

Aperitif Аперитив

€

ITALIAN - ИТАЛЬЯНСКИЕ

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco and soda water	Апероль, Просекко и содовая	8.00
CAMPARI Orange juice or soda water	С апельсиновым соком или содовой	7.00
MARTINI Bianco, Dry, Rosso	Бьянко, Сухой, Россо	6.00
ROSSINI Prosecco, strawberry puree and fresh strawberries	Просекко, клубничное пюре и свежая клубника	8.00
BELLINI Prosecco and peach puree	Просекко с персиковым пюре	8.00
NEGRONI Gin, Campari, sweet Vermouth and slice of orange	Джин, Кампари, сладкий Вермут и ломтик апельсина	8.00
HUGO Prosecco, elderflower puree and fresh mint	Просекко, пюре из цветков бузины и свежая мята	8.00
MELOGRANO FIZZ Gin, pomegranate puree, soda water and fresh thyme	Джин, гранатовое пюре, содовая и свежий тимьян	8.00

CLASSIC - КЛАССИЧЕСКИЕ

MOJITO Bacardi, fresh lime, fresh mint, brown sugar and soda water Flavour: Strawberry, Passion fruit	Бакарди, свежий лайм, свежая мята, коричневый сахар и содовая Вкусы: Клубника и Маракуйя	9.00
BLOODY MARY Vodka, tomato juice, tabasco, worcestershire sauce, salt and pepper.	Водка, томатный сок, Табаско, Вустерширский соус, соль и перец	8.00
BRANDY SOUR Brandy, lemon squash, bitter and soda water	Брэнди, лимонный сквош, биттер и содовая	7.00
MOSCOW MULE Vodka, fresh lime, bitter and Three Cents ginger beer	Водка, свежий лайм, биттер и имбирное пиво Three Cents	9.00
GREY GOOSE VODKA Companied by Three Cents Sparkling Lemonade	В сопровождении игристого лимонада Three Cents	9.00
HENDRICK'S GIN With Three Cents tonic water or Three Cents tonic water	С тоником Three Cents или легким тоником Three Cents	9.00

Beers Пиво

CARLSBERG	Сyprus - Кипр	Bottle- Бутылка 33cl	3.50
CARLSBERG	Сyprus - Кипр	Half Pint 25cl	3.20
CARLSBERG	Сyprus - Кипр	Pint 50cl	4.50
KEO	Сyprus - Кипр	Bottle - Бутылка 33cl	3.50
FARMER OCTOPUS WEISSE	Сyprus - Кипр	Bottle - Бутылка 33cl	6.00
MISS OCTOPUS IPA	Сyprus - Кипр	Bottle - Бутылка 33cl	6.50
PERONI	Italy - Италия	Bottle - Бутылка 33cl	4.50
PERONI	Italy - Италия	Half Pint 25cl	4.20
PERONI	Italy - Италия	Pint 50cl	5.50
HEINEKEN	Netherland - Нидерланды	Bottle - Бутылка 33cl	4.50
CORONA	Mexico - Мексика	Bottle - Бутылка 33cl	4.50
STRONGBOW CIDER	UK - Англия	Bottle - Бутылка 33cl	5.00
SAN MIGUEL GLUTEN FREE	Spain - Испания	Bottle - Бутылка 33cl	6.00

YOU ARE KINDLY REQUESTED TO INFORM US OF ANY ALLERGIES

ПРОСИМ ВАС СООБЩАТЬ НАМ О ЛЮБЫХ АЛЛЕРГИЯХ.

Cold Холодные закуски**Antipasti Антипасто**

€

ANTIPASTO MISTO (TO SHARE)*The Chef's selection of assorted Antipasti.**(2-4 человек) €19.70 (4-6 человек) 27.70*
Ассорти закусок от шеф-повара.☉ ✓ **BRUSCHETTA CLASSICA***Bruschetta with fresh tomatoes, fresh basil, garlic and olive oil.**Брускетта с свежими томатами, базиликом, чесноком и оливковым маслом.*

6.70

SALMONE TARTAR*Finely diced fresh salmon wrapped in smoked salmon with dill, onion, capers and drizzled with honey mustard dressing.**Кусочки свежего лосося, завернутые в копченый лосось, с укропом, луком и каперсами под медово-горчичным соусом.*

16.20

TONO TARTAR*Fresh tuna, avocado, spring onion, pomegranate, coriander, drizzling with aromatic sesame oil and lime**Свежий тунец, авокадо, зелёный лук, гранат и кориандр, сбрызнутые ароматным кунжутным маслом с лаймом.*

19.70

CARPACCIO DI MANZO*Beef carpaccio with rocket leaves and parmesan flakes, drizzled with white truffle oil.**Карпаччо из говядины с листьями рукколы и хлопьями пармезана, под маслом из белого трюфеля.*

18.70

* **CARPACCIO DI POLIPO***Thin slices of octopus with capers, fresh tomatoes, fresh lime juice, olive oil and rocket leaves.**Тонкие ломтики осьминога с каперсами, свежими помидорами, соком лайма, оливковым маслом и листьями рукколы.*

17.20

Hot Горячие закуски✓ **GARLIC BREAD***Garlic bread with mozzarella cheese or feta cheese and tomatoes.**Чесночный хлеб с моцареллой или сыром фета и томатами.*

7.70

✓ **FUNGI RIPIERI***Stuffed mushrooms cups with variety of cheeses and herbs.**Грибы, фаршированные разнообразными сырами и травами*

11.70

✓ **HALLOUMI***Homemade grilled halloumi cheese with cherry tomato marmalade.**Домашний сыр халуми, поджаренный на гриле, с мармеладом из помидоров черри.*

12.70

✓ **MELANZANE ALLA PARMIGIANA***Eggplant slices with fresh tomatoes, mozzarella, fresh basil and parmesan topped with tomato sauce.**Запеченные ломтики баклажана, с помидорами, моцареллой, свежим базиликом и пармезаном, под томатным соусом.*

10.70

✓ **RAVIOLI PORCINI***Ravioli stuffed with porcini mushrooms and fresh cream.**Равиоли, фаршированные белыми грибами, приготовленные в сливках.*

14.70

✓ **RAVIOLI TARTUFO***Ravioli stuffed with cheeses, black truffle in a light butter sauce.**Равиоли, фаршированные сырами и чёрным трюфелем, под легким соусом из сливочного масла.*

15.70

BLACK ANGUS BEEF SAUSAGE*Сосиска гриль с майонезом из чёрного трюфеля
Сертифицированный Black Angus 140 дней кукурузного откорма
Происхождение: Америка | Производитель: Creekstone Farms*

300gr

21.00

F1 WAGYU SHORT RIBS*Короткие ребрышки гриль с соусом чимичурри
350 дней зернового откорма
Происхождение: Австралия | Оценка мраморности: 5+ | Производитель: Darling Downs*

300gr

34.00

WAGYU KAGOSHIMA RIBEYE*Готовится прямо на вашем столе на лавовом камне-гриль.
350 дней зернового откорма
Происхождение: Япония | Оценка мраморности: 5+ | Производитель: Wagyu Master*

100gr

48.00

Soups Супы

€

- | | | |
|---|--|-------|
| ✓ MINESTRONE МИНЕСТРОНЕ
<i>Authentic Italian soup with fresh vegetables and parmesan.</i> | Аутентичный итальянский суп со свежими овощами и сыром пармезан. | 8.70 |
| LOBSTER SOUP
<i>Veloute Lobster soup.</i> | Нежный суп-пюре из лобстера. | 13.70 |
| ✓ TOMATO SOUP ТОМАТНЫЙ СУП
<i>Tomato soup.</i> | Томатный суп. | 8.70 |

Salads Салаты

- | | | |
|--|--|-------|
| ✓ INSALATA BURRATA
<i>Burrata cheese with cherry tomatoes, rocket and aromatic fresh basil olive oil.</i> | Сыр Буррата с помидорами черри, рукколой и ароматным базилико-оливковым маслом. | 13.20 |
| ✓ INSALATA RUCOLA
<i>Rocket salad with sun dried tomatoes, pumpkin seeds, parmesan flakes and balsamic vinaigrette.</i> | Салат из рукколы с вялеными томатами, тыквенными семечками и хлопьями пармезана под бальзамическим соусом. | 12.70 |
| ✓ INSALATA SPINACCI
<i>Baby spinach leaves with dry figs, strawberries, sesame seeds, goat cheese and balsamic vinaigrette.</i> | Листья молодого шпината в сочетании с инжиром, клубникой, кунжутом и козьим сыром под винайгретт соусом. | 14.70 |
| Н* INSALATA MARE
<i>Crispy lettuces with king prawns, calamari, avocado, chopped tomatoes, fennel, coriander and aromatic olive oil lemon vinaigrette.</i> | Свежая зелень, королевские креветки, кальмары, авокадо, рубленные помидоры, фенхель и кориандр под ароматным соусом из оливкового масла и лимонного сока | 18.70 |
| INSALATA SAINT DANIEL
<i>Mixed green leaves with prosciutto, cherry tomatoes, pomegranate, parmesan flakes and balsamic vinaigrette.</i> | Смесь зелени, прошутто, помидоры Черри, гранат и хлопья пармезана под бальзамиком винайгретт. | 17.70 |
| INSALATA DI POLLO
<i>Grilled chicken with crispy lettuces cherry tomatoes, cheddar flakes and parmesan vinaigrette.</i> | Куриное филе с хрустящей зеленью, помидорами черри и хлопьями сыра под соусом на основе пармезана. | 15.70 |
| Н INSALATA QUINOA
<i>Crispy lettuces with Quinoa, beetroot, avocado, red grapes, walnuts, mint basil coriander leaves and orange lime vinaigrette.</i> | Хрустящая зелень с киноа, свеклой, авокадо, красным виноградом, грецкими орехами, листьями мяты, базилика и кориандра, под апельсиново-лимонной заправкой. | 14.70 |

Risotti Ризотто

- | | | |
|--|---|-------|
| ✓ RISOTTI FUNGHI
<i>Risotto with wild mushrooms, fresh cream and parmesan flakes.</i> | Ризотто с лесными грибами, сливками и хлопьями пармезана. | 16.70 |
| * RISOTTI GAMBERONI
<i>Risotto with king prawns, fennel and basil pesto.</i> | Ризотто с королевскими креветками, фенхелем и соусом песто. | 21.70 |
| RISOTTI POLLO
<i>Risotto with chicken fillet, green peas, leek, celery, fresh cream and parmesan.</i> | Ризотто с куриным филе, зелёным горошком, луком-порей, сельдереем, сливками и пармезаном. | 16.70 |
| RISOTTI NERO (RECOMMENDED TO SHARE)
<i>Squid ink with fresh calamari, celery, carrots & pernod mist.</i> | НА ДВОИХ
Ризотто с чернилами кальмара, свежими кальмарами, сельдереем и морковью, приготовленное с Перно | 19.70 |

✓ SPAGHETTI NAPOLETANA <i>Fresh basil and herbs in our signature tomato sauce.</i>	<i>Свежий базилик и травы в нашем фирменном томатном соусе.</i>	13.20
✓ PENNE ARRABBIATA <i>Hot Chillies with tomato sauce.</i>	<i>Острый перец чили с томатным соусом.</i>	13.70
SPAGHETTI BOLOGNESE <i>Mixed minced meat of pork and beef in tomato sauce.</i>	<i>Фарш из смеси свинины и говядины под томатным соусом.</i>	14.70
SPAGHETTI CARBONARA <i>Bacon, mushrooms and fresh cream.</i>	<i>Спагетти с беконом, грибами и сливками.</i>	15.70
✓ PENNE QUATRO FORMAGGI E BROCCOLI <i>Four cheeses: parmesan, taleggio, regato, pecorino with broccoli and fresh cream.</i>	<i>Смесь из 4 сыров: пармезан, таледжио, регато и пекорино, с брокколи и сливками.</i>	16.20
* LINGUINI GAMBERONI <i>King prawns with cherry tomatoes, fresh cream, garlic, tomato sauce and parmesan.</i>	<i>Королевские креветки с помидорами черри, сливками, чесноком, томатным соусом и пармезаном.</i>	21.70
* LINGUINI FRUTTI DI MARE <i>Selected seafood pearls with rich Sicilian tomato sauce.</i>	<i>Отборные морепродукты под насыщенным сицилийским томатным соусом.</i>	22.70
PENNE SALMONE <i>Fresh salmon, garlic, fennel, white wine, lemon juice, capers and cherry tomatoes.</i>	<i>Свежий лосось, чеснок, фенхель, белое вино, лимонный сок, каперсы и помидоры черри.</i>	19.70
🌱 VEGANO PASTA <i>Whole grain spaghetti with parsley pesto, spring onion, spinach, garlic, cherry tomatoes and cashew nuts.</i>	<i>Цельнозерновые спагетти с песто из петрушки, зелёным луком, шпинатом, чесноком, помидорами Черри и кешью.</i>	16.20

Pasta fresca Свежая паста

LASAGNE (OVEN PASTA) <i>Oven baked layers of pasta with bolognese, bechamel and parmesan.</i>	<i>Запеченная слоями паста с Болоньезе, соусом Бешамель и пармезаном.</i>	16.70
✓ RAVIOLI RICOTTA E SPINACI <i>Ravioli stuffed with ricotta and spinach cooked in tomato sauce.</i>	<i>Равиоли, фаршированные сыром рикотта и шпинатом, приготовленные в томатном соусе.</i>	16.70
RAVIOLI SALMONE <i>Ravioli stuffed with fresh salmon, cooked in creamy sauce with beetroot and dill.</i>	<i>Равиоли со свежим лососем, приготовленные в сливочном соусе с добавлением свеклы и укропа</i>	19.70
TAGLIATELLE POLLO CREMA <i>Chicken with leek, mushrooms, fresh cream, cherry tomatoes and tomato sauce.</i>	<i>Курица, с луком-порей, грибами, сливками помидорами черри и томатным соусом.</i>	17.70
TAGLIATELLE MANZO <i>Beef strips, spring onion, asparagus and creamy gorgonzola sauce.</i>	<i>Кусочки говядины, зеленый лук, спаржа и сливочный горгонзола соус.</i>	21.70
TORTELLINI PROSCIUTTO <i>Tortellini stuffed with prosciutto and fresh creamy cheese sauce.</i>	<i>Тортеллини, фаршированные прошутто, под сливочно-сырным соусом.</i>	18.70

Pizza Пицца

€

✓ MARGHERITA <i>Tomato sauce and mozzarella</i>	Томатный соус и моцарелла.	12.70
AL FRESCO <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, fresh tomatoes and oregano.</i>	Томатный соус, моцарелла, ветчина, грибы, свежие помидоры и орегано.	14.70
SICILIANA <i>Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives and oregano.</i>	Томатный соус, моцарелла, каперсы, анчоусы, оливки и орегано.	16.70
JUST ITALIAN <i>Tomato sauce, mozzarella, salami Milano, pancetta, prosciutto and baby rocket.</i>	Томатный соус, моцарелла, салями Милано, прошутто, бекон панчетта и молодая руккола.	16.70
ITALIANA <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, mushrooms, green peppers and onion.</i>	Томатный соус, моцарелла, ветчина, бекон, грибы, зеленый перец и лук.	15.70
QUATTRO FORMAGGI <i>Tomato sauce, mozzarella, feta, gorgonzola and parmesan.</i>	Томатный соус, моцарелла, фета, горгонзола и пармезан	15.70
✓ VERDURE <i>Tomato sauce, mozzarella, artichokes, wild mushrooms and red peppers.</i> ☺ (Available with VEGAN cheese.)	Томатный соус, моцарелла, артишоки, лесные грибы и красный перец. (Возможна замена сыра на вегетарианский)	15.70
✓ DIAVOLA PEPPERONI <i>Tomato sauce, mozzarella, hot salami and chillies.</i>	Томатный соус, моцарелла, острая салями и чили.	14.70
✓ SALSICCIA <i>Tomato sauce, mozzarella, Italian sausage, pickled cucumbers, drizzled with chipotle sauce.</i>	Томатный соус, моцарелла, итальянская сосиска, маринованные огурцы и соус чипотле.	16.70
HAWAII <i>Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple.</i>	Томатный соус, моцарелла, ветчина и ананас.	14.70
✓ FUNGI BURRATA <i>Tomato sauce, touch of mozzarella cheese, wild mushrooms, burrata cheese and baby rocket, drizzled with truffle oil.</i>	Томатный соус, немного моцареллы, лесные грибы, буррата и молодая руккола, под трюфельным маслом.	18.70
POLLO E SPINACI <i>Tomato sauce, mozzarella, baby spinach, chicken and parmesan flakes.</i>	Томатный соус, моцарелла, молодой шпинат, курица и хлопья пармезана.	16.70
TONO <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, sweetcorn, onion and red peppers.</i>	Томатный соус, моцарелла, тунец, сладкая кукуруза, лук и красный перец.	15.20
CALZONE (FOLDED) <i>Tomato sauce, mozzarella and ham</i>	ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА Томатный соус, моцарелла и ветчина	15.20

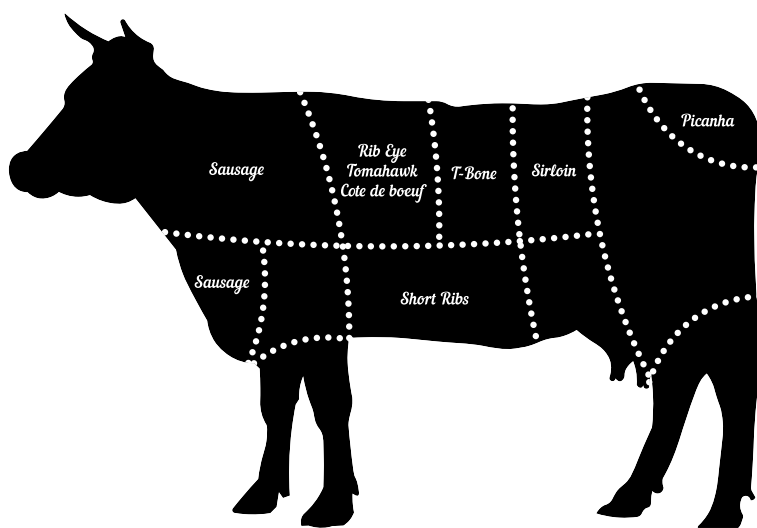
Pizza size ≈ 30cm
Размер пиццы = 30 см

EST. 2014



DRY AGER

BUILT FOR BEEF



В процессе сухой выдержки мяса, из него испаряется влага, а ферменты, присутствующие в мышечных клетках, высвобождаются и расщепляют белки на аминокислоты. Все эти процессы усиливают естественный вкус мяса и придают ему особую глубину.

Небольшое количество углеводов, содержащихся в мясе, превращается в сахар и мясо приобретает сладковатый привкус. В то же время соединительные ткани вокруг белков разрушаются, что делает его более нежным.

Для достижения такого эффекта мясо выдерживают в специальных шкафах с соблюдением особых условий, к примеру, в камерах для сушки мяса DRY AGER®.

Процесс сухой выдержки не является сложной наукой, «но требует дисциплины в заботе о мясе и контроле необходимых параметров». Все это сделает для вас DRY AGER®.

With the dry aging process, moisture is removed from the meat, the enzymes present in the muscle cells are released and break down proteins into amino acids while some of them create the “umami” giving depth to taste.

They convert the few carbohydrates that have the meat into sugars and so the meat becomes sweeter.

They break the connective tissues around the proteins and make the meat more tender.

All this can happen if we give the meat time in a dry curing area, such as the DRY AGER® meat curing chamber.

Dry maturation is not a complex science “but it requires a discipline to care for the meat and adjust the parameters accordingly”. All this is done for you by DRY AGER®.



■ FRESH BEEF CUTS СВЕЖАЯ ГОВЯДИНА

€

BLACK ANGUS RIB EYE	300gr	37.70
<i>Рибай, приготовленный на гриле. Подаётся с трюфельным соусом и соусом Чипотле.</i>		
<i>Сертифицированный Black Angus 200 дней зернового откорма.</i>		
<i>Происхождение: Австралия Производитель: Darling Downs</i>		
USDA PRIME RIB EYE	350gr	52.00
<i>Рибай, приготовленный на гриле.</i>		
<i>Подаётся с трюфельным соусом и соусом Чипотле.</i>		
<i>Сертифицированный USDA Black Angus 140 дней кукурузного откорма.</i>		
<i>Происхождение: Америка Производитель: Creekstone Farms</i>		
USDA PRIME SIRLOIN	400gr	34.70
<i>Сирлоин стейк, приготовленный на гриле. Подаётся с трюфельным соусом и соусом Чипотле.</i>		
<i>Сертифицированный USDA Black Angus 140 дней кукурузного откорма.</i>		
<i>Происхождение: Америка Производитель: Creekstone Farms</i>		
PICANHA	300gr	27.70
<i>Говяжья вырезка с свежими травами, подаётся с соусом Чимичурри.</i>		
<i>Сертифицированный Black Angus 200 дней зернового откорма.</i>		
<i>Происхождение: Австралия Производитель: Angus Reserve</i>		

Все вышеуказанные блюда подаются с молодым картофелем и обжаренными овощами.

■ DRY AGED BEEF CUTS ВЫДЕРЖАННАЯ ГОВЯДИНА

28 дней сухой выдержки в наших фирменных холодильниках Dry Ager

BISTECCA FIORENTINA	400gr +100gr	34.00 8.50
<i>Выдержанный ребристый стейк гриль. Рибай на кости.</i>		
<i>Подаётся с трюфельным соусом и соусом Чипотле.</i>		
<i>Сертифицированный Black Angus травяного откорма.</i>		
<i>Происхождение: Ирландия Производитель: Dawn Meats</i>		
T-BONE	500gr +100gr	42.50 8.50
<i>Выдержанный Т-боун стейк гриль.</i>		
<i>Подаётся с трюфельным соусом и соусом Чипотле.</i>		
<i>Сертифицированный Black Angus травяного откорма.</i>		
<i>Происхождение: Ирландия Производитель: Dawn Meats</i>		
USDA PRIME T-BONE	500gr +100gr	50.00 10.00
<i>Выдержанный Т-боун стейк гриль.</i>		
<i>Подаётся с трюфельным соусом и соусом Чипотле.</i>		
<i>Сертифицированный USDA Black Angus 140 дней кукурузного откорма.</i>		
<i>Происхождение: Америка Производитель: Creekstone Farms</i>		
ТОМАНАВК	1000gr +100gr	120.00 12.00
<i>Приготовлен на гриле, подаётся с трюфельным соусом, соусами Чипотле и Беарнез.</i>		
<i>Сертифицированный Black Angus 200 дней зернового откорма.</i>		
<i>Происхождение: Австралия Производитель: Angus Reserve</i>		
F1 WAGYU ТОМАНАВК	1000gr +100gr	160.00 16.00
<i>Приготовлен на гриле, подаётся с трюфельным соусом соусами Чипотле и Беарнез</i>		
<i>350 дней зернового откорма.</i>		
<i>Происхождение: Австралия Оценка мраморности: 5+ Производитель: Darling Downs</i>		

Все вышеуказанные блюда подаются с молодым картофелем и обжаренными овощами.

■ SIDE SAUCES СОУСЫ

3.00

GREEN PEPPER | ПЕРЕЧНЫЙ СОУС
WILD MUSHROOMS | СОУС ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ
TRUFFLE | ТРЮФЕЛЬНЫЙ
BEARNAISE | СОУС БЕАРНЕЗ
CHIMICHURRI | ЧИМИЧУРРИ



Chicken Курица

П POLLO GRILIA	17.70
<i>Free range grilled chicken marinated with Italian herbs. Served with baby potatoes and boiled vegetables.</i>	<i>Маринованная в итальянских травах курица free range, приготовленная на гриле. Подаётся с молодым картофелем и вареными овощами.</i>
POLLO CON SALSA	18.70
<i>Chicken fillet with creamy mushroom sauce. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	<i>Куриное филе в сливочно-грибном соусе. Подаётся с картофельным пюре и обжаренными овощами.</i>

Meat Мясо

IBERICO RACK	400gr 28.70
<i>A Spanish cornfed Pata Negra pork chops with chimichurri sauce. Served with baby potatoes and sautéed vegetables.</i>	<i>Отбивные из испанской свинины кукурузного откорма с соусом Чимичурри. Подаются с молодым картофелем и обжаренными овощами.</i>
MAIALE MARSALA	300gr 21.70
<i>Pork fillet with dry figs in marsala wine sauce. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	<i>Филе свинины с инжиром в соусе на основе вина Марсала. Подаётся с картофельным пюре и обжаренными овощами</i>
MANZO FUNGHI	250gr 34.70
<i>Beef fillet with wild mushrooms creamy sauce. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	<i>Филе говядины под сливочным соусом с лесными грибами. Подаётся с картофельным пюре и обжаренными овощами</i>
MANZO AL PEPE VERDE	250gr 34.70
<i>Beef fillet with pepper sauce. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	<i>Филе говядины под перечным соусом.. Подаётся с картофельным пюре и обжаренными овощами</i>
MANZO TARTUFO	250gr 35.70
<i>Beef fillet with creamy black truffle sauce and taleggio cheese. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.</i>	<i>Филе говядины с сливочным соусом из чёрного трюфеля и сыра таледжио. Подаётся с картофельным пюре и обжаренными овощами</i>

Fish Рыба

* GAMBERONI TIMO	23.70
<i>Sauteed king prawns with fresh thyme, chopped tomatoes, white wine, lemon and garlic Served with baby potatoes and boiled vegetables.</i>	<i>Королевские креветки, приготовленные с свежим тимьяном, рублеными помидорами, белым вином, лимоном и чесноком. Подаётся с молодым картофелем и отварными овощами</i>
П BRAZINO	21.70
<i>Sea bass fillet with capers, olives, cherry tomatoes and thyme. Served with baby potatoes and boiled vegetables.</i>	<i>Филе сибаса с каперсами, оливками, помидорами черри и тимьяном. Подается с молодым картофелем и отварными овощами.</i>
SALMONE	22.70
<i>Fresh salmon fillet with creamy grappa sauce Served with boiled vegetables and mashed potatoes.</i>	<i>Филе свежего лосося под сливочным соусом с добавлением граппы. Подается с вареными овощами и картофельным пюре</i>

Side Dishes Гарниры

€

✓ VEGETABLES OF THE DAY <i>Овощи дня</i>	5.00
✓ GREEN SALAD <i>Зелёный салат</i>	5.00
✓ POTATOES OF THE DAY <i>Картофель дня</i>	5.00
✓ PLATE OF CHIPS <i>Картофель фри</i>	5.00
✓ GNOCCHI POMODORO <i>Gnocchi with tomato sauce. Ньокки с томатным соусом</i>	11.00

Children Menu Детское меню

Choice of: Spaghetti or Penne

Паста на выбор: Спагетти или Пенне

✓ PASTA NAPOLETANA <i>Fresh basil and tomato sauce.</i>	<i>Паста со свежим базиликом и томатным соусом.</i>	8.70
PASTA BOLOGNESE <i>Minced meat and tomato sauce.</i>	<i>Паста с мясным фаршем и томатным соусом.</i>	9.70
PASTA CARBONARA <i>Bacon, mushrooms and cream.</i>	<i>Бекон, грибы и сливки.</i>	9.70
MARGHERITA PIZZA <i>Make your own pizza up to 3 ingredients.</i>	<i>Выберите 3 ингредиента на ваш выбор.</i>	8.70
* NUGGETS <i>Chicken nuggets served with chips.</i>	<i>Куриные наггетсы с картофелем фри.</i>	8.70

Homemade Desserts Домашние десерты

€

ESPRESSO AFFOGATO <i>Vanilla ice cream drizzling with espresso coffee.</i>	<i>Ванильное мороженое с эспрессо.</i>	5.00
TIRAMISU	<i>Домашний тирамису.</i>	6.70
PANNA COTTA <i>Panna cotta with fresh sweet basil sauce.</i>	<i>Панна Котта со сладким базиликовым соусом.</i>	6.70
CAPRICCIOSA CAKE <i>Hot chocolate cake with almond nuts. Served with mint ice cream.</i>	<i>Горячий шоколадный торт с миндалём. Подается с мятным мороженым.</i>	7.20
CHEESECAKE <i>Served with blackcurrant.</i>	<i>Домашний чизкейк. Подается с вареньем из чёрной смородины</i>	7.20
DOLCE CAMELLATO <i>Mascarpone cheese, caramelized sweet milk, on a crispy biscuit base with walnut.</i>	<i>Сыр Маскарпоне с карамелизированным сладким молоком, на хрустящей бисквитной основе с грецким орехом</i>	7.20
ICE CREAM per scoop <i>Vanilla, Chocolate, Strawberry, Mint, Tree Gum. Lemon Sorbet, Apple Sorbet.</i>	<i>Ваниль, Шоколад, Клубника, Мятное, tree gum. Лимонный сорбет, Яблочный сорбет.</i>	2.00

CALZONE DESSERT (4-6 человек) <i>With nutella, biscuit and mascarpone cheese. Served with vanilla ice cream.</i>	Уточните наличие <i>С шоколадной пастой, печеньем и сыром Маскарпоне. Подается с ванильным мороженым.</i>	25.70
SMALL CALZONE DESSERT (2-4 человек) <i>With nutella, biscuit and mascarpone cheese. Served with vanilla ice cream.</i>	Уточните наличие <i>С шоколадной пастой, печеньем и сыром Маскарпоне. Подается с ванильным мороженым.</i>	19.70

YOU ARE KINDLY REQUESTED TO INFORM US OF ANY ALLERGIES
ПРОСИМ ВАС СООБЩАТЬ НАМ О ЛЮБЫХ АЛЛЕРГИЯХ.

MENU GUIDE | РУКОВОДСТВО К МЕНЮ

-  VEGETARIAN | ВЕГЕТАРИАНСКОЕ
-  VEGAN | ВЕГАНСКОЕ
-  SPICY | ОСТРОЕ
-  NUTS | СОДЕРЖИТ ОРЕХИ
-  HEALTHY | ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ
- * FROZEN | ЗАМОРОЖЕННОЕ

TAXES ARE INCLUDED IN THE PRICES | ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ В ЦЕНУ