Брача

меню

Braccia

ресторан | лавка

Искусство еды.

Создание еды — это акт творчества, сопоставимый с поэзией, музыкой или живописью. Палитра разнообразных ингредиентов даёт нам безграничную свободу самовыражения, и мы создаём вкус, который остаётся в памяти. Руки — это символ тех гастрономических идей, которые мы хотели бы разделить с нашими дорогими гостями. Именно руки заботливо создают атмосферу тепла и уюта, в которой наши творческие устремления совпадают с вашими желаниями и превращаются в увлекательный гастрономический опыт.

Антон Королёв, основатель бренда ANY

Braccia
ресторан | лавка

сыры

Домашние итальянские сыры собственного производства в нетривиальных сочетаниях с азиатскими продуктами. Мы производим сыры в Ленинградской области по оригинальным рецептам из натурального фермеского молока.

Сыр страчателла с кремом из бобов эдамаме и каффир-лаймом	399.–	*160 g*
Моцарелла с томатами в маринаде из малины, базиликовым маслом и миндалём	389.–	*185 g*
Сливочная буратта с малиновым пудингом и манго	399.–	*150 g*

закуски

Тартар из мраморной говядины с солодовыми чипсами и трюфельным муссом	389.–	*150 g*
Африканский сом, маринованный в жжёном сене с вяленой свёклой, кремом эдамамэ и хрустящими картофельными чипсами	359.–	*150 g*
Хрустящий баклажан с глазированной куриной печенью и соусом сладкий чили	379.–	*180 g*
Ассорти греческих и итальянских оливок “giganti” с каперсами	189.–	*100 g*

- шеф рекомендует - острое блюдо - вегетарианское блюдо
- блюдо с мясом - блюдо с морепродуктами

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

Braccia
ресторан | лавка

салаты

Лёгкие и сытные салаты дополнены оригинальными соусами и заправками в азиатском стиле, копченостями из нашего смокера и овощами, запеченными в дровяной печи.

Огуречный салат | закуска кимчхи с проростками сои и ореховым соусом	249.–	*95 g*
Салат из свежих томатов со сливочной моцареллой и хрустящими гренками с орегано	369.–	*190 g*
Зелёный салат с манго, подкопчённой уткой и пряным апельсиновым соусом	389.–	*190 g*
Хрустящий овощной салат с тофу и ароматной заправкой из лайма и кинзы	389.–	*215 g*
Салат с копчёной говяжьей грудинкой, печёными овощами и кисло-сладкой горчичной заправкой	429.–	*210 g*
Римский салат с копчёным цыпленком и соусом цезарь	359.–	*210 g*
Римский салат с креветками, водорослями нори и соусом цезарь	399.–	*210 g*

- шеф рекомендует - острое блюдо - вегетарианское блюдо
- блюдо с мясом - блюдо с морепродуктами

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

Braccia
ресторан | лавка

супы

Наши супы готовятся на основе крепких бульонов, ингредиенты для которых запекаются в дровяной печи, что позволяет нам добиваться наиболее выразительных вкуса и аромата.

Ароматный куриный суп с домашней лапшой и копчёным цыплёнком	289.–	*400 g*
Суп-крем из лесных грибов с молочным трюфельным муссом	329.–	*245 g*
Креветочный суп биск с кокосовым молоком и равиоли	369.–	*295 g*
Густой суп из сёмги и сома с томатами и базиликовым маслом	359.–	*290 g*
Крепкий говяжий суп на копчёной грудинке брискет	369.–	*280 g*
Азиатский суп том ям с креветками, цыплёнком и кальмарами	459.–	*400 g*

- шеф рекомендует - острое блюдо - вегетарианское блюдо
- блюдо с мясом - блюдо с морепродуктами

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

PASTA NATURALE
СВЕЖАЯ ПАСТА

Braccia
ресторан | лавка

паста

Мы создаем блюда с использованием свежей фирменной пасты собственного производства, приготовленной по умолчанию al dente. Говорить про качество и вкус нашего продукта можно бесконечно, но лучше попробовать.

Тальятелле с цыпленком и цветной капустой в молочном соусе альфредо	379.–	*290 g*
Пенне с запеченными баклажанами, сладким перцем, томатами черри, шпинатом и базиликом в соусе овощной демиглас.	379.–	*330 g*
Лингвини с морепродуктами и овощами в соусе терияки.	499.–	*330 g*
Папарделле том ям	499.–	*350 g*
Лингвини с грибами, хрустящими нори и соусом аль бурро	399.–	*340 g*

- шеф рекомендует - острое блюдо - вегетарианское блюдо
- блюдо с мясом - блюдо с морепродуктами

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

Braccia
ресторан | лавка

паста

Уже много лет мы чтим традиции и оригинальные рецепты, благодаря чему являемся одними из крупнейших производителей пасты в России. Качеству нашей пасты доверяют крупнейшие игроки ресторанного рынка. Мы используем только твёрдые сорта алтайской пшеницы высшего сорта, имеющие сертификаты ECO.

Лингвини с перечным соусом карбонара	379.–	*320 g*
Лингвини болоньезе с томлёной говядиной	379.–	*350 g*
Казаречче с вялеными томатами в густом сырном соусе	389.–	*300 g*
Равиоли с томлёной уткой в овощном соусе демиглас с кокосовым молоком	419.–	*220 g*
Равиоли с говядиной в ароматном густом соусе болоньезе	399.–	*245 g*
Равиоли с сёмгой и зелёным луком в креветочном соусе	429.–	*260 g*
Ризотто неро с креветками и соусом лимонный пирог	469.–	*325 g*

- шеф рекомендует - острое блюдо - вегетарианское блюдо
- блюдо с мясом - блюдо с морепродуктами

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

Braccia
ресторан | лавка

пицца

Слоган “Привычные формы — новый вкус”мы воплощаем в жизнь, сообщая традиционным блюдам новые вкусовые черты. Итальянскую пиццу, приготовленную в дровяной печи, мы дополнили любимыми кисло-сладкими соусами в духе азиатской кухни.

Пицца четыре сезона с ветчиной, острыми пепперони, грибами и томатами черри	589.– 1099.–	*30 cm* *40 cm*
Пицца карбонара с мускатным орехом и вяленым куриным желтком *	489.– 899.–	*30 cm* *40 cm*
Пицца пепперони со сливочной моцареллой *	489.– 899.–	*30 cm* *40 cm*
Пицца со слабосолёными анчоусами собственного приготовления, вялеными томатами, оливками и базиликом	489.– 899.–	*30 cm* *40 cm*
Пицца с копчёной говяжьей грудинкой и острым перцем	589.– 1099.–	*30 cm* *40 cm*
Пицца с уткой по-пекински и огурцами кимчхи в соусе терияки	589.– 1099.–	*30 cm* *40 cm*
Пицца том ям	699.– 1299.–	*30 cm* *40 cm*
Пицца марго с домашней моцареллой *	479.– 899.–	*30 cm* *40 cm*
Пицца с домашним итальянским сыром страчателла, спелыми томатами и базиликом	589.– 1099.–	*30 cm* *40 cm*
Пицца с сыром чеддер, ароматным рокфором, сливочной моцареллой, жареным кешью и соусом альфредо	589.– 1099.–	*30 cm* *40 cm*
Пицца вега с печёными овощами, сладкими перцами, шиитаке и тофу в кисло-сладком соусе	489.– 899.–	*30 cm* *40 cm*

*АКЦИЯ: ТРИ ПИЦЦЫ С СОБОЙ 990.-
ПОДРОБНОСТИ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА

- шеф рекомендует - острое блюдо - вегетарианское блюдо
- блюдо с мясом - блюдо с морепродуктами

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

Braccia
ресторан | лавка

хлеб

Настоящий домашний хлеб — это традиция. Делиться хлебом — значит быть щедрым во всём. Принимая новые технологии, мы возвращаемся к истокам гостеприимства и угощаем наших гостей свежеиспечённым хлебом по собственным рецептам.

Корзина свежеиспечённого домашнего хлеба с ароматным маслом	99.–	*90 g/10 g*
Хлеб в ассортименте: *— Капустный хлеб* *— Томатный с розмарином* *— Хлеб с кукурузой* *— Чиабатта* *— Ржаной с солодом*	60.–	*105 g*
Лёгкие паровые булочки пани бао с битыми огурцами и различными начинками на ваш выбор:	169.–	*125 g*

С томлёной уткой и соусом терияки
С копчёным цыпленком, грибами шиитаке и соусом сладкий чили
С тофу, проростками сои, водорослями нори и ореховым соусом
С сёмгой, водорослями нори, проростками сои и соусом сладкий чили
С нитями копчёной грудинки брискет в соусе болоньезе, зёленым базиликом и томатами.

- шеф рекомендует - острое блюдо - вегетарианское блюдо
- блюдо с мясом - блюдо с морепродуктами

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

Braccia
ресторан | лавка

горячее

Для получения яркого вкуса необходимы продукты исключительного качества. Следуя этой истине, мы продумали все технологические процессы и сделали упор на самое современное оборудование. Это позволяет нам раскрывать тонкости вкуса, максимально используя потенциал всех ингредиентов.

Филе африканского сома в солодовой глазури с крем-брюле из цветной капусты	589.–	*160 g*
Филе сёмги, запечённое в мисо с водорослями вакаме и грибами шиитаке	699.–	*280 g*
Стейк из мраморной говядины с кукурузным кремом, огуречным кимчхи и соусом джек дэниэлс	699.–	*270 g*
Говядина брискет с ньокками из печёного в золе картофеля под лёгкой пеной из пармезана	699.–	*250 g*
Куриная грудка в жжёном сене с печёным баклажаном и кремом фрэш	469.–	*325 g*
Жареный тофу с овощным демигласом	489.–	*280 g*

- шеф рекомендует - острое блюдо - вегетарианское блюдо
- блюдо с мясом - блюдо с морепродуктами

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

Braccia
ресторан | лавка

копчёности

Как выразить вкус мяса предельно ярко и натурально? Приготовить свежее мясо с помощью высокотехнологичного смокера! Маринование с использованием оригинальных смесей специй, комбинация технологий приготовления, длительное томление при низких температурах — всё это позволяет продукту сохранить богатство фактуры. Последующее копчение на ольховой стружке придаёт мясу аромат костра, неизменно пробуждающий аппетит.

Копчёная утка целая на кости	159.–	*100 g*
Копчёная утка филе	179.–	*100 g*
Копчёный цыплёнок целый на кости	129.–	*100 g*
Копчёный цыплёнок филе	159.–	*100 g*
Брискет	189.–	*100 g*
Свиные рёбра	169.–	*100 g*
Сом африканский	179.–	*100 g*

Блюда доступны в разных калиброванных порциях. Итоговую цену за порцию уточняйте у официанта. Целые тушки готовятся по предварительному заказу.
К каждому блюду из раздела «копчёности» подается 100 гр. салата из сезонных овощей.

соусы:

Сладкий чили	49.–	*50 g*
Перечный	49.–	*50 g*
Джек дэниэлс	49.–	*50 g*
BBQ	49.–	*50 g*
Том ям	49.–	*50 g*
Медовая горчица	49.–	*50 g*
Сладкий васаби	49.–	*50 g*

- шеф рекомендует - острое блюдо - вегетарианское блюдо
- блюдо с мясом - блюдо с морепродуктами

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

Braccia
ресторан | лавка

детское меню

Когда итальянская бабушка хлопотала на кухне, она с заботой и любовью выбирала лучшие продукты. Мы сохранили эту заботу и любовь и создали меню, во вкусах которого хранятся самые радостные воспоминания о детстве. А ещё мы угощаем каждого ребёнка мороженым или блюдом отмеченным , потому что детская улыбка — это бесценно.

Салат с цыплёнком и огурчиками *Филе отварного цыплёнка, свежие огурчики, отварной картофель, куриное яйцо, соус со сметаной, домашним майонезом и свежей зеленью*	219.–	*200 g*
Куриный супчик *Куриный бульон, куриная грудка, вермишель, куриное яйцо*	219.–	*300 g*
Паста пенне в сырном соусе с зелёным горошком	269.–	*200 g*
Пицца с ветчиной *Томатный соус, сливочный сыр моцарелла, ветчина, помидоры черри*	339.–	*320 g*
Фрикадельки из индейки с картофельным пюре и сезонными овощами	259.–	*250 g*

АКЦИЯ
ДЕТИ ЕДЯТ БЕСПЛАТНО!
** В АКЦИИ УЧАСТВУЮТ ТОЛЬКО ОТМЕЧЕННЫЕ БЛЮДА*
** РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА ДЕТЕЙ ДО 12 ЛЕТ*

- шеф рекомендует - острое блюдо - вегетарианское блюдо
- блюдо с мясом - блюдо с морепродуктами

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

Braccia
ресторан | лавка

сладкое

Приятным завершением обеда или ужина станут домашние десерты. Наши повара постоянно ищут новые вкусы, чтобы каждую неделю радовать и удивлять Вас мороженым или сорбетом по оригинальным рецептам.

Ягодное мороженое с мисо карамелью, кокосовым печеньем и шисо	229.–	*100 g*
Базиликовая панна-котта с пряным лимонным соусом и хрустящей меренгой	249.–	*120 g*
Кокосовая панна-котта с соусом из вяленого манго	249.–	*120 g*
Лимонный пирог на овсяном корже с лёгким кофейным муссом	249.–	*120 g*
Шоколадный брауни с мороженым из топлёного молока и солёной карамелью	249.–	*150 g*
Домашнее мороженое /сорбет в ассортименте	119.–	*50 g*

АКЦИЯ
ДЕТИ ЕДЯТ БЕСПЛАТНО!
** В АКЦИИ УЧАСТВУЮТ ТОЛЬКО ОТМЕЧЕННЫЕ БЛЮДА*
** РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА ДЕТЕЙ ДО 12 ЛЕТ*

- шеф рекомендует - острое блюдо - вегетарианское блюдо
- блюдо с мясом - блюдо с морепродуктами

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.
В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

Braccia
ресторан | лавка

барная карта

Баланс вкуса и пользы наших напитков выражен в ярких сочетаниях натуральных ягодных и фруктовых пюре. Важное место в барной карте занимают согревающие напитки: от ягодных пуншей до знаменитой “чайной физики”.

ЛИМОНАДЫ ФРУКТОВЫЕ

	300 ml	600 ml	1000 ml
Апельсин — базилик *(апельсиновый сок, апельсин, базилик, сок лимона, сахарный сироп, газированная вода)*	189.–	378.–	450.–
Классический *(лимон, лайм, сахарный сироп, газированная вода)*	189.–	378.–	450.–
Яркий тропик *(пюре маракуйи, сахарный сироп, газированная вода)*	189.–	378.–	450.–
Малина — клубника *(пюре малины и клубники, сок лимона, сахарный сироп, базилик)*	189.–	378.–	450.–
Бабл гам *(сироп бабл гам, сироп блю кюрасао, сок лимона, мята, газированная вода)*	189.–	378 .–	

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

	300 ml	600 ml	1000 ml
Сицилийский апельсин | базилик | мята | тархун	149.–	289.–	420.–
Морс клюквенный	189.–	378.–	450.–
Домашний компот	189.–	378.–	450.–

Coca-Cola | Coca-Cola Zero	129.–	*330 ml*
Сок свежевыжатый *(апельсин | грейпфрут)*	199.– 398.–	*200 ml* *400 ml*
Сок в ассортименте *(яблоко | апельсин | томат | вишня)*	119.– 238.–	*200 ml* *400 ml*
Вода Any *с газом | без газа*	129.–	*500 ml*

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

Braccia

ресторан | лавка

СМУЗИ

Маракуйя (маракуйя, банан, сироп)	249.–	*350 ml*
Черника (черника, банан, кокосовое молоко, мята, сироп)	249.–	*350 ml*
Клубника (клубника, банан, кокосовое молоко)	249.–	*350 ml*

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ванильный | бабл гам | кокосовый | шоколадный	239.–	*330 ml*

СОГРЕВАЮЩИЕ ПУНШИ

Облепиховый | брусника | малина / базилик | глинтвейн б/а	189.–	*230 ml*

ЧАЙ В СИФОНЕ

(чайная физика) 50% скидка на второй чай в сифоне

Рыжий плед *(чёрный чай, облепиха, розмарин, апельсин, сироп)*	389.–	*450 ml*
Лесные ягоды *(чёрный чай, ягоды, сироп, розмарин, лайм)*	389.–	*450 ml*
Карамельный вечер *(молочный улун, карамель, апельсин, сироп, корица)*	389.–	*450 ml*
Зеленый тропик *(зелёный чай, листья каффир-лайма, маракуйя, сироп)*	389.–	*450 ml*
Ягода Малина *(зелёный чай, малина, сироп, тимьян, мята)*	389.–	*450 ml*

ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ

(ассам | эрл грей | сенча | зелёный жасмин | молочный улун | травяной липа | фруктовый)	259.–	*550 ml*

КОФЕ С ПРОВЕРЕННЫМ КАЧЕСТВОМ NESPRESSO

Эспрессо	139.–	*30 ml*
Американо	139.–	*150 ml*
Капучино	199.–	*200 ml*
Латте	199.–	*220 ml*

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

Braccia
ресторан | лавка

алкогольная карта

Вкус хорошего вина способен подчеркнуть самые выразительные ноты блюда.
Мы собрали для Вас купаж лучших вкусов в крепком алкоголе, винном меню
и алкогольных коктейлях.

КОКТЕЙЛИ

Апероль спритс	359.–	*300 ml*
Мохито классик | маракуйя | малина | клубника	319.–	*300 ml*
Красная сангрия	339.– 789.–	*300 ml* *1000 ml*
Клубничная маргарита	329.–	*280 ml*
Глинтвейн бордо	229.–	*200 ml*
Клубничный рассвет	319.–	*300 ml*
Яблочный виски	389.–	*210 ml*

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Виски “Johnnie Walker” Red Label	259.–	*40 ml*
Виски "Jack Daniels"	249.–	*40 ml*
Виски "Singleton" 12 Years Old	339.–	*40 ml*
Ром "Captain Morgan"	229.–	*40 ml*
Ром "Captain Morgan" Spiced Gold	229.–	*40 ml*
Ром "Captain Morgan" Black Spiced	249.–	*40 ml*
Джин “Gordon's London Dry”	239.–	*40 ml*
Текила "Sauza" Silver	229.–	*40 ml*
Коньяк "Remy Martin" V.S.O.P.	229.–	*40 ml*
Водка "Смирновъ №21"	179.–	*40 ml*
Водка "Царская" Оригинальная	159.–	*40 ml*
Ликер "Jagermeister"	229.–	*40 ml*
Ликер домашний "Limoncello"	149.–	*40 ml*
Портвейн Tres Arcos Tawny Porto	169.–	*50 ml*

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

Braccia
ресторан | лавка

ВИНО

ИГРИСТОЕ | РОЗОВОЕ

	100 ml	750 ml
Prosecco Villa Cornaro *Италия*	339.–	1899.–
Cabra Cega Rose Vinho Regional Lisboa *Португалия*	269.–	1799.–
Fanagoria Brut *Россия*	179.–	1109.–

КРАСНОЕ ВИНО

LEZIRIA Домашнее вино *Португалия*	🍷+🍷=🍷🍷🍷	179.–	899.–
Fruto Noble Monastrell Syrah DO *Испания*			1999.–
Meinklang Burgentandrot *Австралия*			1999.–
Aranwa Malbec *Аргентина*		319.–	1899.–
Indomita Gran Reserva *Чили*		319.–	1899.–
ENSEDA CHIANTI DOCG *Италия*			1899.–
Crianza Rioja DOC Bodegas Ramon Bilbao *Испания*			1899.–
Rosso Umbria DOP *Италия*		259.–	1599.–
Rondone Nero d'Avola Sicilia IGP Settesoli *Сицилия*		249.–	1699.–
Viu Manent Carmenere Reserva *Чили*		269.–	1799.–

БЕЛОЕ ВИНО

LEZIRIA Домашнее вино *Португалия*	🍷+🍷=🍷🍷🍷	179.–	899.–
Muscadet Sevre & Maine Sur Lie "Clos du Ferre" *Франция*			1999.–
Fruto Gnoble Organik Sauvignon Blanc *Испания*			1999.–
Soave Villa Cornaro *Италия*		249.–	1799.–
Indomita Varietal Chardonnay *Чили*		229.–	1699.–
Bodegas Navajas Blanco Crianza Rioja *Испания*			1999.–
Pinot Grigio Provincia Di Pavia Igt Sanvigilio *Италия*		239.–	1699.–
Corvos de Lisboa Vinho Regional Lisboa Casa *Португалия*		249.–	1799.–

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

Braccia
ресторан | лавка

ПИВНОЙ КРАФТ

Lager охмелённый светлый	219.–	*300 ml*
	269.–	*500 ml*
Bruegel красный	219.–	*300 ml*
	269.–	*500 ml*
Bruegel Amber Ale пшеничный светлый	289.–	*450 ml*
Neipa нефильтрованное светлое	289.–	*450 ml*
Lager красный копчёный	289.–	*450 ml*

ПИВО ИЗ ЧАСТНОЙ ПИВОВАРНИ ПО СОБСТВЕННОМУ РЕЦЕПТУ

Если у вас аллергия на определённые продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

В нашем ресторане действует сервисный сбор в 7% от суммы чека*

СКАЧАЙ НАШЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
ANYBRACCIA.RU

КОПИ И ОПЛАЧВАЙ БАЛЛАМИ ДО 100% ОТ СЧЕТА
1 БАЛЛ = 1 РУБЛЬ

СКИДКА
В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
20%
НА ВСЕ МЕНЮ

Обратите внимание, что в нашем ресторане действует СЕРВИСНЫЙ СБОР в размере 7% от суммы заказа. Он меньше, чем обычные чаевые, зато дает возможность отблагодарить всю команду ресторана как по наличному, так и безналичному расчёту. Если во время посещения нашего ресторана что-то пошло не так, вы можете отказаться от включения сервисного сбора в итоговый счёт.

Данная печатная продукция является рекламным материалом. Подробную информацию можете узнать у менеджера.

Braccia
ресторан | лавка