

Степени прожарки стейков:

1. Rare (слабая прожарка с кровью)
 - Температура: 49–52°C
 - Холодная красная середина, мягкая текстура, много сока
2. Medium Rare (средняя прожарка с кровью)
 - Температура: 52–55°C
 - Теплая красная середина, нежная и сочная
3. Medium (средняя прожарка)
 - Температура: 55–60°C
 - Розовая середина, умеренно сочный,
 - баланс между мягкостью и упругостью
4. Medium Well (средняя прожарка)
 - Температура: 60–65°C
 - Слабо-розовая или серая середина, минимум сока, плотная текстура
5. Well Done (полная прожарка)
 - Температура: выше 65°C
 - Полностью серая / коричневая середина, суховатое мясо, почти без сока



BEL VIAGGI

Дорогой путешественник,
добро пожаловать в гастрономическое
путешествие по Италии!

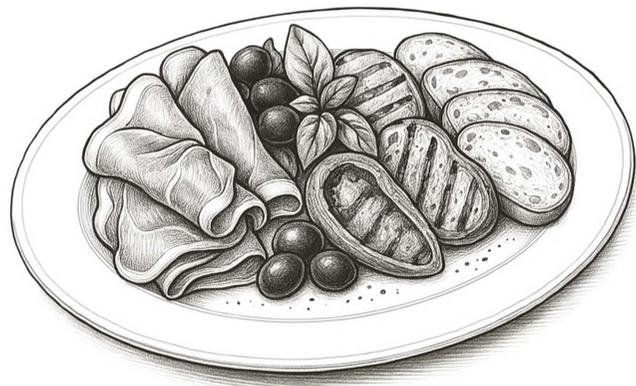
В переводе с итальянского название нашего ресторана означает «приятные путешествия». Именно поэтому при создании этого меню мы вдохновлялись бескрайним гастрономическим полотном Италии — от солнечных берегов Амальфи до туманных долин Пьемонта.

Мы бережно собирали традиции, ремесло и аутентичные техники региональной средиземноморской кухни, чтобы Вы смогли побывать в Италии, оставаясь в центре Иркутска.

Приятного путешествия!

Возвращайся!

Возвращайся!



Антипаста – итальянское искусство начинать трапезу красиво. Сыры, морепродукты, маринованные овощи, брускетты и колбасы – лёгкие закуски, которые пробуждают аппетит и создают настроение.

Предлагаем Вам начать гастрономическое путешествие именно с них и представить, будто Вы остановились на аперитив у моря в Портофино или в trattoria на Сицилии.

Десерты

Крем-брюле лёгкий сливочный десерт с карамельной корочкой	160 г	400
Панна-котта нежная панна-котта на кокосовых сливках, дополненная свежим фруктовым пюре	120 г	400
Тирамису печенье савоярди, кофе, чёрный ром, крем на основе сыра маскарпоне и желтков	120 г	550
Торт сеттевелли шоколадный торт на хрустящей миндальной основе с апельсиновым вареньем	250 г	800
 Томат муссовый десерт на основе базилика с белым шоколадом и малиной в виде сочного томата	220 г	550
Лимон муссовый десерт из пюре юдзу с белым шоколадом и лимоном	180 г	650
 Черемуховый десерт черемуховое пирожное с начинкой из черной смородины, подается с мороженым	150 г	800
 Брусника с карамельным орехом и медом брусника, мед, карамелизованный кедровый орех	90 г	300



- острое

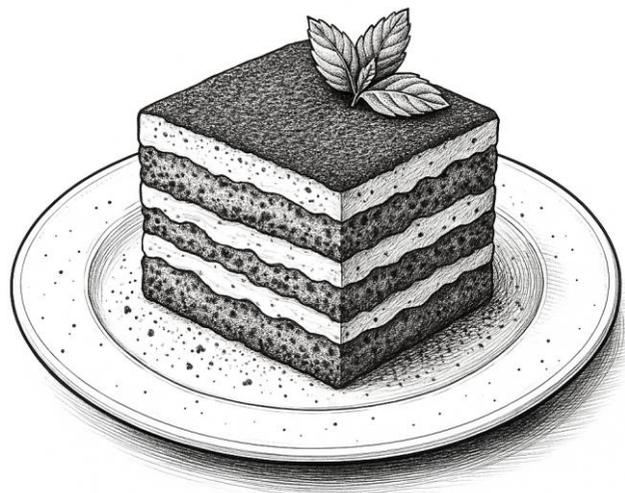


- блюда Сибири



- произведение искусства

Если у вас есть пищевая аллергия, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту



Tiramisù – истинная классика итальянской десертной традиции. Название переводится как «взбодри меня» – и это не случайно: тонкий баланс насыщенного эспрессо, кремана маскарпоне и лёгкой сладости делает десерт по-настоящему запоминающимся.

В дополнение к классическому варианту предлагаем авторские интерпретации шефа – в них традиция встречается с современным прочтением.



- острое



- блюда Сибири



- произведение искусства

Если у вас есть пищевая аллергия, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту

Холодные закуски



Карпачо из томатов со снегом из сыра

сыр Грана Падано, томаты, клубника, оливковое масло

200 г 850

Карпачо из цветной капусты с трюфелем

цветная капуста, трюфельный соус, сыр Грана Падано, пена из чёрного лимона, лук сибулет

150 г 850

Ролл из авокадо с камчатским крабом

авокадо, соус айоли, соус чили, камчатский краб, шпинат, огурец, груша, томаты, ореховый соус

150 г 1 200

Крудо из гребешка с манго

морской гребешок, оливковое масло, соус чимичурри, манго

120 г 1 200

Вителло Тоннато

нежная говядина су-вид, соус вителло тоннато, оливки, каперсы, песто, руколла

180 г 950

Тартар из говядины

говяжья вырезка, вяленые томаты, каперсы, карамелизованный лук-шалот, мусс из пармезана, сыр Грана Падано, ореховые чипсы, злаковые чипсы

160 г 1100

Тартар из тунца

тунец, соус вителло тоннато, чипсы из пармезана, соус цитронет

120 г 750



Сагудай из муксуна

муксун, лук, хрустящая пита, соус понзу, свежая зелень

170 г 900

Антипасты

Ассорти итальянских деликатесов

салями Милано, Пармская ветчина, вяленые томаты, оливки, маринованные артишоки

140 г 1 100

Сыры с мёдом в сотах

мед, ассорти сыров, свежие ягоды, орехи, апельсиновый соус, гриссини

160 г 900

Премиальные сыры с апельсиновым вареньем

ассорти сыров, апельсиновое варенье, свежие ягоды, чипсы из пармезана

300 г 2 200

Брускетта с кокосовым сыром и креветками

чабатта, гуакамоле, кокосовый сыр, обжаренные креветки

150 г 500

Брускетта с печеным баклажаном

чабатта, печёный баклажан, лук фри, печёный чеснок, трюфельное масло

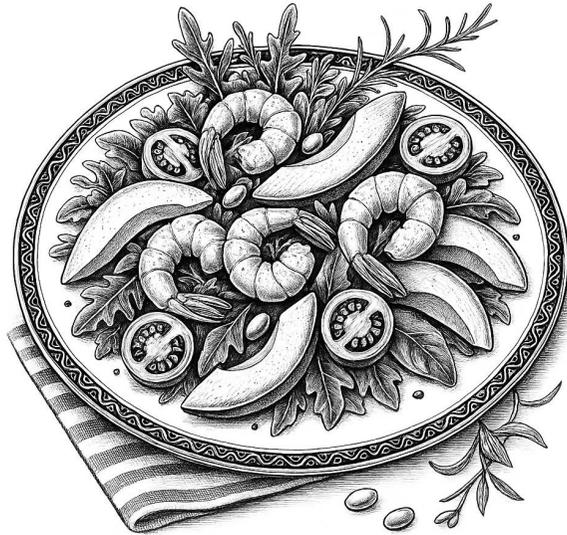
180 г 450

Ассорти оливок

оливки, оливковое масло

100 г 600

Пицца



Горячие закуски и салаты в итальянской традиции — это гармония домашнего уюта и утонченности.

Ароматные сыры, сезонные овощи, дары моря и насыщенные соусы — эти блюда перенесут в атмосферу неспешных вечеров в солнечной Тоскане.

Кватро Формаджи горгонзола, пармезан и шарики моцареллы	750
Каприччоза соус песто, томатный соус, черри, шарики моцареллы	750
Кватро Карни ветчина, салями Милано, бекон, пряная сальсичча, моцарелла, томатный соус	800
С креветками и рукколой креветки, вяленые томаты, руккола, пармезан, томатный соус, моцарелла	900
Маргарита томатный соус, моцарелла, свежий базилик	550
С грушей и горгонзолой нежная груша, сыр с голубой плесенью, моцарелла, пармезан	900
С колбасками сальсичча и белыми грибами пряные сальсичча, белые грибы, моцарелла, пармезан	800
С мортаделлой и фисташками мортаделла, фисташки, моцарелла	800
С пармой, рукколой и пармезаном Пармская ветчина, руккола, томаты, моцарелла, пармезан, томатный соус	1 100
 Фра Дьяволо салями Милано, шампиньоны, томатный соус, моцарелла	800
Фрутти ди Маре креветки, кальмар, мидии, томаты, руккола, томатный соус, моцарелла	1 100
Фокача на выбор хрустящая лепешка с пармезаном / песто / розмарином	450



- острое



- блюда Сибири



- производство искусства

Если у вас есть пищевая аллергия, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту



Пицца – гастрономический символ Италии, но в каждой области её готовят по-своему. В Неаполе – тонкое тесто и пышные бортики, в Риме – хрустящая основа, а в Северной Италии добавляют орехи, фрукты и утончённые сыры.

В нашей дровяной печи мы можем приготовить самую разнообразную пиццу: от классической Капрезе, родом с острова Капри, до изысканной пиццы с грушей и горгонзолой, вдохновлённой Пьемонтом.



- острое



- блюда Сибири



- произведение искусства

Если у вас есть пищевая аллергия, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту

Горячие закуски

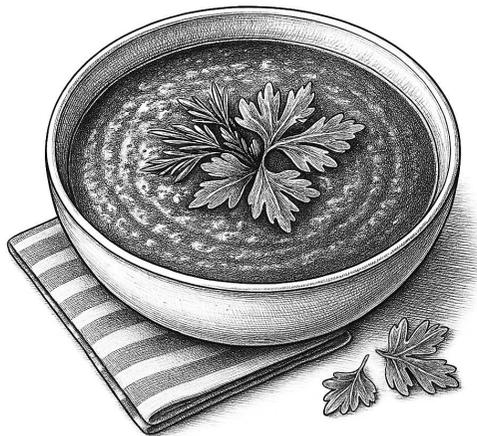
Баклажан Нино Грациано запечённый баклажан, томатный соус, моцарелла, тёртый чёрный пармезан	за 100 г*	350
Жареный камамбер с брусничным конфи камамбер в хрустящей панировке, брусничное конфи, булочка бриош	300 г	1 200
Брокколи с соусом чимичурри гриль-капуста, мусс из пармезана, соус чимичурри	200 г	550

Салаты

 Салат с осьминогом и картофелем картофель, осьминог, томаты, микс салата, маринованные артишоки, имбирный соус, пена из чёрного лимона	220 г	1 500
Салат с креветками, манго и авокадо креветки, манго, гуакамоле, микс салатов, цитрусовая заправка, пряная сфера из манго	280 г	900
Салат с тунцом татаки тунец татаки, микс салатов, карамелизованный лук-шалот, томаты, дольки апельсина, кунжут	220 г	850
Зелёный салат микс салатов, бобы эдамаме, цукини, огурец, оливковая заправка	120 г	450
Салат Женевезе с козым сыром микс салатов, запечённая свёкла, козий сыр с трюфелем, соус наршараб, карамелизованные кедровые орешки	130 г	600
 Салат с мраморной говядиной и папоротником мраморная говядина, папоротник, микс салатов, ореховый соус, лук, картофельные чипсы	200 г	900
 Салат с подкопчённым муксуном, шпинатом и сыром страчателла подкопчённый муксун, шпинат, свежий огурец, соус унаги, сыр страчателла	150 г	800

*указан вес блюда в сыром виде

Горячее



Томатный суп с морепродуктами – гимн средиземноморскому лету. Наш шеф воссоздал истинный вкус итальянского побережья: насыщенный томатно-рыбный бульон по старинному лигурийскому рецепту гармонично сочетается с отборными дарами моря.

В Bel Viaggi мы создали гармоничный диалог культур: классические итальянские рецепты встречаются с вдохновением из сибирских традиций, рождая новые оттенки знакомых вкусов.

Оссобуко с картофелем из печи оссобуко, картофельно-трюфельное пюре, перечный соус	400 г	1 800
Рагу из осьминога с картофельным gratenom щупальца осьминога, картофельный graten, соус на основе портвейна и лука шалот	280 г	1 900
Говяжьи щёчки с птитимом томлёные говяжьи щёчки, птитим, соус демиглас, зелёный соус, лук фри	250 г	900
Утиная ножка конфи утиная ножка, томлённая в утином жире, с пюре из яблока с тархуном и картофельным gratenom на топленом сливочном масле	230 г	1 000
 Стейк оленя с мочёной брусникой вырезка оленя, картофельные камни, мочёная брусника, мусс из пармезана, соус демиглас	250 г	1 500
 Стейк муксуна с кедровой кашей филе муксуна, кедровая каша, мочёная брусника, вуаль из кедрового ореха, жареный шпинат	220 г	1 200
Ассорти морепродуктов креветки, кальмар, гребешки, вонголе, мидии, чабатта, микс салата, соус на основе бальзамического уксуса	370 г	1 800



- острое

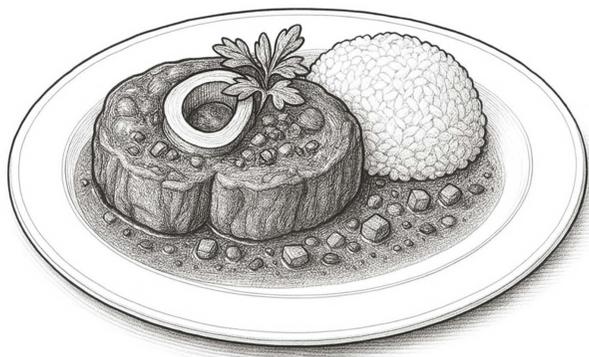


- блюда Сибири



- производство искусства

Если у вас есть пищевая аллергия, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту



Оссобуко по-милански, конфи из утиных ножек, нежные осьминоги, изысканные голубцы из кролика – каждое блюдо представляет собой гастрономическую поэзию средиземноморья.

Особый шарм придаёт гармоничное сочетание итальянской кулинарной традиции с элементами русской охотничьей кухни. Именно это создаёт уникальный гастрономический диалог культур.



- острое



- блюда Сибири



- производство искусства

Если у вас есть пищевая аллергия, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту

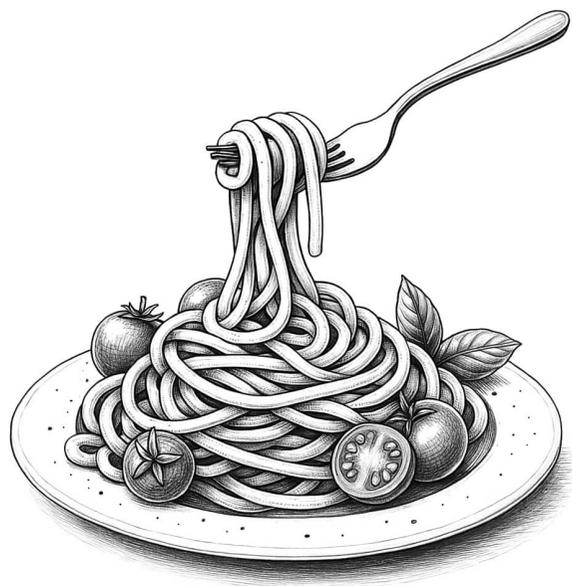
Супы

Суп из чечевицы чечевица, лук, морковь, томаты в собственном соку, картофель, овощной бульон, лайм	300 г	450
Томатный суп с морепродуктами томатно-рыбный бульон, чиабатта, ассорти морепродуктов	300 г	1 000
 Сибирский борщ с говядиной мраморная говядина, подкопченная сметана, подаётся с бородинским хлебом и смальцем	350 г	800
 Уха с байкальской рыбой рыбный бульон, байкальская рыба, картофель, морковь, лук-шалот, мусс из красной рыбы, хрустящая пита	350 г	800
Хлебная корзина гриссини, два вида чиабатты	100 г	200
Масло на выбор с паприкой и беконом / с зеленью, халапеньо и мёдом	25 г	100

Хоспер

Стейк Рибай мраморная говядина, соус чимичури, мочёная брусника, яблочный соус барбекю, коул слоу, перечный соус	за 100 г*	1 350
Стейк Стриплойн премиальный стейк из тонкого края, соус чимичури, мочёная брусника, яблочный соус барбекю, коул слоу, перечный соус	за 100 г*	1 100
Овощи гриль цуккини, томаты черри, шампиньоны, болгарский перец	250 г	500
Креветки на гриле креветки, микс салата, томаты, соус чимичурри, лайм	320 г	1 300
 Дорадо на гриле средиземноморская рыба, японский соус, апельсин, вяленые томаты, маслины, чили	за 100 г*	650
 Хвост байкальской рыбы на гриле хвост сига, цуккини, картофель пай, имбирный соус	300 г	1 100

*указан вес блюда в сыром виде



В Италии искусство пасты насчитывает более 600 региональных вариаций — каждая со своей историей и характером.

В *Bel Viaggi* мы создаем пасту вручную, следуя традициям Лацио, Тосканы, Рима, Сардинии и Пьемонта. Отборные ингредиенты, проверенные рецепты и внимание к деталям — так рождается подлинный вкус Италии.



- острое



- блюда Сибири



- производство искусства

Если у вас есть пищевая аллергия, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту

Паста

Папарделле с рагу из ягнёнка домашняя паста, рагу из ягнёнка, томатный соус	270 г	850
Паста с песто и помидорами конфи домашняя паста, соус песто, томаты конфи, шпинат	240 г	550
Равиоли с кроликом и белыми грибами равиоли с кроликом и белыми грибами, соус демигляс, сыр Грана Падано	260 г	800
Спагетти карбонара домашняя паста, бекон, яйцо, пармезан	300 г	650
Тальятелле с креветками и пюре из цукини с трюфелем домашняя паста, креветки, пюре из цукини с трюфелем	300 г	950
Лазанья домашняя паста, соус болоньезе, бешамель, томатный соус, моцарелла	250 г	850
Орзо с камчатским крабом паста орзо, камчатский краб, зелёный соус, мусс из пармезана	250 г	1 300
 Паста с копчёным омулем и страчателлой домашняя паста, байкальская рыба, страчателла, сливочный соус на рыбном бульоне	250 г	1 100

Ризотто

Ризотто с белыми грибами рис, белые грибы, грибной бульон, пармезан, лук-шалот, белое вино	220 г	900
Ризотто с морепродуктами креветка, кальмар, гребешки, соус томатный	320 г	1 100
Ризотто с грушей и горгонзоллой рис, груша, горгонзола, овощной бульон, пармезан	240 г	900