

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo <i>Trüfel sousu ilə dadlandırılmış nazik doğranmış ABŞ mal can əti filesi, keçi krem pendiri, parmezana və Lənkəran portağalı seqmenti</i> Sliced filet of US beef tenderloin seasoned with truffle sauce, goat cheese cream, sliced parmesan and Lankaran orange segment	42
Vitello tonnato <i>Sous vide dana əti, tuna sousu, qara zeytun tozu, kapari giləmeyvə, şirin və turş soğan</i> Sous vide veal loin, tuna sauce, black olive powder, caper berries, sweet and sour onion	30
Tartare di manzo <i>ABŞ mal əti tartarı, parmezana fondyü, qovrulmuş fındıq, qara zeytun krakerləri, xurma jeli və mal əti şirəsi</i> US beef tartare, parmesan fondue, roasted hazelnuts, black olive crackers, persimmons jelly and jus of beef	56
Insalata Catanese (V/O) <i>Qazax pomidoru, xiyar, qırmızı soğan, pekorino</i> Gazakh tomato, cucumber, red onion, pecorino	20
Caprese con burrata (V/O) <i>Üçrəngli çeri pomidoru, burrata pendiri, JW bağından təzə reyhan, zeytun tozu, oreqano və zeytun yağı</i> Tricolours Zira tomato, burrata cheese, fresh basil from JW garden, olive powder, oregano and EVOO	28
Tagliere di formaggi <i>Pendir çeşidi, Qax balı, meyvə qurusu və qrissini</i> Cheese board, Qakh honey, dry fruits and grissini	38
Tagliere di salumi (D) <i>İtalyan qurudulmuş ət seçimi, zeytun, qurudulmuş pomidor, meyvə qurusu və qrissini</i> Italian cured meat board, olives, sundried tomatoes, dry fruits and grissini	44
Capesante, zucca e melagrana <i>Qaymaqlı Astara balqabağı velutesi ilə tavada qızardılmış yapon tarakları, qış kaponatası, qara mürəkkəb çipsləri və Göyçay narı reduksiya sousu</i> Pan-fried Japan scallops, creamy Astara pumpkin velouté, winter caponata, black ink chips and Goychay pomegranate reduction sauce	47
Salmone Norvegese marinato (A) <i>Cin ilə qurudulmuş Norveç qızıl balığı, kərəviz və Lənkəran portağal seqmenti, keçi pendiri, pomidor</i> Gin cured Norwegian salmon, celery and Lankaran orange segment, goat cheese, tomato crumble	32
Frittura Italiana <i>Xırtıldağan qızardılmış kalmar, krevet, kilə, tempura qızardılmış zukkini, paprika, zəncəfil və laym mayonezi</i> Crispy fried calamari, shrimps, anchovies, tempura fried zucchini, paprika ginger and lime mayonnaise	32
Zuppa di zucca, amaretti, gorgonzola e olio al tartufo (V/O) <i>Kremli Astara balqabağı şorbası, amaretti biskviti, qorqonzola, trüfel yağı</i> Creamy soup of Astara pumpkin, amaretti biscuit, gorgonzola, truffle oil	20
Minestrone di verdure (VQ/O) <i>Ənənəvi İtalyan mövsümi tərəvəz şorbası</i> Traditional Italian seasonal vegetables soup	20

ZUPPE

PASTA E RISOTTI

Tagliatelle verdi al ragù di agnello <i>Təzə pasta talyatel, Beyləqan quzu əti bolonez sousu, parmezana velut və jus</i> Fresh pasta tagliatelle, Beylagan lamb bolognese sauce, parmesan velouté and jus	39
Tortelloni ripieni di coniglio e melagrana <i>Dovşan pörfləməsiylə doldurulmuş təzə pasta tortelloni, istiridyə göbələyi, dovşan sousu, parmezana fondü və Göyçay narı</i> Fresh pasta tortelloni filled with rabbit stew, served with oyster mushroom, rabbit gravy sauce, parmesan fondue and Goychay pomegranate	38
Risotto Oro Nero <i>Karnaroli düyü, asta odda bişirilən ahtapot, qara mürəkkəb sousu və yeməli qızıl</i> Carnaroli rice, slow cooking octopus, black ink sauce and edible gold	49
Linguine al pomodoro e stracciatella (V/O) <i>Pomidor sousu ilə lingvini, Zirə pomidoru və straciatella pendiri</i> Linguine pasta served with tomato sauce, Zira tomato and stracciatella cheese	30
Mezzi rigatoni al sugo di pesce <i>Təzə Zirə pomidoru və ahtapot sousu ilə yarım riqatoni, ahtapot, midye, krevet, çörək qırıntısı və JW bağından göyərtilər</i> Half rigatoni with fresh Zira tomato and octopus sauce, octopus, mussels, shrimp, breadcrumbs and herbs from JW garden	38
Risotto ai funghi porcini e formaggio di capra <i>Rizotto, porçini göbələyi, keçi pendiri, JW bağından kəklükotu, qızardılmış göbələk və jus</i> Risotto, porcini mushrooms, goat cheese, fresh thyme from JW garden, stir-fried mushrooms and jus	38
Margherita (V/O) <i>Pomidor sousu, fiordilatte mozzarella, JW bağından təzə reyhan</i> Tomato sauce, fior di latte mozzarella, fresh basil from JW garden	28
Diavola (D) <i>Pomidor sousu, mozzarella, acılı salyami, təzə göy soğan, qara zeytun və çili yağı, JW bağından təzə reyhan</i> Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, fresh spring onion, black olive and chili oil, fresh basil from JW garden	33
Bresaola and rucola <i>Pomidor sousu, fiordilatte mozzarella, roket salatı, dilimlənmiş parmezana, balzamik sirkəsi reduksiya, bresaola</i> Tomato sauce, fior di latte mozzarella, rocket salad, sliced parmesan, balsamic vinegar reduction, bresaola	38
4 Formaggi (V/O) <i>Mozzarella, qorqonzola, taleggio, parmezana</i> Mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan shavings	36
Tartufata e funghi (V) <i>Fiordilatte mozzarella, truffl kremi, qrana padano, mövsümi göbələk sotəsi</i> Fior di latte mozzarella, truffle cream, grana padano, sautéed mushrooms	42
Pizza vegana (VQ/O) <i>Pomidor sousu, qıldə tərəvəzlər, cəfəri, balzamik sirkəsi reduksiya, zeytun yağı</i> Tomato sauce, grilled vegetables, parsley, balsamic vinegar reduction, EVOO	25

SECONDI

Salmone Norvegese alla Siciliana <i>Norveç qızıl balığı, şirin və turş bibər sousu, kartof pave, ispanaq sotəsi, JW bağından təzə reyhan</i> Seared Norwegian salmon, sweet and sour bell red pepper sauce, potato pavé, spinach sauté, fresh basil from JW garden	68
Tonno del Mediterraneo in crosta di grissini <i>Qrissini xırtıldağan Aralıq Dənizi tuna filesi, şirin və turş soğan, qovrulmuş bolqar bibəri sousu, tavada qızardılmış ispanaq</i> Mediterranean tuna fillet in grissini crust, sweet and sour onion, roasted bell pepper sauce, pan fried spinach	92
Polpo del Mediterraneo zucchini e melagrana <i>Asta odda bişirilən Aralıq dənizi ahtapotu, zukkini velut, pekorino sousu, Göyçay narı sousu</i> Slow cooking Mediterranean octopus, zucchini velouté, pecorino sauce, Goychay pomegranate sauce	80
Nodino di agnello <i>Quzu əti, xırtıldağan qulançar, trüfel kartof püresi, jus</i> Lamb loin, crispy asparagus, truffle potato puree, jus	78
Petto d'anatra <i>Yumşaq bişmiş hisəverilmiş ördək dös əti, kök kərəviz kremi, çörək qırıntıları, parmezana fondü, qovrulmuş pırasa, jus</i> Soft cooking and smoked duck breast, root celery cream, bread crumb, parmesan fondue, roasted leek, jus	72
Tagliata di manzo US Beef/Wagyu Beef <i>Ənənəvi tagliata mal əti qabırğası, rukkola salatı, parmezana dilimi, balzamik sirkəsi reduksiya</i> Traditional tagliata beef rib eye, rocket salad, sliced parmesan, balsamic vinegar reduction	150/295
Filetto di manzo US Beef/Wagyu Beef <i>Qıldə mal can əti, trüfel kartof püresi, ispanaq sotəsi, jus</i> Grilled beef tenderloin, truffle potato purée, spinach sauté' and jus	138/265
"Baku Caviar" Ağ Balıq Bayramı <i>Ağ balıq kürüsü və ədviyyatların dəbdəbəli dəsti, Sərt qaynadılmış yumurta sarısı, yumurta ağı, şüyüd, krem şanti, xama, kapari, qırmızı soğan, xırtıldağan lavaş, yağlı süd blinlər</i> bütöv kərə yağı çörəyi, yağlı çovdar, limon, laym.	50qr 640 113qr 1350
"Baku Caviar" Nərə Balığı & Blinlər <i>Ləzzətli nərə balığı kürüsü dəsti, Krem-freş, çırpılmış yağ və mini rus blini.</i>	50qr 450 113qr 920

V - vegetarian, VQ - veqan, D - donuz əti, A - alkoqol, O - orqanik
Tələblərinizi icra etmək üçün imkan yaradın - hər hansı bir pəhriz tələbləriniz olarsa, qida allergiyası, və ya dözümsüzlüyü olarsa bizə məlumat bildirin.
Bütün qiymətlər AZN ilə qeyd olunub və dövlət vergiləri daxildir.
Heç bir xidmət haqqı tətbiq olunmur.