

I ♥ PASTA

Кухня Полли: inspired¹

ШАГ 1 ВЫБЕРИТЕ ПАСТУ



Фузилли

Спагетти



Феттуччине

Пенне



ШАГ 2 ВЫБЕРИТЕ СОУС И СОЗДАЙТЕ СВОЮ ПАСТУ

+56 кгЛ

Паста с соусом на выбор

250 р
2 778 кгЛ

- Томатный
- Сливочный
- Блю чиз
- Оливковое масло с травами
- Терияки
- Цезарь
- Фирменный

ИЛИ ВЫБЕРИТЕ ОДИН ИЗ НАШИХ РЕЦЕПТОВ

+94 кгЛ

Карбонара

340 р
3 778 кгЛ

+108 кгЛ

С индейкой и овощами в остро-сладком сливочном соусе

390 р
4 333 кгЛ

+64 кгЛ

Болоньезе

290 р
3 222 кгЛ

+163 кгЛ

С морепродуктами
Креветки, кальмары, лосось

490 р
5 444 кгЛ

+71 кгЛ

Гречневая лапша с курицей в соусе терияки

320 р
3 556 кгЛ

+117 кгЛ

Гречневая лапша с говядиной в соусе терияки

420 р
4 667 кгЛ

ШАГ 3 ДОБАВЬТЕ ЛЮБИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Кенийская фасоль/
Сельдерей/Лук порей/
Перепелиные яйца 25 р

Помидоры черри красные/
Вяленые томаты/
Салат романо 30 р

Запеченный баклажан 50 р

Моцарелла/Пармезан 55 р

Шампиньоны/Маслины/
Оливки/Цукини гриль JOSPER/
Болгарский перец 40 р

Грибы портобелло 80 р

Белые грибы 120 р

Курица/Бекон/Кальмары... 60 р

Ветчина 75 р

Индейка 80 р

Пармский окорок 95 р

Говядина 120 р

Креветки/Лосось 120 р

Добавляем тертый сыр в пасту по вашему желанию



Хлеб подается к каждому блюду на станции

Пожалуйста, сообщите шефу станции, если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты.

1 Кухня Полли: inspired (от англ. inspire – вдохновлять) – на создание рецептов этой пасты шефов станции вдохновляете вы.