

VINO e CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca

Kids Menu



ПЮРЕ

*Для дітей від 6 місяців до 5 років.
Овочі й фрукти повністю зберігають
корисні властивості та є безпечними
для дитини завдяки процесу пастеризації.*

	Вихід, г	Ціна, грн
Груша / Рікота	100	65
Гарбуз / Яблуко	100	65
Кролик / Броколі	100	65
Щоранку пекар випікає свіжі домашні булочки з пармезаном у пекарні Vino e Cusina	3 шт./ 135	65



СУП

	Вихід, г	Ціна, грн
Бульйон з курячими польпете	200	87
Морквяно-гарбузовий крем-суп	200	69

САЛАТ

	Вихід, г	Ціна, грн
Свіжий шпинат з авокадо і броколі	160	126
Свіжі овочі	150	77



ОСНОВНІ СТРАВИ

М'ясо і риба для дітей (шеф готує на пару).

	Вихід, г	Ціна, грн
Курячі польпете з картопляним пюре	130/100	125
Лосось Label Rouge з броколі та картоплею	70/80/70	225
Рибні фрикадельки з дорадо з картопляним пюре	60/80	145
Фарфале з кроликом	180	185
Домашні спагеті з вершковим соусом	150	78
Рисова каша на молоці	170	68
Бургери з індичкою	110	135





ПІЦЦА

Ми виготовляємо піцу з особливого високоякісного борошна, італійських дріжджів та з використанням найкращих інгредієнтів і випікаємо її у дров'яній печі.

	Вихід, г	Ціна, грн
Піца з курячими польпете	220	159
Піца з шинкою і томатами чері	260	165
Солодка закрита піца «Кальцоне» з шоколадом, фруктами та фундуком	190	145

НАПОЇ

	Вихід, мл	Ціна, грн
Компот	250	65
Какао	250	72



ДЕСЕРТ

	Вихід, г	Ціна, грн
Равіолі «Карамеле» з рікотою та ягідним соусом	210	169
Домашнє морозиво з фруктами	150	125
Лінівi вареники зі сметаною	130/30	72
Сирники	120/30	139
Оладки зі сметаною та кленовим сиропом	180/50	149
Профітролі з рікотою	100/50	159
Домашній зефір з маракуні	100	169
Асорті цукатів	3 шт.	79
Канолі по-сицилійськи	110/50	178
Кейк-попс (шоколадний бісквіт з глазур'ю з чорного шоколаду)	30	49