

Холодные закуски

Сыры с апельсиновым джемом, ягодами и медом в сотах (100 г)..... 690 Р


Карпаччо из свеклы с рикоттой и грецкими орехами..... 420 Р

Капрезе с базиликовым песто..... 640 Р

Буррата с баклажанной икрой..... 850 Р

По вашему желанию мы можем приготовить буррату в классической подаче: с помидорами и рукколой

Микс салатов с помидорами и моцареллой..... 640 Р

 Брускетта с помидорами, чесноком и базиликом..... 650 Р

Брускетта с крабом и кремом из авокадо..... 1100 Р

Севиче из сибаса с помидорами и кинзой..... 840 Р

Тартар из тунца с соусом тоннато..... 890 Р

Тартар из лосося с морским гребешком, свеклой и красной икрой..... 980 Р

Салат с крабом, спаржей и фенхелем..... 1250 Р

Парма с рукколой и помидорами черри..... 580 Р

Вителло тоннато..... 750 Р

Карпаччо из говядины с пармезаном и черным трюфелем..... 960 Р


Тартар из говядины с бурратой, гаспачо из черри и черным трюфелем..... 1100 Р


По вашему желанию мы можем приготовить тартар в классической подаче

Итальянские мясные деликатесы..... 980 Р

Устрица (1 шт.)..... 320 Р
Уточните ассортимент устриц на сегодняшний день у вашего официанта

Горячие закуски

 Польпетте из киноа, с томатным конкассе и кремом из авокадо..... 430 Р

 Белые грибы на гриле с тимьяном, соусом из физалиса и ягодам..... 980 Р

Баклажаны алла пармиджана..... 540 Р

Гребешки в пикантном соусе путтанеска..... 970 Р

Салат с креветками, авокадо, шпинатом и рукколой..... 970 Р

Салат с осьминогом, молодым картофелем и артишоком..... 1600 Р


Салат с куриной печенью и карамелизированной грушей..... 640 Р

Салат с кроликом, салатным миксом, помидорами и горчичным соусом..... 950 Р

Супы

 Минестроне с молодым горошком и песто..... 420 Р

Томатный суп с бурратой..... 630 Р

 Тосканский суп с белыми грибами, шпинатом и черным трюфелем..... 890 Р

Суп с корейкой ягненка и овощами..... 1100 Р

Суп ди маре..... 1100 Р

Рыбный суп качукко от шефа на двоих..... 3100 Р

Ризотто

Ризотто с белыми грибами..... 640 Р

Ризотто с морепродуктами..... 1100 Р

Ризотто с артишоком и каре ягненка..... 1100 Р

Паста

Изумрудные равиоли с крабом..... 530 Р

 Зеленые спагетти алио олио с чили..... 420 Р

Тальятелле с белыми грибами..... 710 Р

Спагетти алла китарра с креветками, кремом из цуккини и фисташковым песто..... 640 Р

Домашняя паста казаречче с гребешком и спаржей..... 750 Р

Спагетти nero с морепродуктами и болгарским перцем..... 940 Р

Ньокки по-римски с морепродуктами и соусом биск..... 1390 Р

Тальятелле алла болоньезе..... 590 Р

Тальолини с перепелкой, фуа-гра, сморчками и трюфелем..... 1680 Р

Пасту в любом блюде из этого раздела мы можем, по желанию, заменить на пасту ручной работы из муки твердых сортов пшеницы, гречневой муки, а также пасту из муки без глютена.

Горячие блюда из рыбы

Филе дорадо с тушеным нутом и луком фри..... 850 Р

Фритто мисто из барабульки, сибаса, креветок и кальмаров..... 890 Р

Подкопченный тунец с соусом биск..... 960 Р

Лосось на гриле с мидиями, вонголе и кремом из цветной капусты..... 1250 Р

Осьминог аль кьянти..... 1720 Р

Дорадо или сибас, приготовленные по вашему выбору..... 1100 Р

(по-сицилийски, по-лигурийски, по-средиземноморски, на гриле, в морской соли или на пару)

Дорадо или сибас, запеченные в рукаве..... 1610 Р

(с кальмарами, креветками, гребешками, мидиями и вонголе)

Средиземноморское ассорти на гриле..... 1760 Р

(филе сибаса, гребешки, тигровые креветки, каракатица, щупальца осьминога, кальмары)

Горячие блюда из мяса

Рулет из кролика с белыми грибами, фундуком и каштанами..... 890 Р

Утиная ножка конфи со шпинатом и ягодным соусом..... 1100 Р

Телячьи щечки с картофелем и яблочным соусом..... 920 Р

Оссобуко по-милански..... 1420 Р

Говяжья вырезка с соусом из зеленого перца..... 1480 Р

Ягненок по-тоскански..... 1600 Р

Каре ягненка со сморчками, луком шалот и соусом демиглас..... 1760 Р

Филе миньон Россини..... 1980 Р

Стейк рибай категории прайм на гриле(100 гр). 960 Р

Пицца

 Фокачча..... 200 Р

Фокачча с пармезаном..... 230 Р

 Фокачча маринара..... 230 Р

Фокачча с маринованной семгей и рукколой..... 690 Р

Пицца Маргарита..... 390 Р

Пицца с грушей и сыром рокфорти..... 630 Р

 Пицца вегано с тофу..... 740 Р

Пицца фрутти ди маре..... 880 Р

Пицца Кватро карни..... 630 Р

Пицца с колбасками салычичче и белыми грибами..... 680 Р

Пицца фра дьяволо..... 690 Р

Пицца с пармой, рукколой и пармезаном..... 790 Р

Пицца кальцоне с ветчиной и артишоками..... 490 Р

... и десерты

Шоколадные конфеты ручной работы (1 шт)..... 90 Р

Панна котта с клубникой (с ксилитом)..... 380 Р

Тирамису..... 380 Р

Горячий шоколадный тортинно с ванильным мороженым..... 410 Р

Яблочный штрудель с мороженым..... 410 Р

Банановый тортинно в шоколадной глазури с фундуком..... 410 Р

Трио панна кота (капучино, рафаэлло, медовик)..... 420 Р

Крем бриоле с маракуйей..... 490 Р

Клубника фламбе с ванильным мороженым... 640 Р

Мильфей с кремом шантильи и лесными ягодами..... 640 Р

Мороженое джелато-артиджанале (1 шарик) ... 170 Р

Уточните, пожалуйста, вкусы мороженого у вашего официанта.



 – вегетарианские блюда

Мы также можем приготовить вегетарианские блюда, которых нет в меню. Подробнее об этом можно узнать у вашего официанта.



COLD STARTERS

Cheeses with orange jam, berries and honey in honeycombs (100 g) ..	690 ₺
Carpaccio of beets with ricotta and walnuts	420 ₺
Caprese with basil pesto	640 ₺
Burrata with eggplant caviar	850 ₺
<i>At your request we can cook burrata in a classic version with tomatoes and arugula</i>	
Mix of lettuce leaves with tomatoes and mozzarella	640 ₺
 Bruschetta with tomatoes, garlic and basil.	650 ₺
Bruschetta with crab and avocado cream	1100 ₺
Ceviche of sea bass with tomatoes and cilantro	840 ₺
Tuna tartare with tonnato sauce	890 ₺
Salmon tartare with scallop, beetroot and red caviar.	980 ₺
Salad with crab, asparagus and fennel	1250 ₺
Parma with arugula and cherry tomatoes.....	580 ₺
Vitello Tonnato	750 ₺
Beef carpaccio with parmesan and black truffle.	960 ₺
Beef tartare with burrata, cherry gazpacho and black truffle	1100 ₺
<i>At your request, we can prepare tartare in a classic serving</i>	
Italian meat delicacies	980 ₺
Assorted Mediterranean or Atlantic oyster.....	320 ₺
<i>Ask to your waiter wich oysters we got today</i>	

HOT STARTERS

 Cutlets from kinoa, with tomato concasse and ream from avocado	430 ₺
Eggplant Parmigiana style	540 ₺
 Grilled porcini mushrooms with thyme, physalisauce and Berries	980 ₺
Scallops in a piquant puttanesca sauce	970 ₺
Salad with shrimps, avocado, spinach and arugula ..	970 ₺
Octopus salad, new potatoes and artichoke	1600 ₺
Salad with chicken liver and caramelized pear	640 ₺
Salad with rabbit, salad mix, tomato and mustard sauce	950 ₺

SOUPS

 Minestrone	420 ₺
Tomato soup with burrata	630 ₺
 Tuscan soup with porcini mushrooms, spinach and black truffle	890 ₺
Soup with loin of lamb and vegetables.	1100 ₺
Fish and seafood soup.....	1100 ₺
Kachukko fish soup from the chef for two	3100 ₺

RISOTTO

Risotto with porcini	640 ₺
Risotto with seafood	1100 ₺
Risotto with artichokes and lamb	1100 ₺

PASTA

Emerald Ravioli with Crab	530 ₺
 Green spaghetti alio olio with chili	420 ₺
Tagliatelle with porcini ..	710 ₺
Spaghetti alla kitara with shrimps, zucchini and pistachio pesto	640 ₺
Home made pasta with scallops and asparagus	750 ₺
Black spaghetti with seafood and bell pepper.....	940 ₺
Gnocchi in Roman style with seafood and bisque sauce	1390 ₺
Tagliatelle alla bolognese	590 ₺
Tagliolini with quail, foie gras, morels and trues	1680 ₺

Pasta in any dish from this section, we can, if desired, replace with handmade paste from flour of solid wheat varieties, and also pasta from gluten-free flour




FISH MAIN COURSE

Dorado fillet with stewed chickpeas and fried onions	850 ₺
Deep-fried red mullet, sea bass, shrimps and squid	890 ₺
Smoked tuna with bisque sauce	960 ₺
Grilled salmon with seafood and cauliflower puree.....	1250 ₺
Octopus al chianti	1720 ₺
Sea bass or gilt-bream served Sicilian style, Ligurian style, in Mediterranean style, grilled in sea salt or steamed	1100 ₺
Sea bass or gilt-bream cooked in a papillote with assorted sea food.....	1610 ₺
Mediterranean platter on the grill	1760 ₺
<i>(seabass fillets, scallops, tiger shrimps, cuttlefish, octopus tentacles, squid)</i>	

Meat main course

Roulade of rabbit with mushrooms and chestnuts	890 ₺
Duck leg confit with spinach and berry sauce	1100 ₺
Veal cheeks with potatoes and apple sauce	920 ₺
Ossobuco Milanese.....	1420 ₺
Beef tenderloin with green pepper sauce.	1480 ₺
Lamb alla Tuscany	1600 ₺
Rack of lamb with morels, shallots and sauce demi-glace	1760 ₺
Filet mignon Rossini	1980 ₺
Ribeye steak category prime grilled (100 g).	960 ₺

PIZZA

 Focaccia with herbs	200 ₺
Parmesan cheese focaccia	230 ₺
 Focaccia marinara	230 ₺
Focaccia with salmon and arugula	690 ₺
Margherita	390 ₺
With pear and dana blue cheese	630 ₺
 Vegan Pizza with tofu	740 ₺
With assorted seafood	880 ₺
Quattro Carney	630 ₺
With boletus mushrooms and fresh home made sausage	680 ₺
With mushrooms and pepperoni	690 ₺
With Parma, rucola and parmesan cheese	790 ₺
Pizza calzone with ham and artichokes	490 ₺

... AND DESSERTS

Handmade chocolate friandises (price per piece).....	90 ₺
Panna cotta with strawberries (with xylitol)	380 ₺
Tiramisu	380 ₺
Hot chocolate tartino with vanilla ice cream	410 ₺
Apple strudel with walnuts ice cream	410 ₺
Chocolate-glazed banana cake with hazelnuts	410 ₺
Trio panna cotta: cappuccino, raffaello, honey cake	420 ₺
Creme brulee with passion fruit	490 ₺
Strawberries flambé with vanilla ice cream	640 ₺
Millefoglie with Chantilly cream and wild berries	640 ₺
Ice Cream in assortment 1 scoop (50 g).....	170 ₺


Please ask for the assortment of ice cream to your waiter

 – vegetarian dishes

We can also prepare vegetarian dishes that are not on the menu
More information about this can be found at your waiter.

ANTIPASTI FREDDI



Formaggi con marmellata di arance, frutti di bosco e miele (100 g)	690 P
Carpaccio di barbabietola ricotta e noci	420 P
Caprese con pesto	640 P
Insalata mista con pomodori e mozzarella.....	640 P
Burrata con caviale di melanzane.....	850 P
<i>Su tua richiesta possiamo preparare la Burrata in tipo classico con pomodoro e rucola.</i>	

 Bruschetta al pomodoro aglio e basilico	650 P
Bruschetta con Krab e crema di avocado	1100 P
Sevice di spigola cardamone e pomodori	840 P
Tartar di tonno con salsa tonnata	890 P
Tartar di salmon con capesante e para rossa e caviale rosso	980 P
Insalata di Krab asparagi e finocchi.....	1250 P
Parma con rucola e pomodorini	580 P
Vitello tonnato	750 P
Carpaccio di manzo parmigiano e tartufo nero	960 P
Tartar di manzo con burrata e gaspaccio di pomodorini e tartufo nero	1100 P



*A vostro piacimento possiamo anche prepararla
in stile tradizionale*

Affettato misto all'italiana	980 P
Ostriche mediterranee ed atlantiche (al pezzo)	320 P
<i>Chiedete al vostro cameriere quale tipo di ostrica e' disponibile oggi</i>	

ANTIPASTI CALDI

 Polpette di quinoa con pomodori concasse e crema di avocado	430 P
Melanzane alla parmigiana	540 P
 Funghi porcini alla griglia al timo con salsa di fialis e frutti di bosco	980 P
Capasante alla puttanesca	970 P
Insalata di gamberi, avocado, spinaci e rucola	970 P
Insalata di polipo carciofi e patate	1600 P
Insalata di fegatini di pollo con pere caramellate ...	640 P
Insalata di coniglio e salsa alla senape	950 P


ZUPPE

 Minestrone con pesto	420 P
Zuppa di pomodoro con burrata	630 P
 Zuppa toscana con funghi, spinaci e tartufo nero	890 P
Zuppa di verdure e costolette d'agnello.....	1100 P
Zuppa ai frutti di mare	1100 P
Caciucco	3100 P

RISOTTO

Risotto ai porcini	640 P
Risotto ai frutti di mare	1100 P
Risotto con carciofi e agnello	1100 P

PASTA ASCIUTTA

Ravioli verdi al granchio imperiale	530 P
 Spaghetti vegani verdi aglio olio e peperoncino	420 P
Tagliatelle ai porcini	710 P
Spaghetti alla chitarra ai camgeri con crema di zucchini e pesto ai pistacchi	640 P
Caserecce fatte in casa con capesante e asparagi	750 P
Spaghetti neri ai frutti di mare e salsa ai peperoni ...	940 P
Gnocchi alla romana ai frutti di mare e salsa bisque	1390 P
Tagliatelle alla bolognese	590 P
Tagliolini con quaglia, fegato grasso, spugnole e tartufo	1680 P

*Per chi lo desidera qualsiasi tipo di pasta e' sostituibile
con tutti i nostri prodotti fatti con, farina di semola,
e farina senza glutine. Rigorosamente lavorati con
trafila in bronzo.*


PIATTI DI PESCE

Filetto di orata con ceci e cipolla frita	850 P
Fritto misto di triglie, spigola, gamberi e calamari ...	890 P
Tonno affumicato	960 P
Salmone alla griglia con frutti di mare e crema di cavolfiori	1250 P
Polipo al chianti	1720 P
Spigola o orata da porzione alla griglia, alla siciliana, alla ligure, alla mediterranea, al sale o al vapore ...	1100 P
Spigola o orata cotta al cartoccio con frutti di mare	1610 P
Grigliata mista di pesce	1760 P

Piatti di carne

Coniglio farcito con porcini e castagne	890 P
Petto si anatra confit con spinaci e salsa ai frutti di bosco	1100 P
Guance di vitelline con patate e salsa alle mele	920 P
Ossobuco alla Milanese	1420 P
Filetto al pepe verde	1480 P
Agnello alla Toscana	1600 P
Carre di agnello conspugnole scalogno e salsa demiglance	1760 P
Filetto di manzo alla Rossini	1980 P
Ribeye categoria Prime alla griglia (100 g)	960 P

PIZZA

 Focaccia al rosmarino, aglio o origano	200 P
Focaccia con grana	230 P
 Focaccia marinara	230 P
Focaccia con salmone marinato e rucola	690 P
Margherita	390 P
Pera e gorgonzola	630 P
 Pizza vegano con tofu	740 P
Ai frutti di mare	880 P
Quattro carni	630 P
Porcini e salsiccia fresca	680 P
Champignons e salame piccante	690 P
Parma, rucola e grana	790 P
Calzone cotto e carciofi	490 P

DOLCI

Cioccolatini fatti in casa	90 P
Panna cotta alle fragole (con xilitolo)	380 P
Tiramisu	380 P
Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia	410 P
Strudel di mele con gelato alle noci	410 P
Tortino di banana ricoperto di cioccolato e nocciole	410 P
Trio panna cotta: cappuccino, raffaello, miele e latte condensato	420 P
Crème brulee al frutto della passione	490 P
Fragole flambe` con gelato alla vaniglia	640 P
Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco	640 P
Gelato - artigianale a scelta 1porzione (50 g)	170 P

*Chiedete al vostro cameriere quale gelato
abbiamo oggi disponibile.*

 - piatti vegetariani

Possiamo preparare anche piatti vegetariani che non sono
sul menu. Per ulteriori informazioni, chiedete al vostro cameriere.

БАРНАЯ КАРТА

Аперитивы *Aperitives*

Мартини Бьянко (100/1000 мл)	310/3100 ₺
Martini Bianco	
Мартини Драй (100/1000 мл)	310/3100 ₺
Martini Dry	
Мартини Фиеро (100/1000 мл)	310/3100 ₺
Martini Fiero	
Апероль (50/700 мл)	245/3400 ₺
Aperol	
Кампари (50/1000 мл)	245/4900 ₺
Campari	
Просекко Феррина (150/750 мл)	480/2150 ₺
Prosecco Ferrina	
Соаве (150/750 мл)	355/1600 ₺
Soave	
Бардолино (150/750 мл)	355/1600 ₺
Bardolino	

Пиво *Beer*

Перони Насто Адзурро (300/500 мл)	290/480 ₺
Peroni Nastro Azzurro	
Перони (330 мл)	390 ₺
Peroni	
Клаусталер б/а (330мл)	320 ₺
Clausthaler	

Коктейли *Cocktails*

Апероль спритц (500 мл)	660 ₺
Aperol Spritz	
Мартини-Тоник (Фиеро) (250 мл)	530 ₺
Martini-Tonic (Fiero)	
Настоящий Куба Либре (250 мл)	530 ₺
Original Cuba Libre	
Сорбетто лимонный (130 мл)	390 ₺
Sorbetto Lemon	

Кир (180 мл)	440 ₺
Kir	
Кир Роял (180 мл)	700 ₺
Kir Royal	
Бакарди Спайсед-Кола (250 мл)	530 ₺
Bacardi Spiced-Cola	
Маргарита (150 мл)	490 ₺
Margarita	
Маргарита Клубничная (150 мл)	600 ₺
Margarita Strawberry	
Бакарди Мохито (300 мл)	390 ₺
Bacardi Mojito	
Пина Колада (300 мл)	640 ₺
Pina Colada	
Лонг Айленд (300 мл)	640 ₺
Long Island	
Б-52 (60 мл)	320 ₺
B-52	

Фруллати *Frullati*

Клубника (300 мл)	470 ₺
Strawberry	
Лесная ягода (300 мл)	880 ₺
Wild berry	

Водка *Vodka*

Онегин Классик (50/500 мл)	320/3200 ₺
Onegin Classic	
Грей Гуз (50/1000 мл)	530/10500 ₺
Grey Goose	
Белуга Голд (50/750 мл)	780/11600 ₺
Beluga Gold	
Финляндия Ориджинал (50/1000 мл)	180/3600 ₺
Finlandia Original	
Русский Стандарт (50/1000 мл)	130/2500 ₺
Russian Standart	


ресторан
ИТАЛЬЯНЕЦ



С 2003 года

Граппа *Grappa*

Магия Берта 2001 (50/700 мл)	2945/41200 ₺
Magia Berta	
Сасикайа (50/500 мл)	2310/23100 ₺
Sassicaia	
Пирус Нонино (50/700 мл).....	1210/16940 ₺
Pirus Nonino	
Лампони. Поли (50/500 мл)	925/9240 ₺
Lamponi. Poli	
Клеопатра Амароне Оро. Поли (50/700мл)..	905/12670 ₺
Cleopatra Amaronе Oro. Poli	
Монпра. Берта (50/700 мл)	750/10500 ₺
Monpra. Berta	
Сарпа ди Поли (50/700 мл)	630/8780 ₺
Sarpa di Poli	
Граппа ди Москато Нонино (50/700 мл)	670/9350 ₺
Grappa di Moskato Nonino	
Квинтэссенция Амаро Нонино (50/700 мл)	530/7400 ₺
Quintessentia Amaro Nonino	
Рута. Поли (50/500 мл)	595/5950 ₺
Ruta. Poli	
Фриулана Нонино (50/700 мл)	430/6000 ₺
Friulana Nonino	

Виски *Whisky*

Скотч *Scotch*

Чивас Ригал 18 лет (50/700 мл)	980/13700 ₺
Chivas Regal 18 у.о.	
Чивас Ригал 12 лет (50/1000 мл)	465/9240 ₺
Chivas Regal 12 у.о.	
Джонни Уокер Блек (50/1000 мл)	445/8900 ₺
Johnnie Walker Black	
Джонни Уокер Ред (50/1000 мл)	250/4950 ₺
Johnnie Walker Red	
Баллантайнс (50/1000 мл)	250/4950 ₺
Ballantines	
Блек Боттл (50/700 мл)	360/4950 ₺
Black Bottle	

Односолодовый *Single Malt*

Макаллан 18 лет (50/700 мл)	2050/28490 ₺
Macallan 18 у.о.	
Макаллан 12 лет (50/700 мл)	810/11250 ₺
Macallan 12у.о.	
Лагавулин 16 лет (50/750 мл)	1050/15500 ₺
Lagavulin 16 у.о.	
Обан 14 лет (50/700 мл)	1210/16950 ₺
Oban 14 у.о.	
Гленфиддик 12 лет (50/700 мл)	730/10100 ₺
Glenfiddich 12 у.о	
Буннахавен 18 лет (50/700 мл)	1850/25400 ₺
Bunnahabhain 18 у.о.	
Буннахавен 12 лет (50/700 мл)	1100/15300 ₺
Bunnahabhain 12 у.о.	

Ирландский Виски *Irish Whisky*

Редбрест 15 лет (50/700 мл)	1450/20300 ₺
Redbreast	
Редбрест 12 лет (50/700 мл)	920/12800 ₺
Redbreast 12 у.о.	
Джемесон (50/1000 мл)	320/6380 ₺
Jameson	

Виски Теннесси *Tennessee Whisky*

Джек Дениэлс (50/1000 мл)	380/7480 ₺
Jack Daniel`s	

Бурбон *Bourbone*

Джим Бим (50/1000 мл)	270/5280 ₺
Jim Beam	

Италия/Italia

Пуни Соле Сингл Малт (50/700 мл)	1000/13900 ₺
Puni Sole Single Malt	

Текила *Tequila*

Сауза Бланко, Голд (50/1000 мл)	310/6200 ₺
Sauza Blanco, Gold	
Казадорес Бланко, Репосадо 100 % Агава (50/1000 мл)	610/12100 ₺
Cazadores Blanco, Reposado 100% De Agave	
Каж Репосадо (50/700 мл).....	730/10100 ₺
Kah Reposado	
Патрон Сильвер (50/750 мл)	1000/14800 ₺
Patron Silver	


ресторан
ИТАЛЬЯНЕЦ

С 2003 года

Ром
Rum

Бакарди Карта Бланка (50/1000 мл) 270/5400 ₺
Bacardi Carta Blanca

Бакарди Карта Нэгра (50/750 мл) 270/4050 ₺
Bacardi Carta Negra

Бакарди Спайсед (50/750 мл) 270/4050 ₺
Bacardi Spiced

Бакарди 8 лет (50/700 мл) 600/8400 ₺
Bacardi 8y.o.

Джин
Gin

Бомбей Сапфир (50/1000 мл) 360/7200 ₺
Bombay Sapphire

Коньяк
Cognac

Коньяк

Cognac VSOP

Отард (50/700 мл) 760/10640 ₺
Otard

Реми Мартин (50/1000 мл) 930/18600 ₺
Remy Martin

Курвуазье VSOP (50/1000 мл) 710/14200 ₺
Courvoisier

Хеннесси (50/1000 мл) 870/17400 ₺
Hennessy

Хайн (50/700 мл) 1080/15100 ₺
Hine

Коньяк

Cognac XO

Отард (50/700 мл) 1650/23100 ₺
Otard

Курвуазье (50/1000 мл) 1600/32000 ₺
Courvoisier

Хайн Антик (50/700 мл) 3200/44800 ₺
Hine Antique

Делямен Веспер (50/700 мл) 2900/40600 ₺
Delamain Vesper

Арманьяк
Armagnac

Шато де Лобад XO (50/700 мл) 1250/17500 ₺
Chateau de Laubade XO

Дарроз 1986 (50/700 мл) 2150/30100 ₺
Darroze 1986

Кальвадос
Calvados

Роже Грюльт Доен д'Аж
40 лет (50/700 мл) 2150/30100 ₺
Roger Groult Doyen d'Age 40 y.o.

Роже Грюльт Пей д'Аж
8 лет (50/700 мл) 1080/15120 ₺
Roger Groult Pays d'Age 15 y.o.

Маркиз Д'Агессо
20 лет XO (50/700 мл) 1750/24500 ₺
Marguis D'Aguesseau XO

Маркиз Д'Агессо
Виль Файн (50/700 мл) 840/11800 ₺
Marguis D'Aguesseau Vieille Fine

Порто
Porto

Гремс Тони 10 лет (50/750 мл) 540/8100 ₺
Graham's Tawny

Гремс Винтаж 2006 (50/750мл) 1170/17450 ₺
Graham's Vintage

Херес
Sherry

Манзанилья (50/700 мл) 310/4300 ₺
Manzanilla

Педро Хеминес Вальдеспино (50/700 мл) 420/5880 ₺
Pedro Ximenez Valdespino

Ликеры
Liqueurs

Самбука Экстра (50/700 мл) 250/3500 ₺
Sambuca Extra

Куантро (50/1000 мл) 280/5600 ₺
Cointreau

Дисаронно (50/700 мл) 370/5180 ₺
Disaronno

Крем де кассис (50/700 мл) 250/3500 ₺
Superkassis

Калуа (50/1000 мл) 280/5600 ₺
Kahlua

Бейлис (50/1000 мл) 250/5000 ₺
Bailey's

Лимончелло (50/500 мл) 480/4800 ₺
Limoncello


ресторан
ИТАЛЬЯНЕЦ

С 2003 года

Настойки *Bitters*

Фернет Бранка (50/700 мл)	360/5100 ₺
Fernet Branca	
Бранка мента (50/700 мл)	360/5100 ₺
Branca menta	
Аверна Амаро Сицилиано (50/1000 мл)	280/5600 ₺
Averna Amaro Siciliano	
Ягермайстер (50/700 мл)	280/3920 ₺
Jagermeister	

Свежевыжатые соки *Fresh*

Гранатовый (250 мл)	1100 ₺
Pomegranate	
Ананасовый (250 мл)	820 ₺
Pineapple	
Сельдереевый стебель (250 мл)	280 ₺
Stalk of celery	
Грушевый (250 мл)	430 ₺
Pears	
Апельсиновый (250 мл)	280 ₺
Orange	
Яблочный (250 мл)	280 ₺
Apple	
Грейпфрутовый (250 мл)	280 ₺
Grapefruit	
Морковный (250 мл)	280 ₺
Carrot	
Томатный (250 мл)	360 ₺
Tomato	

Соки *Juices*

Апельсиновый (200 мл)	240 ₺
Orange	
Ананасовый (200 мл)	240 ₺
Pineapple	
Томатный (200 мл)	240 ₺
Tomato	
Яблочный (200 мл)	240 ₺
Apple	
Вишневый (200 мл)	240 ₺
Cherry	

Минеральная вода *Mineral water*

Аква Панна (250 мл)	310 ₺
Acqua Panna	
С. Пеллегрино (250 мл)	310 ₺
S. Pellegrino	
Аква Панна (750 мл)	510 ₺
Acqua Panna	
С. Пеллегрино (750 мл)	510 ₺
S. Pellegrino	

Безалкогольные напитки *Soft drinks*

Мохито безалкогольный (250 мл)	280 ₺
Mojito virgen	
Итальянская кола Молекула (330 мл)	390 ₺
Molecola	
Итальянская кола Молекула без сахара (330 мл) ...	390 ₺
Molecola senza zucchero (sugar free)	
Кока-кола, Кока-кола лайт (330 мл)	170 ₺
Coca-cola, Coca-cola light	
Фанта, Спрайт (330 мл)	170 ₺
Fanta, Sprite	
Швепс Тоник (250 мл)	170 ₺
Schweppes	
Лимонад мятный, цитронет, малина-маракуйя (300 мл)	330 ₺
Lemonade mint, citronet, malina-maracuya	

Кофе *Coffee*

Итальянец (300 мл)	270 ₺
Italianets	
Эспрессо (30 мл)	140 ₺
Espresso	
Ристретто (20 мл)	140 ₺
Ristretto	
Макиато (50 мл)	160 ₺
Macchiato	
Двойной Эспрессо (60 мл)	210 ₺
Double Espresso	
Американо (90 мл)	140 ₺
Americano	
Капучино (90 мл)	210 ₺
Cappuccino	
Гляссе (280 мл)	210 ₺
Coffee with Ice-cream	
Латте (280 мл)	210 ₺
Latte	
Айриш Кофе (260/20 мл)	360 ₺
Irish-coffee	

Черный чай *Black tea*

Юнань Джин Чуанг / Yunan Jin Huang (300 мл) ... 190 Р
Китайский, мягкий, бархатистый,
слегка пряный

Даржилинг Путтабонг (300 мл) 190 Р
Darjeeling Puttabong
Индийский первый сбор,
невероятно нежный и деликатный

Лапсанг Сушонг Хонг Ча (300 мл) 300 Р
Lapsang Souchong Hong Cha
Китайский копченый чай

Эрл Грей Империял /
Earl Grey Imperial (300 мл) 190 Р
Купаж цейлонского
и индийского с бергамотом

Пу Эр Ан Бао / Pu Er An Bao (300 мл) 300 Р
Китайский выдержанный
с мягким земляным оттенком

Зеленый чай *Green tea*

Ганпаудер Жу Ча (300 мл) 190 Р
Gunpowder Zhu Cha
Китайский яркий и сильный

Супериор Жу Бао Белый (300 мл) 300 Р
Superior Zhu Bao White
Китайский, ручной скрутки, потрясающе легкий

Ройал Жасмин Чунг Хао (300 мл) 190 Р
Royal Jasmine Chung Hao
Китайский, жасминовый, утонченный

Грюн Матинэ / Grun Matinee (300 мл) 300 Р
Сенча с цветочными лепестками
и невероятным ароматом

Молочный Улун (300 мл) 300 Р
Milk Oolong
Ароматный улун со вкусом чая и свежего молока

Фруктовый и травяной чай *Fruit and herbal tea*

Ред Фрут Флаш / Red Fruit Flash (300 мл) 190 Р
Яркий фруктово-ягодный

Женьшеневая Долина (300 мл) 300 Р
Ginseng Valley
Бодрящая травяная смесь с женьшенем