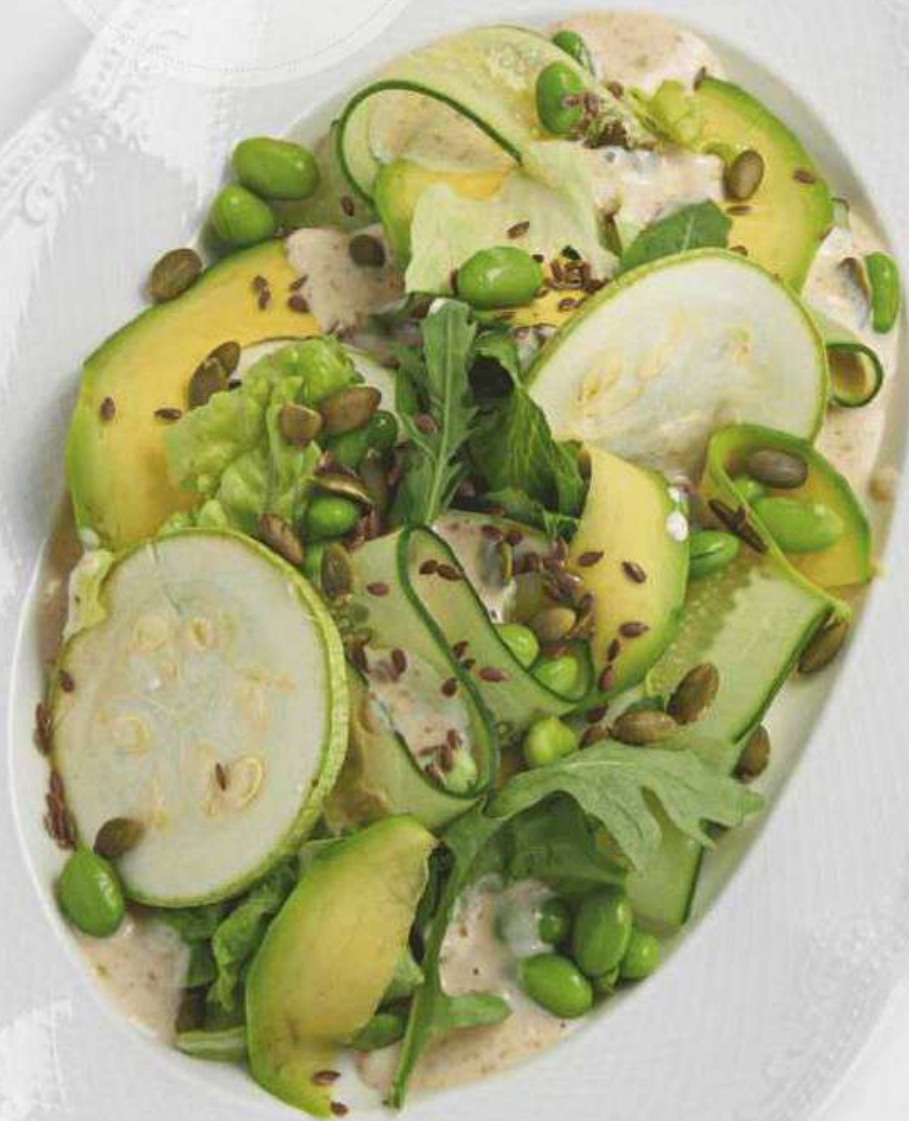




**Mastri Vernacoli
Pinot Grigio**

сухое, Трентино-Альто
Адидже, Италия

750 мл **4290.-**



Зелёный

490.-

210 г

Микс салата, свежий огурец,
цуккини, руккола, бобы эдамаме,
авокадо, семена льна и тыквы,
ореховая заправка



Lunaria,
Charisma,
Trebbiano
d'Abruzzo DOP

полусухое. Амбруццо, Италия

750 мл 4890.-



Овощной салат
с карамелизированным
сыром ^{280 г}

530.-

Лёгкий салат с карамелизированным сыром и овощным ассорти из болгарского перца, свежих огурцов, маслин, оливок, томатов, красного лука, микса салата и тыквенных семечек



ХИТ С ростбифом

650.-
185 г

Салат с маринованным ростбифом, рукколой, миксом зелени, перепелиным яйцом, томатами, сыром пармезан, красным луком и каперсами. Заправляется имбирным соусом





Ramon Bilbao Rosado

сухое. Испания, Риоха

750 мл 3990.-



Нисуаз

710.-

Яркий салат с тунцом, яйцом, томатами черри, салатом, фасолью, картофелем бейби и красным луком. 230 г

Заправляется соусом винегрет на основе оливкового масла и винного уксуса

САЛАТЫ



♥ С креветками **620.-**
и кремом из груши ^{200 г}

Идеальный баланс нежных креветок, микса салата, томатов черри, каперсов и подколченного винограда, вкус которого дополняет крем из груши и лимонно-медовая заправка



ХИТ Греческий **590.-**

^{330 г}
Лёгкий овощной салат из свежих огурцов, томатов, болгарского перца, маслин и оливок, красного лука. Подается с сыром фета, каперсами, орегано и оливковым маслом

МИДИЙНОЕ МЕСТО



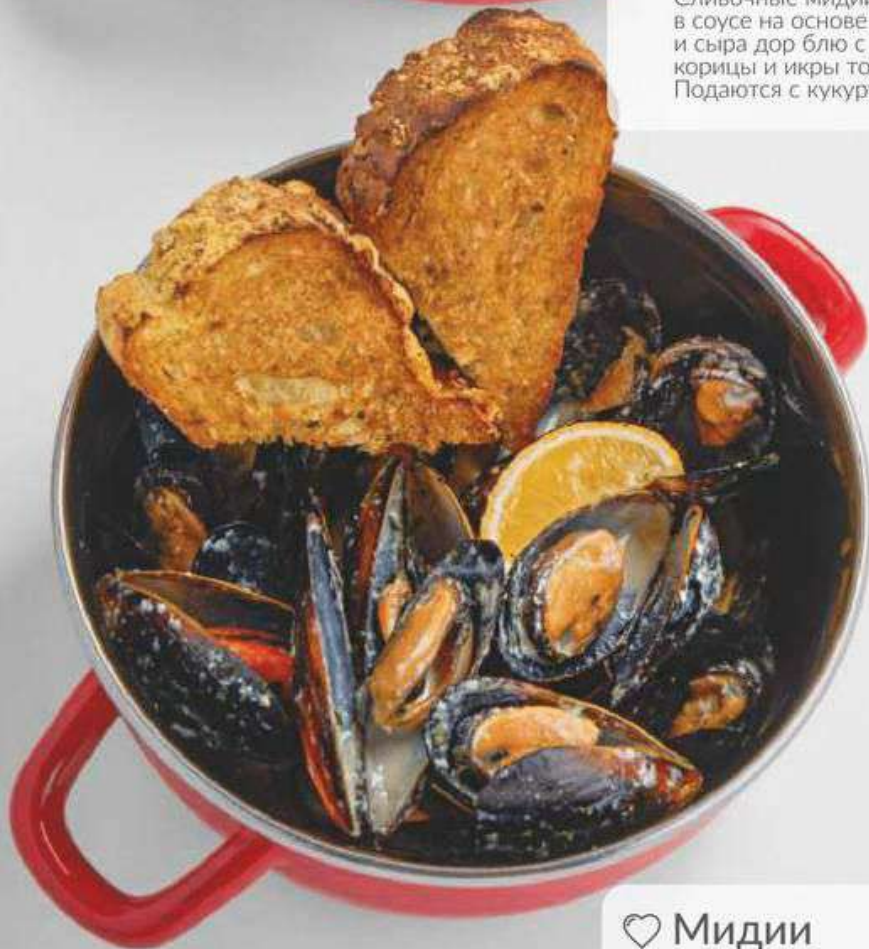
Mantra
Совиньон Блан

сухое. Кубань, Россия

750 мл **5490.-**

Мидии дор блю 990.-

Сливочные мидии, приготовленные в соусе на основе творожного сыра и сыра дор блю с добавлением палочки корицы и икры тобико. ^{400/40 г}
Подаются с кукурузным хлебом и лимоном



♥ **Мидии пармезан**

990.-
400/40 г

Мидии в сливках с ароматным сыром пармезан и устричным соусом. Подаются с хрустящим кукурузным хлебом и долькой лимона

БРУСКЕТТЫ



Со страчателлой 520.-

Классическое сочетание сливочного сыра, свежих томатов и соуса песто на ароматном кукурузном хлебе 210 г



♥ С ростбифом

590.-

Итальянская брускетта на хрустящем кукурузном хлебе с ростбифом, маринованными перчиками, рукколой, сыром пармезан и соусом тоннато 140 г

ХИТ С лососем

620.-

Идеальная закуска из лосося на хрустящей брускетте из кукурузного хлеба с гуакамолем, творожным сыром и малосольными огурчиками 170 г





Villa Sparina,
Montej Rosso

сухое. Пьемонт, Италия

750 мл 4490.-



Баклажан 570.-
с сыром страчателла ^{200 г}

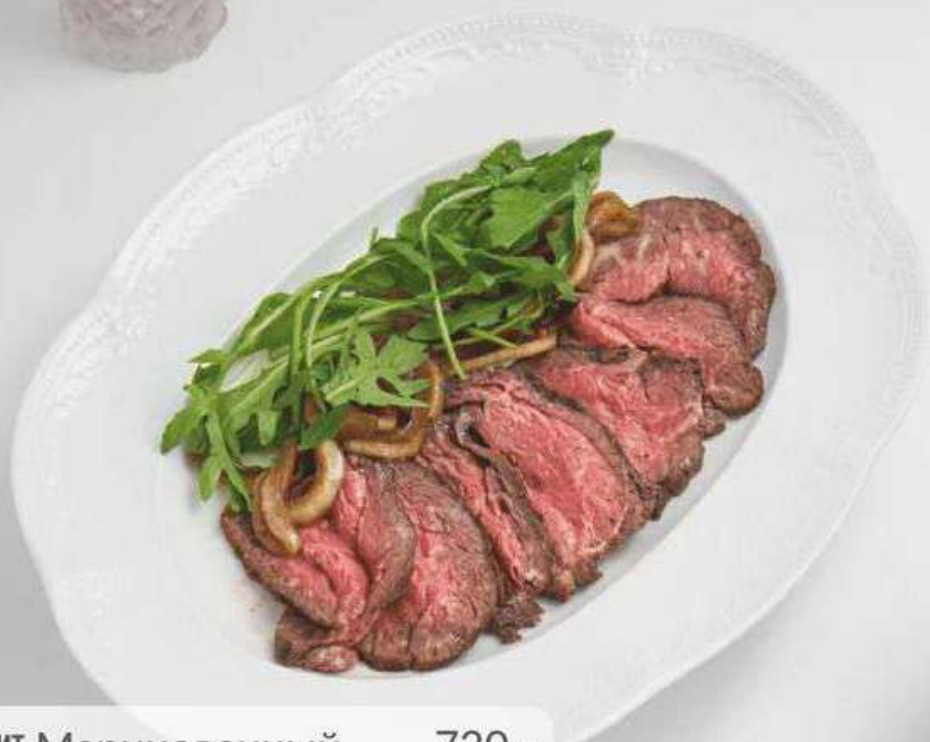
Запечённый баклажан в глазури.
Подаётся с томатным соусом, сыром
страчателла, соусом песто
и кедровыми орехами



♥ Буррата с томатами 810.-
250 г
Свежие томаты, руккола, соус песто,
крем бальзамик, буррата



ХИТ Капрезе 510.-
170 г
Сыр моцарелла с бальзамическим
соусом, базиликом, соусом песто
и кедровыми орешками



**ХИТ Маринованный
ростбиф**

720.-
130 г

Нежная вырезка из телятины
с маринованным луком и рукколой



♡ **Паштет из куриной
печени** 450.-
130 г

Нежный паштет из куриной печени,
приготовленный по методу су-вид.
Подаётся с соусом из черники, фундуком
в карамели, кукурузным хлебом
и зелёным луком.



 **Тартар из тунца** 890.-

Тунец, заправленный соевым соусом, кунжутным и оливковым маслом. 140 г
Подаётся с булочкой бриошь, гуакамоле, малиновым соусом и зелёным луком

ХИТ Тартар из лосося 790.-

Лосось, заправленный мёдом, оливковым маслом, соевым и рыбным соусом. 140 г
Подаётся с булочкой бриошь, гуакамоле, соусом унаги и зелёным луком



 **Тартар из говядины** 690.-

Лёгкая закуска на основе нежной говяжьей вырезки с добавлением красного лука, солёного огурчика, соевого и устричного соусов, оливкового масла. 125 г
Подаётся с булочкой бриошь, зернистой горчицей и зелёным луком



ЗАКУСКИ



**Vallana
Campi Raudii**

сухое, Пьемонт, Италия

750 мл **5290.-**



Мясная тарелка 1150.-

220 г

Мясное ассорти с ростбифом, брезаолой, хамоном, пепперони, маринованными перцами, гриссини. Подаётся с зернистой горчицей



**RIJK'S Chenin
Blanc Touch**

сухое. Вестерн Кейп, ЮАР

750 мл **4890.-**

ХИТ Сыры к вину

990.-

240 г

Сырное ассорти из пармезана, маасдама и изысканных сыров с плесенью, раскрывающие вкус и аромат выбранного вами вина



**Colterenzio,
Gewurztraminer**

полусухое. Трентино-Альто
Адидже, Италия

750 мл **5290.-**



**С грушей и солёной
каремью**

Груша, оливковое масло, фисташки,
солёная карамель, моцарелла и сыр
с голубой плесенью, соус фреш

S 650.- | M 750.- |



**Colterenzio,
Gewurztraminer**

полусухое. Трентино-Альто
Адидже, Италия

750 мл **5290.-**



**С грушей и солёной
каремью**

Груша, оливковое масло, фисташки,
солёная карамель, моцарелла и сыр
с голубой плесенью, соус фреш

S 650.- | M 750.- |



Маргарита

Томаты черри, сыр моцарелла,
соус помидоро и свежий базилик

S 490.- | M 690.- |



ХИТ Пицца 4 сыра

Моцарелла, пармезан, дор блю,
чеддер, соусы помидоро и фреш

S 530.- | M 790.- |



♥ Фрутти ди маре

Кальмары, креветки, лососевая икра, сыры моцарелла и чеддер, соусы помидоро, песто и сливочный, красный лук, маслины и базилик

S 860.- | M 1150.-



🏛️ С лососем и цукини

Лосось, цукини гриль, соусы нори, помидоро и унаги, моцарелла, красный лук, маслины, оливки, кунжут, петрушка

S 760.- | M 1050.-



ХИТ С цыплёнком и дор блю

Запечённое куриное филе су-вид, сыры дор блю и моцарелла, соусы сливочный и унаги, микс салата, кунжут

S 540.- | M 670.- |




С ветчиной и грибами

Ветчина, шампиньоны, сыр моцарелла, красный лук, маслины, орехово-трюфельный соус и соус помидоро

S 510.- | M 690.- |




 **Пицца с прошутто
и трюфельным маслом**

Хамон, моцарелла, красный лук, маслины,
оливки, трюфельное масло, руккола,
соус помидоро

S 750.- | M 1150.- |



 **С ростбифом**

Сочный маринованный ростбиф, томаты,
сыр моцарелла, красный лук, микс салата
и имбирный соус

S 780.- | M 1080.- |



ХИТ Пепперони

Пикантные колбаски пепперони, соус помидоро, сыр моцарелла, болгарский перец, красный лук, оливки, маслины

S 530.- | M 730.- |



♥ BBQ

Колбаски, ветчина, пепперони, бекон, сыр моцарелла, печёный перец, красный лук, соус BBQ, соус помидоро

S 530.- | M 750.- |

РИМСКАЯ ПИЦЦА



♥ Капрезе

Сыр моцарелла, свежие томаты,
соусы помадоро и фреш.
Подаётся с соусом песто,
жареными кедровыми орешками
и свежим базиликом

S 640.- | M 830.- |