

Картофель фри с салатом Коул Слоу

100/70

230

Добавьте в Ваш бургер:

лук красный	10	20	бекон	30	120
огурцы свежие	30	40	сыр Моцарелла	20	80
огурцы соленые	30	60	яйцо	45	60





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Выход, г Цена, руб

Каламари кон крема

Обжаренный кальмар с цуккини в сливочном соусе.

185 580

Утиная грудка по-пьемонтски

Утиная грудка с капустой и вишневым соусом.

80/90/30 670

Утиная ножка конфи

Томленая утиная ножка с карамелизированной грушей и брусничным соусом.

140/120 680

Телятина с прошутто и сыром Пармезан

Подается с картофелем гриль, томатами и соусом Цезарь.

100/120/15 635

Строчетти

Тонкие кусочки филе говядины, с грибами, испанским луком и томатами.

200 575

Медальоны из говядины с бриольским соусом

Филе говядины, томлёное по-бриольски, с картофельным пюре.

110/100/40 690

Утка по-пекински

Подается с мандаринскими блинчиками, свежим огурцом, луком порей, зеленым луком и соусом Хойсин.

1/2 шт 300 1375

Дополнительно Вы можете заказать

Мандаринские блинчики	7 шт.	145	Лук зеленый	20	50
Огурцы	50	70	Соус Хойсин	40	95
Лук порей	30	90	Соус Пикантный	40	95

novillero



ПАСТА

Фреска

Свежая яичная паста собственного производства.

Секка

Сухая паста, приготовленная промышленным способом.

По Вашему желанию Вы можете заказать пасту фреска или секка-спагетти

Выход, г Цена, руб

Капеллини с овощами

Со сладким перцем, цукини и грибами в томатном соусе.

270 435

Пенне Гамбери

Черная паста с кальмарами, мидиями и цукини в сливочном соусе с Песто.

340 595

Спагетти с креветками

С креветками и цукини в сливочном соусе Пеперончино.

260 540

Капеллини ди анджело

С жареным цыпленком, грибами, вяленными на солнце томатами.

285 485

Спагетти Альфредо

Паста с цыпленком аффумикато в сливочно-сырном соусе.

270 495

Спагетти Карбонара

Классическая паста, приготовленная с беконом и испанским луком.

По Вашему желанию предлагаем попробовать по южному рецепту с маслом или по рецепту из северных районов со сливочным соусом.

230 430



ЛАЗАНЬЯ



Полло кон фуджи

С цыпленком, грибами и базиликом.

220 455

Болоньезе

С мясным соусом и базиликом.

220 495

РИЗОТТО

Порчини

С вешенками и шампиньонами.

250 485

Медитеррано

С кальмаром, мидиями и креветками.

240 565



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ МИДИИ



По-милански

В томатном соусе Маринара с перцем чили.

310 495

По-пьемонтски

В сливочном соусе с белым вином и сыром.

265 510

По-лигурийски

С сливочном соусе с Песто.

265 535

ГАРНИРЫ

	Выход, г	Цена, руб		Выход, г	Цена, руб
Кукуруза в початках	120	210	Картофельное пюре Дюшес	120	145
Салат из томатов с испанским луком	120	160	Овощи гриль с соусом Песто	155	230
Капуста по-пьемонтски	120	175	Картофель фри	120	180



Салат Коул Слоу

140 200

Картофель запеченный со сметанным соусом

150/40 195

СОУСЫ

	Выход, г	Цена, руб		Выход, г	Цена, руб
Сливочный:			Сметанный:		
- с шафраном	40	75	- Сметана	40	65
- с грибами	40	95	♥ Сметанный с зеленью	40	70
- с сыром	40	95	Майонез:		
Томатный:			- Цезарь	40	75
- Маринара	40	70	- Айоли	40	65
♥ Сальса	40	65	♥ Азиатский	40	95
♥ Барбекю	40	75	Пикантный	40	95
♥ Дьябло	40	75	Бриольский	40	75
Песто	40	135	♥ Кисло-сладкий	40	95

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ
По Вашему желанию мы можем подать к любому блюду

	Выход, г	Цена, руб		Выход, г	Цена, руб
Баклажаны	30	50	Креветки тигровые	1 шт	95
Перец сладкий	30	60	Кальмар	50	130
Цукини	30	40	Мидии	30	80
Томаты	50	55	Бекон	30	120
Шампиньоны	30	50	Прошутто котта	30	115
Моцарелла	50	85	Саями сопрессата	30	95
Грибная икра	30	70	Мясо по-трентински	30	140

Гриль меню



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	<i>Выход, г</i>	<i>Цена, руб</i>
Пельмени Традиционные пельмени с бульоном, маслом и сметаной.	250/40	410
Утиные купаты с овощами гриль Долго томлёные купаты из утки с горчичным соусом.	100/75/30	580

Свинные ребра По Вашему желанию можно приготовить под соусом:	220	615
<ul style="list-style-type: none"> ☞ сальса ☞ кисло-сладкий 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ барбекю ☞ дьябло 	

СТЕЙКИ

Лосось стейк Обжаренный стейк с гриллированным цукини.	120/30	875
Судак стейк	140/60	595
Стейк из свинины	140/25	545
Цыплёнок гриль	190/50	560

	<i>Порода</i>	<i>Мраморность</i>	<i>Дни</i>	<i>Откорм</i>	<i>Выход, г</i>	<i>Цена, руб</i>
Рибай	Блек Ангус	Чойс	200	зерновой	190*	2280
Филе миньон	Голштино-фризская	Селект		травяной	170*	960

Рекомендуем заказать гарнир и соус в дополнение к данным позициям

* итоговый вес зависит от выбранной степени прожарки

ОВОЩНОЙ ГРИЛЬ


Перец	120	255	Картофель	120	175
Цукини	120	235	Томаты	120	225
Баклажаны	120	245	Вешенки	120	250




Сведения, данные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также с полным прейскурантом Вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана.



ПИРОЖНЫЕ

	Выход, г	Цена, руб
 Шоколадно-малиновое пирожное	140/10	440
Пана котта с вишневым соусом	80/30	230
Тирамису	100/10	295
Наполеон	100/10	230
Бильберри-мусс	100/10	280
Чизкейк	100/10	320
Медовик	100/10	230
Яблочно-грушевый штрудель	170/40	340
Мини-тарт с брусникой	110	260

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Шоколадное, ванильное, вишнёвое	60	110
 Сырное	60	145
Фисташковое, чизкейк грушевый	60	145

СОРБЕТ

Легкий замороженный десерт, приготовленный из ягод и фруктов

 Вишнёвый	60	95	Облепиховый	60	110
--	----	----	-------------	----	-----

МАРМЕЛАД

По Вашему желанию мы можем приготовить с сахаром или без сахара

Облепиховый	30	110
Вишневый	30	110
Ассорти мармелада	80	235

ВАРЕНЬЕ

Брусничный конфитюр	40	110
Облепиховое	40	110
Мед акации	30	85

Дополнительно Вы можете заказать к домашнему мороженому:

Шоколад	10	45	Соус карамельный,	12	20
Миндаль	10	45	шоколадный, вишнёвый		
Грецкий орех	10	35	Брусничный конфитюр	12	35