

# LA PROVINCIA

caffè & ristorante

MENÙ

---

**MEHIO**

FRUTTI DI MARE VIVI  
\* **ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ**

аквариум  
prezzo per 100 g  
цена за 100 г

Cozze Wongole

**Мидии**  
**Вонгле**

400 ₺

500 ₺

*soffriggere in salsa di vino bianco o pomodoro / alla griglia*  
*соте в соусе белое вино или томатном / на гриле*

Capésante nel lavandino

**Гребешок в раковине**

800 ₺

*fresco / alla griglia*  
*крудо / на гриле*

Riccio di mare

**Морской еж**

шт / 400 ₺

salsa al riccio / соус к ежу

150 ₺

OSTRICHE ACQUARIO

\* **УСТРИЦЫ**

аквариум

Fin de Clare №2

**Фин де Клер №2**

шт / 650 ₺

Perla bianca №2

**Белый жемчуг №2**

шт / 650 ₺

Estremo Oriente

**Дальневосточная**

шт / 550 ₺

salsa alle ostriche / соус к устрицам

100 ₺

crostini alle ostriche / гренки к устрицам

120 ₺

FRUTTI DI MARE GRILL  
\* **МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ**

prezzo per 100 g  
цена за 100 г

Calamaro

**Кальмар**

950 ₺

Gamberetti

**Креветки**

1050 ₺

Capésante Marino

**Гребешок**

1750 ₺

Polpo

**Осьминог**

2800 ₺

\* Скидка не распространяется на позиции представленные на этой странице.

## PIZZA

### ПИЦЦА



Focaccia classica

**Фокачча классическая**

400 ₽



Focaccia all'aglio

**Фокачча с чесноком**

400 ₽

Focaccia al Parmigiano

**Фокачча с пармезаном**

500 ₽



Focaccia tomato

**Фокачча с помидорами**

500 ₽

Pizza «Margherita»

**Пицца «Маргарита»**

*томатный соус, сыр моцарелла, базилик*

850 ₽

Pizza «Piccante»

**Пицца «Пикантная»**

*томатный соус, салями пиканте, сыр моцарелла*

1300 ₽

Pizza «Bavarese»

**Пицца «Баварская»**

*сметана, зеленый лук, бекон, шампиньоны, сыр моцарелла, укроп*

1200 ₽

Pizza fantasia di funghi

**Пицца «Грибная фантазия»**

*белые грибы, подосиновики, шампиньоны, моцарелла, сливочный соус*

1450 ₽

Pizza Quattro formaggi

**Пицца 4 сыра**

*сыры: горгонзола, моцарелла, пармезан, чеддер*

1400 ₽

Pizza ai frutti di mare

**Пицца с морепродуктами**

*томатный соус, морепродукты, сыр моцарелла, рукола*

1900 ₽

Pizza «La Provincia»

**Пицца «Ла Провинча»**

*копченая утиная грудка, куриное филе, томатный соус, перепелиное яйцо, зелень*

1900 ₽

Pizza Assorti

**Пицца ассорти** *на выбор гостя*

*Ла Провинча, грибная фантазия, баварская, 4 сыра*

1500 ₽

ПРИГОТОВИТЬ НА ПЫШНОМ «РИМСКОМ» ТЕСТЕ

200 ₽



Cestino del pane

**Хлебная корзина**

500 ₽

## INSALATE

## САЛАТЫ

	Olivie oll itoliane <b>Оливье по-ита льянски</b>	700 ₺
	Insalata mista <b>Салат из свежих овощей</b>	1150 ₺
	Insalata rucola e fegatini di pollo <b>Руккола с куриной печенью</b>	1250 ₺
	Insalata «Cesare» <b>Салат «Цезарь» с курицей</b>	1200 ₺
	Insalata «Cesare» con gamberi <b>Салат «Цезарь» с креветками</b>	1350 ₺
	Luna Caprese <b>Салат «Капрезе»</b>	1350 ₺
	Rucola e gamberi <b>Руккола с креветками</b>	1200 ₺
	Insalata «Diana» <b>Салат с филе утки</b>	1150 ₺
	L'insalata di tonno <b>Салат корн с тунцом, обжаренным в орегано и 4 перцах</b>	1200 ₺
	Insalata con pollo, zucca e avacado <b>Салат с цыпленком, тыквой и авокадо</b>	1100 ₺
	Insalata con fegato di vitello e funghi <b>Салат с телячьей печенью</b>	1400 ₺
	Insalata con melanzane e formaggio di capra <b>Салат из печеных баклажанов, зеленым миксом и брускеттами с козьим сыром</b>	1250 ₺
	Insalata con formaggio Burrata <b>Сыр буррата с помидорами и красным луком</b>	1500 ₺
	* Insalata «Mediterranea» <b>* Теплый салат «Средиземноморский»</b>	2300 ₺
	* Insalata di polpo da siciliano <b>* Салат из осьминога по-сицилийски, с помидорами и брокколи</b>	2200 ₺
	Insalata con vitello <b>Салат с теплой телятиной и томатами</b>	1750 ₺
	Insalata di granchio alla casalinga <b>Салат крабовый по-домашнему</b>	1400 ₺
	Insalata di Granchio e Rucola <b>Салат с крабом и рукколой</b>	2100 ₺
	Insalata di pomodori e basilico <b>Салат с томатами и базиликом</b>	1250 ₺

\* Максимальная скидка на позицию 5%

## BRUSCHETTE

### БРУСКЕТТЫ



con pomodori

**с помидорами** / 2 шт

550 ₺

con salmone marinato

**с маринованным лососем** / 2 шт

900 ₺

con prosciutto di Parma

**с пармской ветчиной** / 2 шт

600 ₺

con mozzarella e olio di tartufo

**с моцареллой и трюфельным маслом** / 2 шт

650 ₺

con roast beef su Chaban

**с ростбифом на чабаттах** / 2 шт

750 ₺

con anatra e formaggio Camembert

**с уткой и сыром камамбер** / 2 шт

750 ₺

## ANTIPASTI FREDDI

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Giant olives

**Гигантские оливки** *зелёные / тёмные*

800 ₺

Formagi misti

**Сырное ассорти**

*горганзола · камамбер · grano padano · козий в золе · коровий с трюфелем*

2900 ₺

Antipasto all' italiana

**Итальянская закуска**

*парма · брезаола · копца · сыровяленые колбасы*

1850 ₺

Prosciutto e melone

**Пармская ветчина «Сан Даниеле» с дыней**

1200 ₺

Vitello Tonnato

**Вителло Тоннато**

1550 ₺

Pate di fegato di pollo

**Паштет из куриной печени с гренками**

1050 ₺

Salmone marinato

**Маринованный лосось с тостами**

1800 ₺

Pesce assortito

**Рыбная тарелка**

*тунец · угорь · семга*

3900 ₺

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

**Тартар из тунца**

1300 ₺

Salsa di Tartare da un salmone con avocado

**Тартар из лосося и авокадо**

1850 ₺

Tartare di manzo <b>Тартар из говядины</b>	1600 ₺
Carpaccio da manzo di Tartufo <b>Карпаччо из говядины с трюфельным соусом</b>	1850 ₺
Carpaccio di salmone <b>Карпаччо из лосося</b>	1750 ₺
Carpaccio di tonno <b>Карпаччо из тунца</b>	1200 ₺
Carpaccio di polpo <b>Карпаччо из осьминога</b>	2300 ₺
Carpaccio assortito <b>Карпаччо ассорти</b> осьминог · тунец · лосось	2850 ₺

## ANTIPASTI CALDI

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Mdolli vegetali con pomodori e caviale di pica <b>Кабачки с томатами и щучьей икрой</b>	1200 ₺
Fuagra con una quaglia su e una pera in uno zafferano <b>Фуагра с перепелкой и грушей в шафране</b>	2800 ₺
Melanzane alla parmigiana <b>Запеченные пармезанские баклажаны</b>	1200 ₺
Camembert al forno con uva e crostini di ciabatta <b>Запеченный сыр камамбер с виноградом и гренками из чабатты</b>	1650 ₺
Camembert al forno con tartufo, pomodori secchi e crostini di ciabatta <b>Запеченный сыр камамбер с трюфелем, вялеными томатами и гренками из чабатты</b>	1650 ₺

## ZUPPE

### СУПЫ



Zuppa ortolana

**Овощной суп «Минестроне»**

650 ₽

Zuppa di purea di zucca con gamberi e pesto

**Суп пюре из тыквы с креветками и соусом песто**

800 ₽



Zuppa di pomodoro con crostino al formaggio

**Томатный суп с сырной гренкой**

1100 ₽

Zuppa di funghi

**Грибной суп с домашней лапшой**

1100 ₽

Zuppa di pesce

**Уха с гренками из деревенского хлеба**

1550 ₽

\* Caciucco

**\* «Качукко» с морепродуктами и чесночными тостами**

1950 ₽

Brodo di coda di manzo

**Бульон из бычьих хвостов**

1500 ₽

Zuppa di agnelo

**Суп из ягненка**

1150 ₽

Minestra di pollo

**Суп-лапша куриная**

800 ₽

## 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**

2200 ₽

funghi bianchi

**с белыми грибами**

1950 ₽

con prosciutto

**с овощами и пармской ветчиной**

1450 ₽

con il tartufo

**с трюфелем**

1800 ₽

con pomodori

**с томатами**

1200 ₽

con granchio

**с крабом**

2200 ₽

salsa di pomodoro / crema / vino bianco

**соус томатный / сливочный / белое вино**

\* Максимальная скидка на позицию 5%

## PASTA

---

### ПАСТА

Fusilli La Provincia <b>Фузилли «Ла Провинча» с тигровыми креветками, шпинатом в сливочном соусе</b>	1650 ₽
Spaghetti «Carbonara» <b>Спагетти «Карбонара»</b>	950 ₽
Spaghetti «Bolognese» <b>Спагетти «Болоньезе»</b>	1100 ₽
Penne Quattro formaggi <b>Пенне 4 сыра</b>	1100 ₽
Penne al Salmone <b>Пенне с лососем в сливочном соусе</b>	2100 ₽
Spaghetti al nero con granchio <b>Черные спагетти с крабом в сливочном соусе</b>	2100 ₽
Carne di lasagna <b>Лазанья мясная</b>	1050 ₽

## RAVIOLI

---

### РАВИОЛИ

Ravioli al vitello <b>Равиоли с телятиной в сливочном соусе</b>	1600 ₽
Ravioli neri ripieni di branzino e gamberi <b>Черные равиоли с сибасом и королевскими креветками</b>	1550 ₽

## RISOTTI

---

### РИЗОТТО

Risotto di limone con un granchio <b>Лимонное ризотто с крабом</b>	1800 ₽
Risotto con un pettine e cepes <b>Ризотто с морским гребешком и белыми грибами</b>	1550 ₽
Risotto «La Provincia» <b>Ризотто «Ла Провинча» с филе оленя и подосиновиками</b>	1800 ₽
Risotto «Brezza di Mare» <b>Ризотто «Бриз моря» с морепродуктами</b>	1900 ₽
Risotto ai funghi <b>Ризотто с грибами</b>	1350 ₽

## SECONDI DI PESCE

### БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Passera alla siciliana <b>Камбала по-сицилийски</b>	1300 ₹
Halibut con purè di sedano e spinaci <b>Палтус с пюре из сельдерея и шпинатом</b>	2600 ₹
Salmone su una griglia con zucchini <b>Лосось на гриле с овощами</b>	2550 ₹
Filetto di branzino con asparagi e spinaci in salsa Beurblanc <b>Филе сибаса со шпинатом в соусе «Берблан»</b>	1600 ₹
Filletto tonno di verdure di julienne <b>Филе тунца с овощным жульеном</b>	1450 ₹
Di pollo a base di carne di granchio con salsa di zucca <b>Котлеты средиземноморские «Atlantico» с мясом краба, морского гребешка и лосося</b>	2250 ₹
Polpetta «Caciucco» <b>Рыбные котлеты «Качукко»</b>	1450 ₹

## SECONDI DI CARNE

### МЯСНЫЕ БЛЮДА

Bistecca di «Machete» con farro e funghi <b>Стейк «Мачете» с полбой и грибами</b>	2700 ₹
Burger <b>Бургер с котлетой из мраморной говядины и картофельной булочкой</b>	1650 ₹
Veal cheek ragu with potato gnocchi <b>Рагу из телячьих щек с картофельными ньокки</b>	1650 ₹
Medaglioni di filetto di vitello <b>Медальоны из телячьей вырезки с полентой</b>	2200 ₹
Bistecca di filetto di manzo «Angus» <b>Стейк «Ангус» из вырезки говядины</b>	2200 ₹
Agnello al latte al forno in stile rustico <b>Молочный ягненок запечённый по-деревенски</b>	2900 ₹
Fegato di vitello in Livoriyski <b>Телячья печень по-ливорийски</b>	1300 ₹
Bistecca di manzo marmorizzata al naturale con purè di patate e pomodori al forno <b>Бифштекс натуральный рубленый из мраморной говядины с картофельным пюре и печеными томатами</b>	1550 ₹

## BISTECCHA DRY AGE

## СТЕЙК DRY AGE

*prezzo per 100 g*  
*цена за 100 г*

Tibon Prime * Тибон Прайм	1550 ₺
Ribai Prime * Рибай Прайм	1850 ₺

## SECONDI DI POLLAME

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Polpette di pollo con patate Куриная котлета с запеченным картофелем	1200 ₺
Pollo di fattoria con mini patate e olio al tartufo Фермерский цыпленок с мини картофелем и трюфельным маслом	1850 ₺

## CONTORNI

## ГАРНИРЫ

Patate fritte Картофель фри	450 ₺
Insalata verde Зеленый салат (микс листьев салата)	700 ₺
Riso bollito Отварной рис	450 ₺
Patate alla contadina Картофель по-деревенски	450 ₺
Polenta grigliata Полента на гриле	500 ₺
Verdura alla griglia Овощи на гриле	750 ₺
Purea di patate Картофельное пюре	400 ₺
Riso selvatico Дикий рис	1000 ₺
Avocado con pomodori Авокадо с томатами	800 ₺
Spinaci Шпинат	500 ₺
Asparagi freschi Спаржа свежая	1350 ₺

\* скидка на данную позицию не распространяется


## SALSA

### СОУСЫ

Salsa Pesto <b>Соус Песто</b>	500 ₺
Piccante SugoCoys <b>Пикантный Томатный</b>	500 ₺
Salsa Tartara <b>Соус Тартар</b>	500 ₺
Salsa di funghi <b>Соус Грибной</b>	500 ₺
Salsa adjika <b>Соус Аджика</b>	500 ₺

## DOLCI

### ДЕСЕРТЫ

Fondente ai mirtilli <b>Черничный фондан с ванильным мороженым</b>	950 ₺
Tiramisù con schiuma di caffè <b>Тирамису с кофейной пенкой</b>	800 ₺
Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco <b>Ванильная панна-котта с ягодами</b>	650 ₺
Torta al miele fatta in casa <b>Домашний медовик</b>	800 ₺
Profiteroles con crema alla vaniglia e salsa al caramello <b>Профитроли с ванильным кремом под карамельным соусом</b>	700 ₺
Millefoglie ai lamponi <b>Мильфей с малиной</b>	950 ₺
Tortino ai frutti di bosco <b>Тарталетка с ягодами</b>	750 ₺
Dolce Anna Pavlova con frutti di bosco <b>Десерт "Анна Павлова" с ягодами</b>	950 ₺
Napoleone fatto in casa <b>Домашний "Наполеон"</b>	800 ₺
Torta di mirtilli <b>Черничный пирог</b>	800 ₺
Cheesecake tropicale <b>Тропический чизкейк</b>	850 ₺
 Mousse di anacardi e mango <i>(vegana)</i> <b>Мусс с кешью и манго <i>(веган)</i></b>	800 ₺

Biscotti cantucci toscani <b>Тосканское печенье кантуччи</b>	350 ₺
Gelato artigianale <i>vaniglia / gelato / cioccolato / fragola / pistacchio</i> <b>Домашнее мороженое</b> <i>ванильное / пломбир / шоколадное / клубничное / фисташковое</i>	300 ₺
Sorbetto fatto in casa <i>lampone allo zenzero / esotico / limone-lime / mango</i> <b>Домашний сорбет</b> <i>малина с имбирем / экзотик / лимон-лайм / манго</i>	300 ₺
Macedonia <b>Фруктовый салат</b>	750 ₺
Piatto di frutta <b>Фруктовая тарелка</b>	3200 ₺

# LA PROVINCIA

caffè & ristorante

BAR

---

БАР

## APERITIVI

---

### АПЕРИТИВЫ

1/50 мл	Кампари Биттер	500 ₹
---------	----------------	-------

## VERMOUTH

---

### ВЕРМУТЫ

1/100 мл	Мартини <i>Бьянко / Россо / Экстра Драй / Фиеро</i>	750 ₹
----------	--	-------

1/50 мл	Апероль	500 ₹
---------	---------	-------

## VODKA

---

### ВОДКА

1/50 мл	Онегин	500 ₹
---------	--------	-------

1/50 мл	Байкал Айс	350 ₹
---------	------------	-------

1/50 мл	Мамонт	500 ₹
---------	--------	-------

1/50 мл	Грей Гуз	900 ₹
---------	----------	-------

## ORGANIC VODKA

---

### ОРГАНИК ВОДКА

1/50 мл	Чистые росы	700 ₹
---------	-------------	-------

1/50 мл	Спельта	1300 ₹
---------	---------	--------

## GRAPPA

---

### ГРАППА

1/50 мл	Иль Москато ди Нонино	1400 ₹
---------	-----------------------	--------

1/50 мл	Нонино Ризерва Антика Кюве	2150 ₹
---------	----------------------------	--------

1/50 мл	Мароло ди Амароне	1550 ₹
---------	-------------------	--------

1/50 мл	И Леньи Ровере	1900 ₹
---------	----------------	--------

Максимальная скидка на барную карту 5%

## PORTO

---

### ПОРТВЕЙН

1/50 мл	Баррос Тони 10 лет	950 ₽
1/50 мл	Баррос Тони 20 Лет	1900 ₽

## JEREZ

---

### ХЕРЕС

1/50 мл	Вальдеспино Мансания Делисиоса	650 ₽
1/50 мл	Вальдеспино Крим Исабела	700 ₽
1/50 мл	Вальдеспино Олоросо Солера 1842	2200 ₽

## RUM

---

### РОМ

1/50 мл	Такамака Зепи Креоль	900 ₽
1/50 мл	Ангостура 7 лет	900 ₽
1/50 мл	Оакхарт Ориджинал Спайсд голд	500 ₽
1/50 мл	Закапа Сэнтэнарио Солера Гран Резерва	1500 ₽

## GIN

---

### ДЖИН

1/50 мл	Танкерей Лондон Драй	750 ₽
1/50 мл	Бомбей Сапфир	1100 ₽
1/50 мл	Босфорд	500 ₽
1/50 мл	Року	1000 ₽

TEQUILA DI AGAVE BLU  

---

ТЕКИЛА ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ

1/50 мл	Хосе Куэрво 1800" Бланко	850 ₺
1/50 мл	Хосе Куэрво 1800" Репосадо	850 ₺
1/50 мл	Хосе Куэрво 1800" Кристалино Аньехо	1650 ₺
1/50 мл	Дон Хулио Репосадо	1700 ₺

CALVADOS  

---

КАЛЬВАДОС

1/50 мл	Дю пэр Лез Ор дАж 6	1800 ₺
1/50 мл	Дю пэр Лез 20	2700 ₺

BRANDY  

---

КОНЬЯК / БРЕНДИ

1/50 мл	Курвуазье VS	1200 ₺
1/50 мл	Курвуазье VSOP	1450 ₺
1/50 мл	Курвуазье XO	5500 ₺
1/50 мл	Науд VS	1350 ₺
1/50 мл	Науд VSOP	1700 ₺
1/50 мл	Хайн VSOP	1700 ₺
1/50 мл	Домэн Шато де Фонпино XO Гранд Шампань Фрапен	4500 ₺

## SCOTCH

### ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

1/50 мл	Блэк Рем Бурбон Финиш	650 ₽
1/50 мл	Чивас Ригал 12 лет	1100 ₽
1/50 мл	Чивас Ригал 18 лет	1950 ₽
1/50 мл	Дюарс Уайт Лейбл	600 ₽
1/50 мл	Дюарс Кариббиан Смуз 8 лет	700 ₽

## WHISKY SINGLE MALT

### ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

1/50 мл	Макаллан 12 лет	2900 ₽
1/50 мл	Синглтон Лашез Нектар 12 лет	1300 ₽
1/50 мл	Охентошн Американ Оак	1350 ₽
1/50 мл	Лагавулин 8 лет	2000 ₽
1/50 мл	Гленморанджи Ласанта Солодовый 12 лет	1450 ₽
1/50 мл	Х бай Гленморанджи Солодовый	1000 ₽

## WHISKY AMERICANO

### АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

1/50 мл	Джек Дэниелс	800 ₽
1/50 мл	Джим Бим	550 ₽
1/50 мл	Мэйкерс Марк	950 ₽

## WHISKEY OF THE WORLD

---

### ВИСКИ МИРА

1/50 мл	Гериозе Ле Классик <i>односолодовый</i> (Франция)	1500 ₺
1/50 мл	Масахиро Пюр Молт (Япония)	1450 ₺
1/50 мл	Шинобу Мизунара Финиш <i>купажированный</i> (Япония)	1200 ₺
1/50 мл	Ричард Ченслер <i>двойной купаж</i> (Россия)	700 ₺

## WHISKY IRLANDESE

---

### ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

1/50 мл	Бушмилс Блек Буш	800 ₺
1/50 мл	Бушмилс Сингл Молт 10 лет	1350 ₺
1/50 мл	Джемесон	700 ₺
1/50 мл	Тилинг Смол Бэтч <i>купажированный</i>	1050 ₺

## BERRY LIQUEURS ONEGIN GOURMET

---

### ЯГОДНЫЕ НАСТОЙКИ ОНЕГИН ГУРМЭ

1/50 мл	Грейпфрут	500 ₺
1/50 мл	Чёрная смородина	500 ₺

## LIQUORI

---

### ЛИКЕРЫ

1/50 мл	Чинар	650 ₺
1/50 мл	Болс <i>в ассортименте</i>	700 ₺
1/50 мл	Бейлис	750 ₺
1/50 мл	Куантро	750 ₺
1/50 мл	Калуа	750 ₺
1/50 мл	Самбука	650 ₺

## DIGESTY

---

### ДИЖЕСТИВЫ

1/50 мл	Амаро Монтенегро	850 Р
1/50 мл	Егермастер	750 Р
1/50 мл	Лимончелло	400 Р
1/50 мл	Хантинг травяной	550 Р

## BIRRA

---

### ПИВО

Стелла Артуа 0,5 л (бутылка)	650 Р
Хугарден 0,44 л (бутылка)	600 Р
Корона экстра 0,33 л (бутылка)	700 Р
Леффе Бруне темное, 0,33 л (бутылка)	850 Р
Перрони 0,33	850 Р

## COCTAIL NON ALCOLICI

---

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Молочный (ваниль, клубника, шоколад)	750 Р
Мохито / ягодное мохито	500 Р

## AQUA MINERALE

---

### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

250 / 750 мл	«ТАССАЙ» (с газом / без газа)	450 / 900 Р
330 / 750 мл	Итальянская вода (с газом / без газа)	600 / 1100 Р

## BEVANDE NON ALCOLICI

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	Ред Булл	500 ₹
	Кока-кола, кока-кола zero, тоник	550 ₹
300 / 750 мл	Домашний лимонад <i>груша · ромашка · лимон</i>	450 / 1100 ₹
300 / 750 мл	Домашний лимонад <i>Маракуйя с базиликом, грейпфрут с розмарином, огурец с базиликом, манго · маракуйя</i>	500 / 1300 ₹
200 / 1000 мл	Морс клюквенный	300 / 1300 ₹

## SUCCHI DI FRUTTA FRESCA

### СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

100 мл	Яблоко / морковь / апельсин / лимон огурец / грейпфрут	350 ₹
100 мл	Ананас / гранат	900 ₹

## SUCCHI DI FRUTTA

### НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ

200 мл	Яблоко, апельсин, вишня, ананас, томат, груша, черника, абрикос	550 ₹
--------	--	-------

## CAFFÈ

---

## КОФЕ

30 мл	Итальянский ристретто	350 ₽
50 мл	Эспрессо	350 ₽
50 мл	Эспрессо <i>(без кофеина)</i>	450 ₽
130 мл	Американо	350 ₽
100 мл	Двойной эспрессо	450 ₽
150 мл	Капучино	420 ₽
200 мл	Латте	420 ₽
200 мл	Флэт уайт	480 ₽
200 мл	Фредо эспрессо	380 ₽
200 мл	Фредо капучино	450 ₽
150 мл	Матча капучино	400 ₽
200 мл	Матча латте	400 ₽
30 мл	Сироп <i>в ассортименте</i>	150 ₽
50 мл	Растительное молоко <i>миндальное / соевое / кокосовое</i>	150 ₽

## TÈ NERO

---

### ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

#### Цейлон ПЕКО

700 ₽

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

700 ₽

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».

#### Эрл Грей

700 ₽

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

#### Иван-чай с Саган-Дайля и можжевельником

700 ₽

Иван-чай, рябина черноплодная, брусничные листья, клюква сушеная, зизифора, можжевельника плоды, саган-дайля листья, брусника.

## 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

700 ₽

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.

#### Жасминовая жемчужина

700 ₽

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 купажи, что является признаком качества.

## OOLONG

---

### УЛУН

#### Молочный улун

Разновидность молочного улун. 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.

750 ₽

#### 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.

750 ₽

#### 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».

750 ₽

#### Да Хун Пао (Красный Халат)

Императорский сорт улун с 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.

750 ₽

## TÈ D'AUTORE

---

### АВТОРСКИЕ ЧАИ

#### 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.

700 ₽

#### Масала

Купаж черного индийского чая и китайского пуэра, дополненный букетом восточных пряностей. Традиционный способ приготовления масалы – заваривание смеси на горячем молоке с добавлением меда.

700 ₽

#### Ягодный чай

Вишнево-апельсиновый / вишнево-клубничный / имбирный / лесные ягоды / малиновый / облепихово-клубничный / имбирно-грушевый

700 ₽

## TISANE

---

### ТРАВЯНЫЕ ЧАИ

<b>Русские традиции</b> Авторский сбор на основе российских трав. Готовый напиток обладает успокаивающим и расслабляющим эффектом. Рекомендован к употреблению в вечернее время, способствует спокойному, глубокому сну.	550 ₺
<b>Иван-чай</b> 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.	550 ₺
<b>Цветы ромашки</b> Собранные вручную отборные соцветия луговой ромашки. Ромашка обладает антисептическими и антибактериальными свойствами. Можно заваривать в чистом виде или использовать как добавку.	550 ₺

## ADDITIVI PER IL TÈ

---

### ДОБАВКИ К ЧАЮ

<b>Чабрец</b> Высокорослое душистое растение, собранное на Кавказе.	150 ₺
<b>Мята</b> Измельченные листья отборной мяты.	150 ₺
<b>Алтайская зизифора</b> Горная трава, удивительным образом сочетающая в себе ароматы душицы, тимьяна и перечной мяты.	150 ₺
<b>Липа</b> Соцветия липы, собранные вручную в период цветения. Липа обладает быстрым и продолжительным согревающим эффектом.	150 ₺
<b>Цветы ромашки</b> Собранные вручную отборные соцветия луговой ромашки.	150 ₺