

ЗАКУСКИ



Карпаччо із лосося з обліпиховим соусом

Слайси ніжного, маринованого лосося з обліпиховим соусом, слайсами сиру Пармезану, салатом фрізе і зеленим маслом.

160 г

189-

Тартар з яловичини

Шматочки свіжої яловичини з корнішонами, руколюю, кремом Філадельфія та Пармезаном під пікантним соусом та з італійським характером.

160 г

158-



Тартар з лосося

Шматочки свіжого лосося, каперси, томати конкассе, авокадо, крем з авокадо, соєвий соус, соус ворчестер, червона цибуля, сирні грінки, базилік і зелене масло.

180 г

175-





Карпаччо з телятини

Слайси ніжної телятини з сиром Пармеджано та руколою під імбирним соусом та трюфельним маслом. Папа з Риму рекомендує.

100 г

149-

Брускетти

- з лососем 170 г 159-

- з авокадо та в'яленими томатами 160 г 89-

- з ростбіфом 160 г 99-

Паштет із курячої печінки

Ніжний паштет з курячої печінки під брусничним желе, подається з тостами, задоволений хрумкіт від яких чують у Римі.

200 г

85-



Асорті брускетт

з лососем, з ростбіфом, з авокадо та в'яленими томатами

160 г

99-

Тар-тар із тунця з грейпфрутом

Свіжий тунець, оливки, цибуля, червоний грейпфрут, помідор конкассе, соєво-кунжутна заправка, крем з авокадо, сирні кріпси, мікрогрін.

220 г

198-

Сирна тарілка

Сир Горгонзола, Брі, Пармезан, Камамбер, Молінтерно з трюфелем, Моцарелла з власної сироварні, вишня у власному соку, мед, ягідний соус, м'ята.

250 г

289-

Камамбер з журавлинним соусом

Гарячий, як італійські танці Камамбер, який подається на слайсах з груші, з листям руколи і журавлинним соусом (на основі червоного вина, бальзамічного оцту і меду)

240 г

269-

М'ясне антипасті

Шинка прошуто, м'ясо спек, яловича шинка Брезола, оливки, томат в'ялений, томат коктейльний, рукола, грінки, слайси Пармезану.

290 г

269-

СИРИ З ВЛАСНОЇ СИРОВАРНИ



Капрезе

Моцарела з власної сироварні, томати із соусом песто

250 г

145-

Додайте до сиру:

Печений перець	50 г	40-
Цукіні	100 г	40-
Баклажан	100 г	40-
В'ялені томати	30 г	45-
Парма	30 г	45-
Прошутто	30 г	69-
Брезаола	30 г	69-
Оливки	50 г	30-
Маслини	50 г	30-
Лосось	25 г	40-
Креветки	50 г	65-
Рукола	10 г	21-
Каперси	10 г	30-
Анчоуси	10 г	40-
Свіжі томати	50г	25-

Моцарела*

Молодий м'який італійський сыр з ніжним вершковим смаком. Bella Italia, що тут казати.

100 г

78-



Amore буррата

Італійський сыр з родини сирів Моцарела в мішечку з вершковим кремом-начинкою.

100 г

97-

Страчатела*

Свіжий і дуже ніжний, як італійський коханець, невтриманий вершковий сыр з родини сирів Моцарела.

100 г

78-

*Продукт ваговий, ціна вказана за 100 г

САЛАТИ



Салат з печеними овочами, який готували твої родичі з Флоренції

Салат з печеним перцем, цукіні, баклажанами, фенхелем, листям салату Бостон, рукою і сиром Страчатела. Заправляється соусом на основі соняшникової та оливкової олії з додаванням меду, малинового оцту, соєвого соусу і часнику.

240 г

109-

Салат з лососем та авокадо

Салат Бостон зі слабосолоним лососем, рукою, авокадо, огірком, томатом коктейльним, крем-сиром Філадельфія, соусом ворчестер, сирними грінками.

240 г

189-

Фірмовий салат з ростбіфом і гірчичним соусом

Салат Бостон і рукола з підкопченим ростбіфом, свіжими томатами та огірками, червоною цибулею, перепелиними яйцями, сиром Пармеджано і сирними сухариками під гірчичним соусом з італійським смаком та українським розміром.

260 г

176-



Салат із курячою печінкою

Карамелізована куряча печінка з салатом Бостон, рукою, зеленою цибулею, свіжими огірками та авокадо під лимонно-медовим соусом, який ще вчора купував квиткиз Італії до України.

200 г

128-





Салат з тунцем

Мікс салату з маринуваними та просмаженими шматочками тунця, коктейльними томатами, огірком, авокадо, зі слайсами сиру Пармезан, руколою з соусом на основі білого винного оцту та соєвого соусу.

280 г

198-



Грецькі пригоди у Римі

Мікс салату з томатами, огірками, болгарським перцем, маслинами, сиром Фета, волоськими горіхами, оливковою олією та кремом Бальзаміко.

255 г

98-

Салат «Цезар на грилі»

Коли в нас замовляють цей салат, десь починає співати Toto Cutugno. Не дратуй Toto, замовляй салат хутчіше.

220 г

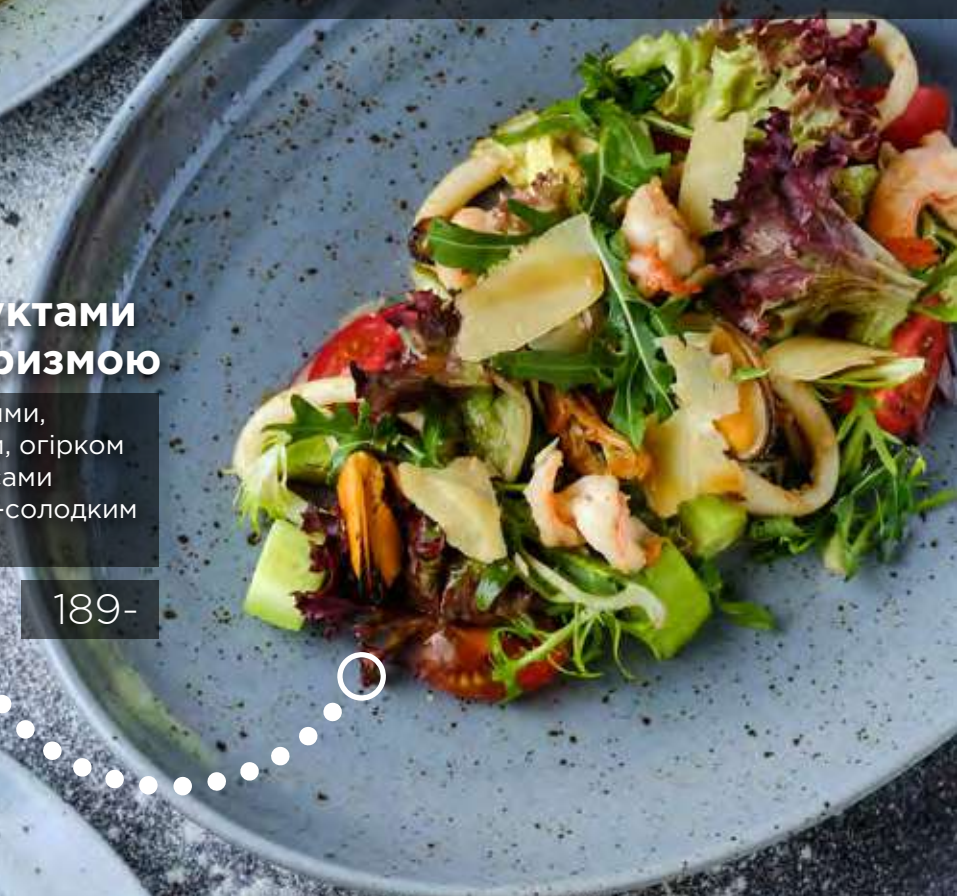
139-

Мікс салату з сиром Пармезан і томатами

Складові писати не можемо. Рецепт охороняється ЮНЕСКО, якщо ви розумієте про що ми.

120 г

95-



Салат з морепродуктами з сицилійською харизмою

Мікс салату з креветками, мідіями, кальмарами, свіжими томатами, огірком та червоною цибулею, зі слайсами пармезану, руколою під кисло-солодким соусом.

180 г

189-



Салат з яловичиною та сеньорами баклажанами

Яловича вирізка на грилі зі смаженими баклажанами, свіжими томатами, руколою та слайсами Пармезану під трюфельним соусом.

250 г

175-

ПАСТА І РАВІОЛІ

Равіолі з запеченим ягням, що робила тітка Донателла

Равіолі з запеченим ягням з додаванням петрушки в соусі на основі вершків і печеного перцю.

230 г 195-

Паста 4 сири

Фетучіні з вершковим маслом, сиром Памезан, вершковим сиром власного виробництва, Молінтерно з трюфелем, сиром Моцарела, в'яленими томатами, петрушкою та базиліком.

300 г

178-

Лазанья за рецептом італійської сеньйори

Лазанья з м'ясним соусом болоньезе та сиром Моцарела. Подається на соусі Карбонара з листям руколи та зеленим маслом.

290 г

155-

Італія в твоїй тарілці

Спагетті з курятиною, сиром Горгонзола, вершками, в'яленими томатами, цибулею порей, печерицями та сиром Пармезан.

310 г

149-



Amore равіолі з креветками

Равіолі з креветками та сиром Маскарпоне у томатному соусі з бланшованими томатами, сиром Пармезан та базиліком

280 г

179-



Феттучіне з запеченим ягням

Феттучіне з запеченим ягням, баклажаном, фенхелем та молодим зеленим горошком, що подається у такому соусі, який можна спробувати тільки за італійським столом.

340 г

199-



Феттучіне з морепродуктами – квиток на літак «Київ-Сицилія»

Феттучіне з креветками, мідіями та кальмарами, в'яленими томатами у пікантному вершковому соусі з часником дарують відчуття справжнього відпочинку в Італії.

340 г

189-

Матта тіа, карбонара

Спагетті у вершковому соусі з шинкою, беконом та сиром Пармезан з жовтком на ваш вибір.

300 г

139-

Болоньезе

Нас би арештувала гастро-поліція Італії, бо феттучіне з м'ясним соусом Болоньезе та сиром Пармезан – це незаконно смачно!

300 г

119-

Спагетті Араб'ята

Спагетті з томатами, гострим соусом, базиліком і слайсами сиру Пармеджано. Такою впевненою компанією можна і Cosa Nostra протистояти.

310 г

115-

СИЦИЛІЙСЬКА ПІЦЦА

З лисичками та сиром Моцарела

Піца з лисичками, печерицями на соусі Карбонара з сиром Моцарела та сиром Моцарела власного виробництва, подається з гірчичним соусом та під пісню «Lasciatemi cantare».

760/40 г

265-

З беконом і гострою салямі

Піца з гострою салямі, беконом, шинкою спек на соусі з томатів Пілаті, з сиром Моцарела та свіжими томатами, подається з кисло-солодким соусом та італійською пекучістю від нашого шефа.

750/40 г

285-

З шинкою та сиром Чеддер

Піца з шинкою та печерицями на соусі Карбонара з сиром Моцарела та Чеддер, подається з сирним соусом та італійською посмішкою.

740/40 г

265-

Маргарита

Улюблена піца твого кума з томатами Пілаті, сиром Моцарела, свіжими томатами, руколою та орегано.

430 г

119-

Диявола

Улюблена піца Казанови, яка містить в собі томати Пілаті, сир Моцарела, гостра салямі та ароматний орегано.

370 г

185-

Піцца з прошутто та печерицями

Соус томатний з Пілаті, сир Моцарела, прошутто, печериці, рукола, та щедрі слайси сиру Пармезан. Якщо б ми зустріли Клаудію Кардинале, вона би підтвердила, що ця піцца не завада трункості та красі.

450 г

175-

Піцца з запеченим ягням, що шукає родичів у Італії

Піцца на білому соусі Карбонара з сиром Моцарела, запеченим ягням, печерицями, карамелізованою цибулею, солоним огірком та Пармезаном.

520 г

289-

Чотири м'яса

Ідеальні супутники італійської сієсти – це томати Пілаті, сир Моцарела, салямі, копчена курятина, шинка, бекон, спек, рукола. А якщо вони ще поєднані в піцу...

470 г

195-

Піцца з копченою курятиною та сиром Чеддер

Соус Карбонара, копчена курятина, сир Моцарела, сир Чеддер, томати, рукола. Adriano Celentano був би згоден знятися з цією кралею у кіно!

470 г

175-

Кальцоне

Томати Пілаті, сир Моцарела, соус Карбонара, сир Маскарпоне, які теревенять у міжнародній тарілці з печерицями та шинкою з України.

500 г

159-

Пармеджано та його команда

Соус Карбонара, та п'ять сирів: сир Моцарела, сир Таледжіо, сир Брі, сир Горгонзола, сир Пармезан, томати, рукола.

500 г

195-

Піцца з морепродуктами

Піцца на білому соусі Карбонара, з сиром Моцарела, тигровою креветкою, м'ясом мідії, кальмаром, лососем, томатами, та базиліком.

500 г

279-

Піцца з грушею і сиром Горгонзола для тих, хто полюбляє щось особливе

Піцца на білому соусі Карбонара з сиром Моцарела, грушею, Горгонзолою, медом і горіхами.

500 г

189-

Піцца з копченою курятиною за рецептом Моніки Беллучі, але це не точно

Томати Пілаті, сир Моцарела, копчена курятина, сир Маскарпоне, печериці, рукола.

530 г

189-

СУПИ

Крем-суп з білими грибами

Суп на курячому бульйоні з білими грибами, печерицями, вершками та мікрогрінном, який вирощували біля Пізанської вежі.

300 г

89-

Курячий бульйон

Бульйон з локшиною, шматочками курки, перепелиним яйцем

300 г

69-

Сирний суп з куркою та овочами

Суп на курячому бульйоні з трьох видів сиру, з курячим стегном, морквою, броколі, томатами, зеленим маслом та базиліком.

350 г

129-

Хлібний кошик

Хліб журавлиний, багет гречаний, хліб Фугас з сиром Пармезан

200 г

45-

Суп Tarantella

Вершковий суп з лососем, судаком, мідіями, кальмарами, томатами, маслинами та базиліком

300 г

139-



Фокачча

140 г

45-



Мінестроне

Мінестроне - це той самий легкий супчик з грибами, свіжими томатами і соусом песто. Скільки родин в Італії - стільки існує рецептів цього супу.

320 г

67-



ОСНОВНІ СТРАВИ

Рібай з запеченою картоплею

Таємнича посмішка з'явилася на обличчі Мони Лізи саме після того, як вона скуштувала рібай за цим рецептом.

430 г

198-

Куряче філе зі шпинатом і томатами

Куряче філе, приготоване на грилі хлопцем на ім'я Alessandro, з вершковим соусом зі шпинатом, томатами, цибулею порей та часником.

290 г

175-

Судак у соусі Чілі з овочевим соте

Філе судака з картоплею картопліні, томатами поміджоро, цукіні цукіджано та цибулею порей з гостро-солодким соусом.

290 г

198-

Яловичина в грибному соусі

Яловича вирізка, тушкована з печерицями і червоною цибулею у cremoso соусі, з картопляним пюре та руколою.

310 г

189-

Трюфельне ризотто

Цю страву не можна приготувати без келиха вина, якщо ви розумієте про що ми. Рис Арборіо з грибами, курячий бульйон, трюфельна паста, масло вершкове, пармезан та келих ароматного вина.

280 г

165-

Качина грудка під соусом Деміглас

Філе качиної грудки мариноване італійськими прянощами та харизмою, подається слайсами з пюре батату і броколі, з морквою та червоною цибулею під соусом Деміглас.

280 г

246-

Філе сібаса з карамелізованою морквою

Запечене філе сібаса, мариноване у прянощах, подається з карамелізованою морквою з соусом чілі і помідорами, з соусом на основі сиру Моцарела і вершків.

350 г

235-

ГРИЛЬ-МЕНЮ

Телятина, маринована в італійських травах*

Теляча вирізка маринована в італійських травах та спеціях, обсмажена.

100/40 г

145-

Улюблений стейк твоєї бабусі з Сорренто

Рублений стейк зі свинини та яловичини на подушці з картопляного пюре з соусом з білих грибів та печериць.

310 г

198-

Картопля, запечена з зеленню

Запечена картопля з часником, зеленню та вершковим маслом

150 г

55-

Антрекот зі свинини*

Готується зі свинного ошийку

100 г

74-

Стейк Рібай*

Готується з товстого краю реберної частини яловичини

100 г

94-

Стейк Тендерлоїн*

Готується з телячої вирізки

100 г

130-

Кукурудза на мангалі

110 г

68-

4 ступені просмаження стейків

RARE

Просмажений ззовні, червоний всередині t 43°- 45°

MEDIUM RARE

Стейк з кров'ю, червоно-рожевий всередині t 46°- 51°

MEDIUM

Середньо просмажений стейк, рожевий всередині, найбільш популярний ступінь просмаження t 52°- 57°

MEDIUM WELL

Майже просмажений стейк, світло-рожевий всередині t 58°- 60°

*Ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту.

Креветки*

100 г 155-

Дорадо*

100 г 120-

Соуси

Тар-тар

40 г 20-

Соус BBQ

40 г 20-

Песто

40 г 35-

Італійський соус

40 г 20-

Грибний соус

40 г 25-

Аджика

40 г 35-

Стейк з тунця

Обсмажений стейк тунця, подається з томатами та руколою.

100/40 г 225-

Стейк з лосося*

100 г 160-

Броколі в часниковому соусі

100 г 79-

Картопляне пюре

150 г 48-

Картопля фрі

150 г 55-

Овочі гриль

210 г 94-

Кальмар*

100 г 125-

*Ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту.

ДЕСЕРТИ



Пана کوتа з ягідним соусом

È molto gustoso

135 г

79-

Шоколадний фондан

Гарячий шоколадний кекс з хрусткою скоринкою та рідкою начинкою з вишневим соусом. Подається з морозивом, яке стоїть у черзі, щоб отримати візу у Італію.

210 г

95-



Фірмовий десерт «Руккола»

Ніжний чізкейк з полуничним желе з ягідним соусом.

165 г

112-



Морозиво в асортименті

50 г

39-

Сорбет в асортименті

50 г

40-



Наполеон від шефа

Класичний торт на основі коржів з листкового тіста, густо замашених вершково-заварним кремом з секретним інгредієнтом від шефа. Подається з мигдалевими пластівцями і ягідним соусом.

240/20 г

98-




Тірамісу

Класичний італійський десерт з ягідним соусом. Ягоди для соусу народились на сонячних луках Тоскани.

150 г

109-



Тарте-татин з карамелізованими яблуками

Карамелізовані яблука на листковому тісті з кулькою морозива під ягідним соусом. Цей десерт сподобається навіть тим, у кого нема італійського коріння.

230 г

99-

WINE LIST

БІЛІ ВИНА

House Wine (Italy) 150/750 мл 67/355

Pinot Grigio
SCHENK (Italy) 150/750 мл 92/460

Приємний фруктовий букет, в якому відчуються нотки грейпфрута, персика, зеленого яблука, ананаса і цитрусових.

Riesling, Trocken Peter Nicolay
(Germany) 150/750 мл 110/550

Чудово збалансований смак, ніжний, освіжаючий, з виразними фруктовими тонами персика та абрикоса, розкішними яблучними тонами, свіжим фінішем з приємною кислотністю.

Maison Castel Sauvignon
Blanc (France) 150/750 мл 112/560

Нотки білого персика у ароматі, які гармонійно поєднуються з трав'яними нюансами. Смак вина свіжий і насичений з тривалим післясмаком.

Schenk Cantine di Ora
Soave DOC (Italy) 750 мл 435

Вино світло-жовтого кольору із зеленуватим відтінком. Живий, гармонійний, присмний смак вина відрізняється шовковистою текстурою, гарною кислотністю та витонченим післясмаком. Ніжний, чудовий аромат вина має багатий букет, який містить відтінки жовтої черешні, груші, яблука, лічі, персиків, квітів, спецій, мигдалю та мінералів.

Chardonnay,
Frontera (Chile) 750 мл 495

Аромат груш, яблука та папайї. Освіжаюче, фруктове та м'яке у смаку.

Gewurztraminer Classic Domaines
Paul Mas Mas (France) 750 мл 590

Аромат вина з мотивами ананаса, лічі, імбиру, персика, груші, шавлії і чайної троянди. Смак достатньо насичений, гармонійний з пряними нотками. Акомпанент до сиру або качки. Не перевершене у вигляді апетитиву.

Gewurztraminer Gaumenspiel
(Germany) 750 мл 570

В насиченому, але ненав'язливому ароматі відчувається легкий димний тон, характерний для сорту Гевюрцтрамінер, який переплітається з відтінками груші, абрикоса і плавно переходить у нюанси папайї, лічі, акації і пелюсток троянд.

Villa Molino White VDT,
Sartori (Italy) 750 мл 420

Натуральне сухе молоде вино з останнього врожаю. Має блідо-жовтий колір з інтенсивним фруктовим ароматом і елегантним смаком. Чудово поєднується зі стравами з риби.

Trebbiano D'Abruzzo Elitaio DOC,
Castellani (Italy) 750 мл 550

Вино блідо-жовтого кольору. Смак гармонійний, свіжий, багатий фруктовими і мінеральними тонами. Аромат вина характеризується тонами сухофруктів - абрикосів, яблука і груш.

Lungarotti
Vermentino IGT 750 мл 450

Солом'яно-жовте з прозорими зеленими відблисками. Розкривається в келиху ніжними квітковими ароматами жасмину й троянди, відчуються тони ананаса, цитрусових і нотки анісу. У смаку вино фруктове з легкою гіркуватістю в післясмаку. Ідеально підходить як апетитив, а також під суші, ризотто з рибкою, запечену рибу з картоплею, спагеті з молюсками.

РОЖЕВІ ВИНА

Rose d'Anjou, Pierre
Chainier (France) 750 мл 550

Вино ніжно-рожевого кольору. Аромат тонкий, ніжний і дуже фруктовий, з тонами банана, полуниці, порічки і мандарина.

ЧЕРВОНІ ВИНА

House Wine (Italy) 150/750 мл 67/355

Montepulciano d'Abruzzo
Zonin 150/750 мл 100/500

Привабливого, блискучого рубіново-червоного кольору. Смак сухий, яскравий, з м'якими танінами, гармонійним балансом з помітними відтінками спецій, яскраво-червоних плодів сливи і освіжаючими нотками чорної вишні. Багатий аромат наповнений відтінками дрібних червоних фруктів, нюансами землі і мигдалю, рясними ягідними нотками.

Syrah-Merlot Reserve de l'Aube Pere
Anselme (France) 150/750 мл 96/480

Глибокого рубінового кольору із чудовими нотками вишні, малини, чорної смородини та ванілі, легкими землистими тонами. Повнотіле з гарною фруктовістю, округлими танінами та приємним післясмаком із нотками фіалок.

Castelforte Merlot
Veneto IGT (Italy) 150/750 мл 98/490

Повнотіле, структуроване вино з домінуючими нотами фруктів і спецій, тонами шоколаду, темних ягід. Зрілість танінів надає вину баланс і витонченість. Прекрасно доповнить м'ясні закуски, страви з м'ясними насиченими соусами, дрібну дичину.

Valpolicella, Cantina
di Negrar (Italy) 150/750 мл 120/580

Свіжий та фруктовий аромат з переважанням нот вишні. У збалансованому фруктовому смаку вина також домінують тона стиглої вишні та червоні ягоди.

Malbec Callia Alta,
Salentein 750 мл 540

Вино яскравого, рубінового кольору з пурпуровими пітонами, має виразний аромат червоних ягід, слив. Смак свіжий і збалансований з м'якими, ніжними танінами.

Schenk, Cantine
di Ora Bardolino
DOC 2013 (Italy) 750 мл 390

Аромат вина розкривається нотами сушеної сливи, вишневого джему, сушених квітів, доповнених відтінками спецій. Сухий, м'який, трохи різкуватий смак із легкими нотками спецій, ніжними ледь помітними танінами та шоколадними мотивами.

Carson's Cabernet Sauvignon-Shiraz
(AUSTRALIA) 750 мл 410

Насичений рубіново-червоний колір. Інтенсивний букет з відтінками смородини, полуниці, чорної вишні, шоколаду та ванілі, з переважанням фруктових відтінків над тонами витримки в дубі.

Chianti Dalcampo,
Sensi (Italy) 750 мл 590

Аромат вина насичений тонами стиглої вишні та спецій. М'яке і свіже на смак, з нюансами запашного чорного перцю у післясмаку.

Lungarotti
Sangiovese IGT 750 мл 410

Блискучий фіолетовий колір, в ароматі на тлі ягід проявляються зелені спеції, перець і кориця. Смак характеризується хорошим балансом, структурою, м'якістю.

Red
wine



ШАМПАНСЬКЕ

Moet&Chandon Brut Imperial,
брют біле 750 мл 2900

ІГРИСТІ ВИНА

«Rivani» Prosecco 150/750 мл 130/650
Schenk Italia DOC

Marengo brut 150/750 мл 58/290

Marengo semi-sweet 150/750 мл 58/290

Marengo semi-dry 750 мл 290

Marengo rose 750 мл 290

Lambrusco dell Emilia Bianco
Dry Chiarli біле сухе 750 мл 500

Lambrusco dell Emilia
Rose semi-sweet 750 мл 500



Настоянки



Ризький Чорний
Бальзам Смородина 50 мл 69

КРИЖАНИЙ ШОТ



Єгермайстер 50 мл 99

Лікери

Бейліс Оріджинал 50 мл 108

Куантро 50 мл 98

Самбука Антіка
Классік 50 мл 65

Воларе 50 мл 54
Amaretto, Blue Curacao,
Coconut, Espresso Coffee, Peach,
Pisang, Triple Sec

Antica
SAMBUCA

VOLARE
IMM YOUR STYLE



Італійські настоянки

Фірмовий лімончелло 50 мл 34

Оранжелло 50 мл 34

Вермут



Мартіні Екстра Драй 50 мл 45

Мартіні Б'янко 50 мл 45

Кампарі 50 мл 56

MARTINI

Сангрія



Червона/Біла 290/1000 мл 69/200

Лимонад

Манго 300 мл 45

1000 мл 150

Цитрус триколон 300 мл 55

1000 мл 180

Граппа

Лібарна Інвекіата 50 мл 99

Лібарна Кристалло 50 мл 97

Пиво розливне



Чернігівське світле 330 мл 35

Чернігівське світле 500 мл 50



Стелла Артуа світле 330 мл 52

Стелла Артуа світле 500 мл 75



Хугарден 330 мл 85

Хугарден 500 мл 110

Пиво в пляшках



Стелла Артуа б/а 500 мл 75

Корона Екстра 355 мл 74



Лефф Брюн 330 мл 85

Лефф Блонд 330 мл 85

Алкогольні коктейлі

Ігристі коктейлі

Апероль Спритц	200 мл	105
Martini Royal	200 мл	110

Лонг Дрінк

Капітан Кола	200 мл	99
Мохіто	350 мл	115
Лонг айленд айс ті	250 мл	155
Джин Тонік	200 мл	98
Секс на пляжі	200 мл	85
Кривава Мері	250 мл	70
Піна Колада	200 мл	99
Аперольса	110 мл	100
Негроні	110 мл	145
Пур Пур	200 мл	75



Гарячі коктейлі

Глінтвейн червоний/білий	200 мл	74
Ірландська кава	200 мл	89

Ром

Кептен Морган Уайт Ром	50 мл	75
Спайсед Голд	50 мл	76
Дарк Ром	50 мл	86
Блек Спайсед	50 мл	96

Коньяк / бренді

Ремі Мартан VS Superieur	50 мл	210
Ремі Мартан VSOP	50 мл	320
Хеннессі Very Special	50 мл	210
Хеннессі VSOP Privilège	50 мл	320
Метакса 5 Зірок	50 мл	86
Метакса 7 Зірок	50 мл	128
Метакса Медовий Шот	50 мл	98
Сен Ремі VSOP	50 мл	72
Старий Кахеті 3*	50 мл	48
Старий Кахеті 5*	50 мл	58
Старий Кахеті 7*	50 мл	78

Абсент

Ксента Абсента	50 мл	135
----------------	-------	-----

Текіла



Есполон Бланко	50 мл	89
Есполон Репосадо	50 мл	102

Джин



Гордонс Лондон Драй	50 мл	87
Тенкері Лондон	50 мл	98
Тенкері № ТЕН	50 мл	190

Горілка



Конскенкорва	50 мл	69
Смірнофф Ред № 21	50 мл	69
RADA Premium		
Classic	50 мл	49
Козацька Рада		
Класична	50 мл	34
Особлива	50 мл	34
Перцева	50 мл	34
Перша гільдія		
Верховна	50 мл	36
Поважна	50 мл	36
Знатна	50 мл	36
Горілка Фінляндія	50 мл	59
Фінляндія Журавлина (морозна ягода)	50 мл	59

Віскі

Джонні Уокер



Ред Лейбл	50 мл	99
Блек Лейбл 12 YO	50 мл	168
Голд Лейбл Резерв	50 мл	280
Таллмор Дью Оріджинал	50 мл	85
Синглтон оф Даффтаун 12 YO	50 мл	162
Карду 12 YO	50 мл	220
Таліскер 10 YO	50 мл	310
Гленморанджі Оріджинал, 10 років	50 мл	290
Кроун Роял Де Люкс	50 мл	147
Буллет Бурбон	50 мл	149
Джек Деніелс Олд No.7	50 мл	105
Джек Деніелс		
Теннесі Хані	50 мл	105



Безалкогольні напої



Кока-кола	250 мл	35
Кока-кола Zero	250 мл	35
Фанта Апельсин	250 мл	35
Спрайт	250 мл	35
Швепс Індіан Тонік	250 мл	42
Швепс Бітер Лимон	250 мл	42
Швепс Мохіто	250 мл	42
fuzetea Лимон	500 мл	36
fuzetea Персик	500 мл	36
fuzetea Лісові ягоди	500 мл	36
Бонаква негазована	330 мл	35
Бонаква сильногазована	330 мл	35
Боржомі	330 мл	60
Боржомі	500 мл	70
Сан.Бенедетто газувана/негазована	250 мл	75

Енергетичні напої

Burn Original	250 мл	55
---------------	--------	----

Кава

Еспресо класичний / без кофеїну	30 мл	30
Американо класичний / без кофеїну	80 мл	30
Капучино класичний / без кофеїну	180 мл	40
з соєвим / безлактозним молоком		56/45
Лате класичний / без кофеїну	200 мл	45/50
з соєвим / безлактозним молоком		58/50
Гляссе	200 мл	50
Какао	200 мл	36
Молоко/соєве/безлактозне	50 мл	8/15/10
Вершки	50 мл	10

Напої власного приготування

Компот	200 мл	25
Узвар	200 мл	25

Свіжовижаті соки

Апельсиновий	200 мл	70
Грейпфрутовий	200 мл	80
Морквяний	200 мл	55
Яблучний	200 мл	55
Лимонний	200 мл	79
Селеровий	200 мл	99
Ананасовий	200 мл	149

СОКИ (в асортименті)

На розлив	200 мл	25
У пляшці	200 мл	48

Безалкогольні коктейлі

Мохіто б/а	330 мл	65
Мохіто б/а полуниця/малина	330 мл	69
Фруктово-молочний полуниця/малина	250 мл	60
Молочний класичний	250 мл	55
Бананова королева	250 мл	65

Зелений Чай

Sencha	400 мл	50
Чай Сенча. Японський зелений чай. Має злегка терпкуватий смак з витонченим ароматом, м'якою гіркуватістю і легкою солодкуватою ноткою.		
Tender Jasmine	400 мл	50
Чай Ніжний жасмин. Китайський зелений чай з квітами жасмину.		

Чорний Чай

English Breakfast St. Andrews	400 мл	50
Чай Англійський сніданок Сент Ендрюс. Купаж з найкращих цейлонських чаїв з додаванням невеликої кількості чорного індійського чаю вищої якості.		
Earl Grey	400 мл	50
Чай Ерл Грей. Цейлонський чорний чай з ароматом бергамоту.		

Трав'яний Чай

Blooming Meadow 400 мл 50
Трав'яний чай на основі трави лемонграсса, з додаванням м'яти перцевої, ехінацеї, мате, квітів ромашки, шматочків яблука, цедри і квітів апельсина.

Energy Punch 400 мл 50
Трав'яний чай на основі трави лемонграсса, з додаванням цедри апельсина, імбиру, кардамона, чорного перцю і кореня лакриці.

Фруктовий Чай

Wildkirsche 400 мл 50
Чай Дика Вишня. Фруктовий купаж з прекрасним ароматом диких вишень у комбінації з легкою і витонченою мигдальною гіркуватістю. Має терпкувату вишукану солодкість на смак і літній аромат. Відчувається характерний солодкий післясмак зацукрованого квіткового меду і стиглого винограду.

Чайні коктейлі

Марокканський 400 мл 60
Гарячий чайний коктейль на основі трав'яного чаю з додаванням лимона, меду, кори кориці, доповнений пряним ароматом чебрецю

Імбирний 400 мл 60
Гарячий чайний коктейль на основі трав'яного чаю з додаванням меду, кореня імбиру, лимона і м'якоті грейпфрута.

Ягідний 400 мл 60
Гарячий чайний коктейль на основі чорного чаю з додаванням пюре ягід і сиропу полуниці, лимона, апельсина і меду.

Обліпихово-цитрусовий 400 мл 60
Гарячий чайний коктейль на основі трав'яного чаю з додаванням пюре обліпихи, апельсина, меду, прямих спецій.