



МЕНЮ

FORTE&ПЬЯНО
— KARAOKE SOCHI —



ЗАКУСКИ

STARTERS

Круассан с охлажденной форелью

700

Французский круассан с авокадо, форелью слабой соли, миксом салата и соусом «цезарь»

170 г

Круассан с беконом и яйцом

700

Французский круассан подается со свежим салатом, соусом «цезарь», беконом, маринованным огурчиком, яйцом и сыром пармезан

190 г

Тартар из выдержанной говядины с муссом из белого трюфеля

1 500

Тартар из говяжьей вырезки заправляется желтком, горчицей, оливковым маслом, луком шалот, каперсами, маринованными огурцами, тобаско, ворчестерским соусом и подается под трюфельным муссом с мармеладом из вина и со сливочной бриошью

170 | 50 г

Тартар из лосося

1 400

Тартар из охлажденного лосося, авокадо и клубники заправляется маслом виноградной косточки и сопровождается свежей клубникой

150 г

Паштет из цыпленка

850

Паштет из цыпленка подается с бриошью и домашним вареньем

100 | 90 г

Винная тарелка

Подается с крафтовыми сырами, куриным паштетом, сливочной бриошью, испанскими крокетами, хамоном, виноградом и орехами

560 г

3 100

Плато из итальянских деликатесов, вяленых томатов и гриссини

Хамон, панчетта, сыровяленая утка, брезаола, чоризо, мортаделла, подаются с вяленными томатами и гриссини

300 г

2 700

Выдержанные сыры с медовыми сотами и ягодами

:Пекорино, пармезан, белпер кнолле, качотта с трюфелем, дор-блю, камамбер, подаются с медом, орехами и виноградом

290 | 40 г

2 600

Домашние соленья из бочки

Ассорти домашних солений

320 г

800

Красные креветки в темпуре со сладким кимчи и икрой

Креветки в кляре жарятся во фритюре и подаются в соусе ким-чи на миксе салата и долькой лайма

210 г

1 100

САЛАТЫ

SALADS



Салат с крабом и цукини

1 600

Салат на основе краба, авокадо, тигровой креветки, огурца, заправлен пикантным голландским соусом и завернут в цукини. Салат поливается соусом унаги, обжигается, дополняется лососевой икрой и соусом томат-личи
200 г

Салат «Forte&Пьяно»

1 200

Салат на основе говяжьей вырезки, бекона, сельдерея, сливок, дижонской горчицы, микса салата, огурца, болгарского перца, черри, заправляется оливковым маслом, лимонным соком и дополняется кедровыми орешками
240 г

Цезарь с цыпленком

800

Классический цезарь. Этот салат говорит сам за себя
260 г

Цезарь с креветками

900

Классический цезарь с тигровыми креветками
230 г

Салат «Греческий»

750

Салат на основе свежих овощей (болгарский перец, огурец, помидор, микс салата) с оливками, сыром фета, заправлен оливковым маслом, лимонным соком, орегано
260 г

Салат с баклажанами

800

Салат на основе баклажан, помидор с заправкой из сладкого чили, дополненный кинзой, крем-чизом, луком порей и кедровыми орехами
240 г

Теплый салат с индейкой

800

Сочная грудка индейки на гриле подается с цукини, баклажанами, болгарским перцем, заправляется кунжутным маслом, кунжутом, чесноком и кинзой
220 г

СУПЫ

SOUPS



Борщ на бульоне из бычьих хвостов

с кубанским салом

Классический борщ на наваристом бульоне, подается с домашней сметаной, зеленым луком, бородинским хлебом и венгерским салом

300 | 150 г

900

Том Ям с морепродуктами

Азиатский суп из морепродуктов (мидии, кальмары, креветки) на основе рыбного бульона, пасты том-ям, лемонграсса, корня галангала, листьев лайма.

Дополняется грибами, помидорами черри, кинзой, рисом и лаймом

400 | 70 г

900

Суп лапша куриная

Куриный бульон с домашней курицей, яичной лапшой, перепелиным яйцом, пассированными овощами и свежей зеленью

280 г

500

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

HOT FISH DISHES



Спинка лосося с трюфельным пюре и соусом «Том Ям»

1 400

Спинка лосося готовится на пару под цедрой лайма, подается на трюфельном пюре с долькой лайма и соусом том-ям
190 | 80 г

Палтус на гриле с софрито и кремом из сладкого перца

1 400

Филе палтуса подается на подушке из овощей и колбасок чоризо и осьминога, дополняется пюре из печеного перца
200 г

Плато морепродуктов из дровяной печи

6 500

Ассорти морепродуктов: кальмары, креветки тигровые, гребешок, филе палтуса, мидии, филе лосося, филе тунца подается с черри и соусами: медово-горчичный, тар-тар, спайси
700 | 150 г

Мидии в соусе горгонзола

1 400

Мидии в сливочном соусе с сыром горгонзола, чесноком, тимьяном, подаются со сливочной бриошью
400 г

Паста с морепродуктами

1 400

Паста «нери» с чернилами каракатицы подается в сливочном соусе с креветкой, гребешком и кальмаром, дополняется пармезаном
270 г

Соте из морепродуктов

1 400

Дальневосточные кальмары, креветки и мидии подаются в соусе «печеный черри» с молодым картофелем и помидорами черри под пармезаном
320 г



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

HOT MEAT DISHES

Стейк «Рибай» Толстый край мраморной говядины степени «top chose». Подается в классической прожарке «medium» с перечным соусом и помидорами черри 270 50 г	3 900
Особукко с булочкой бриошь Особукко томится в печи с овощной икрой и красным вином, подается с булочкой бриошь на чесночном масле, черри и соусом демиглас 400 г	2 600
Щечки мраморной говядины в винном соусе с миндальным пюре Щечки мраморной говядины готовятся способом «су-вид» в мясном бульоне с овощами при низкой температуре и подается с соусом демиглас и миндальным пюре 240 г	1 400
Цыпленок корнишон с молодым картофелем Филе цыпленка на двух костях запекается в печи и подается с запеченным молодым картофелем и соусом дзадзики 250 г	850
Мясное плато из дровяной печи Мясное ассорти: стейк «стриплойн», перепелка, шашлык из куриного бедра, цыпленок «корнишон», филе миньон из вырезки, болгарский перец, баклажан, шампиньон, цукини, помидор, готовится в дровяной печи и подается с соусами: испанский, перечный соус, сливочный демиглас 800 150 г	6 500
Паста «Карбонара» Спагетти подаются в сливочном соусе с беконом и пармезаном 260 г	900
Жаровня с телячьей вырезкой Телячья вырезка в сливочном соусе с грибами и луком запекается под сыром пармезан и подается с запеченным картофелем и маринованными черри 320 г	1 000
Жаровня со свиной вырезкой Свиная вырезка в сливочном соусе с грибами и луком запекается под сыром пармезан и подается с запеченным картофелем и маринованными черри 320 г	850

ЯПОНИЯ

JAPANESE PAGE



РОЛЛЫ | SUSHI ROLLS

Ролл «Forte&Пьяно»

900

Воздушный рис с нежным сливочным сыром, копченым угорем и спелым авокадо внутри под нежнейшим тунцом, украшенный соусом чили-ананас и лепестком крымского лука. Подается с имбирем, соевым соусом и васаби
190 г

Ролл «Филадельфия»

1 000

Воздушный рис с нежным сливочным сыром внутри, покрыт охлажденным лососем. Подается с имбирем, васаби и соевым соусом
210 г

Ролл «Siberia»

1 100

Воздушный рис с нежным сливочным сыром, авокадо, копченым угорем внутри, покрыт обожженным лососем и украшен соусами спайси и унаги. Подается с имбирем, соевым соусом и васаби
210 г

Ролл «Дракон»

1 000

Воздушный рис с камчатским крабом, сливочным сыром и огурцом внутри, покрыт копченым угорем, дополнен соусом унаги и кунжутом. Подается с имбирем, соевым соусом и васаби
210 г

Ролл «Калифорния»

1 050

Воздушный рис с нежным сливочным сыром, камчатским крабом и огурцом внутри, покрыт икрой летучей рыбы. Подается с имбирем, соевым соусом и васаби
180 г

ТЕПЛЫЕ РОЛЛЫ | HOT SUSHI ROLLS

Ролл «Сяке фурай»

950

Жаренный в хрустящем кляре ролл с начинкой из нежного сливочного сыра, охлажденного лосося и икрой летучей рыбы, дополняется красной икрой. Подается с имбирем, соевым соусом и васаби
150 г

Ролл «Спайс унаги»

750

Жаренный в хрустящем кляре ролл с начинкой из нежного сливочного сыра, копченого угря и икры летучей рыбы, дополняется соусом спайси. Подается с имбирем, соевым соусом и васаби
160 г

Ролл «Эби фурай»

900

Жаренный в хрустящем кляре ролл с начинкой из нежного сливочного сыра, тигровой креветки, спелого авокадо, икры летучей рыбы в дополнении красной икры. Подается с имбирем, соевым соусом и васаби
230 г

Ролл «Вулкан»

1 200

Теплый ролл с воздушным рисом и начинки из тигровой креветки, нежного сливочного сыра, подаются с шапкой из гребешка и лосося в соусе спайси, дополненный красной икрой. Подается с имбирем, соевым соусом и васаби
240 г

САШИМИ | SASHIMI

Лосось

1 200

Охлажденный лосось подается на дайконе и дополняется лаймом, имбирем, соевым соусом и васаби
70 | 40 г

Тунец

900

Спинка тунца подается на дайконе и дополняется лаймом, имбирем, соевым соусом и васаби
70 | 40 г

Угорь

1 100

Копченый угорь подается на дайконе и дополняется лаймом, имбирем, соевым соусом и васаби
70 | 40 г

СЕТЫ | SUSHI SETS

Сет «Forte&Пьяно»

7 500

Роллы: «Филадельфия», «Калифорния», «Siberia», «Forte&Пьяно», «Вулкан», сашими угорь, сашими тунец
1200 г



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Десерт «Forte&Пьяно»

Фирменный десерт от шеф-повара
в оригинальном исполнении
220 г

750

Торт «Три шоколада»

Муссовый десерт из трех видов бельгийского шоколада с шоколадным бисквитом и вафельной крошкой подается со свежими ягодами и ягодным соусом
220 г

750

Кокосовый чизкейк

Классический чизкейк с добавлением кокосового молока, украшается морской пеной из кокосового молока и голубого чая «анча», подается с пористым белым шоколадом
130 г

600

Фруктово-ягодное плато

Экзотические и сезонные фрукты, ягоды
2100 г

8 000

Фруктовое плато

Сезонные и экзотические фрукты
1800 г

5 000

Ягодное плато

Сезонные ягоды
500 г

4 500

ДАМЫ И ГОСПОДА!

Для комфортного и приятного времяпрепровождения в нашем караоке действуют правила, с которыми мы предлагаем вам ознакомиться.

В караоке Forte&Пьяно действуют системы face control, dress code и voice control. Посещение строго с 18 лет.

Администрация караоке оставляет за собой право отказать гостю во входе в заведение без объяснения причин, даже при условии забронированного стола.

В нашем заведении действует депозитная система. Исполнение песен происходит в порядке очереди, согласно нумерации столов, по одной песне от каждого стола. Для компаний гостей от 8 человек предоставляется возможность исполнять по две песни подряд. Если гости пересаживаются за стол к другим гостям, они теряют право исполнения песен в порядке очереди.

В исполнении песен, по умолчанию, гостям помогает арт-группа. В случае, если вы желаете спеть самостоятельно, пожалуйста, сообщите вокалистам об этом заранее.

Дополнительные услуги караоке Forte&Пьяно прописаны в Crazy Menu. Стоимость услуг фиксирована и скидки на них не распространяются.

За использование ненормативной лексики во время исполнения песен, в дальнейшем вы можете быть лишены права исполнять песни.

В караоке Forte&Пьяно есть стоп-лист по некоторым песням жанра «шансон», национальным и другим песням, которые на усмотрение администрации заведения могут исполняться по Crazy Menu, или не могут исполняться вовсе.

В случае, если гость нарушает общественный порядок ведет себя некорректно по отношению к другим гостям или сотрудникам, администрация и служба безопасности может отказать ему в дальнейшем пребывании в заведении.

В случае поломки или порчи оборудования, предметов интерьера, микрофона, гость должен заплатить по выставленному счету за причиненный ущерб согласно прейскуранту. Очень надеемся, что этого не произойдет.

Желаем вам приятного отдыха!

**В СЛУЧАЕ ПОРЧИ ИМУЩЕСТВА КАРАОКЕ FORTE&ПЬЯНО
ГОСТЬ ОБЯЗАН ОПЛАТИТЬ ПРИЧИНЕННЫЙ УЩЕРБ
СОГЛАСНО ПРЕЙСКУРАНТУ**

Порча стола	30 000 р.
Порча кресла	45 000 р.
Порча дивана	300 000 р.
Прожечь диван	15 000 р.
Химчистка дивана	10 000 р.
Непредвиденный клининг	3 000 р.
Порча барных стульев	30 000 р.
Прожечь барный стул	5 000 р.
Порча люстра над баром	320 000 р.
Порча светильников	65 000 р.
Порча люстры на входной зоне	120 000 р.
Порча пуфика	20 000 р.
Прожечь ковровое покрытие (VIP зона)	10 000 р.
Разбить кальян	15 000 р.
Разбитый TV	65 000 р.
Утеря номерка	500 р.
Вывод микрофона из строя	50 000 р.
Падение микрофона с повреждением	30 000 р.
Падение микрофона без повреждения	5 000 р.
Повреждение светового экрана	50 000 р.
Мониторы	50 000 р.
Порча пульта звукорежиссера	300 000 р.
Порча компьютера звукорежиссера	70 000 р.
Порча светового прибора	50 000 р.
Порча акустической системы / выведение из строя	200 000 р.
Порча стойки под микрофон	35 000 р.
Бой посуды (стекло)	1 000 р.
Бой посуды керамика (23 см)	3 000 р.
Бой посуды керамика (30 см)	10 000 р.
Порча подушки	3 000 р.
Порча шкаф для официанта	20 000 р.
Порча стойки хостес	60 000 р.
Порча зеркала	25 000 р.
Порча лифта	100 000 р.



FORTE&ПЬЯНО
— KARAOKE SOCHI —