

Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

MEHIO / MENU

PASTA FRESCA

GASTRONOMIA

MOZZARELLA BAR

Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

Bigoli — домашній різновид італійської пасти на основі качиних яєць з гречаного або пшеничного борошна. Нагадує крупні макарони. Традиційно Bigoli готується власноруч чоловіками, оскільки для цього виду пасти використовується дуже круте тісто.



Традиції італійської кулінарії



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

НАПОЇ ДЛЯ СНІДАНКУ І ВИХІДНОГО ДНЯ / DRINKS FOR BREAKFAST AND WEEKEND

Вітамінні смузи / Vitamin smoothies

| | | |
|--|-----|-----|
| Смузи з ананасом, полуницею, бананом і вершками / Smoothies with pineapple, strawberry, banana and cream | 200 | 75 |
| Смузи з чорницею, ананасом, яблуком і органічним йогуртом / Smoothies with blueberries, pineapple, apple and organic yogurt | 200 | 110 |
| Зелений смузи з авокадо, шпинатом, грушею і органічним йогуртом / Green smoothies with avocado, spinach, pear and organic yoghurt | 200 | 130 |

Молочні коктейлі на основі домашнього морозива / Milkshakes based on homemade ice cream

| | | |
|--|-----|----|
| Ванільна ніжність / Vanilla tenderness | 180 | 98 |
| Полунична панна котта / Strawberry panna cotta | 180 | 98 |

Свіжовижаті соки / Fresh Juices

| | | |
|------------------------|-----|-----|
| Морква / Carrots | 200 | 70 |
| Яблуко / Apple | 200 | 70 |
| Апельсин / Orange | 200 | 75 |
| Грейпфрут / Grapefruit | 200 | 75 |
| Ананас / Pineapple | 200 | 148 |

Домашні лимонади / Homemade lemonades

| | | |
|--|-----|----|
| Домашній італійський лимонад / Homemade Italian lemonade | 250 | 45 |
|--|-----|----|

СПЕЦІАЛЬНА ЦІНА НА ПРОСЕККО В СУБОТУ ТА НЕДІЛЮ / SPECIAL PRICE FOR PROSECCO ON SATURDAY AND SUNDAY

з 8:00 до 16:00 / from 8:00 to 16:00

| | | |
|-------------------------|-----|-----|
| Prosecco Brut (Martini) | 150 | 125 |
|-------------------------|-----|-----|

ДОМАШНІ ЧАЇ З ЯГОДАМИ, ФРУКТАМИ ТА ТРАВАМИ / HOMEMADE TEAS WITH BERRIES, FRUITS AND HERBS

| | | |
|--|-----|-----|
| Малина з імбирем / Raspberry & Ginger | 600 | 97 |
| Журавлина з м'ятою / Cranberry & mint | 600 | 97 |
| Обліпиха з апельсином / Sea buckthorn with orange | 600 | 97 |
| Чай домашній з фруктами / Homemade tea with fruits | 600 | 110 |



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

СНІДАНКИ / BREAKFAST MENU

Щодня з 8:00 до 11:00 / Daily at 8:00 to 11:00

| | | |
|--|----------------|------------|
| Трамедзіні / Tramedzini | | |
| Венеціанський сендвіч | | |
| — з шинкою та сиром Філадельфія / with ham and Philadelphia cheese | 180 | 120 |
| — з моцарелою бурата, соусом песто, каперсами та в'яленими томатами / with burrata mozzarella, pesto, capers and dried tomatoes | 180/60 | 196 |
| Теплий круасан з шоколадом / Warm croissant with chocolate | 100 | 78 |
| Вівсяна каша з фруктами на воді або на молоці / Oatmeal with seasonal fruits with water or milk | 220 | 74 |
| Сирники з домашнього сиру зі сметаною і медом / Cheesecakes of cottage cheese with sour cream and honey | 150/80 | 89 |
| Йогурт с гранолою, фруктами та джемом / Yogurt with granola, fruits and jam | 100/120/15 | 89 |
| Скрембл з лососем, подається з хрусткою чіабаттою / Scramble with salmon served with crispy ciabatta | 200 | 165 |
| Яйця пашот на гречаній брускеті зі шпинатом / Poached eggs on buckwheat bruschetta with spinach | 2 шт/120/60 | 185 |
| Оладки з крем-сиром, лососем, каперсами і томатами / Pancake with cream cheese, salmon and capers and tomatoes | 50/120/110 | 210 |
| Яйця пашот з мусом з авокадо, томатами та моцарелою, подається на гречаній брускеті / Poached eggs with avocado mousse, tomato and mozzarella, served on buckwheat bruschetta | 2 шт/70/100/50 | 245 |
| Ростбіф з капонатою на гречаній брускеті / Roast beef with Caponata and buckwheat bruschetta | 90/160/50 | 260 |
| Яйця пашот під сирним соусом з трюфелями / Poached eggs with cheese sauce and truffle | 2 шт/100/60 | 295 |
| Яйця пашот з лососем, голандським соусом і спаржею / Poached eggs with smoked salmon, hollandaise sauce and asparagus | 2 шт/90/90/80 | 295 |

Окремо ви можете замовити / You can also order:

| | | |
|---|-----|------------|
| — сметана / sour crème | 50 | 10 |
| — мед / honey | 25 | 10 |
| — джем / jam | 30 | 18 |
| — гранола / granola | 50 | 30 |
| — молоко соєве / soybean milk | 100 | 35 |
| — лосось слабосолений з укропом / salmon salted with dill | 50 | 124 |



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

MOZZARELA BAR / МОЦАРЕЛА БАР

Скуштуйте свіжу моцарелу з добавкою на Ваш смак у нашому ресторані. Всю моцарелу ми купуємо у кращих італійських виробників і отримуємо двічі на тиждень!

| | | |
|---|-----|------------|
| Моцарела з коров'ячого молока / Mozzarella made from cow's milk | 125 | 158 |
| Моцарела ді буфала / Mozzarella di bufala | 100 | 165 |
| Моцарела бурата / Mozzarella burrata | 125 | 167 |
| Моцарела страчатела з регіону Кампанія / Mozzarella straciatela from Campania region | 100 | 158 |
| Моцарела афуміката (копчена моцарела буфала) / Mozzarella afumicata | 125 | 178 |

На вибір із: / Your choice of:

| | | |
|--|-----|------------|
| — Домашній соус песто / Homemade pesto sauce | 25 | 56 |
| — Печений перець / Baked sweet pepper | 75 | 67 |
| — М'ясне асорті (мортадела, прошуто, сальмі) / Meat platter (mortadela, prosciutto, salami) | 60 | 92 |
| — Томати чері зі свіжою руколою / Cherry tomatoes with fresh rucola | 115 | 98 |
| — Сан Даніеле - прошуто на кістці / San Daniel - prosciutto on bone | 50 | 174 |

| | | |
|--|-----------|------------|
| Дегустація на двох / Degustation for two | 225/65/50 | 420 |
| Моцарела ді буфала, моцарела бурата, мортадела, сальмі контадіно, прошуто, томати Mozzarella di bufala, mozzarella burrata, mortadela, salami contadino, prosciutto, tomatoes | | |

| | | |
|--|-----------|------------|
| Дегустація на чотирьох / Degustation for four | 300/75/65 | 485 |
| Моцарела з молока корови, моцарела бурата, моцарела страчатела, печений перець, томати, рукола Mozzarella from cow's milk, mozzarella burrata, mozzarella straciatela, baked sweet pepper, tomatoes, rucola | | |

Вартість моцарели може змінюватися залежно від ваги / The cost of mozzarella can change depending on weight

САЛАТИ / SALADS

| | | |
|--|-----|------------|
| Салат Ромен з індичкою, хрусткою чабаттою, яйцем пашот і домашнім соусом / | 250 | 175 |
| Romaine salad with turkey, crispy ciabatta, poached egg and homemade dressing | | |
| Теплий салат з телятиною-гриль / Warm salad with grilled veal | 180 | 194 |
| Сільський салат з лососем, авокадо і картоплею / Farmer salad with salmon, avocado and potatoes | 230 | 220 |
| Бурата з кіноа, анчоусами і трьома видами томатів / | | |
| Burrata with quinoa, anchovies and three kinds of tomatoes | 330 | 295 |
| Салат зі шпинатом, авокадо і креветками / Salad with spinach, avocado and prawns | 250 | 298 |

БРУСКЕТИ / BRUSCHETTA

| | | |
|---|--------|------------|
| Брускети з томатами та базиліком / Bruschetta with tomatoes and basil | 135 | 89 |
| Брускети з песто та печеним перцем / Bruschetta with pesto and baked sweet peppers | 110 | 98 |
| Брускети з тартаром з авокадо і копченим лососем / | 120/30 | 195 |
| Bruschetta with tartar with avocado and smoked salmon | | |

ЗАКУСКИ / APPETIZERS

| | | |
|---|----------|------------|
| Курячий паштет з трюфельним маслом і грінками / Chicken pate with truffle oil and croutons | 90/20/60 | 89 |
| Карпачо з телятини з трюфельною заправкою / Veal carpaccio with truffle dressing | 75/55 | 236 |
| Карпачо з лосося з медово-гірчичним соусом / Carpaccio of salmon with honey-mustard sauce | 90/30/35 | 252 |
| Тартар з лосося та авокадо / Salmon and avocado tartare | 225 | 284 |

Дорогий гість, якщо у Вас є алергія на будь який продукт - повідомте про це нашим офіціантам!
Dear guest, if you are allergic to any product, notify our waiters!

Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

ДО ВИНА / TO WINE

| | | |
|---|--------|-----|
| В'ялені томати / Dried tomatoes | 50 | 73 |
| Олива лігурійська / Ligurian olives | 100 | 79 |
| Артишоки мариновані / Pickled artichokes | 100 | 195 |
| М'ясні антипасті — італійські ковбаси / Meat platter — Italian sausages | 125/35 | 255 |
| Сирні антипасті — італійські сири з медом / Cheese platter - italian cheese with honey | 160/70 | 355 |

СУПИ / SOUPS

| | | |
|--|-----|-----|
| Бульйон курячий з домашньою локшиною / Chicken broth with homemade noodles | 300 | 72 |
| Тортеліні з курячим бульйоном і ароматом трюфеля / Tortellini with chicken broth and truffle flavor | 300 | 84 |
| Тосканський мінестроне / Tuscan-style minestrone | 300 | 85 |
| Крем-суп із цвітної капусти з ароматом трюфеля / Cream-soup made from cauliflower with truffle flavor | 300 | 112 |
| Суп томатний з морепродуктами / Tomato soup with seafood | 300 | 245 |

ПАСТА ДОМАШНЯ / HOME MADE PASTA

Відповідно до традиції кращих італійських ресторанів, наша паста виробляється з муки на основі елітних твердих сортів пшениці. У Bigoli вся паста готується вручну на нашій кухні. / According to traditions of the best Italian restaurants, our pasta is cooked of flour on the basis of elite hard shell wheat. In Bigoli all pasta is cooked by hand in our kitchen.

| | | |
|---|-----|-----|
| Тальятеле з білими грибами / Tagliatelle with porcini mushrooms | 300 | 165 |
| Равіолі з кроликом / Ravioli with rabbit | 190 | 172 |
| Спагеті карбонара / Spaghetti carbonara | 290 | 186 |
| Равіолі з моцарелою та томатами / Ravioli with mozzarella and simmered tomatoes | 270 | 185 |
| Равіолі зі шпинатом / Ravioli with spinach | 190 | 175 |
| Біголі з качкою / Bigoli with duck | 280 | 198 |
| Домашня лазанья / Homemade lasagna | 285 | 220 |
| Домашні канелони з кроликом / Homemade caneloni with rabbit | 260 | 240 |
| Паста трофі з рагу із кролика / Trofie Pasta with rabbit stew | 300 | 235 |
| Гречана паста з цукіні і креветками / Buckwheat pasta with zucchini and shrimps | 360 | 256 |
| Лінгвіні з цукіні та креветками / Linguine with zucchini and shrimps | 360 | 256 |
| Карбонара з Буратою / Carbonara with burrata | 375 | 298 |
| Паста Фрегола з морепродуктами / Fregola Pasta with seafood | 350 | 360 |

РІЗОТО / RISOTO

| | | |
|---|-----|-----|
| Полента з лісовими грибами та ароматом трюфеля / Polenta with wild mushrooms and truffle flavor | 350 | 154 |
| Різото 4 сира / «Quattro Formaggi» risotto | 250 | 186 |
| Різото з грибами і ароматом трюфеля / Risoto with mushrooms and truffle flavor | 250 | 198 |

Дорогий гість, за Вашим бажанням будь-яку страву з традиційної пасти ми можемо замінити для Вас на безглютенову або гречану пасту / Dear visitor, if you wish, any dish of traditional pasta can be changed for a gluten-free or buckwheat pasta



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

ПІЦЦА / PIZZA

| | | |
|--|-----|-----|
| Маргарита / Margherita | 250 | 95 |
| З шинкою / With ham | 360 | 148 |
| З гострим саями / With spicy salami | 330 | 148 |
| Чотири сира / Quattro formaggi | 350 | 198 |
| З копою, буратою і в'яленими томатами / With coppa, burrata and dried tomatoes | 380 | 210 |

ВИПІЧКА / BAKE

| | | |
|--|--------|----|
| Грісіні / Grissini | 100 | 25 |
| Фокача з розмарином та оливковим маслом / Focaccia with rosemary and olive oil | 80 | 42 |
| Хлібна корзина — Чіабата з грісіні / Bread basket — ciabatta and grissini | 120/20 | 48 |
| Хліб без глютену / Glutenfree bread | 100 | 64 |
| Фокача з соусом песто і томатами / Focaccia with pesto and tomatoes | 175 | 98 |

М'ЯСО / MEAT

| | | |
|--|------------|-----|
| Котлети з баранини і картопляним пюре / Lamb cutlets with mashed potatoes | 200/100/35 | 212 |
| Котолета по-міланськи з шафрановим ризото / Milanese-style cotoleta with saffron risoto | 225/140/35 | 222 |
| Копчена качина грудка з маринованою грушею і полентою на грилі / Smoked duck breast with marinated pear and grilled polenta | 170/60/60 | 298 |
| Медальйони з телятини та соусом Марсала / Veal medallions under Morsala sause | 150/60/50 | 295 |

РИБА / FISH

| | | |
|--|------------|------|
| Лосось з картоплею і вершковим хрінном / Salmon with potatoes and creamy horseradish | 110/120/40 | 284 |
| Сібас або Дорадо гриль / Grilled sea bass or dorado | 120/35 | 284 |
| Лосось з грибною сальсою і равіолі зі шпинатом / Salmon with salsa and mushroom ravioli with spinach | 215 | 385 |
| Великі тигрові креветки на грилі з часниковим соусом і салатом / Large grilled tiger prawns with garlic sauce and salad | 430/75 | 1190 |

ГАРНІР / GARNISH

| | | |
|---|-----|-----|
| Картопля запечена в італійських травах / Potatoes backed in Italian herbs | 150 | 62 |
| Шпинат з часником / Spinach with garlic | 150 | 94 |
| Овочі гриль / Grilled vegetables | 180 | 112 |
| Капоната / Caponata | 200 | 125 |
| Спаржа припущена з пармезаном / Poached asparagus with parmesan | 130 | 255 |

ДЕСЕРТИ / DESERTS

| | | |
|--|--------|-----|
| Морозиво / Ice cream | 60 | 44 |
| ваніль, шоколад, смородина / vanilla, chocolate, currants | | |
| Сорбети / sorbets | | |
| — лимон / lemon | 60 | 44 |
| — маракуйя/passionfruit | 60 | 55 |
| Пана کوتа з полуничним джемом / Pana cota with strawberry jam | 120/15 | 78 |
| Домашній тірамісу / Homemade tiramisu | 120 | 115 |
| Крем-брюле з маракуєвим сорбетом / Caramel cream with passion fruit sorbet | 120/50 | 152 |
| Домашній чізкейк / Homemade cheesecake | 150/50 | 145 |

Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

ГАСТРОНОМІЧНА ЛАВКА / GASTRONOMIC SHOP

Тут Ви можете замовити якісні продукти з Італії, які ми привозимо для Вас кожного тижня!
А також продукти власного виробництва. / Here you can order high-quality products from Italy,
which we bring for you every week! And the products of own production.

ДОМАШНЯ ПАСТА / HOMEMADE PASTA

(ціна вказана за 100 грам / price per 100 grams)

| | | |
|-------------------------------|-----|-----------|
| Тальятеле / Tagliatele | 100 | 45 |
| Спагеті / Spaghetti | 100 | 45 |
| Біголі / Bigoli | 100 | 45 |

МОЦАРЕЛА БАР / MOZZARELA BAR

| | | |
|---|-----|------------|
| Моцарела з коров'ячого молока / Mozzarella made from cow's milk | 125 | 158 |
| Моцарела страчатела з регіону Кампанія / Mozzarella straciatela from Campania region | 100 | 158 |
| Моцарела ді буфала / Mozzarella di bufala | 100 | 165 |
| Моцарела бурата / Mozzarella burrata | 125 | 167 |
| Моцарела афуміката (копчена моцарела буфала) / Mozzarella afumicata | 125 | 178 |

ІТАЛІЙСЬКІ СИРИ / ITALIAN CHEESES

(ціна вказана за 50 грам / price per 50 grams)

| | | |
|--|----|------------|
| Таледжо / Talegio | 50 | 68 |
| М'який сир, виготовлений з пастеризованого коров'ячого молока з тонкою і м'якою кіркою, дуже насичений і пікантний / Talegio is a soft cheese made from pasteurized cow milk with a thin and soft crust, very rich and spicy | | |
| Грана Падано / Grana Padano | 50 | 78 |
| Твердий витриманий сир типу пармезан з коров'ячого молока / Hard aged cheese such as Parmesan from cow's milk | | |
| Робіола / Robiola | 50 | 85 |
| Італійський м'який сир з суміші молока корови і, частково, овечого або козячого. Термін витримки 15-35 днів / Italian soft cheese from a mixture of cow's milk and, in part, sheep or goat. The aging period is 15-35 days | | |
| Горгонзола Дольче / Gorgonzola Dolce | 50 | 86 |
| М'який сир з блакитною пліснявою з коров'ячого молока / Soft cheese with blue mold from cow's milk | | |
| Нострано Дольче / Nostrano Dolce | 50 | 86 |
| Твердий сир витримки 3-5 місяців з коров'ячого молока. Дуже ароматний, підходить для смаження на грилі. / Nostrano Dolce is a hard cheese of aging 3-5 months from semi-cow milk. Very fragrant, suitable for grilling | | |
| Нострано з шафраном / Nostrano with saffron | 50 | 86 |
| Твердий сир витримки 5-7 місяців з коров'ячого молока з сильно вираженим смаком і ніжним смаком шафрану / Nostrano with saffron is a hard cheese of aging for 5-7 months with semi-cow milk with a strong taste and a gentle aftertaste of saffron | | |
| Монте 27 / Monte 27 | 50 | 89 |
| твердий сир витримки 10-12 місяців. Виготовляється з коров'ячого молока, колір сиру жовтий, дуже ароматний і має смак топленого молока / Monte 27 is a hard cheese of aging 10-12 months. It is made from semi-cow milk, the color of the cheese is yellow, very fragrant and has a taste of melted milk | | |
| Молітерно аль Тартуфо / Moliterno al Tartufo | 50 | 175 |
| Помірно гострий сир з трюфелями і інтенсивним ароматом, виготовлений з овечого та козячого молока / Moderately sharp cheese with intense truffle flavor. Made of sheep and goat's milk | | |
| Бароло / Barolo | 50 | 180 |
| Напів твердий сир із суміші коров'ячого і козиного молока, витриманий в меззі винограду Неббіоло / Semi-hard cheese made from a mixture of cow's and goat's milk, consistency in the pulp of grapes Nebbiolo | | |



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

М'ЯСНА ГАСТРОНОМІЯ / MEAT GASTRONOMY

(ціна вказана за 50 грам / price per 50 grams)

| | | |
|---|------|------------|
| Мортадела / Mortadela | 50 | 60 |
| Славнозвісна варена свиняча ковбаса з Болоньї / Famous steamed pork sausage from Bologna | | |
| Салями Наполі Піканто / Salami Napoli Pikanto | 50 | 75 |
| Популярна салями, виготовляється з додаванням перцю чилі / Popular salami, made with the addition of chili | | |
| Прошутто ді Парма / Prosciutto di Parma | 50 | 85 |
| Італійська шинка, зроблена з окосту, натерта сіллю / Prosciutto di Parma - Italian ham made from ham, grated salt. | | |
| Панчетта Стекката / Pancetta Stecata | 50 | 98 |
| Італійський делікатес у вигляді рулету із свинячої грудинки / Italian delicacy in the form of a roll of pork brisket | | |
| Салями Паезано / Salami Pasano | 50 | 106 |
| Має солодкуватий присмак, готується зі свинини з додаванням панчетти / Has a sweet aftertaste, is made from pork with the addition of pancetta | | |
| Салями Каччіаторе з трюфелем / Salami Cacciatore with truffle | 50 | 110 |
| Виготовляють з вареного свинячого м'яса з ароматом вишуканого трюфеля / Made from boiled pork meat with the aroma of delicious truffles | | |
| Салями Ді Манзо / Salami Di Manzo | 50 | 110 |
| Сиров'ялена італійський делікатес, проводиться з яловичини з додаванням свинини / A raw Italian delicacy, is made from beef with the addition of pork | | |
| Прошутто ді парма DOP на кісточці / Prosciutto di Parma DOP on bone | 50 | 110 |
| Брезаола / Brezaola | 50 | 110 |
| Італійська в'ялена яловича шинка родом з містечка Кьявенна / Italian dried beef ham originally from Cuavenna | | |
| Салями ді Кавалло / Salami di Cavallo | 50 | 112 |
| Салями з м'яса конини з невеликим додаванням панчетти / Salami of horse meat with a slight addition of pancetta | | |
| Коппа Ді Парма / Coppa Di Parma | 50 | 115 |
| Ковбаса, виготовлена із свинячої шийки в провінції Парма / Sausage made from a pig neck in the province of Parma | | |
| Прошутто ді Сан Даніеле / Prosciutto di San Daniele | 50 | 172 |
| Прошутто на кісточці з солодким і ароматним смаком / Prosciutto on the bone with a sweet and aromatic flavor | | |
| ◆ ◆ ◆ | | |
| Грісіні (100 грам) / Grisini (100 grams) | 100 | 25 |
| Печиво Біскоті (100 грам) / Biscuits Biskoti (100 grams) | 100 | 37 |
| В'ялені томати (50 грам) / Sundried tomatoes (50 grams) | 50 | 73 |
| Олива Лігурійська (100 грам) / Olive Ligurian (100 grams) | 100 | 79 |
| Борошно фаріна 00 (1 кг) / Flour farina 00 (1 kg) | 1000 | 135 |
| Борошно семола (1 кг) / Flour semola (1 kg) | 1000 | 135 |
| Соус Песто (100 мл) / Pesto Sauce (100 ml) | 100 | 220 |
| Артишоки (100 грам) / Artichokes (100 grams) | 100 | 195 |
| Олія оливкова в асортименті (ціну уточнюйте у адміністратора) / Olive oil assorted (ask the administrator for price) | | |
| Оцет бальзамічний в асортименті (ціну уточнюйте у адміністратора) / Balsamic vinegar assorted (ask the administrator for price) | | |



Restaurants
laFamiglia
2012