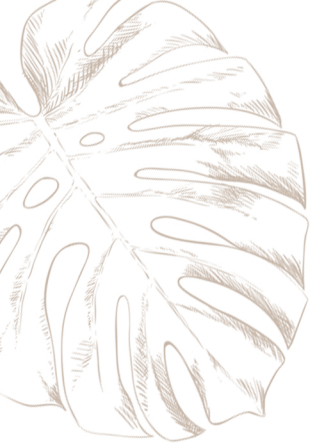




ЗАКУСКИ / ANTIPASTI



1. BRUSCHETTA AL POMODORO 7 (V)

Брускетта домашней выпечки с томатом, чесноком, базиликом и оливковым маслом. (L)

2. CARPACCIO DI MANZO 14

Карпаччо из филе мраморной говядины, с авокадо, руколой и пармезаном, приправленное настоящим на лайме оливковым маслом. (G)

3. LUMACHE AL FORNO 10,50

Улитки, запечённые с чесноком, петрушкой и сыром пармезан. Подаются в горячей улиточнице с тостами из хлеба.

4. ANTIPASTO MISTO 18/30 (для 2х или 4-х чел.)

Ассорти итальянских закусок: сыр, салями, оливки, брускетта, дыня, Пармская ветчина и овощи-гриль.

5. PROSCIUTTO E MELONE 8,50

Пармская ветчина с дыней, подаётся с руколой, соусом бальзамико и оливковым маслом. (G, L)

6. ZUPPA DEL GIORNO 7,50

Суп дня. Официант с удовольствием расскажет Вам, какой суп подаётся сегодня.

7. MEZE PLATE 8,50

Свежевыпеченный хлеб, цацики, хумус и домашний соус сальса. (L)

Можете попросить безглютеновый хлеб. (G)

8. COBAN SALAD 8,50 (V)

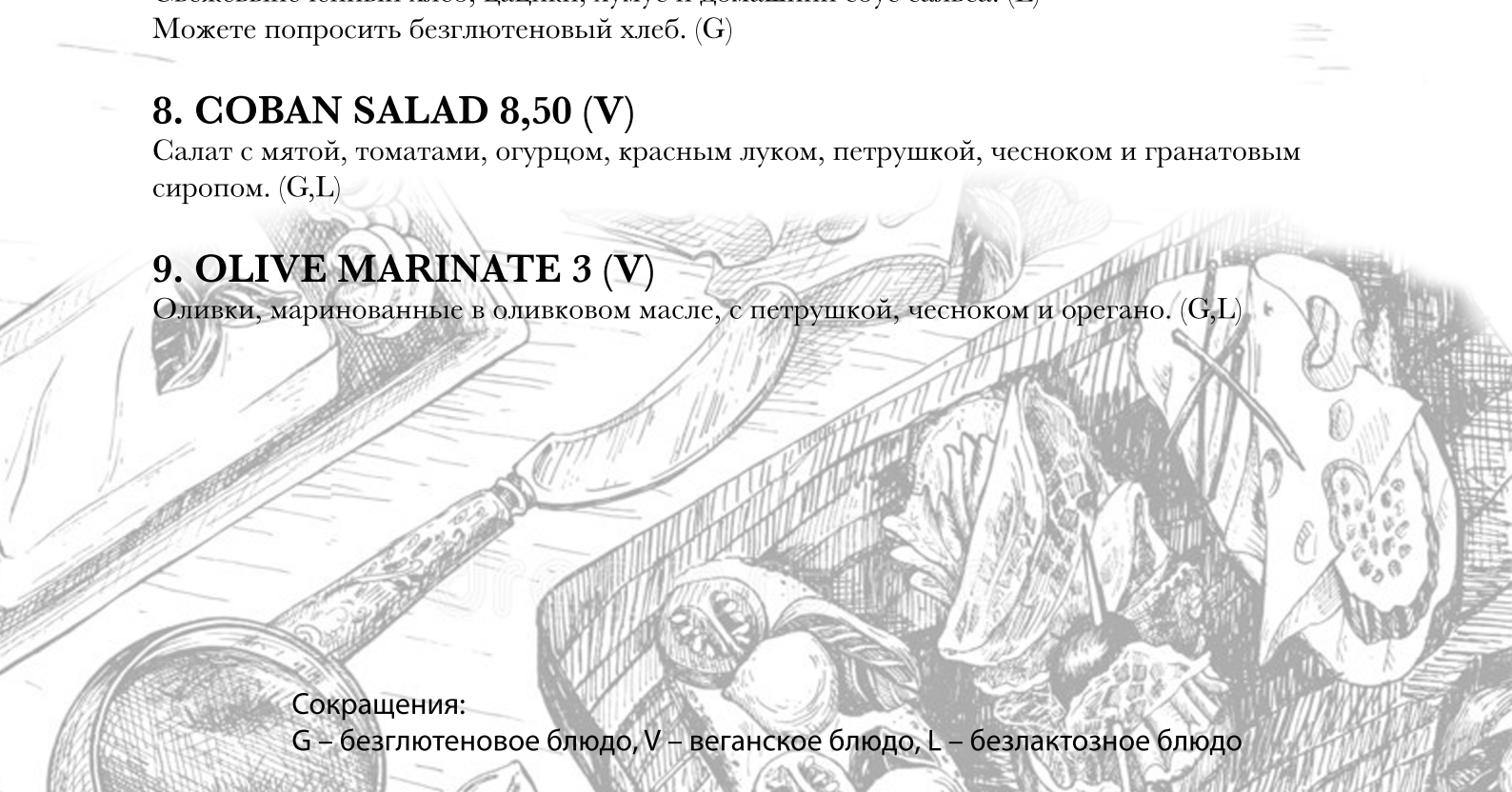
Салат с мятой, томатами, огурцом, красным луком, петрушкой, чесноком и гранатовым сиропом. (G,L)

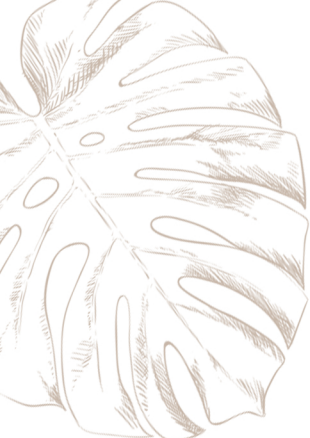
9. OLIVE MARINATE 3 (V)

Оливки, маринованные в оливковом масле, с петрушкой, чесноком и орегано. (G,L)

Сокращения:

G – безглютеновое блюдо, V – веганское блюдо, L – безлактозное блюдо





САЛАТЫ / INSALATA



10. INSALATA MISTA GAMBERETTI 15,50

Салат с креветками, авокадо, свежими помидорами черри, огурцом, руколой, красным луком, листьями радиккьо и редисом, приправленный смесью оливкового масла и лимона. (L,G)

11. INSALATA MISTA CHEVRE 16,50

Обжаренный козий сыр с салатом, авокадо, свежими помидорами черри, огурцом, руколой, красным луком, листьями радиккьо и редисом, приправленный смесью оливкового масла и лимона. (L,G)

12. INSALATA MISTA SALMONE 17

Салат с лососем, авокадо, со свежими помидорами черри, огурцом, руколой, красным луком, листьями радиккьо и редисом, приправленный смесью оливкового масла и лимона. (L,G)

13. INSALATA MISTA POLLO 15

Салат с мясом бройлера и авокадо, со свежими помидорами черри, огурцом, руколой, красным луком, листьями радиккьо и редисом, приправленный смесью оливкового масла и лимона. (L,G)



ПЕРВЫЕ БЛЮДА / PRIMI PIATTI

ПАСТА / PASTA

14. RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 17

Равиоли с рикоттой и шпинатом под сливочным соусом, с грецкими орехами, сыром горгонзола и грушей

15. RAVIOLI AL PISTACCHIO 18

Равиоли с начинкой из фисташкового крема под сливочным соусом, с креветками, листьями салата радиккьо, чесноком и тёртым пармезаном

16. SPAGHETTI ALLE VONGOLE 17

Спагетти с моллюсками-вонголе в белом вине, с помидорами черри и чесноком. (L)

17. SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 15

Спагетти под соусом из мясного фарша, приготовленным по домашнему рецепту (L)

18. SPAGHETTI NAPOLETANA 14

Спагетти с томатом, чесноком, базиликом и пармезаном

19. TAGLIATELLE SCAMPI 22

Паста тальятелле с тигровыми креветками в соусе из белого вина с помидорами черри и чесноком (L)

20. TAGLIATELLE AGNELLO 21

Паста тальятелле с мясом ягнёнка в сливочно-томатном соусе, приправленном трюфелем, луком, бренди и пармезаном

РИЗОТТО / RISOTTO

21. RISOTTO PESCATORA 19

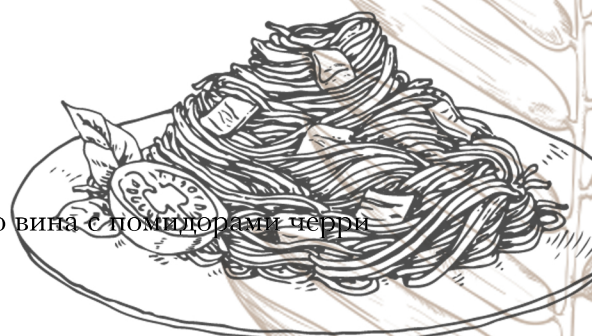
Ризотто из даров моря на белом вине, со свежими помидорами и чесноком (G, L)

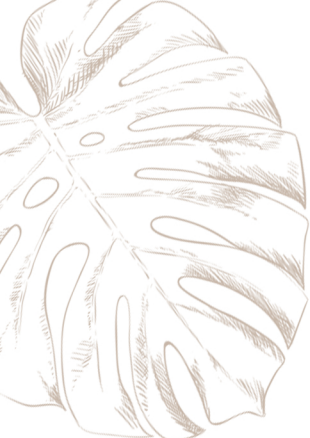
22. RISOTTO ALLA RUCOLA E POLLO 17

Сливочное ризотто с мясом бройлера, песто, руколой, пармезаном, пряными травами, оливковым маслом и чесноком (G)

23. RISOTTO FUNGHI PORCINI 17

Сливочное ризотто с белыми грибами с добавлением чеснока, белого вина и петрушки (G, L)





ГЛАВНЫЕ БЛЮДА / SECONDI PIATTI



24. PETTO DI POLLO AL BRANDY E CAPRINO CREAM 19

Филе бройлера на гриле, подаётся с маринованным луком, козьим сыром и соусом на основе бренди (G)

25. FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 32

Говяжья вырезка (200 г.) в соусе из зелёного перца (L,G)

26. FILETTO AI FUNGHI PORCINI 32

Говяжья вырезка (200 г.) в сливочном соусе из белых грибов. (L,G)

27. AGNELLO AL VINO ROSSO 29

Каре ягнёнка с соусом из красного вина (L,G)

ВСЕ ВЫШЕУПОМЯНУТЫЕ БЛЮДА СОДЕРЖАТ:
ГАРНИР ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ И ОДИН ГАРНИР, ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ

ГАРНИРЫ: КАРТОФЕЛЬ ФРИ, ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ,
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ, БАТАТ ФРИ, РИС, ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

РЫБНЫЕ БЛЮДА / IL PESCE



28. SALMONE PANURE AL FORNO 26

Лосось, запечённый со свежими помидорами черри, чесноком, базиликом, пармезаном и соусом «розовая сальса» (G)

29. LUCCIOPERCA AL FOGLIO 25

Жаренный судак под сливочным соусом из белых грибов с помидорами черри с ароматом лайма (L,G)

30. GRIGLIATA MISTA 33/60/90 (для 1, 2-х или 3-х чел.)

Тарелка с морепродуктами: морской карась, осьминог, креветки и запечённая спаржа с лимонным соусом (L,G)



ВСЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С ЗАПЕЧЁННЫМ КАРТОФЕЛЕМ,
СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ И САЛАТОМ



КУХНЯ БЛИЖНЕГО ВОСТОКА ПРИГОТОВЛЕНО НА МАНГАЛЕ

31. KUZU SHISH 20,00

Маринованное вырезка ягнёнка на шампуре (L)

32. PIRZOLA 29,00

Маринованное каре ягнёнка (L)

33. TAVUK SHISH 18,50

Маринованное филе бройлера на шампуре (L)

34. BONFILE SHISH 22,00

Маринованная говяжья вырезка на шампуре (L)

35. IZGARA KÖFTE 18,50

Турецкие биточки, приготовленные из мяса баранины и говядины, сервируются с расплавленным сыром чеддер

36. KARISIK IZGARA 33/60/90 (для 1-2-3-х или более чел.)

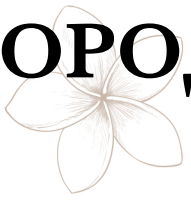
Ассорти деликатесов с гриля: маринованное каре ягнёнка, турецкие биточки, говяжья вырезка и филе бройлера на шампуре (L)



ВСЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ, САЛАТОМ, РИСОМ И МЕЗЕ
ИЗ ЗАКУСОК (НОМЕР 7) СО СВЕЖИМ ХЛЕБОМ. МОЖНО ЗАКАЗАТЬ
БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ



БЛЮДА НА ГОРЯЧЕЙ СКОВОРОДКЕ САДЖ



37. TAVUK SAC KAVURMA 25,50

Садж с кусочками филе бройлера, луком, паприкой и помидорами (L,G)

38. BONFILE SAC KAVURMA 27,50

Садж с кусочками говяжьей вырезки, луком, паприкой и помидорами (L,G)

39. SEBZE SAC KAVURMA 21 (V)

Садж с овощами паприкой, луком, цуккини, помидорами и свежими шампиньонами, приправленными чесноком и пряностями (L,G)

ВСЕ ПОРЦИИ ПОДАЮТСЯ НА ГОРЯЧЕЙ СКОВОРОДКЕ, НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

ЖАРКОЕ В СОТЕЙНИКЕ

40. KUZU ET SOTE 26,50

Жаркое из маринованной вырезки ягнёнка с луком, паприкой, томатом, свежими шампиньонами, чесноком и сыром моцарелла, приготовленное по-турецки в сотейнике (G)

41. TAVUK ET SOTE 25,50

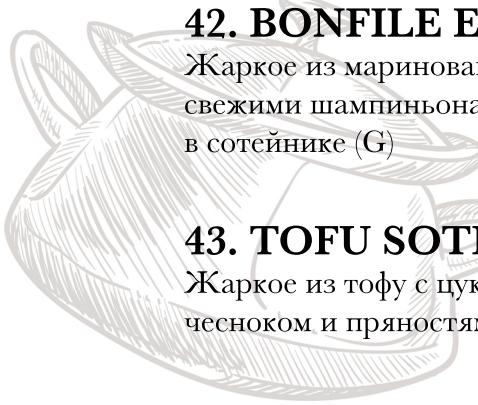
Жаркое из маринованного филе бройлера с луком, паприкой, томатом, свежими шампиньонами, чесноком и сыром моцарелла, приготовленное по-турецки в сотейнике (G)

42. BONFILE ET SOTE 27,50

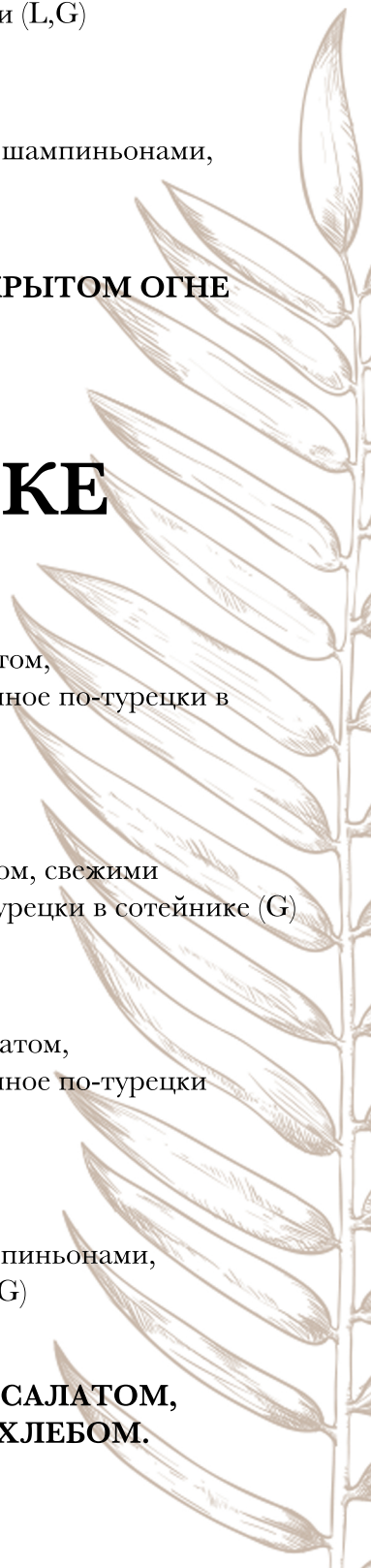
Жаркое из маринованной говяжьей вырезки с луком, паприкой, томатом, свежими шампиньонами, чесноком и сыром моцарелла, приготовленное по-турецки в сотейнике (G)

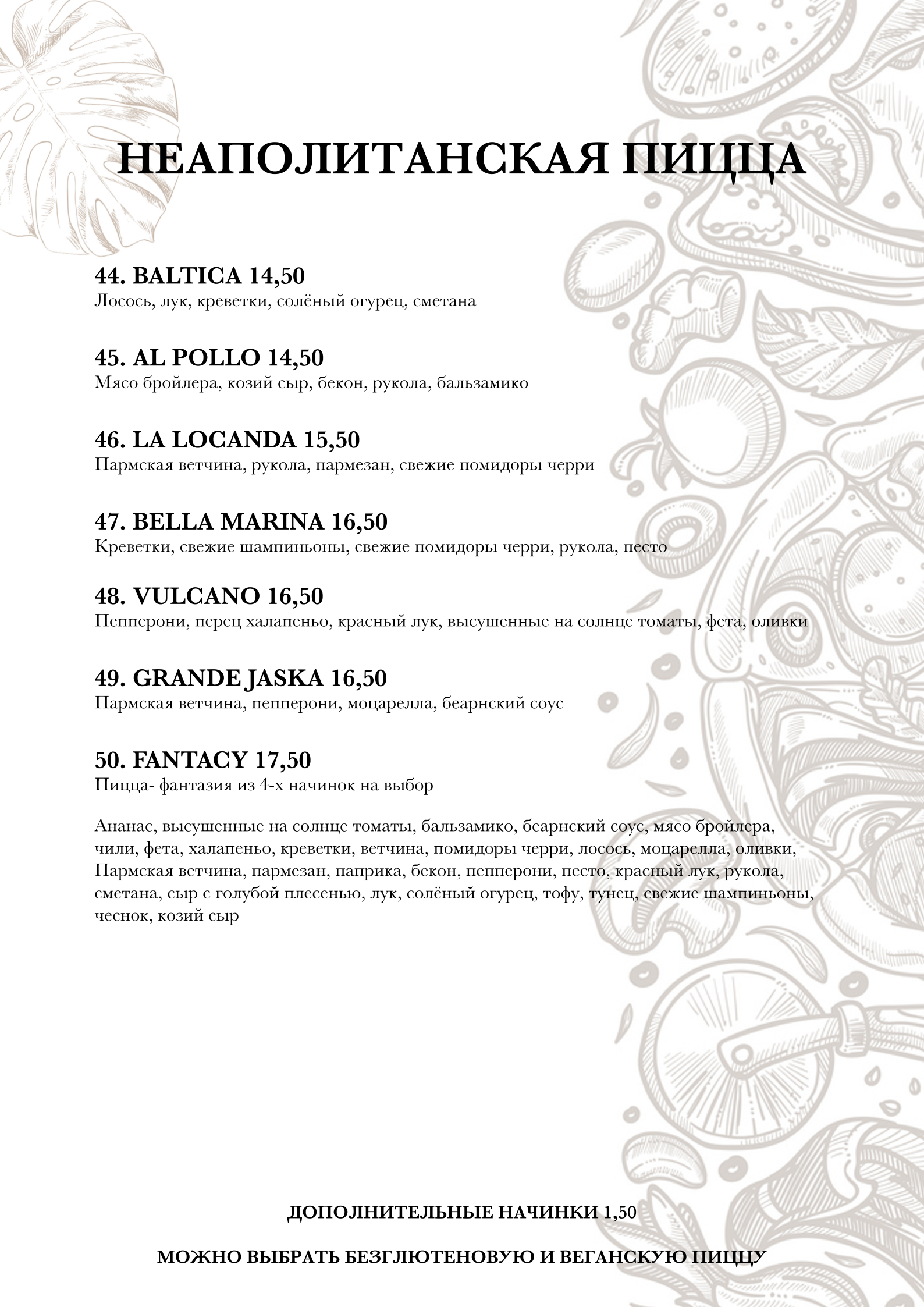
43. TOFU SOTE 22 (V)

Жаркое из тофу с цуккини, луком, томатом, паприкой, свежими шампиньонами, чесноком и пряностями, приготовленное по-турецки в сотейнике (L,G)



ВСЕ БЛЮДА СЕРВИРУЮТСЯ С СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ, САЛАТОМ,
РИСОМ И И МЕЗЕ ИЗ ЗАКУСОК (НОМЕР 7) СО СВЕЖИМ ХЛЕБОМ.
МОЖНО ЗАКАЗАТЬ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ





НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА

44. BALTICA 14,50

Лосось, лук, креветки, солёный огурец, сметана

45. AL POLLO 14,50

Мясо бройлера, козий сыр, бекон, рукола, бальзамико

46. LA LOCANDA 15,50

Пармская ветчина, рукола, пармезан, свежие помидоры черри

47. BELLA MARINA 16,50

Креветки, свежие шампиньоны, свежие помидоры черри, рукола, песто

48. VULCANO 16,50

Пепперони, перец халапеньо, красный лук, высушенные на солнце томаты, фета, оливки

49. GRANDE JASKA 16,50

Пармская ветчина, пепперони, моцарелла, беарнский соус

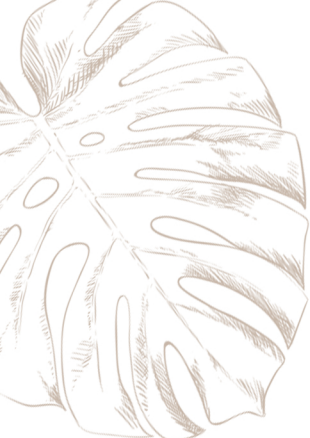
50. FANTASY 17,50

Пицца- фантазия из 4-х начинок на выбор

Ананас, высушенные на солнце томаты, бальзамико, беарнский соус, мясо бройлера, чили, фета, халапеньо, креветки, ветчина, помидоры черри, лосось, моцарелла, оливки, Пармская ветчина, пармезан, паприка, бекон, пепперони, песто, красный лук, рукола, сметана, сыр с голубой плесенью, лук, солёный огурец, тофу, тунец, свежие шампиньоны, чеснок, козий сыр

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАЧИНКИ 1,50

МОЖНО ВЫБРАТЬ БЕЗГЛЮТЕНОВУЮ И ВЕГАНСКУЮ ПИЦЦУ



ДЕТСКОЕ МЕНЮ



51. СОСИСКИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ (L) 9,50

Подаются с помидором и огурцом

52. ТЕФТЕЛИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ (L) 9,50

Подаются с помидором и огурцом

53. ЛЮБОЕ БЛЮДО ИЗ РАЗДЕЛА ПАСТА И РИЗОТТО 11

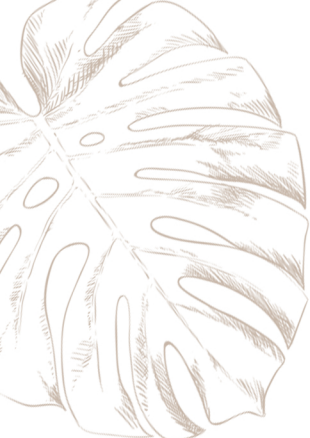
54. СТЕЙК-МИНУТКА С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ 14,50

Стейк-минутка из говядины, подаётся с помидором, огурцом и маслом со специями

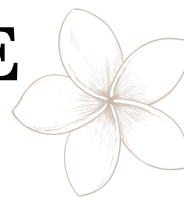
55. ДЕТСКАЯ ПИЦЦА (с двумя наполнителями) 11

Ананас, высушенные на солнце томаты, бальзамико, беарнский соус, бройлер, чили, фета, халапеньо, креветки, ветчина, помидоры черри, лосось, моцарелла, оливки, Пармская ветчина, пармезан, паприка, бекон, пепперони, песто, красный лук, рукола, сметана, сыр с голубой плесенью, лук, солёный огурец, тофу, тунец, свежие шампиньоны, чеснок, козий сыр





ДЕСЕРТЫ / DOLCE



56. GELATO DELLA CASA 7

Шарики ванильного и шоколадного мороженого под шоколадным соусом (L,G)

57. SORBETTO 7 (V)

Свежий малиновый щербет (L,G)

58. TIRAMISU 7,50

Нежный итальянский классический десерт с кофейным вкусом (L,G)

59. PANNA COTTA 7,50

Панна-котта с ягодным соусом. Ещё один старинный классический итальянский десерт

60. BAKLAVA 7,50

Турецкая выпечка из слоёного теста – пахлава - с начинкой из измельчённых орешков и сладкого сиропа. Сервируется с ванильным мороженым и шоколадным соусом (L)

61. KÜNEFE 8,50

Сладкий сырный деликатес, тёплая турецкая выпечка с фисташками и мороженым





КОФЕ & ЧАЙ

КОФЕ 2,90

ЧАЙ 2,50

АМЕРИКАНО 3,20

КОФЕ ЛАТТЕ 4,50

КАПУЧИНО 3,90

ЭСПРЕССО 2,90

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 3,90

КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ 3,90

ЧАЙ ПО-ТУРЕЦКИ 3,50

КОФЕ ПО-ОСОБОМУ

КОФЕ АМАРЕТТО 8,90

КОФЕ БЭЙЛИЗ 8,90

КОФЕ С КОФЕЙНЫМ ЛИКЁРОМ 8,90

КОФЕ ГАЛЛИАНО 8,90

АЙРИШ КОФЕ 9,00



ДИЖЕСТИВЫ

АМАРЕТТО 8,50

КОНЬЯК VS 9,00

КОНЬЯК VSOP 10,00

ГРАППА 8,50

ЯЛОВИИНА 8,00

ЯГЕРМАЙСТЕР 8,50

ЛИМОНЧЕЛЛО 8,50

ЛИКЁР 43 7,50

САМБУКА 7,50

