

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	185
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	59
ІРЛАНДСЬКА «СВЯТИЙ ПАТРИК»	67
«БУЗІГ-ОР» СПЕСІАЛЬ	78


• 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

• БРУСКЕТИ •

БРУСКЕТА З ТОМАТОМ ТА БАЗИЛІКОМ	92
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	256
САЛАТ З ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНУ, КІНОА ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ	162
ТЕПЛІЙ САЛАТ З КАЛЬМАРОМ ТА ПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ	182
 САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ ТА АВОКАДО	248
САЛАТ З ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ ТА ДОМАШНІМ СОУСОМ З ПАРМЕЗАНУ	194

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

• ДОМАШНЯ ПАСТА ТА РІЗОТО •



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.....	228
	Для цієї страви ми готуємо кролика за технологією Sous-vide, що додає страві неймовірної ніжності	
	СПАГЕТІ АРАБ'ЯТА.....	135
	"Розлючена", 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
	РІЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ ТА АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ.....	212
	РІЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ (ЛОСОСЬ, КРЕВЕТКИ, МІДІЇ).....	248

• СУПИ •

	АРОМАТНИЙ БУЛЬЙОН З ТОРТЕЛІНІ З НОТКОЮ ТРЮФЕЛЮ.....	98
	ГУСТИЙ ТОМАТНИЙ СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ.....	212
	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	298
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	365
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	

• СТРАВИ НА ГРИЛІ •

ДОРАДО З ОВОЧАМИ	318
СТЕЙК РІБ-АЙ	145
Вага порції 400 г – 450 г	
СТЕЙК ІЗ 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	318
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 412

КАСТРЮЛЬКА РАВІОЛІ
З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ
ТА ТРЮФЕЛЬНОЮ ОЛІЄЮ
В СИРНОМУ СОУСІ 322

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!**