

TOSCANA GRILL

Ristorante e Terrazza



Власна та безпечна доставка нашим співробітником по Бучі – 80 грн, за межами Бучі, згідно з тарифами таксі в обидва боки.

При замовленні від 1000 грн – пригортаємо порцією італійського домашнього пирога,
при замовленні від 2500 грн – пляшка Prosecco у подарунок

ХЛІБ ВЛАСНОЇ ВИПІЧКИ *

КОРЗИНА СВІЖОСПЕЧЕНИХ ХЛІБІВ 56

140

*Хліб із нашої пекарні Ви також можете замовити з собою

БРУСКЕТИ

БРУСКЕТА З ТОМАТАМИ	126 135	БРУСКЕТА З ЛОСОСЕМ	186 150
БРУСКЕТА З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ ТА СОУСОМ ПЕСТО	146 135	ДЕГУСТАЦІЙНИЙ СЕТ БРУСКЕТ	315 300
ТОСКАНСЬКІ КРОСТІНІ З КУРЯЧИМ ПАШТЕТОМ	149 140		

ЗАКУСКИ

КАПРЕЗЕ З МОЦАРЕЛОЮ ФЬОР ДІ ЛАТЕ	212 250	МОЦАРЕЛА БУРАТА З ПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ І СОУСОМ ПЕСТО	310 125/90/60/15
КАРПАЧО З ЛОСОСЯ	329 200	ІТАЛІЙСЬКЕ САЛО ЛАРДО	125 50/50/40
ТАРТАР З ТУНЦЯ ТА ЛОСОСЯ	377 150/80	АСОРТІ	545 580
В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ	86 50	ІТАЛІЙСЬКИХ АНТІПАСТІ	
ОЛИВКИ ІТАЛІЙСЬКІ	96 100	МІДІЇ	487 1000
АРТИШОКИ МАРИНОВАНІ	198 100	У ВИННОМУ СОУСІ	
		СОТЕ З МОРЕПРОДУКТІВ	795 350

САЛАТИ

САЛАТ ВЕРДЕ	235 200	САЛАТ З ЛОСОСЕМ І АВОКАДО	288 200
САЛАТ ЗІ СВІЖИМИ ОВОЧАМИ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ	195 200	ГРИЛЬЯТА З ОВОЧАМИ ТА ЯЛОВИЧИНОЮ	258 220
ПАНЦАНЕЛА ІЗ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКИМИ САРДИНАМИ	186 225	ТЕПЛИЙ САЛАТ З ВОСЬМИНОГОМ ТА КАРТОПЛЕЮ	395 300
САЛАТ З ПЕЧЕНИХ БАКЛАЖАНІВ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ	195 220	САЛАТ З МОРЕПРОДУКТАМИ ТА МУСОМ З АВОКАДО	425 250

СУПИ

КУРЯЧИЙ БУЛЬОН З ПОЛЬПЕТЕ	136 300	КАЧУКО ПО-ЛІВОРНСЬКИ	340 300
ГРИБНИЙ СУП З ЯЛОВИЧИМ РЕБРОМ	295 350	Тосканський пікантний суп з морепродуктами	
ПАПА АЛЬ ПОМОДОРЕ	189 300	ТОСКАНСЬКИЙ СУП З СОЧЕВИЦІ З РЕБРОМ (подається у хлібі)	215 300/100

ДОМАШНЯ ПАСТА І РИЗОТО

ПАСТА З ЦУКІНІ ТА КРЕВЕТКАМИ	315 320	СПАГЕТІ БОЛОНЬЄЗЕ	274 300
ГОСТРІ СПАГЕТІ З ВОСЬМИНОГОМ, ТОМАТАМИ ТА КАПЕРСАМИ	354 350	ТАЛЬЯТЕЛЕ З ЧОРНИЛАМИ КАРАКАТИЦІ ТА МОРЕПРОДУКТАМИ	465 450
ЛАЗАНЬЯ З ПЕЧІНКОЮ ТА РІКОТОЮ	226 250	ПАПАРДЕЛЕ З КРОЛИКОМ І БІЛИМИ ГРИБАМИ	345 450
ПІЧІ АЛЬ АЛІОНЕ	195 250	РИЗОТО БАЗИЛІК З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ ТА СТРАЧАТЕЛОЮ	375 420
Традиційна тосканська паста із соусом з томатів, часнику та чорного перцю		ТОМАТНЕ РИЗОТО	325
СПАГЕТІ КАРБОНАРА	265 320	З НІЖНИМ ФІЛЕ ДОРАДО	350

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

TOSCANA GRILL

Ristorante e Terrazza



ОСНОВНІ СТРАВИ

МОРСЬКИЙ ОКУНЬ ПО-ЛІВОРНСЬКИ	345 150/180	ТОМЛЕНА НОГА ТЕЛЯТИ В СОУСІ К'ЯНТІ	395 500
ЛОСОСЬ ЗІ СВІЖИМ ШПІНАТОМ	412 130/110/40	НІЖНА ТОМЛЕНА ЯЛОВИЧИНА З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ З ТРЮФЕЛЬНИМ АРОМАТОМ	348 230/150
ТАЛЬЯТА З ТУНЦЯ	385 120/50	ТЕЛЯЧА ВИРІЗКА В ПЕРИЧНОМУ СОУСІ З КАРТОПЛЕЮ В ТОСКАНСЬКИХ ТРАВАХ	337 300
ФІРМОВА ТАЛЬЯТА З СОУСОМ ІЗ ЛІСОВИХ ГРИБІВ	695 300/100	РЕБРА ЯЛОВИЧІ З КАРТОПЛЕЮ ПО-ТОСКАНСЬКИ	335 300/100/50
КАРЕ ТЕЛЯТИНИ З ОВОЧАМИ	347 350		

ПІЦА ТА ФОКАЧА

ПІЦА З ІНДИЧКОЮ ТА БАКЛАЖАНАМИ НА ГРИЛІ	248 520	ПІЦА З ПРОШУТО КОТО, ГРИБАМИ ТА АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ	245 470
ФОКАЧА З РОЗМАРИНОМ	88 90	ПІЦА ПЕПЕРОНІ	295 500
ПІЦА МАРГАРИТА	169 380	ФІРМОВА ФОКАЧА З РІКОТОЮ, СВІЖИМИ ТОМАТАМИ ТА РУКОЛОЮ	210 420
ПІЦА ЧОТИРИ СИРИ	274 470		

ГРИЛЬ-МЕНЮ

СТЕЙК З ІНДИЧКИ	259 150/50	ДОРАДО НА ГРИЛІ	355 1шт/50
МОЛОДЕ КУРЧА ПО-ТОСКАНСЬКИ	328 420/65	КРЕВЕТКИ ТИГРОВІ	740 250/50
СВИННІ РЕБЕРЦЯ	298 300/65	ВОСЬМИНІГ	518 100*
СВИННИЙ ОШИЙОК	285 200/70	М'ЯСНЕ ПЛАТО НА ГРИЛІ (Курча по-тосканськи, свинячі реберця, стейк Ті-боун, стейк з індички, овочі-гриль) *	2560 1700/150
МЕДАЛЬЙОНИ З ЯЛОВИЧИНИ	510 220/70	ВЕЛИКЕ М'ЯСНЕ ПЛАТО НА ГРИЛІ (Стейк Рібай, свинячі реберця, стейк з індички, курча, свинячий ошийок, стейк Ті-Боун, медальйони з яловичини, овочі-гриль) *	3490 2300/150
КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСЬКОГО ЯГНЯТИ	1250 350	АСОРТІ ФРУТІ ДІ МАРЕ НА ГРИЛІ (Восьминіг, філе дорадо, каракатиця, креветка, тунець) *	2380 520/150
СТЕЙК РІБАЙ	567 220/65		
ФЛОРЕНТІЙСЬКИЙ СТЕЙК*	358 100		

* Ціна вказана за 100 г. Середня вага порції 900-1000 г. Страва рекомендована на 2-4 особи

ОВОЧІ

МОЛОДА КАРТОПЛЯ ПО-ТОСКАНСЬКИ	87 250	КАРТОПЛЯ СМАЖЕНА З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ	262 250
ОВОЧІ-ГРИЛЬ	153 200	НІЖНА ВЕРШКОВА ПОЛЕНТА З БІЛИМИ ГРИБАМИ	275 220

ДЕСЕРТИ

ІТАЛІЙСЬКИЙ ГРУШЕВИЙ ТАРТ	120 190	ПАНАКОТА З МАРАКУЙЄЮ	142 120/30
НІЖНЕ КАРАМЕЛЬНЕ ПРАЛІНЕ З БІЛИМ ШОКОЛАДОМ ТА МАРАКУЄЮ	183 125	СИРНИКИ З СЕЗОННИМИ ЯГОДАМИ	165 180/100
ШОКОЛАДНЕ ШУ З ВЕРШКОВИМ МОРОЗИВОМ ТА ВАРЕННЯМ З ЯЛИНОВИХ ШИШОК	165 260	ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН	155 100/50
ТІРАМІСУ З АМАРЕТО	149 120	МОРОЗИВО І СОРБЕТИ В АСОРИМЕНТІ (вершкове, шоколадне, ягідне)	55 50

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