

Benvenuti!



Добро пожаловать!

Уважаемые Гости!

***Просим учитывать, что
при большом количестве посетителей
время исполнения Вашего заказа
может увеличиваться.***

ассорти

время приготовления 15-20 минут



Ассорти из свежих овощей 300 г. / **330 руб.**
(помидор, огурец, перец болгарский, зелень)



Ассорти из солений 300 г. / **330 руб.**
(соленья в ассортименте)

Ассорти мясное 140 г. / **880 руб.**
(салями, пармский окорок, копца (шейка пармская),
язык говяжий отварной, кростини)

Ассорти сырное 245 г. / **930 руб.**
(сыр Пармезан, сыр козий, сыр Рокфорти с голубой плесенью, сыр Провола,
сыр Маасдам, мёд, виноград, орех грецкий)

холодные закуски

время приготовления 15-20 минут

Паштет из рапанов 185/50 г. / **760 руб.**
(паштет из рапанов, глазурь, салат чука, соус ореховый, зелень, гренки)

Лингуа тоннато 185 г. / **790 руб.**
(язык говяжий отварной, каперсы, соус тоннато (майонез, тунец консервированный, каперсы, анчоусы)

Лосось слабосоленый 135 г. / **880 руб.**
(сёмга с/с, лимон, зелень)



Маслины и оливки 100 г. / **370 руб.**
(маслины, оливки, зелень)

Тартар из лосося 300 г. / **910 руб.**
(филе сёмги, авокадо, помидор, лук красный, перец чили, соус соевый, масло оливковое, лимон, лист салата, гренки чесночные)

Тартар из телятины 195 г. / **800 руб.**
(говяжья вырезка, каперсы, помидоры вяленые, горчица дижонская, горчица зернистая, кориандр, желток яичный, соус Винегрет, лист салата, лук сибует, лук красный, тимьян, зелень)

Капрезе 205 г. / **490 руб.**
(сыр Моцарелла, базилик, помидор, масло оливковое, крем бальзамик)

Сельдь с луком и картофелем 280 г. / **350 руб.**
(сельдь с/с, картофель отварной, лук маринованный, зелень)

салаты

время приготовления 15-20 минут

Салат Греческий 250 г. / **400 руб.**

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



Салат из помидоров с авокадо и фасолью 300 г. / **420 руб.**

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

Салат Сапорито 200 г. / **550 руб.**

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

Салат Портобелло 190 г. / **550 руб.**

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

Салат Пескаторе 300 г. / **890 руб.**

(кальмар, креветки тигровые, мидии в голубых раковинах, лист салата, руккола, авокадо, помидоры черри, апельсин, лайм, соус соевый, соус свит чили, масло растительное, миндаль)

Тёплый салат Венецианский 180 г. / **470 руб.**

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

Салат Цезарь с тигровыми креветками 230 г. / **630 руб.**

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

Салат Цезарь с курицей 240 г. / **530 руб.**

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

Салат Боллито 200 г. / **380 руб.**

(мякоть окорочка, картофель, бекон, лист салата, помидор, яйцо отварное, чеснок, майонез, сливки, перец чили)

Салат Ливорно 250 г. / **500 руб.**

(печень куриная, помидор, лист салата, перец болгарский печёный, мёд, вино красное, масло сливочное, масло оливковое, масло чесночное)

горячие закуски

время приготовления 25-30 минут



Брускетта с помидорами 110 г. / **120 руб.**
(багет, помидоры свежие, чеснок, зелень, масло оливковое)

Брускетта с тунцом 90 г. / **300 руб.**
(багет, тунец, помидоры черри, лист салата, каперсы)



Брускетта с соусом гуакамоле 120 г. / **240 руб.**
(багет, соус гуакамоле (авокадо, помидор, перец чили, лук красный, зелень, чеснок, сок лимона, масло оливковое))

Моцарелла жареная в панировке 180 г. / **370 руб.**
(сыр Моцарелла, сухари панировочные, яйцо, помидоры черри, базилик)

Кальмары запечённые с артишоками

под сыром Моцарелла 185 г. / **410 руб.**
(кольца кальмара, лук репчатый, сливки, артишоки консервированные, сыр Моцарелла, гренки)

Тигровые креветки в остром соусе 175 г. / **760 руб.**
(креветки тигровые, гренки, масло оливковое острое, чеснок, зелень)

Мидии в голубых раковинах 320 г. / **820 руб.**
(мидии в голубых раковинах, сыр Горгонзола, сливки, специи, вино белое сухое, масло оливковое, зелень, гренки)

супы

время приготовления 25-30 минут

Суп Страчателла 300 г. / **230 руб.**
(бульон куриный, сыр Пармезан, яйцо, зелень)

Суп Том-ям 400 г. / **720 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)

new Суп Палоц венгерский 400 г. / **350 руб.**
(курдюк, говядина, лук, картофель, фасоль стручковая, чеснок, сметана, мука, лимон, зелень)

Борщ с чесночными гренками 400 г. / **360 руб.**
(бульон говяжий, картофель, капуста б/к, морковь, свекла, лук, паста томатная, говядина, сало, сметана, чеснок, зелень, гренки чесночные с перцем чили)

Суп-лапша с курицей и грибами 400 г. / **250 руб.**
(бульон куриный, курица, морковь, грибы шампиньоны, лапша, лук, зелень)

паста

время приготовления 25-30 минут

соусы на томатной основе

Паста Аматричана 355 г. / **350 руб.**

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

Паста Аль Помодоро 305 г. / **310 руб.**

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

Паста Перчитто 360 г. / **380 руб.**

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



Паста Болоньезе вегетарианская 350 г. / **410 руб.**

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

лапша wok

Wok с курицей и овощами 315 г. / **380 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. / **410 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. / **630 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. / **690 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. / **730 руб.**

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

ассортимент пасты

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

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 Мольто Белла 360 г. / **470 руб.**
(паста в ассортименте, помидоры вяленые, сыр Моцарелла, сыр Пармезан, лук репчатый, чеснок, зелень)

Паста Карбонара 340 г. / **410 руб.**
(паста в ассортименте, бекон, сливки, сыр Пармезан, яичный желток, зелень)

Паста с шампиньонами 355 г. / **340 руб.**
(паста в ассортименте, грибы шампиньоны, сливки, сыр Пармезан, чеснок, орегано)

Паста с лососем и брокколи 380 г. / **510 руб.**
(паста в ассортименте, филе сёмги, сливки, брокколи, карри, зелень)

Паста «от Шефа» 420 г. / **1170 руб.**
(паста в ассортименте, сливки, вино сухое белое, кальмар, креветки тигровые, мидии в голубых раковинах, мясо мидии, осьминог, гребешки морские, помидор, чеснок, зелень)

Паста Дары моря 390 г. / **740 руб.**
(паста в ассортименте, сливки, вино сухое белое, креветки тигровые, мидии в голубых раковинах, морской коктейль, чеснок, зелень)

Паста с курицей и белыми грибами 375 г. / **530 руб.**
(паста в ассортименте, филе куриное, грибы белые, сливки, сыр Пармезан, вино белое сухое, чеснок, зелень)

Паста Аль Песто 325 г. / **410 руб.**
(паста в ассортименте, сливки, соус Песто, сыр Пармезан)

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 с белыми грибами 300 г. / **700 руб.**
(рис Арборио, бульон куриный, белые грибы, сливки, сыр Пармезан, зелень)

Ризотто с курицей и креветками 290 г. / **650 руб.**
(рис Арборио, бульон куриный, филе куриное, креветки тигровые, перец болгарский, соус соевый, чеснок, зелень)

Ризотто с телятиной 280 г. / **820 руб.**
(рис Арборио, бульон куриный, говяжья вырезка, лук красный, кунжут, сыр Пармезан)

горячее из рыбы

время приготовления 30-50 минут

Стейк из лосося гриль с овощами (или на пару) 350 г. / 1170 руб.

(филе сёмги, баклажаны, цукини, грибы шампиньоны, перец болгарский, помидор, лук красный, масло чесночное)

Стейк из тунца (цена за 100 гр.) 100/155 г. / 500 руб.

(филе тунца, авокадо, помидор, лук красный, масло оливковое, масло растительное, огурец, лимон, зелень)

Дорадо на гриле под соусом из маслин (цена за 100 гр.) 100/30 г. / 400 руб.

(дорадо, лимон, тимьян, маслины, оливки, помидоры черри, зелень, чеснок, сок лимона, масло сливочное)

Филе судака с овощным сое 380 г. / 850 руб.

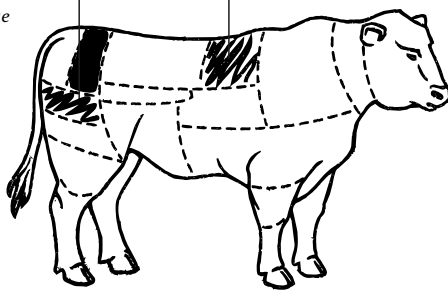
(филе судака, перец болгарский, помидоры черри, лук, цукини, шампиньоны, соус Песто, лимон)

горячее из мяса

время приготовления 30-50 минут

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

По сравнению с Рибай 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 растапливается 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:

Rap (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. / 450 руб.
(премиальный отруб мраморной говядины породы Блэк Ангус (выдержка не менее 21 суток))

new **Стейк из телятины с овощами** 260 г. / 1150 руб.
(говяжья вырезка, крем бальзамик, брокколи, помидоры черри, цукини, лук красный, соус устричный, масло растительное, зелень)

Стейк из телятины с сыром Рокфорти и запечённым картофелем 410 г. / 1150 руб.
(говяжья вырезка, масло растительное, сливки, сыр Рокфорти с плесенью, картофель запечённый с розмарином)

Телятина по-тоскански 350 г. / 780 руб.
(говяжья вырезка, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло чесночное, соус устричный, соус горчичный, розмарин, картофельное пюре, лист салата)

Язык говяжий на гриле 265 г. / 1200 руб.
(язык говяжий, масло растительное, лист салата, крем бальзамик, тимьян, орех грецкий)

Каре барашка с овощами на гриле 250 г. / 1250 руб.
(каре барашка, лук красный, цукини, брокколи, болгарский перец, чеснок, устричный соус, розмариновое масло)

Корейка свиная с овощами 390 г. / **840 руб.**
(корейка свиная, цукини, помидоры черри, брокколи, лук красный, соус устричный, масло растительное, соус барбекю, специи, зелень)

Скалоппине панна фунги 290 г. / **440 руб.**
(свиная вырезка, грибы шампиньоны, сливки, чеснок, пюре из картофеля)

Свинина по-итальянски 315 г. / **480 руб.**
(свиная вырезка, морковь, перец болгарский, лук красный, масло чесночное, соус устричный, рис Жасмин, соус Свит Чили, кунжут)

горячее из птицы





— время приготовления 30-50 минут —

new *Филе цыплёнка с креветками и ананасом* 300 г. / **720 руб.**
(филе цыплёнка, креветки, ананас, мука, яйцо, масло растительное, соус Карри, зелень)

Стейк куриный с картофелем и грибами 425 г. / **530 руб.**
(окорочок куриный без кости, соус белый с горчицей, картофель с шампиньонами)

гарнир

время приготовления 25-30 минут

-  Картофель запечённый с розмарином 150 г. / **150 руб.**
(картофель, чеснок, розмарин)
- Картофельное пюре 150 г. / **110 руб.**
(картофель, молоко, масло сливочное)
- Картофель с шампиньонами 150 г. / **150 руб.**
(картофель, шампиньоны, чеснок, масло сливочное, зелень)
-  Рис отварной с соусом Песто 170 г. / **150 руб.**
(рис, соус Песто)
-  Брокколи с чесноком 150 г. / **290 руб.**
(брокколи, чеснок)
-  Овощи гриль 200 г. / **250 руб.**
(баклажаны, цукини, грибы шампиньоны, перец болгарский, помидор, лук красный, масло чесночное)

соусы

- Сметана 30 г. / **35 руб.**
- Соус белый с горчицей 50 г. / **50 руб.**
- Соус красный с чесноком 50 г. / **50 руб.**
- Соус Свит Чили 50 г. / **60 руб.**
- Соус Песто 50 г. / **150 руб.**
- Соус Табаско 10 г. / **100 руб.**
- Соус Манго 50 г. / **150 руб.**
- Крем бальзамик 50 г. / **150 руб.**

пицца

время приготовления 10-30 минут

на томатной основе

Кальцоне с ветчиной и грибами (закрытая) 530 г. / **630 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, ветчина, грибы опята, масло оливковое)

Маргарита 350 г. / **360 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, помидор, специи)

Маринара 560 г. / **800 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, кальмар, мясо мидий, помидор, каперсы, лук, масло чесночное)

Особая 590 г. / **780 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, ветчина, сосиски, грибы опята, колбаса с/к острая, специи)

Итальяна 510 г. / **980 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, говяжья вырезка, помидор, грибы шампиньоны, зелень)

Четыре сыра 440 г. / **690 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, сыр Рокфорти с голубой плесенью, сыр Пармезан, сыр Маасдам)

Пицца с ветчиной и грибами 440 г. / **580 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, ветчина, грибы опята, специи)

Мечта сеньориты 580 г. / **650 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, филе куриное, помидор, перец болгарский, грибы опята)

Барбекю 580 г. / **690 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, свиная вырезка, курица карри, зелень, лук красный, перец болгарский, помидор, масло чесночное)

Мужская 500 г. / **670 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, бекон, лук красный, свиная вырезка, колбаса с/к острая, помидор, масло чесночное)

Дьявольская 410 г. / **570 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, колбаса с/к острая, перец чили)

Наполи 460 г. / **800 руб.**
(тесто, соус красный, сыр Моцарелла, артишоки, помидоры вяленые, коппа (шейка пармская))

Вы можете заказать доставку пиццы по телефонам

(8443) 210 884 и 960 884 05 45

При заказе от 700 рублей - доставка бесплатная

пицца

время приготовления 10-30 минут

на сливочной основе

Карбонара 510 г. / **580 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, бекон, помидор, яйцо, зелень)

Маринара 560 г. / **800 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, кальмар, мясо мидий, помидор, каперсы, лук, масло чесночное)

Четыре сыра 440 г. / **690 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, сыр Рокфорти с голубой плесенью, сыр Пармезан, сыр Маасдам)

Панчетта 520 г. / **580 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, курица карри, бекон)

Боскайола 610 г. / **790 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, курица карри, бекон, грибы опята, помидор, яйцо, зелень)

Вы можете заказать доставку пиццы по телефонам

(8443) 210 884 и 960 884 05 45

При заказе от 700 рублей - доставка бесплатная

пицца

время приготовления 10-30 минут

на основе соуса Песто

Пицца с курицей и грибами 500 г. / **790 руб.**
(тесто, соус Песто, соус белый, сыр Моцарелла, филе куриное, грибы опята)

Сардиния 460 г. / **890 руб.**
(тесто, соус Песто, соус белый, сыр Моцарелла, креветки тигровые, масло чесночное)

для детей

Детская 525 г. / **570 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, помидор, филе куриное, кукуруза)

Луна Бьянка 460 г. / **530 руб.**
(тесто, соус белый, сыр Моцарелла, ветчина)

Неженка 490 г. / **540 руб.**
(тесто, соус розовый, сыр Моцарелла, ветчина, сосиски, филе куриное)

Гавайская 530 г. / **540 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. / 130 руб.
(тесто, масло оливковое, розмарин)
-  Фокачча с луком 250 г. / 150 руб.
(тесто, масло оливковое, лук, специи)
-  Фокачча с помидорами 250 г. / 160 руб.
(тесто, масло оливковое, помидор, чеснок, зелень, специи)
- Фокачча с Пармезаном 200 г. / 220 руб.
(тесто, масло оливковое, сыр Пармезан)
- Фокачча с сыром и кунжутом 230 г. / 250 руб.
(тесто, масло оливковое, кунжут, сыр Пармезан)
- Фокачча Панчетта 225 г. / 250 руб.
(тесто, масло оливковое, лук, бекон, масло чесночное, сыр Пармезан)
-  Фокачча с луком и грибами 250 г. / 230 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. / **120** руб.
Ананас 50 г. / **80** руб.
Артишоки 50 г. / **130** руб.
Баклажаны 50 г. / **60** руб.
Бasilик 10 г. / **70** руб.
Зелень 10 г. / **30** руб.
Каперсы 20 г. / **60** руб.
Лук репчатый 50 г. / **20** руб.
Лук красный 50 г. / **30** руб.
Оливки/Маслины 30 г. / **70** руб.
Перец болгарский 50 г. / **70** руб.
Помидоры 50 г. / **30** руб.
Помидоры вяленые 30 г. / **100** руб.
Помидоры черри 50 г. / **50** руб.
Цукини 50 г. / **50** руб.
Чеснок 10 г. / **20** руб.
Хрен 30 г. / **65** руб.

Бекон 50 г. / **100** руб.
Ветчина 50 г. / **80** руб.
Говядина
маринованная 50 г. / **250** руб.
Колбаса Пепперони 30 г. / **80** руб.
Курица 50 г. / **60** руб.
Салями 30 г. / **120** руб.
Свинина
маринованная 50 г. / **100** руб.
Сосиски 50 г. / **70** руб.
Коппа 30 г. / **190** руб.
Пармский окорок 30 г. / **190** руб.

Горчица дижонская 30 г. / **40** руб.
Кетчуп Heinz 50 г. / **40** руб.
Масло чесночное
с петрушкой 20 г. / **40** руб.
Масло сливочное 30 г. / **80** руб.
Соус белый 100 г. / **80** руб.
Соус красный 100 г. / **80** руб.

Грибы опята 50 г. / **120** руб.
Грибы шампиньоны 50 г. / **50** руб.

Анчоусы 20 г. / **160** руб.
Кальмар 50 г. / **110** руб.
Креветки тигровые ... 50 г. / **240** руб.
Мидии голубые 50 г. / **130** руб.
Мидии киви 50 г. / **190** руб.
Мидии мясо 50 г. / **110** руб.
Сёмга 50 г. / **320** руб.
Тунец конс. 50 г. / **170** руб.

Сыр Рокфорти
с плесенью 30 г. / **150** руб.
Сыр Маасдам 30 г. / **90** руб.
Сыр Моцарелла 100 г. / **150** руб.
Моцарелла ди Буффало.. 125 г. / **300** руб.
Сыр Пармезан 20 г. / **100** руб.
Сыр Провола 30 г. / **150** руб.
Сыр Рикотта 30 г. / **80** руб.

Яйцо куриное шт. / **50** руб.
Гренки чесночные 40 г. / **30** руб.

десерт

время приготовления 10-15 минут

Штрудель с вишней 230 г. / **330 руб.**
(тесто фило, вишня, орех фундук, соус ванильный, соус ягодный, мороженое, мята, сахарная пудра)

Штрудель с грушей 220 г. / **330 руб.**
(тесто фило, груша, орех фундук, соус ванильный, соус ягодный, мороженое, мята, сахарная пудра)

Клубничное суфле 150 г. / **270 руб.**
(бисквит, сироп клубничный, крем-чиз, клубника с/м, сахар, киви, мята)

new *Мусс шоколадный с пралине* 150 г. / **360 руб.**
(молоко, сахар, яйцо, сливки, шоколад, орех грецкий, фундук, какао, желатин, декор-гель, клубника, печенье песочное)

Панна котта сливочная с карамельным соусом 235 г. / **250 руб.**
(молоко, сливки, сахар, желатин, масло сливочное, мята)

Тирамису 175 г. / **380 руб.**
(сливки, сыр Маскарпоне, печенье Савойарди, кофе, ликёр Амаретто, яйцо, сахар, физалис, топпинг, мята, какао, сахарная пудра)

Аффогато 100 мл. / **180 руб.**
(кофе, мороженое, ванильный сахар, ликёр Амаретто, миндаль)

Горячий шоколад 150 мл. / **360 руб.**

мороженое

Мороженое в ассортименте 50 г. / 70 руб.
(клубничное, фисташковое, шоколадное, пломбир)

Дополнительные ингредиенты 20 г. / 60 руб.
(шоколад тёртый, орехи, топпинги, ягоды)

фрукты

Яблоко 100 г. / 50 руб.

Апельсин 100 г. / 70 руб.

Ананас 100 г. / 160 руб.

Груша 100 г. / 80 руб.

Виноград 100 г. / 140 руб.

Лимон 100 г. / 60 руб.