

# TOSCANA GRILL

Ristorante e Terrazza



## СНІДАНКИ

з 9:00 до 16:00 ЩОДНЯ

ВІВСЯНА КАША З КІНОА ТА ФРУКТАМИ	85 280	ДОМАШНІЙ ЙОГУРТ З ГРАНОЛОЮ ТА ФРУКТАМИ	95 180/160
БРУСКЕТА З ЯЙЦЕМ ПАШОТ НА ДОМАШНЬОМУ ХЛІБІ З ПАНЧЕТОЮ І ГОЛЛАНДСЬКИМ СОУСОМ	142 190/50	СИРНИКИ З ФЕРМЕРСЬКОГО СИРУ З ВАРЕННЯМ І СМЕТАНОЮ	124 180/100
БРУСКЕТА З ЯЙЦЕМ ПАШОТ, МУСОМ ІЗ АВОКАДО ТА СВІЖИМ ЛОСОСЕМ	228 150	МЛИНЦІ З МЕДОМ АБО НУТЕЛОЮ	76/87 150/100

## ВЕЛИКИЙ СНІДАНОК

ЗА ВАШИМ БАЖАННЯМ

255  
400

СВІЖІ ТОМАТИ ЧЕРІ, РУКОЛА, ДОМАШНІЙ ХЛІБ,  
СОУС ПЕСТО, СОУС З М'ЯКИМ СИРОМ ТА ЗЕЛЕННЮ,  
АПЕЛЬСИНОВИЙ ФРЕШ, КАПУЧІНО

ТА НА ВАШ ВИБІР  
МОРТАДЕЛА/ЛОСОСЬ/ ІТАЛІЙСЬКІ СОСИСКИ/ КУРЯЧИЙ ПАШТЕТ  
ЯЙЦЕ ПАШОТ/СКРЕМБЛ/ЯЄЧНЯ

\* До будь-якого сніданку Ви можете замовити келих PROSECCO "SUAVIS" (BORTOLOMIOL)  
за спеціальною ціною 99 грн

## НАПОЇ ДО СНІДАНКУ

СМУЗІ ШПІНАТ, МАНГО, АНАНАС, БАНАН	123 375	ЕСПРЕСО	59 30
КАКАО З МАРШМЕЛОУ	57 200	АМЕРИКАНО	59 90
ГАРЯЧИЙ ШОКОЛАД	76 100	ЕСПРЕСО ДОПІО	78 60
ДОМАШНЄ МОЛОКО З ЛАВАНДОЮ	65 200	КАВА БЕЗ КОФЕЇНУ	69 30
СТОЛОВА ВОДА З ЛИМОНОМ	78 1000	КАПУЧІНО	75 150
		КАВА ЛАТЕ	76 200
		АФОГАТО (кава з морозивом)	98 130



# 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	89 140	БРУСКЕТА З ТОМАТАМИ	97 135
БРУСКЕТА З ПЕЧЕНИМИ БАКЛАЖАНАМИ	118 125	БРУСКЕТА З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ І СОУСОМ ПЕСТО	98 135
ТОСКАНСЬКА БРУСКЕТА ІЗ СОЧЕВИЧНИМ ПАШТЕТОМ	77 150	БРУСКЕТА ВІТЕЛО ТОНАТО	119 110
ДЕГУСТАЦІЯ БРУСКЕТ	246 200	БРУСКЕТА З ЛОСОСЕМ	167 150

## САЛАТИ

САЛАТ ЗІ СВІЖИХ ОВОЧІВ З КОЗИНИМ СИРОМ	136 200	ГРИЛЬЯТА З ОВОЧАМИ ТА ЯЛОВИЧИНОЮ НА ГРИЛІ	228 220
ПАНЦАНЕЛА ІЗ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКИМИ САРДИНАМИ	148 175	ТЕПЛИЙ САЛАТ З ВОСЬМИНОГОМ ТА КАРТОПЛЕЮ	368 300
САЛАТ З ЛОСОСЕМ І АВОКАДО	257 200		

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ	82 80	М'ЯСНІ АНТИПАСТІ Копа, прошуто, салямі Наполі	258 160
ОЛИВКИ ІТАЛІЙСЬКІ	86 80	СИРНІ АНТИПАСТІ Пекоріно з грушею, Пекоріно з виноградом, Касатіка ді Буфало, Парміджано Реджано	327 160/40
ІТАЛІЙСЬКЕ САЛО ЛАРДО	96 50/50/40	АНТИПАСТІ ПЕКОРІНО Пекоріно Кроста Роса, Пекоріно Кроста д'Оро, Пекоріно Ароматіко, Пекоріно Туберіно, мед із трюфелем	348 160/50
ВІТЕЛО ТОНАТО	228 140	АНТИПАСТІ МІКС Прошуто, салямі Наполі, салямі з кабана, Пекоріно, оливки	265 440
КАРПАЧО З ЛОСОСЯ З РУКОЛОЮ	258 120/40	Рекомендуємо додати до сирних антипасті	
КАПРЕЗЕ	175 250	МОСТАРДА ФРУКТОВА	115 100
ТАРТАР ІЗ ТУНЦЯ І ЛОСОСЯ	327 150/80	МЕД ІЗ ТРЮФЕЛЕМ	53 50
ТАРТАР ІЗ ЯЛОВИЧИНИ	285 170/100		
МОЦАРЕЛА БУРАТА З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ І СОУСОМ ПЕСТО	265 125/90/60/15		



# TOSCANA GRILL

Ristorante e Terrazza



## СУПИ

КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН З ДОМАШНЬОЮ ПАСТОЮ	87 300	ПАПА АЛЬ ПОМОДОРЕ Томатний суп	164 300
ТОСКАНСЬКИЙ СУП У ХЛІБІ З РЕБРОМ ТА СОЧЕВИЦЕЮ	185 300/100	КАЧУКО ПО-ЛІВОРНСЬКИ Тосканський пікантний суп з морепродуктами. Страва рекомендована на 2 особи	384 600

## ДОМАШНЯ ПАСТА І РІЗОТО

ЛАЗАНЬЯ З ПЕЧІНКОЮ І РІКОТОЮ	174 250	РАВІОЛІ ЗІ ШПІНАТОМ	145 180
ПІЧІ АЛЬ АЛІОНЕ Традиційна тосканська паста з соусом з томатів, часнику та чорного перцю	148 250	ТАЛЬЯТЕЛЕ З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ ТА МОРЕПРОДУКТАМИ	289 300
СПАГЕТІ КАРБОНАРА	189 260	РІЗОТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ	218 300
ПАПАРДЕЛЕ З КРОЛИКОМ І БІЛИМИ ГРИБАМИ	218 300	РІЗОТО З КРЕВЕТКАМИ ТА ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ	285 300
КОНКІЛЬОНІ З ДИЧИНОЮ	328 300	ТРЮФЕЛЬ ЧОРНИЙ Шановні гості, рекомендуємо додати свіжий чорний трюфель до пасти з вершковим соусом або різото	220 3
ГОСТРІ СПАГЕТІ З ВОСЬМИНОГОМ, СВІЖИМИ ТОМАТАМИ ТА КАПЕРСАМИ	322 300		

За Вашим бажанням ми приготуємо пасту без глютену

## ФІРМОВІ СТРАВИ

КАЧУКО ПО-ЛІВОРНСЬКИ Тосканський пікантний суп з морепродуктами Страва рекомендована на 2 особи	384 600	МОРСЬКИЙ ОКУНЬ ПО-ЛІВОРНСЬКИ	295 150/180
СОТЕ З КРЕВЕТКАМИ І ШПІНАТОМ	438 300/30	ЦЕСАРКА ІЗ СИРОМ ПЕКОРІНО І ШПІНАТОМ НА ПОДУШЦІ З ПЕЧЕНИХ ОВОЧІВ	1420 500/570
НІЖНА ТОМЛЕНА ЯЛОВИЧИНА З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ З ТРЮФЕЛЕМ	246 230/150	КАЧКА В МАНДАРИНОВОМУ СОУСІ	920 1350/350
ТАЛЬЯТЕЛЕ З М'ЯСОМ ДИЧИНИ під соусом болоньезе	246 300	ФЛОРЕНТІЙСЬКИЙ СТЕЙК* *Ціна вказана за 100 г. Середня вага порції 900-1000 г. Страва рекомендована на 2-4 особи	295 100

## ПІЦА ТА ФОКАЧА

ФОКАЧА З РОЗМАРИНОМ	66 90	ПІЦА З ПРОШУТО КОТО, ГРИБАМИ ТА АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ	206 470
ФОКАЧА ІЗ СОУСОМ ПЕСТО І ТОМАТАМИ	98 150	КЛАСИЧНА ІТАЛІЙСЬКА ПІЦА З ІНДИЧКОЮ ТА БАКЛАЖАНАМИ НА ГРИЛІ	204 520
ФОКАЧА З РІКОТОЮ, СВІЖИМИ ТОМАТАМИ І РУКОЛОЮ	169 420	ПІЦА З М'ЯСОМ КОСУЛІ ГРИЛЬ НА ВЕРШКОВО-ВИННОМУ СОУСІ	232 500
ПІЦА МАРГАРИТА	132 380	ФІРМОВА ПІЦА ТОСКАНА ГРИЛЬ з лисичками та панчетою гриль	234 460
ПІЦА ЧОТИРИ СИРИ	248 470		

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



# TOSCANA GRILL

Ristorante e Terrazza



## ДОМАШНЯ ВИПІЧКА

ГРІСІНІ	27 100	ПІДСМАЖЕНИЙ ІТАЛІЙСЬКИЙ ХЛІБ ІЗ СОУСОМ АЛІО ОЛІО	48 100/25
ГРІСІНІ З ОЛИВКАМИ	29 100	СВІЖОСПЕЧЕНИЙ ХЛІБ З ДВОМА ВИДАМИ МАСЛА	56 150/50

## ГРИЛЬ-МЕНЮ

СТЕЙК З ІНДИЧКИ	208 150/50	ШОТЛАНДСЬКИЙ ЛОСОСЬ LABEL ROUGE З ЗАПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ	399 130/110/40
ПЕРЕПІЛКА В МЕДОВОМУ СОУСІ	285 220/65	ТАЛЬЯТА ІЗ ТУНЦЯ	345 120/50
МОЛОДЕ КУРЧА ПО-ТОСКАНСЬКИ	320 420/65	ДОРАДО АБО СІБАС НА ГРИЛІ	308 1шт/50
СВИННІ РЕБЕРЦЯ	278 300/65	КРЕВЕТКИ ТИГРОВІ	690 250/50
СВИННИЙ ОШИЙОК	255 200/70	ВОСЬМИНІГ	420 100
СТЕЙК РІБАЙ	360 220/65	МОРСЬКІ ГРЕБІНЦІ	415 100
СТЕЙК ТІ-БОУН	548 400/65	КАЛЬМАР	235 100
РЕБРА ТЕЛЯТИНИ з картоплею по-тосканськи	275 300/100/50	СЕТ ГРИЛЬ (Перепілка, свинячі реберця, стейк Ті-Боун, стейк з індички, овочі-гриль)	2560 1150
МЕДАЛЬЙОНИ З ЯЛОВИЧИНИ	382 220/70	СЕТ ГРИЛЬ ВЕЛИКИЙ (Перепілка, свинячі реберця, стейк з індички, свинячий ошийок, стейк Ті-Боун, медальйони з яловичини, овочі-гриль)	3480 2100
ІТАЛІЙСЬКИЙ БІФШТЕКС З ДИЧИНИ І ЯЙЦЕМ ПАШОТ	360 170/40/75	ПЛАТО З МОРЕПРОДУКТІВ (Восьминіг, морський гребінець, кальмар, креветка, тунець)	2280 520/150
КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСЬКОГО ЯГНЯТИ	1250 350	ТРЮФЕЛЬ ЧОРНИЙ Шановні гості, рекомендуємо додати свіжий чорний трюфель до м'яса на грилі	220 3
ФЛОРЕНТІЙСЬКИЙ СТЕЙК* *Ціна вказана за 100 г. Середня вага порції 900-1000 г. Страва рекомендована на 2-4 особи	295 100		

## ГАРНІРИ

КАРТОПЛЯ В ТОСКАНСЬКИХ ТРАВАХ	87 180	ОВОЧІ-ГРИЛЬ Рекомендовано з часниковим соусом	143 200
КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ З СИРОМ ПАРМЕЗАН	79 200	ЗЕЛЕНА СПАРЖА СМАЖЕНА НА ГРИЛІ	298 100

## ДЕСЕРТИ

ВАНІЛЬНИЙ ЧІЗКЕЙК з ягідним соусом	165 120/50	НАПОЛЕОН	98 150
КРЕМ-БРЮЛЕ МАРАКУЙЯ з домашнім ванільним морозивом	138 135/50	ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН з ванільним морозивом	134 70/50
ПАНАКОТА з маракуйєю	112 120/30	ПІРАМІСУ З АМАРЕТО	129 120
		МОРОЗИВО І СОРБЕТИ в асортименті	46 50

