



Benvenuti al
Ristorante BYBLOS



*Tutti i piatti sono contrassegnati dalla presenza di allergeni elencati nell'ultima pagina.
Tutti i piatti potrebbero essere involontariamente contaminati da eventuali allergeni non elencati.
Ulteriori informazioni sugli allergeni nei piatti possono essere chieste al personale di sala.*

*Tous les plats sont marqués par la présence d'allergènes sur la dernière page.
Tous les plats peuvent être contaminés involontairement par des allergènes qui ne figurent pas.
De plus amples renseignements sur les allergènes dans les plats peut être demandée au personnel de la salle.*

*All dishes are marked by the presence of allergens on the last page.
All dishes may be unintentionally contaminated by any allergens not listed.
Further information on allergens in the dishes may be requested to room staff*

*Все блюда могут содержать аллергены указанные в списке на последней странице.
Во всех блюдах возможно могут быть аллергены непреднамеренно не указанные в списке.
Дополнительная информация на наличие аллергенов в блюдах может быть запрошена у сотрудников ресторана..*



Antipasti

Hors d'oeuvres - Starters - Закуски

Fantasia di pesce crudo "Byblos Royal" (1-2-3-4-7-12-14)* <i>Fantasia de poisson cru Byblos Royal</i> <i>Raw fish fantasy Byblos Royal</i> <i>Фирменная закуска из сырой рыбы «Библос роял»</i>	€ 43,00
Antipasto misto "Byblos" (1-2-3-4-6-7-9-10-12-14)* <i>Hors d'oeuvres "Byblos"</i> <i>Mixed hors d'oeuvres "Byblos"</i> <i>Фирменная закуска из морепродуктов «Библос»</i>	€ 20,00
Imperata di cozze (1-4-8-14) <i>Moules poivrées</i> <i>Peppered mussels</i> <i>Мидии на пару в легком пикантном соусе</i>	€ 15,00
Tartare di ricciola con avocados (1-4)* # <i>Tartare de sériole avec avocats</i> <i>Amberjack tartare with avocados</i> <i>Тартар из Амберджека с авокадо</i>	€ 27,00
Gamberi ripieni di formaggio fresco e cipollina in camicia di cornflakes, serviti su insalatina di pomodori cuore di bue, peperoni arrosto e olive (1-2-3-4-7-12)* <i>Crevettes farcies au fromage frais et oignon dans des cornflakes, servies sur une salade de tomates "coeur de boeuf", poivrons rôtis et olives</i> <i>Prawns stuffed with fresh cheese and onion in cornflakes, served on a salad of "cuore di bue" tomatoes, roasted peppers and olives</i> <i>Креветки, фаршированные свежим сыром, с луком в кукурузных хлопьях, подаются на салате из томатов «cuore di bue», жареного перца и оливок</i>	€ 21,00
Baccalà in tempura di lattuga di mare su letto di gazpacho (1-4-12)* <i>Cabillaud en tempura de laitue de mer sur un lit de gaspacho</i> <i>Cod in sea lettuce tempura on a bed of gazpacho</i> <i>Треска в темпуре из морского салата на подушке из гаспачо</i>	€ 20,00
Roast-beef CBT in insalata di cuori di bue e dressing di stracchino al pesto (1-7) <i>Rôti de boeuf CBT en salade de tomates "coeur de boeuf" et vinaigrette au pesto de fromage stracchino</i> <i>Roast beef CBT in "cuore di bue" tomatoes salad and stracchino cheese pesto dressing</i> <i>Ростбиф CBT в салате из помидоров «cuore di bue» и соусе песто из сыра страккино</i>	€ 18,00



*Le paste fresche e i dessert sono di nostra produzione
Les pates fraiches et les desserts sont de notre production
Fresh pasta and desserts are home-made
Макаронные изделия и десерт являются продуктами собственного приготовления*

Primi piatti

Premiers plats - First courses - Первые блюда

Risotto alla Pescatora (min. 2 pers. - cott. 25 minuti) (1-2-4-12-14)*

€ 25,00 p.p.

Risotto aux fruits de mer (pour 2 personnes, cuit 25 minutes)

Seafood risotto (for 2 persons, 25 minutes cooking)

Ризотто с морепродуктами (минимум на 2 человека, время приготовления 25 мин.)

Tagliolini freschi all'astice (1-2-3-4-12)

€ 30,00 p.p.

Pâtes fraîches "Tagliolini" avec homard

Home-made "Tagliolini" with lobster

Тальюлини фрески (домашняя лапша) с омаром

Spaghetti alle vongole con bottarga di tonno (1-4-14)

€ 26,00

Spaghetti aux palourdes avec oeufs de thon

Spaghetti with clams and tuna roe

Спагетти с моллюсками вонголе, присыпанные вяленой икрой тунца

Tagliolini freschi al granchio (1-2-3-4-12)

€ 27,00

Tagliolini frais au crabe

Fresh tagliolini with crab

Свежие тальюлини с крабом

Ravioli di gallinella al burro di ricci di mare (1-3-4-7-14)

€ 22,00

Raviolis de grondin au beurre d'oursin

Gurnard ravioli with sea urchin butter

Равиоли с морским ежом и маслом из морского ежа

Gnocchi "del marinaio" con calamari, gamberi, capesante e pomodoro (1-2-3-4-7-12-14)*

€ 21,00

Gnocchis "marin" aux calamars, crevettes, pétoncles et tomates

Gnocchi "Sailor's" with squids, prawns, scallops and tomato

Ньокки «Моряцкие» с кальмарами, креветками, гребешками и томатами

Ravioli ripieni di carne di ragù napoletano, serviti con il suo sugo e stracciata di bufala (1-3-7)*

€ 20,00

Raviolis farcis à la viande de ragù napolitaine, servis avec sa sauce et mozzarella de bufflonne

Ravioli filled with Neapolitan meat sauce, served with its sauce and buffalo mozzarella

Равиоли с начинкой из неаполитанского мясного соуса, подаются с соусом и моцареллой из молока буйволицы



** Nei piatti contrassegnati, alcuni prodotti primari potrebbero essere congelati all'origine. Chiedere al personale di sala per eventuali chiarimenti.*

** Dans les plats marqués, certains produits primaires pourraient être gelés à l'origine. Demandez au personnel d'attente pour toute précision.*

** In the marked dishes, some primary products could be frozen at the origin. Please ask the staff for any clarifications.*

** В отмеченных блюдах некоторые первичные продукты могут быть заморожены в начале. Пожалуйста, обратитесь к персоналу за любыми разъяснениями.*

Disponibile in base al mercato - Selon disponibilité du marché - According to market availability - По наличию на рынке



Secondi di Pesce

Nos poissons - Our fishes - Рыбные блюда

Bocconi di ombrina in camicia di lardo al pesto

serviti con parmigiana di melanzane (1-3-4-7)

€ 26,00

Tataki de thon aux herbes sur lit de brocoli servi avec burrata et chips

Tuna tataki with herbs on a bed of broccoli rabe served with burrata and chips

Такаки из тунца с зеленью на подушке из брокколи, подаются с бурратой и чипсами

Tataki di tonno al sesamo su letto di patate e

peperoni arrosto gratinati con salsa BBQ (1-4-11-12)

€ 26,00

Tataki de thon au sésame sur un lit de pommes de terre et de poivrons rôtis gratinés à la sauce barbecue

Sesame Tuna Tataki on a Bed of Potatoes and Roasted Peppers Gratinated with BBQ Sauce

Такаки из тунца в кунжуте на подушке из картофеля и жареного перца, запеченные с соусом барбекю

Pesce al forno con patate e olive taggiasche (1-4)

€ 26,00 p.p.

Poisson cuit au four avec pommes de terre et Taggiasca olives

Baked fish with potatoes and Taggiasca olives

Запеченная рыба с картофелем и оливками Таджаска

Pesce in crosta di sale (min. 2 pers. - cott. 35 minuti) (3-4)

€ 28,00 p.p.

Poisson en croûte de sel (pour 2 personnes, cuit 35 minutes)

Baked fish in salt crust (for 2 persons, 35 minutes cooking)

Рыба запеченная в соли (минимум на 2 человека, время приготовления 35 мин.)

Grigliata mista di pesce (1-2-4-12-14)*

€ 30,00 p.p.

Grillade de poisson

Mixed fish grill

Рыбное ассорти на гриле

Fritto misto di calamari, gamberi e paranza (1-2-3-4-12)*

€ 22,00 p.p.

Friture des calmars, crevettes et petits poissons

Fried squids, shrimps and baby fishes

Кальмары, креветки и мелкая рыбешка во фритюре

Pesce pescato secondo disponibilità e qualità

€ 12,00 / hg

Poisson pêché selon disponibilité et qualité

Fish caught according to availability and quality

Рыба, пойманная в зависимости от наличия и качества



Il pesce crudo è stato lavorato ai sensi del Reg. CEE 853/04 • Le poisson cru à été traitée conformément à la CEE Reg. 853/04
Raw fish has been processed in accordance with CEE Reg. 853/04 • Сырая рыба была обработана в соответствии с Регламентом CEE. 853/04



Secondi di Carne

Nos viandes - Our meats - Мясные блюда

Filetto di manzo alla piastra (1-3)

€ 30,00

Filet de boeuf grillé

Beef fillet steak

Филе говядины на гриле

Tagliata di filetto di manzo con rucola, patate e grana (1-3-7)

€ 27,00

Emincé de filet de boeuf avec roquette, pommes de terre et fromage parmesan

Sliced beef tenderloin with rocket, potatoes and parmesan cheese

Нарезанная говяжья вырезка с рукколой, картофелем и сыром пармезан

Tartare di filetto di manzo servita con patate fritte (1-3-4-7-10)

€ 30,00

Tartare de filet de boeuf servie avec des frites

Beef fillet tartare served with french fries

Тартар из филе говядины подается с картофелем фри

Costine di maiale CBT in salsa BBQ

servite su letto di patate e peperoni arrosto gratinati (1)

€ 25,00

Côtes de porc CBT à la sauce barbecue servies sur un lit de pommes de terre et de poivrons rôtis gratinés

CBT Pork Ribs in BBQ Sauce Served on a Bed of Potatoes and Roasted Peppers au Gratin

Свинные ребрышки CBT в соусе BBQ, подаются на подушке из картофеля и жареного перца в панировке



*Le paste fresche e i dessert sono di nostra produzione
Les pates fraiches et les desserts sont de notre production
Fresh pasta and desserts are home-made
Макаронные изделия и десерт являются продуктами собственного приготовления*



Dessert

Nos desserts - Desserts - Десерт

Dessert del carrello (1-3-5-6-7-8)*

€ 9,00

Desserts au chariot

Desserts from trolley

Десерт на выбор

Misto di dessert del carrello (1-3-5-6-7-8)*

€ 15,00

Desserts assortis du chariot

Mixed desserts from trolley

Десерт ассорти на выбор

Misto di formaggi "Byblos" (1-3-7)

€ 14,00

Assiette de fromages "Byblos"

Cheese plate "Byblos"

Сырное ассорти "Библос"

Gelato o sorbetto (1-3-6-7-8-11)*

€ 9,00

Glace ou sorbet

Ice cream or sorbet

Мороженое или сорбет

Tagliata di frutta fresca (1-3-6-7-8-11)

€ 9,00

Plateau de fruits frais

Fresh fruit platter

Свежая фруктовая тарелка



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygalaus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Noch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.