EATALY

AT THE BEACH

gli STUZZICHINI
МИНИ-ЗАКУСКИ

FOCACCIA FORNARINA AGLIO, OLIO E ROSMARINO | 35 LF V
ЛЕПЕШКА С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ
Наша фирменная фокачча «Форнарина» с розмарином и запеченным чесноком, заправленная оливковым маслом первого отжима

CROCCHETTE DI PATATE | 45 D E V
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ
Картофельные крокеты во фритюре,
сыр моцарелла, петрушка



FOCACCINA CAPRESE | 65 Н Д
КАПРЕЗЕ ФОКАЧЧИНА
Тёплая домашняя фокачча со свежим фиордилаттемоцареллой, нарезанными помидорами и песто из свежего базилика

BRUSCHETTA AL POMODORO | 40 VG LF
КЛАССИЧЕСКАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ БРУСКЕТТА
Поджаренный хлеб со свежими томатами даттерино, базиликом и оливковым маслом первого отжима
Дополнительные ингредиенты: Моцарелла из молока буйволицы | 68 V D
Дополнительные ингредиенты: Сыр буррата | 68 V D

FRITTATINA DI BUCATINI ALLA BOLOGNESE | 45 D
ЖАРЕНАЯ ПАСТА БУКАТИНИ «БОЛОНЬЕЗЕ»
Золотистая хрустящая паста, обжаренная во фритюре, с начинкой из насыщенного мясного соуса болоньезе, зеленого горошка, сливочного соуса бешамель и расплавленной моцареллы; подается с соусом-фондю из пармезана (DOP)

gli ANTIPASTI
ЗАКУСКИ

PROVOLA AL TEGAMINO | 60 V D
ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР ПРОВОЛА
Копченый сыр провола, запеченный в томатном соусе с ароматными травами; подается с ломтиком горячего хлеба

PARMIGIANA DI MELANZANE | 70 V D
ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ
Классическое итальянское блюдо с баклажаном, сыром Грана Падано (DOP)
и свежей моцареллой, запеченное с томатным соусом и базиликом

BURRATA | 105 V D
СВЕЖАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ БУРРАТА
Кремообразная свежая итальянская буррата, сочные томаты, свежий красный лук,
крошка из черных оливок; подается с обжаренным тестом для пиццы

FRITTURA DI CALAMARI | 88 N D E
ЖАРЕНЫЕ КАЛЬМАРЫ
Молодые кальмары во фритюре; подаются с майонезом с травами и лимоном



POLPO FRITTO CON PURÈ DI PATATE AFFUMICATO | 120 V D
ХРУСТЯЩИЙ ОСЬМИНОГ С ПЮРЕ ИЗ КОПЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ
Нежный осьминог в хрустящей панировке с углем;
подается на нежном пюре из копченого картофеля со свежей сальсой из зеленого чили, томатов и лука, а также с маслом из кинзы

ZUPPA DI COZZE | 125 V D SH
СУП ИЗ МИДИЙ
Свежие сочные мидии, томленые в пикантном томатном соусе Cosi Com'è, с чесноком, красным чили и свежей петрушкой. Подаются с хрустящими кростини

POLPETTE AL SUGO E CREMA DI PARMIGIANO | 65 N D E
ФРИКАДЕЛЬКА ИЗ ГОВЯДИНЫ ВАГЮ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КРЕМОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА
Обжаренная фрикаделька из говядины вагю, приготовленная в томатном соусе, с кремом из пармезана (Parmigiano Reggiano DOP) и свежим базиликом

il CRUDO

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE | 95 N E R
МЯСНОЙ ТАРТАР ФАССОНА
Говядина Пьемонт-Фассона с яично-горчичным соусом и поджаренным хлебом с маслом

CARPACCIO DI TONNO E STRACCIATELLA | 98 N D R
TUNA CARPACCIO AND STRACCIATELLA CRUDO
Тонкие ломтики слабосоленого свежего тунца с нежным муссом из сыра страчателла, вялеными томатами и крошкой из хлеба таралло



CARPACCIO D'ORATA | 95 LF
КАРПАЧЧО ИЗ МОРСКОГО КАРАСЯ
Тонкие ломтики сырого морского карася, тартар из хрустящего зеленого яблока и сельдерея; подается с легким свежим зеленым соусом

Условные обозначения и информация

N — Орехи GF — Без глютена V — Вегетарианское VG — Веганское SH — Моллюски и ракообразные D — Молочные продукты R — Сырые продукты
E — Яйца LF — Без лактозы
Пожалуйста, сообщите администрации или персоналу о наличии аллергии или особых диетических требованиях перед размещением заказа. Все цены указаны в дирхамах ОАЭ и включают НДС (5%), муниципальный сбор (7%) и сервисный сбор (10%).

la PASTA *e il* RISOTTO
ПАСТА И РИЗОТТО

История пасты в EATALY

Каждый день в Eataly наши мастера по изготовлению пасты (пастайо) превращают простые, но высококачественные ингредиенты – воду, муку и яйца – в пасту разнообразных форм, вдохновленных богатыми традициями каждого региона Италии. Eataly представляет более 100 видов пасты, созданной из отборных продуктов. Каждая форма отражает уникальность итальянских регионов, даря подлинный вкус традиций: от насыщенных рагу до легких, свежих сочетаний.



PENNE ALL' ARRABBIATA | 69 VG LF
ПЕННЕ С ОСТРЫМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ
Паста пенне Afeltra в остром томатном соусе; эта «сердитая» (острая) паста приправлена сушеным чили и петрушкой

GNOCCHI ALLA SORRENTINA | 70 V E D
НЬОККИ ПО-СОРРЕНТИНСКИ
Мягкие картофельные ньокки, запеченные в насыщенном томатном соусе, под расплавленной моцареллой и свежим базиликом

SPAGHETTO EATALY | 71 VG
СПАГЕТТИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ
Спагетти Афельтра с томатным соусом «Cosi Com`è» и пучок свежего базилика
Дополнительные ингредиенты: Сыр Буррата | 99 B D



TROFIE AL PESTO | 75 N VG
ТРОФИ ПАСТА С ПЕСТО
Паста Трофи со свежим домашним песто из базилика
Дополнительные ингредиенты: Крем буррата, вяленые томаты и жареные хлебные крошки | 99 B D

RIGATONI AI FUNGHI | 95 V E D
ПАСТА РИГАТОНИ С ГРИБАМИ
Паста Ригатони со сливочно-грибным соусом и пармезаном Реджано DOP

LASAGNA CLASSICA | 99 E D
КЛАССИЧЕСКАЯ ЛАЗАНЬЯ
Традиционная лазанья, запеченная с рагу Вагю болоньезе и соусом бешамель.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE | 99 E D
TAGLIATELLE BOLOGNESE
Домашние тальятелле с рагу из говядины Вагю болоньезе и Грана Падано DOP

FUSILLONE AL RAGÙ DI MANZO NAPOLETANO | 125 E D
НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПАСТА РАГУ С ГОВЯДИНОЙ
Паста фузилоне с насыщенным ароматным говяжьим рагу, приготовленная на медленном огне в течение нескольких часов в традиционном неаполитанском стиле, покрытая свежим кремом буррата.

PACCHERO AI FRUTTI DI MARE | 119 SH
ПАСТА ПАКЧЕРО С МОРЕПРОДУКТАМИ
Пачеро Афельтра, микс соусов из морепродуктов, томатный соус «Così Com'è» даттерино, свежая петрушка, хлопья чили

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO | 125 V D GF N
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЯМИ
Сливочный рис арборио медленного приготовления, приготовленный с земляными белыми грибами и украшенный сезонным черным трюфелем.

RISOTTO OSSOBUCO E ZAFFERANO | 190 D GF
РИЗОТТО С ШАФРАНОМ И ОССОБУКО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
Ризотто «Карнароли» с шафраном, томленое телячье оссобуко, подается с
соусом-редукцией из телятины



la GRIGLIA
С ГРИЛЯ

В Eataly мы готовим мясо, рыбу и овощи на угольном гриле с использованием дубовых дров, применяя традиционные итальянские техники, передающиеся из поколения в поколение. Наше меню «La Griglia» делает акцент на продуктах, приготовленных на огне, и демонстрирует эти простые, проверенные временем методы, раскрывая аутентичные вкусы, вдохновленные кулинарным наследием Италии.

POLLETTO ALLA GRIGLIA | 125 E GF
ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА НА ГРИЛЕ
Сочная половинка цыпленка (на кости), маринованная в травах и приготовленная на углях; подается с молодым картофелем и свежей гремолатой

AGNELLO E TERRINA DI PATATE | 195 D GF
ЗАПЕЧЕННАЯ БАРАНИНА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ТЕРРИНОМ
Запеченная баранина, подаваемая с золотистым хрустящим картофельным террином, сметаной и ароматным мясным соусом жу

TAGLIATA DI WAGYU, RUCOLA E BALSAMICO | 265 D GF
СТРИПЛОЙН ИЗ ГОВЯДИНЫ ВАГЮ С РУККОЛОЙ И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ
Тальята из стриплойна вагю, руккола, Грана Падано ДОП, бальзамик выдержанный – 250 гр.



le INSALATE E LE ZUPPE
САЛАТЫ И СУПЫ

VELLUTATA DI PISELLI | 65 V D
КРЕМ-СУП ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА
Нежный крем-суп из сладкого зеленого горошка с добавлением насыщенного сыра маскарпоне и чипсами из пармезана

INSALATA DEL CONTADINO | 68 V D GF
САЛАТ-МИКС
Салат-ассорти из свежих овощей, помидоры, огурец, тонкие ломтики маринованного лука, черные оливки таджаска, бальзамическая глазурь и сыр Грана Падано (DOP)

CAPRESE A COLORI | 95 V D N E
КАПРЕЗЕ, ТОМАТЫ СОРТА «ЭРЛУМ» И ПЕСТО
Свежая моцарелла из молока буйволицы, томаты сорта «эрлум», соус песто из базилика и крутон из бриоши

INSALATA MEDITERRANEA | 95 D E GF
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ
Салат-ассорти из свежих овощей, кусочки тунца, перепелиное яйцо, отварной картофель, помидоры даттерино, маринованный лук, тертый пармезан, длинная зеленая фасоль

INSALATA DI BARBABIETOLE | 65 N D GF
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ
Освежающее сочетание сладкой свеклы, свежих долек апельсина и сливочного козьего сыра; подается с хрустящим орехом пекан и апельсиновой заправкой

INSALATA DI CAVOLO NERO | 95 D GF
САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ КЕЙЛ С КУРИЦЕЙ-ГРИЛЬ
Свежая капуста кейл, молодой шпинат, сочная куриная грудка-гриль с помидорами черри
и запеченным сладким картофелем



i TAGLIERI
СЫРЫ И МЯСНАЯ НАРЕЗКА

TAGLIERE DI FORMAGGI | 99 V D N
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
Ассорти итальянских сыров, хлеб каразау и мостарда

TAGLIERE MISTO | 149 D N
АССОРТИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК И СЫРОВ
Итальянские мясные деликатесы (халяль) и сыры, хлеб каразау и маринованные овощи

»Хотите узнать больше о вкусе пекорино и пикантности сыров? Откройте для себя традиции итальянского сыроделия: от рассыпчатого
пекорино тоскано до острой горгонзолы,
все на нашей сырной доске»



le PIZZE
НЕАПОЛИТАНСКИЙ СТИЛЬ ПИЦЦЫ

История пиццы Маргарита

Согласно легенде, в 1889 году – через 28 лет после объединения Италии – Неаполь посетила королева Маргарита Савойская, супруга короля Умберто I.В честь этого события шеф-повар пиццерии Brandi Раффаэле Эспозито вместе с супругой приготовил пиццу, цвета которой повторяли цвета итальянского флага: зеленый (базилик), белый (моцарелла) и красный (томаты). Они назвали ее в честь королевы — пицца «Маргарита».



MARGHERITA | 72 V D
ТОМАТЫ И СЫР
Королева итальянской пиццы с томатным соусом «Antonella», моцареллой фьор-ди-латте и свежим базиликом

MARGHERITA DOPPIA | 81 V D
ПОМИДОРЫ И ДВОЙНОЙ СЫР
Наша классическая Маргарита с двойным слоем фиор ди латте моцарелла

BUFALINA | 84 V D
ПОМИДОРЫ И СЫР МОЦАРЕЛЛА БУФФАЛО
Томатный соус «Антонелла», моцарелла из буйволиного молока и свежий базилик



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

VEGETARIANA | 75 V D
ВЕГЕТАРИАНСКАЯ
Овощной микс гриль, томатный соус и моцарелла

QUATTRO FORMAGGI E PISTACCHIO | 82 V D N
ЧЕТЫРЕ СЫРА И ФИСТАШКИ
Моцарелла, горгонзола, копченая провола, азиаго, фисташковый крамбл

PIZZA TONNO E CIPOLLA | 90 D
ПИЦЦА С ТУНЦОМ И ЛУКОМ
Филе тунца премиум-класса, красный лук, свежая моцарелла, вяленые томаты

SALAME PICCANTE | 95 D
ОСТРАЯ САЛЯМИ
Томатный соус «Антонелла», моцарелла, пикантная спианата из говядины

PROSCIUTTO E FUNGHI | 95 D
ПРИГОТОВЛЕННАЯ ВЕТЧИНА И ГРИБЫ
Томатный соус «Антонелла», моцарелла, ветчина из телятины, грибы

TARTUFATA | 105 V D
ГРИБЫ И ТРЮФЕЛЬ
Основа из трюфельного крема, сыр моцарелла,
белые грибы; сверху –свежий черный



BRESAOLA | 110 V D
БРЕЗАОЛА ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТОМАТАМИ И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА
Основа из томатного соуса «Антонелла» и моцареллы; сверху – свежая говяжья брезаола, сыр страчателла, листья рукколы и вяленые томаты

i ВТОРЫЕ БЛЮДА
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

POLENTA, FUNGHI E TARTUFO FRESCO | 95 V D GF
ПОЛЕНТА С ГРИБАМИ И СВЕЖИМ ТРЮФЕЛЕМ
Нежная горячая полента (кукурузная каша) с ассорти обжаренных грибов, пикантным пармезаном, трюфельным маслом и слайсами свежего трюфеля

ORATA ALLA PUTTANESCA | 135 E D
МОРСКОЙ КАРАСЬ В СОУСЕ «ПУТТАНЕСКА»
Обжаренное филе свежего средиземноморского карася с соусом «путтанеска», «камнем» из угольного хлеба и обожженными томатами даттерино

SALMONE & SEDANO RAPA | 159 D
ЛОСОСЬ С ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ
Обжаренное филе лосося на подушке из нежного пюре из корня сельдерея, со свежим бэби-шпинатом, обжаренным фундуком и заправкой из яблочного уксуса

COTOLETTA ALLA MILANESE | 195 E D N
КОТОЛЕТТА ПО-МИЛАНСКИ
Золотистая хрустящая телячья котлета на косточке в панировке,
подается с салатом мистиканза



I CONTORNI
ГАРНИРЫ

PATATA CROCCANTE | 38 N V E
ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ
Двойной обжаренный картофель Агрия, каперсы и майонез с горчицей

PATATA NOVELLA AL FORNO | 38 V GF
ЗАПЕЧЕННЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ
Отварной и запеченный молодой картофель с чесноком, розмарином и оливковым маслом

INSALATA DI MISTICANZA | 38 VG LF

MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA | 38 VG LF
ОВОЩИ ГРИЛЬ-АССОРТИ
Овощи гриль-ассорти с соусом гремолата

БРОККОЛИНИ С ЧЕСНОКОМ, МАСЛОМ И PEPERONCINO | 38 V GF LF
БРОККОЛИНИ С ЧЕСНОЧНО-ЧИЛИ МАСЛОМ
Обжаренные брокколини с чесночно-чили маслом

DOLCI
ДЕСЕРТЫ

GELATI E SORBETTI | 22 D OR LF
ДЖЕЛАТО И СОРБЕТ
Выбор нашего мороженого Венчи и сорбета

IL TIRAMISÙ | 39 E D
КЛАССИЧЕСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ТИРАМИСУ
Классический итальянский десерт с печеньем савоярди, кофе и сыром маскарпоне



AFFOGATO AL CAFFÈ | 40 D GF
ВАНИЛЬНОЕ ДЖЕЛАТО С КОФЕ
Ванильное джелато Venchi с порцией эспрессо

TORTA AI TRE LATTI COCCO E ZAFFERANO | 40 D E
МОЛОЧНЫЙ ТОРТ С КОКОСОМ И ШАФРАНОМ
Молочный бисквит, пропитанный молоком с шафраном, под слоем кокосового крема

TORTA CIOCCOLATO E AMARENE | 45 E D N
ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ ТОРТ АМАРЕНА
Мусс из белого и темного шоколада с вишней Амарена и штрейзелем из коричневого сливочного масла

PUDDING AI DATTERI | 45 E D N
ПУДИНГ ИЗ ФИНИКОВ С ВАНИЛЬНЫМ НАМЕЛАКА
Сочный финиковый пудинг с шелковистым ванильным намелака и теплым соусом тоффи

MILLEFOGLIE AL CARAMELLO | 45 D
CARAMEL MILLEFEUILLE
Слоеные коржи с прослойкой из карамельного крем-сыра и карамельного соуса



TORTINO CALDO, NOCCIOLA E CIOCCOLATO | 50
ФОНДАН ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА
Фондан из темного шоколада с начинкой из фундука, ванильным джелато и карамельным соусом
Время приготовления десерта – 10 минут

Отсканируйте QR-код, чтобы получить доступ к нашему календарю мастер-классов, меню на русском и арабском языках и последним акциям.

EatalyAtTheBeachDubai