

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 смузі / Vitamin smoothies

Зелений (ананас, селера, яблуко, базилік) / Green (pineapple, celery, apple, basil)	250	85
Ягідно-фруктовий (полуниця, малина, яблуко, молоко) / Berry-fruit (strawberry, raspberry, apple, milk)	250	85

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

Ванільна ніжність / Vanilla tenderness	300	85
Полунична панна котта / Strawberry panna cotta	300	85
Чоколатто / Chokolatto	300	85

Свіжовижаті соки / Squeezed Juices

Апельсин / Orange	200	55
Морква / Carrots	200	55
Яблуко / Apple	200	65
Грейпфрут / Grapefruit	200	70
Ананас / Pineapple	200	125

Домашні лимонади / Home made Italian lemonade

Домашній італійський лимонад / Home made Italian lemonade	350	37
---	-----	----

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	98
Prosecco Extra Dry (Rivani)	150	98

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

Малина з імбирем / Raspberry & Ginger	600	75
Журавлина з м'ятою / Cranberry & mint	600	75
Полуниця з базиліком / Strawberries with basil	600	75
Обліпиха з апельсином / Sea buckthorn with orange	600	75



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

СНІДАНКИ / BREAKFAST MENU

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

Трамедзіні / Tramedzini

Венеціанський сендвіч

— з шинкою та сиром Філадельфія / with ham and cheese Philadelphia 180 **114**

— з сиром Філадельфія та копченим лососем / with Philadelphia cheese and smoked salmon 120 **125**

Теплий круасан з шоколадом / Croissant with chocolate 100 **48**

Органічний йогурт з гранолою та домашнім варенням /
Organic yogurt with granola and homemade jam 200 **58**

Густа вівсяна каша з грушею і горіхами, на воді або на молоці /
A thick porridge with pears and nuts, on the water or milk 220 **60**

Ягідний смузі-суп з ківі і гранолою / Berry soup-smoothies with kiwi and granola 210 **72**

Сирники з домашнього сиру зі сметаною і медом /
Cheesecakes of cottage cheese with sour cream and honey 150/80 **74**

Яйця-пашот, подаються на гречаній брускетті з сочевицею і томатами /
Poached eggs served on buckwheat bruschetta with tomatoes and lentils 270 **75**

Запечені яйця з овочевим пікантним соусом / Baked eggs with vegetable picante sauce 190 **78**

Запечені в духовці яйця зі шпинатом, крем-сиром і лососем або шинкою на ваш вибір /
Baked eggs with spinach, cream cheese and salmon or bacon on your choice 160 **92/60**

Рікотта з домашнім джемом / Ricotta cheese with homemade jam 100 **96**

Касеролле (запіканка) з трьома видами сиру і беконом /
Kaserol with three kinds of cheese and bacon 250 **98**

Ніжні оладки з кіноа, смородиновим джемом і ванільним морозивом /
Tender pancakes with quinoa, currant jam and vanilla ice cream 270 **110**

Скрембл з лососем, подається з хрусткою чабаттою / Scramble with salmon 200 **128**

Каша з кіноа приготована на молоці і з пряною грушею /
Cereal porridge with cooked quinoa milk and spicy pear 250 **160**

Яйця-пашот зі спаржею та голландським соусом /
Poached eggs with asparagus and hollandaise sauce 80/50/25 **196**

Яйця-пашот з мусом з авокадо, томатами та моцарелою, подаються на гречаній брускетті /
Poached eggs with avocado mousse, tomato and mozzarella, served on buckwheat bruschetta 300 **218**

Окремо ви можете замовити / You can also order:

— сметана / sour crème 50 **15**

— мед / honey 25 **15**

— джем / jam 30 **18**

— молоко соєве / soybean milk 100 **30**

— гранола / granola 50 **30**

— йогурт домашнього приготування / homemade yogurt 200 **42**

— лосось слабосолений з кріпом / salmon salted with dill 50 **87**



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

МОЦАРЕЛЛА БАР / MOZZARELLA BAR

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

Моцарелла з коров'ячого молока / Mozzarella made from cow's milk	125	132
Моцарелла ді буфала / Mozzarella di bufala	100	138
Моцарелла буррата / Mozzarella burrata	125	138
Моцарелла страчателла з регіону Кампанія / Mozzarella stracciatella from Campania region	100	138
Моцарелла аффуміката (копчена моцарелла буфала) / Mozzarella affumicata	125	147

На вибір із: / Your choice of:

— Домашній соус песто / Home-made pesto	25	42
— Печений перець / Baked sweet pepper	75	65
— М'ясне асорті (мортаделла, прошутто, сальмі) / Meat platter (mortadella, prosciutto, salami)	60	87
— Томати черрі зі свіжою рукколою / Tomatoes with fresh rucola	115	98
— Сан Даніеле - прошутто на кістці / San Daniel - prosciutto on bone	50	168

Дегустація на двох / Tasting for two	200/60/50	328
Моцарелла ді буфала, моцарелла буррата, мортаделла, сальмі контадіно, прошутто, томати Mozzarella di bufala, mozzarella burrata, mortadella, salami contadino, prosciutto, tomatoes		

Дегустація на чотирьох / Tasting for four	250/120	402
Моцарелла з молока корови, моцарелла буррата, моцарелла страчателла, печений перець, томати, руккола Mozzarella from cow's milk, mozzarella burrata, mozzarella stracciatella, baked sweet pepper, tomatoes, rucola		

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

САЛАТИ / SALADS

Мікс салат з томатами і сиром пармезан / Mix salad with tomatoes and parmesan cheese	130	98
Салат з буряком, грушею і козячим сиром / Salad with beets, pear and goat cheese	220	112
Салат з томатами, запеченими баклажанами і козячим сиром / Salad with tomatoes, roasted eggplant and goat cheese	210	149
Сільський салат з лососем, авокадо і картоплею / Farmer salad with salmon, avocado and potatoes	230	152
Теплий салат з телятиною-гриль / Warm salad with grilled veal	180	158
Листя салату з цукіні і томатами в медово-гірчичному соусі / Lettuce with zucchini and tomatoes in honey and mustard sauce	230	176
Салат з кальмаром, авокадо і томатами / Salad with squid, avocado and tomatoes	240	186
Салат з кіноа, моцарелою і ароматом трюфеля / Quinoa salad, mozzarella and truffle aroma	235	208
Салат з бебі шпинатом, авокадо і креветками / Salad with baby spinach, avocado and prawns	250	265

БРУСКЕТТИ / BRUSCHETTA

Брускетти з томатами та базиліком / Bruschetta with tomatoes and basil	135	78
Брускетти з песто та печеним перцем / Bruschetta with pesto and baked sweet peppers	110	89
Брускетти з тар-таром з авокадо і копченим лососем / Bruschetta with tartar with avocado and smoked salmon	120/30	139

ЗАКУСКИ / APPETIZERS

Курячий паштет з трюфельним маслом і грінками / Chicken pate with truffle oil and croutons	90/20/60	72
Овочі по-сицилійськи / Sicilian-style vegetables	150	98
Карпаччо з лосося з медово-гірчичним соусом / Carpaccio of salmon with honey-mustard sauce	90/30/35	180
Карпаччо з телятини з трюфельною запраvkкою / Veal carpaccio with truffle dressing	75/55	198
Тартар з телятини, подається з полентою, приготованою на грилі та італійською сальсою / Tartare of veal, served with polenta, grilled and Italian salsa	220	198
Тартар з лосося та авокадо / Salmon tartare and avocado	225	226
Крудіте з лаврака зі свіжими томатами / Crudo of sea bass with fresh tomatoes	170	228

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 / Sun-dried tomatoes	50	68
Олива лігурійська / Ligurian olives	100	78
Артишоки мариновані / Pickled artichokes	100	190
М'ясні антипасті - італійські ковбаси / Meat platter - italian sausages	125/35	245
Сирні антипасті - італійські сири з горіховим варенням / Cheese platter - italian cheese with jam nut	165/30	284
Дегустаційна тарілка італійських закусок / Tasting plate of Italian delicacies	580	787

СУПИ / SOUPS

Бульйон курячий з домашньою локшиною / Chicken broth with home-made noodles	300	58
Тортелліні з курячим бульйоном і ароматом трюфеля / Tortellini with chicken broth and truffle aroma	300	69
Тосканський мінестроне / Tuscan-style minestrone	300	69
Суп з польпетте з телятини і трьома видами бобових / Soup with veal polpette and three kinds of beans	350	120
Рибний суп з дорадо і лососем / Fish soup with salmon and dorado	300	154

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.

Біголі з томатами та базиліком / Bigoli with tomatoes and basil	220	104
Біголі з качкою / Bigoli with duck	280	147
Тальятелле з білими грибами / Tagliatelle with porcini	300	118
Равіоли зі шпинатом / Ravioli with spinach	190	126
Равіоли з кроликом / Ravioli with rabbit	190	128
Равіоли з моцарелою та томатами / Ravioli stuffed with mozzarella and tomatoes	270	142
Равіоли з качкою в апельсиновому соусі з кедровими горішками / Ravioli stuffed with duck in orange sauce with pine nuts	150/80	146
Спагетті карбонара / Spaghetti carbonara	290	132
Лінгвіні Болоньез / linguine bolognese	270	140
Домашня лазанья / Lasagna	250	165
Каннеллоні з кроликом / Cannelloni with rabbit	260	178
Лінгвіні з цукіні і креветками / Linguine with zucchini and shrimps	350	188
Паста трофі з рагу із кролика / Trofie Pasta with ragout of rabbit	350	198
Паста пічі з тунцем, каперсами і анчоусами пікантна / Pici Pasta with tuna, capers and anchovies spicy	280	198
Лінгвіні з морепродуктами / Linguine with seafood	350	226

РІЗОТТО / RISOTTO

Різотто 4 сири / «Quattro Formaggi» risotto	250	132
Різотто з лісовими грибами з ароматом трюфеля / Risotto with wild mushrooms and truffle flavor	250	148
Різотто з морепродуктами / Risotto with seafood	300	194

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 we can change for you on a gluten-free or buckwheat pasta.



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

ПІЦЦА / PIZZA

Маргарита / Margherita	250	84
З італійською шинкою / With ham	360	110
З гострим саямі / With a spisy salami	330	126
Чотири сири / Quattro formaggi	350	186
З коппа, буррата і в'яленими томатами / With coppa, burrata and dried tomatoes	380	186

ВИПІЧКА / BAKE

Гріссіні / Grissini	100	20
Фокачча з розмарином та оливковим маслом / Focaccia with rosemary and olive oil	80	32
Хлібна корзина — Чіабатта з гріссіні / Bread basket - ciabatta and grissini	120/15	40
Фокачча з соусом песто і томатами / Bread basket - ciabatta and grissini	175	87
Хліб без глютену / Glutenfree bread	100	45
Чіабатта з сиром моцарелла і часниковим маслом / Ciabatta with mozzarella cheese and garlic butter	170	65

М'ЯСО / MEAT

Котлетта по-міланськи з шафрановим ризотто / Milanese-style cotoletta with saffron risotto	225/140/35	176
Котлети з баранини / Risssole cutlets	200/35	165
Медальйони з телятини з соусом Марсала / Veal medallions under Morsala sause	150/60/60	248
Підкопчена качина грудка з фруктами та полентою / Smoked duck breast with fruit and polenta	180/60/60	258
Американський стейк рибай / American steak Ribeye	400	960

РИБА / FISH

Лосось з картоплею і вершковим хрінном / Salmon with potatoes and creamy horseradish	110/120	198
Сибас гриль або дорадо гриль / Grilled sea bass or grilled dorado	150/35	234
Лосось з грибами і томатною сальсою, подається з равіолі шпинат / Salmon with mushrooms and tomato salsa, served with spinach ravioli	200	242

ГАРНІР / GARNISH

Картопля запечена в італійських травах / Potatoes backed in Italian herbs	150	48
Шпинат з часником / Spinach with garlic	150	86
Овочі гриль / Grilled vegetables	180	87
Полента з лісовими грибами та ароматом трюфеля / Polenta with wild mushrooms and truffle aroma	350	120
Спаржа на грилі з яйцем пашот і пармезаном / Grilled asparagus with poached egg and parmesan	190	297

ДЕСЕРТИ / DESERTS

Морозиво / Ice cream	60	36
ваніль, лаванда / vanilla, lavender		
Сорбети / sorbets		
— полуниця, лимон / strawberry, lemon	60	36
— маракуйя/passionfruit	60	55
Панна котта з полуничним джемом / Panna cotta with strawberry jam	120/15	67
Крем-брюле / Creme brulee	120/50	97
Домашній тірамісу / Home-made tiramisu	120	98
Дегустаційний сет морозива / Tasting ice cream SET	155	142
Чізкейк з манго і сорбетом маракуйя / Cheesecake with mango and passion fruit sorbet	170/60	145
Дегустація десертів / Tasting desserts	185	180

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

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 to you every week! And the products of own production.

ДОМАШНЯ ПАСТА / HOMEMADE PASTA

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

Тальятелле / Tagliatelle	100	40
Спагетті / Spaghetti	100	40
Біголі / Bigoli	100	40

МОЦАРЕЛЛА БАР / MOZZARELLA BAR

Моцарелла з коров'ячого молока / Mozzarella from cow's milk	125	132
Моцарелла ді буфала / Mozzarella di bufala	100	138
Моцарелла буррата / Mozzarella burrata	125	138
Моцарелла страчателла з регіону Кампанія / Mozzarella straciatella from Campania region	100	138
Моцарелла аффуміката (копчена моцарелла буфала) / Mozzarella affumicata	125	147

ІТАЛІЙСЬКІ СИРИ / ITALIAN CHEESES

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

Рікотта / Ricotta	50	44
М'який сир, приготований з сироватки / A soft cheese made of the whey		
Горгонзола Дольче / Gorgonzola Dolce	50	62
Солодкуватий сир кремоподібної консистенції з цвіллю / Sweet cheese creamy consistency with mold		
Грана Падано / Grana Padano	50	62
Популярний твердий сир з ароматним смаком / A popular cheese with fragrant taste		
Таледжо / Taleggio	50	65
М'який сир, виготовлений з пастеризованого коров'ячого молока з тонкою і м'якою кіркою / Soft cheese made from pasteurized cow's milk with a thin crust and a soft		
Робіола / Robiola	50	85
Італійський м'який сир із суміші молока корів і частини овечого або козячого / Italian soft cheese made from a mixture of the milk of cows and sheep or goat		
Роза Комуна / Rose Comune	50	85
Натуральний м'який напівжирний сичужний сир з частково знежиреного коров'ячого молока / Soft bold natural rennet cheese from cow's milk partially defatted		
Паміго / Pamigo	50	85
Напівтвердий сир з сильним ароматом, отриманий з коров'ячого молока / Semi-hard cheese with a strong flavor, derived from cow's milk		
Молітерно аль Тартуфо / Moliterno al Tartufo	50	155
Помірно гострий сир з трюфельями і інтенсивним ароматом, виготовлений з овечого та козячого молока / A moderately sharp, beautifully aged cheese with intense truffle flavor. Made of sheep and goat's milk		



Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

М'ЯСНА ГАСТРОНОМІЯ / MEAT GASTRONOMY

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

Мортаделла / Mortadella	50	52
Славнозвісна варена свиняча ковбаса з Болоньї / Famous steamed pork sausage from Bologna		
Салями з часником / Salami with garlic	50	58
Салями з фенхелем / Salami with fennel	50	58
Салями Качіаторе / Salami Kachiatore	50	65
Продукт готується із добірної свинини та дозріває мінімум 30 днів / The product is made from selected pork and matured for at least 30 days		
Салями Наполі Піканто / Salami Napoli Pikanto	50	65
Популярна салями, виготовляється з додаванням перцю чилі / Popular salami, made with the addition of chili		
Прошутто ді Парма / Prosciutto di Parma	50	78
Італійська шинка, зроблена з окосту, натерта сіллю / Italian ham made from ham, grated salt		
Коппа / Coppa	50	78
Корсіканська ковбаса, виготовлена з спинної частини туші свинини / Corsican sausage made of pork spinal part carcass		
Брезаола / Brezaola	50	102
Італійська в'ялена яловича шинка родом з містечка Кьявенна / Italian dried beef ham originally from the town Cuavenna		
Салями з трюфелем / Salame al tartufo	50	130
Делікатес, який не знає рівних серед кращих / Delicacy, not knowing the best among equals		
Салями з оленини / Venison Salami	50	120
Прошутто Ді Сан Даніеле / Prosciutto di San Daniele	50	168
Прошутто на кісточці з солодким і ароматним смаком / Prosciutto on the bone with a sweet and aromatic taste		
◆ ◆ ◆		
Гріссіні / Grissini	100	20
Сіль зі спеціями / Salt with spices	50	25
Печиво Біскотті / Biscuits Biskotti	100	34
Йогурт домашній / Homemade yogurt	200	42
Органічні яйця / Organic eggs	10 шт.	60
В'ялені томати / Sundried tomatoes	50	68
Олива Лігурійська / Olive Ligurian	100	78
Борошно фаріна 00 / Flour farina 00	1000	135
Борошно семола / Flour semola	1000	135
Соус Песто / Pesto Sauce	100	168
Олія оливкова / Olive oil	250	180
Артишоки / Artichokes	100	190
Олія оливкова в асортименті (ціну уточнюйте у адміністратора) / Olive oil is in the stock (price is given by the administrator)		
Оцет бальзамічний / Balsamic vinegar	250	290



Restaurants
laFamiglia
2012