

ЗАКУСКИ

ЯЗЫК С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ПЕРЦА

СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ
ДЕМИГЛАС И ЗЕРНОВОЙ
ГОРЧИЦЕЙ

510

110 г



ИНДЕЙКА ТОННАТО

МАРИНОВАННОЕ ФИЛЕ
ИНДЕЙКИ, СОУС ИЗ ТУНЦА,
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, КАПЕРСЫ

490

100 г



ФОКАЧЧА



С ЧЕСНОКОМ
С МОЦАРЕЛЛОЙ
С СЫРОМ ПАРМЕЗАН
С ЮНКУТОМ

220

ВОЗДУШНАЯ ФОКАЧЧА

100

1 шт.



**БРУСКЕТТА
С РОСТБИФОМ**

410

75 г



**БРУСКЕТТА
С ЛОСОСЕМ**

410

85 г



**БРУСКЕТТА
С ТОМАТАМИ
И МОЦАРЕЛЛОЙ**

390

95 г

**БРУСКЕТТА
С КРЕВЕТКАМИ**

410

75 г



ФРИТТО МИСТО

ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ КАЛЬМАР
И КРЕВЕТКИ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ,
СОУС ДЗАДЗИКИ

640

170/ 30 г



**СЛАБОСОЛЁНЫЙ
ЛОСОСЬ**

990

90/20 г



**РОСТБИФ
МАРИНОВАННЫЙ**

750

90/60/30 г



**СЫР ПАРМЕЗАН
С МЕДОМ**

190

30 г

**СЫР ДОРБЛЮ
С МАНГОВЫМ ЧАТНИ**

190

30 г



МИДИИ

В ВИННОМ СОУСЕ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



890

390/80 г



САЛАТЫ



ШЕФ!
РЕКОМЕНДУЕТ

**С ЖАРЕННЫМ
БАКЛАЖАНОМ**
470

170 г

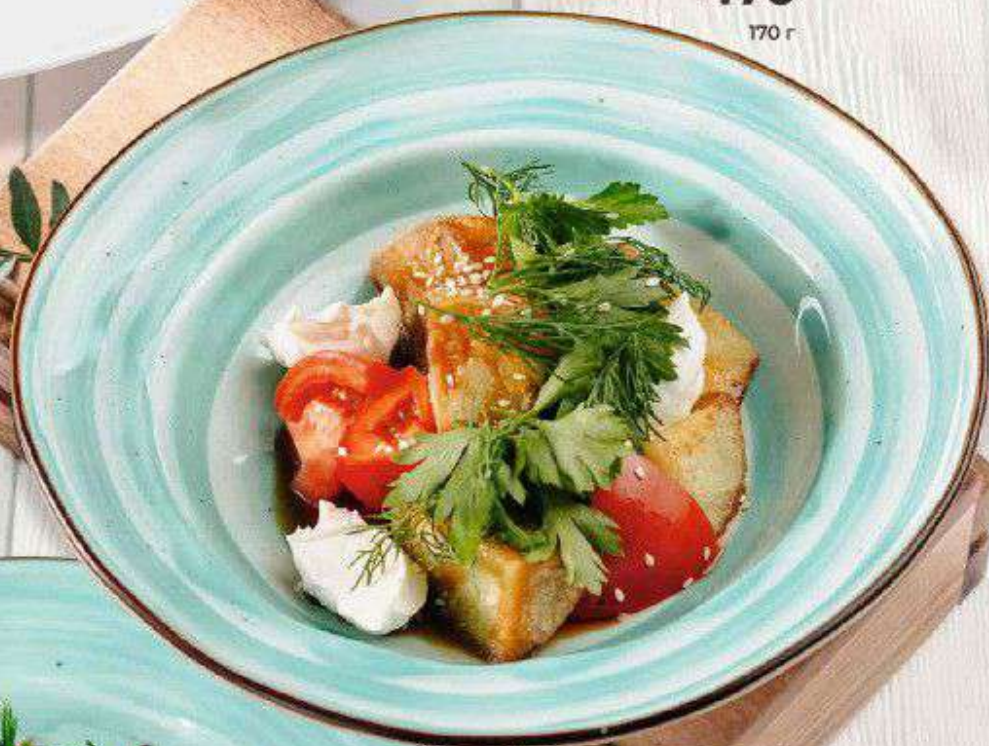
**С ИНДЕЙКОЙ
РУКОЛОЙ
И ТОМАТАМИ**

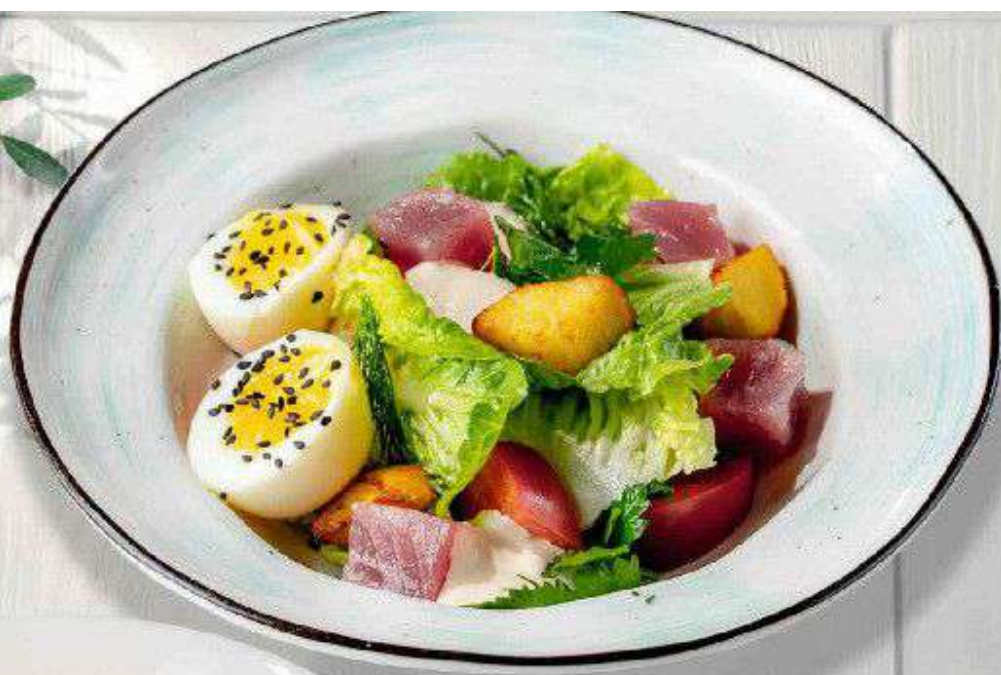
490

155 г

**САЛАТ
С ЯЗЫКОМ**
490

125 г





С ТУНЦОМ

С ЗЕЛЕНЬЮ, КАРТОФЕЛЕМ,
ЯЙЦОМ И СОУСОМ ТОННАТО

490

190 г



С СЁМГОЙ

ЯЙЦОМ ПАШОТ
И ЛИМОННЫМ СОУСОМ

750

235 г



КАПРЕЗЕ

СЫР МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТЫ,
БАЗИЛИК, СОУС ИЗ ЗЕЛЕНИ

650

160 г

**ЦЕЗАРЬ
С ЦЫПЛЕНКОМ**
590

230 г



**ЦЕЗАРЬ
С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ**

740

205 г



ГРЕЧЕСКИЙ

510

235 г



**С КОПЧЕНЫМ
ЦЫПЛЕНКОМ
И ПЕРСИКОМ**

590

220 г



СУПЫ

СУП-ПЮРЕ ТЫКВЕННЫЙ

390

300 г



С ЦЫПЛЕНКОМ

ЛЁГКИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН
С ПАСТОЙ И ЯЙЦОМ

360

330 г



СУП-КРЕМ ПОРТОБЕЛЛО

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП
С ЖАРеныМИ ВЕШЕНКАМИ

430

320 г



ТОТ САМЫЙ
ЛЕГЕНДАРНЫЙ

СЫРНЫЙ СУП

НЕЖНЫЙ КРЕМ-СУП
С ЦЫПЛЕНКОМ

490
320/15 г

СУП-СОЛЯНКА

540
300/30/15 г

КЛЭМ-ЧАУДЕР С ВОЗДУШНОЙ ФОКАЧЧЕЙ

СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ СУП С БЕКОНОМ
И МОРЕПРОДУКТАМИ

630
320/35 г





МЫ

НЕ

СУШИМ
ПАСТУ



ПОМОДОРО

С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

410

270 г



БОЛОНЬЕЗЕ

С МЯСНЫМ РАГУ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

510

280 г

с вином
вкус
пасты
раскрывается
еще ярче



КАРБОНАРА

С КОПЧЕНЫМ БЕКОНОМ
И СЛИВОЧНО-ЯИЧНЫМ СОУСОМ

540

280 г



ФЕТУЧИНИ

С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

550

280 г



**С ГОВЯДИНОЙ
В ПЕРЕЧНОМ
СОУСЕ**

680

280 г



**РИГАТОНИ
С ГОВЯДИНОЙ**

В ТОМАТНОМ СОУСЕ

680

300 г



**СПАГЕТТИ
С МИТБОЛАМИ**

С ПУХОМ ПАРМЕЗАНА

610

340 г



КАЧО-Э-ПЭППЕ

В СЫРНОЙ ГОЛОВЕ

610

250 г

**ФУЗИЛЛИ
БИФРАГУ**

650

300 г





**КАЗАРЕЧЧЕ
С КРЕВЕТКАМИ
ФАРФАЛЛЕ**

В СЛИВОЧНО-ТОМАТНОМ
СОУСЕ С БЕКОНОМ

680
280 г



**ФРУТТИ
ДИ МАРЕ**

680
290 г

**КАЗАРЕЧЧЕ
С ТОМЛЕННЫМИ
ЩЕЧКАМИ**

В СЫРНОМ СОУСЕ

690
280 г



**БРАЦИОЛЛЕ
С КОПЧЕНЫМ
ЦЫПЛЕНКОМ**

В СЛИВОЧНО-ШПИНАТНОМ
СОУСЕ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН

560
280 г



ПИЦЦА 23 СМ

ТОНКИЕ ЭЛАСТИЧНЫЕ ПЕРЕГОРОДКИ
И НЕРАВНОМЕРНЫЕ ПОРЫ -

РЕЗУЛЬТАТ ДЛИТЕЛЬНОГО
СОЗРЕВАНИЯ ТЕСТА



ТЕСТО ДЛЯ ЭТОЙ
ПИЦЦЫ ПРИГОТОВЛЕНО
ПО ИТАЛЬЯНСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ



ПЕППЕРОНИ

КОЛБАСКИ ПЕППЕРОНИ, СЫР
МОЦАРЕЛЛА, МАСЛИНЫ

460

270 г



МАРГАРИТА

СЫР МОЦАРЕЛЛА, СЫР ПАРМЕЗАН,
БАЗИЛИК, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

460

280 г

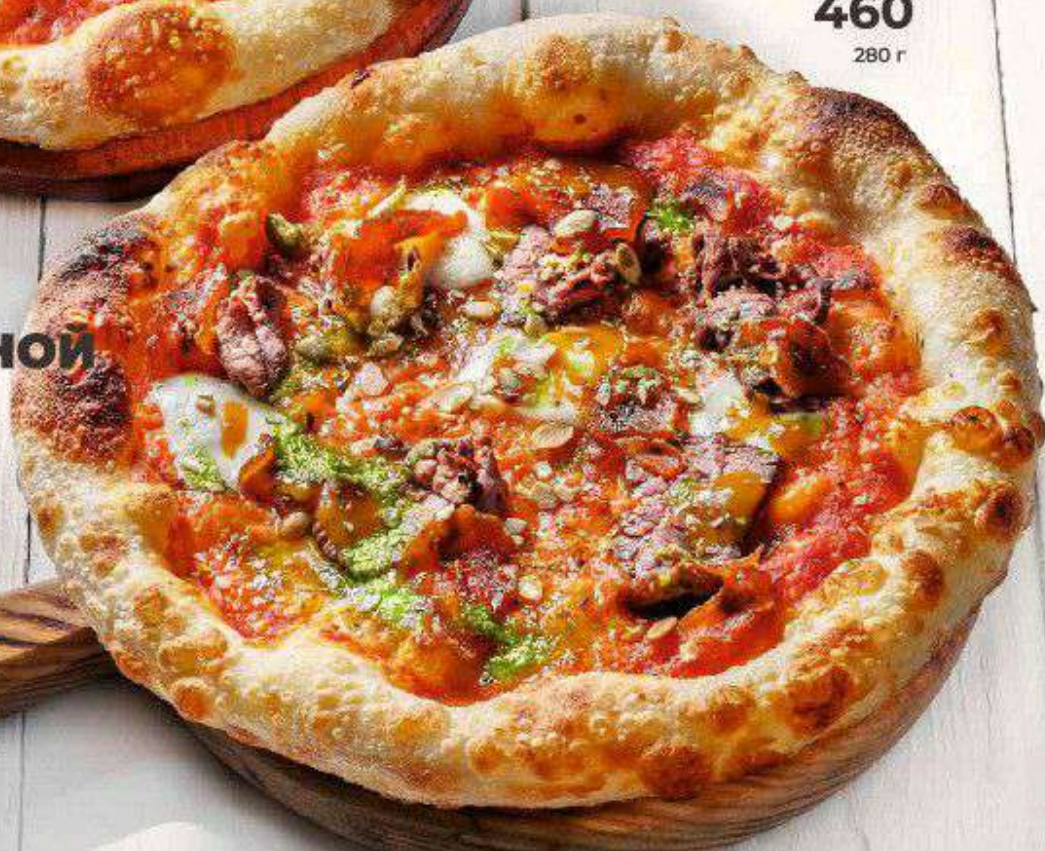


С ГОВЯДИНОЙ И ХУРМОЙ

ГОВЯДИНА, МАНГОВЫЙ
ЧАТНИ, ХУРМА, СЕМЕНА
ТЫКВЫ, КОРИАНДР

620

340 г





◀ САЛЬСИЧЧА

СОУС БАРБЕКЮ, БЕКОН,
САЛЬСИЧЧА ИЗ КУРИЦЫ И ГОВЯДИНЫ,
СЫР МОЦАРЕЛЛА, СЫР КОПЧЁНЫЙ

590

330 г



▶ С КРЕВЕТКАМИ КИМЧИ

ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ КИМЧИ,
ПЕЧЁНЫЕ ТОМАТЫ, СЫР МОЦАРЕЛЛА
СЫРНЫЙ СОУС

690

300 г



◀ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

СЛИВОЧНЫЙ СЫР, СЛАБОСОЛЕННЫЙ
ЛОСОСЬ, СЫР МОЦАРЕЛЛА, СЫРНЫЙ СОУС

790

320 г



◀ ПИЦЦА С ГРУШЕЙ

С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА,
ДОРБЛЮ И МЕДОМ

510

300 г

**4 СЫРА
С МАНГОВЫМ ЧАТНИ**

СЫР МОЦАРЕЛЛА, ГАУДА,
ДОРЕБЛЮ И ПАРМЕЗАН

490

290 г



**С КУРИЦЕЙ
И АРТИШОКАМИ**

СЫР МОЦАРЕЛЛА, КОПЧЕНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ,
МАРИНОВАННЫЕ АРТИШОКИ, МАСЛИНЫ,
СОУС ПОМАДОРО

620

300 г



**С ЩЕЧКАМИ
И ВЕШЕНКАМИ**

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ, БЕКОН,
СЫР МОЦАРЕЛЛА, ГРИБЫ ВЕШЕНКИ

620

290 г

ПИЦЦА

ФИРМЕННАЯ ПИЦЦА
С РУБЛЕНЫМ МЯСОМ,
БЕКОНОМ, КОЛБАСКАМИ
ПЕППЕРОНИ, ВЕТЧИНОЙ
И ГРИБАМИ

ПЕРЧИНИ ВУЛКАН

870

490 г

ДОБАВЬТЕ К ЛЮБОЙ ПИЦЦЕ

*УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА
МЫ МОЖЕМ ВАМ ПРЕДЛОЖИТЬ

БАЗИЛИК 5 г
РУКОЛА 5 г
ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ 20 г

30

БЕКОН 25 г
ВЕТЧИНА 25 г
КУРИНАЯ ГРУДКА КОПЧЕНАЯ 35 г
КУРИНОЕ ФИЛЕ ЖАРЕННОЕ 35 г
КОЛБАСКИ ПЕППЕРОНИ 25 г

ЦУКИНИ 20 г
40
ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ 20 г
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ 50 г
ТОМАТЫ ЧЕРРИ 50 г
АНАНАСЫ 30 г
КУНЖУТ 5 г
МАСЛИНЫ 20 г
ОЛИВКИ 20 г
ШАМПИНЬОНЫ СВЕЖИЕ 30 г

60

КАЛЬМАРЫ 25 г
КРЕВЕТКИ 20 г
МИДИИ 30 г
СЫР ГАУДА 30 г
СЫР МОЦАРЕЛЛА 30 г
СЫР ПАРМЕЗАН 20 г
СЫР ДОРБЛЮ 30 г

100

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ

150

ВСЕ
ДЛЯ ВАШЕЙ
ИДЕАЛЬНОЙ
ПИЦЦЫ



ПЕППЕРОНИ

690

410 г



КАРБОНАРА

720

410 г



МАРГАРИТА

690

430 г



КАПРИЧЧИО

С ВЕТЧИНОЙ И МАРИНОВАННЫМИ
ОГУРЧИКАМИ

650

440 г

ГАВАЙИ

С ЦЫПЛЁНКОМ
И АНАНАСАМИ

800

500 г



4 СЫРА

800

440 г



С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

ЦУКИНИ, БАКЛАЖАН,
ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ ГРИЛЬ, ТОМАТЫ

720

400 г





▲ **БАРБЕКЮ**

С ИНДЕЙКОЙ, БЕКОНОМ, ВАРЕНЬЕМ
ИЗ ПЕРЦА И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

890

470 г



ШЕФ!
РЕКОМЕНДУЕТ

▲ **ДИ МАРЕ**

С ЛОСОСЕМ, ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРОМ

1160

420/20 г



ПОРТОБЕЛЛО

С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

710

430 г



ШЕФ!
РЕКОМЕНДУЕТ

◀ **КАЛЬЦОНЕ**

С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

550

310 г

ГОРЯЧЕЕ

ЛАЗАНЬЯ МЯСНАЯ

750

350 г



ТАКЖЕ ПОПРОБУЙТЕ!

ЛАЗАНЬЯ ФРИТТА

КЛАССИЧЕСКАЯ ЛАЗАНЬЯ
В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ

750

390 г

Куриный шницель в хрустящей панировке с картофелем фри - идеальное сочетание, как в качестве основного блюда, так и закуски



КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ

С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

630

140/90/40 г



БУРГЕР ЦЕЗАРЬ

СОЧНАЯ КУРИНАЯ КОТЛЕТА,
СВЕЖИЕ ТОМАТЫ, ХРУСТЯЩИЕ
ЛИСТЫЯ САЛАТА
ПОД СОУСОМ ЦЕЗАРЬ

760

300/80 г



**БУРГЕР ЦЕЗАРЬ И БОКАЛ
ПРОХЛАДНОГО ПЕННОГО-
ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ!**



КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ

С ГРЕЧКОЙ
И СЫРНЫМ МУССОМ

650

110/120 г



КОТЛЕТА ИЗ ТРЕСКИ

С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

690

100/200/30 г



СТРОГАНОВ ИЗ 2-Х ВИДОВ МЯСА

ИЗ КУРИЦЫ И ГОВЯДИНЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

720

130/180 г

ДЕСЕРТЫ

ДЛЯ НИХ ВСЕГДА ЕСТЬ МЕСТО

БАНОФФИ ПАЙ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ

ПЕСОЧНЫЙ КОРЖ СО СМЕТАННО-СЛИВОЧНЫМ
КРЕМОМ, БАНАНАМИ И ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ

410
170 г



МЕДОВИК

450

130 г



ТИРАМИСУ

490

200 г





ЛИМОНЧЕЛЛО ТИРАМИСУ

490

200 г

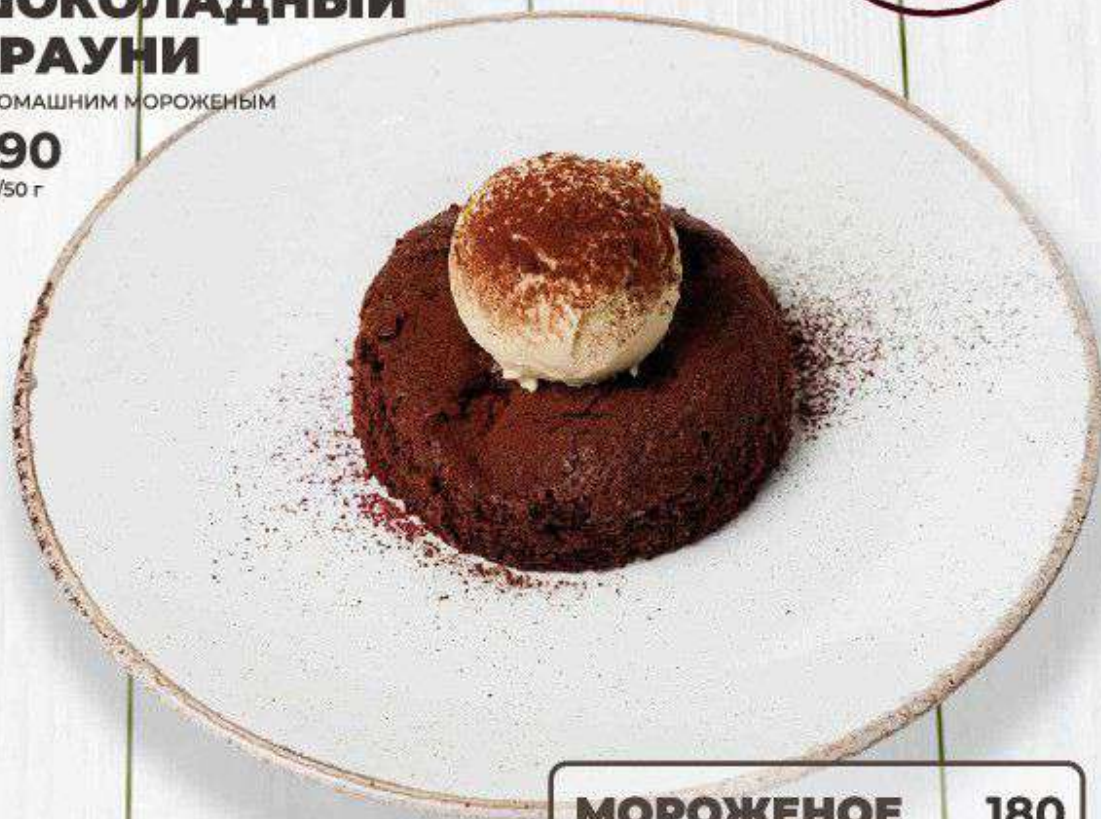


ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ

С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ

490

140/50 г



МОРОЖЕНОЕ

ПЛОМБИР, КЛУБНИКА, ШОКОЛАД

180

60 г



ТОМАТ

510

120/8 г



САМЫЙ
ФОТОГЕНИЧНЫЙ
ДЕСЕРТ

ВИШНЕВАЯ ЛАЗАНЬЯ

С МИНДАЛЬНЫМ КРАМЕЛОМ
И СЛИВОЧНО-СЫРНЫМ КРЕМОМ

490

200 г

