

			
<b>Груша-горгонзола</b> Белый соус, инжирные груши, горгонзола, сыр, сырный крем	<b>Пицца «Карбонара»</b> Белый соус, итальянская грунчча, пармезан, томаты черри, итальянский моцарелла	<b>Пепперони</b> На белом соусе с сырой «Медитеранская», домашним базиликом, помидорами черри и сырной пастой из перца чили	<b>Острая с салами</b> На красном соусе с сырой «Медитеранская», луком и перцем, домашним базиликом и сырной пастой из перца чили
440 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	380 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	340 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	390 ₽ <a href="#">Выбрать</a>
			
<b>Тропикана</b> На красном соусе с сырой «Медитеранская», креветками, ананасами, яичными яйчиками	<b>Капчино с ветчиной (закрытая)</b> На красном соусе с сырой «Медитеранская», розеткой, ананасами и персиковыми соусами	<b>Капчино с сиром</b> На белом соусе с сырой «Медитеранская», сырной пастой из перца чили и сыром	<b>Миланская</b> На красном соусе с сырой «Медитеранская», сырной пастой из перца чили и сыром
440 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	320 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	320 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	310 ₽ <a href="#">Выбрать</a>
			
<b>Венециа</b> На белом соусе с сырой «Медитеранская», креветками, ананасами, нарезанными огурчиками и помидорами	<b>Сытый папа</b> На красном соусе с фаршем, нарезанными помидорами, зелеными салатами, куриным филе, помидорами, сырной пастой и сыром	<b>Чиполино</b> Фирменная пицца на красном соусе с сырой «Медитеранская», помидорами, луком, чесноком, чесноком и сырной пастой	<b>Пицца «Цезарь с курицей»</b> На красном соусе с сырой «Медитеранская», куриным филе, помидорами «Чебон», листьями салата, сыром и сырной пастой с фарфаллами
430 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	560 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	450 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	490 ₽ <a href="#">Выбрать</a>
			
<b>Четыре сезона</b> На красном соусе с сырой «Медитеранская», креветками, обжаренными грибами, брокколи и помидорами	<b>Капричио</b> На красном соусе с сырой «Медитеранская», джемом и зеленью	<b>Пицца с фрешем и грибами</b> На белом соусе с сырой «Медитеранская», фрешем, грибами и чесноком	<b>Пицца с сиром и грибами</b> На белом соусе, с сырой «Медитеранская», грибами, чесноком, помидорами, сырной пастой и чесноком соусом
510 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	340 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	330 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	390 ₽ <a href="#">Выбрать</a>
			
<b>Пицца с салами и грибами</b> На белом соусе с сырой «Медитеранская», обжаренными грибами, салатом, сырной пастой и сырной пастой из перца чили	<b>Каприоза</b> На белом соусе с сырой «Медитеранская», помидорами, перцем и зеленью	<b>Пицца с говяжим языком и грибами</b> На белом соусе с сырой «Медитеранская», помидорами, языком говядины, сырной пастой и сырной пастой из перца чили	<b>Полло фритто</b> На белом соусе с сырой «Медитеранская», куриным филе, фричленом, помидорами «Чебон», сыром и чесноком соусом
420 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	460 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	560 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	430 ₽ <a href="#">Выбрать</a>
			
<b>Пицца с куриной грудкой</b> На красном соусе с сырой «Медитеранская», куриным филе и зеленым помидором	<b>Гавайская</b> На белом соусе с сырой «Медитеранская», креветками и ананасами	<b>Пицца с курицей и брокколи</b> На белом соусе с сырой «Медитеранская», куриным филе, брокколи, зеленым помидором	<b>Пицца с тунцом и сладким перцем</b> С сырой «Медитеранская», филе тунца и сладким перцем
420 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	390 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	450 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	390 ₽ <a href="#">Выбрать</a>
			
<b>Золотая</b> На красном соусе с сырой «Медитеранская», обжаренным соусом из перца чили и крахмалом	<b>Пицца с салой и хрустящими</b> На белом соусе с сырой «Медитеранская», хрустящими, крахмалом, помидорами, перцем и зеленью	<b>Пицца «Цезарь с лососем»</b> На красном соусе с сырой «Медитеранская», обжаренным лососем и «Пармезаном», помидорами «Чебон», зеленью, сырной пастой и сырными кружевами	<b>Чизбургер</b> На красном соусе с сырой «Медитеранская» и «Чебон», филе говядины, крахмалом, маринованной спаржей, зеленью
750 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	760 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	640 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	440 ₽ <a href="#">Выбрать</a>
			
<b>Вегетарианская</b> С сырой «Медитеранская», баклажанами, салатом, помидорами, зеленью, сливками и зеленым перцем	<b>Форнадино</b> С сырой «Медитеранская», обжаренными «Пармезаном» и «Беконом»	<b>Маргарита на красном соусе</b> С сырой из столовой томатной пасты и сырой «Французской»	<b>Маргарита на белом соусе</b> С сырой «Италияна» на фарфаллами белом соусе
420 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	600 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	260 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	260 ₽ <a href="#">Выбрать</a>
			
<b>Грибная</b> На красном соусе с сырой «Медитеранская», обжаренными грибами и зеленым перцем	<b>Фокачча</b> Лавашка с чесночным маслом	<b>Фокачча «Сицилия»</b> Лавашка с зеленым перцем и сырой «Пармезан»	<b>Фокачча «Песто»</b> Лавашка с спiced-чесноком, сырой «Пармезан» и чесноком
320 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	180 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	180 ₽ <a href="#">Выбрать</a>	180 ₽ <a href="#">Выбрать</a>
			
<b>Белый соус</b> 50 ₽	<b>Розовый соус</b> 50 ₽	<b>Соус «Барбекю»</b> 50 ₽	<b>Соус «Песто»</b> 60 ₽



### Греческий

Томаты «Черри», свежий огурец, сладкий перец, сыр «Фета», маслины и красный лук, заправляем оливковым маслом

260 ₽

[В корзину](#)



### Оливье с говядиной

По традиционному французскому рецепту!  
Отварной картофель, говядина, маринованный огурчик, яйцо, морковь, зеленый горошек и яблоко, заправляем майонезом

250 ₽

[В корзину](#)



### Будапешт

Отварная говядина, листья салата, красный сладкий перец и помидоры, заправляем соусом «Песто»

310 ₽

[В корзину](#)



### Датский

Отварной говяжий язык, свежий огурец, обжаренные шампиньоны, яйцо, зеленый горошек, лук и греческий орех, заправляем майонезом

250 ₽

[В корзину](#)



### Цезарь с курицей

Куриное филе, листья салата, помидоры «Черри», лук порей, пармезан, крутоны и фирменная заправка



### Салат из куриного филе с черносливом

Нежное куриное филе, свежий огурец и чернослив, отварное яйцо и греческий орех, заправляем



### Салат с куриной печенью в соусе Айоли

Обжаренная куриная печень, филе грудки, свежие огурцы, томаты «Черри», фирменный



### Салат из трех видов мяса

Филе куриной грудки, ветчина и в/к окорок, ароматные шампиньоны, чеснок, сыр и



### Греческий

Томаты «Черри», свежий огурец, сладкий перец, сыр «Фета», маслины и красный лук, заправляем оливковым маслом

260 ₽

[В корзину](#)



### Оливье с говядиной

По традиционному французскому рецепту!  
Отварной картофель, говядина, маринованный огурчик, яйцо, морковь, зеленый горошек и яблоко, заправляем майонезом

250 ₽

[В корзину](#)

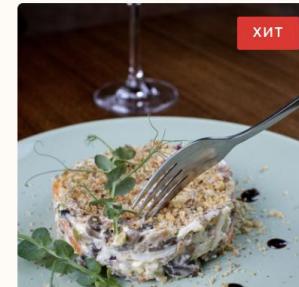


### Будапешт

Отварная говядина, листья салата, красный сладкий перец и помидоры, заправляем соусом «Песто»

310 ₽

[В корзину](#)



### Датский

Отварной говяжий язык, свежий огурец, обжаренные шампиньоны, яйцо, зеленый горошек, лук и греческий орех, заправляем майонезом

250 ₽

[В корзину](#)



### Цезарь с курицей

Куриное филе, листья салата, помидоры «Черри», лук порей, пармезан, крутоны и фирменная заправка



### Салат из куриного филе с черносливом

Нежное куриное филе, свежий огурец и чернослив, отварное яйцо и греческий орех, заправляем



### Салат с куриной печенью в соусе Айоли

Обжаренная куриная печень, филе грудки, свежие огурцы, томаты «Черри», фирменный



### Салат из трех видов мяса

Филе куриной грудки, ветчина и в/к окорок, ароматные шампиньоны, чеснок, сыр и



### Цезарь с креветками и беконом

Креветки, бекон, листья салата, помидоры «Черри», лук порей, пармезан, крутоны и фирменная заправка

540 ₽

[В корзину](#)



### Средиземноморский

Нежный кальмар, креветки, сыр, маслины, лук порей и икра лосося под майонезной заправкой

580 ₽

[В корзину](#)

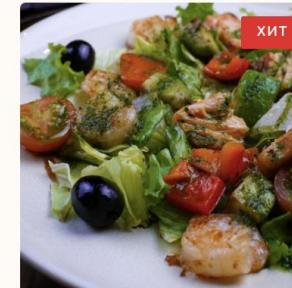


### Теплый салат с кальмаром и фасолью

Бланшированные кальмары, красная фасоль и сладкий перец, заправляем оливковым маслом

490 ₽

[В корзину](#)



### Овощной салат с креветками и семгой

Обжаренные креветки, филе семги, авокадо и сладкий перец, лист салата, томаты «Черри» и маслины, заправляем оливковым маслом

650 ₽

[В корзину](#)



### Салат из кальмаров с яйцом

Отварные кальмары, куриное



### Оливье с семгой

Семга, авокадо, свежий огурец, морковь, зеленый горошек,



### Салат с хрустящими баклажанами

Обжаренные баклажаны,

NEW!

## Закуски

Все

Холодные

Горячие

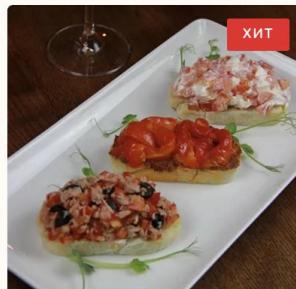


### Рулетики из баклажанов

Тонкие ломтики обжаренного баклажана с пикантной сырной начинкой, с добавлением моркови и грецкого ореха

290 ₽

В корзину



### Ассорти из брускетт

Три брускетты на хрустящем итальянском хлебе «Чиабатта»: с томатами и сыром «Фета»; с печеным болгарским перцем; с филе тунца и маслинами

410 ₽

В корзину



### Ассорти из мясных деликатесов

Окорок в/к, грудинка в/к, ветчина, колбаса сервелат и «Московская»

450 ₽

В корзину



### Пивная тарелка

Колбаска «Улитка», сухарики чесночные с сыром, луковые кольца, сыр, соусы

560 ₽

В корзину



### Сырная тарелка



### Тартар из лосося



### Семга домашнего



### Говяжий язык



### Строганина из пеламиды

Подаем со ржаными гренками, красным луком, долькой лимона и соусами

530 ₽

[В корзину](#)



### Филе сельди с картофелем

Филе атлантической сельди с отварным картофелем и кольцами красного лука

280 ₽

[В корзину](#)



### Жульен с грибами и куриной грудкой

Горячая закуска с куриным филе, грибами и сливочным соусом, под сырной корочкой

210 ₽

[В корзину](#)



### Тушёный язык с пикантным соусом

На основе сливок, с добавлением изюма и корицы

350 ₽

[В корзину](#)



### Баклажаны «Пармиджано»

Баклажаны и томаты, запечённые под сырами «Пармезан» «Моцарелла»

470 ₽

[В корзину](#)



### Креветки со сладким перцем

Тушёные в сливочном соусе

520 ₽

[В корзину](#)



### Строганина из тунца

Подаем с красным луком, долькой лимона, хрустящими тостами и двумя видами соуса

590 ₽

[В корзину](#)



### Ассорти из брокколи и цветной капусты

Запеченное под сливочным соусом

290 ₽

## Супы



### Борщ украинский

Подаем с домашним салом, ржаным хлебом и сметаной

260 ₽

[В корзину](#)



### Солянка

Из мясных деликатесов, маслинами, лимоном и сметаной

280 ₽

[В корзину](#)



### Куриный бульон с домашней лапшой

С мясом птицы и свежей зеленью

150 ₽

[В корзину](#)



### Крем-суп из грибов

На грибном бульоне с добавлением сливок, с шампиньонами, сливочным сыром и пшеничными крутонаами

240 ₽

[В корзину](#)



### Крем-суп из брокколи

На курином и овощном бульоне, подаем с пшеничными крутонаами

200 ₽

[В корзину](#)



### Тыквенный крем-суп

Из ароматной тыквы с добавлением овощей, с соусом «Песто» и пшеничными крутонаами



### Хлеб ржаной

10 ₽



### Булочка пшеничная

30 ₽

## Паста



**Фузилли "Прато Верде"**

С креветками и шпинатом, в сливочном соусе

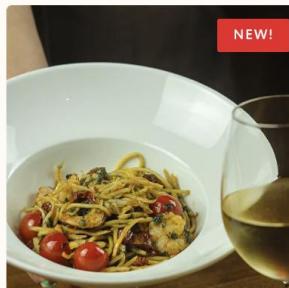
**560 ₽**



**Спагетти «Болоньезе»**

Соус из фарша, спелых томатов и ароматных трав — настоящая итальянская классика

**350 ₽**



**Спагетти с морепродуктами в устричном соусе**

С креветками, кальмарами и вялеными томатами

**610 ₽**



**Спагетти «Карбонара»**

В сливочном соусе, с сыром «Пармезан», беконом и яйцом

**350 ₽**

[В корзину](#)

[В корзину](#)

[В корзину](#)

[В корзину](#)



**Пенне с лососем**

Под сливочно-томатным соусом, с красной икрой

**580 ₽**



**Фузилли "Вегетариано"**

Пasta с цукини, брокколи и морковью присыпана сыром «Пармезан»



**Фузилли с ветчиной, грибами и сыром «Горгонзола»**

Пasta с ароматным итальянским



**Тальятелле с грибами и куриным филе**

В сливочном соусе

**440 ₽**

[В корзину](#)

[В корзину](#)

[В корзину](#)

[В корзину](#)

## Горячее

[Все](#) [С мясом](#) [С рыбой](#) [Завтрак](#) [Гарниры](#)



"Кордон блю" с пюре-оливье

Куриное филе с варено-копченой грудинкой, сыром и гарниром пюре-оливье

420 ₽

[В корзину](#)



Курица по-индийски

Нежные кусочки куриного филе сдобрены специями, изюмом, миндальными хлопьями и заправлены пикантным сливочным соусом

410 ₽

[В корзину](#)



Куриная печень в сливочном соусе

С беконом и рисом

380 ₽

[В корзину](#)



Шницель по-венски

Отбивная из филе в хрустящих панировочных сухарях

330 ₽

[В корзину](#)



Куриное филе «Капрезе»



Куриная грудка с цветной капустой и трюфелем



Мясо с гарниром «Рататуй»



Отбивная из свинины по-милански



### Свинина под овощами

Свинина запеченная с овощами под сырком

350 ₽

[В корзину](#)



### Мясо «Наполеон»

Блюдо из свиного филе, говяжьего языка и филе курицы с сырной прослойкой

520 ₽

[В корзину](#)



### Свинина в пармезановой корочке

360 ₽

[В корзину](#)



### Свиная шея в медовом маринаде

Сдобренная пряностями свинина с печёными яблоками

540 ₽

[В корзину](#)



### Свиные медальоны по-тоскански

Рулетики из свинины с беконом тушеные в сливочно-томатном соусе



### Бефстроганов с грибами

Нежнейшие кусочки говядины в сливочном соусе с маринованными огурчиками и грибами, подаем с картофельным пюре



### Говядина тушеная с черносливом

Тонкие полоски говядины, тушеные в сливках с морковью и черносливом, с добавлением



### Рулет из филе говядины со шпинатом

и грибным соусом

660 ₽

[В корзину](#)



**Запеченное филе судака с картофелем**

под сливочным соусом

**520 ₽**

[В корзину](#)

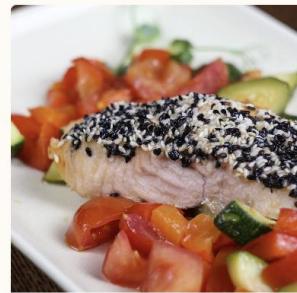


**Рулеты из скумбрии**

С сыром и овощами, с картофельным пюре

**560 ₽**

[В корзину](#)



**Семга, обжаренная в кунжуте**

Филе семги в кунжутной панировке, подаем с соте из цуккини, томатов и сладкого перца

**880 ₽**

[В корзину](#)



**Стейк из лосося**

С соусом «Тар-тар», подаем с рисом

**840 ₽**

[В корзину](#)



**Судак с цукини и соусом "песто-альфредо"**

**520 ₽**

[В корзину](#)



**Запеченное филе семги в сливочном соусе**

С брокколи и цветной капустой

**880 ₽**

[В корзину](#)



**Сёмга с цукини и сливочно-шпинатным соусом**

**890 ₽**

[В корзину](#)



**Лосось под сливочно-креветочным соусом**

С картофельным пюре в цукини

**990 ₽**

[В корзину](#)

## Десерты

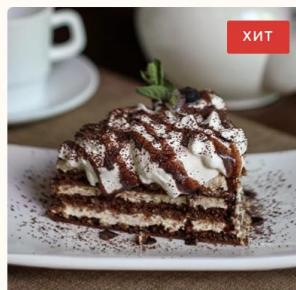


### Торт «Наполеон»

Слоеный торт, приготовленный по классическому рецепту начала XX века

210 ₽

[В корзину](#)



### Торт шоколадно-творожный

Фирменный торт из воздушных бисквитных коржей и нежного крема, с шоколадной крошкой и взбитыми сливками

220 ₽

[В корзину](#)

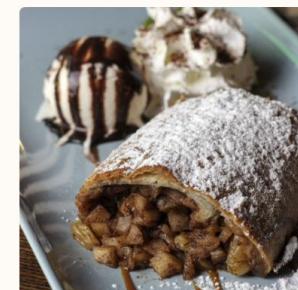


### Медовик

Воздушные медовые коржи, пропитанные сметанным кремом с добавлением грецкого ореха

190 ₽

[В корзину](#)



### Яблочный штрудель

Тонкое хрустящее тесто со сладкой душистой начинкой с корицей и изюмом

220 ₽

[В корзину](#)



### Чизкейк

Нежный чизкейк на основе сливочного сыра и творожного