

TOSCANA GRILL

Ristorante e Terrazza



СНІДАНКИ

з 9:00 до 16:00 щодня

ВІВСЯНА КАША З КІНОА ТА ФРУКТАМИ	85 280	ОЛАДКИ З МЕДОМ АБО НУТЕЛОЮ	76/92 150/100
БРУСКЕТА З ЯЙЦЕМ ПАШОТ НА ДОМАШНЬОМУ ХЛІБІ З ПАНЧЕТОЮ І ГОЛЛАНДСЬКИМ СОУСОМ	157 190/50	СИРНИКИ З ФЕРМЕРСЬКОГО СИРУ З ЛИМОННОЮ СМЕТАНОЮ ТА ЯГОДАМИ	126 180/100
БРУСКЕТА З ЯЙЦЕМ ПАШОТ, МУСОМ ІЗ АВОКАДО ТА СЛАБОСОЛЕНИМ ЛОСОСЕМ	228 150	ШПИНАТ З ЯЙЦЕМ ПАШОТ ПО-ФЛОРЕНТІЙСЬКИ	145 200
		САЛАТ З ЛОСОСЕМ І АВОКАДО	278 200

НАПОЇ ДО СНІДАНКУ

АПЕЛЬСИН, КІВІ, БАНАН, БАЗИЛІК	142 250	АМЕРИКАНО	63 90
ШПИНАТ, КІВІ, БАНАН	142 250	ЕСПРЕСО ДОПІО	78 60
КАКАО З МАРШМЕЛОУ	57 200	КАВА БЕЗ КОФЕЇНУ	69 30
ГАРЯЧИЙ ШОКОЛАД	76 100	МАКІАТО	65 60
СТОЛОВА ВОДА З ЛИМОНОМ	78 1000	КАПУЧІНО	78 150
ЕСПРЕСО	63 30	КАВА ЛАТЕ	78 200

*Асортимент молока запитуйте у офіціанта

ХЛІБ ІЗ НАШОЇ ПЕКАРНІ *

ХЛІБ АЛІО ОЛІО	144 1600	ЧІАБАТА З ТОМАТАМИ	52 400
ПАЛЯНИЦЯ СОЛОДОВА	130 1000	ЧІАБАТА СОЛОДОВА	32 350
ЧІАБАТА З СУХОФРУКТАМИ	90 600		

*Хліб із нашої пекарні Ви також можете замовити з собою



TOSCANA GRILL

Ristorante e Terrazza



УСТРИЦІ

СЕТ УСТРИЦЬ 12 шт. ФІН ДЕ КЛЕР №2	940 12 шт.	СЕТ УСТРИЦЬ 12 шт. ЖИЛАРДО	1650 12 шт.
СЕТ УСТРИЦЬ 24 шт. ФІН ДЕ КЛЕР №2	1875 24 шт.	СЕТ УСТРИЦЬ 24 шт. ЖИЛАРДО	3220 24 шт.

БРУСКЕТИ

ТОСКАНСЬКІ КРОСТІНІ З КУРЯЧИМ ПАШТЕТОМ	119 140	БРУСКЕТА З ЛОСОСЕМ	167 150
БРУСКЕТА З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ І СОУСОМ ПЕСТО	116 135	БРУСКЕТА ВІТЕЛО ТОНАТО	119 110
БРУСКЕТА З ТОМАТАМИ	98 135	БРУСКЕТА З ПЕЧЕНИМИ БАКЛАЖАНАМИ	118 125
		ДЕГУСТАЦІЯ БРУСКЕТ	256 200

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ	82 80	КАПРЕЗЕ	186 250
ОЛИВКИ ІТАЛІЙСЬКІ	87 80	КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ З КРЕМ- СИРОМ ТА СВІЖИМ ТРЮФЕЛЕМ	357 170
ТОСКАНСЬКЕ САЛО ЛАРДО	118 50/50/40	ТАРТАР ІЗ ЯЛОВИЧИНИ	295 170/100
ВІТЕЛО ТОНАТО	249 140	МОЦАРЕЛА БУРАТА З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ І СОУСОМ ПЕСТО	298 125/90/60/15
КАРПАЧО З ШОТЛАНДСЬКОГО ЛОСОСЯ LABEL ROUGE	296 120/40	М'ЯСНІ АНТИПАСТІ Копа, прошуто, салямі Наполі	286 160
ТАРТАР З ТУНЦЯ ТА ШОТЛАНДСЬКОГО ЛОСОСЯ LABEL ROUGE	367 150/80	АНТИПАСТІ МІКС Прошуто, салямі Наполі, салямі з кабана, Пекоріно, оливки	285 440

САЛАТИ

САЛАТ ЗІ СВІЖИХ ОВОЧЕЙ З КОЗИНИМ СИРОМ	157 200	САЛАТ З ПЕЧЕНИХ БАКЛАЖАНІВ ТА КОЗИНИМ СИРОМ	186 220
ГРИЛЬЯТА З ОВОЧАМИ ТА ЯЛОВИЧИНОЮ НА ГРИЛІ	248 220	САЛАТ ВЕРДЕ З ДВОМА ВИДАМИ ТОМАТІВ	212 200
ПАНЦАНЕЛА ІЗ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКИМИ САРДИНАМИ	158 175	ТЕПЛІЙ САЛАТ З ВОСЬМИНОГОМ ТА КАРТОПЛЕЮ	395 300

ДОМАШНЯ ВИПІЧКА

ГРІСІНІ	39 100	ПІДСМАЖЕНИЙ ІТАЛІЙСЬКИЙ ХЛІБ ІЗ СОУСОМ АЛІО ОЛІО	52 100/25
ГРІСІНІ З ОЛИВКАМИ	39 100	СВІЖОСПЕЧЕНИЙ ХЛІБ З ДВОМА ВИДАМИ МАСЛА	56 150/50
ГРІСІНІ З ЦИБУЛЕЮ	39 100		



TOSCANA GRILL

Ristorante e Terrazza



СУПИ

КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН З ДОМАШНЬОЮ ПАСТОЮ	118 300	ПАПА АЛЬ ПОМОДОРЕ Томатний суп	167 300
ТОСКАНСЬКИЙ СУП У ХЛІБІ З РЕБРОМ ТА СОЧЕВИЦЕЮ	185 300/100	КАЧУКО ПО-ЛІВОРНЬСЬКИ Тосканський пікантний суп з морепродуктами. Страва рекомендована на 2 особи	468 600

ДОМАШНЯ ПАСТА І РІЗОТО

ЛАЗАНЬЯ З ПЕЧІНКОЮ І РІКОТОЮ	184 250	ТАЛЬЯТЕЛЕ З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ ТА МОРЕПРОДУКТАМИ	289 300
ПІЧІ АЛЬ АЛІОНЕ Традиційна тосканська паста з соусом з томатів, часнику та чорного перцю	148 250	ГОСТРІ СПАГЕТІ З ВОСЬМИНОГОМ, СВІЖИМИ ТОМАТАМИ ТА КАПЕРСАМИ	347 300
РАВІОЛІ ЗІ ШПІНАТОМ	179 180	РІЗОТО З КРЕВЕТКАМИ ТА ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ	312 300
СПАГЕТІ КАРБОНАРА	196 260	РІЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ	265 300
СПАГЕТІ БОЛОНЬЕЗЕ	234 300	ТРЮФЕЛЬ ЧОРНИЙ Рекомендуємо додати свіжий чорний трюфель до пасты з вершковим соусом або різото	245 3
ПАПАРДЕЛЕ З КРОЛИКОМ І БІЛИМИ ГРИБАМИ	248 300		

За Вашим бажанням ми приготуємо пасту без глютену

ФІРМОВІ СТРАВИ

СОТЕ З КРЕВЕТКАМИ І ШПІНАТОМ	468 300/30	НІЖНА ТОМЛЕНА ЯЛОВИЧИНА З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ З ТРЮФЕЛЕМ	287 230/150
МІДІЇ В БІЛОМУ ВИНІ З ЧАСНИКОМ	487 1000	КАЧКА В МАНДАРИНОВОМУ СОУСІ	920 1200/350
МОРСЬКИЙ ОКУНЬ ПО-ЛІВОРНЬСЬКИ	325 150/180	ФЛОРЕНТІЙСЬКИЙ СТЕЙК* *Ціна вказана за 100 г. Середня вага порції 900-1000 г. Страва рекомендована на 2-4 особи	328 100

ПІЦА ТА ФОКАЧА

ФОКАЧА З РОЗМАРИНОМ	78 90	ПІЦА ЧОТИРИ СИРИ	254 470
ФОКАЧА ІЗ СОУСОМ ПЕСТО І ТОМАТАМИ	107 150	ПІЦА З ПРОШУТО КОТО, ГРИБАМИ ТА АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ	218 470
ФІРМОВА ФОКАЧА З РІКОТОЮ, СВІЖИМИ ТОМАТАМИ І РУКОЛОЮ	169 420	ФІРМОВА ІТАЛІЙСЬКА ПІЦА З ІНДИЧКОЮ ТА БАКЛАЖАНАМИ НА ГРИЛІ	228 520
ПІЦА МАРГАРИТА	139 380	ПІЦА ПЕПЕРОНІ	295 420

Якщо у вас алергія на один з інгредієнтів, що входять до складу страв,
попередьте про це вашого офіціанта



TOSCANA GRILL

Ristorante e Terrazza



ГРИЛЬ-МЕНЮ

СТЕЙК З ІНДИЧКИ	229 150/50	ШОТЛАНДСКИЙ ЛОСОСЬ LABEL ROUGE ЗІ СВІЖИМ ШПИНАТОМ	412 130/110/40
МОЛОДЕ КУРЧА ПО-ТОСКАНСЬКИ	328 370/65	ТАЛЬЯТА ІЗ ТУНЦЯ	385 120/50
СВИННІ РЕБЕРЦЯ	298 300/65	ДОРАДО АБО СІБАС НА ГРИЛІ	345 1шт/50
СВИННИЙ ОШИЙОК	275 200/70	КРЕВЕТКИ ТИГРОВІ	740 250/50
СТЕЙК РІБАЙ	382 220/65	ВОСЬМИНІГ	518 100
СТЕЙК ТІ-БОУН	658 400/65	МОРСЬКІ ГРЕБІНЦІ	465 100
СТЕЙК ТОМАГАВК*	325 100	КАЛЬМАР	265 100
*Ціна вказана за 100 г. Середня вага порції 900-1000 г. Страва рекомендована на 2-4 особи		ПЛАТО З МОРЕПРОДУКТІВ (Восьминіг, морський гребінець, кальмар, креветка, тунець)	2380 520/150
РЕБРА ТЕЛЯТИНИ з картоплею по-тосканськи	296 300/100/50	СЕТ ГРИЛЬ (Курча по-тосканськи, свинячі реберця, стейк Ті-боун, стейк з індички, овочі-гриль) *	2560 1150
МЕДАЛЬЙОНИ З ЯЛОВИЧИНИ	408 220/70	СЕТ ГРИЛЬ ВЕЛИКИЙ (Стейк Рібай, свинячі реберця, стейк з індички, свинячий ошийок, стейк Ті-Боун, медальйони з яловичини, овочі-гриль) *	3490 2100
КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСЬКОГО ЯГНЯТИ	1250 350	ТРЮФЕЛЬ ЧОРНИЙ Рекомендуємо додати свіжий чорний трюфель до м'яса на грилі	245 3
ФЛОРЕНТІЙСЬКИЙ СТЕЙК*	328 100		
*Ціна вказана за 100 г. Середня вага порції 900-1000 г. Страва рекомендована на 2-4 особи			

ГАРНІРИ

КАРТОПЛЯ В ТОСКАНСЬКИХ ТРАВАХ	87 180	ЦУКІНІ ТА БАКЛАЖАНИ НА ГРИЛІ З ТОМАТАМИ	147 250
ЗЕЛЕНА СПАРЖА СМАЖЕНА НА ГРИЛІ	317 100	ШПИНАТ З ЯЙЦЕМ ПАШОТ ПО-ФЛОРЕНТІЙСЬКИ	145 200
ОВОЧІ-ГРИЛЬ	143 200		

ДЕСЕРТИ

КРЕМ-БРЮЛЕ МАРАКУЙЯ з домашнім ванільним морозивом	148 135/50	ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН з ванільним морозивом	134 70/50
ПАНА КОТА з маракуйєю	127 120/30	ТИРАМІСУ З АМАРЕТО	132 120
НАПОЛЕОН	108 150	МОРОЗИВО І СОРБЕТИ в асортименті	59 50

