



| TANAC | |
|--|-------------|
| Prosciutti e salami Итальянские и испанские мясные деликатесы: | |
| Салями Милано, Италия | 800 |
| Салями Тартуфо, Италия | 800 |
| Мортаделла, Италия | 800 |
| Салями Чоризо Иберико де Себо, Испания | 1 300 |
| Сесина де Вака, Испания | 1 300 |
| Хамон Иберико Себо де Кампо, Де Раза 36 мес, Испания | 3 700 |
| * возьмите к мясным деликатесам свежевыпеченный домашний хлеб | или тартин |
| | |
| ME3E | |
| Оливки | 550 |
| Бабагануш, взбитые запеченые баклажаны с тахини | 350 |
| Дзадзики, греческий йогурт с огурцом и чесноком конфи | 350 |
| Классический хумус | 300 |
| Мелидзана, икра из баклажанов на гриле | 550 |
| Мухаммара, запеченые сладкие перцы с грецкими орехами | 420 |
| Тирокафтери, взбитая фета с болгарским перцем | 350 |
| Микс мезе, сет из 7 мезе с греческой питой | 1 150 |
| Мы с радостью упакуем любое мезе с собой — просто скажите официс какие вкусы вам понравились. | анту, |
| | |
| ЗАКУСКИ И САЛАТЫ | |
| Тартар из мраморной говядины / с черным трюфелем | 850 / 1 250 |
| Зеленый салат | 650 |
| Салат из цветной капусты с пармезаном | 750 |
| Греческий салат | 950 |
| Табуле, салат из кускуса с зеленью и овощами | 850 |
| Салат с цуккини и жареным халуми | 850 |
| Севиче из дорадо в сицилийском стиле с боттаргой | 1 500 |
| Крудо из гребешка с вишней | 1 600 |
| Вителло Тоннато | 950 |
| Буррата со сладкими узбекскими томатами | 1 550 |
| Мутабаль, запеченые баклажаны с тахини | 750 |
| ПЕЧЕМ САМИ | |
| Хлеб на живой 90-летней закваске с домашним маслом | 390 |
| Тартин с домашним маслом | 390 |
| | |

190

190

Греческая пита

Турецкий симит



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

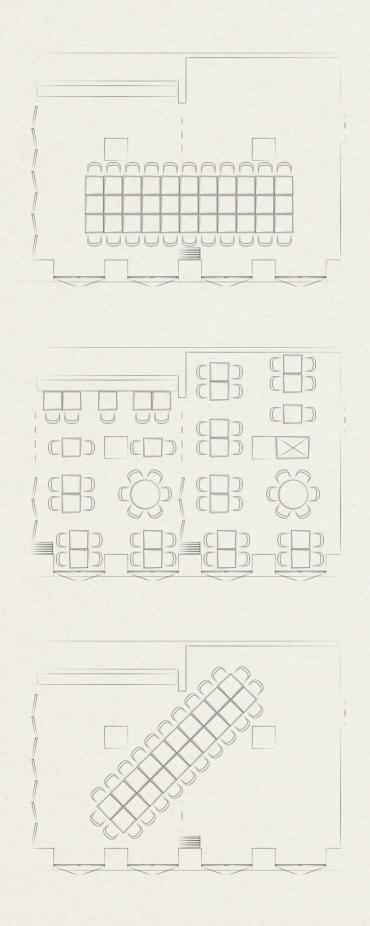
| Аранчини алла болоньезе | 750 |
|---|-------|
| Фритто мисто, хрустящие морепродукты | 1 750 |
| Долмадес, греческая долма с бараниной | 950 |
| | |
| СУПЫ | |
| Грибной крем-суп | 650 |
| Греческий рыбный суп | 850 |
| Тортеллини с курицей в бульоне | 650 |
| | |
| ГОРЯЧЕЕ | |
| Пепозо: томленые телячьи щечки с картофельным пюре | 1 450 |
| Котолетта из индейки с зеленью и пармезаном | 1 350 |
| Куриная печень по-гречески с ризотто | 990 |
| Киббех, сочная котлета из баранины с булгуром | 1 350 |
| Королевский ягненок (на компанию) | 4 900 |
| Бургер KIRA | 1 450 |
| Осьминог с печеными перцами, оливками и каперсами | 2 750 |
| Филе дорадо с лимонным соусом | 1 550 |
| Камбала с картофелем и фенхелем | 1 850 |
| | |
| ГАРНИРЫ | |
| Картофельное пюре | 400 |
| Картофель фри с пармезаном | 350 |
| Греческая фасоль с томатным соусом | 790 |
| Брокколи с лимонным соусом | 750 |
| | |
| | |
| | |
| Каждый день мы выпекаем хлеб на закваске на итальянской муке. Возьмите его домой: | |
| Тартин — цельнозерновой хлеб из трёх видов муки. | 550 |
| Лёгкая кислинка появляется благодаря долгой ферментации и закваске. А пористая мякоть и золотистая корочка создают идеальный баланс. | |
| Хлеб на закваске 90-летней выдержки. | 550 |
| Эта уникальная закваска была привезена из Грузии в Лондон, а затем | |

бережно передана нам английскими друзьями. Хрустящая корочка, воздушная мякоть и невероятный аромат — вкус времени и традиций.



ГРИЛЬ

| Целый сибас с соусом чимичурри (на компанию) | 3 100 |
|---|------------------|
| Грильята миста, морепродукты жареные на гриле (на компанию) | 5 400 |
| Осьминог на гриле (на компанию) | за 100 гр. 1 700 |
| Креветки на гриле в греческом соусе | 1 900 |
| Цыпленок на гриле по-гречески (половина / целый) | 1 350 / 2 700 |
| Филе миньон с белыми грибами | 2 900 |
| Ребра ягнёнка с греческой фасолью | 3 900 |
| Стейк фри, бавет с перечным соусом | 2 950 |
| Сувлаки, греческие шашлычки из баранины | 1 500 |
| Сувлаки, греческие шашлычки из курицы | 1 100 |
| Кебабчичи из индейки на гриле | 1 250 |
| Кебабчичи из мраморной говядины | 1 500 |
| Стейк t-bone (на компанию) | за 100 гр. 1 700 |
| | |
| ПАСТА И РИЗОТТО | |
| Равиоли с рикоттой и шпинатом | 990 |
| Спагетти алла путтанеска, с томатами, оливками, анчоусами, капперсами и пармезаном 24 мес. выдержки | 1 200 |
| Спагетти алла вонголе / с икрой морского ежа | 2 100 / 2 500 |
| Греческая паста с пряной говядиной и сыром фета | 1 500 |
| Критораки, греческая паста орзо с королевскими креветками | 1 850 |
| Мафальде с черным трюфелем | 1 400 |
| Паста казаречче с крабом | 1 850 |
| Равиоли с белой рыбой | 1 550 |
| Ризотто с белыми грибами и копченой уткой | 1 650 |
| Ризотто с салями соппрессата | 1 150 |
| Ризотто миланезе с томленой телячьей щечкой (рекомендуем на 2х) | 1 950 |
| Мы всегда можем приготовить классическую итальянскую пасту: Aglio, Olio Peperoncino, Al pomodoro, Arrabbiata | |
| | |
| ПИЦЦА | |
| Маргарита | 750 |
| 4 сыра с руколой | 990 |
| С калабрийской салями Ндуя | 1 250 |
| С черным трюфелем и страчателлой | 1 550 |
| С мортаделлой | 1 300 |
| | |



МЕРОПРИЯТИЯ



В Кіга можно устроить событие, которое запомнится надолго— от утончённого ужина до масштабного праздника.

по любому поводу

В Кіга легко собрать друзей на день рождения, провести презентацию с винным сопровождением или устроить атмосферный вечер с живой музыкой.

Мы поможем воплотить в жизнь любое событие — от идеи до последнего аккорда.

ОСОБЫЕ СОБЫТИЯ

Залы ресторана трансформируются под ваш формат — будь то камерный ужин на 12 персон или свадьба на 100 гостей. Мы продумываем всё: рассадку, декор, флористику, меню и вино — в соответствии с вашим вкусом.

ТАЙНА ЧАСТНОЙ ЖИЗНИ

В трансформируемых залах Кіга предусмотрены отдельный вход, собственная лаунж зона и уборная. Такое зонирование позволяет создать ощущение, будто вы находитесь в ресторане одни, только с вашей компанией.

Это идеальное решение для семейного праздника, деловой встречи или камерного ужина без лишних взглядов и звуков. Уют, уединение и абсолютная свобода — мы берём на себя всё остальное.



| КОФЕ | | Классический вкус ита | льянского кофе |
|---|---------------|------------------------|------------------|
| Эспрессо | 320 | Латте | 450 |
| Американо | 320 | Раф | 500 |
| Капучино | 420 | Эспрессо тоник | 400 |
| | | | |
| ЧАЙ | | | 900 ml |
| Ассам / Эрл Грей / Китайский г Молочный улун / Фруктовый / | | ай | 500 |
| ТРАВЫ АЛТАЯ | | | 900 ml |
| Думай и созидай / Детокс / Сто | оп стресс | | 500 |
| FORGULE LIABILITY | | | |
| ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ | | | 900 ml |
| Облепиха / Клюква / Имбирь / | Шиповник | | 500 |
| ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ | | | 250 ml |
| Чёрная смородина и мята / Эс | грагон / Малі | ина и кинза / Облепиха | 450 |
| 00000115 | | | |
| СОДОВЫЕ | | | 300 ml |
| Пряная содовая с луми / Сухой | і тоник / Имб | ирный лимонад | 550 |
| кола и соки | | | |
| Кока Кола / Зеро | | | 330 ml 550 |
| Фентиманс Тоник | | | 275 ml 550 |
| Сок: Яблоко / Персик / Вишня / | Томат | | 200 ml 450 |
| ФРЕШ | | | |
| Яблоко / Морковь / Грейпфрут | / Апельсин / | Сельдерей | 300 ml 550 |
| Ягодный морс | | | 300 ml 450 |
| DOMA | | | |
| ВОДА | | | |
| Даусуз, Россия | | 500 ml -4 | 400 / 850 ml 550 |
| Мондарис, Испания | | | 400 / 750 ml 750 |
| Сен Жерон, Франция | | 375 ml 90 | 0 / 750 ml 1 500 |