

# LA PROVINCIA

caffè & ristorante

MENÙ

---

**MEHIO**

FRUTTI DI MARE VIVI  
\* ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

аквариум  
prezzo per 100 g  
цена за 100 г

Granchio intero della Kamchatka <b>Камчатский краб целиком</b> <i>bollito con erbe aromatiche / al forno</i> <i>вареный с пряными травами / запеченный</i>	<b>900 ₺</b>
Cozze Wongole <b>Мидии</b> <b>Вонгле</b> <i>soffriggere in salsa di vino bianco o pomodoro / alla griglia</i> <i>соте в соусе белое вино или томатном / на гриле</i>	<b>660 ₺</b> <b>660 ₺</b>
Capesante nel lavandino <b>Гребешок в раковине</b> <i>fresco / alla griglia</i> <i>крудо / на гриле</i>	<b>600 ₺</b>
Riccio di mare <b>Морской еж</b> <i>salsa al riccio / соус к ежу</i>	штука / <b>400 ₺</b> <b>100 ₺</b>

OSTRICHE ACQUARIO

\* УСТРИЦЫ

аквариум

Mediterraneo №1 <b>Средиземноморские №1</b>	штука / <b>680 ₺</b>
Mediterraneo №2 <b>Средиземноморские №2</b>	штука / <b>600 ₺</b>
Solovyevskaya №2 <b>Соловьевская №2</b>	штука / <b>400 ₺</b>
Selvaggio Estremo Oriente (prezzo per 100 g) <b>Дикие дальневосточные</b> <i>Hassan · Giapponese · Solovyevskaya · Anivskaya</i> <i>Хасанская · Японская · Соловьевская · Анивская</i>	100 г / <b>300 ₺</b>
<hr/> <i>salsa alle ostriche / соус к устрицам</i> <i>crostini alle ostriche / гренки к устрицам</i>	<b>100 ₺</b> <b>120 ₺</b>

FRUTTI DI MARE GRILL

\* МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

prezzo per 100 g  
цена за 100 г

Calamaro <b>Кальмар</b>	<b>900 ₺</b>
Seppia <b>Каракатица</b>	<b>900 ₺</b>
Gamberetti <b>Креветки</b>	<b>1000 ₺</b>
Capesante Marino <b>Гребешок</b>	<b>1250 ₺</b>
Polpo <b>Осьминог</b>	<b>2050 ₺</b>
Granchio Kamchatka (arto) <b>Камчатский краб</b> (конечность) <i>Bollito / Cotto</i> <i>Вареный / Запеченный</i>	<b>1150 ₺</b>

\* Скидка не распространяется на позиции представленные на этой странице.

# PIZZA

## ПИЦЦА



Focaccia classica

**Фокачча классическая**

300 ₺



Focaccia all' aglio

**Фокачча с чесноком**

300 ₺

Focaccia al Parmigiano

**Фокачча с пармезаном**

380 ₺



Focaccia tomato

**Фокачча с помидорами**

350 ₺

Pizza «Margherita»

**Пицца «Маргарита»**

(томатный соус, сыр моцарелла, базилик)

600 ₺

Pizza «Piccante»

**Пицца «Пикантная»**

(томатный соус, салями пиканте, сыр моцарелла)

800 ₺

Pizza «Bavarese»

**Пицца «Баварская»**

(сметана, зеленый лук, бекон, шампиньоны, сыр моцарелла, укроп)

700 ₺

Pizza fantasia di funghi

**Пицца «Грибная фантазия»**

(белые грибы, подосиновики, шампиньоны, моцарелла, томатный соус)

950 ₺

Pizza Quattro formaggi

**Пицца 4 сыра**

(сыры-горгонзола, моцарелла, пармезан, чеддер)

1050 ₺

Pizza ai frutti di mare

**Пицца с морепродуктами**

(томатный соус, морепродукты, сыр моцарелла, руккола)

1500 ₺

Pizza «La Provincia»

**Пицца «Ла Провинча»**

(копченая утиная грудка, куриное филе, томатный соус, перепелиное яйцо, зелень)

1300 ₺

Pizza Assorti

**Пицца ассорти** на выбор гостя

(Ла Провинча, Грибная фантазия, Баварская, 4 сыра)



1200 ₺

ПРИГОТОВИТЬ НА ПЫШНОМ «РИМСКОМ» ТЕСТЕ

200 ₺

## INSALATE

## САЛАТЫ

	Olivie oll itoliane <b>Оливье по-итальянски</b>	650 ₺
	Insalata mista <b>Салат из свежих овощей</b>	750 ₺
	Insalata rucola e fegatini di pollo <b>Руккола с куриной печенью</b>	950 ₺
	Insalata «Cesare» <b>Салат «Цезарь» с курицей</b>	1050 ₺
	Insalata «Cesare» con gamberi <b>Салат «Цезарь» с креветками</b>	1100 ₺
	Luna Caprese <b>Салат «Капрезе»</b>	1050 ₺
	Rucola e gamberi <b>Руккола с креветками</b>	1050 ₺
	Insalata «Diana» <b>Салат с филе утки</b>	980 ₺
	L'insalata di tonno <b>Салат корн с тунцом обжаренным в орегано и 4 перцах</b>	1050 ₺
	Insalata con quaglie <b>Теплый салат с перепелами</b>	1300 ₺
	Insalata con fegato di vitello e funghi <b>Салат с телячьей печенью</b>	1100 ₺
	Insalata con melanzane e formaggio di capra <b>Салат из печеных баклажанов, зеленым миксом и брускеттами с козьим сыром</b>	1050 ₺
	Insalata con formaggio Burrata <b>Сыр буррата с помидорами и красным луком</b>	1200 ₺
	Insalata «Mediterranea» <b>Теплый салат «Средиземноморский»</b>	1850 ₺
	Insalata di polpo da siciliano <b>Салат из осьминога по-сицилийски, с помидорами и брокколи</b>	1950 ₺
	Insalata con vitello <b>Салат с теплой телятиной и томатами</b>	1600 ₺
	Insalata di granchio alla casalinga <b>Салат крабовый по-домашнему</b>	1200 ₺
	Insalata di Granchio e Rucola <b>Салат с крабом и рукколой</b>	1800 ₺
	Insalata di pomodori e basilico <b>Салат с томатами и базиликом</b>	1050 ₺
	Insalata di zucchine, calamari e crema di cagliata <b>Салат с цукини, мини кальмарами и творожным кремом</b>	850 ₺

## BRUSCHETTE

### БРУСКЕТТЫ



con pomodori

**с помидорами**

400 ₺

con salmone marinato

**с маринованным лососем**

650 ₺

con prosciutto di Parma

**с пармской ветчиной**

450 ₺

con mozzarella e olio di tartufo

**с моцареллой и трюфельным маслом**

480 ₺

con roast beef su Chaban

**с ростбифом на чабаттах**

450 ₺

con anatra e formaggio Camembert

**с уткой и сыром камамбер**

500 ₺

## ANTIPASTI FREDDI

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Giant olives

**Гигантские оливки зеленые / темные**

600 ₺

Formagi misti

**Сырное ассорти**

2300 ₺

*горганзола · камамбер · грано подано ·  
козий в золе · коровий с трюфелем*

Antipasto all' italiana

**Итальянская закуска**

1450 ₺

*парма · брезаола · коппа · сыровяленые колбасы*

Prosciutto e melone

**Пармская ветчина «Сан Даниеле» с дыней**

850 ₺

Vitello Tonnato

**Вителло Тоннато**

1100 ₺

Pate di fegato di pollo

**Паштет из куриной печени с гренками**

850 ₺

Salmone marinato

**Маринованный лосось с тостами**

1800 ₺

Pesce assortito

**Рыбная тарелка**

2900 ₺

*тунец · угорь · семга*

Tartare of oysters, sea bass and concasse tomatoes

**Тартар из устриц, сибаса и томатов конкассе**

2100 ₺

Salsa di Tartare da un tonno con un sedano e un finocchio

**Тартар из тунца**

980 ₺

Salsa di Tartare da un salmone con avocado	
<b>Тартар из лосося и авокадо</b>	<b>1650 ₺</b>
Tartare di manzo	
<b>Тартар из говядины</b>	<b>1150 ₺</b>
Carpaccio da manzo di Tartufo	
<b>Карпаччо из говядины с трюфельным соусом</b>	<b>1350 ₺</b>
Ceviche di branzino	
<b>Севиче из сибаса</b>	<b>1300 ₺</b>
Carpaccio di salmone	
<b>Карпаччо из лосося</b>	<b>1450 ₺</b>
Carpaccio di tonno	
<b>Карпаччо из тунца</b>	<b>980 ₺</b>
Carpaccio di polpo	
<b>Карпаччо из осьминога</b>	<b>1550 ₺</b>
Carpaccio assortito	
<b>Карпаччо ассорти</b>	<b>1800 ₺</b>
<i>осьминог · тунец · лосось</i>	
Stroganina di visone	
<b>Строганина из нерки</b>	<b>750 ₺</b>
Stroganina di muhu	
<b>Строганина из муксуна</b>	<b>880 ₺</b>

## ANTIPASTI CALDI

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Mdolli vegetali con pomodori e caviale di pica	
<b>Кабачки с томатами и щучьей икрой</b>	<b>850 ₺</b>
Fuagra con una quaglia su e una pera in uno zafferano	
<b>Фуагра с перепелкой и грушей в шафране</b>	<b>2100 ₺</b>
Melanzane alla parmigiana	
<b>Запеченные пармезанские баклажаны</b>	<b>850 ₺</b>
Camembert al forno con uva e crostini di ciabatta	
<b>Запеченный сыр камамбер с виноградом и гренками из чиабатты</b>	<b>1250 ₺</b>
Camembert al forno con tartufo, pomodori secchi e crostini di ciabatta	
<b>Запеченный сыр камамбер с трюфелем, вялеными томатами и гренками из чиабатты</b>	<b>1250 ₺</b>

## ZUPPE

### СУПЫ



Zuppa ortolana

**Овощной суп «Минестроне»**

500 ₺

Zuppa di purea di zucca con gamberi e pesto

**Суп пюре из тыквы с креветками и соусом песто**

650 ₺



Zuppa di pomodoro

**Томатный суп**

750 ₺

Zuppa di funghi

**Грибной суп с домашней лапшой**

650 ₺

Zuppa di pesce

**Уха с гренками из деревенского хлеба**

980 ₺

Caciucco

**«Качукко» с морепродуктами и чесночными тостами**

1550 ₺

Brodo di coda di manzo

**Бульон из бычьих хвостов**

1150 ₺

Zuppa di agnello

**Суп из ягненка**

800 ₺

Minestra di pollo

**Суп-лапша куриная**

600 ₺

## PASTA FATTA IN CASA

### ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Pappardelle  
**Папарделле**

Fettuccine  
**Фетучини**

Telyatelle  
**Тельателле**

Nero Telyatelle  
**Черные Тельателле**

Talolini  
**Тальолини**

Spaghetti senza glutine   
**Безглютеновые спагетти**

frutti di mare

**с морепродуктами**

1750 ₺

funghi bianchi

**с белыми грибами**

1100 ₺

con prosciutto

**с овощами и пармской ветчиной**

1100 ₺

con il tartufo

**с трюфелем**

1600 ₺

con pomodori

**с томатами**

850 ₺

con granchio


**с крабом**

1600 ₺

salsa di pomodoro / crema / vino bianco  
**соус томатный / сливочный / белое вино**

## PASTA

### ПАСТА

	Penne con coniglio in salsa di zucca <b>Безглютеновые пенне с кроликом в тыквенном соусе</b>	<b>980 ₺</b>
	Fusilli La Provincia <b>Фузилли «Ла Провинча» с тигровыми креветками, шпинатом в сливочном соусе</b>	<b>1250 ₺</b>
	Spaghetti «Carbonara» <b>Спагетти «Карбонара»</b>	<b>750 ₺</b>
	Spaghetti «Bolognese» <b>Спагетти «Болоньезе»</b>	<b>850 ₺</b>
	Penne Quattro formaggi <b>Пенне 4 сыра</b>	<b>850 ₺</b>
	Penne al Salmone <b>Пенне с лососем в сливочном соусе</b>	<b>1550 ₺</b>
	Spaghetti al nero con granchio <b>Черные спагетти с крабом в сливочном соусе</b>	<b>1700 ₺</b>
	Carne di lasagna <b>Лазанья мясная</b>	<b>850 ₺</b>

## RAVIOLI

### РАВИОЛИ

	Ravioli al vitello <b>Равиоли с телятиной в сливочном соусе</b>	<b>1100 ₺</b>
	Ravioli neri ripieni di branzino e gamberi <b>Черные равиоли с сибасом и королевскими креветками</b>	<b>1200 ₺</b>

## RISOTTI

### РИЗОТТО

	Risotto di limone con un granchio <b>Лимонное ризотто с крабом</b>	<b>1550 ₺</b>
	Risotto con un pettine e cepes <b>Ризотто с морским гребешком и белыми грибами</b>	<b>1100 ₺</b>
	Risotto «La Provincia» <b>Ризотто «Ла Провинча» с филе оленя и подосиновиками</b>	<b>1250 ₺</b>
	Risotto al nero di sepia <b>Ризотто с чернилами каракатицы</b>	<b>1100 ₺</b>
	Risotto «Brezza di Mare» <b>Ризотто «Бриз моря» с морепродуктами</b>	<b>1650 ₺</b>
	Risotto ai funghi <b>Ризотто с грибами</b>	<b>800 ₺</b>



PESCE INTERO  
РЫБА ЦЕЛИКОМ

prezzo per 100 g  
цена за 100 г

Passera

**Камбала**

**400 ₹**

Spigola Di Fattoria

**Фермерский сибас**

**600 ₹**

SECONDI DI PESCE  
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Passera rustici in salsa di panna

**Камбала по-деревенски в соусе «белое вино»**

**1100 ₹**

Sockeye salmon with porcini mushrooms and broccoli in cream sauce

**Нерка с белыми грибами и брокколи  
в сливочном соусе**

**1400 ₹**

Halibut con purè di sedano e spinaci

**Палтус с пюре из сельдерея и шпинатом**

**1650 ₹**

Salmone su una griglia con zucchini

**Лосось на гриле с овощами**

**2700 ₹**

Filetto di dorado alla griglia alla mediterranea

**Филе дорадо на гриле по-средиземноморски**

**1180 ₹**

Filletto tonno di verdure di julienne

**Филе тунца с овощным жульеном**

**1350 ₹**

Di pollo a base di carne di granchio con salsa di zucca

**Котлеты средиземноморские «Atlantico»  
с мясом краба, морского гребешка и лосося**

**1650 ₹**

Polpetta «Caciucco»

**Рыбные котлеты «Качукко»**

**1100 ₹**

SECONDI DI CARNE  
МЯСНЫЕ БЛЮДА

Bistecca di «Machete» con farro e funghi

**Стейк «Мачете» с полбой и грибами**

**1350 ₹**

Burger

**Бургер с котлетой из мраморной говядины и  
картофельной булочкой**

**1400 ₹**

Cotoletta di vitello ripieno di cervella di vitello

**Телячьи котлетки фаршированные  
мозгами телёнка с молодым картофелем**

**1050 ₹**

Veal cheek ragu with potato gnocchi <b>Рагу из телячьих щек с картофельными ньокки</b>	<b>1300 ₺</b>
Polpette di cinghiale <b>Котлета из дикого кабана</b>	<b>1300 ₺</b>
Medaglioni di filetto di vitello <b>Медальоны из телячьей вырезки с полентой</b>	<b>1650 ₺</b>
Bistecca di filetto di manzo «Angus» <b>Стейк «Ангус» из вырезки говядины</b>	<b>1800 ₺</b>
Abbacchio al forno <b>Ягненок запеченный по-деревенски</b>	<b>2200 ₺</b>
Lingue di agnello con puri di patate <b>Язычки ягнят с картофельным пюре</b>	<b>1480 ₺</b>
Fegato di vitello in Livoriyski <b>Телячья печень по-ливорийски</b>	<b>950 ₺</b>
Tritato di filetto di manzo alla griglia <b>Бифштекс натуральный рубленный из мраморной вырезки</b>	<b>1180 ₺</b>

**BISTECCHA DRY AGE**  

---

**СТЕЙК DRY AGE**

/ prezzo per 100 g /  
цена за 100 г /

Tibon Prime <b>* Тибон Прайм</b>	<b>1400 ₺</b>
Ribai Prime <b>* Рибай Прайм</b>	<b>1300 ₺</b>

**SECONDI DI POLLAME**  

---

**БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ**

Polpette di pollo con patate <b>Куриная котлета с запеченным картофелем</b>	<b>850 ₺</b>
L'anatra è intera, cotta in una ricetta fatta in casa con salsa all'arancia /per 2 persone/ <b>Утка целая, запеченная по-домашнему рецепту с апельсиновым соусом /на 2 персоны/</b>	<b>4800 ₺</b>
1/2 anatra / 1/2 утки	<b>2500 ₺</b>
Pollo di fattoria con mini patate e olio al tartufo <b>Фермерский цыпленок с мини картофелем и трюфельным маслом</b>	<b>1280 ₺</b>

\* скидка на данную позицию не распространяется

## CONTORNI

---

### ГАРНИРЫ

Patate fritte <b>Картофель фри</b>	300 ₺
Insalata verde <b>Зеленый салат (микс листьев салата)</b>	600 ₺
Riso bollito <b>Отварной рис</b>	300 ₺
Patate alla contadina <b>Картофель по-деревенски</b>	300 ₺
Polenta grigliata <b>Полента на гриле</b>	400 ₺
Verdura alla griglia <b>Овощи на гриле</b>	600 ₺
Purea di patate <b>Картофельное пюре</b>	350 ₺
Riso selvatico <b>Дикий рис</b>	550 ₺
Avocado con pomodori <b>Авокадо с томатами</b>	800 ₺
Spinaci <b>Шпинат</b>	500 ₺

## SALSA

---

### СОУСЫ

Salsa Pesto <b>Соус Песто</b>	350 ₺
Piccante SugoCoys <b>Пикантный Томатный</b>	300 ₺
Salsa Tartara <b>Соус Тартар</b>	300 ₺
Salsa di funghi <b>Соус Грибной</b>	300 ₺
Salsa adjika <b>Соус Аджика</b>	300 ₺

## DOLCI

### ДЕСЕРТЫ

Fondente ai mirtilli <b>Черничный фондан</b>	650 ₺
Tiramisù con schiuma di caffè <b>Тирамису с кофейной пенкой</b>	550 ₺
Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco <b>Ванильная панна-котта с ягодами</b>	500 ₺
Torta al miele fatta in casa <b>Домашний медовик</b>	600 ₺
Profiteroles con crema alla vaniglia e salsa al caramello <b>Профитроли с ванильным кремом под карамельным соусом</b>	450 ₺
Millefoglie ai lamponi <b>Мильфей с малиной</b>	800 ₺
Tortino ai frutti di bosco <b>Тарталетка с ягодами</b>	600 ₺
Dolce Anna Pavlova con frutti di bosco <b>Десерт "Анна Павлова" с ягодами</b>	650 ₺
Napoleone fatto in casa <b>Домашний "Наполеон"</b>	600 ₺
Torta di mirtilli <b>Черничный пирог</b>	500 ₺
Cheesecake tropicale <b>Тропический чизкейк</b>	600 ₺
Mousse di anacardi e mango ( <i>vegana</i> ) <b>Мусс с кешью и манго</b> ( <i>веган</i> )	800 ₺
Biscotti cantucci toscani <b>Тосканское печенье кантуччи</b>	350 ₺
Gelato artigianale <i>vaniglia / gelato / cioccolato / fragola / pistacchio</i> <b>Домашнее мороженое</b> <i>ванильное / пломбир / шоколадное / клубничное / фисташковое</i>	200 ₺
Sorbetto fatto in casa <i>lampono allo zenzero / esotico / limone-lime / mango</i> <b>Домашний сорбет</b> <i>малина с имбирем / экзотик / лимон-лайм / манго</i>	200 ₺
Macedonia <b>Фруктовый салат</b>	750 ₺
Piatto di frutta <b>Фруктовая тарелка</b>	2500 ₺

# LA PROVINCIA

caffè & ristorante

BAR

---

БАР

APERITIVI  

---

АПЕРИТИВЫ

1/50 мл Кампари Биттер 600 ₹

VERMOUTH  

---

ВЕРМУТЫ

1/100 мл Чинзано Бьянко / Россо / Экстра Драй 600 ₹

1/50 мл Апероль 550 ₹

VODKA  

---

ВОДКА

1/50 мл Рейка смол батч 1600 ₹

1/50 мл Байкал 300 ₹

1/50 мл Байкал Айс 350 ₹

1/50 мл Нерпа 500 ₹

1/50 мл Белуга Голд Лайн 900 ₹

1/50 мл Белуга Нобл 550 ₹

1/50 мл Онегин 500 ₹

1/50 мл Белая Березка Золотая 350 ₹

1/50 мл Белая Березка 300 ₹

1/50 мл Нева Классик 450 ₹

1/50 мл Нева Платинум 500 ₹

## GRAPPA

### ГРАППА

1/50 мл	Иль Москато ди Нонино	1100 ₹
1/50 мл	Рокканиво 2007 Берта	2650 ₹
1/50 мл	Кандолини Бьянка	950 ₹
1/50 мл	Нонино Ризерва Антика Кюве	1350 ₹
1/50 мл	Континна Привата Боккино 8 лет	2150 ₹

## PORTO

### ПОРТВЕЙН

1/50 мл	Пасаж Тони 10 лет	700 ₹
1/50 мл	Пасаж Руби Резерв	500 ₹

## JEREZ

### ХЕРЕС

1/50 мл	Вальдеспино Мансанийа Делисиоса	550 ₹
1/50 мл	Вальдеспино Крим Исабела	580 ₹
1/50 мл	Вальдеспино Олоросо Солера 1842	1050 ₹

## RUM

### РОМ

1/50 мл	Бругал Аньехо	600 ₹
1/50 мл	Бругал Экстра Вьеха	750 ₹
1/50 мл	Барсело Аньехо	600 ₹
1/50 мл	Барсело Империял	800 ₹
1/50 мл	Капитан Морган белый / пряный золотой / темный	650 ₹
1/50 мл	Гавана Клуб Селексьон де Маэстрос	1450 ₹
1/50 мл	Ангостура 12 лет	1400 ₹
1/50 мл	Эплтон Эстейт 12 лет	1350 ₹



GIN  

---

ДЖИН

1/50 мл	«Бомбей Сапфир»	900 ₹
1/50 мл	«Бифитер»	650 ₹
1/50 мл	«Гордонс»	850 ₹
1/50 мл	«Бульдог»	1050 ₹

TEQUILA DI AGAVE BLU  

---

ТЕКИЛА ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ

1/50 мл	«Патрон Репосадо»	1600 ₹
1/50 мл	«Патрон Сильвер»	1300 ₹
1/50 мл	Олмака серебро / золото	650 / 750 ₹
1/50 мл	Олмака Альто Плато	950 ₹
1/50 мл	«Хосе Куэрво Традициональ Репосадо»	1400 ₹
1/50 мл	Лейенда дель Милагро Сильвер	770 ₹

CALVADOS  

---


КАЛЬВАДОС

1/50 мл	Роже Грульт 8 лет	1750 ₹
1/50 мл	Кристиан Друэн Пей Д*Ож ХО	2150 ₹




## BRANDY

### КОНЬЯК / БРЕНДИ

1/50 мл	Курвуазье VS		1100 ₹
1/50 мл	Курвуазье VSOP		1450 ₹
1/50 мл	Курвуазье XO		3800 ₹
1/50 мл	Камю VS Элеганс		1050 ₹
1/50 мл	Камю VSOP Элеганс		1350 ₹
1/50 мл	Камю XO Элеганс		3800 ₹
1/50 мл	Мартель VS		1050 ₹
1/50 мл	Мартель VSOP		1450 ₹
1/50 мл	Мартель XO		3400 ₹
1/50 мл	Хеннесси VSOP		1450 ₹
1/50 мл	Хеннесси XO		4000 ₹

## SCOTCH

### ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

1/50 мл	Паспорт Скотч		550 ₹
1/50 мл	Феймос Граус		550 ₹
1/50 мл	Чивас Ригал 12 лет		1150 ₹
1/50 мл	Баллантайс		650 ₹
1/50 мл	Баллантайс Бурбон Финиш		700 ₹
1/50 мл	Манки Шолдер		950 ₹

WHISKY SINGLE MALT  
COLLEZIONE MACALLAN  
**ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ  
КОЛЛЕКЦИЯ МАКАЛЛАН**



*The* **MACALLAN** *The* **SINGLE MALT**

1/50 мл	Макаллан 12 лет	2700 ₺
1/50 мл	Гленфиддик 12 лет	1700 ₺
1/50 мл	Гленфиддик 15 лет	2100 ₺
1/50 мл	Гленфиддик 18 лет	2800 ₺
1/50 мл	Хайланд парк 12 лет	2300 ₺
1/50 мл	Гленливет 12 лет	1300 ₺
1/50 мл	Гленливет 15 лет	1650 ₺
1/50 мл	Синглтон Вискокурня Даффтаун 12 лет	1600 ₺
1/50 мл	Синглтон Вискокурня Даффтаун 15 лет	2800 ₺
1/50 мл	Охентошн Американ Оак	750 ₺
1/50 мл	Охентошн 12 лет	1300 ₺



WHISKY AMERICANO  
**АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ**

1/50 мл	Джек Дэниелс	950 ₺
1/50 мл	Джентельмен Джек Рэар Теннесси	1200 ₺
1/50 мл	Уайлд Теки 81 / 101	950 / 1050 ₺
1/50 мл	Джим Бим Дабл Оак	600 ₺
1/50 мл	Джим Бим Черный	600 ₺
1/50 мл	Джим Бим	500 ₺

WHISKEY OF THE WORLD  
**ВИСКИ МИРА**

1/50 мл	Кавалан Концет Мастер Шери Финиш (Тайвань, односолодовый)	1900 ₺
1/50 мл	Тенжаку (Япония, купажированный)	750 ₺

Максимальная скидка на винную карту 5%

WHISKY IRLANDESE  
**ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ**

1/50 мл	Бушмилс Блек Буш	1150 ₹
1/50 мл	Бушмилс Сингл Молт 10лет	1650 ₹
1/50 мл	Пропер Твелв	800 ₹
1/50 мл	Джемесон	700 ₹
1/50 мл	Джемесон Кофе	700 ₹
1/50 мл	Джемесон Блек Барель	950 ₹
1/50 мл	Джемесон 18 лет	1600 ₹

LIQUORI  
**ЛИКЕРЫ**

1/50 мл	Белуга Хантинг	550 ₹
1/50 мл	Чинар	650 ₹
1/50 мл	Бехеровка	600 ₹
1/50 мл	Болс в ассортименте	700 ₹
1/50 мл	Мидори	650 ₹
1/50 мл	Бейлис	700 ₹
1/50 мл	Куантро	700 ₹
1/50 мл	Калуа	750 ₹
1/50 мл	Малибу	700 ₹
1/50 мл	Амаретто	700 ₹
1/50 мл	Гранд Марнье Кордон Руж	1050 ₹
1/50 мл	Самбука	650 ₹
1/50 мл	Солерно Блад Оранж	950 ₹



DIGESTY  
**ДИЖЕСТИВЫ**

1/50 мл	Амаро Монтенегро	850 ₹
1/50 мл	Егермастер	750 ₹
1/50 мл	Лимончелло	350 ₹
1/50 мл	Фернет Бранка	1000 ₹
1/50 мл	Бранка Мента	1000 ₹
1/50 мл	Абсент	750 ₹

## BIRRA

### ПИВО

Стелла Артуа 0,5 л (бутылка)	550 ₺
Хугарден 0,44 л (бутылка)	600 ₺
Корона экстра 0,33 л (бутылка)	550 ₺
Леффе Бруне темное, 0,33 л (бутылка)	600 ₺
Пиво розливное 0,33 л / 0,5 л	400 / 580 ₺

## СОКТАЙЛ

### КОКТЕЙЛИ

Апероль Спритц	900 ₺
Кир Рояль	900 ₺
Мохито / Ягодное Мохито	800 / 850 ₺
Пина Колада	800 ₺
Маргарита / Клубничная Маргарита	750 / 900 ₺
Куба Либра	650 ₺
Лонг Айленд	850 ₺
Б-52	600 ₺
Сангрия 0,5 л / 1 литр	900 / 1700 ₺
Глинтвейн	650 ₺

## СОСТАЙЛ CALDI NON ALCOLICI

### ГОРЯЧИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн (б/а)	300 ₺
Мароканский чай	500 ₺

COCTAIL NON ALCOLICI  
**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ**

250 мл	<b>Молочный</b> (ваниль, клубника, шоколад)	500 ₹
250 мл	<b>Колада Либре</b> кокосовые сливки · ананасовый сок	500 ₹
250 мл	<b>Банан шейк крим</b> банан · мороженое · сироп · молоко	500 ₹
250 мл	<b>Венецианский</b> апельсиновый · лимонный сок · гренадин	500 ₹
250 мл	<b>Синдела</b> апельсиновый · ананасовый · лимонный сок	400 ₹
250 мл	<b>Мохито / ягодное мохито</b>	500 ₹

AQUA MINERALE  
**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА**

330 мл / 750 мл	<b>Легенда Байкала</b> (с газом / без газа)	350 / 600 ₹
330 мл / 750 мл	<b>Сан Бернардо</b> (с газом / без газа)	550 / 950 ₹

BEVANDE NON ALCOLICI  
**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

	<b>Ред Булл</b>	500 ₹
	<b>Кока-кола, кока-кола zero, тоник</b>	360 ₹
300 / 750 мл	<b>Домашний лимонад</b> груша · ромашка · лимон маракуйя с базиликом	380 / 850 ₹
300 / 750 мл	<b>Домашний лимонад</b> маракуйя с базиликом грейпфрут с розмарином огурец с базиликом	450 / 1200 ₹
290 / 750 мл	<b>Домашний лимонад</b> манго · маракуйя	450 / 1200 ₹
290 / 1000 мл	<b>Морс клюквенный</b>	250 / 850 ₹

**SUCCHI DI FRUTTA FRESCA**  
**СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ**

---

100 мл	Яблоко / морковь / апельсин / лимон огурец / виноград / грейпфрут	300 ₺
100 мл	Ананас / гранат	700 ₺

**SUCCHI DI FRUTTA**  
**НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ**

---

200 мл	ZUEGG / Яблоко, апельсин, вишня, ананас, томат, груша, черника, абрикос	350 ₺
--------	--	-------

**CAFFÈ**  
**КОФЕ**

---

30 мл	Итальянский ристретто	220 ₺
50 мл	Кофе эспрессо	220 ₺
50 мл	Кофе эспрессо (без кофеина)	400 ₺
130 мл	Кофе американо	250 ₺
100 мл	Двойной эспрессо	400 ₺
150 мл	Капучино	350 ₺
200 мл	Латте	350 ₺
150 мл	Матча капучино	400 ₺
200 мл	Матча латте	350 ₺
70 мл	Кофе шейкерато	350 ₺
30 мл	Сироп в ассортименте	150 ₺
50 мл	Растительное молоко миндальное / соевое / кокосовое	150 ₺

CAFFÈ ALTERNATIVO  
АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ КОФЕ



200 / 250 мл

Какао капучино / латте	400 / 450 ₹
Куркума капучино / латте	350 / 450 ₹
Свекольный капучино / латте	350 / 450 ₹
Цикорий капучино / латте	350 / 400 ₹
Матча капучино / латте	350 / 400 ₹

Можем приготовить на соевом, миндальном, кокосовом молоке

TÈ NERO  
ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

**Цейлон ПЕКО** 450 ₹

Цельно листовый скрученный цейлонский чай. Основная особенность данного сорта – сохранение целостности листа в процессе придания ему формы. «ПЕКО» – означает цельный лист, что является признаком высокого качества в классификации цейлонских сортов. Прекрасно сочетается с молоком, медом и сладостями.

**Кимун** 600 ₹

Китайский красный чай, его также называют «цихун». Данный сорт неизменно входит в список «Десять Знаменитых Чаев Китая», а также является любимым сортом британской королевской семьи. Недаром он получили эпитет «Император красных чаёв».

**Черный чай с саган дайля** 600 ₹

Красный китайский ферментированный чай из цельных листьев с золотыми типсами. Традиционный вкусовой букет данного сорта деликатно подчеркнут добавлением растения Саган Дайля, что превращает готовый напиток в мощнейший энергетик.

**Эрл Грей** 500 ₹

Отборный крупнолистовой цейлонский чай с ароматом бергамота. Готовый напиток идеален для завтрака – дарит силы и заряд энергии на весь день.

PUER

ПУЭР

**Пуэр 7 лет** 700 ₹

Классический юньнаньский пост ферментированный листовый пуэр 7-летней выдержки. Готовый напиток обладает выраженным расслабляющим эффектом, улучшает пищеварение и ускоряет обмен веществ.

## TÈ VERDE

---

### ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

#### **Туманная гора**

Традиционный китайский зеленый чай спиралевидной ручной скрутки. Выращивается на высокогорных террасах, где повышенная влажность и постоянные туманы. Такой особый климат влияет на чайные листья, делая их сочными, крепкими и ароматными. Оригинальное китайское название – Юнь Ву Шань.

500 ₺

#### **Жасминовая жемчужина**

Зеленый чай, скрученный вручную из молодых листочков. При заваривании жемчужины постепенно раскрываются в цельные листья. Чай естественной ароматизации – листья впитывают лишь аромат жасмина, а сами цветы не входят в купаж, что является признаком качества.

600 ₺

## OOLONG

---

### УЛУН

#### **Молочный улун**

Разновидность молочного улун. Сорт производят из специально выведенных чайных кустов Цзынь Сюань (золотой цветок), которые культивируются на Тайване. Считается, что данный культивар от природы обладает ароматом, схожим с ароматом молока.

650 ₺

#### **Женьшеневый улун**

Средне ферментированный тайваньский бирюзовый чай. Скручен из цельного листа, пропитанного вытяжкой и обсыпанного порошком из корня женьшеня. Обладает мощным бодрящим эффектом, может являться достойно альтернативой кофе.

650 ₺

#### **Тегуаньинь**

Знаменитый средне ферментированный бирюзовый чай, скрученный из цельного листа. Впервые Улун был произведен в провинции Фуцзянь много лет назад и получил имя «Чай Богини Милосердия».

650 ₺

#### **Да Хун Пао (Красный Халат)**

Императорский сорт утесного сильно ферментированного Улуна из горного массива Уишань. Особенностью данного чая является китайская традиция поджаривание листьев для приостановления и сохранения степени ферментации. Да Хун Пао отлично восстанавливает силы после тяжелых физических нагрузок, пробуждает и тонизирует.

650 ₺

## TÈ D'AUTORE

---

### АВТОРСКИЕ ЧАИ

#### **Смородиновый с брусничным листом**

Великолепный витаминный купаж на основе черной и красной смородины, кусочек яблока и шиповника. Рекомендуется добавление меда, сахара.

500 ₺

#### **Гречишный**

Гречишный чай Ку Цяо из темной гречихи собирают в горных районах Китая в провинции Юннань. После сбора происходит обжарка для усиления вкуса и аромата. Чай с легким ароматом ванили и выпечки, с едва уловимой горчинкой и сладковатым вкусом.

500 ₺



<b>Масала</b>	500 ₹
Купаж черного индийского чая и китайского пуэра, дополненный букетом восточных пряностей. Традиционный способ приготовления масалы – заваривание смеси на горячем молоке с добавлением меда.	
<b>Ягодный чай</b>	600 ₹
Вишнево-апельсиновый / вишнево-клубничный / имбирный, лесные ягоды / малиновый / клубнично-облепиховый.	

## TISANE

### ТРАВЯНЫЕ ЧАИ

<b>Русские традиции</b>	350 ₹
Авторский сбор на основе российских трав. Готовый напиток обладает успокаивающим и расслабляющим эффектом. Рекомендован к употреблению в вечернее время, способствует спокойному, глубокому сну.	
<b>Иван-чай</b>	350 ₹
Ферментированные листья растения кипрей. Напиток называется «Иван-чаем» т.к. в времена Царской России активно экспортировался в Европу, как уникальный русский продукт. Укрепляет иммунитет, снижает ощущение голода, согревает.	
<b>Цветы ромашки</b>	350 ₹
Собранные вручную отборные соцветия луговой ромашки. Ромашка обладает антисептическими и антибактериальными свойствами. Можно заваривать в чистом виде или использовать как добавку.	

## ADDITIVI PER IL TÈ

### ДОБАВКИ К ЧАЮ

<b>Чабрец</b>	100 ₹
Высокогорное душистое растение, собранное на Кавказе.	
<b>Мята</b>	100 ₹
Измельченные листья отборной мяты.	
<b>Алтайская зизифора</b>	100 ₹
Горная трава, удивительным образом сочетающая в себе ароматы душицы, тимьяна и перечной мяты.	
<b>Липа</b>	100 ₹
Соцветия липы, собранные вручную в период цветения. Липа обладает быстрым и продолжительным согревающим эффектом.	
<b>Цветы ромашки</b>	100 ₹
Собранные вручную отборные соцветия луговой ромашки.	