

# LA PROVINCIA

caffè & ristorante

MENÙ

---

**MEHIO**

**FRUTTI DI MARE VIVI** / аквариум /  
**\* ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ** / prezzo per 100 g /  
 цена за 100 г /

Granchio intero della Kamchatka <b>Камчатский краб целиком</b>	<b>900 ₺</b>
<i>bollito con erbe aromatiche / al forno</i> вареный с пряными травами / запеченный	
Cozze Wongole <b>Мидии</b>	<b>660 ₺</b>
<b>Вонгле</b>	<b>660 ₺</b>
<i>soffriggere in salsa di vino bianco o pomodoro / alla griglia</i> соте в соусе белое вино или томатном / на гриле	
Capesante nel lavandino <b>Гребешок в раковине</b>	<b>600 ₺</b>
<i>fresco / alla griglia</i> крудо / на гриле	
Riccio di mare <b>Морской еж</b>	штука / <b>400 ₺</b>
<i>salsa al riccio / соус к ежу</i>	<b>40 ₺</b>

**OSTRICHE ACQUARIO** / аквариум /  
**\* УСТРИЦЫ** /

Mediterraneo №1 <b>Средиземноморские №1</b>	штука / <b>680 ₺</b>
Mediterraneo №2 <b>Средиземноморские №2</b>	штука / <b>600 ₺</b>
Solovyevskaya №2 <b>Соловьевская №2</b>	штука / <b>400 ₺</b>
Selvaggio Estremo Oriente (prezzo per 100 g) <b>Дикие дальневосточные</b>	100 г / <b>300 ₺</b>
<i>Hassan · Giapponese · Solovyevskaya · Anivskaya</i> Хасанская · Японская · Соловьевская · Анивская	
<hr/>	
<i>salsa alle ostriche / соус к устрицам</i>	<b>80 ₺</b>
<i>crostini alle ostriche / гренки к устрицам</i>	<b>120 ₺</b>

**FRUTTI DI MARE GRILL** / prezzo per 100 g /  
**\* МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ** / цена за 100 г /

Calamago <b>Кальмар</b>	<b>900 ₺</b>
Seppia <b>Каракатица</b>	<b>1050 ₺</b>
Gamberetti <b>Креветки</b>	<b>1050 ₺</b>
Capesante Marino <b>Гребешок</b>	<b>1450 ₺</b>
Polpo <b>Осьминог</b>	<b>2050 ₺</b>
Granchio Kamchatka (arto) <b>Камчатский краб</b> (конечность)	<b>1150 ₺</b>
<i>Bollito / Cotto</i> Вареный / Запеченный	

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

# PIZZA

## ПИЦЦА

Focaccia classica <b>Фокачча классическая</b>	<b>300 ₹</b>
Focaccia all' aglio <b>Фокачча с чесноком</b>	<b>300 ₹</b>
Focaccia al Parmigiano <b>Фокачча с пармезаном</b>	<b>380 ₹</b>
Focaccia tomato <b>Фокачча с помидорами</b>	<b>350 ₹</b>
Pizza «Margherita» <b>Пицца «Маргарита»</b> (томатный соус, сыр моцарелла, базилик)	<b>600 ₹</b>
Pizza «Piccante» <b>Пицца «Пикантная»</b> (томатный соус, салями пиканте, сыр моцарелла)	<b>800 ₹</b>
Pizza «Bavarese» <b>Пицца «Баварская»</b> (сметана, зеленый лук, бекон, шампиньоны, сыр моцарелла, укроп)	<b>700 ₹</b>
Pizza fantasia di funghi <b>Пицца «Грибная фантазия»</b> (белые грибы, подосиновики, шампиньоны, моцарелла, томатный соус)	<b>880 ₹</b>
Pizza Quattro formaggi <b>Пицца 4 сыра</b> (сыры-горгонзола, моцарелла, пармезан, чеддер)	<b>950 ₹</b>
Pizza ai frutti di mare <b>Пицца с морепродуктами</b> (томатный соус, морепродукты, сыр моцарелла, руккола)	<b>1500 ₹</b>
Pizza «La Provincia» <b>Пицца «Ла Провинча»</b> (копченая утиная грудка, куриное филе, томатный соус, перепелиное яйцо, зелень)	<b>1300 ₹</b>
Pizza Assorti <b>Пицца ассорти на выбор гостя</b> (Ла Провинча, Грибная фантазия, Баварская, 4 сыра)	<b>1200 ₹</b>
ПРИГОТОВИТЬ НА ПЫШНОМ «РИМСКОМ» ТЕСТЕ	<b>100 ₹</b>

## INSALATE

## САЛАТЫ

Olivie oll itoliane <b>Оливье по-итальянски</b>	<b>600 ₹</b>
Insalata mista <b>Салат из свежих овощей</b>	<b>750 ₹</b>
Insalata rucola e fegatini di pollo <b>Руккола с куриной печенью</b>	<b>900 ₹</b>
Insalata «Cesare» <b>Салат «Цезарь» с курицей</b>	<b>980 ₹</b>
Insalata «Cesare» con gamberi <b>Салат «Цезарь» с креветками</b>	<b>1100 ₹</b>
Luna Caprese <b>Салат «Капрезе»</b>	<b>950 ₹</b>
Rucola e gamberi <b>Руккола с креветками</b>	<b>1050 ₹</b>
Insalata «Diana» <b>Салат с филе утки</b>	<b>980 ₹</b>
L'insalata di tonno <b>Салат корн с тунцом обжаренным в орегано и 4 перцах</b>	<b>850 ₹</b>
Insalata con quaglie <b>Теплый салат с перепелами</b>	<b>1150 ₹</b>
Insalata con fegato di vitello e funghi <b>Салат с телячьей печенью</b>	<b>980 ₹</b>
Insalata con melanzane e formaggio di capra <b>Салат из печеных баклажанов, зеленым миксом и брускеттами с козьим сыром</b>	<b>850 ₹</b>
Insalata con formaggio Burrata <b>Сыр буррата с помидорами и красным луком</b>	<b>1200 ₹</b>
Insalata «Mediterranea» <b>Теплый салат «Средиземноморский»</b>	<b>1650 ₹</b>
Insalata di polpo da siciliano <b>Салат из осьминога по-сицилийски, с помидорами и брокколи</b>	<b>1800 ₹</b>
Insalata con vitello <b>Салат с теплой телятиной и томатами</b>	<b>1400 ₹</b>
Insalata di granchio alla casalinga <b>Салат крабовый по-домашнему</b>	<b>1100 ₹</b>
Insalata di Granchio e Rucola <b>Салат с крабом и рукколой</b>	<b>1500 ₹</b>
Insalata di pomodori e basilico <b>Салат с томатами и базиликом</b>	<b>950 ₹</b>
Insalata di zucchine, calamari e crema di cagliata <b>Салат с цукини, мини кальмарами и творожным кремом</b>	<b>850 ₹</b>

## BRUSCHETTE

### БРУСКЕТТЫ

con pomodori <b>с помидорами</b>	<b>400 ₹</b>
con salmone marinato <b>с маринованным лососем</b>	<b>580 ₹</b>
con prosciutto di Parma <b>с пармской ветчиной</b>	<b>450 ₹</b>
con mozzarella e olio di tartufo <b>с моцареллой и трюфельным маслом</b>	<b>450 ₹</b>
con roast beef su Chaban <b>с ростбифом на чабаттах</b>	<b>450 ₹</b>
con anatra e formaggio Camembert <b>с уткой и сыром камамбер</b>	<b>480 ₹</b>

## ANTIPASTI FREDDI

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Olive <b>Оливки зеленые / темные</b>	<b>500 ₹</b>
Formagi misti <b>Сырное ассорти</b>	<b>1800 ₹</b>
Antipasto all' italiana <b>Итальянская закуска</b> <i>парма · брезаола · коппа · сыровяленые колбасы</i>	<b>1200 ₹</b>
Prosciutto e melone <b>Пармская ветчина «Сан Даниеле» с дыней</b>	<b>750 ₹</b>
Vitello Tonnato <b>Вителло Тоннато</b>	<b>1100 ₹</b>
Pate di fegato di pollo <b>Паштет из куриной печени с гренками</b>	<b>700 ₹</b>
Salmone marinato <b>Маринованный лосось с тостами</b>	<b>1450 ₹</b>
Pesce assortito <b>Рыбная тарелка</b> <i>тунец · угорь · семга</i>	<b>2300 ₹</b>
Tartare di ostriche <b>Тартар из устриц</b>	<b>1600 ₹</b>
Salsa di Tartare da un tonno con un sedano e un finocchio <b>Тартар из тунца</b>	<b>900 ₹</b>
Salsa di Tartare da un salmone con avocado <b>Тартар из лосося и авокадо</b>	<b>1200 ₹</b>

Tartare di manzo <b>Тартар из говядины</b>	<b>980 ₺</b>
Carpaccio da manzo di Tartufo <b>Карпаччо из говядины с трюфельным соусом</b>	<b>1250 ₺</b>
Ceviche di branzino <b>Севиче из сибаса</b>	<b>1050 ₺</b>
Carpaccio di salmone <b>Карпаччо из лосося</b>	<b>1150 ₺</b>
Carpaccio di tonno <b>Карпаччо из тунца</b>	<b>850 ₺</b>
Carpaccio di polpo <b>Карпаччо из осьминога</b>	<b>1650 ₺</b>
Carpaccio assortito <b>Карпаччо ассорти</b> <i>осьминог · тунец · лосось</i>	<b>1450 ₺</b>
Stroganina di visone <b>Строганина из нерки</b>	<b>650 ₺</b>
Stroganina di muxu <b>Строганина из муксуна</b>	<b>650 ₺</b>

## ANTIPASTI CALDI

---


### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Mdolli vegetali con pomodori e caviale di pica <b>Кабачки с томатами и щучьей икрой</b>	<b>800 ₺</b>
Fuagra con una quaglia su e una pera in uno zafferano <b>Фуагра с перепелкой и грушей в шафране</b>	<b>1700 ₺</b>
Melanzane alla parmigiana <b>Запеченные пармезанские баклажаны</b>	<b>850 ₺</b>
Camembert al forno con uva e crostini di ciabatta <b>Запеченный сыр камамбер с виноградом и гренками из чиабатты</b>	<b>1250 ₺</b>
Camembert al forno con tartufo, pomodori secchi e crostini di ciabatta <b>Запеченный сыр камамбер с трюфелем, вялеными томатами и гренками из чиабатты</b>	<b>1250 ₺</b>

## ZUPPE

---

## СУПЫ

Zuppa ortolana <b>Овощной суп «Минестроне»</b>	<b>500 ₺</b>
Zuppa di purea di zucca con gamberi e pesto <b>Суп пюре из тыквы с креветками и соусом песто</b>	<b>650 ₺</b>
 Zuppa di pomodoro <b>Томатный суп</b>	<b>650 ₺</b>
Zuppa di funghi <b>Грибной суп с домашней лапшой</b>	<b>650 ₺</b>
Zuppa di pesce <b>Уха с гренками из деревенского хлеба</b>	<b>900 ₺</b>
Caciucco <b>«Качукко» с морепродуктами и чесночными тостами</b>	<b>1450 ₺</b>
Brodo di coda di manzo <b>Бульон из бычьих хвостов</b>	<b>1050 ₺</b>
Zuppa di agnello <b>Суп из ягненка</b>	<b>800 ₺</b>
Minestra di pollo <b>Суп-лапша куриная</b>	<b>500 ₺</b>

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		1500 ₺
con pomodori с томатами		850 ₺
con granchio с крабом		1500 ₺
salsa di pomodoro / crema / vino bianco соус томатный / сливочный / белое вино		

PASTA  
ПАСТА



Penne con coniglio in salsa di zucca Безглютеновые пенне с кроликом в тыквенном соусе	900 ₺
Fusilli La Provincia Фузилли «Ла Провинча» с тигровыми креветками, шпинатом в сливочном соусе	1150 ₺
Spaghetti «Carbonara» Спагетти «Карбонара»	750 ₺
Spaghetti «Bolognese» Спагетти «Болоньезе»	780 ₺
Penne Quattro formaggi Пенне 4 сыра	780 ₺
Penne al Salmone Пенне с лососем в сливочном соусе	1400 ₺
Spaghetti al nero con granchio Черные спагетти с крабом в сливочном соусе	1700 ₺
Carne di lasagna Лазанья мясная	850 ₺



## RAVIOLI

### РАВИОЛИ

Ravioli al vitello

**Равиоли с телятиной в сливочном соусе 1100 ₺**

Ravioli neri ripieni di branzino e gamberi

**Черные равиоли с сибасом и королевскими креветками 1200 ₺**

## RISOTTI

### РИЗОТТО

Risotto di limone con un granchio

**Лимонное ризотто с крабом 1400 ₺**

Risotto con un pettine e ceps

**Ризотто с морским гребешком и белыми грибами 1100 ₺**

Risotto «La Provincia»

**Ризотто «Ла Провинча»  
с филе оленя и подосиновиками 1100 ₺**

Risotto al nero di sepia

**Ризотто с чернилами каракатицы 950 ₺**

Risotto «Brezza di Mare»

**Ризотто «Бриз моря» с морепродуктами 1350 ₺**

Risotto ai funghi

**Ризотто с грибами 800 ₺**

## PESCE INTERO

### РЫБА ЦЕЛИКОМ

prezzo per 100 g  
цена за 100 г

Passera

**Камбала 400 ₺**

Spigola Di Fattoria

**Фермерский сибас 600 ₺**

Spigola selvatica

**Дикий сибас 800 ₺**

## SECONDI DI PESCE

---

### БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Passera rustici in salsa di panna <b>Камбала по-деревенски в соусе «белое вино»</b>	1100 ₺
Halibut con purè di sedano e spinaci <b>Палтус с пюре из сельдерея и шпинатом</b>	1650 ₺
Salmone su una griglia con zucchini <b>Лосось на гриле с овощами</b>	1800 ₺
Filetto di dorado alla griglia alla mediterranea <b>Филе дорадо на гриле по-средиземноморски</b>	1100 ₺
Filletto tonno di verdure di julienne <b>Филе тунца с овощным жульеном</b>	1250 ₺
Di pollo a base di carne di granchio con salsa di zucca <b>Котлеты средиземноморские «Atlantico» с мясом краба, морского гребешка и лосося</b>	1550 ₺
Polpetta «Caciucco» <b>Рыбные котлеты «Качукко»</b>	1100 ₺

## SECONDI DI CARNE

---

### МЯСНЫЕ БЛЮДА

Bistecca di «Machete» con farro e funghi <b>Стейк «Мачете» с полбой и грибами</b>	1350 ₺
Burger <b>Бургер с котлетой из мраморной говядины и картофельной булочкой</b>	1300 ₺
Cotoletta di vitello ripieno di cervella di vitello <b>Телячьи котлетки фаршированные мозгами телёнка с молодым картофелем</b>	1050 ₺
Filetto di agnello con salsa ai lamtoni <b>Вырезка ягнёнка с малиновым соусом</b>	1950 ₺
Polpette di cinghiale <b>Котлета из дикого кабана</b>	1300 ₺
Medaglioni di filetto di vitello <b>Медальоны из телячьей вырезки с полентой</b>	1550 ₺
Bistecca di filetto di manzo «Angus» <b>Стейк «Ангус» из вырезки говядины</b>	1700 ₺
Abbacchio al forno <b>Ягненок запеченный по-деревенски</b>	2200 ₺
Lingue di agnello con puri di patate <b>Язычки ягнят с картофельным пюре</b>	1350 ₺

Fegato di vitello in Livoriyski  
**Телячья печень по-ливорийски** 950 ₺

Tritato di filetto di manzo alla griglia  
**Бифштекс натуральный рубленный  
из мраморной вырезки** 1050 ₺

**BISTECCA DRY AGE**  
**СТЕЙК DRY AGE**

*prezzo per 100 g /  
цена за 100 г*

\* Tibon Prime  
**\* Тибон Прайм** 1280 ₺

\* Ribai Prime  
**\* Рибай Прайм** 1280 ₺

**SECONDI DI POLLAME**  
**БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ**

Polpette di pollo con patate  
**Куриная котлета с запеченным картофелем** 900 ₺

L'anatra è intera, cotta in una ricetta fatta in casa  
con salsa all'arancia */per 2 persone/*  
**Утка целая, запеченная по-домашнему рецепту  
с апельсиновым соусом /на 2 персоны/** 3500 ₺

1/2 anatra / 1/2 утки 2000 ₺

Pollo di fattoria con mini patate e olio al tartufo  
**Фермерский цыпленок с мини картофелем  
и трюфельным маслом** 1200 ₺

\* скидка на данную позицию не распространяется

## CONTORNI

---

### ГАРНИРЫ

Patate fritte <b>Картофель фри</b>	300 ₺
Insalata verde <b>Зеленый салат (микс листьев салата)</b>	500 ₺
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>	600 ₺
Purea di patate <b>Картофельное пюре</b>	350 ₺
Riso selvatico <b>Дикий рис</b>	450 ₺
Avocado con pomodori <b>Авокадо с томатами</b>	650 ₺
Spinaci <b>Шпинат</b>	450 ₺

## 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</b>	650 ₺
Tiramisù con schiuma di caffè <b>Тирамису с кофейной пенкой</b>	550 ₺
Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco <b>Ванильная панна-котта с ягодами</b>	500 ₺
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>	450 ₺
Millefoglie ai lamponi <b>Мильфей с малиной</b>	800 ₺
Tortino ai frutti di bosco <b>Тарталетка с ягодами</b>	600 ₺
Dolce Anna Pavlova con frutti di bosco <b>Десерт "Анна Павлова" с ягодами</b>	650 ₺
Napoleone fatto in casa <b>Домашний "Наполеон"</b>	600 ₺
Torta di mirtilli <b>Черничный пирог</b>	500 ₺
Cheesecake tropicale <b>Тропический чизкейк</b>	600 ₺
Mousse di anacardi e mango ( <i>vegana</i> ) <b>Мусс с кешью и манго</b> ( <i>веган</i> )	650 ₺
Biscotti cantucci toscani <b>Тосканское печенье кантуччи</b>	260 ₺
Gelato artigianale <i>vaniglia / gelato / cioccolato / fragola / pistacchio</i> <b>Домашнее мороженое</b> <i>ванильное / пломбир / шоколадное / клубничное / фисташковое</i>	200 ₺
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>	200 ₺
Macedonia <b>Фруктовый салат</b>	750 ₺
Piatto di frutta <b>Фруктовая тарелка</b>	2100 ₺

# LA PROVINCIA

caffè & ristorante

BAR

---

**БАР**

## APERITIVI

---

### АПЕРИТИВЫ

1/50 мл	Кампари Биттер	600 ₹
---------	----------------	-------

## VERMOUTH

---

### ВЕРМУТЫ

1/100 мл	Чинзано Бьянко / Россо / Экстра Драй	600 ₹
----------	--------------------------------------	-------

1/100 мл	Чинзано 1757	950 ₹
----------	--------------	-------

1/50 мл	Апероль	550 ₹
---------	---------	-------

## VODKA

---

### ВОДКА

1/50 мл	«Рейка смол батч»	1100 ₹
---------	-------------------	--------

1/50 мл	«Байкал»	300 ₹
---------	----------	-------

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

1/50 мл	«Нерпа»	500 ₹
---------	---------	-------

1/50 мл	«Белуга Голд Лайн»	900 ₹
---------	--------------------	-------

1/50 мл	«Белуга Нобл»	550 ₹
---------	---------------	-------

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

1/50 мл	«Белая Березка Золотая»	350 ₹
---------	-------------------------	-------

1/50 мл	«Белая Березка»	300 ₹
---------	-----------------	-------

## 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	Пасаж Тони 10 лет	700 ₺
1/50 мл	Пасаж Руби Резерв	500 ₺

JEREZ

---

**ХЕРЕС**

1/50 мл	Вальдеспино Мансания Делисиоса	550 ₺
1/50 мл	Вальдеспино Крим Исабела	580 ₺
1/50 мл	Вальдеспино Олоросо Солера 1842	1050 ₺

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	1400 ₺
1/50 мл	Эплтон Эстейт 12 лет	1350 ₺





## GIN

---

### ДЖИН

1/50 мл	«Бомбей Сапфир»	800 ₹
1/50 мл	«Бифитер»	600 ₹
1/50 мл	«Бифитер» Пинк	600 ₹
1/50 мл	«Манки 47»	1800 ₹
1/50 мл	«Гордонс»	750 ₹
1/50 мл	«Бульдог»	1050 ₹
1/50 мл	Ян Второй. Словакия	700 ₹
1/50 мл	Краксленд. ЮАР	1250 ₹

## TEQUILA DI AGAVE BLU

---

### ТЕКИЛА ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ

1/50 мл	«Патрон Репосадо»	1600 ₹
1/50 мл	«Патрон Сильвер»	1300 ₹
1/50 мл	Олмака серебро / золото	650 / 750 ₹
1/50 мл	Олмака Альта Плато	950 ₹
1/50 мл	«Хосе Куэрво Традициональ Репосадо»	1400 ₹
1/50 мл	Лейенда дель Милагро Сильвер	770 ₹

## CALVADOS


---

### КАЛЬВАДОС

1/50 мл	Роже Грульт 8 лет	1550 ₹
1/50 мл	Кристиан Друэн Пей Д*Ож ХО	2150 ₹


## BRANDY

### КОНЬЯК / БРЕНДИ

1/50 мл	Курвуазье VS		1100 ₺
1/50 мл	Курвуазье VSOP		1350 ₺
1/50 мл	Курвуазье XO		3500 ₺
1/50 мл	Камю VS Элеганс		950 ₺
1/50 мл	Баш Габриэльсон VS		1250 ₺
1/50 мл	Баш Габриэльсон VSOP		2000 ₺
1/50 мл	Баш Габриэльсое XO		3600 ₺
1/50 мл	Камю VSOP Элеганс		1350 ₺
1/50 мл	Камю XO Элеганс		3500 ₺
1/50 мл	Мартель VS		900 ₺
1/50 мл	Мартель VSOP		1250 ₺
1/50 мл	Мартель XO		3400 ₺
1/50 мл	Хеннеси VSOP		1450 ₺
1/50 мл	Хеннеси XO		3300 ₺
1/50 мл	Бренди Торрес 15 Резерва Привада		850 ₺
1/50 мл	АРАРАТ НАИРИ 20лет		1100 ₺

## SCOTCH

### ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

1/50 мл	Паспорт Скотч		550 ₺
1/50 мл	Феймос Граус		550 ₺
1/50 мл	Джонни Уокер Блек Лейбл		1250 ₺
1/50 мл	Джони Уокер Грин Лейбл		2000 ₺
1/50 мл	Чивас Ригал 12 лет		1050 ₺
1/50 мл	Чивас Ригал 15 лет		1300 ₺
1/50 мл	Чивас Ригал 18 лет		1600 ₺
1/50 мл	Роял Салют 21 год		4100 ₺
1/50 мл	Баллантайс		650 ₺
1/50 мл	Баллантайс Бурбон Финиш		700 ₺
1/50 мл	Манки Шолдер		950 ₺

WHISKY SINGLE MALT  
COLLEZIONE MACALLAN  
**ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ  
КОЛЛЕКЦИЯ МАКАЛЛАН**



1/50 мл	Макаллан 12 лет	1900 ₺
1/50 мл	Макаллан 18 лет	4200 ₺
1/50 мл	Макаллан 21 лет	6100 ₺
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 Концет Мастер Шери Финиш (Тайвань, односолодовый)	1900 ₺
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 ₹

## 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 ₺
Пиво розливное 0,33 л / 0,5 л	400 / 580 ₺

## COCKTAIL

---

### КОКТЕЙЛИ

Апероль Спритц	900 ₺
Кампари Негрони	800 ₺
Кампари Тоник	800 ₺
Американо	880 ₺
Кир Рояль	900 ₺
Мохито / Ягодное Мохито	800 / 850 ₺
Пина Колада	800 ₺
Маргарита / Клубничная Маргарита	750 / 900 ₺
Куба Либра	650 ₺
Лонг Айленд	850 ₺
Отвертка	450 ₺
Б-52	600 ₺
Сангрия 0,5 л / 1 литр	900 / 1700 ₺
Глинтвейн	650 ₺

## COCKTAIL CALDI NON ALCOLICI

---

### ГОРЯЧИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн (б/а)	300 ₺
Мароканский чай	350 ₺
Цветочный пунш	350 ₺

СОСТАИЛ NON ALCOLICI  
**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ**

250 мл	<b>Молочный</b> (ваниль, клубника, шоколад)	<b>400 ₺</b>
250 мл	<b>Колада Либре</b> кокосовые сливки · ананасовый сок	<b>400 ₺</b>
250 мл	<b>Банан шейк крим</b> банан · мороженое · сироп · молоко	<b>400 ₺</b>
250 мл	<b>Венецианский</b> апельсиновый · лимонный сок · гренадин	<b>400 ₺</b>
250 мл	<b>Синдела</b> апельсиновый · ананасовый · лимонный сок	<b>400 ₺</b>
250 мл	<b>Мохито / ягодное мохито</b>	<b>450 ₺</b>

AQUA MINERALE  
**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА**

330 мл / 750 мл	<b>Легенда Байкала</b> (с газом / без газа)	<b>350 / 600 ₺</b>
250 мл / 530 мл	<b>Жемчужина Байкала</b> (без газа)	<b>350 / 500 ₺</b>
250 мл / 530 мл	<b>Байкал резерв</b> (с газом)	<b>350 / 500 ₺</b>
330 мл / 750 мл	<b>Сан Бернардо</b> (с газом / без газа)	<b>550 / 950 ₺</b>

BEVANDE NON ALCOLICI  
**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

	<b>Ред Булл</b>	<b>450 ₺</b>
	<b>Кока-кола, кока-кола zero, спрайт, фанта, тоник</b>	<b>340 ₺</b>
300 / 750 мл	<b>Домашний лимонад</b> груша · ромашка · маракуйя с базиликом грейпфрут с розмарином огурец с базиликом	<b>400 / 850 ₺</b>
290 / 750 мл	<b>Домашний лимонад</b> манго · маракуйя	<b>650 / 1750 ₺</b>
290 / 1000 мл	<b>Морс клюквенный</b>	<b>200 / 700 ₺</b>

## SUCCHI DI FRUTTA FRESCA

---

### СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

100 мл	Яблоко, морковь, апельсин	200 ₺
100 мл	Лимон	225 ₺
100 мл	Огурец	200 ₺
100 мл	Виноград	250 ₺
100 мл	Ананас	500 ₺
100 мл	Грейпфрут	225 ₺

## SUCCHI DI FRUTTA

---

### НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ

200 мл	ZUEGG / Яблоко, апельсин, вишня, ананас, томат, груша, черника, абрикос	320 ₺
--------	---	-------

## COFFEE

---

### КОФЕ

30 мл	Итальянский ристретто	200 ₺
50 мл	Кофе эспрессо	200 ₺
50 мл	Кофе эспрессо (без кофеина)	400 ₺
130 мл	Кофе американо	230 ₺
100 мл	Двойной эспрессо	400 ₺
150 мл	Капучино	320 ₺
200 мл	Латте	350 ₺
150 мл	Матча капучино	350 ₺
200 мл	Матча латте	350 ₺
150 мл	Кофе латте «Голубая лагуна»	550 ₺
200 мл	Кофе гляссе	300 ₺
70 мл	Кофе шейкерато	300 ₺
150 мл	Кофе по-ирландски	450 ₺
30 мл	Сироп в ассортименте	100 ₺
50 мл	Растительное молоко миндальное / соевое / кокосовое	100 ₺

## TÈ NERO

---

### ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

#### Цейлон ПЕКО

450 ₹

Цельно листовой 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».

#### Черный чай с саган дайля

600 ₹

Красный китайский ферментированный чай из цельных листьев с золотыми типсами. Традиционный вкусовой букет данного сорта деликатно подчеркнут добавлением растения Саган Дайля, что превращает готовый напиток в мощнейший энергетик.

#### Эрл Грей

500 ₹

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

## PUER

---

### ПУЭР

#### Пуэр 7 лет

700 ₹

Классический юньнаньский пост ферментированный листовой 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

#### **Смородиновый с брусничным листом**

Великолепный витаминный купаж на основе черной и красной смородины, кусочек яблока и шиповника. Рекомендуется добавление меда, сахара.

500 ₹

#### **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 / клубнично-облепиховый.

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**

Высокорослое 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 ₺