

ЗАКУСКИ

ЯЗЫК С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ПЕРЦА

СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ
ДЕМИГЛАС И ЗЕРНОВОЙ
ГОРЧИЦЕЙ

680

110 г



ИНДЕЙКА ТОННАТО

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

580

100 г



ФОКАЧЧА



С ЧЕСНОКОМ
С МОЦАРЕЛЛОЙ
С СЫРОМ ПАРМЕЗАН
С КУНЖУТОМ

300

ВОЗДУШНАЯ ФОКАЧЧА

120

1 шт.



**БРУСКЕТТА
С РОСТБИФОМ**

480

75 г



**БРУСКЕТТА
С ЛОСОСЕМ**

480

85 г



**БРУСКЕТТА
С ТОМАТАМИ
И МОЦАРЕЛЛОЙ**

410

95 г

**БРУСКЕТТА
С КРЕВЕТКАМИ**

480

75 г



ФРИТТО МИСТО

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

720

170/ 30 г



**СЛАБОСОЛЁНЫЙ
ЛОСОСЬ**

1260

90/20 г



**РОСТБИФ
МАРИНОВАННЫЙ**

1160

90/60/30 г



**СЫР ПАРМЕЗАН
С МЕДОМ**

210

30 г

**СЫР ДОРБЛЮ
С МАНГОВЫМ ЧАТНИ**

210

30 г

МИДИИ

В ВИННОМ СОУСЕ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



1040

390/80 г



САЛАТЫ



**С ЖАРЕННЫМ
БАКЛАЖАНОМ**
560

150 г

**С ИНДЕЙКОЙ
РУКОЛОЙ
И ТОМАТАМИ**

620

155 г

**САЛАТ
С ЯЗЫКОМ**
620

125 г





С ТУНЦОМ

С ЗЕЛЕНЬЮ, КАРТОФЕЛЕМ,
ЯЙЦОМ И СОУСОМ ТОННАТО

650

190 г



С СЁМГОЙ

ЯЙЦОМ ПАШОТ
И ЛИМОННЫМ СОУСОМ

820

235 г



КАПРЕЗЕ

СЫР МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТЫ,
БАЗИЛИК, СОУС ИЗ ЗЕЛЕНИ

720

160 г

**ЦЕЗАРЬ
С ЦЫПЛЕНКОМ**
680

230 г



**ЦЕЗАРЬ
С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ**
790

205 г



ГРЕЧЕСКИЙ

650

235 г



С КОПЧЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ И ПЕРСИКОМ

680

220 г



СУПЫ

СУП-ПЮРЕ ТЫКВЕННЫЙ

510
300 г



С ЦЫПЛЕНКОМ

ЛЁГКИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН
С ПАСТОЙ И ЯЙЦОМ

430
330 г



СУП-КРЕМ ПОРТОБЕЛЛО

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП
С ЖАРеныМИ ВЕШЕНКАМИ

540
320 г



ТОТ САМЫЙ
ЛЕГЕНДАРНЫЙ

СЫРНЫЙ СУП

НЕЖНЫЙ КРЕМ-СУП
С ЦЫПЛЕНКОМ

510
320/15 г

СУП-СОЛЯНКА

550
300/30/15 г

КЛЭМ-ЧАУДЕР С ВОЗДУШНОЙ ФОКАЧЧЕЙ

СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ СУП С БЕКОНОМ
И МОРЕПРОДУКТАМИ

680
320/35 г





МЫ

НЕ

СУШИМ
ПАСТУ



ПОМОДОРО

С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

580

270 г



БОЛОНЬЕЗЕ

С МЯСНЫМ РАГУ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

660

280 г

с вином
вкус
пасты
раскрывается
еще ярче

КАРБОНАРА

С КОПЧЕНЫМ БЕКОНОМ
И СЛИВОЧНО-ЯИЧНЫМ СОУСОМ

660

280 г



ФЕТУЧИНИ

С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

660

280 г





**С ГОВЯДИНОЙ
В ПЕРЕЧНОМ
СОУСЕ**

810

280 г



**РИГАТОНИ
С ГОВЯДИНОЙ**

В ТОМАТНОМ СОУСЕ

820

300 г



**СПАГЕТТИ
С МИТБОЛАМИ**

С ПУХОМ ПАРМЕЗАНА

680

340 г



КАЧО-Э-ПЭППЕ

В СЫРНОЙ ГОЛОВЕ

680

250 г

**ФУЗИЛЛИ
БИФРАГУ**

790

300 г





**КАЗАРЕЧЧЕ
С КРЕВЕТКАМИ
ФАРФАЛЛЕ**

В СЛИВОЧНО-ТОМАТНОМ
СОУСЕ С БЕКОНОМ

800
280 г



**ФРУТТИ
ДИ МАРЕ**

820
290 г

**КАЗАРЕЧЧЕ
С ТОМЛЕННЫМИ
ЩЕЧКАМИ**

В СЫРНОМ СОУСЕ

810
280 г



**БРАЦИОЛЛЕ
С КОПЧЕНЫМ
ЦЫПЛЕНКОМ**

В СЛИВОЧНО-ШПИНАТНОМ
СОУСЕ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН

680
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

490

270 г



МАРГАРИТА

СЫР МОЦАРЕЛЛА, СЫР ПАРМЕЗАН,
БАЗИЛИК, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

490

280 г



С ГОВЯДИНОЙ И ХУРМОЙ

ГОВЯДИНА, МАНГОВЫЙ
ЧАТНИ, ХУРМА, СЕМЕНА
ТЫКВЫ, КОРИАНДР

650

340 г





◀ САЛЬСИЧЧА

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

650

330 г

▲ С КРЕВЕТКАМИ КИМЧИ

ЖАРЕНЫЕ КРЕВЕТКИ КИМЧИ,
ПЕЧЁНЫЕ ТОМАТЫ, СЫР МОЦАРЕЛЛА
СЫРНЫЙ СОУС

720

300 г

◀ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

СЛИВОЧНЫЙ СЫР, СЛАБОСОЛЕННЫЙ
ЛОСОСЬ, СЫР МОЦАРЕЛЛА, СЫРНЫЙ СОУС

760

320 г



◀ ПИЦЦА С ГРУШЕЙ

С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА,
ДОРБЛЮ И МЕДОМ

550

300 г

**4 СЫРА
С МАНГОВЫМ ЧАТНИ**

СЫР МОЦАРЕЛЛА, ГАУДА,
ДОРЕЛЮ И ПАРМЕЗАН

550

290 г

**С КУРИЦЕЙ
И АРТИШОКАМИ**

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

640

300 г

**С ЩЕЧКАМИ
И ВЕШЕНКАМИ**

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ, БЕКОН,
СЫР МОЦАРЕЛЛА, ГРИБЫ ВЕШЕНКИ

650

290 г

ПИЦЦА

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

**ПЕРЧИНИ
ВУЛКАН**
970

490 г

ДОБАВЬТЕ К ЛЮБОЙ ПИЦЦЕ

*УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА
МЫ МОЖЕМ ВАМ ПРЕДЛОЖИТЬ

БАЗИЛИК	5 г	ЦУКИНИ	20 г
РУКОЛА	5 г		40
ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ	20 г	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ	20 г
	30	ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	50 г
БЕКОН	25 г	ТОМАТЫ ЧЕРРИ	50 г
ВЕТЧИНА	25 г	АНАНАСЫ	30 г
КУРИНАЯ ГРУДКА КОПЧЕНАЯ	35 г	КУНЖУТ	5 г
КУРИНОЕ ФИЛЕ ЖАРЕННОЕ	35 г	МАСЛИНЫ	20 г
КОЛБАСКИ ПЕППЕРОНИ	25 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	40 г
	150

ВСЕ
ДЛЯ ВАШЕЙ
ИДЕАЛЬНОЙ
ПИЦЦЫ



ПЕППЕРОНИ

770

410 г



КАРБОНАРА

770

410 г



МАРГАРИТА

770

430 г



КАПРИЧЧИО

С ВЕТЧИНОЙ И МАРИНОВАННЫМИ
ОГУРЧИКАМИ

710

440 г



ГАВАЙИ

С ЦЫПЛЁНКОМ
И АНАНАСАМИ

830

500 г



4 СЫРА

830

440 г



С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

ЦУКИНИ, БАКЛАЖАН,
ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ ГРИЛЬ, ТОМАТЫ

720

400 г





▲ **БАРБЕКЮ**

С ИНДЕЙКОЙ, БЕКОНОМ, ВАРЕНЬЕМ
ИЗ ПЕРЦА И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

910

470 г



ШЕФ!
РЕКОМЕНДУЕТ

▲ **ДИ МАРЕ**

С ЛОСОСЕМ, ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРОМ

1260

420/20 г



ПОРТОБЕЛЛО

С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

770

430 г



ШЕФ!
РЕКОМЕНДУЕТ

◀ **КАЛЬЦОНЕ**

С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

650

310 г

ГОРЯЧЕЕ

ЛАЗАНЬЯ МЯСНАЯ

820

350 г



ТАКЖЕ ПОПРОБУЙТЕ!

ЛАЗАНЬЯ ФРИТТА

КЛАССИЧЕСКАЯ ЛАЗАНЬЯ
В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ

820

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

720

140/90/40 г



БУРГЕР ЦЕЗАРЬ

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

790

300/80 г



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



КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ

С ГРЕЧКОЙ
И СЫРНЫМ МУССОМ

680

110/120 г

КОТЛЕТА ИЗ ТРЕСКИ

С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

710

100/200/30 г



СТРОГАНОВ ИЗ 2-Х ВИДОВ МЯСА

ИЗ КУРИЦЫ И ГОВЯДИНЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

790

130/180 г



ГРИЛЬ

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

700

130/120/30 г



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

750

125/120/30 г



ЗАКАЖИТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНО

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	90 г	370
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	340
ОВОЩИ-ГРИЛЬ	130 г	410
СВЕЖИЕ ОВОЩИ	160 г	370



A top-down view of a stainless steel pan containing a cooked pork steak, a portion of mashed potatoes, and a red tomato sauce. The dish is garnished with fresh green herbs like dill and parsley. The pan sits on a light-colored wooden surface.

СТЕЙК ПИГНЕК

С ГАРНИРОМ ИЗ МЯТОГО
КАРТОФЕЛЯ

980

140/ 150/ 40 г



A top-down view of a light-colored ceramic plate featuring two veal cutlets covered in a thick red tomato demi-glace. Next to the meat is a serving of mashed potatoes garnished with green peas and fresh herbs. The plate is decorated with artistic drizzles of the red sauce and green herbs. The background is a light wooden surface.

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ
ТОМАТНЫЙ ДЕМИГЛАС

910

140/ 150/ 50 г



ТАЛЬЯТТА ИЗ КУРИЦЫ ▶

710

175 г



ТАЛЬЯТТА ИЗ ГОВЯДИНЫ

1030

130 г



УТИНОЕ ФИЛЕ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

910

120/ 130/ 30 г

ДЕСЕРТЫ

ДЛЯ НИХ ВСЕГДА ЕСТЬ МЕСТО

БАНОФФИ ПАЙ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ

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

440

170 г



МЕДОВИК

510

130 г



ТИРАМИСУ

510

200 г



ЛИМОНЧЕЛЛО ТИРАМИСУ

510

200 г



ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ

С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ

510

140/50 г



МОРОЖЕНОЕ

ПЛОМБИР, КЛУБНИКА, ШОКОЛАД

210

60 г



ТОМАТ

550

120/8 г



САМЫЙ
ФОТОГЕНИЧНЫЙ
ДЕСЕРТ

ВИШНЕВАЯ ЛАЗАНЬЯ

С МИНДАЛЬНЫМ КРАМБЛОМ
И СЛИВОЧНО-СЫРНЫМ КРЕМОМ

510

200 г

