

# ДОБАВЬ К ЛЮБОМУ БЛЮДУ:

|             |      |       |               |      |      |
|-------------|------|-------|---------------|------|------|
| Пармезан    | 15 g | 80.-  | Филе цыпленка | 40g  | 60.- |
| Горгондзола | 25 g | 60.-  | Халапеньо     | 25 g | 60.- |
| Бекон       | 40 g | 70.-  | Чеддер        | 25 g | 70.- |
| Лосось      | 50 g | 310.- | Томаты Черри  | 35 g | 65.- |
| Моцарелла   | 50 g | 60.-  | Шампиньоны    | 35 g | 60.- |
| Пепперони   | 35 g | 60.-  | Острое масло  | 50 g | 50.- |
| Песто       | 25 g | 60.-  |               |      |      |



Острое



Фаворит



Без мяса

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты,  
просьба предупредить об этом официанта.

**ДОБАВЬ К ЛЮБИМОМУ БЛЮДУ**

# ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

К каждому блюду бокал игристого в подарок

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Скрэмбл с чиабаттой, черри и сливочным сыром   | 240 g | 380.- |
| -страчателла   |       | 140.- |
| -куриное филе  |       | 100.- |
| -печёный перец   |       | 100.- |
| -лосось  |       | 350.- |
| <b>! Сырники</b><br><i>с манговым компоте и сметаной</i>   | 100 g | 360.- |
| Тост Италияно с лососем, зеленым соусом и скрэмблом<br><i>нежная чиабатта, скрэмбл, домашний зеленый соус, слабосоленый лосось, кунжут</i> | 290 g | 560.- |
| <b>Ура, блинчики!</b><br>С ветчиной, сыром и муссом из пармезана   | 150 g | 360.- |
| С яблоком, пломбиром и соленой карамелью   | 190 g | 310.- |
| Блинчики с мясом, муссом из пармезана и перечным соусом  | 190 g | 380.- |

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

# САЛАТЫ

- 
-  **Буррата с рукколой и чиабаттой** 190 g 690.-  
*свежая руккола, буратта, перетертые томаты, помидорки черри, бальзамик, зеленый соус*
-  **Греческий салат с пухлыми маслинами** 225 g 440.-  
*сочные черри, хрустящий огурец, сладкий перец, мусс из феты, маслины*
- Цезарь с курицей** 190 g 490.-  
*куриное филе, листья салата, чиабатта, черри и оригинальный соус цезарь*
-  **Цезарь со слабосоленым лососем** 190 g 530.-  
*нежный лосось, листья салата, чиабатта, черри и оригинальный соус Цезарь из анчоусов, горчицы, чеснока и оливкового масла*
-  **Полезный салат из печеных перцев с фета-муссом** 180 g 390.-  
*нежный фета-мусс с перцами-гриль, свежей рукколой и хрустящей чиабаттой*
- Салат с томленой говядиной и болгарским перцем** 160 g 490.-  
*свежие листья салата с томленой говядиной, обожженным перцем, томатами черри и соусами сливочный тонкацу и терияки*

# ЗАКУСКИ

|   |  |       |       |
|---|--|-------|-------|
|   | Нарезка Prosciutto Di Parma                | 60 g  | 430.- |
|   | <i>нарезка пармской ветчины с рукколой</i> |       |       |
|  | Изумрудные оливки                          | 70 g  | 410.- |
|   | Фокачча с пармезаном                       | 150 g | 210.- |
|   | Фокачча с паштетом                         | 220 g | 360.- |
|  | Фокачча с соленым сыром<br>и чили медом    | 220 g | 380.- |

# СЫРЫ

|  |                   |       |        |
|--|-------------------|-------|--------|
|  | Копчёный сулугуни | 60 g  | 210.-  |
|  | Пармезан          | 60 g  | 320.-  |
|  | Горгондзола       | 60 g  | 210.-  |
|  | Мёд               | 60 g  | +45.-  |
|  | Кешью             | 40 g  | +120.- |
|  | Сырная тарелка    | 240 g | 690.-  |

# БРУСКЕТТЫ

На ремесленном хлебе

|  |   |       |       |
|--|---|-------|-------|
|  | Брускетта со слабосоленым<br>лососем и сливочным сыром              | 100 g | 390.- |
|  | <i>слабосоленый лосось, сливочный сыр<br/>и бальзамический соус</i> |       |       |
|  | Брускетта с грушей и горгондзой                                     | 90 g  | 310.- |
|  | <i>сливочный соус, груша и горгондзола</i>                          |       |       |
|  | Брускетта с мясом по-тоскански                                      | 100 g | 410.- |
|  | <i>Мясо томленое в тосканском стиле<br/>с зеленью</i>               |       |       |

**ЗАКУСКИ, СЫРЫ, БРУСКЕТТЫ**

# ГОРЯЧЕЕ

## New! Паста на выбор: спагетти/ригатони



**Аррабиата со страчателлой**  
*соус аррабиата из итальянских овощей и томатов и нежная страчателла*

250 g 490.-

**Болоньезе**  
*паста под соусом болоньезе с пармезаном*

270 g 490.-

**Карбонара**  
*с беконом в сливочном соусе, желтком и пармезаном*

270 g 540.-



**Томаты, курица, грибы**  
*в сливочном соусе с куриным филе, шампиньонами, томатами и пармезаном*

290 g 490.-



**Ньоки с креветками**  
*картофельные клёцки в сливочном соусе с песто и обжаренными креветками*

250 g 550.-

**Лазанья**  
*оригинальный соус болоньезе, нежный бешамель и хрустящая чиабатта*

230 g 550.-

**Телячьи щечки с бейби картофелем**  
*томленая в печи 8 часов телячья щечка с бейби картофелем и мясным соусом*

230 g 630.-

## СУПЫ



**Томатный со страчателлой**  
*холодный суп с хлебными палочками*

250 g 380.-

**Сырный с беконом**  
*сырный густой суп с пармезаном, хлебными палочками и трюфельным маслом*

230 g 420.-



**Грибной суп**  
*грибной суп с муссом пармезана и хлебными палочками*

250 g 390.-

**Тыквенный суп**  
*суп из печеной тыквы со специями, Тыквенными семечками и чиабаттой*

210 g 450.-

**Куриный суп**  
*наваристый куриный бульон с овощами, пастой и куриным филе*

280 g 420.-

**Чоппино с белой рыбой**  
*Наваристый традиционный итальянский суп с бульоном из красной рыбы, овощами и теллапией*

280 g 490.-


## ПАСТА, СУПЫ

# ПИЦЦА

|   |   |       |           |
|---|---|-------|-----------|
|    | <b>Королева Маргарита</b><br><i>домашний зеленый соус и спелые помидорки черри делают из марго королеву</i>                     | 340 g | 550.-     |
|   | <b>Мясоед</b><br><i>для ценителей мяса: нежное куриное филе, бекон, пряные колбаски и моцарелла</i>                             | 400 g | 690.-     |
|   | <b>Пепперони/двойная Пепперони</b><br><i>пряные колбаски пепперони, паприка и наш фирменный соус</i>                            | 320 g | 610/695.- |
|    | <b>Диавола</b><br><i>остренько: пряные колбаски, смесь перцев и нежный сливочный соус</i>                                       | 370 g | 666.-     |
|    | <b>Авторская</b><br><i>шампиньоны, бекон, каперсы, кедровый орех, трюфельное масло, зеленый соус</i>                            | 410 g | 750.-     |
|   | <b>Курица и ананас</b><br><i>сочное филе, ананасы и самое главное - соус терияки</i>  | 390 g | 640.-     |
|   | <b>Жюльен</b><br><i>сливочный соус, французская смесь специй и сочетание курицы и шампиньонов</i>                               | 380 g | 595.-     |
| <b>New!</b>   | <b>Страчателла-трюфель</b><br><i>сырная пицца с нежной страчателлой и трюфельным маслом — сливочное наслаждение</i>             | 310 g | 720.-     |
|  | <b>Груша и горгондзола</b><br><i>в дополнении меда, рукколы и миндальных лепестков, специально для счастливиц</i>               | 330 g | 655.-     |
|   | <b>Парма с рукколой</b><br><i>prosciutto crudo прямиком из Италии, руккола и бальзамический соус с тянущейся моцареллой</i>     | 340 g | 710.-     |
|   | <b>Поркетта-фунги</b><br><i>дуэт мяса и грибов, дополненный нашим домашним зеленым соусом и трюфельным маслом</i>               | 390 g | 635.-     |
|  | <b>Сырная</b><br><i>скажите сыыр! непреодолимое удовольствие: чеддер, моцарелла, соус три сыра и горгондзола</i>                | 350 g | 640.-     |
|  | <b>Филадельфия</b><br><i>слабосоленая форель и сливочный сыр — лучшее морское сочетание</i>                                     | 380 g | 750.-     |
|  | <b>Страчателла с черри</b><br><i>напоминает лето: сочетание страчателлы, бальзамика, рукколы и сочных черри</i>                 | 415 g | 685.-     |
|  | <b>Горгондзола и белый гриб</b><br><i>изысканная пицца с трюфельным маслом, свежей рукколой, горгондзолой и кедровым орехом</i> | 380 g | 710.-     |
|   | <b>Карбонара</b><br><i>соус три сыра, бекон, тянущаяся моцарелла, желток, руккола, смесь перцев</i>                             | 390 g | 650.-     |
|   | <b>Парма, страчателла, трюфельное масло</b><br><i>роскошь во всех ее проявлениях, пицца наполнена духом Италии</i>              | 420 g | 840.-     |

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

## Разное

|   |             |           |
|---|-------------|-----------|
|  Лимонад маракуйя-ваниль | 300/1000 ml | 340/860.- |
| Лимонад малина-лемонграсс   | 300/1000 ml | 340/860.- |

|                                  |             |           |
|----------------------------------|-------------|-----------|
| <b>New!</b> Лимонад пихта-клюква | 300/1000 ml | 390/990.- |
|----------------------------------|-------------|-----------|

|                |        |       |
|----------------|--------|-------|
| Лимонады Grani | 300 ml | 280.- |
|----------------|--------|-------|

*фейхоа / груша / тархун / гранат*

|      |        |       |
|------|--------|-------|
| Морс | 300 ml | 130.- |
|------|--------|-------|

*клюква / облепиха*

|              |        |       |
|--------------|--------|-------|
| Сок в стекле | 250 ml | 150.- |
|--------------|--------|-------|

*яблоко / апельсин*

Лимонад Абрау

|                           |        |       |
|---------------------------|--------|-------|
| <i>Пино Нуар/Траминер</i> | 330 ml | 310.- |
|---------------------------|--------|-------|

|             |        |       |
|-------------|--------|-------|
| Вода Байкал | 300 ml | 190.- |
|-------------|--------|-------|

|                           |        |       |
|---------------------------|--------|-------|
| <b>New!</b> Авторский чай | 600 ml | 410.- |
|---------------------------|--------|-------|

Малина-мята / Киви-клубника / Бергамот

Улун-мандарин / Апельсин-манго

|              |        |       |
|--------------|--------|-------|
| Листовой чай | 600 ml | 360.- |
|--------------|--------|-------|

Шу-пуэр / Саган-Дайля / Мята / Молочный улун

## Кофе

|          |        |       |
|----------|--------|-------|
| Капучино | 300 ml | 280.- |
|----------|--------|-------|

|       |        |       |
|-------|--------|-------|
| Латте | 300 ml | 280.- |
|-------|--------|-------|

|           |        |       |
|-----------|--------|-------|
| Американо | 150 ml | 160.- |
|-----------|--------|-------|

|       |        |       |
|-------|--------|-------|
| Матча | 300 ml | 250.- |
|-------|--------|-------|

|           |        |       |
|-----------|--------|-------|
| Флэт уайт | 300 ml | 310.- |
|-----------|--------|-------|

|     |        |       |
|-----|--------|-------|
| Раф | 200 ml | 260.- |
|-----|--------|-------|

|          |       |       |
|----------|-------|-------|
| Эспрессо | 36 ml | 160.- |
|----------|-------|-------|

|  |  |        |
|--|--|--------|
| Кокосовое, миндальное, безлактозное молоко |  | +100.- |
|--|--|--------|

## Десерты

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| Чизкейк | 220 g | 370.- |
|---------|-------|-------|

|                   |       |       |
|-------------------|-------|-------|
| Шоколадный брауни | 210 g | 430.- |
|-------------------|-------|-------|

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Тарталетка с карамелью<br>и страчателлой | 130 g | 410.- |
|--|-------|-------|

|                                  |       |       |
|----------------------------------|-------|-------|
| Тарталетка с орехами и карамелью | 100 g | 370.- |
|----------------------------------|-------|-------|

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>New!</b> Новогодний муссовый мандарин | 100 g | 420.- |
|--|-------|-------|

|           |       |       |
|-----------|-------|-------|
| Шок манже | 100 g | 360.- |
|-----------|-------|-------|

# НАПИТКИ

## Коктейли

### Üperol

*игристое, апероль и тоник*

### Üperol ULTRA

*игристое, апероль и тоник*

### BÜBBLE

*игристое, апероль и шарики с соком маракуйя*

### Глинтвейн

*Пряный, горячий, согревающий*

### Глинтвейн ULTRA

*Такой же вкусный, только в двойном объеме*

### Gin Tonic

*тоник, джин и долька лимона*

### Martini Fiero & Tonic

### Martini Fiero & Tonic сет

*3 коктейля Мартини Фиер Тоник*

## Пиво

### Jaws

*Helles, Pilsner, Nitro Stout, Weissen, Don't worry baby, Sour Breez, Атомная прачка*

### Bakalar

*безалкогольное светлое фильтрованное*

## Крепкий алкоголь

### Vodka «Онегин»

### Граппа

### Whiskey

### Фирменное лимончелло



100 ml 100.-

500 ml 500.-

400 ml 520.-

200 ml 190.-

450 ml 420.-

200 ml 260.-

150 ml 340.-

450 ml 680.-

500 ml 380.-

330 ml 330.-

50 ml 390.-

50 ml 410.-

50 ml 630.-

50 ml 280.-





## Вино дня

Уточняйте у наших сотрудников

125 ml 310



## Пузырьки

750 ml 125 ml

### Bruni

Италия, брют, Глера

2700 450

### Sava

Испания, брют, Макабео, Парельяда

2410

### То Самое Игрисное

Россия, брют, Рислинг, Пино блан

1620 270

## Белое

### Vinho Verde

Португалия, п/сух, Аринту, Лоурейру

2340 390

### Medusa verdejo

Испания, сухое, Вердехо

2500

### Sauvignon Blanc

Новая Зеландия, п/сух, Совиньон блан

2700 450

### Pinot Grigio

Италия, сухое, Пино Гриджио

2100 350

### Riesling

Германия, п/сух, Рислинг

2580 430

### Marcel Martin Rose

Франция, п/сух, Гролло, Каб. Фран

2420

### Gruner Veltliner

Австрия, сух, Грюнер

3200

### Albarino

Испания, п/сух, Альбариньо

2340

### Soave Classico

Италия, сух, Треббьяно

2620

### Chenin Blanc

ЮАР, сух, Шенен блан

2520

### Tre passo bianco

Италия, п/сух, Фиано, Шардоне

2540

### Gavi

Италия, сух, Кортесе

3800

### Домашнее белое

Россия, сух, Рислинг

1680 280

## Красное, согревающее



750 ml



125 ml

### Grenache Noir

*ЮАР, сух, Гренаш*

2580

430

### Tempranillo

*Испания, сух, Темпранильо*

2340

390

### Zinfandel Crab

*США, п/сух, Зинфандель*

2460

410

### Blaufrankisch

*Австрия, п/сух, Блауфранкиш*

2700

450

### Carmenere

*Чили, сух, Карменер*

2300

### Pinot Noir

*Новая Зеландия, п/сух, Пино Нуар*

2630

### Porto tawny/ruby

*Португалия, слад., Турига, Тинта Рории*

2940

490

### Chianti DOCG Riserva

*Италия, сух, Санджовезе*

2640

### Shiraz

*Австралия, сух, Шираз*

2510

### Домашнее красное

*Россия, сух, Мерло*

1680

280

## Безалкогольное вино

### Vilarnau

*Испания, полусухое*

2220

### Klaus Langhoff

*Германия, сладкое*

1890