Da Vinci

ресторан итальянской кухни

Лицо настоящей итальянской кухни, как считают сами итальянцы, определяют три критерия— простота, вкус и страсть повара к своему ремеслу.

Идейный вдохновитель, при непосредственном участии которого было не только сформировано меню ресторана, но и укомплектована по высшим мировым стандартам кухня и подобраны продукты высочайшего качества для приготовления вкуснейших блюд, — известный в Европе и Москве шеф-повар и совладелец нескольких ресторанов в Берлине, Италии, Испании, Москве — итальянец РЭМО МАЩЦУКАТО. Именно он является основателем легендарной сети ресторанов "МАРИО". Блюда, созданные им, эксклюзивны и неповторимы. Его правая рука, повар, которого он обучал на протяжении пяти лет, сейчас является шеф-поваром нашего ресторана. Поэтому меню ресторана итальянской кухни Da Vinci авторское и уникальное.

Простая подача и незабываемый вкус — визитная карточка ресторана итальянской кухни Da Vinci. Те, кто ценит по-настоящему качественную еду — наши гости.

Наш ресторан — идеальное решение для спокойного семейного отдыха, встреч с друзьями, коллегами, близкими людьми.

Мы всегда с удовольствием работаем для вас!



ИНТЕРЕСНОЕ О ГЛАВНОМ

Моцарелла— мягкий молодой рассольный сыр, один из знаковых ингредиентов итальянской кухни.

Салат руккола содержит йод и витамин С, стимулирует пищеварение и иммунную систему. Его листочки имеют изысканный горчичный вкус и служат отличным гарниром к мясу, морепродуктам, сыру.

Артишок — это фактически нераскрывшаяся корзинка будущего цветка, который в зрелом виде имеет сходство с чертополохом, цветущим красивым фиолетовым или синим цветом. Древние греки и римляне рассматривали артишок как деликатес и сильный афродизиак, также он приводит в движение пищеварительные соки.

Карпаччо — блюдо из тонко нарезанных кусочков сырого мяса, приправленных оливковым маслом с уксусом и/или лимонным соком. Сегодня термин «карпаччо» употребляется применительно практически к любому тонко нарезанному продукту питания, включая мясо, рыбу, морепродукты, грибы, фрукты, овощи и многое другое.

Тар-тар — нарезанные кубиками сырые мясо, рыба или овощи, заправленные подходящим соусом.

Паста— блюдо итальянской кухни, состоящее из двух основных компонентов: любого макаронного изделия и соуса.

Вы можете попробовать блюдо из раздела «домашняя паста» — это та, что приготовлена из итальянской муки высочайшего качества на нашей кухне, а также из раздела «паста из твердых сортов пшеницы» — это готовая итальянская паста, изготовленная из твердых сортов пшеницы, отваренная "al dente" («на зубок», т.е. слегка недоваренная). Но итальянцы именно такой способ отваривания считают правильным, позволяющим сохранить все полезные свойства такой пасты.

Спагетти — вид макаронных изделий с круглым сечением, диаметром около 2 мм и, как правило, длиной больше 15 см. Широко используются в итальянской кухне.

Пенне — вид коротких макаронных изделий, трубочки-перья диаметром до 10 мм и длиной до 40 мм с диагонально срезанными краями.

Тальятелле — тонкие и плоские полоски яичного теста шириной от 5 до 8 мм.

Равиоли — итальянские макаронные изделия из теста с различной начинкой. Аналог равиоли — вареники (в русской кухне).

Лазанья – слоёная запеканка из теста с фаршем.

Ризотто— блюдо из риса, приготовленное на бульоне/воде, с различными добавками. В настоящем ризотто необходимо добиться однообразной «текучести» готового блюда (итальянцы называют это all'onda— волна) и кремовости консистенции.

Полента – блюдо из кукурузной крупы или муки.

Фокачча — традиционная итальянская лепешка, подается в качестве хлеба.

Брускетта – традиционная итальянская закуска, тост.

Песто — паста из базилика, оливкового масла и кедровых орехов.

Минестроне – овощной суп на овощном бульоне.

Подробнее о блюдах нашего меню и используемых в их приготовлении продуктах вам с удовольствием расскажет официант, шеф-повар или администратор.

Приятного аппетита!

🥦 — вегетарианские блюда



XOЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

Моцарелла с помидорами и базиликом Mozzarella with tomatoes and basil	330 г	1 250 руб
Закуска из пармской ветчины с дыней Appetizer with parma ham and melon	300 г	1 270 руб
Филе телятины «Вителло Тонато» Veal fillet "Vitello Tonnato"	240 г	980 руб
Говяжий язык под трюфельным соусом Beef tongue with truffle sauce	250 г	1 180 руб
Нарезка говяжьего языка с солёными огурчиками Beef tongue with pickled cucumbers	300 г	870 руб
Севиче из гребешка Scallop ceviche	140 г	970 руб
Свежемаринованный лосось с зеленой спаржей Fresh marinated salmon with green asparagus	250 г	1 390 руб
Свежемаринованный лосось Fresh marinated salmon	200 г	990 руб
Икра красная со сливочным маслом Red caviar with butter	200 г	1 500 руб
Большое ассорти из домашних закусок Large assortment of home-made appetizers	400 г	1 600 руб
Accopти итальянских сыров Assorted Italian cheeses	300 г	1 550 руб
Accopти итальянских колбас Assorted Italian sausages	250 г	1 380 руб
Оливки с вялеными помидорами Olives with cured tomatoes	220 г	670 руб
Нарезка из свежих овощей Fresh cut vegetables	450 г	1 250 руб
Блинчики с начинкой из лосося Crepes stuffed with salmon	280 г	780 руб

KAPIIA440 / CARPACCIO

Карпаччо из тунца <i>Tuna carpaccio</i>	150 г	920 руб
Карпаччо из лосося Salmon carpaccio	150 г	750 руб
Карпаччо из трески Cod carpaccio	150 г	490 руб
Карпаччо из палтуса Halibut carpaccio	150 г	820 руб
Микс из рыбного карпаччо Mixed fish carpaccio	150 г	750 руб
Карпаччо из камчатского осьминога Octopus carpaccio	120 г	690 руб
Kapпaччо из оленины с зернами граната Venison carpaccio with pomegranate seeds	140 г	750 руб
Карпаччо из говядины Beef carpaccio	190 г	750 руб
Теплое карпаччо из говядины на листьях салата руккола Warm beef carpaccio on arugula leaves	200 г	950 руб
TAP-TAP / TARTAR		
Тар-тар из краба Crab tartar	250 г	1 250 руб
Тар-тар из лосося Salmon tartar	270 г	990 руб
Тар-тар из палтуса Halibut tartar	270 г	1 150 руб
Тар-тар из тунца Tuna tartar	270 г	1 100 руб
Тар-тар из говядины <i>Marle beef tartar</i>	270 г	980 руб



CAJIAТЫ / SALADS

8	[®] Микс-салат Mixed salad	180 г	720 руб
3	Mикс-салат с Моцарелла Mixed salad with Mozzarella	260 г	850 руб
	Микс-салат с крабом Mixed salad with crab	240 г	1 150 руб
	Микс-салат с маринованным лососем Mixed salad with fresh marinated salmon	250 г	1 100 руб
	Салат из краба «Камчатский» Crab salad "Kamchatskiy"	250 г	990 руб
8	Салат из помидоров с красным луком и базиликом Tomato salad with red onion and basil	300 г	790 руб
8	² Салат овощной «Летний» Vegetable summer salad	250 г	680 руб
3	Салат греческий Greek salad	250 г	720 руб
	Салат из рукколы с креветками, помидорами-черри и авокадо Arugula salad with shrimp, cherry tomatoes and avocado	250 г	1 550 руб
	Обжаренное филе курицы на подушке из рукколы с помидорами-черри Fried chicken filled on a pillow of arugula with cherry tomatoes	280 г	1 150 руб
3	Руккола с белыми грибами и помидорами-черри Arugula with porcini mushrooms and cherry tomatoes	240 г	1 250 руб
	Цезарь-салат с курицей Ceasar salad with chicken	260 г	730 руб
	Цезарь-салат с тигровой креветкой Ceasar salad with tiger shrimp	260 г	950 руб
	Салат из морской капусты с яйцом Sea kale salad with egg	200 г	500 руб
8	Салат из папоротника Fern salad	250 г	550 руб
	Салат из кальмара с красной икрой Squid salad with red caviar	260 г	620 руб
	Салат из тунца с фасолью Tuna salad with beans	300 г	650 руб

ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ / WARM SALADS

Салат с дарами моря Salad with seafood	310 г	1 100 руб
Салат из осьминогов с помидорами-черри	320 г	1 450 руб
и отварным картофелем		
Octopus salad with cherry tomatoes and boiled potatoes		



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

Жульен из гребешка Julienne with scallop	180 г	650 руб
Жульен из папоротника Julienne with fern	180 г	420 руб
Жульен из белых грибов Julienne with porcini mushrooms	180 г	620 руб
Жульен из говяжьего языка с трюфелем Beef tongue julienne with truffle	250 г	970 руб
Oсьминог отварной с соусом «Беарнез» Boiled octopus with "Bearnaise" sauce	260 г	1 350 руб
Морские гребешки в соусе «Порто» Scallops in "Porto" sauce	180 г	950 руб
Спаржа зелёная, запеченная под пармезаном Green asparagus baked with parmesan	250 г	1 250 руб
Телячья печень с зелёными листьями салата Veal liver with green salad leaves	250 г	730 руб
Камчатский краб жаренный со сливочно-лимонным соусом King crab fried with lemon cream sauce	120/150/30 г	1 590 руб
Морепродукты, жаренные с чесноком и розмарином: Seafood fried with garlic and rosemary:		
Гребешки сахалинские	100 г	580 руб
Sakhalin scallops Осьминоги средиземноморские	100 г	1 250 руб
Mediterranean octopus Тигровые креветки	100 г	730 руб
Tiger shrimp Кальмары Calamari	100 г	420 руб
Морепродукты, жаренные со спаржей Seafood fried with asparagus	220 г	2 800 руб

супы / soups

Крем-суп картофельный с креветками Cream of potato with shrimp	250 г	400 руб
Крем-суп из помидоров Cream of tomato soup	250 г	400 руб
Крем-суп из тыквы Cream of pumpkin	250 г	450 руб
Крем-суп из грибов Cream of mushroom	250 г	400 руб
Овощной суп «Минестроне» Minestrone	250 г	450 руб
Густой томатный суп с дарами моря Thick tomato soup with seafood	400 г	1 190 руб
Рыбный суп Fish soup	250 г	550 руб
Борщ с телятиной Borsch with veal	350 г	450 руб
Шурпа из оленины Venison shurpa (soup with meat and vegetables)	350 г	420 руб
Суп из оленины с папоротником Soup with fern and venison	350 г	470 руб
Бульон с домашней лапшой Broth with home-made noodles	250 г	380 руб
Бульон с яичными хлопьями Broth with egg flakes	250 г	350 руб
Уха из лосося Salmon fish soup	350 г	450 руб
	3301	450 py0



ДОМАШНЯЯ ПАСТА / HOME-MADE PASTA

Лазанья с мясом Meat lasagna	350 г	670 руб
Равиоли с риккотой и шпинатом в легком сливочном соусе Ravioli with ricotta and spinach in light cream sauce	350 г	610 руб
Равиоли с риккотой и овощами Ravioli with ricotta and vegetables	350 г	620 руб
Равиоли с крабом Crab ravioli	420 г	1 250 руб
Паппарделле с фрикадельками из оленины Pappardelle with venison meatballs	350 г	840 руб
Тальолини в пикантном соусе из помидоров с базиликом Tagliolini in spicy tomato and basil sauce	350 г	570 руб
Тальятелле с белыми грибами в сливочном coyce Tagliatelle with porcini mushrooms in cream sauce	400 г	770 руб
Тальятелле в трюфельном соусе Tagliatelle in truffle sauce	300 г	810 руб
Тальятелле с рагу из кролика Tagliatelle with rabbit ragout	350 г	990 руб
Tальятелли с трюфельным маслом в сыре пекорино Tagliatelle with truffle oil in pecorino cheese	300 г	850 руб

ПАСТА ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ / HARD WHEAT PASTA

Спагетти с чесноком и оливковым маслом Spaghetti with garlic and olive oil	300 г	560 руб
Спагетти с морепродуктами и черри-помидорами Spaghetti with seafood and cherry tomatoes	350 г	1 150 руб
Спагетти с дарами моря Spaghetti with seafood	450 г	1 250 руб
Спагетти с крабом и помидорами-черри Spaghetti with crab and cherry tomatoes	400 г	1 250 руб
Спагетти с креветкой и овощами Spaghetti with shrimp and vegetables	350 г	990 руб
Спагетти в соусе «Болоньезе» Spaghetti in "Bolognese" sauce	350 г	750 руб
Спагетти с кусочками говядины и помидорами-черри Spaghetti with bits of beef and cherry tomatoes	450 г	890 руб
Спагетти «Карбонара» Spaghetti "Carbonara"	400 г	770 руб
Пенне с лососем и шафраном в сливочном соусе Penne with salmon and saffron in cream sauce	350 г	960 руб
Пенне в пикантном соусе из помидоров Penne in spicy tomato sauce	420 г	580 руб
Пенне с соусом Песто Penne with pesto sauce	300 г	750 руб
Пенне с овощами Penne with vegetables	350 г	860 руб
Пенне четыре сыра Four cheeses penne	400 г	790 руб



РИЗОТТО / RISOTTO

С белыми грибами With porcini mushrooms	400 г	710 руб
С кубиками из свежих овощей With fresh vegetables cubes	400 г	680 руб
С шафраном With saffron	300 г	530 руб
С тигровыми креветками With tiger shrimp	350 г	860 руб
C креветками и спаржей With shrimp and asparagus	380 г	1 150 руб
C дарами моря With seafood	350 г	1 120 руб
Черное ризотто с каракатицей Black risotto with squid	350 г	640 руб

ПИЦЦА / РІZZA

Кватро Формаджи Quattro Formaggi Сыр Пармезан, Таледжио, Горгондзола, Проволоне	400 г	720 руб
Маргарита Margherita Томатный соус, моцарелла	450 г	550 руб
Прошутто Prosciutto Томатный соус, моцарелла, варёная ветчина	500 г	690 руб
Фунги и Прошутто Funghi e Prosciutto Томатный соус, моцарелла, варёная ветчина, грибы	600 г	750 руб
Прошутто Крудо Prosciutto Crudo Томатный соус, моцарелла, пармская сыровяленая ветчина	520 г	1 395 руб
Салями Salami Томатный соус, моцарелла, салями, руккола	500 г	730 руб
Фругти ди Mape Frutti di Mare Томатный соус, моцарелла, морепродукты	600 г	1 290 руб
Вегетариана Vegetariana Томатный соус, моцарелла, овощи	650 г	650 руб

ФОКАЧЧА И БРУСКЕТТА / FOCACCIA AND BRUSCHETTA

Фокачча с помидорами и сыром	230 г	300 руб
Focaccia with tomato and cheese		
Брускетта с помидорами и базиликом	180 г	330 руб
Bruschetta with tomato and basil		



РЫБА ОТ ШЕФА / PESCE

Краб «Термидор» "Termidor" crab	280 г	1 550 руб
Палтус, запеченный под сыром «Пармезан» Halibut baked with Parmesan cheese	300 г	1 140 руб
Палтус с соусом из белого вина и чеснока Halibut with white vine and garlic sauce	260/170 г	1 200 руб
Палтус с овощами, запеченный в фольге Halibut baked in foil with vegetables	450 г	1 150 руб
Осьминог жаренный на гриле с соте из шпината Pan-fried octopus with spinach sauté	350 г	1 590 руб
Стейк из лосося под сливочным соусом Salmon steak with cream souce	320/170 г	1 350 руб
Стейк из тунца на подушке из рукколы Tuna steak on a pillow of arugula	250/170 г	1 690 руб
Треска под соусом «Ливорнезе» Cod with "Livornese" sauce	310/170 г	880 руб
Tреска с тремя соусами Cod with three sauces	330/170 г	950 руб
Филе камбалы, жаренное с чесноком и розмарином Flounder fillet, fried with garlic and rosemary	220/170 г	790 руб
Жареное филе камбалы в соусе из шампанского и шафрана Fried flounder fillet with sauce with champagne and saffron	250/170 г	830 руб
Кальмары в пикантном соусе «Ливорнезе» с полентой Calamari in a piquant "Livornese" sauce with polenta	380 г	650 руб
Мидии в coyce «Маринара» Mussels in "Marinara" sauce	600 г	1 450 руб
Мидии в coyce из белого вина Mussels in white wine sauce	600 г	1 550 руб
Мидии в сливочном coyce Mussels in cream sauce	600 г	1 520 руб



СТЕЙКИ (на гриле / на сковороде) / STEAKS (on the grill / in a pan)

Лосось Salmon	300 г	1 250 руб
Палтус синекорый Blue-backed halibut	300 г	1 100 руб
Треска Cod	300 г	850 руб
KOTJIETH / CUTLETS		
Крабовая с гранатовым соусом Crab with pomegranate sauce	230 г	1 200 руб
Рыбная с луком-шалот в сметанном соусе Fish with shallots in sour cream sauce	230 г	890 руб
Из лосося под сливочным соусом Salmon with cream sauce	230 г	920 руб
Из кальмара с обжаренными овощами Calamari with fried vegetables	230 г	650 руб

MACO / MEAT

СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ / BEEF STEAKS

Рибай (Праймбиф Choice) Ribeye (premium beef)	250/170 г	2 800 руб
На гриле с соусом «Пиццайола» Grilled with "Pizzaiola" sauce	250/170 г	2 350 руб
На гриле Grilled	250/170 г	2 200 руб
Ha гриле с листьями салата руккола Grilled with arugula leaves	280/170 г	2 350 руб
ОЛЕНИНА / VENISON		
Стейк из оленины с брусничным соусом Venison steak with cowberry sauce	250 г	1 100 руб
Котлета из оленины Venison cutlet	150/120 г	820 руб
ТЕЛЯТИНА / VEAL		
Медальон из телятины с ароматом итальянских трав Veal medallion with a scent of Italian herbs	250/170 г	1 160 руб
Салтинбока из телятины Veal saltinboka	200/170 г	1 270 руб
Эскалоп под сливочным соусом Escalope with cream sauce	230/170 г	1 180 руб
Печенка, жаренная с маслом и шалфеем Fried liver with an oil and sage	250/170 г	890 руб
Печень по-берлински Berlin-style liver	300/170 г	990 руб
Котлета телячья с белыми грибами Veal cutlet with porcini mushrooms	230/170 г	1 050 руб



БАРАНИНА / MUTTON

Ягненок на косточке, жаренный с розмарином и чесноком Lamb on the bone with rosemary and garlic	250/170 г	1 680 руб
Ягненок на косточке под бальзамическим соусом Lamb on the bone with balzamic sauce	250/170 г	1 590 руб
СВИНИНА / РОКК		
Свинина, жаренная с картофелем и белыми грибами Pork fried with potatoes and porcini mushrooms	300 г	1 120 руб
Стейк из свинины на гриле Grilled pork steak	200 г	1 050 руб
ПТИЦА / POULTRY		
Цыпленок, запеченный в духовке с картофелем и овощами Chicken baked in the oven with potatoes and vegetables	300/150 г	1 280 руб
Филе утки с соусом «Порто» Duck fillet with "Porto" sauce	250/170 г	1 230 руб
Утиная ножка, запеченная с апельсином и грушей Duck leg baked with orange and pear	420 г	1 250 руб
Перепелка с ягодным соусом Quail with berry sauce	300 г	1 200 руб
Котлета куриная с помидорами-черри Chicken cutlet with cherry tomatoes	230/170 г	560 руб
КРОЛИК / RABBIT		
Спинка кролика с овощами Rabbit back with vegetables	470 г	1 190 руб
Котлета из кролика Rabbit cutlet	230/170 г	1 120 руб



СОУСЫ К РЫБЕ И МЯСУ / SAUCES TO FISH AND MEAT

Coyc «Пиццайола» "Pizzaiolo" sauce	100 г	200 руб
Coyc «Песто» "Pesto" sauce	100 г	250 руб
Coyc «Сливочный» "Cream" sauce	100 г	230 руб
Coyc «Ливорнезе» "Livornese" sauce	100 г	190 руб
Coyc «Порто» "Porto" sauce	100 г	160 руб
Coyc «Трюфельный» "Truffle" sauce	100 г	280 руб

ГАРНИРЫ / GARNISHES

Спаржа Asparagus	150 г	1 200 руб
Брокколи Broccoli	150 г	250 руб
Цветная капуста Cauliflower	150 г	250 руб
Папоротник, жаренный с луком на сковороде Pan-fried fern with onions	250 г	420 руб
Большое ассорти из овощей на гриле Large assortment of grilled vegetables	250 г	570 руб
Accopти овощное, жаренное в масле со специями Assorted fried vegetables in oil with spices	250 г	570 руб
Картофель, жаренный с луком	250 г	350 руб
Fried potatoes with onion с грибами with mushrooms	250 г	470 руб
Гречневая каша с грибами и луком Вискwheat porridge with mushrooms and fried onion	200 г	280 руб
Дикий рис Wild rice	150 г	250 руб



ДЕСЕРТЫ / DESSERT

Уважаемые гости! Наши десерты изготавливаются только из натуральных высококачественных продуктов, поэтому они совсем не вредны. Наслаждайтесь на здоровье!

Dear guests, our desserts are made only from natural high quality products, so they are completely harmless... Eat up!!!

Шоколадный фондан Chocolate fondant Нежный шоколадный десерт с жидкой начинкой внутри Delicate chocolate dessert with a liquid filling	180 г	360 руб
Анна Павлова Anna Pavlova Воздушный десерт с большой историей! Посвящён великой балерине А. Павловой Meringue-based dessert with big history! It has been created in honor of the great Russian ballet dancer Anna Pavlova	200 г	450 руб
Панна Кота Panna Cotta	220 г	370 руб
Тирамису Tiramisu Известный во всем мире десерт родом из Сицилии A world-renowned dessert from Sicily	200 г	420 руб
Итон-месс Iton-mess Необычный воздушный десерт на основе безе с перетертыми ягодами и взбитыми сливками An unusual airy dessert based on meringue with crushed berries and whipped cream	120 г	280 руб
Медовик Honey-cake Мягкий, сытный, вкусный – классика жанра Soft, rich, tasty – a classic	170 г	350 руб
Наполеон Napoleon Нежнейший слоеный торт с заварным кремом Tender filo cake with creme	150 г	350 руб
Штрудель яблочный с шариком мороженого Apple strudel with a scoop of ice cream	170 г	370 руб
Три шоколада Three chocolates Трехслойный торт на основе нежнейших муссов (сливочного, кофейного, шоколадного) Three-layer cake based on the tenderest cream+coffee+chocolate mousse	170 г	370 руб
Захер Sacher Мокрый шоколадный торт, пропитанный ромом и абрикосовым джемом Moist chocolate cake, soaked in rum and arricot jam	180 г	360 руб



Moist chocolate cake, soaked in rum and apricot jam

Яблоко «Да Винчи»	300 г	450 руб
Apple "Da Vinci"		
Фирменный десерт – запеченое с медом яблоко с шариком сливочного мороженого в ягодном сиропе		
Signature dessert - baked apple with honey, with scoop of cream ice cream in berry syrup		
Чизкейк классический	190 г	420 руб
Classic cheesecake	_, _	r <i>y</i> -
Has Issues	110 г	360 руб
Профитроли	1101	300 Py0
Profitroles		
Маленькие заварные пирожные с начинкой из заварного крема		
Small custard cakes		

Наш кондитер с удовольствием изготовит для Вас следующие торты на заказ: Our confectioner will gladly make the following cakes to your order:

Анна Павлова Anna Pavlova	1 кг	2 600 руб
Медовик Honey cake	1 кг	1 800 руб
3axep Sacher	1 кг	2 200 руб
Наполеон Napoleon	1 кг	2 100 руб
Три шоколада Three chocolates	1 кг	2 100 руб
Чизкейк Cheesecake	1 кг	2 100 руб
Юбилейный Jubilee	1 кг	3 500 руб

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ / HOME-MADE ICE CREAM

Миндальное Almond	150 г	350 руб
Кофейное Coffee	150 г	350 руб
Л имонное <i>Lemon</i>	150 г	400 руб
Сорбет из жимолости Honeysuckle sorbet	150 г	450 руб
Сорбет из облепихи Sea huckthorn sorbet	150 г	450 руб



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / NON-ALCOHOLIC DRINKS XOЛОДНЫЕ НАПИТКИ / COLD DRINKS

CBEЖЕВЫЖАТЫЕ COKN / FRESH SQUEEZED JUICES

Яблочный Apple	0,25 л	380 руб
Яблочно-сельдереевый Apple-celery	0,25 л	400 руб
Яблочно-морковный Apple-carrot	0,25 л	300 руб
Грейпфрутовый Grapefruit	0,25 л	350 руб
Апельсиновый Orange	0,25 л	350 руб
Морковный Carrot	0,25 л	280 руб
ЛИМОНАДЫ / LEMONADES		
Клубнично-брусничный Strawberry-cowberry	0,4 л	280 руб
Грушевый Pear	0,4 л	280 руб
Апельсиновый со свежей мятой Orange with fresh mint	0,4 л	280 руб
Имбирный Ginger	0,4 л	280 руб
Облепихово-имбирный Sea-buckthorn-ginger	0,4 л	280 руб
Черно-смородиновый Black currant	0,4 л	280 руб

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА / MINERAL WATER

«Малки» газированная "Malki" carbonated	0,5 л	90 руб
«Малки» без газа "Malki" still	0,5 л	90 руб
Сан Пеллегрино S. Pellegrino (glass bottle)	0,25 л	350 руб
Аква Панна Acqua Panna (glass bottle)	0,25 л	350 руб
ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRIN	KS	
Сок «Рич» (стеклянная бутылка) Juice Rich (glass bottle)	0,2 л	180 руб
«Кока-Кола» (стеклянная бутылка) "Coca Cola" (glass bottle)	0,33 л	230 руб
«Спрайт» (стеклянная бутылка) "Sprite" (glass bottle)	0,33 л	185 руб
«Швеппс» (стеклянная бутылка) "Schweppes" (glass bottle)	0,25 л	190 руб
Tetra Pak соки в ассортименте Tetra Pak juices in assortment	1 л	460 руб
Домашний брусничный морс Homemade lingonberry juice	1 л 0,25 л	300 руб 75 руб
МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ / MILK SHAKES		
Ванильный Vanilla	0,4 л	300 руб
Клубничный Strawberry	0,4 л	300 руб
Шоколадный Chocolate	0,4 л	300 руб

МОХИТО / МОЈІТО (мята, лайм, сода, сахарный сироп)

0,4 л 340 руб



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / HOT DRINKS

ДОМАШНИЙ ЧАЙ / НОМЕМАDE ТЕА

1 чайник / 500 мл

Чай из черной смородины с базиликом Black currant and basil tea	380 руб
Облепиховый чай Sea buckthorn tea	370 руб
Имбирный чай Ginger tea	350 руб
Яблочно-ванильный чай Apple and vanilla tea	310 руб
Шиповниковый настой с изюмом Rosehip and raisin tea	350 руб

ЧАЙ ИЗ КАМЧАТСКИХ ДИКОРОСОВ / TEAS FROM KAMCHATKA WILD PLANTS

«Иван-чай» • классический Катсhatka's "Ivan-chay" (fireweed)	300 руб
• с можжевельником, цедрой мандарина, мелиссой, листом смородины, малиной with juniper, mandarin peel, lemon balm, currant leaf, raspberry	340 руб
• с кедрачом, жимолостью, малиной, облепихой with cedar, honeysuckle, raspberries, sea buckthorn	360 руб
Курильский чай с шикшой, клубникой Kuril tea with shiksha, strawberry	320 руб



ЧАЙ АЛЬТХАУС (Германия)

Превосходный чай со всех концов света отбирают лучшие немецкие титейстеры

ALTHAUS TEA (Germany)

Splendid tea from around the world is selected by the best German teatasters

0.5 л 300 руб

ЧЕРНЫЙ АЛЬТХАУС / BLACK ALTHAUS

Ассам Меленг чёрный байховый Assam Meleng - black long leaf

Империал Эрл Грей

купаж из индийских и цейлонских чаёв с ароматом бергамота и лимона

Imperial Earl Grey - blend of Indian and Ceylon teas with bergamot and lemon aroma

Горные травы смесь чёрных чаёв с чабрецом

Mountain Herbs - mixture of black teas with thyme

Инглиш Брэкфаст Сент Эндрюс чёрный цейлонский

English Breakfast St. Andrews - black ceylon

ЗЕЛЕНЫЙ АЛЬТХАУС / GREEN ALTHAUS

Грин Гималайан зелёный индийский Green Himalaijan - green indian

Молочный Улун зелёный со вкусом свежего молока Milk Oolong - green with fresh milk flavor

Ройал Жасмин Чунг Хао

Royal Jasmine Chung Hao - long leaf with jasmine

Манон

отборная Сенча с лепестками подсолнечника и василька

Manon - selected Sencha with sunflower and cornflower petals

Касабланка Минт инлийский с мятой Casablanca Mint - Indian mint

байховый с жасмином



ФРУКТОВЫЙ АЛЬТХАУС / FRIJIT ALTHALIS

Ред Фрут Флаш

гибискус, ягоды бузины, виноград, земляника

Red Fruit Flash - hibiscus, elderberries, grapes, strawberries

Палм Бич

виноград, гибискус, ананас, вишня, банан, ваниль

Palm Beach - grape, hibiscus, pineapple, cherry, banana, vanilla

ТРАВЯНОЙ АЛЬТХАУС / HERBAL ALTHAUS

Ройбуш Крем-Карамель

ройбуш из Южной Африки, клубника, сливки

Rooibush Cream Caramel - rooibos from South Africa, strawberries, cream

Джинжер Бриз

имбирь, лимонник, корень солодки, цедра апельсина, мята, чёрный перец Ginger Breeze – ginger, lemongrass, licorice root, orange peel, mint, black pepper

Женьшеневая Долина

омела, скорлупки бобовых, женьшень, персик, зверобой, лепестки апельсина, сандал, листья березы и крапивы

Ginseng Valley – mistletoe, bean shells, ginseng, peach, St. John's wort, orange petals, sandalwood, birch and nettle leaves

Велнес Кап

листья ежевики, лепестки подсолнечника и розы, фенхель, зверобой

Wellness Cup - blackberry leaves, sunflower and rose petals, fennel, St. John's wort

ДОБАВКИ К ЧАЮ / TEA TOPPINGS

Мята Mint	3 г	25 руб
Л имон <i>Lemon</i>	20 г	15 руб
Ме д <i>Нопеу</i>	30 г	50 руб
Сок имбиря Ginger juice	15 мл	50 руб



KAKAO / COCOA

Какао натуральное <i>Cocoa</i>	200 мл	220 руб	
Какао Гляссе Hot cocoa ice cream float	200 мл	250 руб	
КОФЕ / COFFEE			
Эспрессо Espresso	30 мл	120 руб	
Poмaнo Romano	30 мл	130 руб	
Ристретто Ristretto	15 мл	120 руб	
Лунго Lungo	60 мл	140 руб	
Американо <i>Americano</i>	150 мл	150 руб	
Капучино <i>Сариссіпо</i>	200 мл	200 руб	
Kaпучино на кокосовом молоке Coconut milk capuccino	200 мл	250 руб	
Латте с сиропом (клубника, ваниль, шоколад, груша, чёрная смородина) Latte (syrop: strawberry, vanilla, chocolate, pear, black currant)	200 мл	210 руб	
Раф «Кокос» Coconut raff	200 мл	270 руб	
Раф «Ванильный» Vanilla raff	200 мл	240 руб	
Гляссе Glasse	200 мл	260 руб	
Фраппучино <i>Frappuccino</i>	400 мл	250 руб	

