

ЗАКУСКИ

Вітелло Тонато

Улюблена страва італійської мафії на відпочинку. Копчений ростбіф подається у соусі Тонато, зі слайсами корнішонів, каперсами, свіжими томатами, листям руколи і зеленим маслом.

160 г

195-

Тартар з яловичини

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

160 г

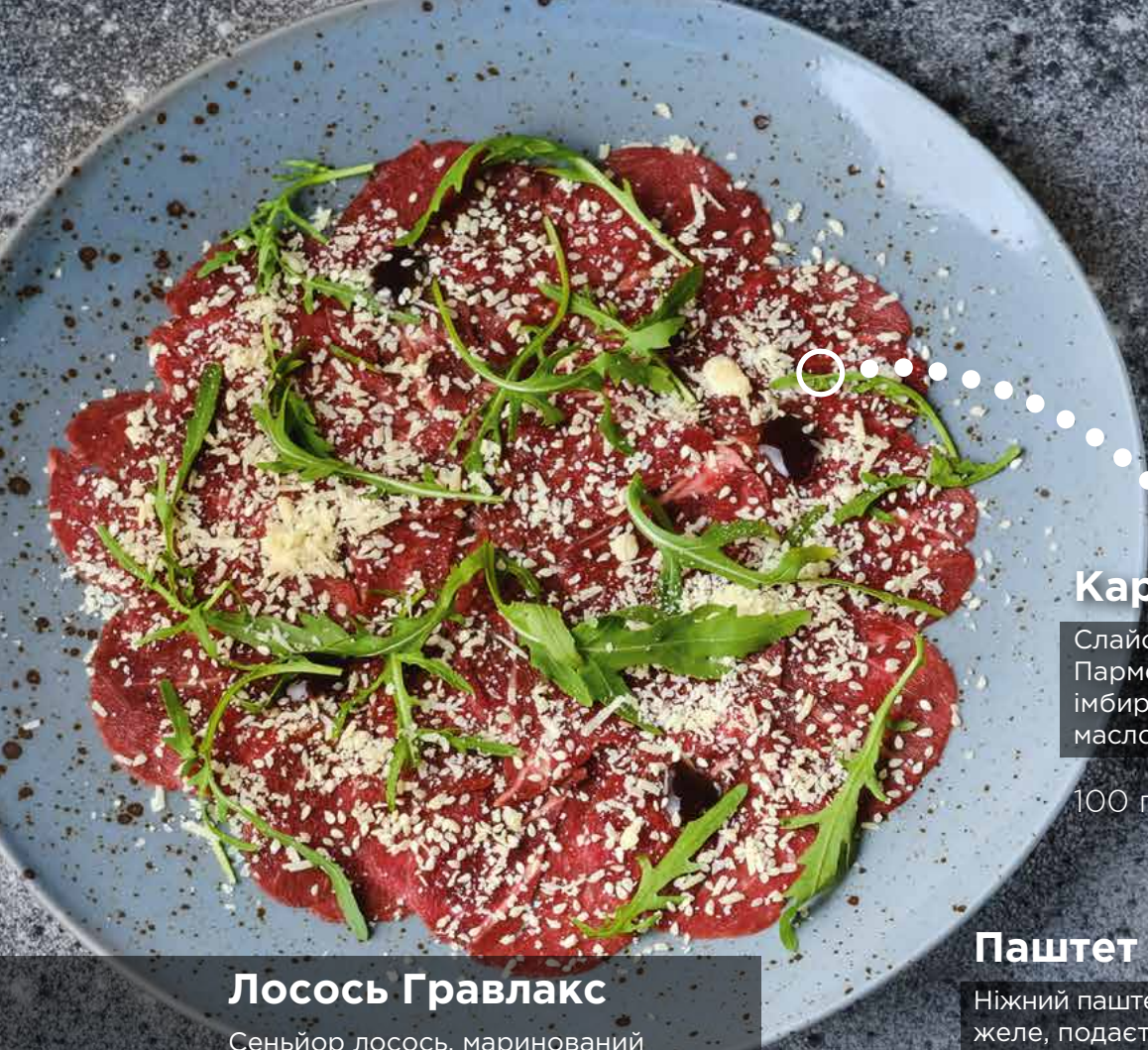
158-

Тартар із лосося

Шматочки свіжого лосося з соусом песто на подушці з delicato авокадо та огірків.

140 г

185-



Карпаччо з телятини

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

100 г

149-

Лосось Гравлакс

Сеньйор лосось, маринований у травах. Позиціонує себе тільки з руколою, ніжним сиром та грінками.

160 г

165-

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-

Брускетти з лососем

Сеньйор слабосолений лосось із авокадо з кремом Філадельфія та соусом песто.

170 г

159-



Брускетти з ростбіфом

Витрибеньки ростбіфа з кремом Філадельфія і томатами.

160 г

99-

Трійця у тарілці

Асорті брускетт з цукіні, лососем та ростбіфом.

160 г

99-

Брускетти з цукіні

Найсмачніші брускетти для італійської вечірки. Замовив брускетти, а десь поряд вже лунає Caruso голосом Лучано Паваротті.

160 г

89-

Плато з найвідчайдушніших представників Італії

Брі, Горгонзола, Таледжіо, Пармезан, Моцарела з квітковим медом, ягідним та вишневим соусами.

290 г

225-

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-

Антипасти

В'ялені томати шанобливого віку, шинка, спек, сир Пармезан, зелені оливки, підсмажений сеньйор баклажан з кремом Філадельфія, сухариками та руколою.

235 г

198-

СИРИ З ВЛАСНОЇ СИРОВАРНИ

Капрезе з українським акцентом

Моцарела з власної сироварні, карамелізовані 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-
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, невитриманий вершковий сыр з родини сирів Моцарела.

100 г

78-

*Продукт ваговий, ціна вказана за 100 г

САЛАТИ

Салат з лососем та грейпфрутом

Салат Бостон з маринованим лососем, огірком, руколою, авокадо, грейпфрутом та соусом світ чілі, які приїхали на ПМП у Київ.

240 г

189-

Фірмовий салат із ростбіфом

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

260 г

169-

Салат із курячою печінкою

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

200 г

128-

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 печеними овочами, який готували твої родичі з Флоренції

Салат з печеним перцем, цукіні, баклажанами, фенхелем, листям салату Бостон, руколою 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 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-



Лазанья за рецептом італійської сеньйори

Лазанья з м'ясним соусом болоньєзе 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-

Феттуччіне з запеченим ягням

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

340 г

199-



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

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

340 г

189-

Матта міа, карбонара

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

300 г

139-

Болоньєзе

Нас би арештувала гастро-поліція Італії, бо феттуччіне з м'ясним соусом Болоньєзе 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.

410 г

119-

Диявола

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

350 г

185-

Прошутто Кото

Томати Пілаті, сир Моцарела, Прошутто Кото, печериці, орегано. Кажуть, якщо у Венери Мілоської була би можливість, вона би ухопила би собі пару шматочків цієї піци.

350 г

175-

Піца з запеченим ягням, що шукає родичів у Італії

Піца 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, саямі, копчена курятина, шинка, бекон, спек, рукола. А якщо вони ще поєднані в піцу...

410 г

195-

Піца з копченою курятиною та сиром Чеддер

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

420 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.

350 г

195-

Піца з морепродуктами, що нагадає вам про відпустку на узбережжі

Піца на білому соусі Карбонара з сиром Моцарела, філе лосося, м'ясом мідій, червоною цибулею, каперсами, листям руколи і тертим пармезаном.

500 г

279-

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

Піца на білому соусі Карбонара з сиром Моцарела, грушею, горгонзолою, медом і горіхами.

470 г

189-

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

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

480 г

189-

СУПИ

Крем-суп з білими грибами

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

300 г

89-

Курячий бульйон

Бульйон з локшиною, шматочками курки, перепелиним яйцем

300 г

69-

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 цукіджоно 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 ніжка з пюре із запеченого батату

Кажуть, після приготування цієї страви італійку беруть заміж. Бо саме запечена качина ніжка, що подається з пюре з батату з журавлиним соусом, може показати усі кулінарні здібності італійки.

340 г

269-

Морський окунь з овочами і гороховим соусом

Запечене філе норавливого окуня, подається з обсмаженими у соусі світ чілі овочами і соусом на основі зеленого горошку і фенхеля.

250 г

198-

ГРИЛЬ-МЕНЮ

Улюблений стейк твоеї 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-



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 کوتا 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

99-



Морозиво в асортименті

50 г

39-

Сорбет в асортименті

50 г

40-

Сицилійські каннолі • • • • •

Каннолі з білкового тіста з кремом з рикотти з чорною смородиною і цитрусовим заварним кремом.

190 г

99-

• • • • • Тірамісу

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

150 г

109-

Наполеон

Був в Італії у складі революційних військ

140 г

69-

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

Red
wine

БІЛІ ВИНА

House Wine (Italy) 150 мл 67

Pinot Grigio
SCHENK (Italy) 150/750 мл 92/460
Сухе та елегантне - від аромату до післясмаку.

Riesling, Latinium
(Germany) 150/750 мл 110/550
Має ніжний, привабливий аромат із тонами
цитрусових, лаймового джему та тропічних фруктів.

Maison Castel Sauvignon
Blanc (France) 150/750 мл 95/460
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 390
Вино світло-жовтого кольору із зеленуватим
відтінком. Живий, гармонійний, приємний смак
вина відрізняється шовковистою текстурою,
гарною кислотністю та витонченим післясмаком.
Ніжний, чудовий аромат вина має багатий
буquet, який містить відтінки жовтої черешні,
груші, яблук, лічі, персиків, квітів,
спецій, мигдалю та мінералів.

Chardonnay,
Frontera (Chile) 750 мл 450
Аромат груш, яблук та папайї. Освіжаюче,
фруктове та м'яке у смаку.

Gewurztraminer, Latinium
(Germany) 750 мл 500
Має пряний квітковий аромат.

Villa Molino White VDT,
Sartori (Italy) 750 мл 380
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, яблук і груш.

Basilica Trebbiano 750 мл 450
Біле сухе вино

РОЖЕВІ ВИНА

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

ЧЕРВОНІ ВИНА

House Wine (Italy) 150 мл 67

Montepulciano d'Abruzzo
Zonin. 2013 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, ясными 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 земляними
тонами. Повнотіле з гарною фруктовістю, округлими танінами
та приємним післясмаком із нотками фіалок.

Merlot, Frontera
(Chile) 150/750 мл 100/490
В ароматі вина переважають тони вишні та перцю з легкими
нюансами какао. У вина елегантний, округлий та насичений
смак з довгим післясмаком.

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 460
Вино яскравого, рубінового кольору з пурпуровими
півтонами, 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 380
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.

Cabernet Sauvignon.
Reserva (Montes) 750 мл 600
Насичений рубіново-червоний колір. Інтенсивний
буquet 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.

Basilica Sangiovese 750 мл 450
Червоне сухе вино

In vino
veritas

ШАМПАНСЬКЕ

Моет і Шандон Імперіал, 750 мл 2900
бріут біле

ІГРИСТІ ВИНА

Prosecco Frizzante, 750 мл 650
Anno Domini

Marengo brut 150/750 мл 58/270

Marengo semi-sweet 150/750 мл 58/270

Marengo semi-dry 750 мл 270

Marengo rose 750 мл 270

Lambrusco dell Emilia Bianco
Dry Chiarli біле сухе 750 мл 500

Lambrusco dell Emilia
Dry Chiarli рожеве н/с 750 мл 500

Настоянки



Ризький Чорний
Бальзам Смородина 50 мл 65



КРИЖАНИЙ ШОТ
Єгермайстер 50 мл 82

Лікери

Бейліс Оріджинал 50 мл 98

Куантро 50 мл 78



Самбука Антіка
Классік 50 мл 65



Воляре 50 мл 49
Amaretto, Blue Curacao,
Coconut, Espresso Coffee, Peach,
Pisang, Triple Sec



Італійські настоянки

Фірмовий лімончелло 50 мл 34

Оранжелло 50 мл 34

Вермут



Маренго Б'янка 50 мл 25



Мартіні Екстра Драй 50 мл 45

Мартіні Б'янка 50 мл 45

Кампарі 50 мл 56

Сангрія



Червона 290/1000 мл 69/200

Лимонад

Манго 300/1000 мл 35/140

Тропічний пряний 300/1000 мл 55/180

Тріпл Беррі Свізл 300/1000 мл 45/150

Цитрус триколог 300/1000 мл 55/180

Граппа

Лібарна Інвекіата 50 мл 82

Лібарна Кристалло 50 мл 86

Пиво розливне



Чернігівське світле 330 мл 35

Чернігівське світле 500 мл 50



Стелла Артуа світле 330 мл 44

Стелла Артуа світле 500 мл 67



Хугарден 330 мл 75

Хугарден 500 мл 98



Лефф Брюн 330 мл 80

Лефф Брюн 500 мл 99

Пиво в пляшках



Стелла Артуа б/а 500 мл 72

Корона Екстра 300 мл 74



Лефф Блонд 300 мл 74

Алкогольні коктейлі

Ігристі коктейлі

Апероль Спритц	200 мл	105
Martini Royal	200 мл	110
Рига Блек Кір	150 мл	94

Лонг Дрінк

Джонні Джинджер	200 мл	115
Капітан Кола	250 мл	99
Мохіто	350 мл	115
Лонг айленд айс ті	250 мл	155
Джин Тонік	200 мл	98
Секс на пляжі	225 мл	85
Кривава Мері	250 мл	70
Піна Колада	200 мл	99
Аперольса	110 мл	100
Кампарита	110 мл	115
Вермуталь	110 мл	90
Фірмовий Амаронік	110 мл	145
Негроні	110 мл	145
Пур Пур	200 мл	75

Гарячі коктейлі

Чайна Метакса	400 мл	98
Глінтвейн червоний/білий	200 мл	74
Ірландська кава	200 мл	89

Ром

Кептен Морган Уайт Ром	50 мл	75
Спайсед Голд	50 мл	74
Дарк Ром	50 мл	78
Блек Спайсед	50 мл	89

Коньяк/бренді

Ремі Мартан VS Superieur	50 мл	190
Ремі Мартан VSOP	50 мл	280
Хеннессі Very Special	50 мл	190
Хеннессі VSOP Privilège	50 мл	280
Метакса 5 Зірок	50 мл	79
Метакса 7 Зірок	50 мл	99
Метакса Медовий Шот	50 мл	78
Сен Ремі VSOP	50 мл	72
Гурджи Де Люкс 3*	50 мл	58
Гурджи Гранд Резерв 5*	50 мл	62
Старий Кахеті 7*	50 мл	78

Текіла



Хосе Куерво Еспешиал Сільвер	50 мл	97
Хосе Куерво Еспешиал Репосадо	50 мл	97
Хосе Куерво Традиціональ Репосадо 100% агава	50 мл	138

Джин



Гордонс Лондон Драй	50 мл	87
Тенкері Лондон	50 мл	89
Тенкері № ТЕН	50 мл	165

Абсент

Ксента Абсента	50 мл	105
----------------	-------	-----

Горілка



Смірнофф Ред № 21	50 мл	58
RADA Premium		
Classic	50 мл	38
Козацька Рада		
Класична	50 мл	32
Особлива	50 мл	32
Перцева	50 мл	32
Перша гільдія		
Верховна	50 мл	34
Поважна	50 мл	34
Знатна	50 мл	42
Горілка Фінляндія	50 мл	56
Фінляндія Журавлина (морозна ягода)	50 мл	56

Віскі



Джонні Уокер		
Ред Лейбл	50 мл	99
Блек Лейбл 12 YO	50 мл	168
Голд Лейбл Резерв	50 мл	280



Бушміллс		
Оріджинал	50 мл	99
Блек Буш	50 мл	137
Сінгл Молт 10 YO	50 мл	156
Сінглтон оф Даффтаун 12 YO	50 мл	198
Карду 12 YO	50 мл	260
Таліскер 10 YO	50 мл	290
Гленморанджі	50 мл	240
Оріджинал, 10 років		
Кроун Роял Де Люкс	50 мл	135
Буллет Бурбон	50 мл	139
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

fuzetea Лимон лайм 500 мл 36

Бонаква негазована 330 мл 35

Бонаква сильногазована 330 мл 35

Боржомі 330 мл 60

Сан.Бенедетто
газована/негазована 250 мл 65

Енергетичні напої

Burn Original 250 мл 55

Кава

Еспресо 30 мл 30
класичний / без кофеїну

Американо 80 мл 30
класичний / без кофеїну

Капучино 180 мл 40
класичний / без кофеїну
з соєвим / безлактозним молоком 56/45

Лате 200 мл 45/50
класичний / без кофеїну
з соєвим / безлактозним молоком 58/45

Гляссе 200 мл 50

Какао 200 мл 36

Айс кава мікс 200 мл 38

Молоко/соєве/
безлактозне 50 мл 8/15/10

Вершки 50 мл 8

Напої власного приготування

Компот 200 мл 25

Узвар 200 мл 25

Свіжовижаті соки

Апельсиновий 200 мл 70

Грейпфрутовий 200 мл 80

Морквяний 200 мл 52

Яблучний 200 мл 52

Лимонний 200 мл 79

Селеровий 200 мл 99



СОКИ (в асортименті)

На розлив 200 мл 25

У пляшці 200 мл 25

Безалкогольні коктейлі

Мохіто б/а 330 мл 65

Мохіто б/а 330 мл 69
полуниця-малина

Фруктово-молочний 250 мл 60
полуниця-малина

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 Англіський 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 55

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.

Полуничний 400 мл 60

Гарячий чайний коктейль на основі чорного чаю з додаванням пюре 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.