

ІТАЛІЙСЬКА ПІЦЦА-ФЕРМА неаполітанська римська

Фокачча <i>з соусом песто, кунжуттом, пармезаном</i>	300	300
	225	195
Піца «Маргарита» <i>помідори, моцарела, соус із томатів пелаті, соус песто, базилік</i>	550	550
	265	225
Піца «Салямі» <i>ковбаса салямі, болгарський перець, рукола, оливки каламата, моцарела, соус із томатів пелаті, соус песто, пармезан</i>	550	550
	335	295
Піца «Барбекю» <i>свинина, курка, болгарський перець, соус барбекю, моцарела, гриби, базилік, соус песто</i>	600	600
	345	305
Піца «Б'янка» <i>курка копчена, рукола, сирний соус, моцарела, гриби, помідори, соус песто</i>	600	600
	335	305
Піца «Чотири сиру» <i>моцарела, радомір, дор блю, пармезан, копчений сулугуні, сирний соус, журавлина, грецькі горіхи, гострий мед, базилік</i>	550	550
	335	305
Піца «Патате» <i>віденські сосиски, картопля фрі, моцарелла, сирний соус, соус песто</i>	600	600
	335	305
Піца фірмова «Пушка» <i>ковбаса салямі, шинка, віденські сосиски, оливки каламата, броколі, помідори, моцарела, соус з томатів пелаті, соус песто</i>	700	700
	355	315
Піца «Дияволо» <i>ковбаса чорізо гостра, рукола, помідори чері, перець гострий халапеньо, перець гострий чілі, оливки каламата, моцарела, соус із томатів пелаті, соус песто, пармезан</i>	600	600
	355	315
Піца «Горгонзола і груша» <i>сир горгонзола, груша, моцарелла, грецькі горіхи, пармезан, сирний соус, трюфельне масло</i>	600	600
	355	315
Піца «Соррентіна» <i>шинка прошутто, рукола, помідори чері, каперси, моцарелла, соус із томатів пелаті, соус песто, пармезан</i>	550	550
	395	350
Піца «Філадельфія» <i>слабосолений лосось, міні-креветки, помідори, моцарела, каперси, сирний соус, сир філадельфія</i>	700	700
	485	425

Сирний бортик (тільки до неаполітанської піци) 80 95

ДОПОВНЕННЯ

перець чілі	5	35	руккола	10	69	курка копчена	50	69
пармезан	20	65	шинка	30	69	ананас	30	70
помідор	50	65	ковбаса салямі	30	69	бекон	30	79
моцарела	40	65	свинина смажена	40	69	соус песто	20	80
помідор чері	50	69	ковбаса чорізо	30	69	лосось	30	115
печериці	30	69	курка відварна	50	69	слабосолений		

ЩО ТО ЗА ЖИТТЯ БЕЗ ЦИХ ДЕЛІКАТЕСІВ!

Норвезький оселедець <i>власного засолу з відвареною картоплею і маринованою цибулею</i>	100/70	245
Обсмажені рулетики з баклажанів, <i>начинені часниковим соусом та томатами, під соусом Унагі</i>	200	315
Золотисті деруни <i>з ікрою та грибним жульєном</i>	200/70	355
Рулетики з баклажанів, <i>з вугром та японським майонезом</i>	180	399
Млинці з червоною ікрою	130	415
Карпаччо Ді Манзо <i>з руколою і сирними рулетиками</i>	100/100	425
Тартар з лосося <i>Свіжий лосось, кремове гуакамолє, делікатний перепелиний жовток і яскрава ікра Тобіко – гармонія смаку та текстур в одній страві</i>	NEW 150	435
Сирна дошка <i>дор блю, пармезан, ементаль, камамбер, брі</i>	150/50	445
Асорті італійських ковбас	180	475



QR-код відкриє
вам наш сайт



Меню, доставка,
фото – усе тут!

САЛАТИ, ПЕРЕВІРЕНІ ЧАСОМ

Салат із свіжих овочів <i>із запеченими баклажанами, ніжною моцарелою та хрусткими грінками</i>	270	335
Салат «Грецький» з оливками Каламата	300	335
Фірмовий салат «Пушка» <i>з копченою куркою і хрустким беконом під сирним соусом</i>	270	355
Салат «Цезар» <i>з ніжним м'ясом обсмажених курячих стегон під анчоусною заправкою</i>	300	355
Салат зі слабосоленою сьомгою «Гравлакс» <i>і сирними кульками з зеленню</i>	250	375
Салат «Тальята» <i>з теплою телячиною під устричним соусом</i>	250	385
Салат з хрустким черевцем лосося, <i>авокадо, міні креветками і ікрою летючої риби</i>	220	415
Салат з телячим язиком, <i>руколою під горіховою заправкою</i>	220	435
Салат «Юлій» <i>з сьомгою і яйцем під голландським соусом з червоною ікрою</i>	300	555
Салат з королівськими креветками <i>в перцевому желе і хрусткими кільцями кальмарів з руколою та авокадо-конкассе під устричним соусом</i>	280	595

Веганська страва Блюдо від шефа **NEW** Новинка

М'ЯСО З ТАНДИРА - ПАЛКЕ, ЯК ЛЮБОВ!

Рекомендації шефа

Фермерські свинячі ребра в медовій патоці		
- 30 сантиметрів	0.3м	495
- півметра	0.5м	725
- метр	1.0м	1225
Шашлик зі свинячого ошийка в фірмовому маринаді *	200	399

* -знижка не поширюється

М'ЯСО НА РОЗПЕЧЕНОМУ ВУЛКАНІЧНОМУ КАМІННІ





Стейки зернової відгодівлі з закарпатської телятини
Пройшли процес ферментації (витримки) за американською технологією. Подаються з картоплею, запеченою у фользі

Рібай	250	765
<i>найвідоміший у світі стейк зі спинної частини бичка</i>		
Тальята-стейк	NEW 250/180	785
<i>Соковита телятина, витончено нарізана, під руколою, з Пармезаном, томатами конкассе та обсмаженою картоплею</i>		
Філе Міньйон	220	885
<i>вирізка, жіночий стейк, найніжніше і пісне м'ясо спинно-поясної частини</i>		

СОУСИ в асортименті

Запитуйте у офіціанта 50 **79**

А НА ГАРНІР...

Картопля фрі		100	135
Картопля по-креольськи		150	135
Бланшировані овочі зі спеціями <i>морква, цвітна капуста, броколі, стручкова квасоля</i>		150	175
Картопля, смажена з білими грибами та цибулею		250	275
Овочі-гриль		250	295

М'ЯСО & ПТИЦЯ БО ОДНИМ САЛАТОМ НЕ НАІШСЯ

Курячі крильця «Барбекю»	250	345
<i>з соусом «Рокфор», паличками огірка і моркви</i>		
Куряче філе, запечене на грилі під соусом «Барбекю», з картоплею по-креольськи та часниковим соусом	200/100	365
Кесадилья	NEW 300/100	395
<i>Мексиканська пшенична тортілья з сиром Радомер, соковитою свининою, ананасом, сальсою та ароматним соусом BBQ.</i>		
Фірмова качка по-пекінськи	 500	1115
<i>з хрусткою скоринкою, паличками огірка та селери, подається з китайськими млинцями та соусом Хуасін (половина)</i>		
Фірмова качка по-пекінськи	 1500	2115
<i>з хрусткою скоринкою, паличками огірка та селери, подається з китайськими млинцями та соусом Хуасін (ціла). Блюдо на чотирьох. Бонус - пікантна печеня. За попереднім замовленням</i>		

КРАЩЕ, НА ЩО ЗДАТНА РИБА

Обсмажена до золотистої скоринки форель,	за 100	185
<i>подається з часниковим соусом</i>		
Кільця кальмарів	150	345
<i>у хрусткій паніровці з соусом «Коктейль»</i>		
Креветки,	NEW 80/50/20	545
<i>обсмажені в лимонно-часниковому соусі, в супроводі ризотто з лісовими грибами</i>		
Філе сібаса	100/200	595
<i>на WOK-овочах зі шпинатом</i>		
Обсмажене філе лосося	300	655
<i>на спаржевій квасолі з міні-креветками під соусом з Тобіко</i>		



ЯКІ МАКАРОНИ ? ПАСТА !

Лазанья	350	325
<i>традиційна неаполітанська страва</i>		
Спагетті «Карбонара»	280	325
<i>з беконом та білими грибами</i>		

СУП & БОРЩ

Курячий бульйон з пікантними сухариками та перепелиним яйцем	300	175
Справжній український борщ із телятиною	300	245
Окрошка по-царськи з телячим язиком	300	285
Окрошка по-норвезьки зі слабосоленим лососем	300	325
Традиційний скандинавський білий суп на рибному бульйоні з ароматними спеціями, каперсами та стручковою квасолею	NEW 300	325
«Том-Ям» пікантний тайський суп з креветками, гребінцями та кальмарами	400	495

Нові ГастроСмаки

Паелья з морськими делікатесами	 400	950
<i>Справжній смак Іспанії! На золотистому рисі з легким ароматом шафрану.</i>		
Страва на двох.		
Морське плато	 1000	1650
<i>Лангусти, креветки, мідії у вершковому соусі, хрусткі кільця кальмара, обсмажені бейбі-восьминіжки.</i>		
<i>Подається з тріо соусів: часниковий майонез, рожевий та солодкий чилі.</i>		
Страва на чотирьох.		

* -знижки не поширюються

ДЕСЕРТИ

Київський торт	130	165
Наполеон	160	185
Чізкейк «Нью-Йорк»	200	185
<i>з солоною карамеллю</i>		
Шоколадний вулкан	NEW 150/50	245
<i>з кулькою морозива</i>		
Хрусткий яблучний штрудель	130/100	255
<i>в карамельній глазурі з кулькою ванільного морозива</i>		
Вершковий пломбир	250	265
<i>на крихті печива з горіхами, сезонними фруктами і соусом з шоколаду</i>		
Тірамісу - класика Італії	 200	275
<i>у нашій фірмовій подачі</i>		