

LA PROVINCIA

caffè & ristorante

MENÙ

MEHIO

FRUTTI DI MARE VIVI
* ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

аквариум
prezzo per 100 g
цена за 100 г

Granchio intero della Kamchatka Камчатский краб целиком <i>bollito con erbe aromatiche / al forno</i> <i>вареный с пряными травами / запеченный</i>	900 ₺
Cozze Wongole Мидии Вонгле <i>soffriggere in salsa di vino bianco o pomodoro / alla griglia</i> <i>соте в соусе белое вино или томатном / на гриле</i>	660 ₺ 660 ₺
Capesante nel lavandino Гребешок в раковине <i>fresco / alla griglia</i> <i>крудо / на гриле</i>	600 ₺
Riccio di mare Морской еж <i>salsa al riccio / соус к ежу</i>	штука / 400 ₺ 100 ₺

OSTRICHE ACQUARIO

* УСТРИЦЫ

аквариум

Mediterraneo №1 Средиземноморские №1	штука / 680 ₺
Mediterraneo №2 Средиземноморские №2	штука / 600 ₺
Solovyevskaya №2 Соловьевская №2	штука / 400 ₺
Selvaggio Estremo Oriente (prezzo per 100 g) Дикие дальневосточные <i>Hassan · Giapponese · Solovyevskaya · Anivskaya</i> <i>Хасанская · Японская · Соловьевская · Анивская</i>	100 г / 300 ₺
<i>salsa alle ostriche / соус к устрицам</i>	100 ₺
<i>crostini alle ostriche / гренки к устрицам</i>	120 ₺

FRUTTI DI MARE GRILL

* МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

prezzo per 100 g
цена за 100 г

Calamaro Кальмар	900 ₺
Seppia Каракатица	900 ₺
Gamberetti Креветки	1000 ₺
Capesante Marino Гребешок	1250 ₺
Polpo Осьминог	2050 ₺
Granchio Kamchatka (arto) Камчатский краб (конечность) <i>Bollito / Cotto</i> <i>Вареный / Запеченный</i>	1150 ₺

* Скидка не распространяется на позиции представленные на этой странице.

PIZZA

ПИЦЦА



Focaccia classica

Фокачча классическая

300 ₺



Focaccia all' aglio

Фокачча с чесноком

300 ₺

Focaccia al Parmigiano

Фокачча с пармезаном

400 ₺



Focaccia tomato

Фокачча с помидорами

400 ₺

Pizza «Margherita»

Пицца «Маргарита»

(томатный соус, сыр моцарелла, базилик)

600 ₺

Pizza «Piccante»

Пицца «Пикантная»

(томатный соус, салями пиканте, сыр моцарелла)

800 ₺

Pizza «Bavarese»

Пицца «Баварская»

(сметана, зеленый лук, бекон, шампиньоны, сыр моцарелла, укроп)

700 ₺

Pizza fantasia di funghi

Пицца «Грибная фантазия»

(белые грибы, подосиновики, шампиньоны, моцарелла, томатный соус)

950 ₺

Pizza Quattro formaggi

Пицца 4 сыра

(сыры-горгонзола, моцарелла, пармезан, чеддер)

1050 ₺

Pizza ai frutti di mare

Пицца с морепродуктами

(томатный соус, морепродукты, сыр моцарелла, руккола)

1500 ₺

Pizza «La Provincia»

Пицца «Ла Провинча»

(копченая утиная грудка, куриное филе, томатный соус, перепелиное яйцо, зелень)

1300 ₺

Pizza Assorti

Пицца ассорти на выбор гостя

(Ла Провинча, Грибная фантазия, Баварская, 4 сыра)



1200 ₺

ПРИГОТОВИТЬ НА ПЫШНОМ «РИМСКОМ» ТЕСТЕ

200 ₺

INSALATE

САЛАТЫ

	Olivie oll itoliane Оливье по-итальянски	650 ₺
	Insalata mista Салат из свежих овощей	750 ₺
	Insalata rucola e fegatini di pollo Руккола с куриной печенью	950 ₺
	Insalata «Cesare» Салат «Цезарь» с курицей	1050 ₺
	Insalata «Cesare» con gamberi Салат «Цезарь» с креветками	1100 ₺
	Luna Caprese Салат «Капрезе»	1050 ₺
	Rucola e gamberi Руккола с креветками	1050 ₺
	Insalata «Diana» Салат с филе утки	980 ₺
	L'insalata di tonno Салат корн с тунцом обжаренным в орегано и 4 перцах	1050 ₺
	Insalata con quaglie Теплый салат с перепелами	1300 ₺
	Insalata con fegato di vitello e funghi Салат с телячьей печенью	1100 ₺
	Insalata con melanzane e formaggio di capra Салат из печеных баклажанов, зеленым миксом и брускеттами с козьим сыром	1050 ₺
	Insalata con formaggio Burrata Сыр буррата с помидорами и красным луком	1200 ₺
	Insalata «Mediterranea» Теплый салат «Средиземноморский»	1850 ₺
	Insalata di polpo da siciliano Салат из осьминога по-сицилийски, с помидорами и брокколи	1950 ₺
	Insalata con vitello Салат с теплой телятиной и томатами	1600 ₺
	Insalata di granchio alla casalinga Салат крабовый по-домашнему	1200 ₺
	Insalata di Granchio e Rucola Салат с крабом и рукколой	1800 ₺
	Insalata di pomodori e basilico Салат с томатами и базиликом	1050 ₺
	Insalata di zucchine, calamari e crema di cagliata Салат с цукини, мини кальмарами и творожным кремом	850 ₺

BRUSCHETTE

БРУСКЕТТЫ



con pomodori

с помидорами

400 ₺

con salmone marinato

с маринованным лососем

650 ₺

con prosciutto di Parma

с пармской ветчиной

450 ₺

con mozzarella e olio di tartufo

с моцареллой и трюфельным маслом

480 ₺

con roast beef su Chaban

с ростбифом на чабаттах

450 ₺

con anatra e formaggio Camembert

с уткой и сыром камамбер

500 ₺

ANTIPASTI FREDDI

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Giant olives

Гигантские оливки зеленые / темные

600 ₺

Formagi misti

Сырное ассорти

2300 ₺

*горганзола · камамбер · грано подано ·
козий в золе · коровий с трюфелем*

Antipasto all' italiana

Итальянская закуска

1450 ₺

парма · брезаола · коппа · сыровяленые колбасы

Prosciutto e melone

Пармская ветчина «Сан Даниеле» с дыней

850 ₺

Vitello Tonnato

Вителло Тоннато

1100 ₺

Pate di fegato di pollo

Паштет из куриной печени с гренками

850 ₺

Salmone marinato

Маринованный лосось с тостами

1800 ₺

Pesce assortito

Рыбная тарелка

2900 ₺

тунец · угорь · семга

Tartare of oysters, sea bass and concasse tomatoes

Тартар из устриц, сибаса и томатов конкассе

2100 ₺

Salsa di Tartare da un tonno con un sedano e un finocchio

Тартар из тунца

980 ₺

Salsa di Tartare da un salmone con avocado	
Тартар из лосося и авокадо	1650 ₺
Tartare di manzo	
Тартар из говядины	1150 ₺
Carpaccio da manzo di Tartufo	
Карпаччо из говядины с трюфельным соусом	1350 ₺
Ceviche di branzino	
Севиче из сибаса	1300 ₺
Carpaccio di salmone	
Карпаччо из лосося	1450 ₺
Carpaccio di tonno	
Карпаччо из тунца	980 ₺
Carpaccio di polpo	
Карпаччо из осьминога	1550 ₺
Carpaccio assortito	
Карпаччо ассорти	1800 ₺
<i>осьминог · тунец · лосось</i>	
Stroganina di visone	
Строганина из нерки	750 ₺
Stroganina di muhu	
Строганина из муксуна	880 ₺

ANTIPASTI CALDI

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Mdolli vegetali con pomodori e caviale di pica	
Кабачки с томатами и щучьей икрой	850 ₺
Fuagra con una quaglia su e una pera in uno zafferano	
Фуагра с перепелкой и грушей в шафране	2100 ₺
Melanzane alla parmigiana	
Запеченные пармезанские баклажаны	850 ₺
Camembert al forno con uva e crostini di ciabatta	
Запеченный сыр камамбер с виноградом и гренками из чиабатты	1250 ₺
Camembert al forno con tartufo, pomodori secchi e crostini di ciabatta	
Запеченный сыр камамбер с трюфелем, вялеными томатами и гренками из чиабатты	1250 ₺

ZUPPE

СУПЫ



Zuppa ortolana

Овощной суп «Минестроне»

500 ₺

Zuppa di purea di zucca con gamberi e pesto

Суп пюре из тыквы с креветками и соусом песто

650 ₺



Zuppa di pomodoro

Томатный суп

750 ₺

Zuppa di funghi

Грибной суп с домашней лапшой

650 ₺

Zuppa di pesce

Уха с гренками из деревенского хлеба

980 ₺

Caciucco

«Качукко» с морепродуктами и чесночными тостами

1550 ₺

Brodo di coda di manzo

Бульон из бычьих хвостов

1150 ₺

Zuppa di agnello

Суп из ягненка

800 ₺

Minestra di pollo

Суп-лапша куриная

600 ₺

PASTA FATTA IN CASA

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Pappardelle
Папарделле

Fettuccine
Фетучини

Telyatelle
Тельателле

Nero Telyatelle
Черные Тельателле

Talolini
Тальолини

Spaghetti senza glutine 
Безглютеновые спагетти

frutti di mare

с морепродуктами

1750 ₺

funghi bianchi

с белыми грибами

1100 ₺

con prosciutto

с овощами и пармской ветчиной

1100 ₺

con il tartufo

с трюфелем

1600 ₺

con pomodori

с томатами

850 ₺

con granchio


с крабом

1600 ₺

salsa di pomodoro / crema / vino bianco
соус томатный / сливочный / белое вино

PASTA

ПАСТА

	Penne con coniglio in salsa di zucca Безглютеновые пенне с кроликом в тыквенном соусе	980 ₺
	Fusilli La Provincia Фузилли «Ла Провинча» с тигровыми креветками, шпинатом в сливочном соусе	1250 ₺
	Spaghetti «Carbonara» Спагетти «Карбонара»	750 ₺
	Spaghetti «Bolognese» Спагетти «Болоньезе»	850 ₺
	Penne Quattro formaggi Пенне 4 сыра	850 ₺
	Penne al Salmone Пенне с лососем в сливочном соусе	1550 ₺
	Spaghetti al nero con granchio Черные спагетти с крабом в сливочном соусе	1700 ₺
	Carne di lasagna Лазанья мясная	850 ₺

RAVIOLI

РАВИОЛИ

	Ravioli al vitello Равиоли с телятиной в сливочном соусе	1100 ₺
	Ravioli neri ripieni di branzino e gamberi Черные равиоли с сибасом и королевскими креветками	1200 ₺

RISOTTI

РИЗОТТО

	Risotto di limone con un granchio Лимонное ризотто с крабом	1550 ₺
	Risotto con un pettine e cepes Ризотто с морским гребешком и белыми грибами	1100 ₺
	Risotto «La Provincia» Ризотто «Ла Провинча» с филе оленя и подосиновиками	1250 ₺
	Risotto al nero di sepia Ризотто с чернилами каракатицы	1100 ₺
	Risotto «Brezza di Mare» Ризотто «Бриз моря» с морепродуктами	1650 ₺
	Risotto ai funghi Ризотто с грибами	800 ₺

PESCE INTERO
РЫБА ЦЕЛИКОМ

prezzo per 100 g
цена за 100 г

Passera

Камбала

400 ₺

Spigola Di Fattoria

Фермерский сибас

600 ₺

SECONDI DI PESCE
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Passera rustici in salsa di panna

Камбала по-деревенски в соусе «белое вино»

1100 ₺

Sockeye salmon with porcini mushrooms and broccoli in cream sauce

**Нерка с белыми грибами и брокколи
в сливочном соусе**

1400 ₺

Halibut con purè di sedano e spinaci

Палтус с пюре из сельдерея и шпинатом

1650 ₺

Salmone su una griglia con zucchini

Лосось на гриле с овощами

1900 ₺

Filetto di dorado alla griglia alla mediterranea

Филе дорадо на гриле по-средиземноморски

1180 ₺

Filletto tonno di verdure di julienne

Филе тунца с овощным жульеном

1350 ₺

Di pollo a base di carne di granchio con salsa di zucca

**Котлеты средиземноморские «Atlantico»
с мясом краба, морского гребешка и лосося**

1650 ₺

Polpetta «Caciucco»

Рыбные котлеты «Качукко»

1100 ₺

SECONDI DI CARNE
МЯСНЫЕ БЛЮДА

Bistecca di «Machete» con farro e funghi

Стейк «Мачете» с полбой и грибами

1350 ₺

Burger

**Бургер с котлетой из мраморной говядины и
картофельной булочкой**

1400 ₺

Cotoletta di vitello ripieno di cervella di vitello

**Телячьи котлетки фаршированные
мозгами телёнка с молодым картофелем**

1050 ₺

Veal cheek ragu with potato gnocchi Рагу из телячьих щек с картофельными ньокки	1300 ₺
Polpette di cinghiale Котлета из дикого кабана	1300 ₺
Medaglioni di filetto di vitello Медальоны из телячьей вырезки с полентой	1650 ₺
Bistecca di filetto di manzo «Angus» Стейк «Ангус» из вырезки говядины	1800 ₺
Abbacchio al forno Ягненок запеченный по-деревенски	2200 ₺
Lingue di agnello con puri di patate Язычки ягнят с картофельным пюре	1480 ₺
Fegato di vitello in Livoriyski Телячья печень по-ливорийски	950 ₺
Tritato di filetto di manzo alla griglia Бифштекс натуральный рубленный из мраморной вырезки	1180 ₺

BISTECCHA DRY AGE СТЕЙК DRY AGE

/ prezzo per 100 g /
цена за 100 г /

Tibon Prime * Тибон Прайм	1400 ₺
Ribai Prime * Рибай Прайм	1300 ₺

SECONDI DI POLLAME БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Polpette di pollo con patate Куриная котлета с запеченным картофелем	850 ₺
L'anatra è intera, cotta in una ricetta fatta in casa con salsa all'arancia <i>/per 2 persone/</i> Утка целая, запеченная по-домашнему рецепту с апельсиновым соусом /на 2 персоны/	4800 ₺
1/2 anatra / 1/2 утки	2500 ₺
Pollo di fattoria con mini patate e olio al tartufo Фермерский цыпленок с мини картофелем и трюфельным маслом	1280 ₺

* скидка на данную позицию не распространяется

CONTORNI

ГАРНИРЫ

Patate fritte Картофель фри	300 ₺
Insalata verde Зеленый салат (микс листьев салата)	600 ₺
Riso bollito Отварной рис	300 ₺
Patate alla contadina Картофель по-деревенски	300 ₺
Polenta grigliata Полента на гриле	400 ₺
Verdura alla griglia Овощи на гриле	600 ₺
Purea di patate Картофельное пюре	350 ₺
Riso selvatico Дикий рис	550 ₺
Avocado con pomodori Авокадо с томатами	800 ₺
Spinaci Шпинат	500 ₺

SALSA

СОУСЫ

Salsa Pesto Соус Песто	350 ₺
Piccante SugoCoys Пикантный Томатный	300 ₺
Salsa Tartara Соус Тартар	300 ₺
Salsa di funghi Соус Грибной	300 ₺
Salsa adjika Соус Аджика	300 ₺

DOLCI

ДЕСЕРТЫ

Fondente ai mirtilli Черничный фондан	650 ₹
Tiramisù con schiuma di caffè Тирамису с кофейной пенкой	550 ₹
Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco Ванильная панна-котта с ягодами	500 ₹
Torta al miele fatta in casa Домашний медовик	600 ₹
Profiteroles con crema alla vaniglia e salsa al caramello Профитроли с ванильным кремом под карамельным соусом	450 ₹
Millefoglie ai lamponi Мильфей с малиной	800 ₹
Tortino ai frutti di bosco Тарталетка с ягодами	600 ₹
Dolce Anna Pavlova con frutti di bosco Десерт "Анна Павлова" с ягодами	650 ₹
Napoleone fatto in casa Домашний "Наполеон"	600 ₹
Torta di mirtilli Черничный пирог	500 ₹
Cheesecake tropicale Тропический чизкейк	600 ₹
Mousse di anacardi e mango (<i>vegana</i>) Мусс с кешью и манго (<i>веган</i>)	800 ₹
Biscotti cantucci toscani Тосканское печенье кантуччи	350 ₹
Gelato artigianale <i>vaniglia / gelato / cioccolato / fragola / pistacchio</i> Домашнее мороженое <i>ванильное / пломбир / шоколадное / клубничное / фисташковое</i>	200 ₹
Sorbetto fatto in casa <i>lampono allo zenzero / esotico / limone-lime / mango</i> Домашний сорбет <i>малина с имбирем / экзотик / лимон-лайм / манго</i>	200 ₹
Macedonia Фруктовый салат	750 ₹
Piatto di frutta Фруктовая тарелка	2500 ₹

LA PROVINCIA

caffè & ristorante

BAR

БАР

APERITIVI
АПЕРИТИВЫ

1/50 мл **Кампари Биттер** **600 ₺**

VERMOUTH
ВЕРМУТЫ

1/100 мл **Чинзано Бьянко / Россо / Экстра Драй** **600 ₺**

1/50 мл **Апероль** **550 ₺**

VODKA
ВОДКА

1/50 мл **Рейка смол батч** **1600 ₺**

1/50 мл **Байкал** **300 ₺**

1/50 мл **Байкал Айс** **350 ₺**

1/50 мл **Нерпа** **500 ₺**

1/50 мл **Белуга Голд Лайн** **900 ₺**

1/50 мл **Белуга Нобл** **550 ₺**

1/50 мл **Онегин** **500 ₺**

1/50 мл **Белая Березка Золотая** **350 ₺**

1/50 мл **Белая Березка** **300 ₺**

1/50 мл **Нева Классик** **450 ₺**

1/50 мл **Нева Платинум** **500 ₺**

GRAPPA

ГРАППА

1/50 мл	Иль Москато ди Нонино	1100 ₺
1/50 мл	Рокканиво 2007 Берта	2650 ₺
1/50 мл	Кандолини Бьянка	950 ₺
1/50 мл	Нонино Ризерва Антика Кюве	1350 ₺
1/50 мл	Континна Привата Боккино 8 лет	2150 ₺

PORTO

ПОРТВЕЙН

1/50 мл	Пасаж Тони 10 лет	700 ₺
1/50 мл	Пасаж Руби Резерв	500 ₺

JEREZ

ХЕРЕС

1/50 мл	Вальдеспино Мансанийа Делисиоса	550 ₺
1/50 мл	Вальдеспино Крим Исабела	580 ₺
1/50 мл	Вальдеспино Олоросо Солера 1842	1050 ₺

RUM

РОМ

1/50 мл	Бругал Аньехо	600 ₺
1/50 мл	Бругал Экстра Вьеха	750 ₺
1/50 мл	Барсело Аньехо	600 ₺
1/50 мл	Барсело Империял	800 ₺
1/50 мл	Капитан Морган белый / пряный золотой / темный	650 ₺
1/50 мл	Гавана Клуб Селексьон де Маэстрос	1450 ₺
1/50 мл	Ангостура 12 лет	1400 ₺
1/50 мл	Эплтон Эстейт 12 лет	1350 ₺



GIN

ДЖИН

1/50 мл	«Бомбей Сапфир»	900 ₹
1/50 мл	«Бифитер»	650 ₹
1/50 мл	«Гордонс»	850 ₹
1/50 мл	«Бульдог»	1050 ₹

TEQUILA DI AGAVE BLU

ТЕКИЛА ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ

1/50 мл	«Патрон Репосадо»	1600 ₹
1/50 мл	«Патрон Сильвер»	1300 ₹
1/50 мл	Олмака серебро / золото	650 / 750 ₹
1/50 мл	Олмака Альто Плато	950 ₹
1/50 мл	«Хосе Куэрво Традициональ Репосадо»	1400 ₹
1/50 мл	Лейенда дель Милагро Сильвер	770 ₹


CALVADOS

КАЛЬВАДОС

1/50 мл	Роже Грульт 8 лет	1750 ₹
1/50 мл	Кристиан Друэн Пей Д*Ож ХО	2150 ₹


BRANDY

КОНЬЯК / БРЕНДИ

1/50 мл	Курвуазье VS		1100 ₹
1/50 мл	Курвуазье VSOP		1450 ₹
1/50 мл	Курвуазье XO		3800 ₹
1/50 мл	Камю VS Элеганс		1050 ₹
1/50 мл	Камю VSOP Элеганс		1350 ₹
1/50 мл	Камю XO Элеганс		3800 ₹
1/50 мл	Мартель VS		1050 ₹
1/50 мл	Мартель VSOP		1450 ₹
1/50 мл	Мартель XO		3400 ₹
1/50 мл	Хеннесси VSOP		1450 ₹
1/50 мл	Хеннесси XO		4000 ₹

SCOTCH

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

1/50 мл	Паспорт Скотч		550 ₹
1/50 мл	Феймос Граус		550 ₹
1/50 мл	Чивас Ригал 12 лет		1150 ₹
1/50 мл	Баллантайс		650 ₹
1/50 мл	Баллантайс Бурбон Финиш		700 ₹
1/50 мл	Манки Шолдер		950 ₹

WHISKY SINGLE MALT
COLLEZIONE MACALLAN

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ
КОЛЛЕКЦИЯ МАКАЛЛАН



The MACALLAN® *The* SINGLE MALT

1/50 мл	Макаллан 12 лет	2700 ₺
1/50 мл	Гленфиддик 12 лет	1700 ₺
1/50 мл	Гленфиддик 15 лет	2100 ₺
1/50 мл	Гленфиддик 18 лет	2800 ₺
1/50 мл	Хайланд парк 12 лет	2300 ₺
1/50 мл	Гленливет 12 лет	1300 ₺
1/50 мл	Гленливет 15 лет	1650 ₺
1/50 мл	Синглтон Вискокурня Даффтаун 12 лет	1600 ₺
1/50 мл	Синглтон Вискокурня Даффтаун 15 лет	2800 ₺
1/50 мл	Охентошн Американ Оак	750 ₺
1/50 мл	Охентошн 12 лет	1300 ₺



WHISKY AMERICANO

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

1/50 мл	Джек Дэниелс	950 ₺
1/50 мл	Джентельмен Джек Рэар Теннесси	1200 ₺
1/50 мл	Уайлд Теки 81 / 101	950 / 1050 ₺
1/50 мл	Джим Бим Дабл Оак	600 ₺
1/50 мл	Джим Бим Черный	600 ₺
1/50 мл	Джим Бим	500 ₺

WHISKEY OF THE WORLD

ВИСКИ МИРА

1/50 мл	Кавалан Концет Мастер Шери Финиш (Тайвань, односолодовый)	1900 ₺
1/50 мл	Тенжаку (Япония, купажированный)	750 ₺

Максимальная скидка на винную карту 5%

WHISKY IRLANDESE
ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

1/50 мл	Бушмилс Блек Буш	1150 ₹
1/50 мл	Бушмилс Сингл Молт 10лет	1650 ₹
1/50 мл	Пропер Твелв	800 ₹
1/50 мл	Джемесон	700 ₹
1/50 мл	Джемесон Кофе	700 ₹
1/50 мл	Джемесон Блек Барель	950 ₹
1/50 мл	Джемесон 18 лет	1600 ₹

LIQUORI
ЛИКЕРЫ

1/50 мл	Белуга Хантинг	550 ₹
1/50 мл	Чинар	650 ₹
1/50 мл	Бехеровка	600 ₹
1/50 мл	Болс в ассортименте	700 ₹
1/50 мл	Мидори	650 ₹
1/50 мл	Бейлис	700 ₹
1/50 мл	Куантро	700 ₹
1/50 мл	Калуа	750 ₹
1/50 мл	Малибу	700 ₹
1/50 мл	Амаретто	700 ₹
1/50 мл	Гранд Марнье Кордон Руж	1050 ₹
1/50 мл	Самбука	650 ₹
1/50 мл	Солерно Блад Оранж	950 ₹



DIGESTY
ДИЖЕСТИВЫ

1/50 мл	Амаро Монтенегро	850 ₹
1/50 мл	Егермастер	750 ₹
1/50 мл	Лимончелло	350 ₹
1/50 мл	Фернет Бранка	1000 ₹
1/50 мл	Бранка Мента	1000 ₹
1/50 мл	Абсент	750 ₹

BIRRA

ПИВО

Стелла Артуа 0,5 л (бутылка)	550 ₺
Хугарден 0,44 л (бутылка)	600 ₺
Корона экстра 0,33 л (бутылка)	550 ₺
Леффе Бруне темное, 0,33 л (бутылка)	600 ₺
Пиво розливное 0,33 л / 0,5 л	400 / 580 ₺

СОКТАЙЛ

КОКТЕЙЛИ

Апероль Спритц	900 ₺
Кир Рояль	900 ₺
Мохито / Ягодное Мохито	800 / 850 ₺
Пина Колада	800 ₺
Маргарита / Клубничная Маргарита	750 / 900 ₺
Куба Либра	650 ₺
Лонг Айленд	850 ₺
Б-52	600 ₺
Сангрия 0,5 л / 1 литр	900 / 1700 ₺
Глинтвейн	650 ₺

СОСТАЙЛ CALDI NON ALCOLICI

ГОРЯЧИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн (б/а)	300 ₺
Мароканский чай	500 ₺

COSTAIL NON ALCOLICI
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

250 мл	Молочный (ваниль, клубника, шоколад)	500 ₺
250 мл	Колада Либре кокосовые сливки · ананасовый сок	500 ₺
250 мл	Банан шейк крим банан · мороженое · сироп · молоко	500 ₺
250 мл	Венецианский апельсиновый · лимонный сок · гренадин	500 ₺
250 мл	Синдела апельсиновый · ананасовый · лимонный сок	400 ₺
250 мл	Мохито / ягодное мохито	500 ₺

AQUA MINERALE
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

330 мл / 750 мл	Легенда Байкала (с газом / без газа)	350 / 600 ₺
330 мл / 750 мл	Сан Бернардо (с газом / без газа)	550 / 950 ₺

BEVANDE NON ALCOLICI
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	Ред Булл	500 ₺
	Кока-кола, кока-кола zero, тоник	360 ₺
300 / 750 мл	Домашний лимонад груша · ромашка · лимон маракуйя с базиликом	380 / 850 ₺
300 / 750 мл	Домашний лимонад маракуйя с базиликом грейпфрут с розмарином огурец с базиликом	450 / 1200 ₺
290 / 750 мл	Домашний лимонад манго · маракуйя	450 / 1200 ₺
290 / 1000 мл	Морс клюквенный	250 / 850 ₺

SUCCHI DI FRUTTA FRESCA
СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

100 мл	Яблоко / морковь / апельсин / лимон огурец / виноград / грейпфрут	300 ₺
100 мл	Ананас / гранат	700 ₺

SUCCHI DI FRUTTA
НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ

200 мл	ZUEGG / Яблоко, апельсин, вишня, ананас, томат, груша, черника, абрикос	350 ₺
--------	--	-------

CAFFÈ
КОФЕ

30 мл	Итальянский ристретто	220 ₺
50 мл	Кофе эспрессо	220 ₺
50 мл	Кофе эспрессо (без кофеина)	400 ₺
130 мл	Кофе американо	250 ₺
100 мл	Двойной эспрессо	400 ₺
150 мл	Капучино	350 ₺
200 мл	Латте	350 ₺
150 мл	Матча капучино	400 ₺
200 мл	Матча латте	350 ₺
70 мл	Кофе шейкерато	350 ₺
30 мл	Сироп в ассортименте	150 ₺
50 мл	Растительное молоко миндальное / соевое / кокосовое	150 ₺

CAFFÈ ALTERNATIVO
АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ КОФЕ



200 / 250 мл

Какао капучино / латте	400 / 450 ₹
Куркума капучино / латте	350 / 450 ₹
Свекольный капучино / латте	350 / 450 ₹
Цикорий капучино / латте	350 / 400 ₹
Матча капучино / латте	350 / 400 ₹

Можем приготовить на соевом, миндальном, кокосовом молоке

TÈ NERO
ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Цейлон ПЕКО 450 ₹

Цельно листовый скрученный цейлонский чай. Основная особенность данного сорта – сохранение целостности листа в процессе придания ему формы. «ПЕКО» – означает цельный лист, что является признаком высокого качества в классификации цейлонских сортов. Прекрасно сочетается с молоком, медом и сладостями.

Кимун 600 ₹

Китайский красный чай, его также называют «цихун». Данный сорт неизменно входит в список «Десять Знаменитых Чаев Китая», а также является любимым сортом британской королевской семьи. Недаром он получили эпитет «Император красных чаёв».

Черный чай с саган дайля 600 ₹

Красный китайский ферментированный чай из цельных листьев с золотыми типсами. Традиционный вкусовой букет данного сорта деликатно подчеркнут добавлением растения Саган Дайля, что превращает готовый напиток в мощнейший энергетик.

Эрл Грей 500 ₹

Отборный крупнолистовой цейлонский чай с ароматом бергамота. Готовый напиток идеален для завтрака – дарит силы и заряд энергии на весь день.

PUER

ПУЭР

Пуэр 7 лет 700 ₹

Классический юньнаньский пост ферментированный листовый пуэр 7-летней выдержки. Готовый напиток обладает выраженным расслабляющим эффектом, улучшает пищеварение и ускоряет обмен веществ.

TÈ VERDE

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

Туманная гора

Традиционный китайский зеленый чай спиралевидной ручной скрутки. Выращивается на высокогорных террасах, где повышенная влажность и постоянные туманы. Такой особый климат влияет на чайные листья, делая их сочными, крепкими и ароматными. Оригинальное китайское название – Юнь Ву Шань.

500 ₹

Жасминовая жемчужина

Зеленый чай, скрученный вручную из молодых листочков. При заваривании жемчужины постепенно раскрываются в цельные листья. Чай естественной ароматизации – листья впитывают лишь аромат жасмина, а сами цветы не входят в купаж, что является признаком качества.

600 ₹

OOLONG

УЛУН

Молочный улун

Разновидность молочного улуна. Сорт производят из специально выведенных чайных кустов Цзынь Сюань (золотой цветок), которые культивируются на Тайване. Считается, что данный культивар от природы обладает ароматом, схожим с ароматом молока.

650 ₹

Женьшеневый улун

Средне ферментированный тайваньский бирюзовый чай. Скручен из цельного листа, пропитанного вытяжкой и обсыпанного порошком из корня женьшеня. Обладает мощным бодрящим эффектом, может являться достойно альтернативой кофе.

650 ₹

Тегуаньинь

Знаменитый средне ферментированный бирюзовый чай, скрученный из цельного листа. Впервые Улун был произведен в провинции Фуцзянь много лет назад и получил имя «Чай Богини Милосердия».

650 ₹

Да Хун Пао (Красный Халат)

Императорский сорт утесного сильно ферментированного Улуна из горного массива Уишань. Особенностью данного чая является китайская традиция поджаривание листьев для приостановления и сохранения степени ферментации. Да Хун Пао отлично восстанавливает силы после тяжелых физических нагрузок, пробуждает и тонизирует.

650 ₹

TÈ D'AUTORE

АВТОРСКИЕ ЧАИ

Смородиновый с брусничным листом

Великолепный витаминный купаж на основе черной и красной смородины, кусочек яблока и шиповника. Рекомендуется добавление меда, сахара.

500 ₹

Гречишный

Гречишный чай Ку Цяо из темной гречихи собирают в горных районах Китая в провинции Юннань. После сбора происходит обжарка для усиления вкуса и аромата. Чай с легким ароматом ванили и выпечки, с едва уловимой горчинкой и сладковатым вкусом.

500 ₹

Масала	500 ₹
Купаж черного индийского чая и китайского пуэра, дополненный букетом восточных пряностей. Традиционный способ приготовления масалы – заваривание смеси на горячем молоке с добавлением меда.	
Ягодный чай	600 ₹
Вишнево-апельсиновый / вишнево-клубничный / имбирный, лесные ягоды / малиновый / клубнично-облепиховый.	

TISANE

ТРАВЯНЫЕ ЧАИ

Русские традиции	350 ₹
Авторский сбор на основе российских трав. Готовый напиток обладает успокаивающим и расслабляющим эффектом. Рекомендован к употреблению в вечернее время, способствует спокойному, глубокому сну.	
Иван-чай	350 ₹
Ферментированные листья растения кипрей. Напиток называется «Иван-чаем» т.к. в времена Царской России активно экспортировался в Европу, как уникальный русский продукт. Укрепляет иммунитет, снижает ощущение голода, согревает.	
Цветы ромашки	350 ₹
Собранные вручную отборные соцветия луговой ромашки. Ромашка обладает антисептическими и антибактериальными свойствами. Можно заваривать в чистом виде или использовать как добавку.	

ADDITIVI PER IL TÈ

ДОБАВКИ К ЧАЮ

Чабрец	100 ₹
Высокогорное душистое растение, собранное на Кавказе.	
Мята	100 ₹
Измельченные листья отборной мяты.	
Алтайская зизифора	100 ₹
Горная трава, удивительным образом сочетающая в себе ароматы душицы, тимьяна и перечной мяты.	
Липа	100 ₹
Соцветия липы, собранные вручную в период цветения. Липа обладает быстрым и продолжительным согревающим эффектом.	
Цветы ромашки	100 ₹
Собранные вручную отборные соцветия луговой ромашки.	