

**QUICK NIBBLES**

- ЛУЧШЕЕ В МИРЕ ОЛИВКИ НА ЛЬДУ 320
- ДОМАШНИЙ ХЛЕБ 190
- ИТАЛЬЯНСКИЙ НАЧОС 320
- ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ 190

**ANTIPASTI**

- (Закуски)*
- БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И РИКОТТОЙ 350**  
Брускетта с томленными томатами, сыром рикотта, базиликом и оливковым маслом
  - ХРУСТЯЩИЙ КАЛЬМАР 430**  
Обжаренные кусочки кальмара с чесночным майонезом, лимоном и чили
  - КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 520**  
Говядина с салатом руккола, фенхелем, Пармезаном и оливковым маслом
  - ХРУСТЯЩИЕ ФАРШИРОВАННЫЕ ШАРИКИ РИЗОТТО 320**  
Шарики из ризотто с копченой моцареллой и белыми грибами
  - ВИТЕЛЛО ТОННАТО 540**  
Телятина, приготовленная в травах, с соусом из тунца и каперсами
  - БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ 190**  
Нежный паштет из куриной печени с панчеттой и Пармезаном

- ТАЛЪЯТА ИЗ ТУНЦА 750**  
Тунец прожарки Rare с салатом мини-ромейн, стручковой фасолью, заправленный дижонской горчицей
- КРОКЕТЫ СО ШПИНАТОМ И РИКОТТОЙ 320**  
С ликантным соусом арабиата
- БРУСКЕТТА С БАКЛАЖАНАМИ КАПОНАТА 250**  
Острый баклажан, Пармезан и кедровые орешки

**OUR FAMOUS PLANKS**

ВОТ ПОЧЕМУ Я ЛЮБЛЮ АНТИПАСТИ: БОЛЬШЕ ДОСКИ С РАЗНООБРАЗНЫМИ ЗАКУСКАМИ, ЧТОБЫ РАЗЫГРАТЬ АППЕТИТ

**МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ НА ПЕРСОНУ 720 | ДЛЯ ДВОИХ 1440**  
Шпек, копца и прошутто, сыр моцарелла, сыр Пармезан с чили джемом. Зеленый перчик чили, отборные оливки, тонко нарезанные корнеллоды с чили

**СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ НА ПЕРСОНУ 580 | ДЛЯ ДВОИХ 1160**  
Нарезанные овощи-гриль с травами и оливковым маслом, сыр моцарелла, музыкальный хлеб с пюре из солнечной тыквы, мини брускетта с лимонной рикоттой. Зеленый перчик чили, оливки, тонко нарезанные корнеллоды

*Salads*

- САЛАТ 'ЦЕЗАРЬ' 390**  
Салат ромейн, листья салата радиккио, ароматные крутоны, сливсы цветной капусты, чесночный дрессинг, красный лук, базилик и Пармезан  
Можно добавить куриное филе на гриле за 70 или копченый лосось за 170
- САЛАТ ИЗ ПРОШУТТО С ГРУШЕЙ 650**  
С сыром Пармезан, рукколой, травами и жареными кедровыми орешками

**PASTA**

WE MAKE FRESH PASTA  
КАЖДЫЙ ДЕНЬ МЫ ГОТОВИМ СВЕЖУЮ ПАСТУ

Некоторые люди любят начинать обед с пасты, а некоторые, как я, предпочитают ее на второй курс или как большую порцию на основное блюдо

- ТАЛЬЮЛИНИ С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ 350 / 650**  
Домашняя паста с копченой форелью, каперсами, жареными цуккини и лимонным кремом из маскарпоне
- ПЕННЕ КАРБОНАРА 260 / 490**  
Хрустящая копченая панчетта, лимон и традиционный соус Карбонара
- ПЕННЕ АРРАББИАТА 220 / 380**  
Острый томатный соус с чесноком, базиликом, чили и Пармезаном
- ЧЕРНЫЕ СПАГЕТТИ С КАЛЬМАРАМИ И МИДИЯМИ 390 / 740**  
Кальмары, мидии и мини осьминоги в соусе из белого вина, каперсов, чили, анчоусов и томатов

- ТАЛЪЯТЕЛЛЕ БОЛОНЬЕЗЕ 260 / 490**  
Рагу из свинины и говядины по оригинальному рецепту Дженнаро, приготовленное на медленном огне. Подается с хрустящей прyanой хлебной крошкой и Пармезаном
- НАШИ ЗНАМЕНИТЫЕ ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ 390 / 760**  
Креветки, обжаренные с чесноком, мелко нарезанный фенхель, помидоры, чили и руккола
- РАВИОЛИ С ТЫКВОЙ 250 / 390**  
Равиоли с жареной тыквой, рикоттой и Пармезаном, подаются с чили, розмариновым маслом и крошкой бисквита амаретти
- ФЕТТУЧЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 290 / 540**  
Белые грибы, шампиньоны, маскарпоне, чеснок и лимонная гремолата

- ТАЛЬЮЛИНИ С КРОЛИКОМ 280 / 520**  
Рагу из дикого кролика в белом вине с чесноком, сыром маскарпоне и лимоном
- РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ 320 / 560**  
Рис Карнаролли со свежими и сушеными лесными грибами, сыром моцарелла и оливковым маслом
- РИЗОТТО '4 СЫРА' 280 / 520**  
Нежное ризотто с сырами Пармезан, Горгонзола, скаморца и азиаго с добавлением белого вина, бальзамика и салата радиккио
- ДОМАШНЯЯ ЗАПЕЧЕННАЯ ЛАЗАНЬЯ 520**  
Классическое блюдо с соусом Болоньезе с травами, красным вином, запеченной тыквой, томатным соусом и Пармезаном

**SECONDI** *(Mains)*

- ЗАПЕЧЕННАЯ ТРЕСКА 790**  
С соусом из лимона, шафрана и расплавленного масла, с тыквой по-сицилийски и свежими чипсами
- ФЕРМЕРСКАЯ КУРИЦА КАЧЧИАТОРЕ 690**  
Фермерская курица-гриль с чесноком и розмарином, с соусом из томатов, шампиньонов, оливков Гаета, тыквы и лука-порей
- СТРИПЛОЙН-СТЕЙК 1390**  
Говядина на гриле с лесными грибами, жареным ломтиком хлеба кростини и голландским соусом

- СТЕЙК РИБАЙ 1950**  
Приготовленный на гриле 300г стейк с жареными вешенками, рукколой и радиккио. Можно добавить трюфельное масло за 150
- ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ 890**  
С воздушной лимонной рикоттой, обжаренными с бальзамиком овощами и ликантным хрустящим салатом
- ШАШЛЫК ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 1190**  
Приготовленный на гриле шашлык из креветок, трески, лосося и кальмара. Подается с кисло-сладким болгарским перцем

- БУРГЕР JAMIE'S ITALIAN 790**  
Из отборной говядины с сыром скаморца, луком в бальзамическом соусе, томатами, беконом, маринованными огурчиками, зеленым чили и майонезом
- БАКЛАЖАН ПО-СИЦИЛИЙСКИ 490**  
Обжаренный баклажан с рагу из чечевицы и кедровым орехом, чесночно-миндальный йогуртовый дрессинг, руккола и зерна граната

**PIZZA**

НАША ДОМАШНЯЯ ПИЦЦА С ЛУЧШИМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ

- ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ ФОКАЧЧА 190**  
С чесноком, розмарином и морской солью. Топленая из маслин и высушенных на солнце томатов 50г за 140₽ Рикотта с лимоном 55г за 140₽
- МАРГАРИТА 420**  
Томатный соус с базиликом, моцареллой, Пармезаном и оливковым маслом
- ПИЦЦА 'ПАРМА' 590**  
Прошутто ди Парма, томаты, базилик, руккола и Пармезан
- БЕЛАЯ РУККОЛА 560**  
Моцарелла, Горгонзола, рикотта, Пармезан и свежая руккола
- ПИЦЦА СКЪЯЧЧАТА ПИКАНТЕ 520**  
Томатный соус с базиликом, моцарелла, салами Скьяччата Пиканте, чили и орегано
- КРУЖЕТ ПОЛЛО 520**  
Томатный соус с базиликом, моцарелла, куриное филе, цуккини, оливки Гаета и руккола
- ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ 590**  
Соус из белых грибов, моцарелла, эстрагон, обжаренные грибы и чили
- ПУТАНЕСКА 520**  
Тунец и анчоусы, томатный соус, моцарелла, черные оливки, каперсы, красный лук, лимон и петрушка

*Soup*

- СУП РАППА AL POMODORO 230**  
Суп из сладких томатов, чеснока, базилика, с добавлением хлеба и оливкового масла
- ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП 270**  
Деревенский грибной крем-суп со сливками и хрустящими крутонами из хлеба
- ТЫКВЕННЫЙ СУП 290**  
Тыквенно-яблочный суп с обжаренным шалфеем, беконом, Пармезаном и чабаттой

*Contorni* *(Garnishes)*

- СПАРЖА НА ГРИЛЕ 340**  
С сыром Пармезан, лимоном и оливковым маслом
- КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ В СТИЛЕ 'FUNK' 190**  
с петрушкой и чесноком
- ДОМАШНИЕ ЧИПСЫ ИЗ ПОЛЕНТЫ 250**  
С розмарином и Пармезаном
- СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ 290**  
Овощи дня
- РУККОЛА С ПАРМЕЗАНОМ 320**  
С выдержанным бальзамическим уксусом
- КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ SKINNY FRIES 190**  
Хрустящие чипсы с розмарином

МЫ ГОРДИМСЯ СОТРУДНИЧЕСТВОМ С НАШИМИ ПОСТАВЩИКАМИ.

Мы работаем над тем, чтобы Джеймис Италиан был особенным, для этого мы используем лучшие ингредиенты из России и Италии



Узнайте о сегодняшнем специальном предложении на меловых досках в зале ресторана. Также мы готовим свежую рыбу каждый день

МЫ ГОРДИМСЯ ТЕМ, ЧТО ИСПОЛЬЗУЕМ КАЧЕСТВЕННОЕ МЯСО

Вы можете уточнить у официанта информацию о содержании калорий и весе всех наших блюд. Просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на продукты

"WELCOME TO JAMIE'S ITALIAN. WE'RE ALL ABOUT BEAUTIFULLY SOURCED INGREDIENTS & SIMPLY COOKED ITALIAN COMFORT FOOD THAT MAKES YOU HAPPY. I REALLY HOPE YOU ENJOY YOUR MEAL!"

ASK YOUR SERVER ABOUT OUR FANTASTIC KIDS' MENU STARTING FROM 450P

**QUICK NIBBLES**

- WORLD'S BEST OLIVES 320
- ARTISAN BREADS 190
- CRUNCHY ITALIAN NACHOS 320
- ULTIMATE GARLIC BREAD 190

**ANTIPASTI**

- (Starters)*
- TOMATO BRUSCHETTA 350**  
Slow-roasted tomatoes, whipped ricotta, basil & extra virgin olive oil
  - CRISPY SQUID 430**  
Fried with chilli, garlic & parsley, with garlicky mayo for dipping
  - BEEF CARPACCIO 520**  
Herby pepper-cruste beef fillet with rocket, Parmesan & extra virgin olive oil
  - PORCINI ARANCINI 320**  
Fried balls of mushroom risotto with mozzarella & arrabbiata sauce
  - VITELLO TONNATO 540**  
Herb-cruste veal fillet, pickles, anchovies & zesty tuna mayo
  - SILKY PÂTE BRUSCHETTA 190**  
Silky smooth chicken-liver pâté with pancetta, vin santo & Parmesan

- TUNA TAGLIATA 750**  
Rare roasted yellowfin tuna, heritage potatoes, beans & peppery endives in a silky mustard & lemon dressing
- SPINACH & RICOTTA CROQUETTES 320**  
Potato croquettes with fontina, ricotta, spinach & nutmeg, served with arrabbiata sauce
- SICILIAN CAPONATA BRUSCHETTA 250**  
Aubergine & tomatoes with ricotta, chilli & pine nuts

**OUR FAMOUS PLANKS**

THIS IS WHY I LOVE ANTIPASTI – BIG PLANKS TO SHARE, PLUS A COUPLE OF STARTERS & NIBBLES TO REALLY KICK OFF YOUR MEAL

**CLASSIC MEAT 720 PER PERSON | 1440 FOR TWO**  
Speck, coppa & prosciutto di Parma served with mini mozzarella, Parmesan & chilli jam, pickles, olives & rainbow slaw

**SEASONAL VEGETABLES 580 PER PERSON | 1160 FOR TWO**  
Vegetables sliced, chargrilled & marinated in a garlic & herb-infused oil, served with mini mozzarella, smashed pumpkin, ricotta crostini, pickles & olives

*Salads*

- JI CAESAR SALAD 390**  
Crunchy lettuce, red chicory, ciabatta croutons, shaved cauliflower & red onion with garlicky yoghurt dressing, Parmesan, toasted hazelnuts, chevril & sweet basil. Add chicken for 70 or salmon for 170
- PROSCIUTTO & PEAR SALAD 650**  
Prosciutto & sweet pear with peppery rocket, radicchio, chicory, toasted pine nuts, Parmesan & honey

**PASTA**

WE MAKE FRESH PASTA  
RIGHT HERE, EVERY DAY, WITH LOVE – SIMPLY TIPO 'OO' FLOUR, FREE-RANGE EGGS & A LITTLE WATER

Some people like pasta as a starter, I like mine as a primi course followed by secondi, or double it up as a main course

- SMOKED TROUT TAGLIOLINI 350 / 650**  
Oak-smoked trout with capers, courgette ribbons & lemon mascarpone cream
- SQUID & MUSSEL SPAGHETTI NERO 390 / 740**  
Flash-fried squid & mussels with tender mescardini, capers, chilli, anchovies, tomatoes & white wine
- GENNARO'S TAGLIATELLE BOLOGNESE 260 / 490**  
Amazing pork & beef slow cooked with red wine, topped with pangrattato & Parmesan
- OUR FAMOUS PRAWN LINGUINE 390 / 760**  
Garlicky prawns with tomatoes, fennel, saffron, fresh chilli & rocket
- PUMPKIN RAVIOLI 250 / 390**  
Homemade half moons of pasta filled with roasted squash & ricotta in a pumpkin sauce with rosemary & crushed amaretti
- SILKY PENNE CARBONARA 260 / 490**  
Sweet tender leeks with golden smoky pancetta, cracked black pepper & Parmesan

- WILD MUSHROOM & WINTER GREENS RISOTTO 320 / 520**  
Creamy carnaroli rice with winter greens, roasted mushrooms, mozzarella & extra virgin olive oil
- PENNE ARRABBIATA 220 / 380**  
A fiery tomato sauce with garlic, basil, Scotch bonnet chillies, Parmesan & herby breadcrumbs
- FOUR-CHEESE RISOTTO 280 / 520**  
Oozy risotto with mozzarella, asiago, Gorgonzola, Parmesan & white wine, served with radicchio & sticky balsamic
- SIMPLE BAKED LASAGNE 520**  
Slow-cooked beef with herbs & wine, oozy white sauce, tomatoes, mozzarella & Parmesan
- PORCINI FETTUCCHINE 290 / 540**  
Cep & mixed mushrooms, mascarpone, garlic, white wine, lemony gremolata, Parmesan & herby breadcrumbs
- RABBIT TAGLIOLINI 280 / 640**  
Slow-cooked rabbit ragù with garlic, herbs, mascarpone & lemon

**SECONDI** *(Mains)*

- HERB-CRUSTED COD 790**  
Roasted cod in a buttery lemon & saffron sauce, served with Sicilian-style crispy beetroot & pumpkin
- THE JAMIE'S ITALIAN BURGER 790**  
Prime chuck & flank steak with bacon, balsamic onions, smoked mozzarella, tomato, pickles & chillies
- AGED SIRLOIN STEAK 1390**  
Chargrilled under a brick & served with wild mushroom crostini & truffled hollandaise
- CHICKEN CACCIAATORE 690**  
Grilled free-range chicken & seasonal vegetables in a rich tomato & Chianti sauce with black olives, rocket, Parmesan & garlicky ciabatta

- SEAFOOD SPIEDINI 1190**  
Chargrilled sustainably sourced prawns, cod, salmon & squid served with agrodolce peppers
- BAKED SALMON 890**  
With whipped lemony ricotta, balsamic-roasted veg & a zesty, crunchy salad
- 10oz RIB-EYE STEAK 1950**  
Chargrilled to your liking, served with grilled wild mushrooms & rocket salad  
Add truffle butter for 150
- TENDER ROASTED AUBERGINE 490**  
Topped with an agrodolce ragù of tomatoes, lentils, raisins & pine nuts, rocket & pomegranate

*Soup*

- РАППА AL POMODORO 230**  
A classic Tuscan peasant soup of sweet tomatoes, garlic, bread, basil & olive oil
- MUSHROOM SOUP 270**  
A rustic soup with double cream, crusty black bread & Parmesan
- PUMPKIN & APPLE SOUP 290**  
Pumpkin & apple soup with fried sage, crispy pancetta, Parmesan & crunchy tortano bread

**PIZZA**

- ARTISAN PIZZA, HAND STRETCHED, TOPPED WITH THE BEST INGREDIENTS & BAKED TO PERFECTION
- GARLIC PIZZA BREAD 190**  
With garlic, rosemary & Maldon sea salt  
Add olive & sun-dried tomato tapenade or ricotta & lemon for 140
  - MARGHERITA 420**  
Sweet tomato sauce, fresh basil, garlic, mozzarella & extra virgin olive oil
  - THE PARMA 590**  
Our classic Margherita topped with prosciutto, rocket & Parmesan
  - WHITE ROCKET 560**  
Mozzarella, ricotta, Gorgonzola, Parmesan, rocket & chilli
  - ITALIAN HOT 520**  
Crushed tomatoes, mozzarella, fennel salami, schiacciata piccante, chilli & oregano
  - COURGETTE POLLO 520**  
Crushed tomatoes, mozzarella, roast chicken, courgette, olives & rocket
  - FUNGHI MISTI 590**  
Porcini mushroom sauce, roasted herby mushrooms, mozzarella & seasonal herbs
  - PUTTANESCA 520**  
Crushed tomatoes, mozzarella, tuna, anchovies, black olives, capers, red onion, lemon & parsley

*Contorni* *(Sides)*

- GRILLED ASPARAGUS 340**  
Parmesan, lemon & olive oil
- FUNKY CHIPS 190**  
Garlic & parsley
- CRISPY POLENTA CHIPS 250**  
Rosemary & Parmesan
- SEASONAL VEGETABLES 290**  
Vegetables of the day
- ROCKET SALAD & PARMESAN 320**  
Aged balsamic
- SKINNY FRIES 190**  
Rosemary salt

WE'RE PROUD OF OUR PRODUCERS  
WE WORK HARD TO MAKE YOUR JAMIE'S ITALIAN EXPERIENCE A LITTLE BIT SPECIAL, WHICH IS WHY WE ALWAYS SOURCE THE BEST INGREDIENTS FROM RUSSIA & ITALY



Check out our ever-changing blackboards for our chefs' specials, including today's responsibly sourced market fish

WE ALWAYS USE FREE-RANGE MEAT FROM THE BEST FARMS – NO COMPROMISE