

ANTIPASTI


Wagyu Carpaccio di manzo 48
Filetto di Wagyu, condito con salsa al tartufo, crema di caprino, rucola, scaglie di parmigiano e filetti di arancia
 Sliced filet of Wagyu beef tenderloin seasoned with truffle sauce, goat cheese cream, parmesan sliced and Lankaran orange segment

Wagyu Tartare di manzo 48
Tartare di manzo Wagyu, servita con fonduta di parmigiano, nocciole tostate, chips di olive e demi glace
 Wagyu beef tartare served with parmesan fondue, roasted hazelnuts, black olive crackers and jus of beef

Vitello tonnato 32
Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnato, fior di capperi, polvere di olive, cipolla in agrodolce e demi glace
 Sous vide veal loin, tuna sauce, black olive powder, caper berries, sweet and sour onion

Insalata Catanese (V/O) 22
Pomodoro, cetrioli, cipolla rossa e pecorino
 Gazakh tomato, cucumber, red onion, pecorino

Insalata di finocchi e arancia (VG) 26
Insalata di finocchi, misticanza, arance, olive nere e crema di sedano rapa
 Fennel, selection of green leaves, orange, black olive and celery root cream

Caprese con burrata (V)  28
Insalata di pomodori, burrata italiana, rucola, polvere di olive, origano e olio Evo
 Tricolours Zira tomato, burrata cheese, fresh basil from JW garden, olive powder, oregano and EVOO

Taglieri di formaggi e salumi (V) 59
Selezione di formaggi e salumi Italiani, servito con miele, olive, frutta secca e grissini
 Italian cured meat and cheese board, Qakh honey, dry fruits and grissini

Branzino marinato 48
Branzino marinato con acqua di pomodoro, cetriolo, capperi e olive nere
 Sea bass marinated with tomato, cucumber, red onion, cappers and black olive

Frittura Italiana 32
Misto di pesce fritto e zucchine in pastella, servito con maionese alla paprika, lime e zenzero
 Crispy fried calamari, shrimps, anchovies, tempura fried zucchini, paprika, ginger and lime mayonnaise

ZUPPE

Minestrone di verdure (VG/O) 20
Zuppa di verdure di stagione
 Traditional Italian seasonal vegetables soup


Fish soup 38
Zuppa di pesce del giorno, verdure di stagione servite
 Fish soup of catch of the day served with seasonal vegetables

PASTA E RISOTTI


Tagliatelle verdi al ragù di agnello 42
Tagliatelle fresche, servite con ragù di agnello, crema di parmigiano and jus
 Fresh pasta tagliatelle, Beylagan lamb bolognese sauce, parmesan velouté and jus

Linguine al pomodoro e stracciatella (V/O) 30
Linguine servite con salsa di pomodoro, pomodoro Zira e stracciatella
 Linguine pasta served with tomato sauce, Zira tomato and stracciatella cheese


Ravioli con burrata (V) 30
Ravioli ripieni di burrata, crema di melanzana arrostito, salsa di pomodoro
 Ravioli filled with burrata cheese served with smoked eggplant foam and roasted tomatoes sauce


Linguine alle Vongole  35
Linguine alle vongole, lime, pomodori confit e menta fresca
 Linguine with clams, lime zest, tomato confit and fresh mint from JW Garden

Mezzi rigatoni al sugo di pesce  38
Mezzi rigatoni, sugo di polpo, cozze, gamberi, pangrattato tostato e erbe fresche del nostro giardino
 Half rigatoni with fresh Zira tomato and octopus sauce, octopus, mussels, shrimp, breadcrumbs and herbs from JW garden

Risotto ai funghi porcini e formaggio di capra  40
Risotto, funghi porcini, formaggio di capra, timo del nostro orto, demi glace e funghi saltati
 Risotto, porcini mushrooms, goat cheese, fresh thyme from JW garden, stir-fried mushrooms and jus

PIZZA

Margherita (V/O)  29
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico del nostro orto e Evo
 Tomato sauce, fior di latte mozzarella, fresh basil from JW garden

Diavola (P)  34
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, olive nere, cipollotto fresco, olio piccante e basilico del nostro giardino JW
 Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, fresh spring onion, black olive and chili oil and basil from JW garden

Bresaola and rucola 39
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, parmigiano in scaglie, riduzione di aceto balsamico e bresaola
 Tomato sauce, fior di latte mozzarella, rocket salad, sliced parmesan, balsamic vinegar reduction, bresaola

4 Formaggi (V/O) 38
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, asiago, parmigiano a scaglie
 Mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan shavings

Tartufata e funghi (V) 42
Mozzarella fior di latte, crema di tartufo, grana padano, funghi di stagione trifolati
 Fior di latte mozzarella, truffle cream, grana padano, sautéed mushrooms

Crema di zucchine e salmone affumicato 42
Mozzarella fior di latte, crema di zucchine, salmone affumicato, gorgonzola e rucola
 Fior di latte mozzarella, zucchini cream, smoked salmon, gorgonzola and rocket salad

SECONDI

Salmone alla Siciliana  60
Salmone in padella, salsa di peperoni in agrodolce, pave' di patate, spinaci e basilico del nostro orto
 Seared salmon, sweet and sour bell red pepper sauce, potato pavé, spinach sauté and fresh basil from JW garden

Branzino in umido 50
Branzino in umido servito con pomodorini, olive nere, sedano, cipollotto, capperi, prezzemolo, patate arrosto e crutons
 Baked sea bass, served with cherry tomato, black olive, cappers, spring onion, parsley, potato and crutons

Polpo zucchini e pecorino 80
Polpo cotto a bassa temperatura, crema di zucchini, salsa al pecorino
 Slow cooking octopus, zucchini velouté, pecorino sauce

Carre' di agnello 76
Carre' di agnello, asparagi croccanti, purè di patate al tartufo e demi glace
 Lamb Rack, crispy asparagus, truffle potato puree' and jus

Coscia d'anatra 48
Coscia d'anatra cotto a bassa temperatura, riduzione di Chianti, purea di sedano rapa, spinaci
 Slow cooking duck leg, Chianti jus, spinach sauté and celery root puree

Tagliata di manzo US Beef/Wagyu Beef 175/310
Tipica tagliata di manzo servita con rucola, parmigiano e riduzione di aceto balsamico
 Traditional tagliata beef rib eye, rocket salad, sliced parmesan, balsamic vinegar reduction

Filetto di manzo US Beef/Wagyu Beef 158/305
Filetto di manzo cotto ai ferri, purè di patate al tartufo, spinaci saltati in padella e demi glace
 Grilled beef tenderloin, truffle potato puree, spinach sauté and jus

DEGUSTAZIONE DI CAVIALE

BAKU CAVIAR BELUGA FEAST 50gr 640
 A luxurious set of Beluga Caviar and condiments 113gr 1350
 Hard-boiled egg yolks, egg whites, chives, crème fraiche, sour cream, capers, red onions, crispy lavash, buttermilk blinis, whole meal butter bread, buttered rye, lemon, lime.

BAKU CAVIAR OSETRA & BLINI 50gr 450
 A Delicious Set of Osetra Caviar, 113gr 920
 Crème Fraiche, whipped butter and mini Russian blini.

V - vegetarian, VG - vegan, P - pork, A - alcohol, O - organic
 Allow us to fulfill your needs - please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
 All prices are in AZN and inclusive of government taxes. We levy no service charge.