

Закуски

- | | |
|--|------|
| 1. Сырная тарелка(бри, горгонзола, буррата, мед, грецкие орешки, виноград) | 790р |
| 2. Мясная тарелка(прошутто, чоризо, пепперони, каперсы, оливки ,халапеньо) | 590р |

Салаты

- | | |
|---|-----|
| 1. Цезарь с куриной грудкой(ромейн, куриная грудка, гренки, пармезан) | 420 |
| 2. Капрезе (томаты черри, моцарелла, базилик, соус песто) | 420 |
| 3. Буррата с томатами (спелые томаты,буррата,красный лук, базилик,оливковое масло) | 610 |
| 4. Греческий (фета, болгарский перец, томаты, огурец, красный лук, оливки, оливковое масло) | 390 |
| 5. Со свеклой и фетой (рукола, фета, печеная свекла, томаты черри, горчиная заправка) | 380 |

Супы

- | | |
|--|-----|
| 1. Куриный итальянский (вермишель, куриная грудка, перепелиное яйцо, зеленый горошек, морковь) | 290 |
| 2. Томатный с моцареллой (томаты в собственном соку, базилик, моцарелла) | 350 |
| 3. Крем-суп из тыквы (тыква, морковь, картофель, сливки, оливковое масло) | 350 |
| 4. Уха из лосося со сливками (сливки, лосось, черри, лук красный) | 370 |

Пицца

- | | |
|--|-----|
| 1. Маргарита(моцарелла, пармезан, красный соус) | 350 |
| 2. Пепперони (моцарелла, пепперони, пармезан, красный соус) | 560 |
| 3. Чоризо (моцарелла, острая колбаска, красный лук, печеный болгарский перец, красный соус) | 680 |
| 4. Грибная (моцарелла, шампиньоны, белые грибы, красный лук, рукола, пармезан, белый соус) | 390 |
| 5. Груша и горгонзола (моцарелла, моченая груша, голубой сыр, грецкий орех, мед, белый соус) | 670 |
| 6. Четыре сыра (моцарелла, голубой сыр, бри, пармезан, белый соус) | 690 |
| 7. Скаморца (моцарелла, колбаска жареная, копченый сыр, лук красный, песто, красный соус) | 610 |
| 8. Острая (моцарелла, пепперони, халапеньо, чипотле, лук красный, соус красный) | 610 |
| 9. Лосось (лосось, рукола, пармезан, каперсы, белый соус) | 900 |
| 10. Кольцоне (курица, шампиньоны, моцарелла, белый соус) | 290 |

Паста и ризотто

- | | |
|--|-----|
| 1. Паста с баклажаном (паста с соусом из спелых томатов с печеными баклажанами и моцареллой) | 310 |
| 2. Паста четыре сыра (паста в нежном сливочно-сырном соусе) | 460 |
| 3. Паста с фрикадельками (паста с фрикадельками из говядины с томатном соусе) | 360 |
| 4. Спагетти карбонара (классическая паста с беконом в сливочном соусе) | 450 |
| 5. Спагетти с лососем (сливочная паста со свежим лососем и шпинатом) | 600 |
| 6. Ризотто с курицей и грибами (с добавлением пармезана и тимьяна) | 450 |
| 7. Ризотто с тыквой и грушей (с белым вином и сливками) | 390 |

Десерт

- | | |
|---|-----|
| 1. Тирамису (с нежным кремом и кофейным вкусом) | 350 |
|---|-----|

Барная карта

Виски

1. Вильям Лоусенс 210
2. Баллантайнс 320

Коньяк

1. Коктебель 4лет 160

Водка

1. Царская оригинальная 150

Ром

1. Вьехо де кальдес темный 200
2. Вьехо де бланко 200

Джин

1. Барристер 140

Вермут

1. Мартини Bianco 200
2. Мартини Rosso 200
3. Мартини Extra Dry 200

Белые вина

1. Нувиана Шардоне (сухое) 1000
2. Лирико Виура-Совиньон (сухое) 800

Красные вина

1. Corado de Toro (сухое) 800

Розовые вина

1. Эль Паскаито (сухое) 700

Игристые вина

1. Терре ди Рай Просекко (брют) 130
2. Ламбуско Эмилия Валле Кальда (белое полусладкое) 800
3. Санто Стефано (полусладкое) 500

Ликер и аперитив

1. Фруко Шульц Кофейный 200
2. Малибу Кокосовый 250
3. Трипл сек 200
4. Кампари 250

Холодные напитки

1. Кока-кола 0.33 120
2. Морс 0.2/1л 100/450
3. Молочный коктейль 0.3 клубничный, шоколадный, ванильный 200
4. Сок Добрый 0.2/1л 120/500

Горячие напитки

1. Эсперссо/американо 30/150 150
2. Капучино 200 200
3. Латте 300 220
4. Чай в чайнике 700 250