LA PROVINCIA

caffe & ristorante

<u>МЕНЮ</u>

FRUTTI DI MARE VIVI

* ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

аквариум prezzo per 100 g цена за 100 г

Cozze Wongole

 Мидии
 750 ₽

 Вонгле
 1050 ₽

soffriggere in salsa di vino bianco o pomodoro / alla griglia come в соусе белое вино или томатном / на гриле

Capesante nel lavandino

Гребешок в раковине 800 ₽

fresco / alla griglia крудо / на гриле

Riccio di mare

 Морской еж
 µm / 400 ₽

 salsa al riccio / соус к ежу
 150 ₽

OSTRICHE ACQUARIO

* УСТРИЦЫ

аквариум

Fin de Clare №2

Perla bianca №2

Белый жемчуг №2 *шт /* 650 ₽

Estremo Oriente

Дальневосточная шт / 550 ₽

salsa alle ostriche / соус к устрицам 100 ₽ crostini alle ostriche / гренки к устрицам 120 ₽

FRUTTI DI MARE GRILL

prezzo per 100 g

* МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

Calamaro

Кальмар 950 ₽

Gamberetti

Креветки 1050 ₽

Capesante Marino

Гребешок 1750 ₽

Polpo

Осьминог 2800 ₽

^{*} Скидка не распространяется на позиции представленные на этой странице.

PIZZA

ПИЦЦА

Focaccia classica Фокачча классическая	400₽
Focaccia all' aglio Фокачча с чесноком	400₽
Focaccia al Parmigiano Фокачча с пармезаном	500₽
Focaccia tomato Фокачча с помидорами	500₽
Pizza «Margherita» Пицца «Маргарита» томатный соус, сыр моцарелла, базилик	850₽
Pizza «Piccante» Пицца «Пикантная» томатный соус, салями пиканте, сыр моцарелла	1200₽
Pizza «Bavarese» Пицца «Баварская» сметана, зеленый лук, бекон, шампиньоны, сыр моцарелла, укроп	1100₽
Pizza fantasia di funghi Пицца «Грибная фантазия» белые грибы, подосиновики, шампиньоны, моцарелла, сливочный соус	1350 ₽
Pizza Quattro formaggi Пицца 4 сыра сыры: горгонзола, моцарелла, пармезан, чеддер	1300₽
Pizza ai frutti di mare Пицца с морепродуктами томатный соус, морепродукты, сыр моцарелла, рукола	1800₽
Pizza «La Provincia» Пицца «Ла Провинча» копченая утиная грудка, куриное филе, томатный соус, перепелиное яйцо, зелень	1900₽
Pizza Assorti Пицца ассорти на выбор гостя Ла Провинча, грибная фантазия, баварская, 4 сыра	1500₽
ПРИГОТОВИТЬ НА ПЫШНОМ «РИМСКОМ» TECTE	200₽

INSALATE

САЛАТЫ

Olivie oll itoliane Оливье по-ита льянски	700₽
Insalata mista Салат из свежих овощей	950₽
Insalata rucola e fegatini di pollo Руккола с куриной печенью	1150₽
Insalata «Cesare» Салат «Цезарь» с курицей	1100₽
Insalata «Cesare» con gamberi Салат «Цезарь» с креветками	1300₽
Luna Caprese Салат «Капрезе»	1250 ₽
Rucola e gamberi Руккола с креветками	1200₽
Insalata «Diana» Салат с филе утки	1050₽
L'insalata di tonno Салат корн с тунцом, обжаренным в орегано и 4 перцах	1100₽
Insalata con pollo, zucca e avacado Салат с цыпленком, тыквой и авокадо	1100₽
Insalata con fegato di vitello e funghi Салат с телячьей печенью	1300₽
Insalata con melanzane e formaggio di capra Салат из печеных баклажанов, зеленым миксом и брускеттами с козьим сыром	1250 ₽
Insalata con formaggio Burrata Сыр буррата с помидорами и красным луком	1400₽
* Insalata «Mediterranea» * Теплый салат «Средиземноморский»	2300₽
* Insalata di polpo da siciliano * Салат из осьминога по-сицилийски, с помидорами и брокколи	2200₽
Insalata con vitello Салат с теплой телятиной и томатами	1700₽
Insalata di granchio alla casalinga Салат крабовый по-домашнему	1400₽
Insalata di Granchio e Rucola Салат с крабом и рукколой	2100₽
Insalata di pomodori e basilico Салат с томатами и базиликом	1250₽

^{*} Максимальная скидка на позицию 5%

BRUSCHETTE

БРУСКЕТТЫ

con pomodori с помидорами / 2 шт	550₽
con salmone marinato с маринованным лососем / 2 шт	900₽
con prosciutto di Parma с пармской ветчиной / 2 шт	600₽
con mozzarella e olio di tartufo с моцареллой и трюфельным маслом / 2 шт	650₽
con roast beef su Chaban с ростбифом на чиабаттах / 2 шт	700₽
con anatra e formaggio Camembert с уткой и сыром камамбер/2 шт	700₽

ANTIPASTI FREDDI

холодные закуски

Giant olives

Гигантские оливки зелёные / тёмные	800₽
Formagi misti Сырное ассорти горганзола · камамбер · грано подано · козий в золе · коровий с трюфелем	2750 ₽
Antipasto all' italiana Итальянская закуска парма · брезаола · коппа · сыровяленые колба- сы	1850₽
Prosciutto e melone Пармская ветчина «Сан Даниеле» с дыней	950₽
Vitello Tonnato Вителло Тоннато	1480₽
Pate di fegato di pollo Паштет из куриной печени с гренками	1050₽
Salmone marinato Маринованный лосось с тостами	1800₽
Pesce assortito Рыбная тарелка тунец · угорь · семга	3900₽
Salsa di Tartare da un tonno con un sedano e un finocchio Тартар из тунца	1150 ₽
Salsa di Tartare da un salmone con avocado Тартар из лосося и авокадо	1850₽

Tartare di manzo Тартар из говядины	1600₽
Carpaccio da manzo di Tartufo Карпаччо из говядины с трюфельным соусом	1750 ₽
Carpaccio di salmone Карпаччо из лосося	1650₽
Carpaccio di tonno Карпаччо из тунца	1050₽
Carpaccio di polpo Карпаччо из осьминога	2200₽
Carpaccio assortito Карпаччо ассорти осьминог · тунец · лосось	2650₽

ANTIPASTI CALDI

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Mdolli vegetali con pomodori e caviale di pica Кабачки с томатами и щучьей икрой	1100₽
Fuagra con una quaglia su e una pera in uno zafferano Фуагра с перепелкой и грушей в шафране	2800₽
Melanzane alla parmigiana Запеченные пармезанские баклажаны	1050₽
Camembert al forno con uva e crostini di ciabatta Запеченный сыр камамбер с виноградом и гренками из чиабатты	1550₽
Camembert al forno con tartufo, pomodori secchi e crostini di ciabatta Запеченный сыр камамбер с трюфелем, вялеными томатами и гренками из чиабатты	1550₽

ZUPPE

СУПЫ

	Zuppa ortolana Овощной суп «Минестроне»	650₽
	Zuppa di purea di zucca con gamberi e pesto Суп пюре из тыквы с креветками и соусом песто	800₽
/	Zuppa di pomodoro con crostino al formaggio Томатный суп с сырной гренкой	1100₽
	Zuppa di funghi Грибной суп с домашней лапшой	950₽
	Zuppa di pesce Уха с гренками из деревенского хлеба	1550₽
	* Caciucco * «Качукко» с морепродуктами и чесночными тостами	1950 ₽
	Brodo di coda di manzo Бульон из бычьих хвостов	1500₽
	Zuppa di agnelo Суп из ягненка	1050₽
	Minestra di pollo Суп-лапша куриная	700₽

PASTA FATTA IN CASA

домашняя паста

Pappardelle		Fettuccine	Telyatelle	
Папарделл	е	Фетучини	Тельателле	(8)
Nero Telyatelle		Talolini	Spaghetti senza glutir	ne GLUTEN
Черные Тельателле		Тальолини	Безглютеновые с	пагетти
frutti di mare с морепродуктами			220	00₽
funghi bianchi с белыми грибами			19	50₽
con prosciutto с овощами и пармс	кой	ветчиной	14	50₽
con il tartufo с трюфелем			180	00₽
con pomodori с томатами			120	00₽
con granchio с крабом			220	00₽

salsa di pomodoro / crema / vino bianco coyc томатный / сливочный / белое вино

^{*} Максимальная скидка на позицию 5%

PASTA

ПАСТА

Fusilli La Provincia Фузилли «Ла Провинча» с тигровыми креветками, шпинатом в сливочном соусе	1550₽
Spaghetti «Carbonara» Спагетти «Карбонара»	850₽
Spaghetti «Bolognese» Спагетти «Болоньезе»	1100₽
Penne Quattro formaggi Пенне 4 сыра	1100₽
Penne al Salmone Пенне с лососем в сливочном соусе	2100₽
Spaghetti al nero con granchio Черные спагетти с крабом в сливочном соусе	2100₽
Carne di lasagna Лазанья мясная	1050₽

RAVIOLI

РАВИОЛИ

Ravioli al vitello Равиоли с телятиной в сливочном соусе	1550₽
Ravioli neri ripieni di branzino e gamberi Черные равиоли с сибасом	1450 ₽
и королевскими креветками	

RISOTTI

РИЗОТТО

Risotto di limone con un granchio Лимонное ризотто с крабом	1700₽
Risotto con un pettine e cepes Ризотто с морским гребешком и белыми грибами	1450₽
Risotto «La Provincia» Ризотто «Ла Провинча» с филе оленя и подосиновиками	1700₽
Risotto «Brezza di Mare» Ризотто «Бриз моря» с морепродуктами	1900₽
Risotto ai funghi Ризотто с грибами	1200₽

SECONDI DI PESCE

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Passera alla siciliana Камбала по-сицилийски	1300₽
Halibut con purè di sedano e spinaci Палтус с пюре из сельдерея и шпинатом	2600₽
Salmone su una griglia con zucchina Лосось на гриле с овощами	2550₽
Dorado in stile mediterraneo Дорадо по-средеземноморски	2100₽
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	2250 ₽
Polpetta «Caciucco» Рыбные котлеты «Качукко»	1350 ₽

SECONDI DI CARNE

мясные блюда

Bistecca di «Machete» con farro e funghi Стейк «Мачете» с полбой и грибами	2700₽
Burger Бургер с котлетой из мраморной говядины и картофельной булочкой	1650₽
Veal cheek ragu with potato gnocchi Рагу из телячьих щек с картофельными ньокки	1650₽
Medaglioni di filetto di vitello Медальоны из телячьей вырезки с полентой	1950 ₽
Bistecca di filetto di manzo «Angus» Стейк «Ангус» из вырезки говядины	2200₽
Agnello al latte al forno in stile rustico Молочный ягнёнок запечённый по-деревенски	2900₽
Fegato di vitello in Livoriyski Телячья печень по-ливорийски	1250 ₽
Bistecca di manzo marmorizzata al naturale con purè di patate e pomodori al forno Бифштекс натуральный рубленый из мраморной говядины с картофельным пюре и печеными томатами	1550₽

BISTECCA DRY AGE

СТЕЙК DRY AGE

/ prezzo per 100 g / цена за 100 г

Tibon Prime

* Тибон Прайм 1450 ₽

Ribai Prime

* Рибай Прайм 1750 ₽

SECONDI DI POLLAME

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Polpette di pollo con patate Куриная котлета с запеченным картофелем	1050₽
Pollo di fattoria con mini patate e olio al tartufo Фермерский цыпленок с мини картофелем и трюфельным маслом	1850₽

CONTORNI

ГАРНИРЫ

Patate fritte Картофель фри	400₽
Insalata verde Зеленый салат (микс листьев салата)	700₽
Riso bollito Отварной рис	400₽
Patate alla contadina Картофель по-деревенски	400₽
Polenta grigliata Полента на гриле	400₽
Verdura alla griglia Овощи на гриле	750₽
Purea di patate Картофельное пюре	350₽
Riso selvatico Дикий рис	1000₽
Avocado con pomodori Авокадо с томатами	800₽
Spinaci Шпинат	500₽
Asparagi freschi Спаржа свежая	1350₽

^{*} скидка на данную позицию не распространяется

SALSA

соусы

Salsa Pesto Coyc Песто	500₽
Piccante SugoCoyc Пикантный Томатный	500₽
Salsa Tartara Соус Тартар	500₽
Salsa di funghi Соус Грибной	500₽
Salsa adjika Соус Аджика	500₽

DOLCI

ДЕСЕРТЫ

Fondente ai mirtilli Черничный фондан с ванильным мороженым	900₽
Tiramisù con schiuma di caffè Тирамису с кофейной пенкой	800₽
Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco Ванильная панна-котта с ягодами	650₽
Torta al miele fatta in casa Домашний медовик	800₽
Profiteroles con crema alla vaniglia e salsa al caramello Профитроли с ванильным кремом под карамельным соусом	700₽
Millefoglie ai lamponi Мильфей с малиной	950₽
Tortino ai frutti di bosco Тарталетка с ягодами	750₽
Dolce Anna Pavlova con frutti di bosco Десерт "Анна Павлова" с ягодами	950₽
Napoleone fatto in casa Домашний "Наполеон"	800₽
Torta di mirtilli Черничный пирог	800₽
Cheesecake tropicale Тропический чизкейк	850₽
Mousse di anacardi e mango (vegana) Мусс с кешью и манго (веган)	800₽

Fondente ai mirtilli Черничный фондан с ванильным мороженым	900₽
Biscotti cantucci toscani Тосканское печенье кантуччи	350₽
Gelato artigianale vaniglia / gelato / cioccolato / fragola / pistacchio Домашнее мороженое ванильное / пломбир / шоколадное / клубничное / фисташковое	300₽
Sorbetto fatto in casa lampone allo zenzero / esotico / limone-lime / mango Домашний сорбет малина с имбирем /экзотик /лимон-лайм /манго	300₽
Macedonia Фруктовый салат	750₽
Piatto di frutta Фруктовая тарелка	3200₽

LA PROVINCIA

caffe & ristorante

BAR
БАР

APERITIVI

АПЕРИТИВЫ

1/50 мл	Кампари Биттер	500₽
	VERMOUTH	
	ВЕРМУТЫ	
1/100 мл	Мартини Бьянко / Россо / Экстра Драй / Фиеро	750₽
1/50 мл	Апероль	500₽
	VODKA	
	ВОДКА	
1/50 мл	Онегин	500₽
1/50 мл	Байкал Айс	350₽
•		
1/50 мл	Белуга Голд Лайн	1100₽
1/50 мл	Белуга Нобл	650₽
1/50 мл	Чистые росы	650₽
1/50 мл	Мамонт	500₽
1/50 мл	Грей Гуз	800₽
	GRAPPA	
	ГРАППА	
1/50 мл	Иль Москато ди Нонино	1400₽
1/50 мл	Нонино Ризерва Антика Кюве	2150₽
1/50 мл	Мароло ди Амароне	1550₽
1/50 мл	И Леньи Ровере	1900₽

PORTO

ПОРТВЕЙН

1/50 мл	Баррос Тони 10 лет	950₽		
1/50 мл	Баррос Тони 20 Лет	1900₽		
	JEREZ			
	XEPEC			
1/50 мл	Вальдеспино Мансанийа Делисиоса	600₽		
1/50 мл	Вальдеспино Крим Исабела	680₽		
1/50 мл	Вальдеспино Олоросо Солера 1842	2200₽		
	RUM			
	POM			
1/50 мл	Такамака Зепи Креоль	850₽		
1/50 мл	Ангостура 7 лет	900₽		
1/50 мл	Оакхарт Ориджинал Спайсд голд	400₽		
1/50 мл	Закапа Сэнтэнарио Солера Гран Резерва	1500₽		
	GIN			
1/50 мл	Танкерей Лондон Драй	650₽		
1/50 мл	Бомбей Сапфир	800₽		
1/50 мл	Босфорд	400₽		
1/50 мл	Року	950₽		

TEQUILA DI AGAVE BLU

ТЕКИЛА ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ

1/50 мл	Хосе Куэрво 1800" Бланко	850₽
1/50 мл	Хосе Куэрво 1800" Репосадо	850₽
1/50 мл	Хосе Куэрво 1800" Кристалино Аньехо	1650₽
1/50 мл	Дон Хулио Репосадо	1700₽

CALVADOS

КАЛЬВАДОС

1/50 мл	Дю пэр Лез Ор дАж 6	1800₽
1/50 мл	Дю пэр Лез 20	2700₽

BRANDY

коньяк / бренди

1/50 мл	Курвуазье VS	1200₽
1/50 мл	Курвуазье VSOP	1450 ₽
1/50 мл	Курвуазье ХО	5500₽
1/50 мл	Hayд VS	1350₽
1/50 мл	Науд VSOP	1700₽
1/50 мл	Хайн VSOP	1700₽
1/50 мл	Домэн Шато де Фонпино ХО Гранд Шампань Фрапен	4500₽

SCOTCH

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

1/50 мл	Блэк Рем Бурбон Финиш	450₽
1/50 мл	Чивас Ригал 12 лет	1100₽
1/50 мл	Чивас Ригал 18 лет	1950 ₽
1/50 мл	Дюарс Уайт Лейбл	500₽
1/50 мл	Дюарс Кариббиан Смуз 8 лет	650₽

WHISKY SINGLE MALT

односолодовый виски

1/50 мл	Макаллан 12 лет	2900₽
1/50 мл	Синглтон Лашез Нектар 12 лет	1300₽
1/50 мл	Охентошн Американ Оак	1350₽
1/50 мл	Лагавулин 8 лет	2000₽
1/50 мл	Гленморанджи Ласанта Солодовый 12 лет	1450₽
1/50 мл	Х бай Гленморанджи Солодовый	1000₽

WHISKY AMERICANO

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

1/50 мл	Джек Дэниелс	800₽
1/50 мл	Джим Бим	550₽
1/50 мл	Мэйкерс Марк	950₽

WHISKEY OF THE WORLD

ВИСКИ МИРА

1/50 мл	Гериозе Ле Классик односолодовый (Франция)	1500₽
1/50 мл	Масахиро Пюр Молт (Япония)	1450₽
1/50 мл	Шинобу Мизунара Финиш купажированный (Япония)	1200₽

WHISKY IRLANDESE

ирландский виски

1/50 мл	Бушмилс Блек Буш	700₽
1/50 мл	Бушмилс Сингл Молт 10 лет	1350₽
1/50 мл	Джемесон	700₽
1/50 мл	Тилинг Смол Бэтч купажированный	1050₽

BERRY LIQUEURS ONEGIN GOURMET ЯГОДНЫЕ НАСТОЙКИ ОНЕГИН ГУРМЭ

1/50 мл	Грейпфрут	500₽
1/50 мл	Чёрная смородина	500₽

LIQUORI

ЛИКЕРЫ

1/50 мл	Чинар	650₽
1/50 мл	Болс в ассортименте	700₽
1/50 мл	Бейлис	750₽
1/50 мл	Куантро	750₽
1/50 мл	Калуа	750₽
1/50 мл	Самбука	650₽

DIGESTY

дижестивы

1/50 мл	Бехеровка	600₽
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)	650₽
Хугарден 0,44 л (бутылка)	600₽
Корона экстра 0,33 л (бутылка)	650₽
Леффе Бруне темное, 0,33 л (бутылка)	800₽
Перрони 0,33	800₽

COCKTAIL

коктейли

Мартини Фиеро Тоник	700₽
Мартини Фиеро Тоник сет (3 коктейля)	2200₽
Апероль Спритц	1100₽
Кир Рояль	1100₽
Мохито / Ягодное Мохито	800/850₽
Пина Колада	1100₽
Маргарита / Клубничная Маргарита	950 / 1050 ₽
Куба Либра	650₽

Лонг Айленд	1000₽
Б-52	800₽
Сангрия 0,5 л / 1 литр	1200 / 2200 ₽
Глинтвейн	700₽
Оакхарт Кола	650₽
Вильям Лоусонс Кола	750₽
Босфорд Дишн Тоник	750₽
Грейпфрут Сауэр	650₽
Блек Курант Сауэр	650₽

COCTAIL NON ALCOLICI БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Молочный (ваниль, клубника, шоколад)	750₽
Колада Либре кокосовые сливки · ананасовый сок	500₽
Венецианский апельсиновый · лимонный сок · гренадин	500₽
Синдела апельсиновый · ананасовый · лимонный сок	400₽
Мохито / ягодное мохито	500₽

COCTAIL CALDI NON ALCOLICI ГОРЯЧИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн (б/а)	350₽
Мароканский чай	500₽

AQUA MINERALE

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

250 / 750 мл «ТАССАЙ» (с газом / без газа) 450 / 900 ₽

330 / 750 мл Сан Бернардо (с газом / без газа) 600 / 1100 ₽

BEVANDE NON ALCOLICI

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Ред Булл 500 ₽

Кока-кола, кока-кола zero, тоник 550 ₽

300 / 750 мл Домашний лимонад 450 / 1100 ₽

300 / 750 мл Домашний лимонад 500 / 1300 ₽

Маракуйя с базиликом, грейпфрут с розмарином,

груша · ромашка · лимон

огурец с базиликом, манго · маракуйя

200 / 1000 мл Морс клюквенный 300 / 1100 ₽

SUCCHI DI FRUTTA FRESCA

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

100 мл Яблоко / морковь / апельсин / лимон 350 ₽

огурец / грейпфрут

100 мл **Ананас / гранат** 900 ₽

SUCCHI DI FRUTTA

НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ

200 мл **ZUEGG / Яблоко**, апельсин, вишня, ананас, **450** ₽

томат, груша, черника, абрикос

CAFFÈ

КОФЕ

30 мл	Итальянский ристретто	250₽
50 мл	Кофе эспрессо	250₽
50 мл	Кофе эспрессо (без кофеина)	450₽
130 мл	Кофе американо	300₽
100 мл	Двойной эспрессо	480₽
150 мл	Капучино	400₽
200 мл	Латте	400₽
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



200 / 250 мл

Альтернативный кофе

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 ₽
Капучино	350₽

TÈ NERO

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Цейлон ПЕКО 600 ₽

Цельно листовой 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».

Эрл Грей 600 ₽

600₽

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

Иван-чай с Саган-Дайля и можжевельником

Иван-чай, рябина черноплодная, брусничный лист, клюква сушеная, зизифора, можжевельника плоды, саган-дайля лист, брусника.

PUER

ПУЭР

Пуэр 7 лет 700 ₽

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

TÈ VERDE

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

Туманная гора 600 ₽

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.

Жасминовая жемчужина 600 ₽

Зеленый чай, скрученный вручную из молодых листочков. Призаваривании 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.

OOLONG

УЛУН

Молочный улун

650 ₽

Разновидность молочного улуна. 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.

Женьшеневый улун

650₽

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.

Тегуаньинь

650₽

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».

Да Хун Пао (Красный Халат)

650₽

Императорский сортутесного 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.

TÈ D'AUTORE

АВТОРСКИЕ ЧАИ

Гречишный

600₽

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.

Масала

600₽

Купаж черного индийского чая и китайского пуэра, дополненный букетом восточных пряностей. Традиционный способ приготовления масалы – заваривание смеси на горячем молоке с добавлением меда.

Ягодный чай

600₽

Вишнево-апельсиновый / вишнево-клубничный / имбирный / лесные ягоды / малиновый / облепихово-клубничный/ имбирно-грушевый

TISANE

травяные чаи

Русские традиции Авторский сбор на основе российских трав. Готовый напиток обладает успокаивающим и расслабляющим эффектом. Рекомендован к употреблению в вечернее время, способствует спокойному, глубокому сну.	450₽
Иван-чай Ферментированные листья растения кипрей. Напиток называется «Иван-чаем» т.к. в времена Царской России активно экспор-	450₽

Цветы ромашки 450 ₽

Собранные вручную отборные соцветия луговой ромашки. Ромашка обладает антисептическими и антибактериальными свойствами. Можно заваривать в чистом виде или использовать как добавку.

тировался в Европу, как уникальный русский продукт. Укрепляет

иммунитет, снижает ощущение голода, согревает.

ADDITIVI PER IL TÈ

добавки к чаю

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