

Aperitif Аперитив

€

ITALIAN - ИТАЛЬЯНСКИЕ

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco and soda water	Апероль, Просекко и содовая	7.00
CAMPARI Orange juice or soda water	С апельсиновым соком или содовой	6.00
MARTINI Bianco, Dry, Rosso	Бьянко, Сухой, Россо	5.00
ROSSINI Prosecco, strawberry puree and fresh strawberries	Просекко, клубничное пюре и свежая клубника	7.00
BELLINI Prosecco and peach puree	Просекко с персиковым пюре	7.00
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	7.00
MELOGRANO FIZZ Gin, pomegranate puree, soda water and fresh thyme	Джин, гранатовое пюре, содовая и свежий тимьян	7.00

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	8.00
BLOODY MARY Vodka, tomato juice, tabasco, worcestershire sauce, salt and pepper.	Водка, томатный сок, Табаско, Вустерширский соус, соль и перец	7.00
BRANDY SOUR Brandy, lemon squash, bitter and soda water	Брэнди, лимонный сквош, биттер и содовая	5.00
MOSCOW MULE Vodka, fresh lime, bitter and Three Cents ginger beer	Водка, свежий лайм, биттер и имбирное пиво Three Cents	8.00
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	2.90
CARLSBERG	Сyprus - Кипр	Half Pint 25cl	2.70
CARLSBERG	Сyprus - Кипр	Pint 50cl	3.70
KEO	Сyprus - Кипр	Bottle - Бутылка 33cl	2.90
FARMER OCTOPUS WEISSE	Сyprus - Кипр	Bottle - Бутылка 33cl	5.00
MISS OCTOPUS IPA	Сyprus - Кипр	Bottle - Бутылка 33cl	5.50
PERONI	Italy - Италия	Bottle - Бутылка 33cl	3.70
PERONI	Italy - Италия	Half Pint 25cl	3.50
PERONI	Italy - Италия	Pint 50cl	4.90
HEINEKEN	Netherland - Нидерланды	Bottle - Бутылка 33cl	3.70
CORONA	Mexico - Мексика	Bottle - Бутылка 33cl	3.70
STRONGBOW CIDER	UK - Англия	Bottle - Бутылка 33cl	4.50
SAN MIGUEL GLUTEN FREE	Spain - Испания	Bottle - Бутылка 33cl	5.00

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

Cold Холодные закуски**ANTIPASTO MISTO (TO SHARE)***The Chef's selection of assorted Antipasti.***BRUSCHETTA CLASSICA***Bruschetta with fresh tomatoes, fresh basil, garlic and olive oil.***SALMONE TARTAR***Finely diced fresh salmon wrapped in smoked salmon with dill, onion, capers and drizzled with honey mustard dressing.***GRANCHIO TARTAR***Fresh blue swimming crab meat with cabbage, cucumber, carrot, fennel, drizzling with lemon mayonnaise vinaigrette.***TONO TARTAR***Fresh tuna, avocado, spring onion, pomegranate, coriander, drizzling with aromatic sesame oil and lime***CARPACCIO DI MANZO***Beef carpaccio with rocket leaves and parmesan flakes, drizzled with white truffle oil.**** CARPACCIO DI POLIPO***Thin slices of octopus with capers, fresh tomatoes, fresh lime juice, olive oil and rocket leaves.***CARPACCIO DI GAMBERI ROSSO***Gambero Rosso prawn carpaccio, served with micro leaves salad, drizzling with sweet basil vinaigrette.***Hot Горячие закуски****✓ GARLIC BREAD***Garlic bread with mozzarella cheese or feta cheese and tomatoes.***✓ FUNGHI RIPIERI***Stuffed mushrooms cups with variety of cheeses and herbs.***✓ HALLOUMI***Homemade grilled halloumi cheese with cherry tomato marmalade.***✓ MELANZANE ALLA PARMIGIANA***Eggplant slices with fresh tomatoes, mozzarella, fresh basil and parmesan topped with tomato sauce.***✓ RAVIOLI PORCINI***Ravioli stuffed with porcini mushrooms and fresh cream.***✓ RAVIOLI TARTUFO***Ravioli stuffed with cheeses, black truffle in a light butter sauce.***Antipasti Антипасто**

€

*Ассорти закусок от шеф-повара.**Брускетта с свежими томатами, базиликом, чесноком и оливковым маслом.**Кусочки свежего лосося, завернутые в копченый лосось, с укропом, луком и каперсами под медово-горчичным соусом.**Свежее мясо голубого краба с капустой, огурцом, морковью, фенхелем и лимонно-майонезным соусом.**Свежий тунец, авокадо, зелёный лук, гранат и кориандр, сбрызнутые ароматным кунжутным маслом с лаймом.**Карпаччо из говядины с листьями рукколы и хлопьями пармезана, под маслом из белого трюфеля.**Тонкие ломтики осьминога с каперсами, свежими помидорами, соком лайма, оливковым маслом и листьями рукколы.**Карпаччо из розовых креветок Gambero Rosso, подается с салатом из микролистушков и заправкой из сладкого базилика.*

17.70

4.50

13.20

14.70

13.70

13.70

13.70

16.70

5.50

9.20

8.50

8.70

11.70

12.20

Soups Супы**✓ MINISTRONE МИНЕСТРОНЕ***Authentic Italian soup with fresh vegetables and parmesan.***LOBSTER SOUP***Veloute Lobster soup.***✓ TOMATO SOUP ТОМАТНЫЙ СУП***Tomato soup.**Аутентичный итальянский суп со свежими овощами и сыром пармезан.**Нежный суп-пюре из лобстера.**Томатный суп.*

6.70

8.70

6.70

Salads Салаты

€

- ✓ **INSALATA BURRATA** 11.70
Burrata cheese with cherry tomatoes, rocket and aromatic fresh basil olive oil.
Сыр Буррата с помидорами черри, рукколой и ароматным базилико-оливковым маслом.
- ✓ **INSALATA RUCOLA** 11.70
Rocket salad with sun dried tomatoes, pumpkin seeds, parmesan flakes and balsamic vinaigrette.
Салат из рукколы с вялеными томатами, тыквенными семечками и хлопьями пармезана под бальзамическим соусом.
- ✓ **INSALATA SPINACCI** 12.70
Baby spinach leaves with dry figs, strawberries, sesame seeds, goat cheese and balsamic vinaigrette.
Листья молодого шпината в сочетании с инжиром, клубникой, кунжутом и козьим сыром под винайгретт соусом.
- Н* **INSALATA MARE** 14.20
Crispy lettuces with king prawns, calamari, avocado, chopped tomatoes, fennel, coriander and aromatic olive oil lemon vinaigrette.
Свежая зелень, королевские креветки, кальмары, авокадо, рубленые помидоры, фенхель и кориандр под ароматным соусом из оливкового масла и лимонного сока
- INSALATA SAINT DANIEL** 13.20
Mixed green leaves with prosciutto, cherry tomatoes, pomegranate, parmesan flakes and balsamic vinaigrette.
Смесь зелени, прошутто, помидоры Черри, гранат и хлопья пармезана под бальзамиком винайгретт.
- INSALATA DI POLLO** 14.20
Grilled chicken with crispy lettuces, cherry tomatoes, cheddar flakes and parmesan vinaigrette.
Куриное филе с хрустящей зеленью, помидорами черри и хлопьями сыра под соусом на основе пармезана.
- Н **INSALATA QUINOA** 12.20
Crispy lettuces with Quinoa, beetroot, avocado, red grapes, walnuts, mint basil coriander leaves and orange lime vinaigrette.
Хрустящая зелень с киноа, свеклой, авокадо, красным виноградом, грецкими орехами, листьями мяты, базилика и кориандра, под апельсиново-лимонной заправкой.

Risotti Ризотто

- ✓ **RISOTTI FUNGHI** 13.20
Risotto with wild mushrooms, fresh cream and parmesan flakes.
Ризотто с лесными грибами, сливками и хлопьями пармезана.
- * **RISOTTI GAMBERONI** 16.70
Risotto with king prawns, fennel and basil pesto.
Ризотто с королевскими креветками, фенхелем и соусом песто.
- RISOTTI POLLO** 15.20
Risotto with chicken fillet, green peas, leek, celery, fresh cream and parmesan.
Ризотто с куриным филе, зелёным горошком, луком-порей, сельдереем, сливками и пармезаном.
- RISOTTI NERO (RECOMMENDED TO SHARE)** НА ДВОИХ 17.20
Squid ink with fresh calamari, celery, carrots & pernod mist.
Ризотто с чернилами кальмара, свежими кальмарами, сельдереем и морковью, приготовленное с Перно

✓ SPAGHETTI NAPOLETANA <i>Fresh basil and herbs in our signature tomato sauce.</i>	Свежий базилик и травы в нашем фирменном томатном соусе.	10.20
✓ PENNE ARRABBIATA <i>Hot Chillies with tomato sauce.</i>	Острый перец чили с томатным соусом.	10.70
SPAGHETTI BOLOGNESE <i>Mixed minced meat of pork and beef in tomato sauce.</i>	Фарш из смеси свинины и говядины под томатным соусом.	12.20
SPAGHETTI CARBONARA <i>Bacon, mushrooms and fresh cream.</i>	Спагетти с беконом, грибами и сливками.	13.70
✓ PENNE QUATRO FORMAGGI E BROCCOLI <i>Four cheeses: parmesan, taleggio, regato, pecorino with broccoli and fresh cream.</i>	Смесь из 4 сыров: пармезан, таледжио, регато и пекорино, с брокколи и сливками.	14.70
* LINGUINI GAMBERONI <i>King prawns with cherry tomatoes, fresh cream, garlic, tomato sauce and parmesan.</i>	Королевские креветки с помидорами черри, сливками, чесноком, томатным соусом и пармезаном.	17.70
* LINGUINI FRUTTI DI MARE <i>Selected seafood pearls with rich Sicilian tomato sauce.</i>	Отборные морепродукты под насыщенным сицилийским томатным соусом.	18.70
PENNE SALMONE <i>Fresh salmon, garlic, fennel, white wine, lemon juice, capers and cherry tomatoes.</i>	Свежий лосось, чеснок, фенхель, белое вино, лимонный сок, каперсы и помидоры черри.	17.20
🌱 VEGANO PASTA <i>Whole grain spaghetti with parsley pesto, spring onion, spinach, garlic, cherry tomatoes and cashew nuts.</i>	Цельнозерновые спагетти с песто из петрушки, зелёным луком, шпинатом, чесноком, помидорами Черри и кешью.	15.20

Pasta fresca Свежая паста

LASAGNE (OVEN PASTA) <i>Oven baked layers of pasta with bolognese, bechamel and parmesan.</i>	Запеченная слоями паста с Болоньезе, соусом Бешамель и пармезаном.	14.70
✓ RAVIOLI RICOTTA E SPINACI <i>Ravioli stuffed with ricotta and spinach cooked in tomato sauce.</i>	Равиоли, фаршированные сыром рикотта и шпинатом, приготовленные в томатном соусе.	14.70
RAVIOLI SALMONE <i>Ravioli stuffed with fresh salmon, cooked in creamy sauce with beetroot and dill.</i>	Равиоли со свежим лососем, приготовленные в сливочном соусе с добавлением свеклы и укропа	16.70
TAGLIATELLE POLLO CREMA <i>Chicken with leek, mushrooms, fresh cream, cherry tomatoes and tomato sauce.</i>	Курица, с луком-порей, грибами, сливками помидорами черри и томатным соусом.	15.70
TAGLIATELLE MANZO <i>Beef strips, spring onion, asparagus and creamy gorgonzola sauce.</i>	Кусочки говядины, зеленый лук, спаржа и сливочный горгонзола соус.	17.20
TORTELLINI PROSCIUTTO <i>Tortellini stuffed with prosciutto and fresh creamy cheese sauce.</i>	Тортеллини, фаршированные прошутто, под сливочно-сырным соусом.	14.20

Pizza Пицца

€

✓	MARGHERITA <i>Tomato sauce and mozzarella</i>	Томатный соус и моцарелла.	9.70
	AL FRESCO <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, fresh tomatoes and oregano.</i>	Томатный соус, моцарелла, ветчина, грибы, свежие помидоры и орегано.	12.20
	SICILIANA <i>Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives and oregano.</i>	Томатный соус, моцарелла, каперсы, анчоусы, оливки и орегано.	12.70
	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.	13.70
	ITALIANA <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, mushrooms, green peppers and onion.</i>	Томатный соус, моцарелла, ветчина, бекон, грибы, зеленый перец и лук.	13.70
	QUATTRO FORMAGGI <i>Tomato sauce, mozzarella, feta, gorgonzola and parmesan.</i>	Томатный соус, моцарелла, фета, горгонзола и пармезан	13.70
✓	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)	12.70
✓	DIAVOLA PEPPERONI <i>Tomato sauce, mozzarella, hot salami and chillies.</i>	Томатный соус, моцарелла, острая салями и чили.	13.20
✓	SALSICCIA <i>Tomato sauce, mozzarella, Italian sausage, pickled cucumbers, drizzled with chipotle sauce.</i>	Томатный соус, моцарелла, итальянская сосиска, маринованные огурцы и соус чипотле.	14.70
	HAWAII <i>Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple.</i>	Томатный соус, моцарелла, ветчина и ананас.	12.70
✓	FUNGHI 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.	16.20
	POLLO E SPINACI <i>Tomato sauce, mozzarella, baby spinach, chicken and parmesan flakes.</i>	Томатный соус, моцарелла, молодой шпинат, курица и хлопья пармезана.	14.20
	TONO <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, sweetcorn, onion and red peppers.</i>	Томатный соус, моцарелла, тунец, сладкая кукуруза, лук и красный перец.	13.20
	CALZONE (FOLDED) <i>Tomato sauce, mozzarella and ham</i>	ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА Томатный соус, моцарелла и ветчина	13.70
℥	WHOLE WHEAT PIZZA <i>Make your own healthy pizza up to 3 ingredients.</i>	ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ ПИЦЦА Закажите полезную пиццу по вашему собственному рецепту, используя три любых ингредиента.	14.70

Pizza size ≈ 30cm
Размер пиццы = 30 см

■ FRESH BEEF CUTS СВЕЖАЯ ГОВЯДИНА

€

BLACK ANGUS RIB EYE	300gr	31.70
<i>Рибай, приготовленный на гриле. Подается 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	48.00
<i>Рибай, приготовленный на гриле.</i>		
<i>Подается 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	29.00
<i>Сirloин стейк, приготовленный на гриле. Подается 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	23.00
<i>Говяжья вырезка с свежими травами, подается 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	28.00 7.00
<i>Выдержанный ребристый стейк гриль. Рибай на кости.</i>		
<i>Подается 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	35.00 7.00
<i>Выдержанный Т-боун стейк гриль.</i>		
<i>Подается 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	40.00 8.00
<i>Выдержанный Т-боун стейк гриль.</i>		
<i>Подается с трюфельным соусом и соусом Чипотле.</i>		
<i>Сертифицированный USDA Black Angus 140 дней кукурузного откорма.</i>		
<i>Происхождение: Америка Производитель: Creekstone Farms</i>		
ТОМАНАК	1000gr +100gr	90.00 9.00
<i>Приготовлен на гриле, подается 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 ТОМАНАК	1000gr +100gr	130.00 13.00
<i>Приготовлен на гриле, подается 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	14.70
<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	15.70
<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	23.70
<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	16.70
<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	29.70
<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	29.70
<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	29.70
<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	19.70
<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	19.70
<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	20.70
<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>	4.00
✓ GREEN SALAD <i>Зелёный салат</i>	4.00
✓ POTATOES OF THE DAY <i>Картофель дня</i>	4.00
✓ PLATE OF CHIPS <i>Картофель фри</i>	4.00
✓ GNOCCHI POMODORO <i>Gnocchi with tomato sauce.</i> <i>Ньокки с томатным соусом</i>	7.00

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>	7.20
PASTA BOLOGNESE <i>Minced meat and tomato sauce.</i>	<i>Паста с мясным фаршем и томатным соусом.</i>	7.70
PASTA CARBONARA <i>Bacon, mushrooms and cream.</i>	<i>Бекон, грибы и сливки.</i>	7.70
MARGHERITA PIZZA <i>Make your own pizza up to 3 ingredients.</i>	<i>Выберите 3 ингредиента на ваш выбор.</i>	7.50
* NUGGETS <i>Chicken nuggets served with chips.</i>	<i>Куриные наггетсы с картофелем фри.</i>	7.20

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>	5.70
PANNA COTTA <i>Panna cotta with fresh sweet basil sauce.</i>	<i>Панна Котта со сладким базиликовым соусом.</i>	5.70
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>	6.20
CHEESECAKE <i>Served with blackcurrant.</i>	<i>Домашний чизкейк. Подается с вареньем из чёрной смородины</i>	6.20
DOLCE CAMELLATO <i>Mascarpone cheese, caramelized sweet milk, on a crispy biscuit base with walnut.</i>	<i>Сыр Маскарпоне с карамелизованным сладким молоком, на хрустящей бисквитной основе с грецким орехом</i>	6.20
CRÈME BRÛLÉE <i>Creme brule with mastiha cream.</i>	<i>Крем-брюле с мороженым со вкусом мастики.</i>	6.70
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>	1.50

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>	18.70
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>	15.70

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