

## ANTIPASTI

**Wagyu Carpaccio di manzo** 52  
**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** 58  
**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** 34  
**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)** 29  
**Pomodoro, cetrioli, cipolla rossa e pecorino**  
 Gazakh tomato, cucumber, red onion, pecorino

**Insalata d'orzo (VG)** 28  
**Insalata d'orzo, crema di broccoli, misticanza, olive nere, maionese di pomodoro e vinaigrette agli agrumi**  
 Barley salad, broccoli cream, mix salad leaves, kalamata olive, tomato mayonnaise and citrus vinaigrette

**Caprese con burrata (V)** 30  
**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 (P)** 62  
**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** 52  
**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** 42  
**Misto di pesce fritto e zucchine in pastella, servito con maionese alla paprika, lime e zenzero**  
 Crispy fried Mediterranean calamari, shrimps, anchovies, tempura fried zucchini, paprika, ginger and lime mayonnaise

## ZUPPE

**Minestrone di verdure (VG/O)** 25  
**Zuppa di verdure di stagione**  
 Traditional Italian seasonal vegetables soup

**Zuppa di frutti di mare** 38  
**Zuppa di pesce del giorno, verdure di stagione servite**  
 Lobster creamy souse served with catch of the day and with seasonal vegetables

## PASTA E RISOTTI

**Tagliatelle verdi al ragù di agnello** 44  
**Tagliatelle fresche, servite con ragù di agnello e manzo, crema di parmigiano and jus**  
 Fresh pasta tagliatelle, Beylagan lamb and beef bolognese sauce, parmesan velouté and jus

**Linguine al pomodoro e stracciatella (V/O)** 39  
**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)** 49  
**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

**Mezzi rigatoni carbonara (P)** 43  
**Mezzi rigatoni di Gragnano, salsa di tuorlo d'uovo, pecorino e guanciale**  
 Typical carbonara pasta served with pecorino and Siyazan egg yolk sauce, crispy guanciale

**Mezzi rigatoni al sugo di pesce** 46  
**Mezzi rigatoni, salsa di pomodoro, bisque di astice, polpo, cozze, gamberi, pangrattato tostato e erbe fresche del nostro giardino**  
 Half rigatoni with fresh Zira tomato sauce, lobster sauce, octopus, mussels, shrimp, breadcrumbs and herbs from JW garden

**Risotto ai funghi porcini e formaggio di capra** 45  
**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)** 32  
**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)** 36  
**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

**Parmigiana pizza (P)** 39  
**Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto, basilico, uovo e parmigiano**  
 Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, fried eggplant, egg, parmesan, ham "prosciutto" and basil from JW garden

**Bresaola and rucola** 42  
**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)** 40  
**Mozzarella fior di latte, gorgonzola, provolone, parmigiano a scaglie**  
 Mozzarella, gorgonzola, provolone, parmesan shavings

**Tartufata e funghi (V)** 44  
**Mozzarella fior di latte, crema di tartufo, grana padano, funghi di stagione trifolati**  
 Fior di latte mozzarella, truffle cream, grana padano, sautéed mushrooms

## SECONDI

**Salmone alla Siciliana** 65  
**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 al cartoccio** 88  
**Branzino in umido servito con pomodorini, olive nere, sedano, cipollotto, capperi, prezzemolo, patate arrosto**  
 Baked sea bass, served with cherry tomato, black olive, cappers, spring onion, parsley, potato

**Polpo zucchine e pecorino** 95  
**Polpo cotto a bassa temperatura, crema di zucchine, salsa al pecorino e riduzione di melograno**  
 Slow cooking octopus, zucchini volute, pecorino sauce and reduction of pomegranate

**Nodino di agnello Australiano** 155  
**Nodino di agnello Australiano, asparagi, purè di patate al tartufo e demi glace**  
 Australian prime lamb loin, asparagus, truffle potato puree' and jus

**Coscia d'anatra (A)** 54  
**Coscia d'anatra cotta 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** 195/385  
**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** 175/350  
**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

A luxurious set of caviar with condiments

hard-boiled egg yolk, egg white, chive, crème fraîche, sour cream, capers, red onion, crispy lavash, butter milk blini, lemon, lime

Osetra 50 gr | 580

Beluga 50 gr | 680

Osetra 113 gr | 980

Beluga 113 gr | 1600

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.