

# *Bigoli*

RISTORANTE ITALIANO

---

**М Е Н Ю**

**ДОМАШНЯ ПАСТА  
ГАСТРОНОМІЧНА ЛАВКА  
МОЦАРЕЛА БАР**



# 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

## СНІДАНКИ

Кожен день з 8:00 до 11:00

	г	грн.
Трамедзіні з шинкою та сиром Філадельфія	180	124
Трамедзіні з копченим лососем	120	235
Вівсяна каша з грушею та гранолою на воді або молоці	300	86
Круасан	55	86
Сирники з домашнього сиру з медом та сметаною	150/70	112
Йогурт з гранолою, фруктами та джемом	100/120/15	125
Скрембл з кіноа та томатами	100/180/40	236
Яйця пашот з мусом з авокадо, томатами та моцарелою, подається на гречаній брускеті	2 шт./70/100/50	272
Яйця пашот з сиром Філадельфія, шпинатом та копченим лососем	2 шт./100/120/40	298
Ростбіф з капонатою на гречаній брускеті	90/160/50	345
Яйця пашот з лососем та голандським соусом	2 шт./90/90/50	318
Яйця пашот з соусом із пармезану та трюфелем	2 шт./100/60	312
<b>Окремо ви можете замовити:</b>		
• сметана	50	17
• мед	25	22
• джем	30	24
• гранола	50	37
• молоко соєве	100	38
• лосось слабосолений з укропом	50	165
• чорний трюфель	3	245

## СПЕЦІАЛЬНА ЦІНА НА ПРОСЕККО В СУБОТУ ТА НЕДІЛЮ

з 8:00 до 16:00

Prosecco Brut (Martini)	150	135
-------------------------	-----	-----



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## МОЦАРЕЛА БАР

	г	грн.
<b>Моцарела з коров'ячого молока</b>	125	<b>162</b>
<b>Моцарела ді буфала</b>	100	<b>187</b>
<b>Моцарела бурата</b>	125	<b>187</b>
<b>Моцарела страчатела з регіону Кампанія</b>	100	<b>187</b>
<b>Моцарела афуміката (копчена моцарела буфала)</b>	125	<b>187</b>
<b>На вибір із:</b>		
<b>Домашній соус песто</b>	25	<b>64</b>
<b>Печений перець</b>	75	<b>78</b>
<b>М'ясне асорті (мортадела, прошуто, салямі)</b>	60	<b>98</b>
<b>Томати зі свіжою руколою</b>	115	<b>98</b>
<b>Сан Даніеле – прошуто на кістці</b>	50	<b>185</b>
<b>Дегустація на двох.</b> Моцарела ді буфала, моцарела бурата, мортадела, салямі контадіно, прошуто, томати.	225/65/50	<b>485</b>
<b>Дегустація на чотирьох.</b> Моцарела з молока корови, буррата, страчатела, печений перець, томати, рукола	300/75/65	<b>498</b>

*Вартість моцарели може змінюватися залежно від ваги*

## ДО ВИНА

<b>В'ялені томати</b>	50	<b>86</b>
<b>Оливки лігурійські</b>	100	<b>87</b>
<b>Артишоки мариновані</b>	100	<b>198</b>
<b>М'ясні антипасті — італійські ковбаси</b>	125/35	<b>286</b>
<b>Сирні антипасті — італійські сири з медом</b>	160/70	<b>398</b>

*Дорогий гість, якщо у вас є алергія на будь-який продукт -  
повідомте про це вашого офіціанта!*



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## ЗАКУСКИ

	г	грн.
Курячий паштет з трюфельною олією та грінками	90/20/40	116
Карпачо із лосося з медово-гірчичним соусом	90/30/35	275
Карпачо із телятини зі свіжим трюфелем	90/50	338
Крудіте із сібаса зі свіжими томатами і маракуйєю	250	365
Тартар із лосося та авокадо	225	298
Тартар із телятини з ароматом трюфеля	210	298

## БРУСКЕТИ

Брускети з томатами та базиліком	135	98
Брускети з песто та печеним перцем	110	116
Брускети з тартаром з авокадо і копченим лососем	120/30	234

## САЛАТИ

Салат Ромен з індичкою, хрусткою чабатогою, яйцем пашот та домашнім соусом	250	198
Салат з баклажанів із томатами та козячим сиром	300	186
Теплий салат із телятиною - гриль	180	234
Сільський салат з лососем, авокадо та картоплею	230	256
Бурата з кіноа, анчоусами і трьома видами томатів	330	336
Салат зі шпинатом, авокадо і креветками	250	334

## СУПИ

Бульйон курячий з домашньою локшиною	300	96
Тортеліні з курячим бульйоном та ароматом трюфеля	300	112
Тосканський мінестроне	300	116
Крем-суп з гарбуза	300	112
Суп томатний з морепродуктами	300	295



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## ПАСТА ДОМАШНЯ

	г	грн.
Біголі з качкою	280	218
Тальятеле з білими грибами	300	195
Равіолі з кроликом	190	196
Равіолі зі шпинатом	190	189
Равіолі з моцарелою та томатами	270	224
Спагеті карбонара	290	196
Домашня лазанья	285	252
Домашні канелоні з кроликом	260	268
Гречана паста з цукіні та креветками	360	289
Лінгвіні з цукіні та креветками	360	289
Карбонара з Буратою	375	326
Лінгвіні з морепродуктами	350	335
Паста фрегола з морепродуктами. Мідії, лосось, креветки, сібас, кальмар, скампія	350	774

## РІЗОТО

Полента з грибами та ароматом трюфеля	350	175
Різото 4 сира	250	224
Різото з білими грибами та ароматом трюфеля	250	236

## ПІЦА

Маргарита	250	118
З шинкою	360	176
З гострим саямі	330	175
Чотири сири	350	254
З копою, буратою та в'яленими томатами	380	238

*Дорогий гість, за Вашим бажанням, будь-яку страву з традиційної пасту ми можемо замінити для Вас на безглютенову або гречану пасту.*



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

	г	грн.
Шотландський лосось Label Rouge з картоплею і вершковим хріном	110/120/40	399
Сібас або Дорадо на грилі	120/35	298
Шотландський лосось Label Rouge з грибною сальсою та равіолі з шпинатом	215	399
Восьминіг смажений на грилі з картопляним салатом	180/120	744
Великі тигрові креветки на грилі з часниковим соусом та салатом	430/75	1340
Свіжі скампи	500	1590

## М'ЯСО

Котлети з баранини та картопляним пюре	200/100/35	256
Котолета по-міланськи з шафрановим ризото	225/140/35	275
Медальйони з телятини та соусом Марсала	150/60/50	322
Ростбіф з ароматом трюфеля	180/30/50	397
Телячі щічки з еспумою із картоплі та ароматом трюфеля	120/100	332

## ГАРНІРИ

Картопля запечена в італійських травах	150	78
Шпинат з часником	150	118
Овочі гриль	180	135
Капоната	200	160
Спаржа припущена з пармезаном	130	317

## ВИПІЧКА

Грісіні	100	32
Фокача з розмарином та оливковою олією	80	58
Хлібна корзина — Чіабата з грісіні	120/20	54
Хліб без глютену	100	79
Фокача з соусом песто і томатами	175	117



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## ДЕСЕРТИ

	г	грн.
<b>Морозиво</b>		
– ваніль, шоколад	60	48
<b>Сорбети</b>		
• лимон	60	48
• полуниця	60	50
• маракуйя, манго	60	55
<b>Пана کوتа з полуничним соусом</b>	120/20	98
<b>Домашній тірамісу</b>	120	132
<b>Крем-брюле з маракуєвим сорбетом</b>	120/50	172
<b>Домашній Чізкейк</b>	150/30	167
<b>Дегустація десертів</b>	140	180

*Дорогий гість, якщо у вас є алергія на будь-який продукт –  
повідомте про це вашого офіціанта!*

## ГАСТРОНОМІЧНА ЛАВКА

*Тут ви можете замовити якісні продукти з Італії, які ми привозимо для Вас кожного тижня!  
А також продукти власного виробництва.*

## ДОМАШНЯ ПАСТА

<b>Тальятеле</b>	100	55
<b>Спагеті</b>	100	55
<b>Біголі</b>	100	55

## МОЦАРЕЛА БАР

<b>Моцарела з коров'ячого молока</b>	125	162
<b>Моцарела страчатела з регіону Кампанія</b>	100	187
<b>Моцарела ді буфала</b>	100	187
<b>Моцарела бурата</b>	125	187
<b>Моцарела афуміката</b> (копчена моцарела буфала)	125	187





# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## ІТАЛІЙСЬКІ СИРИ

	г	грн.
<b>Таледжіо —</b> м'який сир, виготовлений з пастеризованого коров'ячого молока з тонкою та м'якою скоринкою, дуже насичений та пікантний	50	95
<b>Грана Падано –</b> твердий витриманий сир типу пармезан з коров'ячого молока	50	96
<b>Робіола -</b> італійський м'який сир з суміші коров'ячого молока корови та овечого або козячого. Термін витримки 15-35 днів.	50	98
<b>Горгонзола Дольче -</b> м'який сир з коров'ячого молока із блакитною пліснявою	50	98
<b>Нострано Дольче –</b> твердий сир витримки 3-5 місяців з напів обезжиреного коров'ячого молока. Дуже ароматний, підходить для смаження на грилі.	50	102
<b>Нострано з шафраном –</b> твердий сир витримки 5-7 місяців з напівжирного коров'ячого молока з яскраво вираженим смаком та ніжним смаком шафрану	50	102
<b>Монте 27 –</b> твердий сир витримки 10-12 місяців. Виготовляється з напівжирного коров'ячого молока, колір сиру жовтий, дуже ароматний та має смак топленого молока	50	106
<b>Молітерно аль Тартуфо –</b> помірно гострий сир з трюфелями та інтенсивним ароматом, виготовлений з овечого та козячого молока	50	185
<b>Бароло –</b> напівтвердий сир із суміші коров'ячого та козиного молока, витриманий в меззі винограду Неббіоло.	50	192



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## М'ЯСНА ГАСТРОНОМІЯ

	г	грн.
<b>Мортадела – славнозвісна варена свиняча ковбаса з Болоньї</b>	50	82
<b>Салями Наполї Піканто – популярна салями, виготовляється з додаванням перцю чилї</b>	50	85
<b>Прошутто Дї парма – італійська шинка, зроблена з окосту, натерта сіллю.</b>	50	102
<b>Панчетта Стекката – італійський делікатес у вигляді рулету зі свинячої грудинки</b>	50	102
<b>Салями Паезано – має солодкуватий присмак, готується зі свинини з додаванням панчети</b>	50	112
<b>Салями Каччіаторе з трюфелем – виготовляють з вареного свинячого м'яса з ароматом вишуканого трюфеля</b>	50	120
<b>Салями Дї Манзо – сиров'ялений італійський делікатес, готується з яловичини з додаванням свинини</b>	50	120
<b>Брезаола – італійська в'ялена яловича шинка</b>	50	135
<b>Салями Дї Кавалло – салями з м'яса конини з невеликим додаванням панчетти</b>	50	122
<b>Коппа Дї Парма – ковбаса, виготовлена із свинячої шийки в провінції Парма</b>	50	125
<b>Прошутто Дї парма DOP на кісточці</b>	50	175
<b>Прошутто Дї Сан Даніеле – прошутто на кісточці з солодким та ароматним смаком</b>	50	185
<b>Грісіні</b>	100	32
<b>Печиво Біскоті</b>	100	37
<b>В'ялені томати</b>	50	86
<b>Оливи Лігурійські</b>	100	87
<b>Борошно фарїна 00</b>	1000	135
<b>Борошно семола</b>	1000	135
<b>Соус Песто</b>	100	240
<b>Артишоки</b>	100	198
<b>Олія оливкова в асортименті (ціну уточнюйте у адміністратора)</b>		
<b>Оцет бальзамічний в асортименті (ціну уточнюйте у адміністратора)</b>		



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## БАР

### ВОДА

	мл	грн.
AcquaPanna негазована	500/750	<b>110/148</b>
S.Pellegrino газована	500/750	<b>110/148</b>
Borjomi газована	330	<b>78</b>
Morshinska Premium негазована/газована	330/750	<b>58/102</b>
Morshinska Premium слабогазована	330/750	<b>58/102</b>

### СВІЖОВИЖАТІ СОКИ

Морква	200	<b>75</b>
Яблуко	200	<b>80</b>
Апельсин	200	<b>85</b>
Грейпфрут	200	<b>85</b>
Ананас	200	<b>160</b>

### ВІТАМІННІ СМУЗИ

Смузі з ананасом, полуницею, бананом та вершками	200	<b>98</b>
Смузі з обліпихою, ананасом та грушею	200	<b>98</b>
Смузі з чорницею, ананасом, яблуком та органічним йогуртом	200	<b>136</b>
Зелений смузі з авокадо, шпинатом, грушею та органічним йогуртом	200	<b>155</b>

### МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ НА ОСНОВІ ДОМАШНЬОГО МОРОЗИВА

Ванільна ніжність	180	<b>132</b>
Полунична пана کوتа	180	<b>132</b>

### ДОМАШНІ ЛИМОНАДИ

Цитрусовий, імбирний	250/1000	<b>48/190</b>
Базиліковий	250/1000	<b>50/220</b>
Маракуйя	1000	<b>260</b>

### НАПОЇ

Coca-Cola , Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	250	<b>46</b>
Sprite, Fanta	250	<b>46</b>
Schweppes Tonic в асортименті	250	<b>46</b>
Burn	250	<b>75</b>
Соки Rich в асортименті	200	<b>42</b>



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## КАВА ILLY

	мл	грн.
Рістрето	15	58
Еспресо / Еспресо макіато	30	58
Американо	120	65
Капучіно	120	65
Лате	220	68
Афогато Лімончело / Ночіно / Амаро Монтенегро	110	98
Раф	250	72
Флет уайт	200	72
Глясе	120	76
Фрапе	120	58
Шоколадний какао з маршмелоу	250	55

## ЧАЙ

### Домашні чаї з ягодами, фруктами та травами

Обліпіха з апельсином	600	115
Журавлина з м'ятою	600	115
Малина з імбирем	600	115
Чай домашній з фруктами	600	125

### Зелений чай

Сенча Сенпай	400	75
Роял Жасмин Чунг Хао	400	75
Грюн Матін	400	75
Sakura! Sakura! (TWG)	400	108

### Чорний чай

Дарджилінг	400	75
Ерл Грей	400	75

### Трав'яні настої

Велнес Кап	400	75
Лемонграсс	400	75

### Фруктовий чай

Red Fruit Flash	400	75
-----------------	-----	----



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## КОКТЕЙЛІ

	мл	грн.
<b>Amore Amaro</b> фреш лимона, лайм, Angostura, Amaro	95	175
<b>Aperol Spritz</b> апероль, Prosecco, апельсин, содова	150	175
<b>Hugo</b> Prosecco, St-Germain, лайм, м'ята	150	175
<b>Passion fruit Spritz</b> Prosecco, сорбет маракуйя, Malibu, Bacardi rum	180	185
<b>Negroni by Martini</b> Martini Riserva Rubino, Martini Bitter, Bombay Sapphire	90	175
<b>Miritto rosso fizz</b> Prosecco, Grand Marnier, Angostura, пюре маракуйї	180	270
<b>Panch Angostura</b> Amaro, фреш лимона, яблучний сік	145	165
<b>Sgroppino</b> Домашній лимончело, лимонний сорбет, фреш лимона	220	175
<b>Basil beauty</b> Absolut citron, кокосовий сорбет, базилік, маракуйя, ананас	150	175

## ВЕРМУТИ

<b>Martini Rosso</b>	50	56
<b>Martini Rosato</b>	50	56
<b>Martini Bianco</b>	50	56
<b>Martini Extra Dry</b>	50	56
<b>Martini Gran Lusso</b>	50	90
<b>Martini Riserva Ambrato</b>	50	90
<b>Martini Riserva Rubino</b>	50	90



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## НАСТОЯНКИ

	мл	грн.
Крем-лімончело домашній	50	48
Грейпфруточело домашній	50	48
Amaro Averna	50	75
Amaro Segesta di Virtus Siciliano	50	110
Amaro di Angostura	50	105
Fernet Branca	50	170
Unicum zwack	50	105
Limoncina Bottega	50	120
Martini Bitter	50	60
Becherovka	50	80
Amaro Montenegro	50	104
Di Nero crema caffè	50	115
Amaro Quintessentia Nonino	50	150
Amaro Cynar	50	95
Jagermeister	50	130
Limoncella Lucsardo	50	115
Fernet Lucsardo	50	105
Amaro Abano Lucsardo	50	105
Дегустація дижестивів	100	165

## ХЕРЕС

Sherry De Luxe Cream Capataz Andres Lustau (СОЛОДКИЙ)	0,05	100
---	------	-----

## ПОРТО

Quinta do Portal 10 Year Old Tawny Porto	50	250
--	----	-----



# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## ГОРІЛКА

	мл	грн.
Nemiroff Оригінал	50	54
Nemiroff Українська Медова з перцем	50	54
Nemiroff Преміум	50	62
Nemiroff LEX	50	85
Absolut	50	92
Staritsky & Levitsky	50	99
Finlandia Classic	50	98
Finlandia Cranberry	50	98
Grey Goose	50	155
Pisco Barsol Primero Queberna Perola	50	120

## КУПАЖОВАНІЙ ВІСКИ

William Lawson's	50	96
Dewar's 12 Years Old	50	155
Ballantines 12 Years Old	50	170
Chivas Regal 12 Years Old	50	220
Chivas Regal 18 Years Old	50	340
Nikka From The Barrel	50	290

## ОДНОСОЛОВОДИЙ ВІСКИ

Glenfiddich 12 Years Old	50	280
The Glenlivet 12 Years Old	50	310
Makallan 12 Years Old	50	330
Glenmorangie original	50	290
The Glenlivet 18 Years Old	50	375
Ardbeg 10 Years Old	50	250



# Vigoli

RISTORANTE ITALIANO

## ІРЛАНДСЬКИЙ ВІСКИ

	мл	грн.
<b>Jameson</b>	50	140

## АМЕРИКАНСЬКИЙ ВІСКИ

<b>Jack Daniel`s</b>	50	152
----------------------	----	-----

## КОНЬЯК

<b>Ararat 5*</b>	50	130
<b>Baron Otard V.S.O.P. Fine Champagne</b>	50	225
<b>Hennessy V.S</b>	50	210
<b>Hennessy V.S.O.P</b>	50	330
<b>Martell V.S.</b>	50	195
<b>Martell V.S.O.P</b>	50	320
<b>Martell X.O</b>	50	690

## КАЛЬВАДОС

<b>Boulard V.S.O.P. (Pays d'Auge)</b>	50	250
---------------------------------------	----	-----

## РОМ

<b>Oakheart</b>	50	125
<b>Bacardi Carta Blanca</b>	50	125
<b>Bacardi Carta Negra</b>	50	125
<b>Bacardi Carta Oro</b>	50	125
<b>Bacardi Ocho Ano</b>	50	155
<b>Zacapa Centenario 23 Years Old</b>	50	250

## ДЖИН

<b>Beefeater</b>	50	104
<b>Bombay Sapphire</b>	50	125





# Bigoli

RISTORANTE ITALIANO

## ТЕКІЛА

	мл	грн.
<b>Olmecca Blanco</b>	50	<b>115</b>
<b>Olmecca Gold</b>	50	<b>130</b>
<b>Olmecca Altos Reposado 100% AGAVA</b>	50	<b>160</b>

## ГРАППА

<b>Grappa Nonino Vendemmia Millesimata</b>	50	<b>175</b>
<b>Grappa di Moscato Moncalvina (Coppo)</b>	50	<b>230</b>
<b>Grappa di Moscato Berta</b>	50	<b>245</b>
<b>Grappa Il Prosecco di Nonino UE</b>	50	<b>260</b>
<b>Acquavitae Berta 1988</b>	50	<b>325</b>
<b>Grappa Barili di Sassicaia</b>	50	<b>580</b>

## ЛІКЕРИ

<b>Sambuca Ramazzotti</b>	50	<b>118</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	50	<b>118</b>
<b>Malibu</b>	50	<b>118</b>
<b>Cointreau</b>	50	<b>120</b>
<b>Baileys</b>	50	<b>130</b>

## БОЧКОВЕ ПИВО

<b>Hoegaarden</b>	300/500	<b>90/125</b>
-------------------	---------	---------------

## ПИВО В ПЛЯШКАХ

<b>Stella Artois б/а</b>	500	<b>88</b>
<b>Leff Blond</b>	330	<b>98</b>



ресторани  
**laFamiglia**  
2012