

## СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Оливье с авокадо на медальонах из телятины	230	<b>94,00</b>
Салат с запеченной тыквой и уткой "Конфи" с апельсиновым соусом	200	<b>130,00</b>
Салат из капусты	150	<b>38,00</b>
Салат с вяленой сливой, свеклой и моцареллой	240	<b>88,00</b>
Свиная грудинка на кости с печеными овощами	200/150	<b>150,00</b>
Равиоли со шпинатом, кедровым орехом и сыром дор блю	220	<b>95,00</b>
Ризотто с мятой и курицей с соусом терияки	350	<b>125,00</b>
Равиоли с кроликом и томатами конфи	200	<b>125,00</b>
Марбелла (тальятелле, креветки, кальмары, соус песто и пармезан)	300	<b>155,00</b>
Варехоу с томленными овощами и томатами	300	<b>148,00</b>
Суп с равиоли с кроликом, миндальными хлопьями и яйцом пашот	300	<b>73,00</b>
Пицца Палермо (моцарелла, салями, буженина, руккола, оливки, маслины, лук крымский)	450	<b>125,00</b>
Семейная пицца Феличе (45см) (моцарелла, ветчина, бекон, куриное филе, шампиньоны, руккола, черри )	800	<b>220,00</b>
Семейная пицца Пепперони (45см) ( моцарелла, салями, шампиньоны, руккола, черри, перец чили)	800	<b>210,00</b>
Масагон	1 шт.	<b>18,00</b>
Пудинг чиа с манго	150	<b>78,00</b>
Банюффи (карамельно-банановый десерт с воздушным кремом филадельфия)	120	<b>50,00</b>
Snickersphere (сфера из тонкого черного шоколада с шоколадно-молочным парфе и карамелизированным орехом)	80/50	<b>60,00</b>
Смузи груша-шпинат	220	<b>45,00</b>
Конфеты ручной работы	1 шт.	<b>8,00</b>
Варенье на Ваш выбор	50	<b>от 8,00</b>

## ЗАВТРАКИ

Печеный авокадо с яйцом, гренками, семгой и буко	200	<b>165,00</b>
Блинчики с творогом (подаются со сметаной)	280	<b>70,00</b>
Блинчики с яблоком (подаются со сметаной)	320	<b>47,00</b>
Блинчики с клубничным джемом	80/50	<b>26,00</b>
Блинчики с вишней	350	<b>75,00</b>
Блинчики с курицей и грибами	220	<b>52,00</b>
Блинчики со шпинатом и сыром дор блю	220	<b>58,00</b>
Блинчик с семгой и сыром буко	150	<b>75,00</b>
Сырники с изюмом (подаются со сметаной)	120/50	<b>42,00</b>
Манная каша (с клубничным джемом или изюмом по Вашему желанию)	350	<b>25,00</b>
Каша овсянная: на яблочном соке	350	<b>34,00</b>
на молоке	350	<b>28,00</b>
классическая	350	<b>20,00</b>
Дополнения по Вашему желанию: (изюм/курага/банан/клубничный джем)		<b>7,00</b>
Омлет	150	<b>38,00</b>
Омлет с помидорами и сыром	250	<b>75,00</b>
Омлет с ветчиной и сыром	250	<b>75,00</b>
Яичница	120	<b>28,00</b>
Фриттата (итальянский омлет с ветчиной, цуккини, брокколи, шампиньонами)	300	<b>75,00</b>
Круассаны	170/30	<b>65,00</b>
Дополнения по Вашему желанию: шоколадный соус или клубничный джем		
Ленивые вареники (подаются со сметаной)	220	<b>58,00</b>

**Уважаемые друзья!**

При оплате банковской картой в счет включается 10% за обслуживание

**Уважаемые друзья!**

При оплате банковской картой в счет включается 10% за обслуживание

# ХОСПЕР-МЕНЮ

*Блюда, приготовленные на  
древесном угле*

## **РЫБА**

Филе форели гриль, фаршированное овощами	300	215.00
Форель-гриль	100	70.00
Стейк семги-гриль	150	220.00

## **МЯСО**

Нежный стейк из телятины, маринованный в имбирном соусе	200	185.00
Тальята из телятины (подается с рукколой и печеными помидорами черри)	350	170.00
Милано (нежный стейк из телятины с печеными овощами и грибным соусом)	220/30	155.00
Каре телятины (подается с соусом барбекю и овощами гриль)	200	185.00
Стейк из свинины	200	135.00
Шашлычек из индейки	200	125.00
Куриное бедро	200	105.00
Куриная грудка-гриль с грушей и дор-блю	220	115.00
Стейк из куриного филе	200	115.00

## **ОВОЩИ**

Запеченый цельный картофель в кожуре с беконом (подается с чесночным соусом)	230	38.00
Цуккини	100	15.00
Баклажан	100	20.00
Помидор	100	12.00

Шампиньон	100	20.00
Перец болгарский	100	25.00

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное плато ( пармезан, дор-блю, бри, масдам )	180/30	160.00
Мясное плато (пармская ветчина, ростбиф из телятины, салями, буженина)	190/30	150.00
Пармская ветчина	50	48.00
Брускетты с чесночными томатами	80	22.00
Томаты конфи	30	28.00
Вителло тонато (тонкие слайсы запеченой телятины и помидоров с соусом из тунца)	250	125.00
Карпаччо из телятины (тонкие ломтики телятины под горчичным соусом и слайсами из свежих шампиньонов или томатами конфи на ваш выбор )	120	75.00
Тар тар из телятины с перепелиным яйцом	150/90	98.00
Карпаччо из семги (тонкие ломтики лосося под горчичным соусом с оливковым маслом )	110	165.00
Тар тар из семги с авокадо	230	150.00
Семга слабосоленая	100	125.00
Тарелка солений ( огурцы, помидоры, капуста квашеная )	300	42.00

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Фондю сырное ( подается с черными и белыми сухариками) Варианты дополнений:	300	130.00
телятина гриль	200	130.00
стейк куриный гриль	200	75.00
сухарики черные, белые	340	30.00
Оладьи из цуккини с вялеными томатами	230	67.00
Шампиньоны запеченные с Дор-блю	250	68.00
Брокколи запеченные с Пармезаном и сливками	250	78.00
Теплые трубочки из теста, фаршированные сыром , шпинатом и базиликом	130/50	48.00
Палочки из моцареллы в поленте	130/50	68.00

## ПАНИНИ

Панини сырный ( моцарелла , помидор , соус тартар, салат айсберг, горчица )	230	75.00
Панини с курицей ( обжаренное куриное филе, помидор, салат айсберг, соус тартар, горчица )	250	80.00
Панини с ветчиной ( моцарелла, помидор, ветчина, соус тартар, салат айсберг, горчица )	250	75.00

## ГАМБУРГЕРЫ

Гамбургер с индейкой (подается с картофелем фри и соусом барбекю)	250/80	125.00
Гамбургер с телятиной	250/80	125.00

(подается с картофелем фри и соусом барбекю)

## ПИЦЦА

Маргарита (моцарелла, руккола, черри )	380	85.00
Вегетариано (моцарелла, цуккини, черри, руккола, шампиньон, перец болгарский)	450	105.00
Формаджи ( моцарелла, дор-блю, грано подано, пармеджано риджано, руккола )	380	130.00
Феличе (моцарелла, ветчина, куриное филе, шампиньоны, руккола, черри )	450	125.00
4 Сезона (моцарелла, шампиньоны, салями, черри, ветчина, дор блю, пармезан, куриное филе, цуккини, руккола)	450	130.00
Торино ( моцарелла, телятина, дор-блю, руккола, черри )	400	125.00
Парма ( моцарелла,ветчина, шампиньоны, руккола, черри )	400	125.00
Форчино (моцарелла, руккола, черри, шампиньоны, цуккини, куриное филе)	450	110.00
Туна (моцарелла, тунец консервированный, оливки, руккола, черри, лук крымский )	450	125.00
Ди Маре (моцарелла, мидии ,кальмары,креветки, оливки, руккола )	400	185.00
Сальмоне (моцарелла, лосось, оливки, руккола, лук крымский )	450	170.00
Пепперони ( моцарелла, салями, шампиньоны, руккола, черри, перец чили)	400	120.00
Сицилия (моцарелла ,охотничьи колбаски ,черри, перец болгарский, руккола, перец чили)	400	120.00
Сиеста (моцарелла ,буженина ,ветчина, куриное филе, помидор, черри,руккола, горчица)	450	120.00
Цезарь (моцарелла , куриное филе, черри, маслины, пармеджано риджано, салат лолло бионда)	450	125.00
Корсикано (моцарелла, ананас, шампиньоны,куриное филе, руккола,)	400	95.00
Кальцоне ( закрытая пицца с ветчиной , черри, моцареллой и грибами )	350	95.00

## ПАСТА

Ризотто с морепродуктами	300	138.00
Ризотто с телятиной и лесными грибами	350	155.00
Ризотто с курицей и грибами	350	88.00
Фетучини 4 сыра	250	95.00
Лумакони запеченные с пармезаном и морепродуктами	280	95.00
Сан-Марино ( тальятелле ,кальмары,пармезан,томатный соус )	350	100.00

Бергамо <i>(спагетти, обжаренные ломтики семги, пармезан, сырно-сливочный соус)</i>	360	190.00
Болоньезе <i>(спагетти, мясной соус "болоньезе", пармезан)</i>	350	68.00
Конте <i>(тальятелле, сочная телятина, дор-блю, сырно-сливочный соус)</i>	350	135.00
Тальятелле с кроликом и брокколи в сливочном соусе	300	115.00
Тальятелле с белыми грибами и телятиной	350	130.00
Пучини <i>(спагетти, обжаренное куриное филе, шампиньоны, пармезан, сырно-сливочный соус )</i>	350	69.00
Карбонара <i>(спагетти, ветчина, яйцо, бекон, пармезан ,сырно-сливочный соус )</i>	350	88.00
Овощная фиеста <i>(пенне, моцарелла, цуккини, шпинат, болгарский перец, песто, томатный соус )</i>	350	80.00

### САЛАТЫ

Овощная фиеста <i>(помидор, огурец, болгарский перец, микс салатов, зелень, с заправкой на выбор)</i>	220	45.00
Капрезе <i>(моцарелла, помидор, базилик, томаты конфи, маслины, оливковое масло )</i>	180	95.00
Греческий <i>(фета, помидор, огурец, перец болгарский, салат айсберг, маслины, оливковое масло )</i>	260	70.00
Фоссе <i>(дор-блю, груша, виноград, кешью, микс салатов, горчишно-медовый соус )</i>	260	125.00
Гроссо <i>(обжаренное куриное филе, апельсин, моцарелла, черри, микс салатов, кешью, бальзамический соус )</i>	280	120.00
Цезарь с курицей <i>(обжаренное куриное филе, микс салатов, пармезан, черри, руккола, маслины, чесночные сухарики )</i>	280	120.00
Тоскана <i>(теплый салат с индейкой гриль, авокадо, апельсином, черри и обжаренными слайсами из цуккини )</i>	350	150.00
Немо <i>(кальмары, микс салатов, руккола, оливки, помидор, пармезан, крымский лук, оливковое масло )</i>	280	123.00
Туна <i>(тунец консервированный ,огурец , помидор, моцарелла, яйцо, микс салатов, маслины, оливки, крымский лук)</i>	300	115.00
Парма <i>(пармская ветчина, груша, помидор, болгарский перец, микс салатов, томаты конфи, пармезан )</i>	300	145.00
Вителло <i>(сочные ломтики телятины, микс салатов, маслины,оливки, моцарелла, черри, яйцо, медово-горчичный соус)</i>	320	150.00
Фегато <i>(обжаренная куриная печень, баклажан, микс салатов, итальянская фасоль в томатах, помидор, крымский лук, томатная заправка )</i>	350	95.00
Карнозо <i>(буженина, помидор, огурец, перец болгарский, оливки, жареные шампиньоны, лук крымский, фета,</i>	320	98.00

яйцо,сливочно-горчичный соус )

Генуя ( теплый салат с обжаренным филе морского окуня, цуккини гриль, баклажан гриль, помидор гриль, перец гриль, шпинатом в сливочно-винном соусе )	250	175.00
Боско ( семга слабо-соленая ,огурец , помидор, перец болгарский, стебель сельдерея, яйцо, микс салатов, пармезан, оливковое масло)	340	155.00
Цезарь с креветками ( креветки-гриль, микс салатов, пармезан, черри, руккола, маслины, чесночные сухарики )	280	185.00

### СУПЫ

Польтомаре ( сливочный суп с кальмарами, мидиями, креветками и ред снеппером )	300	125.00
Луковый суп ( густой насыщенный суп из лука с чесночной гренкай и пармезаном )	250	45.00
Суп с охотничьими колбасками, томатами, фасолью, свиной	350	75.00
Суп из ягненка с томатами, болгарским перцем, зеленью и жареным яйцом	350	70.00
Суп с потрошками ( куриный бульон, печень, сердечки, лапша, грибы, морковь, лук)	350	45.00
Суп тыквенно-кукурузный с фетой	350	45.00
Суп-пюре из чечевицы ( густой суп из чечевицы с ветчиной и чесночными гренками )	300	55.00
Суп-пюре из грибов ( густой суп из шампиньонов с профитролями )	300	45.00
Суп-пюре из брокколи ( густой суп из брокколи с профитролями )	300	65.00
Минестроне ( овощной суп )	350	35.00
Рыбный суп с томатами	300	55.00

### БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Форель-гриль	100	70.00
Стейк семги-гриль	150	220.00
Стейк семги в сливочно-винном соусе	150	250.00
Нежнейший паровой стейк из семги ( подается с голландским соусом и котлеткой из зелени)	150	250.00
Филе кинг-клипа с жареными огурцами и тушеным шпинатом	120/240	165.00
Запеченый ред снеппер в травах	200/150	175.00
Щучьи котлетки с картофельным пюре	200/150	110.00

### БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Утиная ножка "Конфи" с картофельным пюре и ягодным соусом	150/150	165.00
Шашлычок из индейки с овощами гриль и рисом Басмати	200/150	125.00
Стейк из бедра индейки с печеным яблоком и клюквенным соусом	300	115.00
Стейк из куриной грудки в розмарине и травах	180	78.00
Стейк из куриной ножки	150	65.00
Котлетки куриные с картофельным пюре	150/200	65.00
Ньокки с курицей, пармезаном и соусом песто	250	68.00

### БЛЮДА ИЗ МЯСА

Стейк из телятины в вишневом соусе	200	155.00
Медальоны из телятины с овощами гриль, картофелем и соусом дор-блю	300	155.00
Сочная отбивная из телятины, запеченная с моцареллой в томатах с картофельными крокетами	150/100	175.00
Рулет из телятины с жареными овощами, моцареллой и картофельным пюре	180/150	148.00
Стейк из телятины <i>(степень прожарки на Ваш вкус)</i>	200	145.00
Стейк из телятины с кукурузой гриль и соусом карамель бальзамик	200/150	185.00
Польпетте <i>(итальянский кебаб из рубленной телятины с травами и картофельным пюре)</i>	250/150	135.00
Антрекот с обжаренным лучком и яйцом <i>(подается с гарниром - миксом из овсянной крупы, шпинатом и сливками)</i>	140/150	145.00
Касталеты из ягненка с миксом свежих овощей	150/100	115.00
Котлетки фаршированные шпинатом и моцареллой с картофельным пюре	150/200	105.00
Стейк из свинины	200	125.00
Стейк из свинины в сливочном соусе с грибами	200	145.00

### ОМЛЕТЫ

Омлет с помидором и сыром	250	75.00
Омлет с ветчиной и сыром	250	75.00

### ГАРНИРЫ

Картофель с розмарином <i>( крупные дольки картофеля в кожуре, обжаренные с розмарином и чесноком )</i>	250	30.00
Картофельно-сырные крокеты	200	38.00
Картофельное пюре	200	18.00



Картофель фри	150	30.00
Рис Басмати	200	25.00
Гречневая каша	150	15.00
Овсяная каша со шпинатом и сливочным соусом	150	25.00

### ХЛЕБ

Белый /Ржаной	30/50	5.00
Фокачча	100	18.00

### ДЕСЕРТЫ

Круассаны с шоколадом <i>(хрустящие круассаны с горячим шоколадом)</i>	170	65.00
Форчино <i>(вкуснейший торт-безе с фундуком и сливочным кремом)</i>	85	55.00
Фраджила <i>(творожно-ягодный десерт с безе)</i>	150	55.00
Панна-котта на бисквитной подушке <i>( подается с клубничным соусом )</i>	150	58.00
Тирамису <i>(классический итальянский десерт)</i>	120	75.00
Мильфей <i>( великолепный десерт из слоеного теста с нежным кремом и малиной )</i>	150	60.00
Фиоре <i>( мусс из трех видов шоколада )</i>	140	65.00
Финиковый пирог <i>( пирог с финиками под карамельным соусом )</i>	125	50.00
Бомбони <i>(холодный торт с сезонными фруктами)</i>	150	50.00
Ванильный чизкейк <i>( подается с апельсиновым соусом )</i>	130/30	58.00
Черничная феерия <i>(творожно-сырное суфле и бисквит, под йогуртом)</i>	150	55.00
Шоколадный флан <i>(теплый шоколадный кекс в ореховой корочке с шариком ванильного мороженого)</i>	80/50	55.00
Добош <i>( шоколадный бисквит,сливочно-карамельный крем с добавлением грецкого ореха )</i>	140	55.00
Шоколадный торт с вишней <i>(торт с карамелизированной вишней и сливочным кремом)</i>	150	55.00
Штрудель с вишней <i>( подается с шариком ванильного мороженого )</i>	130/50	55.00

### ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Ванильное	50	15.00
Шоколадное	50	15.00

Банановое	50	15.00
Клубничное	50	15.00
Малиновое	50	15.00
Черничное	50	20.00
Кофейное	50	15.00
Базиликовое	50	15.00
Смородиновое	50	15.00
Пломбир с ягодами	50	15.00
Семифредо	50	15.00

### **СОРБЕТЫ**

Апельсиновый	50	14.00
Клубничный	50	14.00
Вишневый	50	14.00
Имбирный	50	14.00
Малиновый с табаско	50	14.00

## ЧАЙНАЯ КАРТА

Чай черный <i>Цейлонский чай. Длинные, изящно скрученные листья дают при заваривании напиток медно-золотистого цвета с приятным ароматом.</i>	300	35.00
Чай зеленый <i>Специально отобранный китайский зеленый чай, выращенный на плантациях провинции Юнань. Имеет приятный достаточно крепкий терпкий вкус. При заваривании приобретает золотисто-желтый цвет.</i>	300	35.00
Чай зеленый с жасмином <i>Гармоничное сочетание китайского зеленого чая с цветками жасмина придает напитку нежный вкус, аромат и полезные качества.</i>	300	35.00
Чай фруктовый <i>Фруктовая смесь с землянично-малиновым вкусом. Состав: гибискус, кусочки яблок, ананаса, папайи, ягоды вишни и малины.</i>	300	35.00
Травяной чай <i>Натуральная травяная смесь, выращенная и собранная в экологически чистых условиях Крымского полуострова в состав которой входят: боярышник, донник, пустырник, хмель, мята, шалфей, чебрец.</i>	300	35.00
Чай черный с бергамотом <i>Чай в истинно английских традициях. Смесь из лучших сортов китайского и цейлонского черного чая с пряным ароматом и вкусом бергамота.</i>	300	35.00
Чай мятный <i>Готовится на основе свежего мятного листа</i>	300	35.00
Чай имбирный <i>Готовится на основе черного чая с добавлением корня имбиря</i>	250	40.00
Облепихово-имбирный чай <i>Чай на основе облепихи, имбиря и меда</i>	250	40.00

## КОФЕЙНАЯ КАРТА

Эспрессо	30	30.00
Американо	100	30.00
Кофе с молоком	150	35.00
Капучино	150	35.00
Мокачино	250	40.00
Кофе Латте	250	35.00
Латте с сиропом	250	40.00
Кофе по-венски	150	40.00
Кофе Гляссе	250	48.00
Кофе Фраппе	350	35.00
Какао	250	35.00
Горячий шоколад	80	40.00



### ФРЕШИ

Фреш грейпфрут	200	70.00
Фреш апельсиновый	200	60.00
Фреш яблочный	200	30.00
Фреш груша-лимон	200	50.00
Фреш морковный	200	25.00

### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА И НАПИТКИ

Имбирный лимонад	350	45.00
Лимонад маракуя-лайм	300	45.00
Морс ягодный	250	16.00
Морс клюквенный	250	16.00
Кисель вишневый	250	16.00
<b>СОК Сандора в ассортименте</b> <i>апельсин, грейпфрут, ананас, томат, персик, манго, яблоко, вишня, мультивитамин, виноград</i>	250	15.00
Аква минерале	500	14.00
Моршинская	500	14.00
Боржоми	500	45.00
Дюшес	500	40.00
Пепси	500	25.00
7 UP	500	25.00
Миринда	500	25.00

### КОКТЕЙЛИ

Коктейль молочный шоколадно-банановый	250	40.00
Коктейль молочный банановый	250	40.00
Коктейль молочный классический	250	35.00
Мохито безалкогольный	350	65.00

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Джин-Тоник	200	60.00
Бе-Тон	200	60.00
Маргарита	120	110.00
изменить лимонный фреш на фреш лайма		
Текила Санрайз	220	80.00
Лонг-Айленд	350	100.00
Космополитен	150	60.00
Зеленый мексиканец	60	60.00
Мохито	350	100.00
Глнтвейн красный	250	65.00
Глнтвейн белый	250	65.00
Апероль шприц	250	75.00
Игривый лимончелло	150	60.00
Куба либре	150	60.00
Дайкири	90	95.00

## ВЕРМУТ

Мартини Бьянко	50	25.00
----------------	----	-------

## НАСТОЙКИ

Бехеровка	50	45.00
Егермейстер	50	55.00

## ДЖИН

Бомбей	50	68.00
"MG"	50	35.00

## ТЕКИЛА

Хосе Куэрво Сильвер	50	68.00
Хосе Куэрво Репосадо	50	72.00

## РОМ

Олд Монк	50	44.00
Бакарди Окхарт	50	42.00
Бакарди Карта Бланка	50	42.00
Бакарди Блэк	50	44.00
Бакарди 8 лет	50	72.00

## ВИСКИ

Джеймсон	50	72.00
Джим Бим Вайт	50	62.00
Джек Дениелс №7	50	72.00
Чивас Ригал 12 лет	50	127.00
Дюарс 12 лет	50	98.00

### ВОДКА

Клюквенная настойка	50	19.00
Казацкая рада	50	19.00
Немиров особая	50	19.00
Львов премиум	50	24.00
Немиров Премиум	50	24.00
Столичная	50	38.00
Финляндия	50	42.00

### КОНЬЯК

Барон Отард VSOP	50	200.00
Барон Отард VS	50	110.00

### БРЕНДИ

Ной 5 лет	50	64.00
Асканели 5 лет	50	44.00
Ромате	50	38.00

### ЛИКЕР

Шарис	50	52.00
Самбука	50	55.00
Трипл Сек	50	35.00
Апероль	50	33.00
Пизан	50	35.00
Лимончелло	50	35.00

### ВИНА ИТАЛИИ

Кьянти Виноград - Канайоло, Санджовезе <i>Вино красное. Ярко рубиновый цвет. Прекрасный аромат с тонами свежих фруктов. Вкус гармоничный, изящный. Рекомендуется к жареному, тушеному белому и красному мясу</i>	100	56.00
Москетто Бьянко Виноград - Москетто Бьянко <i>Вино соломенно-желтого цвета с ароматом свежих фруктов, цветов и нотками розы. Вкус вина освежающий, с низким содержанием алкоголя. Отлично сочетается с фруктовыми салатами, выпечкой и десертами.</i>	100	40.00
Санджовезе Виноград - Санджовезе	100	48.00

*Великолепное вино рубинового цвета. Обладает крайне неординарным букетом с ярким фруктовым ароматом, с легкой сладостью во вкусе и пряным послевкусием. Рекомендуется к салатам и мясным блюдам с ягодным соусом.*

Соаве 100 48.00

Виноград - Гарганега, Требьяно ди Соаве

*Вино соломенно-желтого цвета. Обладает сбалансированным ароматом с яркими цветочными нотами. Вино отлично сочетается с овощами, морепродуктами, рыбными блюдами.*

Пино Гриджио 100 52.00

Виноград - Пино Гриджио

*Хорошо сбалансированное вино, с легким цветочным ароматом. Идеальный аперитив, а также после трапезы. Рекомендуется к рыбным блюдам, белому мясу, птице.*

Бардолино 100 48.00

Виноград - Корвина, Молинона, Рондинелла

*Вино ярко розового цвета с тонким ароматом спелого яблока, черешни и белой смородины. Рекомендуется подавать в качестве аперитива.*

Бьянко дель Борго 100 40.00

*Великолепное белое полусладкое вино. Обладает легким ароматом меда, цветов и спелого яблока. Во вкусе мягкое, освежающее, сочетается с салатами, овощами, белым мясом.*

Россо дель Борго 100 40.00

*Красное вино с розовым отливом. Обладает легким ароматом шелковицы и вишни с нежным вкусом спелых лесных ягод. Рекомендуется подавать к десертам.*

## ВИНА ФРАНЦИИ

Шартон Руж 100 44.00

*Вино насыщенного цвета с рубиновым оттенком. Прекрасно сочетается с красным мясом и свиной.*

Шартон Бланк 100 44.00

*Вино золотистого цвета. Аромат освежающий с нотами цветов. Хорошо сочетается с сырами.*

Розе д'Анжу 100 52.00

Виноград - Гролло, Каберне Фран

*Вино обладает сверкающим малиновым цветом, ароматом красных ягод с оттенками розы. Идеально подходит к телятине и сырам.*

## ВИНА ЧИЛИ

Шардоне 100 45.00

Виноград-Шардоне

*Вино соломенного цвета с ароматом цветов, экзотических фруктов, с минеральными нотами. Сочетается с рыбой на гриле и птицей.*

Карменер 100 45.00

Виноград - Карменер

*Вино рубинового цвета с чистым сортовым букетом ароматов. С тонами перца и дымка. Во вкусе мягкое, полнотелое. Рекомендуется к ребрышкам, блюдам из телятины и сырам.*



## ВИНА ИСПАНИИ

Хуан де Хуанес Виноград- Макабео, Шардоне <i>Вино золотистого цвета с насыщенным ароматом. Вкус легкий, освежающий с фруктовыми оттенками. Отлично сочетается с сырами и фруктовым ассорти.</i>	100	56.00
Херес Виноград- Педро Хименес, Паломино бланко <i>Превосходное крепленое вино, обладающее сложным сладковатым вкусом, в букете которого звучат тона орехов, шоколада и изюма. Сложный аромат раскрывается тонами сухофруктов, корицы и карамели. Идеально сочетается с десертами и сырами.</i>	100	50.00
Темпранильо Виноград- Темпранильо <i>Вино рубинового цвета с насыщенным ароматом красной и черной смородины. Свежее, легкое, с умеренной кислоткой. Рекомендуется к мясным блюдам.</i>	100	56.00

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

Артемовское белое п/сл	200	44.00
Крым белый п/сух	200	56.00
Крым белый брют	750	210.00
Крым красный п/сл	750	240.00
Фраголино	750	310.00
Просеко	750	460.00
Ламбруско Эмилия Россо	750	220.00
Ламбруско Эмилия Бьянко	750	220.00

## ПИВО

Леф светлое	330	60.00
Леф темное	330	60.00
Хугарден светлое нефiltroванное	330	60.00
Стелла Артуа безалкогольное	500	45.00

## КЕГОВОЕ ПИВО

Heineken	350	28.00
	500	40.00



# Торты на заказ

(время выполнения заказа до 7 часов)

<b>Форчино</b> (воздушный торт безе с фундуком)	6 п.	<b>270.00</b>
	10 п.	<b>450.00</b>
	16 п.	<b>720.00</b>
	24 п.	<b>980.00</b>
<b>Тирамису</b> (торт сделан по классическим итальянским рецептам с добавлением белого вина Марсала под красным какао)	6 п.	<b>350.00</b>
	10 п.	<b>570.00</b>
	16 п.	<b>920.00</b>
	24 п.	<b>1320.00</b>
<b>Мильфей</b> (торт на основе хрустящего слоеного теста с кремом маскарпоне и малиной)	6 п.	<b>320.00</b>
	10 п.	<b>520.00</b>
	16 п.	<b>840.00</b>
	24 п.	<b>1200.00</b>
<b>Творожный каприччо</b> (творожно-сливочный торт на тонком белом бисквите с большим количеством малины)	6 п.	<b>320.00</b>
	10 п.	<b>520.00</b>
	16 п.	<b>840.00</b>
	24 п.	<b>1200.00</b>
<b>Фруктовый рай</b> (бисквитно-сливочный торт с сезонными фруктами)	6 п.	<b>260.00</b>
	10 п.	<b>430.00</b>
	16 п.	<b>690.00</b>
	24 п.	<b>960.00</b>
<b>Кофейная фантазия</b> (бисквит на основе черного бельгийского шоколада с оригинальным кофейным муссом)	6 п.	<b>395.00</b>
	10 п.	<b>650.00</b>
	16 п.	<b>1160.00</b>
	24 п.	<b>1500.00</b>

# Торты на заказ

(время выполнения заказа до 7 часов)

<b>Фиоре</b> (божественный мусс из трёх видов шоколада)	6 п.	<b>372.00</b>
	10 п.	<b>620.00</b>
	16 п.	<b>992.00</b>
	24 п.	<b>1339.00</b>
<b>Черничная феерия</b> (вкуснейший творожно-сырный торт с черничным вареньем на тонком бисквите)	6 п.	<b>290.00</b>
	10 п.	<b>470.00</b>
	16 п.	<b>760.00</b>
	24 п.	<b>1080.00</b>
<b>Добош</b> (шоколадный бисквит со сливочно-карамельным кремом и дроблёным орехом)	8 п.	<b>300.00</b>
	16 п.	<b>600.00</b>
	24 п.	<b>900.00</b>
<b>Шварцвальский</b> (шоколадный бисквит, с прослойкой из пьяной вишни и сливочным кремом)	6 п.	<b>245.00</b>
	10 п.	<b>395.00</b>
	16 п.	<b>640.00</b>
	24 п.	<b>900.00</b>
<b>Пражский</b> (шоколадный бисквит с тёмным ромом Бакарди и масляным кремом)	6 п.	<b>280.00</b>
	10 п.	<b>450.00</b>
	16 п.	<b>680.00</b>
	24 п.	<b>980.00</b>
<b>Риччоли</b> (бархатный бисквит с нежным кремом на основе сливочного сыра )	6 п.	<b>250.00</b>
	10 п.	<b>395.00</b>
	16 п.	<b>640.00</b>
	24 п.	<b>900.00</b>