

“

Задоволення. Досвід. Традиції

Це ті характеристики, які я вкладаю в свою кухню, це секретні інгредієнти, які разом з ретельним добром продуктів характеризують Fenix Italia.

Stefano Antonioli



Устриці Жилардо №2 Нормандія	1 шт	160	Устриці	
Устриці Чорна Королева №2 Марен-Олерон	1 шт	160		
Устриці Цезар №3 Ірландія	1 шт	170		
Скампії	100 г	450	Raw Bar	
Червоні сицилійські креветки	100 г	650		
Креветка Карабінерос	100 г	720		
Морські гребінці	100 г	410		
Страва для компанії Карпачо крудо з цілої риби з нашої вітрини * готується 25 хвилин				
 Сібас		240	Кав'яр	
 Дорадо		240		
Каспійський осетровий кав'яр	30 г	1200		
Ікра щуки з крутонами	100 г	580		
Червоний кав'яр горбуші	50 г	440		
З обраного вами краба ми приготуємо:	1 кг	5500		Королівський краб цілий
Салат з м'ясом краба авокадо та томатами чері				
Фаланги краба крудо				
Спагеті з м'ясом краба				
Ризото з м'ясом краба				
Фаланги краба (на грилі або на пару)				

**Міні-закуски
гурме**

Канноло з королівського краба 460

та гуакамоле із авокадо

Вафля з теріном з фуа-гра 130

та малиновим гелем

Бріош з чорним кав'яром 320

та желе зі сметани

Брускети

**З баклажановим пюре та
козячим сиром** 135

З лососем гравлакс та гуакамоле 175

**З пармською шинкою та
трюфельним крем-сиром** 195

Фокача

З грецьким діп-соусом дзадзикі 180

**Зі страчателою та чорним
трюфелем** 350

**З гострим діп-соусом з томатів,
болгарським перцем та фетою** 250

**Італійські
антипасті**

🌀 В'ялені томати в оливковій олії 50 г 80

🌀 Артишоки гриль в оливковій олії 50 г 80

🌀 Сицилійські оливки 50 г 80
з Ночеллара-дель-Беліче

🌀 Маслини Каламата 50 г 80

**Наша колекція італійських
м'ясних делікатесів** 540

з в'яленими томатами, артишоками та оливками
(Мортаделла D.O.P., Коппа D.O.P., Салямі
Наполі D.O.P., Фіноккьона D.O.P., Пармська
шинка D.O.P.)

Салати

🌀 **Мікс салату з овочами** 290
з карамелізованим гарбузовим насінням
та ікрою з бальзаміко

Капрезе з моцарелою Буффало 490
з бакінськими томатами та зеленим базиліком

🌀 **Салат зі спагеті з цукіні "Міконос"** 250
з томатами чері та кремом з грецьких сирів

Салат з інжиром та козячим сиром 460
гранатом, родзинками й горіхами пекан

**Пишний салат з печінкою кролика
в хрусткій скоринці** 370
бебі-шпинатом, маринованим буряком та яблуками

🌀 **Салат з бакінських томатів** 550
та кримською цибулею і базиліком

**Салат з восьминогом
по-середземноморськи** 520
з картоплею, каперсами й томатами чері

Салат з морепродуктами на грилі 590
з руколою, болгарським перцем, селерою

Салат з м'ясом краба та гуакамоле 990
томатами чері й руколою

Салат з лобстером по-каталонськи 2500
томатами чері та кримською цибулею

Салат з креветками й манго 450
авокадо, руколою, м'ятою та перцем чилі

Класична бурата 380
з нашої сироварні з томатами чері та базиліком

Вітело тонато 380
з перепелиним яйцем, каперсами та анчоусами

Паштет з фуа-гра 530
маринованої в Педро Хіменес, з черешнею
та крутонами з шоколадного хліба

Міні-томати з тунця та каперсів 310
на подушці з зеленого салату

**Буряк з інжиром та грецьким
йогуртом** 320
з карамелізованими фісташками та мандарином

**Холодні
закуси**

Карпачо

Зі свіжих артишоків 520

маринованих з лимоном, та пластівцями пармезану

З яловичини USDA Prime 370

з ароматом трюфеля з теплим трюфельним яечним скремблом

З лосося Label Rouge 420

з зеленою спаржею, яйцем пашот і пластівцями пармезану

З восьминого по-середземноморськи 670

з картопляними крокетами та селерою

З сібаса у середземноморському стилі 490

з птітімом та песто з зелені

Тартар та севиче

Севиче з сібаса 490

в європейському стилі з трюфелем, бататом, томатами чері, огірком та авокадо

З авокадо 330

та мигдалю з мінестроне з полуниці та морозивом горгондзола

З телятини 360

зі страчателю з морозивом з пармезану і середземноморською пудрою (томати, каперси, маслини)

З тунця 490

з сорбетом із гаспачо і теплим бульйоном на основі гімалайської рожевої солі, бобів тонка, перцю з Яви й інших прянощів і трав

З лосося 398

і гуакамоле з дресінгом лимон-чилі

Гарячі закуски

- Парміджана з баклажанів гурме** 360
зі страчателою, томатами чері й еспумою з пармезану
- Ескалоп з фуа-гра** 690
з хлібом бріош, конфітюром з інжиру та "веселкою" з п'яти видів фруктів
- Стейк з цвітної капусти** 420
в трюфельному соусі морне та свіжим трюфелем
- Фрітто ді каламарі** 480
зі смаженими цукіні та перцем падрон
- 🍴 **Восьминіг з лимонним картопляним пюре** 790
з гострим жовтим перцем Ахі Амарілло
- 🍴 **Мідії по-гондольєрськи** 550
з гострим томатним соусом та крутонами

- 🍴 **Мінестроне гурме** 170
з фермерських овочів з соусом песто
- Курячий бульйон з домашніми боттоні** 190
фаршированими рідким пармезаном
- Рибний суп по-венетійськи** 490
з часниковими крутонами
- Капучино з білими грибами** 550
еспумою із пармезану та свіжим трюфелем
- Середземноморська портова уха з рисом** на 2ох 680

- Біла**
- 🍴 **Червона з томатом та гострим перцем**

- З морепродуктами** 610
та крудо з каракатиці й червоних сицилійських креветок
- З буряка та теріном із фуа-гра** 530
з інжиром та фісташкою
- Алла Міланезе** 490
з шафраном та м'ясним фінансьєра
- Алла Парміджана** 330
з сезонним чорним трюфелем
- З гарбузом та козячим сиром** 420
і карамелізованим гарбузовим насінням

Супи

Ризото

Класична паста

🍷 Паккері томати-базилік 240

🌶️🍷🍷 Пенне Арабьята 260
з Таджаськими маслинами

Традиційні спагеті карбонара по-римськи 360

Тоннареллі качо-е-пепе 390

Спагеті з вонголе 740
та ботаргою

Лінгвіне з лимоном та чорним кав'яром 660
зі страчателою

🍷 Лінгвіне з морепродуктами 520
та лимонною цедрою по-середземноморськи

Лінгвіне карбонара ді маре 520
з білим соусом та ботаргою

Спагеті з лобстером на 2ох 2200

🍷 Рігатоні алла Норма 390
з бебі-буратою та капонатою з баклажанів в традиційному стилі

Домашня паста

Феттуччіне з білими грибами 590
й чорним трюфелем

Домашні ньокі та рагу з потрохами 420
запечені під сиром в дров'яній печі

Тортелоні з лобстером 690
соусом біск і зеленою оливковою олією

Чорні феттуччіне 490
з копченим лососем та маракуйєю

Равіолі дель Плін з чорним трюфелем 450
фаршировані запеченим м'ясом з трюфельним соусом

Класична лазанья болоньезе 310
за традиційним рецептом

Томлені телячі щічки та ризото з лісовими травами	540
Тушена ніжка кролика алла качатора з полентою	520
Качина ніжка конфі на подушці з пюре яблука й буряка з апелсиновою сферою та гелем з обліпіхи	490
Котолета з телятини алла Міланезе з руколою, томатами чері та пластівцями пармезану	530
Гомілка ягняти в середземноморському стилі з кускусом та сухофруктами	на 2ох 750
Качка, запечена в печі з трюфелем з картоплею дюшес зі скоринкою	580
Курча в п'ємонтському стилі на хлібній подушці з трюфельним соусом	на 2ох 590
Вагю лукум в топленому маслі з домашнім хлібом та ризото з м'ясним фінансьєра	на 2ох 3500
USA Фірмові сирні мітболи USDA Prime з картоплею фрі та рожевим соусом	280
UA 🍴 Вірізка телятини з перцевим соусом	200
NZ 🍴 Каре новозеландського ягняти з соусом Арабьята	460
USA 🍴 Тальята з яловичини USDA Prime з руколою, томатами чері й пластівцями пармезану	490
UA 🍴 Вірізка оленини з пікантним соусом із чорниць	450
USA 🍴 Філе Міньйон USDA Prime з перцевим соусом	630
USA 🍴 Рібай USDA Prime з соусом м'ясний джус	530
AUS 🍴 Вагю лукум з м'ясним джусом	1600
ITA 🍴 Флорентійський стейк з кьяніні* (молода яловичина 18-20 місяців) з соусом Арабьята та м'ясний джус	470

М'ясо й птиця

Фірмова страва на двох

М'ясо з вогню

* Рекомендуємо куштувати флорентійський стейк з кьяніні зі ступенем просмажування виключно Rare або Medium-rare з оливковою олією та морською сіллю. Якщо вам не смакує м'ясо Rare, оберіть, будь ласка, стейк з іншого виду м'яса.

Страва для компанії
на 2-4 особи



Риба та морепродукти



Гарнір



Грильята Міста	1000 г 2900
USA Тальята USDA Prime	
NZ Каре ягняти	
UA Курча	
IT Ковбаски сальсіча	
Запечена картопля з розмарином	
Судак зі скоринкою з гречаного хліба	530
з картопляним пюре та вершково-кавіярним соусом	
Дорадо в хрусткій скоринці з картоплі	490
та триколірною морквою з соусом з горілки й рожевого перцю	
Тунець агродольче по-сицилійськи	590
з малиною цибулею та родзинками, просоченими вином Марсала	
Чилійський сібас в аква паца	780
з карамелізованими каперсами та томатним бульоном з ароматом фенугрека	
Чорноморська смажена барабулька	540
в одеському стилі	
Овочі гриль	160
приготовані в хоспері	
Картопляне пюре	110
з пармезаном	160
з чорним трюфелем	190
Шпинат з білими грибами	250
Зелена спаржа	270
з вершковим маслом	
Запечена картопля	110
з вершковим маслом та розмарином	
Броколі на пару	130

🍷 Дикий сібас	550
🌶️ 🍷 🍴 🍴 🍴	
🍷 Дика дорадо	490
🌶️ 🍷 🍴 🍴 🍴	
🍷 Сібас	240
🌶️ 🍷 🍴 🍴 🍴	
🍷 Дорадо	240
🌶️ 🍷 🍴 🍴 🍴	
🍷 Морський язик Доверсоль	390
🍴 🍴 🍴 🍴 🍴	
🍷 Камбала Тюрбо	310
🍴 🍴 🍴 🍴 🍴	
🍷 Філе дикого норвезького лосося	290
🍴 🍴	
🍷 Філе жовтоперого тунця	420
🍴 🍴	
🍷 Восьминіг	670
🍴 🍴	
🍷 Червоні сицилійські креветки	650
🍴 🍴	
🍷 Креветка Карабінерос	720
🍴 🍴	
🍷 Скампії	450
🍴 🍴	
🍷 Лобстер	420
🍴 🍴	
🍷 Морський гребінець	410
🍴 🍴	
🍷 Патагонський кальмар	290
🍴 🍴	

Креветки, восьминіг, кальмар, скампії, морський гребінець

на 2ох 1900

на 4ох 3800

Або сформуйте соте самостійно

🍷 Кальмар	290
🍷 Восьминіг	670
🍷 Скампії	450
🍷 Креветки	290
🍷 Лобстер	420
🍷 Морський гребінець	410

Рибний маркет

Спосіб приготування:

- сіль 🌶️
- духовка 🍴
- на пару 🍴
- гриль 🍴
- мунер 🍴

Соте з морепродуктів

Класична неаполітанська піца

Час ферментації - 48 годин.
Гідратація - 75%



Гурме піца

Час ферментації - 48 годин.
Гідратація - 75%



Маргерита 250

Соус із томатів, моцарела, базилік

Середземноморська 390

Соус із томатів, анчоуси, страчатела, каперси, дегідровані маслини, томати чері та базилік

Парма 420

Соус із томатів, моцарела, пармська шинка, пластівці пармезану

Діявола 320

☞ Соус із томатів, моцарела, гостра салямі

Капрічоза 458

Соус із томатів, моцарела, смажені печериці, артишоки, гостра салямі, шинка

Вегана 380

∅ Солодкий цибулевий крем, цукіні, баклажани, томати, болгарський перець гриль, томати чері, базилік

Боскайола з лісовими грибами 660

Моцарела, сир таледжо, лісові гриби, трюфельне пюре

4+4 сири 540

Моцарела, пекоріно, горгондзола, таледжо, пармезан, азіаго, фіор ді Буффало, капріно

Страчатела з трюфелем 680

Страчатела та крем-сир з чорним трюфелем

Кальцоне Наполетано 520

Моцарела, гостра салямі, прошуто кото, смажені печериці

Штрудель 470

Моцарела, прошуто кото, пармезан, рукола, томати чері, Таджаські маслини

П'ємонтезе з ароматом трюфелів 450

Тісто з цільнозернового борошна, страчатела, тартар з яловичини, трюфельне пюре, рукола, пластівці пармезану

Regina Margherita 310

Тісто з цільнозернового борошна, моцарела Буффало, чері, базилік

Баклажани алла Парміджана 450

Тісто з цільнозернового борошна, моцарела Буффало, чері, базилік, традиційна капоната з баклажана та пластівці пармезану

Десерти

Класичний тірамісу за рецептом сім'ї Антоніоллі	230
Тірамісу №2 еволюція 2020 в сучасному стилі	240
☒ Кубик Рубіка з трьох видів пана коти та фруктового желе	320
☒ Тріо штруделів від півночі до півдня з мигдальним сорбетом	280
"Лимон" з Амальфі з лимонним мусом та серцем з цитрусового мармеладу	330
Ескімо з фісташками та суницею	330
Середземноморське золото на 2ох авторське фісташкове морозиво з оливковою олією	480
Семіфредо у стилі київського торта на малиновому желе	220
Яблучний тарт з ванільним морозивом	380
Колекція традиційного італійського печива з ванільним соусом Кантучіні, дамські поцілунки, сицилійське, шоколадний брауні, овів моліс	280
Асорті італійських сирів Візок з традиційними італійськими сирами й фірмовою фруктовим мостардою Таледжо D.O.P., Пекоріно Сардо D.O.P., Парміджано Реджано D.O.P., Горгондзола D.O.P., Азіаго D.O.P., Фіор ді Буффало D.O.P., Блю ді Буффало D.O.P., Пекоріно з трюфелем D.O.P., Пекоріно з гострим перцем D.O.P., Капріно D.O.P.	Уточнюйте в офіціанта
Домашнє морозиво Шоколад Guayaquil 64%, вершкове, ваніль Бурбон, йогурт	95
☉ Сорбети Лимон, манго, маракуйя, малина-імбир, мікс цитрус	95
☉ Асорті з фруктів	850
☉ Асорті з ягід	850



**Кондитерська
вітрина**



Круасан класичний	55
Сицилійські каннолі з рікотою, цукатами апельсина й шоколадом	52
Трубочки з листового тіста з шоколадним / ванільним кремом	75
Чізкейк з малиновим желе	85
Фруктова тарталетка з сезонними фруктами з заварним кремом	55
Мигдальне Бьянко Манджаре з абрикосовим желе	75
Кекс з солоною карамеллю та фундуком у глазурі з молочного шоколаду	105
Тарт з крем-брюле та міксом ягід	120
Вінтажний яблучний пиріг	55
Ромова баба по-неаполітанськи	38
Шоколад-малина шоколадний бісквіт, малинове желе, пана кота з білого шоколаду, горіхове праліне	90
Еклер з шоколадним / ванільним кремом	45
Шоколадні цукерки ручної роботи Апельсин-марципан, кава-фундук, фісташка-маракуйя, кокос-ром, манго-солоня карамель	38
Макаруни Солоня карамель, лимон, малина, фісташка, обліпіха	45
Мармелад малина-імбир	90

