

# ассорти

время приготовления 15-20 минут

---



*Ассорти из свежих овощей* ..... 300 г. / **210 руб.**  
(помидор, огурец, перец болгарский, зелень)



*Ассорти из солений* ..... 300 г. / **210 руб.**  
(соленья в ассортименте)

*Ассорти мясное* ..... 140 г. / **640 руб.**  
(салями, пармский окорок, копца (шейка пармская),  
язык говяжий отварной, кростини)

*Ассорти сырное* ..... 245 г. / **660 руб.**  
(сыр Пармезан, сыр козий, сыр Рокфорти с голубой плесенью, сыр Провола,  
сыр Маасдам, мёд, виноград, мята, орех грецкий)

# холодные закуски

время приготовления 15-20 минут

**new** Паштет из куриной печени ..... 150/100 г. / 240 руб.  
(печень куриная, масло сливочное, яйцо, бульон, хлеб)

Прошутто Моцарелла ..... 150 г. / 640 руб.  
(сыр Моцарелла, копца (шейка пармская), базилик)

Язык говяжий отварной ..... 100 г. / 380 руб.  
(язык говяжий отварной, зелень)

Лингуа тоннато ..... 185 г. / 490 руб.  
(язык говяжий отварной, каперсы, соус тоннато (майонез, тунец консервированный, каперсы, анчоусы)

Лосось слабосоленый ..... 135 г. / 630 руб.  
(сёмга с/с, лимон, зелень)

Икра красная ..... 50/15 г. / 540 руб.  
(икра красная, масло сливочное, зелень)



Маслины и оливки ..... 100 г. / 240 руб.  
(маслины, оливки, зелень)

Карпаччо из говядины ..... 135 г. / 550 руб.  
(говяжья вырезка, физалис, руккола, сыр Пармезан, уксус бальзамический, масло оливковое)

Карпаччо из лосося ..... 140 г. / 550 руб.  
(филе сёмги, руккола, перец розовый, лимон, масло оливковое)

Тартар из телятины ..... 195 г. / 640 руб.  
(говяжья вырезка, каперсы, помидоры вяленые, горчица дижонская, горчица зернистая, кориандр, желток яичный, соус Винегрет, лист салата, лук сибует, лук красный, тимьян, зелень)

# салаты

время приготовления 15-20 минут

**Салат из кальмара с рукколой** ..... 220 г. / **410 руб.**

(кальмар, картофель отварной обжаренный, огурец, помидор, руккола, заправка (масло лимонное, соевый соус, сок апельсиновый, соус Чили манговый))

**Салат из индейки с ананасом и авокадо** ..... 240 г. / **550 руб.**

(филе индейки, авокадо, ананас, помидоры черри, масло оливковое, соевый соус, соус Чили манговый, руккола)



**Салат из помидоров с авокадо и фасолью** ..... 300 г. / **390 руб.**

(помидор, авокадо, лук красный, перец чили, кростини, фасоль консервированная, перец болгарский, соус соевый, масло оливковое, сок лимона, базилик, зелень)

**Салат Греческий** ..... 250 г. / **290 руб.**

(помидор, огурец, лист салата, перец болгарский, маслины, сыр Фетаки, лук красный, заправка (оливковое масло, соус соевый, чеснок, орегано))

**Салат Сапорито** ..... 200 г. / **460 руб.**

(филе куриное, лист салата, руккола, помидоры вяленые, помидоры черри, сыр Моцарелла, соус Песто, соус соевый)

**new**

**Салат Капрезе** ..... 205 г. / **410 руб.**

(сыр Моцарелла, базилик, помидор, масло оливковое, крем бальзамик)

**Салат Овощной по-деревенски** ..... 185 г. / **330 руб.**

(брокколи, фасоль стручковая, помидоры черри, лист салата, перец болгарский, лук порей, сыр Пармезан, соус Винегрет)

**Салат Портобелло** ..... 190 г. / **460 руб.**

(язык говяжий, грибное ассорти, помидоры черри, цукини, перец болгарский, лук красный, соус соевый, соус Свит Чили)

**Салат Пескаторе** ..... 175 г. / **650 руб.**

(кальмар, креветки тигровые, мидии в голубых раковинах, осьминог, креветки коктейльные, мясо мидии, помидор, лимон, помидоры черри, чеснок, масло сливочное, зелень)

**Тёплый салат Венецианский** ..... 180 г. / **420 руб.**

(баклажан, цукини, перец болгарский, говяжья вырезка, чеснок, кунжут, грибы шампиньоны, филе куриное, соус устричный)

**Салат Пармский** ..... 205 г. / **420 руб.**

(филе куриное, коппа (шейка пармская), картофель, помидоры черри, лист салата, соус Винегрет)

**Салат Цезарь с тигровыми креветками** ..... 230 г. / **525 руб.**

(лист салата, помидоры черри, сыр Пармезан, креветки тигровые, кростини, соус Цезарь)

**Салат Цезарь с курицей** ..... 240 г. / **380 руб.**

(лист салата, помидоры черри, сыр Пармезан, филе куриное, кростини, соус Цезарь)

**new**

**Салат с ростбифом** ..... 230 г. / **520 руб.**

(ростбиф, огурец, помидоры черри, перец болгарский печёный, крем бальзамик, соус Винегрет, руккола, лист салата, масло оливковое)

*Салат с рукколой и креветками* ..... 190 г. / **580 руб.**  
(креветки тигровые, руккола, помидоры черри, авокадо, сыр Пармезан, чеснок, масло лимонное)

*Салат Тревизо* ..... 200 г. / **630 руб.**  
(филе сёмги, авокадо, лист салата, помидоры вяленые, помидоры черри, руккола, перец болгарский печёный, соус соевый, соус Свит Чили, масло оливковое)

*Салат Пашот* ..... 200 г. / **340 руб.**  
(мякоть окорочка, картофель, бекон, лист салата, помидор, яйцо пашот, чеснок, майонез, сливки, перец чили)

*Салат Ливорно* ..... 250 г. / **440 руб.**  
(печень куриная, помидор, лист салата, перец болгарский печёный, мёд, вино красное, масло сливочное, масло оливковое, масло чесночное)

***new*** *Салат Оливье с тунцом* ..... 260 г. / **310 руб.**  
(картофель, огурец соленый, яйцо, тунец консервированный, горошек зелёный, помидоры черри, лук зелёный)

*Летний салат с амарантом* ..... 230 г. / **300 руб.**  
(амарант, яблоко, стебель сельдерея, морковь, лист салата, руккола, фундук, мёд, уксус винный, оливковое масло, соус соевый)

# горячие закуски

время приготовления 25-30 минут



**Брускетта с помидорами** ..... 110 г. / **100 руб.**  
(багет, помидоры свежие, чеснок, зелень, масло оливковое)

**Брускетта с беконом** ..... 80 г. / **150 руб.**  
(багет, бекон, сыр Рикотта, зелень, маслины)

**Брускетта с тунцом** ..... 90 г. / **220 руб.**  
(багет, тунец, помидоры черри, лист салата, каперсы)



**Брускетта с соусом гуакамоле** ..... 120 г. / **220 руб.**  
(багет, соус гуакамоле (авокадо, помидор, перец чили, лук красный, зелень, чеснок, сок лимона, масло оливковое))

**Белые грибы с луком порей** ..... 150 г. / **560 руб.**  
(белые грибы, лук порей, корень имбиря, чеснок, устричный соус, масло грибное)

**Моцарелла жареная в панировке** ..... 210 г. / **340 руб.**  
(сыр Моцарелла, сухари панировочные, яйцо, помидоры черри, базилик)

**Кальмары запечённые с артишоками  
под сыром Моцарелла** ..... 185 г. / **320 руб.**  
(кольца кальмара, лук репчатый, сливки, артишоки консервированные, сыр Моцарелла, гренки)

**Баклажаны фаршированные кускусом  
под сыром Моцарелла** ..... 240 г. / **260 руб.**  
(баклажан, лук репчатый, зелень, чеснок, перец болгарский, кускус, сыр Моцарелла)

**Тигровые креветки в остром соусе** ..... 175 г. / **660 руб.**  
(креветки тигровые, гренки, перец чили, чеснок, зелень)

**Тигровые креветки на шпажках** ..... 200 г. / **650 руб.**  
(креветки тигровые, перец болгарский, чеснок, соус Свит Чили, кунжут)

**Мидии киви в сливочном соусе** ..... 220 г. / **790 руб.**  
(мидии киви, зелень, сливки, соус Песто, вино белое сухое)

# супы

время приготовления 25-30 минут

**Суп Страчателла** ..... 300 г. / **130 руб.**  
(бульон куриный, сыр Пармезан, яйцо, зелень)



**Суп Минестроне** ..... 300 г. / **150 руб.**  
(бульон овощной, картофель, лук, перец болгарский, цукини, брокколи, фасоль стручковая, соус Песто, сыр Пармезан, морковь)

**Суп Том-ям** ..... 400 г. / **550 руб.**  
(бульон куриный, креветки тигровые, филе куриное, грибы шампиньоны, лук, помидор, лайм, соус Том-ям, сливки, молоко кокосовое, перец чили, корень имбиря, лемонграсс, чеснок, лист лайма, зелень)

**Борщ с чесночными гренками** ..... 400 г. / **270 руб.**  
(бульон говяжий, картофель, капуста б/к, морковь, свекла, лук, паста томатная, говядина, бекон, сметана, чеснок, зелень, гренки чесночные с перцем чили)

**Суп-лапша с курицей и грибами** ..... 400 г. / **170 руб.**  
(бульон куриный, курица, морковь, грибы шампиньоны, лапша, лук, зелень)

**Крем-суп из шпината с тартаром из телятины** ..... 380 г. / **550 руб.**  
(шпинат, картофель, сливки, масло растительное, специи, вырезка говяжья, масло оливковое, соус соевый, горчица зернистая, лук, чеснок, руккола, яйцо перепелиное)

**Суп из морепродуктов** ..... 400 г. / **510 руб.**  
(бульон рыбный, кальмар, креветки тигровые, мидии в голубых раковинах, мясо мидии, осьминог, вино белое сухое, томаты пилати, чеснок, соус Биск (из креветок и томатов пилати), зелень)

**Крем-суп картофельный с лососем** ..... 350 г. / **480 руб.**  
(картофель, молоко, сыр сливочный, филе сёмги, лук, масло растительное, масло оливковое, соус Табаско, мята)

# паста

время приготовления 25-30 минут

## соусы на томатной основе

**Паста Аматричана** ..... 355 г. / **300 руб.**

(паста в ассортименте, бекон, томаты пилати, сыр Пармезан, лук красный)

**Паста Аль Помодоро** ..... 305 г. / **290 руб.**

(паста в ассортименте, томаты пилати, сыр Пармезан, чеснок, базилик, масло сливочное)

**Паста Арабьетта** ..... 325 г. / **280 руб.**

(паста в ассортименте, томаты пилати, сыр Пармезан, чеснок, перец чили, зелень, масло сливочное)

**Паста Перчитто** ..... 360 г. / **350 руб.**

(паста в ассортименте, сыр Пармезан, колбаса с/к острая, томаты пилати, перец чили)



**Паста Болоньезе вегетарианская** ..... 350 г. / **340 руб.**

(паста в ассортименте, томаты пилати, лук репчатый, стебель сельдерея, морковь, чеснок, масло оливковое, соевый соус, фарш соевый, базилик)

**Паста с мясным рагу** ..... 410 г. / **490 руб.**

(паста в ассортименте, говяжья вырезка, лук, морковь, стебель сельдерея, баклажан, томаты пилати, чеснок, зелень, сыр Пармезан)



**Паста вегетарианская** ..... 330 г. / **320 руб.**

(паста в ассортименте, лук, цукини, брокколи, перец болгарский, помидор, чеснок, базилик, морковь)

## лапша wok

**Wok с курицей и овощами** ..... 315 г. / **350 руб.**

(лапша в ассортименте, филе куриное, лук, морковь, перец болгарский, цукини, соус устричный, соус Свит Чили, лук зелёный, кунжут)

**Wok со свиной и овощами** ..... 310 г. / **370 руб.**

(лапша в ассортименте, свиная вырезка, лук, морковь, перец болгарский, цукини, соус устричный, соус Свит Чили, лук зелёный, кунжут)

**Wok с креветками и овощами** ..... 315 г. / **490 руб.**

(лапша в ассортименте, креветки тигровые, лук, морковь, перец болгарский, цукини, чеснок, корень имбиря, перец чили, молоко кокосовое, соус соевый, лук зелёный, кунжут)

**Wok с телятиной и овощами** ..... 310 г. / **490 руб.**

(лапша в ассортименте, телятина, лук, морковь, перец болгарский, цукини, соус устричный, соус Свит Чили, лук зелёный, кунжут)

**Wok с морепродуктами и овощами** ..... 380 г. / **540 руб.**

(лапша в ассортименте, креветки, осьминоги, кальмары, лук, морковь, перец болгарский, цукини, чеснок, корень имбиря, перец чили, молоко кокосовое, сливки, соус соевый, лук зелёный, кунжут)

# паста

время приготовления 25-30 минут

## соусы на сливочной основе

**Паста Ди Джорно** ..... 340 г. / **340 руб.**  
(паста в ассортименте, ветчина, сливки, сыр Пармезан)

**Паста Пульезе** ..... 360 г. / **420 руб.**  
(паста в ассортименте, ветчина, грибы опята, сливки, сыр Пармезан, перец чили)

**Паста Мольто Белла** ..... 360 г. / **420 руб.**  
(паста в ассортименте, помидоры вяленые, сыр Моцарелла, сыр Пармезан, лук репчатый, чеснок, зелень)

**Паста Карбонара** ..... 340 г. / **390 руб.**  
(паста в ассортименте, бекон, сливки, сыр Пармезан, яичный желток, зелень)

**Паста с шампиньонами** ..... 355 г. / **330 руб.**  
(паста в ассортименте, грибы шампиньоны, сливки, сыр Пармезан, чеснок, орегано)

**Паста с лососем и брокколи** ..... 385 г. / **490 руб.**  
(паста в ассортименте, филе сёмги, сливки, брокколи, икра красная, карри, зелень)

**Паста с морскими гребешками и красной икрой** ..... 415 г. / **1100 руб.**  
(паста в ассортименте, гребешки морские, сливки, масло сливочное, брокколи, помидоры черри, масло оливковое, вино белое сухое, чеснок, икра красная, зелень)

**Паста «от Шефа»** ..... 465 г. / **1100 руб.**  
(паста в ассортименте, сливки, вино сухое белое, кальмар, креветки тигровые, креветки коктейльные, мидии в голубых раковинах, мясо мидии, осьминог, гребешки морские, помидор, чеснок, зелень)

**Паста Дары моря** ..... 390 г. / **540 руб.**  
(паста в ассортименте, сливки, вино сухое белое, кальмар, креветки тигровые, мидии в голубых раковинах, мясо мидии, осьминог, чеснок, зелень)

**Паста Эль Полло с соусом карри** ..... 350 г. / **390 руб.**  
(паста в ассортименте, филе куриное, сливки, лук, чеснок, сыр Пармезан, тмин, карри)

**Паста с курицей и белыми грибами** ..... 375 г. / **490 руб.**  
(паста в ассортименте, филе куриное, грибы белые, сливки, сыр Пармезан, вино белое сухое, чеснок, зелень)

**Паста Аль Песто** ..... 325 г. / **340 руб.**  
(паста в ассортименте, сливки, соус Песто, сыр Пармезан)

**Паста с креветками и шпинатом** ..... 350 г. / **480 руб.**  
(паста в ассортименте, сливки, шпинат, креветки тигровые, вино белое сухое, чеснок)

**Равиоли чёрные с сёмгой и шпинатом** ..... 350 г. / **440 руб.**  
(мука, яйцо, чернила каракатицы, филе судака, филе сёмги, лук, сливки, шпинат)

## ассортимент пасты

феттуччине (собственное производство), феттуччине с чернилами каракатицы (собственное производство), спагетти, лингвини, пенне, фузилли, фарфалле, зоопаста (детская), сэкси



# ризотто

время приготовления 25-30 минут

---

**Ризотто Фрутто ди Маре** ..... 350 г. / **530 руб.**

(рис Арборио, кальмар, креветки тигровые, мидии в голубых раковинах, мясо мидии, осьминог, чеснок, соус Биск (из креветок и томатов пилати), зелень)

**Ризотто с сёмгой и шпинатом** ..... 370 г. / **510 руб.**

(рис Арборио, бульон куриный, филе сёмги, сливки, вино белое сухое, шпинат, сыр Пармезан, кунжут)

**Ризотто с белыми грибами** ..... 300 г. / **550 руб.**

(рис Арборио, бульон куриный, белые грибы, сливки, сыр Пармезан, зелень)

**Ризотто с курицей и креветками** ..... 290 г. / **480 руб.**

(рис Арборио, бульон куриный, филе куриное, креветки тигровые, перец болгарский, соус соевый, чеснок, зелень)

**Ризотто с телятиной** ..... 280 г. / **490 руб.**

(рис Арборио, бульон куриный, говяжья вырезка, лук порей, кунжут, сыр Пармезан)

# горячее из рыбы

время приготовления 30-50 минут

---

**Стейк из лосося гриль (или приготовленный на пару) ..... 210 г. / 790 руб.**  
(филе сёмги, помидоры черри, лимон, крем бальзамик)

**Дорадо на гриле под соусом из маслин (цена за 100 гр.) ..... 100/30 г. / 320 руб.**  
(дорадо, лимон, тимьян, маслины, оливки, помидоры черри, зелень, чеснок, сок лимона, масло сливочное)

**Филе судака с овощным сое ..... 380 г. / 590 руб.**  
(филе судака, перец болгарский, помидоры черри, лук, цукини, шампиньоны, соус Песто, лимон)

**Судак по-каталонски ..... 265 г. / 590 руб.**  
(филе судака, грибы шампиньоны, лук, перец болгарский, креветки коктейльные, вино белое сухое, сливки, лимон)

**Жареная треска с кремом из сельдерея ..... 280 г. / 630 руб.**  
(филе трески, соус устричный, сухари Панко, корень сельдерея, сливки, лук, помидоры черри, картофель отварной обжаренный, чеснок, зелень)

**Медальоны из сибаса под соусом из мидий ..... 265 г. / 820 руб.**  
(филе сибаса, сыр Фетаки, помидоры, лимон, зелень, чеснок, лук, вино белое сухое, сливки, мясо мидий)

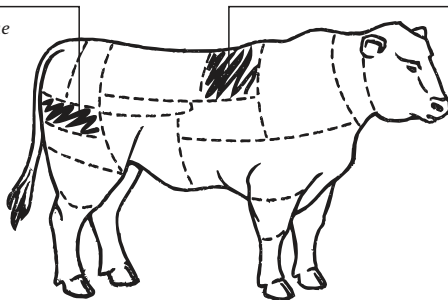
**Форель гриль целая (цена за 100 гр.) ..... 100/20 г. / 300 руб.**  
(форель, лимон)

# горячее из мяса

время приготовления 30-50 минут

Рамп, это отруб, содержащий продолжение спинной мышцы (ростбиф).

По сравнению с Рибам имеет гораздо меньшую мраморность и более грубые волокна, но отлично подходит для запекания и жарки как на сковороде, так и на открытом огне.



Толстый край или Рибай — это самый популярный отруб среди любителей деликатесного мяса. 150-дневный зерновой откорм бычка способствуют образованию мраморности — тонких внутримышечных прослоек жира, этот жир расплавляется при жарке и делает стейк нежным и сочным. Из целого отруба получается 10-12 больших стейков.

Рекомендуемая степень прожарки — Medium или Medium Well.

## МИРАТОРГ BLACK ANGUS

Мы предлагаем 4 степени прожарки:

**Рар (Rare)** - мясо с кровью - обжаренное снаружи, красное внутри (потеря веса ≈ 7%);

**Медиум (Medium)** - хорошо обжаренное мясо с кровью, розово-красное внутри (потеря веса ≈ 23%);

**Медиум Велл (Medium Well)** - прожаренное мясо с розовым соком внутри (потеря веса ≈ 30%);

**Велл Дон (Well Done)** - полностью прожаренный стейк (потеря веса ≈ 37%) - **не рекомендуется**.

**Стейк Рибай** (весовой, 300 - 600 г., взвешивается сырое мясо) ..... 100 г. / 400 руб.  
(премиальный отруб мраморной говядины породы Блэк Ангус (выдержка не менее 21 суток))

**Стейк Рамп** (порционный с гарниром) ..... 260 г. / 790 руб.  
(альтернативный отруб мраморной говядины породы Блэк Ангус (выдержка не менее 21 суток), гарнир - цукини, перец болгарский, брокколи, лук порей, соус устричный, розмарин)

**Стейк из телятины** ..... 250 г. / 790 руб.  
(говяжья вырезка, крем бальзамик, помидор, розмарин)

**Стейк из телятины с сыром Рокфорти и запечённым картофелем** ..... 290 г. / 730 руб.  
(говяжья вырезка, сливки, сыр Рокфорти с плесенью, картофель запечённый с розмарином)

**Телятина по-тоскански** ..... 350 г. / 570 руб.  
(говяжья вырезка, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло чесночное, соус устричный, соус горчичный, розмарин, картофельное пюре, лист салата)

**Язык говяжий на гриле** ..... 245 г. / 750 руб.  
(язык говяжий, руккола, крем бальзамик, тимьян)

**Тальятта ди вителло** ..... 150 г. / 520 руб.  
(говяжья вырезка, руккола, помидоры черри, сыр Пармезан, чесночно-розмариновая заправка)

**Каре барашка с овощами на гриле** ..... 250 г. / 1080 руб.  
(каре барашка, лук порей, цукини, брокколи, болгарский перец, чеснок, устричный соус, розмариновое масло)

**Стейк из свинины с белыми грибами  
и запечённым картофелем** ..... 370 г. / **680 руб.**  
(свинная вырезка, белые грибы, сливки, тимьян, картофель запечённый)

**Скалоппине панна фунги** ..... 290 г. / **390 руб.**  
(свинная вырезка, грибы шампиньоны, сливки, чеснок, пюре из картофеля и зелёного горошка)

**Свинина по-итальянски с шампиньонами гриль** ..... 315 г. / **480 руб.**  
(свинная вырезка, морковь, перец болгарский, лук красный, масло чесночное,  
соус устричный, соус Свит Чили, кунжут, шампиньоны гриль)

**Медальоны из свинины с морковно-тыквенным пюре** ..... 110/130 г. / **420 руб.**  
(свинная вырезка, мёд, горчица дижонская, горчица зернистая,  
тыква, морковь, бульон куриный, специи, руккола, бекон)

**Горячее мясное ассорти на гриле** ..... 310 г. / **1150 руб.**  
(свинная вырезка, говяжья вырезка, каре молодого барашка, филе куриное, крем бальзамик, перец чили)

## **горячее из птицы**

время приготовления 30-50 минут






**Полло бьянка** ..... 280 г. / **360 руб.**  
(филе цыплёнка, брокколи, сыр сливочный, масло чесночное, зелень)

**Филе цыплёнка гриль с вишнёвым соусом** ..... 210 г. / **310 руб.**  
(филе цыплёнка, соус вишнёвый, орех грецкий)

**Стейк куриный с картофелем и грибами** ..... 425 г. / **410 руб.**  
(окорочок куриный без кости, соус белый с горчицей, картофель с шампиньонами)

# гарнир

время приготовления 25-30 минут

-  Картофель запечённый с розмарином ..... 150 г. / **110** руб.  
(картофель, чеснок, розмарин)
- Картофельное пюре ..... 150 г. / **80** руб.  
(картофель, молоко, масло сливочное)
- Картофель с шампиньонами ..... 150 г. / **135** руб.  
(картофель, шампиньоны, чеснок, масло сливочное, зелень)
-  Рис отварной с соусом Песто ..... 170 г. / **100** руб.  
(рис, соус Песто)
- Пюре из зелёного горошка ..... 150 г. / **120** руб.  
(горошек зелёный, картофель, молоко, масло сливочное)
-  Шампиньоны гриль ..... 150 г. / **200** руб.  
(шампиньоны, чеснок, зелень, масло оливковое)
-  Брокколи с чесноком ..... 150 г. / **170** руб.  
(брокколи, чеснок)
- Фасоль стручковая с беконом ..... 150 г. / **180** руб.  
(фасоль стручковая, бекон, чеснок)
-  Овощи гриль ..... 200 г. / **220** руб.  
(баклажаны, цукини, грибы шампиньоны, перец болгарский, помидор, лук красный, масло чесночное)
- Булгур со сливочным маслом ..... 150 г. / **100** руб.  
(булгур, масло сливочное)

## соусы

- Сметана ..... 30 г. / **15** руб.
- Соус белый с горчицей ..... 50 г. / **30** руб.
- Соус маковый ..... 50 г. / **30** руб.
- Соус красный с чесноком ..... 50 г. / **40** руб.
- Соус Свит Чили ..... 50 г. / **40** руб.
- Соус Песто ..... 50 г. / **100** руб.
- Соус Табаско ..... 10 г. / **80** руб.
- Соус Манго ..... 50 г. / **100** руб.
- Крем бальзамик ..... 50 г. / **100** руб.

# пицца

время приготовления 10-30 минут

## на томатной основе

**Кальцоне с ветчиной и грибами (закрытая) ..... 530 г. / 500 руб.**  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, ветчина, грибное ассорти, масло оливковое)

**Маргарита ..... 350 г. / 240 руб.**  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, помидор, специи)

**Особая ..... 590 г. / 595 руб.**  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, ветчина, сосиски, грибное ассорти, колбаса с/к острая, специи)

**Итальяна ..... 510 г. / 610 руб.**  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, говяжья вырезка, помидор, грибы шампиньоны, зелень)

**Четыре сыра ..... 440 г. / 590 руб.**  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, сыр Рокфорти с голубой плесенью, сыр Пармезан, сыр Маасдам)

**Пицца с ветчиной и грибами ..... 440 г. / 500 руб.**  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, ветчина, грибное ассорти, специи)

**Капричиоза ..... 560 г. / 640 руб.**  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, ветчина, грибное ассорти, артишоки, перец болгарский, оливки)

**Мечта сеньориты ..... 580 г. / 540 руб.**  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, филе куриное, помидор, перец болгарский, грибное ассорти)

**Тонно чиполло ..... 500 г. / 640 руб.**  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, тунец, каперсы, лук, масло оливковое)

**Пицца с лососем ..... 440 г. / 690 руб.**  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, филе сёмги)

**Парма ..... 520 г. / 720 руб.**  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, коппа (шейка пармская), руккола, сыр Пармезан)

**Вкус моря ..... 560 г. / 790 руб.**  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, кальмар, креветки, мясо мидий, морская каракатица, филе сёмги, помидор, каперсы, чеснок, сок лимона, зелень)

**Барбекю ..... 610 г. / 630 руб.**  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, свиная вырезка, курица карри, лук порей, лук красный, перец болгарский, помидоры черри, масло чесночное)

**Мужская** ..... 480 г. / 570 руб.  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, бекон, лук красный, свиная вырезка, колбаса с/к острая, помидоры черри, масло чесночное)

**Дьявольская** ..... 410 г. / 450 руб.  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, колбаса с/к острая, перец чили)

**Мексиканская** ..... 610 г. / 580 руб.  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, колбаса с/к острая, грибы шампиньоны, помидор, перец болгарский, перец чили, лук красный, масло чесночное)

**Халапеньо** ..... 460 г. / 580 руб.  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, салями, помидор, халапеньо, специи)

**Наполи** ..... 460 г. / 640 руб.  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, артишоки, помидоры вяленые, коппа (шейка пармская))

**Вегетарианская** ..... 650 г. / 440 руб.  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, помидоры черри, брокколи, лук красный, перец болгарский, грибы шампиньоны, цукини, масло оливковое)

## **на сливочной основе**

**Карбонара** ..... 510 г. / 470 руб.  
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, бекон, помидор, яйцо, зелень)

**Четыре сыра** ..... 440 г. / 590 руб.  
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, сыр Рокфорти с голубой плесенью, сыр Пармезан, сыр Маасдам)

**Панчетта** ..... 520 г. / 480 руб.  
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, курица карри, бекон)

**Боскайола** ..... 610 г. / 670 руб.  
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, курица карри, бекон, грибное ассорти, помидоры черри, яйцо, зелень)

**Пицца с лососем и брокколи** ..... 510 г. / 820 руб.  
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, филе сёмги, брокколи)

**Фрутто ди Маре** ..... 610 г. / 800 руб.  
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, кальмар, креветки, мидии, морская каракатица, помидор, каперсы, чеснок, сок лимона, масло оливковое, зелень)

**Медитеррана** ..... 480 г. / 760 руб.  
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, креветки, помидоры черри, соус соевый, сок лимона, масло чесночное)

***new*** **Том-ям** ..... 620 г. / 790 руб.  
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, креветки тигровые, филе куриное, грибы шампиньоны, помидоры черри, соус Том-ям, соус Табаско, масло чесночное, лайм)

# пицца

время приготовления 10-30 минут

## на основе соуса Песто

- Примавера** ..... 460 г. / **640 руб.**  
(тесто, соус Песто, сыр Моцарелла, бекон, грибы шампиньоны, зелень)
- Пицца с курицей и грибами** ..... 520 г. / **700 руб.**  
(тесто, соус Песто, соус белый, сыр Моцарелла, филе куриное, грибное ассорти)
- Сардиния** ..... 460 г. / **790 руб.**  
(тесто, соус Песто, соус белый, сыр Моцарелла, креветки тигровые, масло чесночное)

## для детей

- Детская** ..... 535 г. / **520 руб.**  
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, помидоры черри, филе куриное, кукуруза)
- Маскарпоша** ..... 540 г. / **560 руб.**  
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, ветчина, помидор, сыр Маскарпоне)
- Луна Бьянка** ..... 490 г. / **490 руб.**  
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, ветчина)
- Неженка** ..... 525 г. / **500 руб.**  
(тесто, соус розовый, сыр Моцарелла, ветчина, сосиски, филе куриное)
- Гавайская** ..... 560 г. / **510 руб.**  
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, филе куриное, ананас)

**Вы можете заказать доставку пиццы по телефонам**

**(8443) 210 884 и 960 884 05 45**

**При заказе от 700 рублей - доставка бесплатная**







# фокачча

время приготовления 10-30 минут

---

## итальянский хлеб

-  Фокачча классическая ..... 185 г. / 85 руб.  
(тесто, масло оливковое, розмарин)
-  Фокачча с луком ..... 250 г. / 90 руб.  
(тесто, масло оливковое, лук, специи)
-  Фокачча с помидорами ..... 250 г. / 120 руб.  
(тесто, масло оливковое, помидор, чеснок, зелень, специи)
- Фокачча с Пармезаном ..... 200 г. / 140 руб.  
(тесто, масло оливковое, сыр Пармезан)
- Фокачча с сыром и кунжутом ..... 230 г. / 160 руб.  
(тесто, масло оливковое, кунжут, сыр Пармезан)
- Фокачча Панчетта ..... 225 г. / 170 руб.  
(тесто, масло оливковое, лук, бекон, масло чесночное, сыр Пармезан)
-  Фокачча с луком и грибами ..... 250 г. / 130 руб.  
(тесто, масло оливковое, лук, шампиньоны, орегано)

**Вы можете заказать доставку пиццы по телефонам**

**(8443) 210 884 и 960 884 05 45**

**При заказе от 700 рублей - доставка бесплатная**

# дополнительные ингредиенты

---

Авокадо..... 50 г. / **100** руб.  
Ананас ..... 50 г. / **60** руб.  
Артишоки ..... 50 г. / **90** руб.  
Баклажаны ..... 50 г. / **40** руб.  
Бasilik ..... 10 г. / **70** руб.  
Зелень ..... 10 г. / **20** руб.  
Каперсы ..... 20 г. / **60** руб.  
Лук репчатый ..... 50 г. / **20** руб.  
Лук красный ..... 50 г. / **30** руб.  
Лук порей ..... 30 г. / **60** руб.  
Оливки/Маслины ..... 30 г. / **70** руб.  
Перец болгарский ..... 50 г. / **40** руб.  
Помидоры ..... 50 г. / **30** руб.  
Помидоры вяленые ..... 30 г. / **100** руб.  
Помидоры черри ..... 50 г. / **50** руб.  
Цукини ..... 50 г. / **35** руб.  
Чеснок ..... 10 г. / **15** руб.  
Шпинат обжаренный  
с чесноком ..... 50 г. / **90** руб.  
Хрен ..... 30 г. / **65** руб.  
Халапеньо ..... 30 г. / **50** руб.

Бекон ..... 50 г. / **90** руб.  
Ветчина ..... 50 г. / **80** руб.  
Говядина  
маринованная ..... 50 г. / **150** руб.  
Колбаса Пепперони ..... 30 г. / **80** руб.  
Курица ..... 50 г. / **60** руб.  
Салами ..... 30 г. / **100** руб.  
Свинина  
маринованная ..... 50 г. / **80** руб.  
Сосиски ..... 50 г. / **60** руб.  
Коппа ..... 30 г. / **110** руб.  
Пармский окорок ..... 30 г. / **150** руб.

Горчица дижонская ..... 30 г. / **30** руб.  
Кетчуп Heinz ..... 50 г. / **25** руб.  
Масло чесночное  
с петрушкой ..... 20 г. / **20** руб.  
Масло сливочное ..... 30 г. / **50** руб.  
Соус белый ..... 100 г. / **60** руб.  
Соус красный ..... 100 г. / **40** руб.

Грибное ассорти ..... 50 г. / **100** руб.  
Грибы шампиньоны .... 50 г. / **45** руб.

Анчоусы ..... 20 г. / **120** руб.  
Кальмар ..... 50 г. / **80** руб.  
Креветки  
коктейльные ..... 50 г. / **160** руб.  
Креветки тигровые .... 50 г. / **180** руб.  
Мидии голубые ..... 50 г. / **150** руб.  
Мидии киви ..... 50 г. / **150** руб.  
Мидии мясо ..... 50 г. / **90** руб.  
Сёмга ..... 50 г. / **160** руб.  
Тунец конс. .... 50 г. / **120** руб.

Сыр Рокфорти  
с плесенью ..... 30 г. / **90** руб.  
Сыр Маасдам ..... 30 г. / **60** руб.  
Сыр Моцарелла ..... 100 г. / **120** руб.  
Моцарелла ди Буффало.. 125 г. / **240** руб.  
Сыр Пармезан ..... 20 г. / **80** руб.  
Сыр Провола ..... 30 г. / **90** руб.  
Сыр Рикотта ..... 30 г. / **60** руб.

Яйцо куриное ..... шт. / **25** руб.  
Гренки чесночные ..... 40 г. / **20** руб.

# десерт

время приготовления 10-15 минут

*Штрудель с вишней* ..... 230 г. / **250 руб.**  
(тесто фило, вишня, орех фундук, соус ванильный, соус ягодный, мороженое, мята, сахарная пудра)

*Штрудель с грушей* ..... 220 г. / **250 руб.**  
(тесто фило, груша, орех фундук, соус ванильный, соус ягодный, мороженое, мята, сахарная пудра)

*Семифредо (домашнее мороженое)* ..... 65 г. / **110 руб.**  
(сливки, яйцо, орех грецкий, орех фундук, сахар, мята, ягоды, сахарная пудра)

***new*** *Торт Три шоколада* ..... 130 г. / **210 руб.**  
(бисквит шоколадный, шоколад тёмный, шоколад белый, шоколад молочный, топпинг шоколадный)

*Фруктовый салат* ..... 200 г. / **220 руб.**  
(фрукты в ассортименте, соус ягодный, мята, сахарная пудра)

*Панна котта сливочная с карамельным соусом* ..... 235 г. / **190 руб.**  
(молоко, сливки, сахар, желатин, масло сливочное, мята)

***new*** *Милфей* ..... 125 г. / **190 руб.**  
(меренги, крем заварной милфей, клубника свежая, мята, топпинг)

*Тортина с тёмным шоколадом* ..... 175 г. / **270 руб.**  
(шоколад горький, яйцо, сахар, мука, масло сливочное, мята, физалис, мороженое, соус ванильный, топпинг, сахарная пудра)

*Тирамису* ..... 175 г. / **295 руб.**  
(сливки, сыр Маскарпоне, печенье Савойарди, кофе, ликёр Амаретто, яйцо, сахар, физалис, топпинг, мята, какао, сахарная пудра)

*Чизкейк клубничный* ..... 150 г. / **180 руб.**  
(бисквит, сироп клубничный, сыр Маскарпоне, клубника с/м, сахар, декор-гель, киви, мята)

*Аффогато* ..... 100 мл. / **150 руб.**  
(кофе, мороженое, ванильный сахар, ликёр Амаретто, миндаль)

*Горячий шоколад* ..... 150 мл. / **230 руб.**

*Кокосовый Chia-пудинг* ..... 280 мл. / **295 руб.**  
(семена чиа, молоко кокосовое, соус ягодный, киви, клубника с/м, печенье Савойарди)

# мороженое

---

Мороженое в ассортименте ..... 50 г. / 50 руб.  
(клубничное, фисташковое, шоколадное, пломбир)

Дополнительные ингредиенты ..... 20 г. / 50 руб.  
(шоколад тёртый, орехи, топпинги, ягоды)

# фрукты

---

Яблоко ..... 100 г. / 50 руб.

Апельсин ..... 100 г. / 50 руб.

Ананас ..... 100 г. / 120 руб.

Грейпфрут ..... 100 г. / 80 руб.

Киви ..... 100 г. / 90 руб.

Груша ..... 100 г. / 70 руб.

Манго ..... 100 г. / 190 руб.

Виноград ..... 100 г. / 120 руб.

Лимон ..... 100 г. / 40 руб.