

# LA PROVINCIA

caffè & ristorante

MENÙ

---

**MEHIO**



## FRUTTI DI MARE VIVI

### \* ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

аквариум  
prezzo per 100 g  
цена за 100 г

Granchio intero della Kamchatka

#### Камчатский краб целиком

1200 ₹

*bollito con erbe aromatiche / al forno*  
вареный с пряными травами / запеченный

Cozze Wongole

#### Мидии

660 ₹

#### Вонгле

660 ₹

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

Capresante nel lavandino

#### Гребешок в раковине

700 ₹

*fresco / alla griglia*  
крудо / на гриле

Riccio di mare

#### Морской еж

шт / 400 ₹  
150 ₹

salsa al riccio / соус к ежу

## 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  
crostini alle ostriche / гренки к устрицам

100 ₹  
120 ₹

## FRUTTI DI MARE GRILL

### \* МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

prezzo per 100 g  
цена за 100 г

Calamaro

#### Кальмар

900 ₹

Seppia

#### Каракатица

900 ₹

Gamberetti

#### Креветки

1000 ₹

Capresante Marino

#### Гребешок

1350 ₹

Polpo

#### Осьминог

2300 ₹

Granchio Kamchatka (arto)

#### Камчатский краб (конечность)

1350 ₹

*Bollito / Cotto*  
Вареный / Запеченный

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

# PIZZA

## ПИЦЦА



Focaccia classica

**Фокачча классическая**

300 ₽



Focaccia all' aglio

**Фокачча с чесноком**

300 ₽

Focaccia al Parmigiano

**Фокачча с пармезаном**

450 ₽



Focaccia tomato

**Фокачча с помидорами**

450 ₽

Pizza «Margherita»

**Пицца «Маргарита»**

*томатный соус, сыр моцарелла, базилик*

700 ₽

Pizza «Piccante»

**Пицца «Пикантная»**

*томатный соус, салями пиканте, сыр моцарелла*

950 ₽

Pizza «Bavarese»

**Пицца «Баварская»**

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

700 ₽

Pizza fantasia di funghi

**Пицца «Грибная фантазия»**

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

950 ₽

Pizza Quattro formaggi

**Пицца 4 сыра**

*сыры: горгонзола, моцарелла, пармезан, чеддер*

1050 ₽

Pizza ai frutti di mare

**Пицца с морепродуктами**

*томатный соус, морепродукты, сыр моцарелла, рукола*

1600 ₽

Pizza «La Provincia»

**Пицца «Ла Провинча»**

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

1500 ₽

Pizza Assorti

**Пицца ассорти** *на выбор гостя*

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


1200 ₽

ПРИГОТОВИТЬ НА ПЫШНОМ «РИМСКОМ» ТЕСТЕ

200 ₽

## INSALATE

### САЛАТЫ

	Olivie oll itoliane <b>Оливье по-итальянски</b>	650 ₺
	Insalata mista <b>Салат из свежих овощей</b>	950 ₺
	Insalata rucola e fegatini di pollo <b>Руккола с куриной печенью</b>	950 ₺
	Insalata «Cesare» <b>Салат «Цезарь» с курицей</b>	1050 ₺
	Insalata «Cesare» con gamberi <b>Салат «Цезарь» с креветками</b>	1100 ₺
	Luna Caprese <b>Салат «Капрезе»</b>	1150 ₺
	Rucola e gamberi <b>Руккола с креветками</b>	1050 ₺
	Insalata «Diana» <b>Салат с филе утки</b>	980 ₺
	L'insalata di tonno <b>Салат корн с тунцом, обжаренным в орегано и 4 перцах</b>	1050 ₺
	Insalata con pollo, zucca e avacado <b>Салат с цыпленком, тыквой и авакадо</b>	1100 ₺
	Insalata con fegato di vitello e funghi <b>Салат с телячьей печенью</b>	1150 ₺
	Insalata con melanzane e formaggio di capra <b>Салат из печеных баклажанов, зеленым миксом и брускеттами с козьим сыром</b>	1150 ₺
	Insalata con formaggio Burrata <b>Сыр буррата с помидорами и красным луком</b>	1350 ₺
	Insalata «Mediterranea» <b>Теплый салат «Средиземноморский»</b>	2200 ₺
	Insalata di polpo da siciliano <b>Салат из осьминога по-сицилийски, с помидорами и брокколи</b>	1950 ₺
	Insalata con vitello <b>Салат с теплой телятиной и томатами</b>	1700 ₺
	Insalata di granchio alla casalinga <b>Салат крабовый по-домашнему</b>	1300 ₺
	Insalata di Granchio e Rucola <b>Салат с крабом и рукколой</b>	1950 ₺
	Insalata di pomodori e basilico <b>Салат с томатами и базиликом</b>	1150 ₺

## BRUSCHETTE

## БРУСКЕТТЫ



con pomodori

**с помидорами** / 2 шт

450 ₽

con salmone marinato

**с маринованным лососем** / 2 шт

700 ₽

con prosciutto di Parma

**с пармской ветчиной** / 2 шт

450 ₽

con mozzarella e olio di tartufo

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

550 ₽

con roast beef su Chaban

**с ростбифом на чиабаттах** / 2 шт

550 ₽

con anatra e formaggio Camembert

**с уткой и сыром камамбер** / 2 шт

550 ₽

## ANTIPASTI FREDDI

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Giant olives

**Гигантские оливки** *зелёные / тёмные*

600 ₽

Formagi misti

**Сырное ассорти**

2400 ₽

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

Antipasto all' italiana

**Итальянская закуска**

1650 ₽

*парма · брезаола · копца · сыровяленые колбасы*

Prosciutto e melone

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

950 ₽

Vitello Tonnato

**Вителло Тоннато**

1250 ₽

Pate di fegato di pollo

**Паштет из куриной печени с гренками**

950 ₽

Salmone marinato

**Маринованный лосось с тостами**

1400 ₽

Pesce assortito

**Рыбная тарелка**

2900 ₽

*тунец · угорь · семга*

Tartare of oysters, sea bass and concasse tomatoes

**Тартар из устриц, сибаса и томатов конкассе**

2100 ₽

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

**Тартар из тунца**

1100 ₽

Salsa di Tartare da un salmone con avocado	
<b>Тартар из лосося и авокадо</b>	1650 ₺
Tartare di manzo	
<b>Тартар из говядины</b>	1350 ₺
Carpaccio da manzo di Tartufo	
<b>Карпаччо из говядины с трюфельным соусом</b>	1450 ₺
Ceviche di branzino	
<b>Севиче из сибаса</b>	1400 ₺
Carpaccio di salmone	
<b>Карпаччо из лосося</b>	1500 ₺
Carpaccio di tonno	
<b>Карпаччо из тунца</b>	980 ₺
Carpaccio di polpo	
<b>Карпаччо из осьминога</b>	1750 ₺
Carpaccio assortito	
<b>Карпаччо ассорти</b>	2200 ₺
<i>осьминог · тунец · лосось</i>	
Stroganina di visone	
<b>Строганина из нерки</b>	750 ₺
Stroganina di muhu	
<b>Строганина из муксуна</b>	880 ₺

## ANTIPASTI CALDI

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Mdolli vegetali con pomodori e caviale di pica	
<b>Кабачки с томатами и щучьей икрой</b>	900 ₺
Fuagra con una quaglia su e una pera in uno zafferano	
<b>Фуагра с перепелкой и грушей в шафране</b>	2200 ₺
Melanzane alla parmigiana	
<b>Запеченные пармезанские баклажаны</b>	1050 ₺
Camembert al forno con uva e crostini di ciabatta	
<b>Запеченный сыр камамбер с виноградом и гренками из чиабатты</b>	1350 ₺
Camembert al forno con tartufo, pomodori secchi e crostini di ciabatta	
<b>Запеченный сыр камамбер с трюфелем, вялеными томатами и гренками из чиабатты</b>	1350 ₺

## ZUPPE

### СУПЫ



Zuppa ortolana

**Овощной суп «Минестроне»**

500 ₽

Zuppa di purea di zucca con gamberi e pesto

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

650 ₽



Zuppa di pomodoro con crostino al formaggio

**Томатный суп с сырной гренкой**

950 ₽

Zuppa di funghi

**Грибной суп с домашней лапшой**

750 ₽

Zuppa di pesce

**Уха с гренками из деревенского хлеба**

1150 ₽

Caciucco

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

1650 ₽

Brodo di coda di manzo

**Бульон из бычьих хвостов**

1150 ₽

Zuppa di agnello

**Суп из ягненка**

800 ₽

Minestra di pollo

**Суп-лапша куриная**

600 ₽

## PASTA FATTA IN CASA

### ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Pappardelle  
**Папарделле**

Fettuccine  
**Фетучини**

Telyatelle  
**Тельателле**

Nero Telyatelle  
**Черные Тельателле**

Talolini  
**Тальолини**

Spaghetti senza glutine   
**Безглютеновые спагетти**

frutti di mare

**с морепродуктами**

1750 ₽

funghi bianchi

**с белыми грибами**

1100 ₽

con prosciutto

**с овощами и пармской ветчиной**

1100 ₽

con il tartufo

**с трюфелем**

1600 ₽

con pomodori

**с томатами**

850 ₽

con granchio

**с крабом**

1600 ₽

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



## PASTA

---

### ПАСТА

Fusilli La Provincia	
<b>Фузилли «Ла Провинча» с тигровыми креветками, шпинатом в сливочном соусе</b>	1350 ₽
Spaghetti «Carbonara»	
<b>Спагетти «Карбонара»</b>	750 ₽
Spaghetti «Bolognese»	
<b>Спагетти «Болоньезе»</b>	950 ₽
Penne Quattro formaggi	
<b>Пенне 4 сыра</b>	850 ₽
Penne al Salmone	
<b>Пенне с лососем в сливочном соусе</b>	1550 ₽
Spaghetti al nero con granchio	
<b>Черные спагетти с крабом в сливочном соусе</b>	1750 ₽
Carne di lasagna	
<b>Лазанья мясная</b>	850 ₽

## RAVIOLI

---

### РАВИОЛИ

Ravioli al vitello	
<b>Равиоли с телятиной в сливочном соусе</b>	1250 ₽
Ravioli neri ripieni di branzino e gamberi	
<b>Черные равиоли с сибасом и королевскими креветками</b>	1250 ₽

## RISOTTI

---

### РИЗОТТО

Risotto di limone con un granchio	
<b>Лимонное ризотто с крабом</b>	1550 ₽
Risotto con un pettine e cepes	
<b>Ризотто с морским гребешком и белыми грибами</b>	1250 ₽
Risotto «La Provincia»	
<b>Ризотто «Ла Провинча» с филе оленя и подосиновиками</b>	1350 ₽
Risotto al nero di sepia	
<b>Ризотто с чернилами каракатицы</b>	1200 ₽
Risotto «Brezza di Mare»	
<b>Ризотто «Бриз моря» с морепродуктами</b>	1650 ₽
Risotto ai funghi	
<b>Ризотто с грибами</b>	950 ₽

## PESCE INTERO

### РЫБА ЦЕЛИКОМ

НА ГРИЛЕ, ПО-СИЦИЛИЙСКИ, ПО-ДОМАШНЕМУ

prezzo per 100 g  
цена за 100 г

Passera

**Камбала**

450 ₽

Spigola Di Fattoria

**Фермерский сибас**

750 ₽

## SECONDI DI PESCE

### БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Passera alla siciliana

**Камбала по-сицилийски**

1200 ₽

Sockeye salmon with porcini mushrooms and broccoli in cream sauce

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

1400 ₽

Halibut con purè di sedano e spinaci

**Палтус с пюре из сельдерея и шпинатом**

1850 ₽

Salmone su una griglia con zucchini

**Лосось на гриле с овощами**

2200 ₽

Dorado in stile mediterraneo

**Дорадо по-средиземноморски**

1900 ₽

Filletto tonno di verdure di julienne

**Филе тунца с овощным жульеном**

1350 ₽

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

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

1800 ₽

Polpetta «Caciucco»

**Рыбные котлеты «Качукко»**

1200 ₽

## SECONDI DI CARNE

### МЯСНЫЕ БЛЮДА

Bistecca di «Machete» con farro e funghi

**Стейк «Мачете» с полбой и грибами**

1550 ₽

Burger

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

1500 ₽

Cotoletta di vitello ripieno di cervella di vitello

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

1250 ₽

Veal cheek ragu with potato gnocchi	
<b>Рагу из телячьих щек с картофельными ньокки</b>	1300 ₺
Medaglioni di filetto di vitello	
<b>Медальоны из телячьей вырезки с полентой</b>	1650 ₺
Bistecca di filetto di manzo «Angus»	
<b>Стейк «Ангус» из вырезки говядины</b>	2100 ₺
Abbacchio al forno	
<b>Ягненок запеченный по-деревенски</b>	2300 ₺
Lingue di agnello con puri di patate	
<b>Язычки ягнят с картофельным пюре</b>	1480 ₺
Fegato di vitello in Livoriyski	
<b>Телячья печень по-ливорийски</b>	950 ₺
Bistecca di manzo marmorizzata al naturale con purè di patate e pomodori al forno	
<b>Биштекс натуральный рубленый из мраморной говядины с картофельным пюре и печеными томатами</b>	1300 ₺

## BISTECCHA DRY AGE

---

## СТЕЙК DRY AGE

prezzo per 100 g  
цена за 100 г

Tibon Prime	
<b>* Тибон Прайм</b>	1450 ₺
Ribai Prime	
<b>* Рибай Прайм</b>	1550 ₺

## SECONDI DI POLLAME

---

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Polpette di pollo con patate	
<b>Куриная котлета с запеченным картофелем</b>	950 ₺
L'anatra è intera, cotta in una ricetta fatta in casa con salsa all'arancia /per 2 persone/	
<b>Утка целая, запеченная по-домашнему рецепту с апельсиновым соусом /на 2 персоны/</b>	5300 ₺
1/2 anatra / 1/2 утки	
	2700 ₺
Pollo di fattoria con mini patate e olio al tartufo	
<b>Фермерский цыпленок с мини картофелем и трюфельным маслом</b>	1450 ₺

\* скидка на данную позицию не распространяется

## CONTORNI

---

### ГАРНИРЫ

Patate fritte <b>Картофель фри</b>	300 ₺
Insalata verde <b>Зеленый салат (микс листьев салата)</b>	600 ₺
Riso bollito <b>Отварной рис</b>	300 ₺
Patate alla contadina <b>Картофель по-деревенски</b>	300 ₺
Polenta grigliata <b>Полента на гриле</b>	400 ₺
Verdura alla griglia <b>Овощи на гриле</b>	650 ₺
Purea di patate <b>Картофельное пюре</b>	350 ₺
Riso selvatico <b>Дикий рис</b>	550 ₺
Avocado con pomodori <b>Авокадо с томатами</b>	800 ₺
Spinaci <b>Шпинат</b>	500 ₺

## SALSA

---

### СОУСЫ

Salsa Pesto <b>Соус Песто</b>	350 ₺
Piccante Sugo <b>Пикантный Томатный</b>	300 ₺
Salsa Tartara <b>Соус Тартар</b>	300 ₺
Salsa di funghi <b>Соус Грибной</b>	300 ₺
Salsa adjika <b>Соус Аджика</b>	300 ₺

## DOLCI

### ДЕСЕРТЫ

Fondente ai mirtilli	
<b>Черничный фондан с ванильным мороженым</b>	750 ₽
Tiramisù con schiuma di caffè	
<b>Тирамису с кофейной пенкой</b>	600 ₽
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>	600 ₽
Profiteroles con crema alla vaniglia e salsa al caramello	
<b>Профитроли с ванильным кремом под карамельным соусом</b>	600 ₽
Millefoglie ai lamponi	
<b>Мильфей с малиной</b>	850 ₽
Tortino ai frutti di bosco	
<b>Тарталетка с ягодами</b>	700 ₽
Dolce Anna Pavlova con frutti di bosco	
<b>Десерт "Анна Павлова" с ягодами</b>	800 ₽
Napoleone fatto in casa	
<b>Домашний "Наполеон"</b>	700 ₽
Torta di mirtilli	
<b>Черничный пирог</b>	600 ₽
Cheesecake tropicale	
<b>Тропический чизкейк</b>	650 ₽
 Mousse di anacardi e mango ( <i>vegana</i> )	
<b>Мусс с кешью и манго</b> ( <i>веган</i> )	800 ₽
Biscotti cantucci toscani	
<b>Тосканское печенье кантуччи</b>	350 ₽
Gelato artigianale	
<i>vaniglia / gelato / cioccolato / fragola / pistacchio</i>	
<b>Домашнее мороженое</b>	250 ₽
<i>ванильное / пломбир / шоколадное / клубничное / фисташковое</i>	
Sorbetto fatto in casa	
<i>lampono allo zenzero / esotico / limone-lime / mango</i>	
<b>Домашний сорбет</b>	250 ₽
<i>малина с имбирем / экзотик / лимон-лайм / манго</i>	
Macedonia	
<b>Фруктовый салат</b>	750 ₽
Piatto di frutta	
<b>Фруктовая тарелка</b>	3000 ₽



# LA PROVINCIA

caffè & ristorante

BAR

---

**BAR**

## APERITIVI

---

### АПЕРИТИВЫ

1/50 мл	<b>Кампари Биттер</b>	600 ₽
---------	-----------------------	-------

## VERMOUTH

---

### ВЕРМУТЫ

1/100 мл	<b>Чинзано</b> Бьянко / Россо / Экстра Драй	600 ₽
----------	---	-------

1/50 мл	<b>Апероль</b>	550 ₽
---------	----------------	-------

## VODKA

---

### ВОДКА

1/50 мл	<b>Байкал</b>	300 ₽
---------	---------------	-------

1/50 мл	<b>Байкал Айс</b>	350 ₽
---------	-------------------	-------

1/50 мл	<b>Нерпа</b>	500 ₽
---------	--------------	-------

1/50 мл	<b>Белуга Голд Лайн</b>	900 ₽
---------	-------------------------	-------

1/50 мл	<b>Белуга Нобл</b>	550 ₽
---------	--------------------	-------

1/50 мл	<b>Онегин</b>	500 ₽
---------	---------------	-------

1/50 мл	<b>Белая Березка Золотая</b>	350 ₽
---------	------------------------------	-------

1/50 мл	<b>Белая Березка</b>	300 ₽
---------	----------------------	-------

1/50 мл	<b>Нева Классик</b>	450 ₽
---------	---------------------	-------

1/50 мл	<b>Нева Платинум</b>	500 ₽
---------	----------------------	-------

1/50 мл	<b>Шмидт Суприм</b>	450 ₽
---------	---------------------	-------

1/50 мл	<b>Шмидт Клюква</b>	450 ₽
---------	---------------------	-------



## GRAPPA

### ГРАППА

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

## PORTO

### ПОРТВЕЙН

1/50 мл	Баррос Тони 10 лет	700 ₽
1/50 мл	Баррос Тони 20 Лет	1500 ₽

## JEREZ

### ХЕРЕС

1/50 мл	Вальдеспино Мансания Делисиоса	550 ₽
1/50 мл	Вальдеспино Крим Исабела	580 ₽
1/50 мл	Вальдеспино Олоросо Солера 1842	1550 ₽

## RUM

### РОМ

1/50 мл	Бругал Аньехо	600 ₽
1/50 мл	Бругал Экстра Вьеха	750 ₽
1/50 мл	Барсело Аньехо	600 ₽
1/50 мл	Барсело Империял	800 ₽
1/50 мл	Капитан Морган белый / пряный золотой / темный	650 ₽
1/50 мл	Гавана Клуб Селексьон де Маэстрос	1450 ₽
1/50 мл	Ангостура 12 лет	1500 ₽
1/50 мл	Эплтон Эстейт 12 лет	1350 ₽



## GIN

### ДЖИН

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

## TEQUILA DI AGAVE BLU

### ТЕКИЛА ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ

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

## CALVADOS

### КАЛЬВАДОС

1/50 мл	Кристиан Друэн Пей Д*Ож ХО	2150 ₽
---------	----------------------------	--------

## BRANDY

### КОНЬЯК / БРЕНДИ

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

## SCOTCH

### ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

1/50 мл	Блэк Рем Бурбон Финиш		500 ₹
1/50 мл	Паспорт Скотч		550 ₹
1/50 мл	Феймос Граус		550 ₹
1/50 мл	Чивас Ригал 12 лет		1150 ₹
1/50 мл	Баллантайс		650 ₹
1/50 мл	Баллантайс Бурбон Финиш		700 ₹
1/50 мл	Манки Шолдер		950 ₹
1/50 мл	Тейстил Эксплорер'с Молт		1250 ₹

## WHISKY SINGLE MALT COLLEZIONE MACALLAN

### ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ КОЛЛЕКЦИЯ МАКАЛЛАН



*The* **MACALLAN** *The* **SINGLE MALT**

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



## WHISKY AMERICANO

### АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

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

## WHISKEY OF THE WORLD

### ВИСКИ МИРА

1/50 мл	Кавалан Концерт Мастер Шерри Финиш (Тайвань, односолодовый)	1900 ₺
1/50 мл	Кавалан Селект 1 (Тайвань, односолодовый)	1200 ₺
1/50 мл	Кавалан Селект 2 (Тайвань, односолодовый)	1200 ₺
1/50 мл	Гериозе Ле Классик (Франция, односолодовый)	1200 ₺
1/50 мл	Тенжаку (Япония, купажированный)	750 ₺

WHISKY IRLANDESE  
**ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ**

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

LIQUORI  
**ЛИКЕРЫ**

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



DIGESTY  
**ДИЖЕСТИВЫ**

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

Максимальная скидка на барную карту 5%

## BIRRA

### ПИВО

Стелла Артуа 0,5 л (бутылка)	550 ₽
Хугарден 0,44 л (бутылка)	600 ₽
Корона экстра 0,33 л (бутылка)	550 ₽
Леффе Бруне темное, 0,33 л (бутылка)	600 ₽

## СОСКТАIL

### КОКТЕЙЛИ

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

## СОСТАIL NON ALCOLICI

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

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

## COSTAIL CALDI NON ALCOLICI

### ГОРЯЧИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

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

## AQUA MINERALE

### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

250 мл / 750 мл «ТАССАЙ» (с газом / без газа)	350 / 750 ₺
330 мл / 750 мл Сан Бернардо (с газом / без газа)	550 / 950 ₺

## BEVANDE NON ALCOLICI

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	Ред Булл	500 ₺
	Кока-кола, кока-кола zero, тоник	360 ₺
300 / 750 мл	Домашний лимонад груша · ромашка · лимон	380 / 850 ₺
300 / 750 мл	Домашний лимонад Маракуйя с базиликом, грейпфрут с розмарином, огурец с базиликом, манго · маракуйя	450 / 1200 ₺
200 / 1000 мл	Морс клюквенный	250 / 850 ₺

## SUCCHI DI FRUTTA FRESCA

### СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

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

## SUCCHI DI FRUTTA

### НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ

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

## CAFFÈ

### КОФЕ

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

## CAFFÈ ALTERNATIVO

---

### АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ КОФЕ



200 / 250 мл

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

Можем приготовить на соевом, миндальном, кокосовом молоке



## TÈ NERO

---

### ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

#### Цейлон ПЕКО

450 ₽

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

#### Кимун

600 ₽

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

#### Эрл Грей

500 ₽

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

600 ₽

Иван-чай, рябина черноплодная, брусничный лист, клюква сушеная, зизифора, можжевельника плоды, саган-дайля лист, 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

500 ₽

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

600 ₽

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

## OOLONG

---

### УЛУН

#### **Молочный улун**

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

650 ₽

#### **Женьшеневый улун**

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

650 ₽

#### **Тегуаньинь**

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

650 ₽

#### **Да Хун Пао (Красный Халат)**

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

650 ₽

## TÈ D'AUTORE

---

### АВТОРСКИЕ ЧАИ

#### **Гречишный**

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

500 ₽

#### **Масала**

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

500 ₽

#### **Ягодный чай**

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

600 ₽

## TISANE

---

### ТРАВЯНЫЕ ЧАИ

#### Русские традиции

Авторский сбор на основе российских трав. Готовый напиток обладает успокаивающим и расслабляющим эффектом. Рекомендован к употреблению в вечернее время, способствует спокойному, глубокому сну.

350 ₽

#### Иван-чай

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.

350 ₽

#### Цветы ромашки

Собранные вручную отборные соцветия луговой ромашки. Ромашка обладает антисептическими и антибактериальными свойствами. Можно заваривать в чистом виде или использовать как добавку.

350 ₽

## ADDITIVI PER IL TÈ

---

### ДОБАВКИ К ЧАЮ

#### Чабрец

Высокогорное душистое растение, собранное на Кавказе.

100 ₽

#### Мята

Измельченные листья отборной мяты.

100 ₽

#### Алтайская зизифора

Горная трава, удивительным образом сочетающая в себе ароматы душицы, тимьяна и перечной мяты.

100 ₽

#### Липа

Соцветия липы, собранные вручную в период цветения. Липа обладает быстрым и продолжительным согревающим эффектом.

100 ₽

#### Цветы ромашки

Собранные вручную отборные соцветия луговой ромашки.

100 ₽

