

НАШІ ФІРМОВІ СТРАВИ З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

• ПІЦЦА •



Для приготування піци ми використовуємо три види борошна, а саме: цільнозернове пшеничне, рисове та безглютенове. Завдяки цьому тісто виходить неймовірно хрустким та смачним.

ПІЦЦА З ТОМАТАМИ, СИРОМ МОЦАРЕЛА ТА ДОМАШНІМ СОУСОМ ПЕСТО	125
ПІЦЦА ЗІ СВІЖОЮ ГРУШЕЮ ТА СИРОМ ГОРГОНЗОЛА ДОЛЬЧЕ	128
ПІЦЦА З РОСТБІФОМ, СОУСОМ ТОНАТО ТА ТОМАТАМИ	146
ПІЦЦА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА РУКОЛОЮ	186
ПІЦЦА З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ, ЦУКІНІ ТА НІЖНИМ СИРОМ РІКОТА	178

• ПІЦЦА •

МАРГАРИТА	118
З ПРОШУТО КОТО ТА ГРИБАМИ	148
Д'ЯВОЛА	195
Піца з гострою салямі	
ЧОТИРИ СИРИ	196
З ПАРМОЮ, РУКОЛОЮ ТА ТОМАТАМИ	172
З М'ЯСНИМИ ДЕЛІКАТЕСАМИ	196
Прошутто кото, гостра салямі, філе індички, прошутто крудо	
НЕАПОЛІТАНО	178
Піца з прошутто крудо, маслинами та каперсами	



шеф рекомендує

Якщо Ви маєте алергію на будь-який продукт,
будь ласка, попередьте про це нашого офіціанта!

• УСТРИЦІ •

ФІН ДЕ КЛЕР	56
ІРЛАНДСЬКА «СВЯТИЙ ПАТРИК»	61
«БУЗИГ-ОР» СПЕСІАЛЬ	69

• ЗАКУСКИ •

ОЛИВКИ ЛІГУРІЙСЬКІ	87
В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ	79
ПРОШУТО КРУДО	76
М'ЯСНІ АНТІПАСТІ	194
СИРНІ АНТІПАСТІ	235
ВІТЕЛО ТОНАТО	186
Ніжна телятина з соусом із тунця	
ТАРТАР З ТЕЛЯТИНИ ЗІ СМАЖЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА ГРІНКАМИ	198
КАРПАЧО З ЛОСОСЯ З МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ	198
♥ ЗУПЕТА З МІДІЙ	288/520
Подається з хрусткими грінками В середу та четвер зупета з мідій 500 г та графин білого домашнього вина 300 мл за привабливою ціною – 345 грн!	

• БРУСКЕТИ •

БРУСКЕТА З ТОМАТОМ ТА БАЗИЛІКОМ	86
БРУСКЕТА З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ	138
БРУСКЕТА З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА ВЕРШКОВИМ КРЕМ-СИРОМ	148

• САЛАТИ •

САЛАТ РОМЕН З КУРКОЮ, ТОМАТАМИ ТА ПЕРЕПЕЛИНИМ ЯЙЦЕМ	149
КАПРЕЗЕ З МОЦАРЕЛОЮ БУРАТА, ДВОМА ВИДАМИ ТОМАТІВ ТА СОУСОМ ПЕСТО	228
🏠 САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ ТА АВОКАДО	235
САЛАТ З ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНУ, КІНОА ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ	162
ТЕПЛІЙ САЛАТ З КАЛЬМАРОМ ТА ПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ	182
САЛАТ З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА ДОМАШНІМ СОУСОМ З ПАРМЕЗАНУ	187


• ДОМАШНЯ ПАСТА •



Всю пасту ми готуємо власноруч з цільнозернового борошна за італійськими традиційними рецептами.
Будь-яку страву можливо приготувати без глютену.

 НАЙСМАЧНІШІ СПАГЕТІ КАРБОНАРА	154
ДОМАШНЯ ЛАЗАНЬЯ З КРОЛИКОМ ТА ТОМАТАМИ	212
Для цієї страви ми готуємо кролика за технологією Sous-vide, що додає страві неймовірної ніжності	
СПАГЕТІ АРАБ'ЯТА	135
"Розлучена", так перекладається з італійської Arrabbiata. Класична паста з гострим томатним соусом, оливками та базиліком	
 ТАЛЬЯТЕЛІ З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ ТА МОРЕПРОДУКТАМИ	275
ТАЛЬЯТЕЛІ З БІЛИМИ ГРИБАМИ	198
КАЗАРЕЧЕ З КУРКОЮ У СИРНОМУ СОУСІ	148
ФУЗІЛІ З РАГУ ІЗ КРОЛИКА	166
ТАЛЬЯТЕЛІ З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ ТА ЦУКІНІ	224
 ЧОРНІ РАВІОЛІ З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ В СИРНОМУ СОУСІ	188
РАВІОЛІ З СИРОМ РІКОТА ТА ШПИНАТОМ	148

• СУПИ •

 АРОМАТНИЙ БУЛЬЙОН З ТОРТЕЛІНІ З НОТКОЮ ТРЮФЕЛЮ	98
ГУСТИЙ ТОМАТНИЙ СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ	194
ОВОЧЕВИЙ СУП МІНЕСТРОНЕ З ДОМАШНІМ ПЕСТО	89



ідеально для двох




безглютенове



шеф рекомендує

• ОСНОВНІ СТРАВИ •

 КРОЛИК З В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ, ОЛИВКАМИ І КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ З АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЮ	276
КОТОЛЕТА МІЛАНЕЗЕ З ТОМАТНИМ РІЗОТО	228
Свинина на кістці у хрусткій паніровці з ніжним ризото	
 КАЧКА ТОМЛЕНА З ЯБЛУКАМИ ТА АПЕЛЬСИНОМ	246
МЕДАЛЬЙОНИ З ЯЛОВИЧИНИ З СОУСОМ К'ЯНТІ	342
ЛОСОСЬ З ОВОЧАМИ У ВИННОМУ СОУСІ	276
ДОРАДО АКВА ПАЦА	232
Філе з риби, тушковане в бульйоні з додаванням білого вина, томатів і молодої картоплі	
РІЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ	212
 РІЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ	248
Лосось, креветки, мідії	

• СТРАВИ НА ГРИЛІ •

ДОРАДО З ОВОЧАМИ	318
СТЕЙК РІБ-АЙ	145
Вага порції 400 г – 450 г	
СТЕЙК З ІНДИЧКИ З ТОМАТАМИ ТА РУКОЛОЮ	246
КАРЕ ЯГНЯ З ОВОЧАМИ	580

• СТРАВИ З КРЕВЕТОК •

До кожної страви келих вина у подарунок!

КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ З ТОМАТАМИ ТА БАЗИЛІКОМ	296
ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ У ЧАСНИКОВОМУ СОУСІ З ХРУСТКОЮ ЧІАБАТОЮ	349
ПЛАТО АРГЕНТИНСЬКИХ КРЕВЕТОК З ДВОМА СОУСАМИ	499

• СТРАВИ ДЛЯ КОМПАНІЇ •


Ми готуємо великі страви для дружніх компаній трохи довше ніж всі інші! Орієнтовний час подачі може складати до 45 хвилин.
Дякуємо за розуміння.

ЗАПЕЧЕНЕ КУРЧА З ПІКАНТНОЮ СКОРИНКОЮ З КАРТОПЛЕЮ	382
КАСТРЮЛЬКА РАВІОЛІ З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ ТА ТРЮФЕЛЬНОЮ ОЛІЄЮ В СИРНОМУ СОУСІ.....	305
ВЕЛИКЕ ПЛАТО АНТІПАСТІ	597
Прошутто кото, салямі, прошутто крудо, поркета, італійські сири, оливки, брускети, грісіні	

• ГАРНІРИ •

КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА В ІТАЛІЙСЬКИХ ТРАВАХ.....	59
ОВОЧІ ГРИЛЬ	95

• ВИПІЧКА •

ФОКАЧА	39
з розмарином	
ФОКАЧА	86
з соусом песто	
ХЛІБНА КОРЗИНА	42
ГРІСІНІ	25
 ГРІСІНІ БЕЗ ГЛЮТЕНУ	130





шеф рекомендує



безглютенове

• ДЕСЕРТИ •

Італійці кажуть, що смачну трапезу обов'язково треба завершити чимось особливим!

ПАНА-КОТА З МАЛИНОВИМ СОУСОМ	95
КРЕМ-БРЮЛЕ Подається з кулькою обліпихового сорбету	97
 ТОРТА ДЕЛА НОНА В перекладі з італійської "Бабусин торт". Пиріг з ванільним кремом та кедровими горішками. Подається з кулькою маракуйєвого сорбету	136
ДОМАШНІЙ ТІРАМІСУ	119
МОРОЗИВО: ВАНІЛЬНЕ, ФІСТАШКОВЕ, ШОКОЛАДНЕ	36
СОРБЕТИ: ЛИМОН, МАНГО-ЧІЛІ	38
 МАРАКУЙЯ З КОРІАНДРОМ	45

• СЕМІФРЕДО •

Улюблений італійцями десерт на основі морозива та вершків, який подарував назву нашому ресторану. Семіфредо у кожній італійській сім'ї готують на свій лад – різноманіття його смаків дійсно не має меж.
Спробуйте і Ви!

СЕМІФРЕДО ТІРАМІСУ	122
СЕМІФРЕДО ШОКОЛАДНИЙ З ЯГОДАМИ	91
СЕМІФРЕДО КАРНАВАЛ Вершковий семіфредо з додаванням шоколадної крихти, чорниці та манго	101
ЛИМОННИЙ СЕМІФРЕДО	88
МАЛИНОВИЙ СЕМІФРЕДО З ГОРІХАМИ	94
СЕМІФРЕДО З МАНГО ТА ЧІА	96



**ПОПЕРЕДЬТЕ, БУДЬ ЛАСКА, ПРО СВІЙ ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ!
МИ ПРИГОТУВАЛИ ДЛЯ ВАС СМАЧНИЙ ПОДАРУНОК!**