



**ПАСТА**



**ЗАКУСКИ**



**САЛАТЫ**



**ПИЦЦА**

## ЭСПРЕССО

|        |  |      |
|--------|--|------|
| 30 мл  | <b>Эспрессо</b><br><i>Идеальный кофе</i>   | 45р. |
| 25 мл  | <b>Эспрессо - ристретто</b><br><i>Меньше воды, больше крепости</i>                                     | 45р. |
| 40 мл  | <b>Эспрессо - лунго</b><br><i>Больше воды, меньше крепости</i>   | 45р. |
| 35 мл  | <b>Эспрессо - коретто</b><br><i>С алкоголем на ваш выбор: бейлиз, самбука, калуа, коньяк, амаретто</i> | 65р. |
| 35 мл  | <b>Эспрессо - романно</b><br><i>С капелькой лимонного сока</i>   | 50р. |
| 60 мл  | <b>Эспрессо - доппио</b><br><i>Двойной по объему</i>   | 80р. |
| 120 мл | <b>Американо</b><br><i>Не сильно крепкий кофе</i>  | 60р. |
| 60 мл  | <b>Эспрессо - Маккиато</b><br><i>Миникапучино</i>  | 50р. |

**Эспрессо** – это жизнь. Горчит, но бодрит. Первый глоток может показаться невкусным, но, допив чашку, всегда хочется ещё одну. А на ещё одну чаше всего не хватает времени...

## ЭСПРЕССО И СЛИВКИ

|        |   |       |
|--------|---|-------|
| 60 мл  | <b>Кофе по-венски</b><br><i>Ваше маленькое удовольствие</i> | 65р.  |
| 200 мл | <b>Кофе гляссе</b><br><i>Просто с мороженым</i>             | 95р.  |
| 150 мл | <b>Раф кофе</b><br><i>Сладкий и сливочный</i>               | 120р. |



## ЭСПРЕССО И ШОКОЛАД

|        |  |      |
|--------|--|------|
| 300 мл | <b>Мокко</b><br><i>Комбинация: шоколад + молоко + кофе</i> | 95р. |
| 200 мл | <b>Какао</b><br><i>Шоколад и молоко</i>                    | 95р. |
| 80 мл  | <b>Горячий шоколад</b><br><i>Самый настоящий шоколад</i>   | 95р. |

**Капучино** - это влюбленность. Сначала терпико,, потом сладко и легко, на поверку - всё та же жизнь. Но моменты, когда сладко и терпко, - самые лучшие. Кстати, всегда можно просто съесть пенку и не пить, но это мало кому приходит в голову. Видимо, дело все-таки в сочетании.

65р.

## ЭСПРЕССО И МОЛОКО

|        |   |       |
|--------|---|-------|
| 230 мл | <b>Латте</b><br><i>Больше молока, меньше кофе</i>                         | 80р.  |
| 230 мл | <b>Латте с сиропом</b><br><i>Сладце обычного</i>                          | 100р. |
| 230 мл | <b>Латте с ликером</b><br><i>На ваш выбор: амаретто, калуа, Де Кайпер</i> | 135р. |



## КОФЕ В ТУРКЕ

- 60 мл **По-восточному** 60р.  
*Варится из специальных зерен*
- 60 мл **Бодрящий** 60р.  
*С перцем*
- 80 мл **Карибский кофе** 90р.  
*Вкус рома*

## ЭСПРЕССО И АЛКОГОЛЬ

- 120 мл **Венский коктейль** 145р.  
*Любопытный анисовый вкус*
- 180 мл **Коко до Шанель** 95р.  
*Нежность кокоса подчеркнутая строгостью коньяка*
- 230 мл **Кофе по-ирландски** 145р.  
*Самый согревающий*
- 230 мл **Айриш коньяк** 165р.  
*Искушение королевского кофе*
- 180 мл **Бейлиз кофе** 165р.  
*Доппио, бейлиз*



Любой кофе вы всегда можете взять с собой!

## ЭСПРЕССО И ЛЕД

- 150 мл **Бамбл** 65р.  
*Яркий и освежающий*
- 200 мл **Чехов Айс** 85р.  
*Чехов, любимый писатель Аль Пачино*
- 220 мл **Фрапучино** 85р.  
*Карамель в шоколаде*
- 350 мл **Мокко - Фрост** 145р.  
*Мега порция наслаждения*

## ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

- 300 мл **Ямайка Блю** 270р.  
*Этот сорт является шедевром среди классических сортов кофе. Нежные кофейные деревья Ямайки растут на высоте более 2000 метров над уровнем моря в окружении деревьев манго и папайи.*
- 300 мл **Колумбия** 185р.  
*Насыщенно-сливочный вкус с карамельной сладостью и цитрусовой остротой*
- 300 мл **Желтый Бурбон** 170р.  
*Кофе из зерен "Желтого бурбона", имеет яркий аромат, напоминающий нотки жаренного хлеба, необыкновенные сливочные тона во вкусе.*

### Декаф — кофе без кофеина

Кофе с минимальным содержанием кофеина. Изысканный мягкий аромат с цветочными, фруктовыми и ягодными тонами. Во вкусе мягкая горчинка, утонченная острота тропических фруктов, мед и пикантная нота лесных ягод, которая сохраняется и в послевкусии. Этот сбалансированный кофе является открытием для тех любителей, кому по разным причинам кофе не рекомендован.

## АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ КОФЕ

- 80 мл **Тоффи** 95р.  
*Изысканный вкус, с ненавязчивым ароматом сливочной тянучки*
- 300 мл **Баварский шоколад** 95р.  
*Традиционное сочетание вкуса кофе и шоколада*
- 300 мл **Ромовое масло** 120р.  
*Яркий насыщенный вкус кофе и белого рома*
- 300 мл **Ирландский крем** 95р.  
*Напоминает вкус известного ликера "Бейлис"*
- 300 мл **Красный апельсин** 120р.  
*Экзотическое сочетание кофе и кожуры мелкого апельсина*
- 300 мл **Французская ваниль** 95р.  
*Сладкий аромат и вкус*



## ЧАЙ ЧЕРНЫЙ

600 мл

### Ассам Меленг

Приятный Ассам с богатым и насыщенным вкусом для ценителей крепкого чая

600 мл

### Дарджилинг Кастелтон

Превосходный чай с мягким вкусом и легким ореховым оттенком

600 мл

### Пу Эр Ан Бао

Исключительно мягкий гармоничный вкус, дополненный глубокими ароматами древесной коры.

600 мл

### Цейлон Каннелия

Богатый вкус с легкими пряными нотками и глубоким медовым букетом

600 мл

### Милима

Африканский чай производящий впечатление мягким ароматом

600 мл

### Империял Эрл Грэй

Купаж из индийских и цейлонских чаев с деликатным ароматом

600 мл

### Горные травы

Смесь черных чаев с сильным ароматом и богатым вкусом

600 мл

### Роза Тянь Хуа

Черный чай с бутонами розы и мягким ароматом красных роз

600 мл

### Сладкая Дикая Вишня

Купаж цейлонских и индийских чаев с ароматом дикой вишни

600 мл

### Супериор Улун Джин Хуанг

Высококласный чай с цветочным ароматом

95р.

95р.

95р.

95р.

95р.

95р.

95р.

95р.

95р.

130р

## ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ

600 мл

### Молочный улун

Ароматный чай со вкусом свежего молока

130р.

600 мл

### Манон

Чай с лепестками подсолнечника, василька и розы

130р.

600 мл

### Мидори Тани

Смесь японской Сен Че и других чаев, нежный зеленый чай

130р.

600 мл

### Синамон три

Корица, апельсин и другие фрукты придают дополнительную свежесть

95р.

600 мл

### Жасмин Тинг Юань

Чай с цветами жасмина

95р.

600 мл

### Банча Риджи Иору

Японский чай с грубоватым длинным листом и мягким ароматом.

95р.

Чай должен быть как поцелуй  
- горячим, крепким и сладким...



## ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ

600 мл

### Стробиери Флип

Гибискус, яблоко, шиповник, клубника

95р.

600 мл

### Персише Апфель

Уникальный напиток со вкусом свежих сладких яблок и с легким ароматом цитрусовых

95р.

600 мл

### Гуарана Хит

Аромат гуарана, гибискус, яблоко, шиповник, апельсин, лепестки розы

95р.

600 мл

### Вкус ноября

Гибискус, яблоко, шиповник, роибуш, миндаль, корица

95р.

600 мл

### Дикая вишня

Гибискус, яблоко, кусочки вишни и лепестки розы

95р.



## САЛАТЫ

- 290 г «Феллини» 175**  
из молодого картофеля с языком, свиным балыком и жареным цыпленком, перепелиными яйцами, зеленой фасолью, маринованными огурчиками, помидорами и базиликовым майонезом.  
(эн. ц: 550 Ккал; б: 15 гр; ж: 45 гр; уг: 33 гр)
- 260 г «Нисуаз» 185р.**  
классический средиземноморский салат из тунца, овощей и зелени с оливковым маслом.  
(эн. ц: 350 Ккал; б: 38 гр; ж: 12 гр; уг: 34 гр)
- 230 г «Цезарь» 165р.**  
на Ваш выбор:  
**230 г - с грудкой цыпленка 185р.**  
(эн. ц: 590 Ккал; б: 32 гр; ж: 37 гр; уг: 50 гр)  
**230 г - с копченой семгой 195р.**  
(эн. ц: 520 Ккал; б: 30 гр; ж: 8 гр; уг: 15 гр)  
**230 г - с жареной семгой 195р.**  
(эн. ц: 520 Ккал; б: 30 гр; ж: 16 гр; уг: 15 гр)  
**230 г - с креветками 190р.**  
(зеленые листья, ломтики поджаристого багета с чесночным маслом, стружка "Пармезан")  
(эн. ц: 510 Ккал; б: 45 гр; ж: 5 гр; уг: 10 гр)
- 260 г «Грюйер» 155р.**  
куриное филе, груша, виноград, сливочный соус  
(эн. ц: 385 Ккал; б: 45 гр; ж: 23 гр; уг: 32 гр)
- 310 г «Греческий», 155р.**  
заправленный лимонным винегретом с ломтиком "Феты" и маринованным красным луком.  
(эн. ц: 580 Ккал; б: 12 гр; ж: 54 гр; уг: 11 гр)
- 350 г Закусочные сыры 255р.**  
- ассорти из сыров, соус "1000 островов", свежие шампиньоны, вяленые помидоры, маслины.  
(эн. ц: 560 Ккал; б: 38 гр; ж: 36 гр; уг: 12 гр)
- 200 г «Пепперонатта» 140р.**  
- закуска из запеченного болгарского перца, маринованного с бальзамическим уксусом, травами, чесноком и медом, с сыром "Фета" и "вареньем" из помидор, чеснока и базилика.  
(эн. ц: 360 Ккал; б: 16 гр; ж: 28 гр; уг: 7 гр)



## СПАГЕТТИ

- 430 г Спагетти «Феллини» 175р.**  
в соусе "Помодоро" с куриным филе, запеченным перцем, шампиньонами и маслинами.  
(эн. ц: 890 Ккал; б: 25 гр; ж: 5 гр; уг: 140 гр)
- 430 г Спагетти «Фрутти ди Маре» 275р.**  
с тигровыми креветками, мидиями, кальмарами, красным вином и соусом "Помодорро"  
(эн. ц: 840 Ккал; б: 36 гр; ж: 3 гр; уг: 156 гр)
- 430 г Спагетти «А-ла Карбонара» 205р.**  
классическая паста с обжаренным беконом и соусом из сливок, яичного желтка, белого вина и сыра "Пармезан".  
(эн. ц: 850 Ккал; б: 23 гр; ж: 4 гр; уг: 120 гр)
- 220 г Спагетти с сыром «Пармезан» 75р.**  
(эн. ц: 650 Ккал; б: 20,8 гр; ж: 2,2 гр; уг: 142 гр)
- 300 г Лазанья «Болоньезе» 185р.**  
паста, запеченная слоями с томатно-мясным соусом и сыром "Моцарелла".  
(эн. ц: 750 Ккал; б: 38 гр; ж: 22 гр; уг: 100 гр)
- 400 г Таглиателле «Фонги» 185р.**  
паста со свежими шампиньонами в сливочно-грибном соусе.  
(эн. ц: 850 Ккал; б: 40 гр; ж: 6 гр; уг: 160 гр)
- 400 г Ньюки 185р.**  
паста, сделанная из печеного картофеля, итальянской муки, яиц и сыра "Пармезан"  
**Приготовлена на Ваш выбор:**  
(эн. ц: 554 Ккал; б: 17 гр; ж: 23 гр; уг: 97 гр)  
**320 г - в сливочном соусе с беконом и грибами 170р.**  
**350 г - в сливочном соусе с семгой и креветками 240р.**  
**350 г - в томатном соусе с языком и цыпленком 215р.**
- ГАРНИРЫ**
- 200 г Обжаренные ломтики языка, 225р.**  
запеченные с грибами в сливках под корочкой сыра "Чеддер".  
(эн. ц: 372 Ккал; б: 18,2 гр; ж: 22,5 гр; уг: 10,7 гр)
- 180 г Картофельное пюре 60р.**  
с чесноком и оливковым маслом  
(эн. ц: 150 Ккал; б: 3 гр; ж: 8 гр; уг: 15 гр)
- 150 г Картофельные дольки / 60р.**  
картофель фри  
(эн. ц: 280 Ккал; б: 5 гр; ж: 16 гр; уг: 38 гр)
- 210 г Рагу из зеленой фасоли и помидор 75р.**  
(эн. ц: 54 Ккал; б: 3,6 гр; ж: 0,7 гр; уг: 8,6 гр)



## СУП

- 280 г **Суп с телячьей грудинкой и картофелем** 115  
*(эн. ц: 256 Ккал; б: 21 гр; ж: 17 гр; уг: 34 гр)*
- 260 г **Грибной крем-суп** 95  
*(эн. ц: 130 Ккал; б: 2 гр; ж: 7 гр; уг: 11 гр)*
- 280 г **Неаполитанская рыбная похлёбка** 165  
*(эн. ц: 290 Ккал; б: 15 гр; ж: 20 гр; уг: 22 гр)*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 160 г **Хрустящая лепёшка** 50  
с “вареньем” из помидор и зеленого базилика.  
*(эн. ц: 430 Ккал; б: 10 гр; ж: 3,5 гр; уг: 45 гр)*
- 200 г **Ломтики молодого картофеля,** 155  
запеченные с грибами в сливочном соусе,  
с сыром “Пармезан”.  
*(эн. ц: 310 Ккал; б: 15 гр; ж: 5 гр; уг: 28 гр)*
- 90 г **Ломтики поджаристого** 35  
**чесночного багета**  
*(эн. ц: 278 Ккал; б: 4,9 гр; ж: 7 гр; уг: 45,5 гр)*
- 250 г **Закуска «Панчетта»** 165  
запеченный бекон, соус “тысяча островов” и гренки  
*(эн. ц: 630 Ккал; б: 11 гр; ж: 75 гр; уг: 10 гр)*
- 250 г **Хрустящие пальчики** 165  
из сыра “Моцарелла” с малиновым соусом  
*(эн. ц: 250 Ккал; б: 20 гр; ж: 22 гр; уг: 15 гр)*



## МЯСО

- 220 г **Стейк из свинины** 255  
жареный на гриле с оливковым маслом, чесноком и травами.  
*(эн. ц: 310 Ккал; б: 15 гр; ж: 5 гр; уг: 28 гр)*
- 180 г **Свиная шейка,** 225  
обжаренная в сухарях, запеченная с томатным соусом  
“Помодорро” и сыром “Моцарелла”.  
*(эн. ц: 310 Ккал; б: 9 гр; ж: 18 гр; уг: 16 гр)*
- 180 г **Колбаски, жареные на гриле** 195  
*(эн. ц: 650 Ккал; б: 58 гр; ж: 42 гр; уг: 2,4 гр)*
- 200 г **Куриная грудка,** 195  
фаршированная беконом, маринованным огурчиком  
и сыром “Моцарелла” с соусом “Чили”.  
*(эн. ц: 450 Ккал; б: 23 гр; ж: 30 гр; уг: 20 гр)*

## РЫБА

- 250 г **Мидии в раковинах** 165  
запеченные томатом в соусе с сырами “Моцарелла”  
и “Пармезан”.  
*(эн. ц: 185 Ккал; б: 36 гр; ж: 17 гр; уг: 8 гр)*
- 250 г **Кольца кальмаров «Фритта»** 165  
в хрустящей панировке с пикантным соусом  
*(эн. ц: 630 Ккал; б: 11 гр; ж: 75 гр; уг: 10 гр)*
- 240 г **Стейк из семги,** 245  
запеченный под сливочно-шпинатным соусом.  
*(эн. ц: 520 Ккал; б: 30 гр; ж: 52 гр; уг: 2,5 гр)*
- 380 г **Речная форель** 320  
запеченная, фаршированная овощами гриль, тимьяном,  
базиликом с отварным картофелем.  
*(эн. ц: 530 Ккал; б: 28 гр; ж: 47 гр; уг: 32 гр)*

## СОУС

- 45 г **Соус “1000 Островов”** 45  
*(эн. ц: 52 Ккал; б: 15,3 гр; ж: 9,2 гр; уг: 3,4 гр)*
- 50 г **Соус “Бланка”** 50  
*(эн. ц: 48 Ккал; б: 14,5 гр; ж: 10,4 гр; уг: 4,3 гр)*
- 45 г **Соус “Барбекю”** 45  
*(эн. ц: 23 Ккал; б: 4,3 гр; ж: 1,2 гр; уг: 13,5 гр)*
- 45 г **Соус “Помодоро”** 45  
*(эн. ц: 18 Ккал; б: 2,8 гр; ж: 2,3 гр; уг: 15,1 гр)*
- 50 г **Соус “Цезарь”** 50  
*(эн. ц: 46 Ккал; б: 16,2 гр; ж: 10,9 гр; уг: 2,4 гр)*
- 50 г **Соус грибной “Альфредо”** 50  
*(эн. ц: 35 Ккал; б: 18,4 гр; ж: 8,2 гр; уг: 4,2 гр)*
- 250 г **Соус “Базиликовый”** 50  
*(эн. ц: 48 Ккал; б: 10,3 гр; ж: 5,2 гр; уг: 13,2 гр)*



# ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ ОТ «ФЕЛЛИНИ»

Доступное искушение...

- |       |  |       |
|-------|--|-------|
| 180 г | <b>Чизкейк Шоколадный</b><br>печенье, сырно-сливочный крем из "Филадельфии" и шоколада<br>(эн. ц: 423 Ккал; б: 18,8 гр; ж: 23,0 гр; уг: 56,0 гр)   | 95р.  |
| 180 г | <b>Чизкейк фруктово-ягодный</b><br>печенье, сырно-сливочный крем из "Филадельфии", ягоды<br>(эн. ц: 398 Ккал; б: 15,8 гр; ж: 30 гр; уг: 30 гр)   | 95р.  |
| 180 г | <b>Панна Кота сливочная</b><br>Десерт из сливок с фруктово-ягодным соусом.<br>(эн. ц: 457 Ккал; б: 30 гр; ж: 16 гр; уг: 15 гр)   | 145р. |
| 180 г | <b>Панна Кота сливочно-шоколадная</b><br>Десерт из сливок и шоколада<br>(эн. ц: 457 Ккал; б: 30 гр; ж: 16 гр; уг: 15 гр)   | 145р. |
| 150 г | <b>Тирамису</b><br>Десерт из свежего сыра "Маскарпоне" и печенья "Савоярди", пропитанного сиропом и кофе "Эспрессо".<br>(эн. ц: 400 Ккал; б: 3,8 гр; ж: 40 гр; уг: 5,1 гр)               | 165р. |
| 200 г | <b>Малиновый торт</b><br>Суфле из сыра маскарпоне, ванильного бисквита, украшенный свежей малиной.<br>(эн. ц: 570 Ккал; б: 4,8 гр; ж: 60 гр; уг: 6,2 гр)                                 | 150р. |
| 250 г | <b>Парфе</b><br>Шоколадный бисквит, сливки, взбитые с сахаром, внутри горячий шоколад. Подается со сливочным кремом и мороженым.<br>(эн. ц: 650 Ккал; б: 7,8 гр; ж: 22,4 гр; уг: 106 гр) | 145р. |
| 200 г | <b>Торт "Наполеон"</b><br>Тончайшее слоеное тесто и легкий заварной крем.<br>(эн. ц: 1104 Ккал; б: 16,2 гр; ж: 21,4 гр; уг: 49,3 гр)   | 95р.  |
| 200г  | <b>Шварцвальдская вишня</b><br>Шоколадный торт со взбитыми сливками и свежей вишней.<br>(эн. ц: 557 Ккал; б: 17,4 гр; ж: 11 гр; уг: 38,2 гр)   | 150р. |
| 180 г | <b>"Шоколадный"</b><br>Нежный шоколадный бисквит с шоколадным муссом и шоколадно-ореховой пастой<br>(эн. ц: 400 Ккал; б: 3,8 гр; ж: 40 гр; уг: 5,1 гр)                                   | 150р. |
| 200г  | <b>Абрикосовый торт</b><br>шоколадный бисквит, сыр маскарпоне, курага.<br>(эн. ц: 510 Ккал; б: 9,1 гр; ж: 16,7 гр; уг: 25,5 гр)  | 150р. |
| 200г  | <b>Торт с черносливом</b><br>шоколадный бисквит, сливочно-сметанный крем, чернослив, грецкий орех<br>(эн. ц: 580 Ккал; б: 20,3 гр; ж: 23,5 гр; уг: 50,5 гр)                              | 150р. |

# ДЕСЕРТЫ

- |       |   |       |
|-------|---|-------|
| 280 г | <b>Блинчики с маскарпоне и ягодами</b><br>(эн. ц: 610 Ккал; б: 21,9 гр; ж: 55,3 гр; уг: 80 гр)            | 195р. |
| 480 г | <b>Блинчики с апельсинами и горячим шоколадом</b><br>(эн. ц: 690 Ккал; б: 18,3 гр; ж: 15,3 гр; уг: 85 гр) | 125р. |
| 400 г | <b>Блинчики с мороженым и ягодами</b><br>(эн. ц: 548 Ккал; б: 27,4 гр; ж: 36,2 гр; уг: 52,2 гр)           | 125р. |
| 250 г | <b>Блинчики Шарлота с тушеными яблоками</b><br>(эн. ц: 650 Ккал; б: 18 гр; ж: 15 гр; уг: 48,2 гр)         | 125р. |
| 200 г | <b>Штрудель вишневый</b><br>(эн. ц: 362 Ккал; б: 7,2 гр; ж: 20 гр; уг: 48,2 гр)                           | 125р. |
| 240 г | <b>Штрудель яблочный</b><br>(эн. ц: 362 Ккал; б: 7,2 гр; ж: 20 гр; уг: 48,2 гр)                           | 125р. |
| 240 г | <b>Штрудель яблочный</b><br>(эн. ц: 362 Ккал; б: 7,2 гр; ж: 20 гр; уг: 48,2 гр)                           | 125р. |

Ваш штрудель будет подан с мороженым и сливочным кремом.

- |       |  |       |
|-------|--|-------|
| 610 г | <b>Фруктовое ассорти</b><br>(эн. ц: 243 Ккал; б: 3,3 гр; ж: 1,3 гр; уг: 61 гр) | 130р. |
| 300 г | <b>Фруктовый салат</b><br>(эн. ц: 280 Ккал; б: 3 гр; ж: 3,2 гр; уг: 58 гр)     | 95р.  |



## ПИЦЦА

Вся пицца готовится на тонкой классической хрустящей основе

- 465 г** **Парма** **NEW** 330р.  
Пармская ветчина, сыр Маскарпоне, сыр Моцарелло, сыр Чеддер, салат Руккола  
(эн. ц: 1535 Ккал; б: 106,7 гр; ж: 98,6 гр; уг: 75,5 гр)
- 440 г** **Парма с грибами** **NEW** 330р.  
Пармская ветчина, шампиньоны, сыр Маскарпоне, сыр Моцарелло, сыр Чеддер, зелень  
(эн. ц: 1465 Ккал; б: 105,9 гр; ж: 95,6 гр; уг: 83,4 гр)
- 500 г** **Примавера** 245р.  
Ветчина, свинина, болгарский перец, маслины, сыр "Моцарелла", сыр "Чеддер", зелень, соус  
(эн. ц: 1485 Ккал; б: 157,5 гр; ж: 118,2 гр; уг: 79,1 гр)
- 500 г** **Европейская** 235р. 285р.  
Бекон, куриное филе, брокколи, сыр "Моцарелла", сыр "Чеддер", зелень, соус  
(эн. ц: 1761 Ккал; б: 169,3 гр; ж: 98,3 гр; уг: 82,4 гр)
- 500 г** **Тай пицца** 265р. 515р.  
Креветки, курица, сыр "Моцарелла", сыр "Чеддер", зелень, соус  
(эн. ц: 1328 Ккал; б: 82,6 гр; ж: 109,3 гр; уг: 75,5 гр)
- 800 г** **Тай пицца с СЕМГОЙ** 295р. 545р.  
Креветки, семга, сыр "Моцарелла", сыр "Чеддер", зелень, соус  
(эн. ц: 1359 Ккал; б: 84,8 гр; ж: 111,8 гр; уг: 85,6 гр)
- 500 г** **Большая мясная** 245р. 385р.  
Копченая говядина, ветчина, курица, пепперони, сыр, зелень, соус  
(эн. ц: 1454 Ккал; б: 89,8 гр; ж: 101,5 гр; уг: 96,3 гр)
- 850 г** **Маргарита** 175р. 255р.  
Помидоры, сыр "Моцарелла", сыр "Чеддер", зелень, соус  
(эн. ц: 1106 Ккал; б: 92,8 гр; ж: 101,5 гр; уг: 87,9 гр)
- 500 г** **С семгой и салатом Рукколо** **NEW** 325р.  
Семга копченая, сыр Маскарпоне, сыр Моцарелло, сыр Чеддер, салат Руккола  
(эн. ц: 952 Ккал; б: 95,3 гр; ж: 85,3 гр; уг: 72,3 гр)
- 475г** **Феллини** **NEW** 280р. 450р.  
Баварские колбаски, бекон, язык говяжий, огурцы маринованные, соус, сыр Моцарелло, сыр Чеддер  
(эн. ц: 1156 Ккал; б: 105,9 гр; ж: 95,6 гр; уг: 83,4 гр)
- 500 г** **Четыре сыра** 245р.  
Красный соус, сыр "Моцарелла", сыр "Чеддер", сыр «Дор-Блю», сыр «Фета», зелень  
(эн. ц: 1785 Ккал; б: 153,5 гр; ж: 95,2 гр; уг: 65,6 гр)

## ПИЦЦА

Вся пицца готовится на тонкой классической хрустящей основе

- 500 г** **Пиноккио** 215р. 315р.  
Ветчина, грибы, томаты, сыр "Моцарелла", сыр "Чеддер", зелень, соус  
(эн. ц: 1238 Ккал; б: 82,3 гр; ж: 91,5 гр; уг: 78,3 гр)
- 860 г** **Греческая** 195р. 365р.  
Томаты, оливки, зелень, сыр "Фета", сыр "Моцарелла", сыр "Чеддер", сладкий перец  
(эн. ц: 1281 Ккал; б: 75,6 гр; ж: 91,3 гр; уг: 75,8 гр)
- 500 г** **Гавайская** 245р. 365р.  
Куриное филе, ананасы, сыр "Моцарелла", сыр "Чеддер", зелень, соус  
(эн. ц: 1357 Ккал; б: 86,1 гр; ж: 91,8 гр; уг: 68,1 гр)
- 500 г** **Вегетарьяна** 195р. 318р.  
Томаты, грибы, оливки, сыр "Моцарелла", сыр "Чеддер", зелень, соус  
(эн. ц: 1042 Ккал; б: 88,9 гр; ж: 90,8 гр; уг: 65,6 гр)

## СОУС

- 50 г** **Соус «Бланка»** 50р.  
(эн. ц: 48 Ккал; б: 14,5 гр; ж: 10,4 гр; уг: 4,3 гр)
- 45 г** **Соус «Помодоро»** 45р.  
(эн. ц: 18 Ккал; б: 2,8 гр; ж: 2,3 гр; уг: 15,1 гр)
- 250 г** **Соус «Базиликовый»** 50р.  
(эн. ц: 48 Ккал; б: 10,3 гр; ж: 5,2 гр; уг: 13,2 гр)





## МОРОЖЕНОЕ

|       |                      |      |
|-------|----------------------|------|
| 100 г | Ванильное            | 60р. |
| 100 г | Шоколадное           | 60р. |
| 100 г | Клубничное           | 60р. |
| 100 г | Грецкий орех         | 60р. |
| 100 г | Фисташковое          | 60р. |
| 100 г | Шварцвальдская вишня | 80р. |
| 100 г | Мятное               | 80р. |
| 100 г | Персик-маракуйя      | 80р. |
| 100 г | Сорбет лайм-лимон    | 80р. |
| 200 г | Мороженое с фруктами | 85р. |
| 100 г | Детский пломбир      | 30р. |

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

|       |   |      |
|-------|---|------|
| 250 г | Классический молочный<br>Коктейль с молоком и мороженым | 75р. |
|-------|---|------|

По Вашему желанию...  
Сиропы: гренадин, карамель, шоколад, банан, кокос и др

|   |   |      |
|---|---|------|
| ● | «Ореховый»<br>Коктейль с добавлением цельного арахиса             | 95р. |
| ● | «Банана Айленд»<br>Коктейль с мороженым и бананом                 | 80р. |
| ● | «Темный ягодный»<br>Коктейль с ягодами смородины и вишневым соком | 95р. |
| ● | «Шоколадный»<br>Коктейль на основе шоколадного мороженого         | 95р. |



## СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ

|       |  |       |
|-------|--|-------|
| 250 г | Апельсиновый   | 95р.  |
| 250 г | Грейпфрутовый  | 95р.  |
| 250 г | Грейпфрут-апельсин<br>Возможно без смешения слоев    | 95р.  |
| 250 г | Морковный<br>С добавлением сливок                    | 100р. |
| 250 г | Морковно-апельсиновый<br>Возможно без смешения слоев | 100р. |
| 250 г | Яблочный   | 100р. |
| 250 г | Яблочно-апельсиновый<br>Возможно без смешения слоев  | 100р. |
| 250 г | Яблочно-морковный<br>Возможно без смешения слоев     | 100р. |

## ДРАФТ

|        |          |      |
|--------|----------|------|
| 0,25 л | Пепси    | 25р. |
| 0,25 л | Севен ап | 25р. |
| 0,25 л | Миринда  | 25р. |

## НАПИТКИ

|       |               |      |
|-------|---------------|------|
| 250 г | Пепси         | 50р. |
| 250 г | Миринда       | 50р. |
| 250 г | Севен ап      | 60р. |
| 250 г | Тоник         | 50р. |
| 600 г | Аква минерале | 40р. |
| 250 г | Аква минерале | 54р. |
| 250 г | Адреналин     | 90р. |



## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### ВЕРМУТЫ

|        |                   | Мини<br>100 мл. | Гранд<br>1 бут. |
|--------|-------------------|-----------------|-----------------|
| Италия | Бьянка. Спероне   | 100р.           | 1000р.          |
| Италия | Россо. Флиртаника | 100р.           | 750р.           |
| Италия | Мартини Rosato    | 100р.           | 500р.           |
| Италия | Мартини Extra Dry | 120р.           | 500р.           |
| Италия | Кампари           | 120р.           | 600р.           |

**Вермут** – Заслуживает "Оскара" за главную роль в аперитиве. Он пробуждает вкусовые ощущения горьковато-сладкими ароматами.

### ВОДКА

|           |                    |       |       |
|-----------|--------------------|-------|-------|
| Россия    | Парламент          | 90р.  | 450р. |
| Финляндия | Финляндия - клюква | 190р. | 950р. |
| Швеция    | АБСОЛЮТ            | 195р. | 975р. |
| Россия    | Русский Стандарт   | 125р. | 600р. |

### ВИСКИ

|           |                 |       |        |
|-----------|-----------------|-------|--------|
| Шотландия | Дж.Уокер Red.   | 275р. | 1375р. |
| Шотландия | Дж.Уокер Black. | 530р. | 2650р. |
| США       | Джек Дэниэлс    | 375р. | 1875р. |
| Ирландия  | Джемесон        | 419р. | 2095р. |
| Япония    | Сантори Какубин | 250р. | 1250р. |

### ДЖИН

|           |             |       |       |
|-----------|-------------|-------|-------|
| Шотландия | Лонг Айленд | 150р. | 750р. |
|-----------|-------------|-------|-------|

### РОМ

|        |               |       |        |
|--------|---------------|-------|--------|
| Ямайка | Эплтон Уайт   | 172р. | 1204р. |
| Ямайка | Эплтон Эстейт | 233р. | 1631р. |
| США    | Бакарди Black | 235р. | 1175р. |



## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### ВИНА

|        |                    | Мини<br>100 мл. | Гранд<br>1 бут. |
|--------|--------------------|-----------------|-----------------|
| Италия | БЕЛОЕ СУХОЕ        | 119р.           | 895р.           |
| Италия | Гави. Франко Серра |                 |                 |

Вино контролируемого происхождения. Изготовлено из винограда сорта Картезе, региона Пьемонт (Италия). Подходит к рыбным блюдам и различным закускам.

|        |                    |      |       |
|--------|--------------------|------|-------|
| Россия | Ркацители Цимлянск | 39р. | 290р. |
|--------|--------------------|------|-------|

Столовое вино, из сорта винограда Ркацителли, Цимлянского винзавода. Может быть хорошим аперитивом, сочетается с легкими салатами.

|        |           |      |       |
|--------|-----------|------|-------|
| Италия | Деллисимо | 56р. | 420р. |
|--------|-----------|------|-------|

Линейка столового вина, изготавливается из винограда сорта Треббьяно (Италии). Рекомендуются к морепродуктам.

|        |       |      |       |
|--------|-------|------|-------|
| Италия | Соаве | 99р. | 740р. |
|--------|-------|------|-------|

Вино контролируемого происхождения, изготовлено из винограда сорта Гарганега и Треббиано ди Соаве, региона Венетто (Италия). Идеально сочетается с рыбными деликатесами и морепродуктами.

|     |                   |      |       |
|-----|-------------------|------|-------|
| США | Поль Массон Шабли | 65р. | 650р. |
|-----|-------------------|------|-------|

### БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ

|          |                        |      |       |
|----------|------------------------|------|-------|
| Германия | Молоко Любимой Женщины | 53р. | 395р. |
|----------|------------------------|------|-------|

Столовое вино высокого качества. Производится из белых сортов винограда, Рислинг и Сильванер, собранных в регионе Пфальц (Германия). Сочетается с белым мясом и фруктовыми десертами.

|          |         |      |       |
|----------|---------|------|-------|
| Германия | Рислинг | 93р. | 650р. |
|----------|---------|------|-------|

Изготавливается традиционным способом из отборного винограда сорта Рислинг, выращенного в регионе Мозель-Саар-Рувей (Германия). Хорошо подходит к сырам и салатам с морепродуктами.

|        |           |      |       |
|--------|-----------|------|-------|
| Италия | Деллисимо | 00р. | 420р. |
|--------|-----------|------|-------|

Деллисимо бел.п./сладкое - Линейка столового вина, произведенного из винограда сорта Треббьяно (Италия). Рекомендуются к рыбе и пасте.

|        |                 |      |       |
|--------|-----------------|------|-------|
| Россия | Мускат Цимлянск | 39р. | 290р. |
|--------|-----------------|------|-------|



## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### ИГРИСТОЕ

Россия Российское Цимлянск (б/пл) 47р. 350р.

*Российское бел.п./сладкое - Вино изготовленное из белых сортов винограда Цимлянского района. Рекомендуется к фруктам и сливочным десертам.*

Франция Ланселот (брют) 50р. 375р.

Россия Красное сладкое Цимлянск(сл) 67р. 500р.

Италия Москато Спуманте. Спероне(б/сл) 87р. 650р.

Италия Ламбруско Медичи (кр/пл) 194р. 700р.

*Ламбруско Медичи Реджиано кр./сладкое - Изготовлено из винограда сорта Ламбруско, выращенного в провинции Реджио Эмилия где жил в свое время Федерико Феллини. Прекрасно подходит к фруктам и десертам.*

### ЛИКЕРЫ

Нидерланды Ди Кайпер - Амаретто 265р. 1855р.

Нидерланды Ди Кайпер - Кокосовый 265р. 1855р.

Нидерланды Ди Кайпер - Кофейный 265р. 1855р.

Нидерланды Ди Кайпер - Кюрасао Блю 265р. 1855р.

Нидерланды Ди Кайпер - Трипл Сек 265р. 1855р.

Нидерланды Ди Кайпер - Личи 265р. 1855р.

Италия Самбука 225р. 1575р.

Ирландия Бейлис 245р. 1575р.

Италия Лимончелло 00р. 00р.



## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### ТЕКИЛА

Мексика

Ацтека Сильвер

Мексика

Ацтека Голд



Мини Гранд

100 мл. 1 бут.

280р. 1960р.

280р. 1960р.

### ПОРТВЕЙН

Португалия

Белый Баррос

184р. 1380р.

*Портувейн. Баррос белый - Крепленое вино, изготовлено из регламентируемой смеси белых сортов винограда: Мальвазия Фина, Виосинья, Рабигато, Кувейу, выращенных в долине реки Доуро (Португалия). Пдается как аперитив, идеален для легких десертов.*

### КОНЬЯК

Россия

Бержерак

00р. 00р.

Испания

Бренди Дон Кортес

240р. 1680р.

Франция

Гарде Марин VsOP

370р. 2590р.

Франция

Гарде Марин XO

520р. 3640р.



### АБСЕНТ

Чехия

Абсент 70%

270р. 1350р.

### ХЕРЕС

Испания

Амонтилладо Романо

130р. 980р.

*Херес. Амонтилладо Ромате - Вино специально выдержанное, изготовленное из винограда сорта Паломино Фино и Педро Хименес, регион Херес де ла Фротера (Испания). Выдерживается в течении 4,5 лет. Рекомендуется к супам и блюдам с соусами.*

