

# PARMA

*pasta pizza grill*

# ОГЛАВЛЕНИЕ

*Sommario*



## БЛЮДА

*Piatti*

	<i>стр.</i>
<b>Салаты</b> .....	5
<i>Insalate</i>	
<b>Холодные закуски</b> .....	6
<i>Antipasti freddi</i>	
<b>Горячие закуски</b> .....	7
<i>Antipasti caldi</i>	
<b>Супы</b> .....	7
<i>Zuppe</i>	
<b>Блюда на гриле</b> .....	8
<i>Grigliato</i>	
<b>Гарниры</b> .....	9
<i>Guarnire</i>	
<b>Домашняя итальянская паста</b> .....	10
<i>Pasta fresca italiana</i>	
<b>Пицца</b> .....	11
<i>Pizza</i>	
<b>Домашний хлеб</b> .....	12
<i>Pane casereccio</i>	
<b>Соусы</b> .....	12
<i>Salse</i>	
<b>Десерты</b> .....	13
<i>Dolci</i>	

## НАПИТКИ

*Drinks*

<b>Белые вина</b> .....	16
<i>White wine</i>	
<b>Розовые вина</b> .....	17
<i>Rose wine</i>	

	<i>стр.</i>
<b>Красные вина</b> .....	18
<i>Red wines</i>	
<b>Портвейн и шерри</b> .....	19
<i>Port &amp; sherry</i>	
<b>Игристые вина и шампанское</b> .....	20
<i>Sparkling wine &amp; champagne</i>	
<b>Вермуты и настойки</b> .....	21
<i>Vermouth &amp; bitters</i>	
<b>Виски</b> .....	22
<i>Whisky &amp; whiskey</i>	
<b>Коньяк и бренди</b> .....	23
<i>Cognac &amp; brandy</i>	
<b>Водка, кальвадос, ром</b> .....	24
<i>Vodka, calvados, rum</i>	
<b>Джин, текила, граппа</b> .....	25
<i>Gin, tequila, grappa</i>	
<b>Ликеры</b> .....	26
<i>Liqueures</i>	
<b>Пиво и закуски</b> .....	27
<i>Beer &amp; snacks</i>	
<b>Коктейли</b> .....	28
<i>Cocktails</i>	
<b>Вода и свежавыжатые соки</b> .....	30
<i>Water &amp; freshly esqueezed juices</i>	
<b>Напитки по-домашнему, лимонады, молочные коктейли</b> .....	31
<i>Homemade beverages, lemonades, milkshakes</i>	
<b>Кофе и горячий шоколад</b> .....	32
<i>Coffee &amp; hot chocolate</i>	
<b>Чай</b> .....	34
<i>Tea</i>	
<b>Согревающие напитки</b> .....	35
<i>Hot beverages</i>	

# БЛЮДА

*Piatti*



# САЛАТЫ

*Insalate*



	выход, г	цена, грн.
<b>Примавера</b> .....	200	65 <sup>00</sup>
<i>Весенний салат с огурцами, помидорами, сладким перцем, крымским луком, миксом листьев салата и соусом на основе оливкового масла <b>Extra Virgin</b> и соевого соуса</i>		
<b>Панцанелла</b> .....	250	85 <sup>00</sup>
<i>Классический итальянский салат с вялеными томатами, анчоусами, каперсами и чабаттой. Заправляется оливковым маслом <b>Extra Virgin</b></i>		
<b>Греческий салат</b> .....	330	108 <sup>00</sup>
<i>Мусс из сыра «Фета» с добавлением хрена, огурцы, помидоры, болгарский перец, листья салата «айсберг», маслины, крымский лук, орегано. Заправляется винным уксусом и оливковым маслом <b>Extra Virgin</b></i>		
<b>Капрезе</b> .....	250	125 <sup>00</sup>
<i>Моцарелла молодая, помидор свежий, соус «песто»</i>		
<b>Цезарь</b> .....	280	135 <sup>00</sup>
<i>Куриное филе-гриль, листья салата «ромен», помидоры «черри», перепелиные яйца, бекон, сухарики, пармезан. Заправляется соусом цезарь</i>		
<b>Вителло</b> .....	260	145 <sup>00</sup>
<i>Ростбиф из телятины, паприка-гриль, микс листьев салата, помидор конкасе с добавлением плодов каперсов</i>		
 <i>К этому блюду рекомендуем итальянское красное сухое вино «Chianti»</i>		
<b>Капри</b> .....	300	225 <sup>00</sup>
<i>Королевские креветки, кальмары, мидии, лосось слабосоленый, микс листьев салата, авокадо, помидоры «черри». Заправляется соусом на основе оливкового масла <b>Extra Virgin</b> и вина</i>		
 <i>К этому блюду рекомендуем немецкое белое полусухое вино «Riesling»</i>		

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Antipasti freddi*




	выход, г	цена, грн.
<b>Пикантные маринады</b> .....	350	53 <sup>00</sup>
<i>Бочковые помидоры, огурцы, чеснок, квашеная капуста, перец маринованный</i>		
<b>Свежие овощи</b> .....	350	74 <sup>00</sup>
<i>Огурец, помидор, болгарский перец, сельдерей</i>		
<b>Карпаччо из телятины</b> .....	200	75 <sup>00</sup>
<i>Телятина, соус Песто, руккола, перец Чили, уксус винный, пармезан, кедровый орех, масло оливковое Extra Virgin, тосты.</i>		
<b>Маринады с оливками и вялеными томатами</b> .....	150	94 <sup>00</sup>
<i>Оливки сицилийские, каламата, вяленые томаты</i>		
<b>Тар-тар из телятины с жареным картофелем</b> .....	350	118 <sup>00</sup>
<i>Телятина, крымский лук, каперсы почки, греческий йогурт, соус Ворчестер, табаско, картофель, масло оливковое Extra Virgin, тосты</i>		
<b>Ассорти брускетт</b> .....		
- Печеный перец и соус песто/вяленые томаты и пармезан/капрезе	200	140 <sup>00</sup>
- Ростбиф из телятины с вялеными томатами/ печеный перец с анчоусами/ горгонзола с грушей	200	145 <sup>00</sup>
<b>Моцарелла с пармской ветчиной</b> .....	260	160 <sup>00</sup>
<i>Молодая моцарелла, помидоры «черри», пармская ветчина, авокадо, руккола</i>		
<i>К этому блюду рекомендуем итальянское белое сухое вино «Pinot Grigio»</i>		
<b>Тартар из лосося</b> .....	160/110	185 <sup>00</sup>
<i>Лосось, крымский лук, маринованный имбирь, каперсы, оливковое масло, лимон, хлебные тосты</i>		
<b>Сырная палитра</b> .....	200/50	195 <sup>00</sup>
<i>Сыры дор-блю, камамбер, пармезан и качокавалло. Подаются с медом, грецким орехом, виноградом и мятой</i>		
<b>Ассорти из итальянских закусок</b> .....	430	290 <sup>00</sup>
<i> Coppa di Parma, пармская ветчина, салями «Picante», салями «Milano», колбаса «Mortadella», сыр «Горгонзола», сыр «Качокавалло». Подается с тостами, сое из помидор и запеченого перца; оливками каламата, сицилийскими оливками, плодами каперсов, черри, рукколой</i>		



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

*Antipasti caldi*





	выход, г	цена, грн.
<b>Гусиная печень, запеченная с грушей</b> .....	250/50	85 <sup>00</sup>
 Гусиная печень, груша, кедровый орех. Подается с розмариновой карамелью и ягодным соусом К этому блюду рекомендуем французское красное сухое вино «Chateau Subilaux»		
<b>Кабачки с пармской ветчиной и сыром филадельфия</b> ...	250	120 <sup>00</sup>
Кабачки-гриль, пармская ветчина, крем из сыра филадельфия, шпинат		
<b>Овощи, запеченные с адыгейским сыром</b> .....	220/30	125 <sup>00</sup>
Баклажан, болгарский перец, цуккини, адыгейский сыр, топенад из маслин		

## СУПЫ

*Zuppe*



	выход, г	цена, грн.
<b>Суп из тыквы с курицей</b> .....	350	49 <sup>00</sup>
Запеченная тыква, сливки, куриная грудка гриль, семечки тыквы, масло оливковое <i>Extra Virgin</i>		
<b>Суп с курицей и лапшой</b> .....	350	49 <sup>00</sup>
<b>Бульон с тортеллини</b> .....	350	55 <sup>00</sup>
 <b>Борщ с утиной грудкой</b> .....	350	60 <sup>00</sup>
К этому блюду рекомендуем на аперитив водку Финляндия		
<b>Суп из тыквы с креветкой</b> .....	350	65 <sup>00</sup>
Запеченная тыква, лук, сливки, креветки, семечки тыквы, масло оливковое <i>Extra Virgin</i>		
<b>Минестроне</b> .....	350	65 <sup>00</sup>
Классический итальянский суп с вялеными томатами, овощами, беконом и пармезаном  К этому блюду рекомендуем на аперитив гранпу «Libarna»		
<b>Томатный суп с морепродуктами</b> .....	350	110 <sup>00</sup>
Суп с белой рыбой, креветками, мидиями и кальмарами, чесноком, перцем чили		

# БЛЮДА НА ГРИЛЕ


Grigliato



Блюда на гриле готовятся в испанской печи на углях «Movilfrit»

## МЯСО

Carne

	выход, г	цена, грн.
<b>Филетто ди колларе</b> .....	220/180/30	125 <sup>00</sup>
 Стейк из свиного ошейка. Подается с деревенским картофелем и соусом дьявола К этому блюду рекомендуем итальянское красное сухое вино «Pinocchio»		
<b>Стейк из телятины с картофелем и соусом из печеного перца</b> .....	230/150/30	128 <sup>00</sup>
Стейк из телятины на кости. Подается с обжаренным на сливочном масле картофелем и соусом из печеного перца, томатами, базиликом		
<b>Медальони ди вителло</b> .....	180/100/80	234 <sup>00</sup>
Медальоны из телятины. Подаются с печеными на гриле цуккини под соусом Дор-блю		

## ПТИЦА

Uccello

К этим блюдам рекомендуем итальянское белое сухое вино «Soave Essere»

<b>Утиная ножка</b> .....	300	135 <sup>00</sup>
Утиная ножка томленая в вине с ароматными травами. Подается в кисло-сладком соусе с фруктами		
<b>Поло аль матоне</b> .....	300/120/30	160 <sup>00</sup>
Цыпленок-гриль. Подается с миксом салата и домашней аджикой		

## РЫБА

Pesce

К этим блюдам рекомендуем итальянское белое сухое вино «Pinot Grigio»

<b>Осьминог по-сицилийски</b> .....	400	247 <sup>00</sup>
Осьминог, чеснок, перец Чили, масло оливковое Extra Virgin, помидоры пилатти, лук шалот, черри, тосты		
<b>Дорадо по-деревенски</b> .....	290	255 <sup>00</sup>
Филе дорадо с вялеными томатами, каперсами, овощами, маслинами и белым вином		
<b>Сальмоне аль гриль</b> .....	180/30	260 <sup>00</sup>
Стейк лосося. Подается с соусом тартар		



## ОВОЩИ НА ГРИДЕ

*Verdure alla griglia*

	выход, г	цена, грн.
<b>Шампиньоны</b> .....	100	35 <sup>00</sup>
<b>Помидор</b> .....	100	37 <sup>00</sup>
<b>Болгарский перец</b> .....	100	40 <sup>00</sup>
<b>Баклажан</b> .....	100	41 <sup>00</sup>
<b>Цуккини</b> .....	100	65 <sup>00</sup>

## ГАРНИРЫ

*Guarnire*



	выход, г	цена, грн.
<b>Картофельное пюре</b> .....	200	35 <sup>00</sup>
<b>Картофель-фри</b> .....	150	35 <sup>00</sup>
<b>Кус-кус</b> .....	180	38 <sup>00</sup>
<b>Картофель по-сицилийски</b> .....	220	43 <sup>00</sup>
<i>Картофель с вялеными томатами и базиликом</i>		
<b>Рис</b> .....	150	45 <sup>00</sup>

# ДОМАШНЯЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА

*Pasta fresca italiana*



Паста собственного производства, приготовленная по старым итальянским рецептам  
К этим блюдам рекомендуем итальянское красное сухое вино «Valpolicella»

	выход, г	цена, грн.
<b>Равиоли с моцареллой</b> .....	250	75 <sup>00</sup>
<i>Паста с сочетанием пармезана, моцареллы, рикотты. Подается в сливочно-пармезановом соусе с добавлением трюфельного масла</i>		
<b>Тортеллини с телятиной в томатном соусе</b> .....	370	85 <sup>00</sup>
<i>Тортеллини с телятиной в пряном соусе из томатов и базилика, пармезан</i>		
<b>Феттуччине с курицей и грибами</b> .....	300	89 <sup>00</sup>
<i>Паста с нежным куриным филе, помидорами «черри» и шампиньонами. Подается в сливочно-пармезановом соусе</i>		
<b>Равиоли с кроликом</b> .....	270	95 <sup>00</sup>
<i>Подаются в сливочном соусе</i>		
<b>Паппарделле с уткой</b> .....	300	99 <sup>00</sup>
<i>Паста с нежным мясом утки, томленным в сливочно-пармезановом соусе. Подается с пармезаном и апельсиновой цедрой</i>		
<b>Ньокки с лососем</b> .....	330	115 <sup>00</sup>
<i>Итальянские клёцки из картофеля в нежном сливочном соусе со слабосоленым лососем и пармезаном</i>		
<b>Спагетти карбонара</b> .....	320	115 <sup>00</sup>
<i>Классическая паста с тонкими ломтиками панчетты и пармезаном</i>		
<b>Тальятелле с рагу из кролика</b> .....	300	135 <sup>00</sup>
<i>Паста с томленным кроликом, панчеттой и маскарпоне в сливочно-пармезановом соусе</i>		
<b>Лазанья с кроликом</b> .....	380	139 <sup>00</sup>
<i>Паста в соусе бешамель с нежным мясом кролика, шампиньонами и моцареллой. Подается с пармезаном</i>		



## Лазанья / Lasagne

Вид плоской листовой пасты



## Феттуччине / Fettuccine

Длинная плоская лапша шириной около 7 мм



## Тальятелле / Tagliatelle

Тонкая лапша шириной от 5 до 8 мм



## Паппарделле / Pappardelle

Плоские ленты лапши шириной 13 мм



## Тортеллини / Tortellini

Итальянские пельмени из пресного теста с соединенными уголками



## Равиоли / Ravioli

Итальянские макаронные изделия из теста с различной начинкой



## Ньокки / Gnocchi

Итальянские клёцки овальной формы













## Спагетти / Spaghetti

Вид пасты с круглым сечением, диаметром 2 мм и длиной более 15 см

# ПИЦЦА

Pizza



	выход, г	цена, грн.
<b>Кальцоне</b> .....	420/30 см	97 <sup>00</sup>
 Закрытая пицца с индейкой, шампиньонами, корнисионами, моцареллой, рукколой и сливочным соусом К этому блюду рекомендуем итальянское красное сухое вино «Valpolichella»		
<b>Маргарита</b> .....	450/30 см	99 <sup>00</sup>
 Помидоры «черри», моцарелла, руккола, соус из помидор пилати К этому блюду рекомендуем итальянское красное сухое вино «Valpolichella»		
<b>Поло маис</b> .....	450/30 см	109 <sup>00</sup>
 Куриное филе, грибы, ананас, моцарелла, руккола, сливочный соус К этому блюду рекомендуем итальянское белое сухое вино «Soave Essere»		
<b>Ассорти</b> .....	450/30 см	120 <sup>00</sup>
 Бекон, ветчина, говядина, копченая куриная грудка, охотничьи колбаски, корнисионы, помидоры «черри», моцарелла, руккола, соус из помидор пилати К этому блюду рекомендуем итальянское красное сухое вино «Valpolichella»		
<b>Дьяволо</b> .....	480/30 см	135 <sup>00</sup>
 Охотничьи колбаски, маслины, оливки, каперсы, моцарелла, острый перец «чили», руккола, соус из помидор пилати К этому блюду рекомендуем итальянское красное сухое вино «Pinocchio»		
<b>Парма</b> .....	480/30 см	142 <sup>00</sup>
 Пармская ветчина, бекон, моцарелла, помидоры «черри», руккола, соус из помидор пилати К этому блюду рекомендуем итальянское красное сухое вино «Riparosso»		
<b>Мортаделла</b> .....	480/30 см	164 <sup>00</sup>
 Мортаделла, соус из помидор пилатти и базилика, помидоры «черри», моцарелла, руккола К этому блюду рекомендуем итальянское белое сухое вино «Soave Essere»		
<b>Кватро формаджи</b> .....	450/30 см	189 <sup>00</sup>
 Пицца с четырьмя сортами сыра: пармезаном, моцареллой, дор - блю, бри К этому блюду рекомендуем итальянское розовое сухое вино «Campirosa»		
<b>Фрутти ди маре</b> .....	450/30 см	220 <sup>00</sup>
 Коктейльные креветки, кальмары, мидии, моцарелла, сливочный соус К этому блюду рекомендуем немецкое белое полусухое вино «Riesling»		
<b>Сальмоне</b> .....	480/30 см	257 <sup>00</sup>
 Лосось слабосоленый, моцарелла, листья салата «ромен», соус цезарь, белый соус К этому блюду рекомендуем чилийское белое сухое вино «Pinot Grigio»		

## ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

*Pane casereccio*



	выход, шт.	цена, грн.
Хлебная корзина .....	6	18 <sup>00</sup>
Фокачча с маслинами .....	1	55 <sup>00</sup>
Фокачча .....	1	75 <sup>00</sup>

*Итальянская лепешка с пармезаном, помидорами «черри» и соусом песто*

## СОУСЫ

*Salse*



	выход, г	цена, грн.
Соевый соус .....	50	8 <sup>00</sup>
Соус из печеного перца .....	50	9 <sup>00</sup>
Барбекю .....	50	10 <sup>00</sup>
Дьяволо .....	50	10 <sup>00</sup>
Табаско .....	10	19 <sup>00</sup>
Цезарь .....	50	40 <sup>00</sup>
Песто .....	50	45 <sup>00</sup>

## ДЕСЕРТЫ

*Dolci*



## ЛАКОМСТВА

*Leccornia*

К десертам рекомендуем чилийское белое натуральное сладкое вино «Late Harvest»

	выход, г	цена, грн.
<b>Крем-брюле</b> .....	150	50 <sup>00</sup>
<b>Панна-котта</b> .....	150	57 <sup>00</sup>
<i>Подается с соусом из клубники или апельсина на выбор</i>		
<b>Вишневый пирог</b> .....	230	60 <sup>00</sup>
<b>Шоколадная меренга с клубникой</b> .....	180	62 <sup>00</sup>
<i>Сыр маскарпоне, ванильный соус</i>		
<b>Чизкейк</b> .....	220	65 <sup>00</sup>
<b>Шоколадный фондан</b> .....	180	70 <sup>00</sup>
<i>Подается с мороженым и вишневым соусом</i>		
<b>Тирамису-крем</b> .....	150	80 <sup>00</sup>
<i>Нежный крем из сыра маскарпоне с печеньем савоярди и ликером Амаретто</i>		

## МОРОЖЕНОЕ

*Gelato*

<b>Крема</b> .....	250	65 <sup>00</sup>
<i>Пломбир, сливки, миндальные хлопья, бискотти</i>		
<b>Чоколато</b> .....	250	65 <sup>00</sup>
<i>Шоколадный пломбир, фундук, бискотти и шоколадный соус</i>		
<b>Фисташка</b> .....	290	65 <sup>00</sup>
<i>Фисташковое мороженое, фисташки, бискотти</i>		
<b>Фруtti</b> .....	250	65 <sup>00</sup>
<i>Пломбир, фрукты, ягодный соус, бискотти</i>		



# НАПИТКИ

*Drinks*



# БЕЛЫЕ ВИНА

White wine

	мл	цена, грн.
<b>Гевюрцтраминер</b> .....	150	100 <sup>00</sup>
<i>Gewurztraminer</i>	750	500 <sup>00</sup>
Полусладкое вино. Германия		
<i>Вкус вина насыщенный с ароматом роз, пряностей и нотками фруктов</i>		
<b>Пино Гриджио Шардоне</b> .....	150	81 <sup>00</sup>
<i>Pinot Grigio Chardonnay delle Venezie Essere Cesari</i>	750	405 <sup>00</sup>
Сухое вино. Италия, Венето		
<i>Вкус вина свежий и легкий, преимущественно фруктовый, с легкой сладостью. Имеет деликатный аромат с тонами лайма, абрикосов, желтых яблок и нарциссов</i>		
<b>Соав Эссере</b> .....	150	81 <sup>00</sup>
<i>Soave Essere Cesari</i>	750	405 <sup>00</sup>
Сухое вино. Италия, Венето		
<i>Вино обладает очень нежным и хорошо сбалансированным вкусом с нотками зеленого яблока, цитрусовых и цветов. Аромат вина свежий, фруктовый с оттенками спелого персика</i>		
<b>Рислинг Драй</b> .....	150	100 <sup>00</sup>
<i>Riesling Dry</i>	750	500 <sup>00</sup>
Полусухое вино. Германия, Мозель		
<i>Свежее, живое, элегантное вино с ароматом лайма, лимона и луговых цветов</i>		
<b>Портобелло</b> .....	150	46 <sup>00</sup>
<i>Portobello Tararaca</i>	750	230 <sup>00</sup>
Полусладкое вино. Италия		
<i>Легкое и свежее вино, прекрасно подходит к белому мясу, рыбе и салатам</i>		
<b>Лейт Харвест</b> .....	150	126 <sup>00</sup>
<i>Sauvignon Blanc Gewurztraminer Late Harvest Tararaca</i>	500	420 <sup>00</sup>
Натуральное сладкое вино. Чили, Майпо Велей		
<i>Вкус вина мягкий и деликатный, с медовыми тонами</i>		
<b>Жардин дю Рой</b> .....	150	50 <sup>00</sup>
<i>Jardin du Roy</i>	500	250 <sup>00</sup>
Полусладкое вино. Франция		



	мл	цена, грн.
<b>Газела Виньо Верде</b> .....	150	70 <sup>00</sup>
<i>Gazela Vinho Verde Sogrape Vinhos</i>	750	350 <sup>00</sup>
Полуигристое вино. Португалия, Виньо Верде		
<i>Винная гордость Португалии. Исключительно фруктовое вино со свежими нотками фруктов и цитрусовых. Аромат абрикоса и грейпфрута в этом вине прекрасно дополняется легкой игристостью и сбалансированной кислотностью</i>		
<b>Йеллоу Тейл Мускат</b> .....	150	130 <sup>00</sup>
<i>Yellow Tail Moscato Yellow Tail</i>	750	650 <sup>00</sup>
Полусладкое вино. Австралия, юго-восточный регион		
<i>Вкус вина нежный и тонкий, наполненный сладостью ананаса, персика, манго и спелой груши</i>		

## РОЗОВЫЕ ВИНА

*Rose wine*

	мл	цена, грн.
<b>Кампироза</b> .....	150	117 <sup>00</sup>
<i>Campirosa Illuminati Dino</i>	750	585 <sup>00</sup>
Сухое вино. Италия, Абрुццо		
<i>Цвет вина с оттенком вишни, яркий и чистый. Вкус сухой и деликатный, с нотками красных ягод. Аромат индивидуальный, цветочный, устойчивый</i>		
<b>Матеуш Розе</b> .....	150	83 <sup>00</sup>
<i>Mateus Rose Sogrape Vinhos</i>	750	415 <sup>00</sup>
Полусухое вино. Португалия, Виньо Верде		
<i>Освежающее вино с ароматом летних ягод</i>		
<b>Газела Розе</b> .....	150	70 <sup>00</sup>
<i>Gazela Rose Sogrape Vinhos</i>	750	350 <sup>00</sup>
Полуигристое вино. Португалия, Виньо Верде		
<i>Винная гордость Португалии. Вкус и аромат красных ягод прекрасно дополняется легкой игристостью</i>		

# КРАСНЫЕ ВИНА

Red wine

	мл	цена, грн.
<b>Шато Сюбило</b> .....	150	121 <sup>00</sup>
<i>Chateau Subilaux Chateau Subilaux</i>	750	605 <sup>00</sup>
Сухое вино. Франция, Сент-Эмильон, Бордо Вкус вина насыщенный и элегантный, с нотками красных фруктов и ароматом спелой черешни и вишни		
<b>Жардин дю Рой</b> .....	150	50 <sup>00</sup>
<i>Le Jardin du Roy Cellier du grangeon</i>	750	250 <sup>00</sup>
Полусладкое вино. Франция, Безье Вино из сортов «темпранильо» обладает приятным рубиновым цветом с нежным фруктовым вкусом и деликатной сладостью		
<b>Рипароссо</b> .....	150	120 <sup>00</sup>
<i>Riparosso Illuminati Dino</i>	750	600 <sup>00</sup>
Сухое вино. Италия, Абруццо Бархатистое, мягкое, отлично сбалансированное вино. Обладает многогранным ароматом, в котором собраны нотки корицы, сладость ванили и аромат зрелых ягод вишни		
<b>Пиноккио</b> .....	150	120 <sup>00</sup>
<i>Pinocchio Dievole</i>	750	600 <sup>00</sup>
Сухое вино. Италия, Сицилия Вино насыщенное, мощное. Имеет фруктово-цветочный аромат		
<b>Портобелло</b> .....	150	46 <sup>00</sup>
<i>Portobello</i>	750	230 <sup>00</sup>
Красное полусладкое вино. Италия Мягкое и фруктовое вино, прекрасно подходит для большинства блюд		
<b>Кьянти</b> .....	150	115 <sup>00</sup>
<i>Chianti Ruffino</i>	750	575 <sup>00</sup>
Сухое вино. Италия, Тоскана Визитная карточка Руффино во всем мире. Вкус свежий, чистый, современный. Обладает ароматом фиалки и вишни		
<b>Вальполичелла Эссере</b> .....	150	94 <sup>00</sup>
<i>Valpolicella Essere Cesari</i>	750	470 <sup>00</sup>
Сухое вино. Италия, Венето Вино имеет сухой, гармоничный вкус с нотками спелых фруктов и пикантной вишневой горчинкой в послевкусии. Обладает насыщенным, чистым и устойчивым фруктовым букетом		

# ПОРТВЕЙН И ШЕРРИ

*Port & sherry*



	мл	цена, грн.
<b>Сандеман Порту Тауни</b> .....	50	59 <sup>00</sup>
<i>Sandeman Porto Tawny Sogrape Vinhos</i>		
Портвейн красный крепленый. Португалия, Доуро		
<i>Вино имеет яркий красно-янтарный цвет с интенсивным букетом, в котором открываются ароматы ванили и сухих фруктов. Гармоничный вкус вина дополняют тона красных фруктов. Обладает приятным послевкусием</i>		
<b>Херес Медиум Драй</b> .....	50	59 <sup>00</sup>
<i>Jerez Medium Dry Sandeman</i>		
Херес белый крепленый. Испания, Андалусия		
<i>Вино с ароматом карамели и грецкого ореха. Имеет пикантный и вместе с тем мягкий, полный своеобразия вкус</i>		

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

*Sparkling wine*

	мл	цена, грн.
<b>Сантеро Просекко</b> .....	750	520 <sup>00</sup>
<i>Santero Prosecco</i>		
Белое сухое вино. Италия		
<b>Фраголино</b> .....	150	64 <sup>00</sup>
<i>Fragolino</i>	750	320 <sup>00</sup>
Красное полусладкое вино. Италия		
<b>Мартини Асти</b> .....	150	90 <sup>00</sup>
<i>Martini Asti</i>	750	450 <sup>00</sup>
Белое сладкое вино. Италия		
<b>Ламбруско дель'Эмилия</b> .....	150	50 <sup>00</sup>
<i>Lambrusco dell'Emilia Bianco</i>	750	250 <sup>00</sup>
Белое сухое вино. Италия		
<b>Ламбруско дель'Эмилия</b> .....	150	50 <sup>00</sup>
<i>Lambrusco dell'Emilia Bianco</i>	750	250 <sup>00</sup>
Белое полусладкое. Италия		
<b>Ламбруско дель'Эмилия</b> .....	150	50 <sup>00</sup>
<i>Lambrusco dell'Emilia Bianco</i>	750	250 <sup>00</sup>
Красное полусладкое. Италия		

## ВЕРМУТЫ

*Vermouth*

---

	мл	цена, грн.
<b>Мартини Россо</b> .....	50	28 <sup>00</sup>
<i>Martini Rosso</i>		
<b>Мартини Бьянко</b> .....	50	28 <sup>00</sup>
<i>Martini Bianco</i>		

## НАСТОЙКИ

*Bitters*

---

	мл	цена, грн.
<b>Кампари</b> .....	50	55 <sup>00</sup>
<i>Campani</i>		
<b>Бехеровка</b> .....	50	50 <sup>00</sup>
<i>Becherovka</i>		
<b>Егермейстер</b> .....	50	58 <sup>00</sup>
<i>Jägermeister</i>		
<b>Абсент Ксента</b> .....	50	69 <sup>00</sup>
<i>Absenta Xenta</i>		
<b>Апероль</b> .....	50	45 <sup>00</sup>
<i>Aperol</i>		

# ВИСКИ

*Whisky & Whiskey*

## ОДНОСОЛОДОВЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

*Single malt scotch whisky*

	мл	цена, грн.
<b>Гленморанжи 10 лет</b> .....	50	150 <sup>00</sup>
<i>Glenmorangie 10 y. o.</i>		

## КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

*Blended whisky*

	мл	цена, грн.
<b>Чивас Ригал 12 лет</b> .....	50	100 <sup>00</sup>
<i>Chivas Regal 12 y. o.</i>		
<b>Джеймсон</b> .....	50	69 <sup>00</sup>
<i>Jameson</i>		
<b>Джек Дениэлс</b> .....	50	75 <sup>00</sup>
<i>Jack Daniel's</i>		
<b>Джим Бим Хани</b> .....	50	73 <sup>00</sup>
<i>Jim Beam Honey</i>		
<b>Джим Бим Рэд Стэг</b> .....	50	73 <sup>00</sup>
<i>Jim Beam Red Stag</i>		

## КОНЪЯК

*Cognac*

---

	мл	цена, грн.
<b>Хеннесси VS</b> .....	50	150 <sup>00</sup>
<i>Hennessy VS</i>		
<b>Курвуазье VS</b> .....	50	165 <sup>00</sup>
<i>Courvoisier VS</i>		

## БРЕНДИ

*Brandy*

---

	мл	цена, грн.
<b>Сандеман Капа Негра</b> .....	50	45 <sup>00</sup>
<i>Sandeman Capa Negra</i>		
<b>Сандеман Империял</b> .....	50	43 <sup>00</sup>
<i>Sandeman Imperial</i>		

## ВОДКА

*Vodka*

---

	мл	цена, грн.
<b>Абсолют</b> .....	50	45 <sup>00</sup>
<i>Absolut</i>		
<b>Финляндия</b> .....	50	39 <sup>00</sup>
<i>Finlandia</i>		
<b>Финляндия Клюква</b> .....	50	39 <sup>00</sup>
<i>Finlandia Cranberry</i>		
<b>Хлебная слеза</b> .....	50	27 <sup>00</sup>
<b>Премиум Львов</b> .....	50	27 <sup>00</sup>

## КАЛЬВАДОС

*Calvados*

---

	мл	цена, грн.
<b>Кристиан Друэн</b> .....	50	90 <sup>00</sup>
<i>Christian Drouin</i>		

## РОМ

*Rum*

---

	мл	цена, грн.
<b>Бакарди Селект</b> .....	50	47 <sup>00</sup>
<i>Bacardi Select</i>		
<b>Бакарди Блэк</b> .....	50	47 <sup>00</sup>
<i>Bacardi Black</i>		
<b>Бакарди Оакхарт</b> .....	50	47 <sup>00</sup>
<i>Bacardi Oakheart</i>		



## ДЖИН

*Gin*

---

	мл	цена, грн.
<b>Бифитер</b> .....	50	55 <sup>00</sup>
<i>Beefeater</i>		

## ТЕКИЛА

*Tequila*

---

	мл	цена, грн.
<b>Эсполон</b> .....	50	67 <sup>00</sup>
<i>Espolon</i>		

## ГРАППА

*Grappa*

---

	мл	цена, грн.
<b>Либарна</b> .....	50	70 <sup>00</sup>
<i>Libarna</i>		

# ЛИКЕРЫ

*Liqueurs*

---

	мл	цена, грн.
<b>Амаретто Дисаронно</b> .....	50	65 <sup>00</sup>
<i>Amaretto Disaronno</i>		
<b>Бейлис</b> .....	50	70 <sup>00</sup>
<i>Baileys</i>		
<b>Куантро</b> .....	50	65 <sup>00</sup>
<i>Cointreau</i>		
<b>Де Кайпер</b> .....	50	60 <sup>00</sup>
<i>De Kuiper</i>		
<b>Калуа</b> .....	50	70 <sup>00</sup>
<i>Kahlua</i>		
<b>Лимончелло</b> .....	50	60 <sup>00</sup>
<i>Limoncello</i>		
<b>Малибу</b> .....	50	60 <sup>00</sup>
<i>Malibu</i>		
<b>Самбука</b> .....	50	60 <sup>00</sup>
<i>Sambuca</i>		
<b>Амаро Монтенегро</b> .....	50	70 <sup>00</sup>
<i>Amaro Montenegro</i>		

## ПИВО

*Beer*

---

	л	цена, грн.
<b>Гримберген Бланш</b> .....	0,5	55 <sup>00</sup>
<i>Grimbergen Blanche</i>	0,33	40 <sup>00</sup>
Белое нефильтованное кеговое пиво. Бельгия		
<b>Гримберген Блонд</b> .....	0,5	50 <sup>00</sup>
<i>Grimbergen Blonde</i>	0,33	35 <sup>00</sup>
Светлое кеговое пиво. Бельгия		
<b>Крушовице Черное</b> .....	0,33	69 <sup>00</sup>
<i>Krušovice Černé</i>		
Темное пиво в бутылке. Чехия		
<b>Варштайнер</b> .....	0,33	63 <sup>00</sup>
<i>Warsteiner</i>		
Светлое безалкогольное пиво в бутылке. Германия		

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

*Snacks for beer*

---

	г	цена, грн.
<b>Фисташки</b> .....	30	39 <sup>00</sup>
<b>Чипсы</b> .....	40	49 <sup>00</sup>

# КОКТЕЙЛИ

## Cocktails

### КЛАССИЧЕСКИЕ И ФИРМЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ

Classic and special cocktails

	мл	цена, грн.
<b>Маргарита</b> .....	130	90 <sup>00</sup>
<i>Margarita</i> Текила, апельсиновый ликер, сок лайма		
<b>Дайкири</b> .....	130	70 <sup>00</sup>
<i>Daiquiri</i> Белый ром, сок лайма, сахарный сироп		
<b>Кир</b> .....	170	125 <sup>00</sup>
<i>Kir</i> Ликер черной смородины, игристое вино		
<b>Олд фешн</b> .....	100	75 <sup>00</sup>
<i>Old Fashioned</i> Бурбон, биттер, сахар		
<b>Пина колада</b> .....	350	75 <sup>00</sup>
<i>Pina Colada</i> Белый ром, сливки, ананасовый сок, кокосовое пюре		
<b>Виски сауэр</b> .....	250	70 <sup>00</sup>
<i>Whisky Sour</i> Виски, сок лимона, сахарный сироп, белок		
<b>Виноградный сплэш</b> .....	250	70 <sup>00</sup>
<i>Grape splash</i> Джин, ликер черной смородины, виноградный сок, спрайт		
<b>Зимняя вишня</b> .....	250	55 <sup>00</sup>
<i>Winter cherry</i> Джин, вишневым сок, фреш лимона, сливки, содовая, сахарный сироп		

	мл	цена, грн.
<b>Космополитен</b> .....	150	85 <sup>00</sup>
<i>Cosmopolitan</i>		
<i>Водка, апельсиновый ликер, морс, сок лимона</i>		
<b>Мохито</b> .....	400	70 <sup>00</sup>
<i>Mojito</i>		
<i>Мята, лайм, сахар, белый ром, спрайт</i>		

### ПАРМА КОКТЕЙЛИ

*Parma cocktails*

<b>Кариббиэн сауэр</b> .....	250	85 <sup>00</sup>
<i>Caribbean Sour</i>		
<i>Карибский коктейль с выраженным вкусом рома и с тонким послевкусием маракуйи</i>		
<b>Зомби</b> .....	400	110 <sup>00</sup>
<i>Zombie</i>		
<i>Насыщенный и крепкий коктейль на основе трех видов рома с апельсиновым и миндальным вкусом</i>		
<b>Фаст Грин</b> .....	250	88 <sup>00</sup>
<i>Fast Green</i>		
<i>Сочетание базилика с тропическими фруктами и пикантной травяной настойкой</i>		

### МИКС-ДРИНКИ

*Mix drinks*

<b>Виски-кола</b> .....	250	60 <sup>00</sup>
<i>Whisky Cola</i>		
<b>Ром-кола</b> .....	250	60 <sup>00</sup>
<i>Rum Cola</i>		
<b>Джин-тоник</b> .....	250	60 <sup>00</sup>
<i>Gin Tonic</i>		
<b>Бехеровка-тоник</b> .....	250	60 <sup>00</sup>
<i>Beton</i>		
<b>Лонг-Айленд айс ти</b> .....	250	98 <sup>00</sup>
<i>Long Island Iced Tea</i>		
<b>Ред Бул-водка</b> .....	250	67 <sup>00</sup>
<i>Red Bull Vodka</i>		

## ВОДА

Water

---

	мл	цена, грн.
<b>Боржоми (стекло)</b> .....	500	39 <sup>00</sup>
<i>Borjomi</i>		
Минеральная газированная вода. Грузия		
<b>Моршинская Премиум</b> .....	500	32 <sup>00</sup>
Минеральная вода слабогазированная и негазированная. Украина		
<b>Кока-кола, Спрайт, Тоник</b> .....	250	24 <sup>00</sup>
<i>Coca-Cola, Sprite, Tonic</i>		
<b>Рэд Бул</b> .....	250	42 <sup>00</sup>
<i>Red Bull</i>		
<b>Сок</b> .....	250	14 <sup>00</sup>
В ассортименте		

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Freshly squeezed juices

---

	мл	цена, грн.
<b>Апельсиновый</b> .....	100	30 <sup>00</sup>
<i>Orange</i>		
<b>Грейпфрутовый</b> .....	100	30 <sup>00</sup>
<i>Grapefruit</i>		
<b>Морковный</b> .....	100	21 <sup>00</sup>
<i>Carrot</i>		
<b>Яблочный</b> .....	100	24 <sup>00</sup>
<i>Apple</i>		
<b>Сельдереевый</b> .....	100	47 <sup>00</sup>
<i>Celery</i>		

## НАПИТКИ ПО-ДОМАШНЕМУ

*Homemade beverages*

---

	мл	цена, грн.
<b>Морс</b> .....	250	15 <sup>00</sup>
	1000	60 <sup>00</sup>
<b>Узвар</b> .....	250	13 <sup>00</sup>
	1000	52 <sup>00</sup>

## ЛИМОНАДЫ

*Lemonades*

---

	мл	цена, грн.
<b>Имбирный лимонад</b> .....	350	39 <sup>00</sup>
<i>Ginger lemonade</i>		
<b>Облепиховый лимонад</b> .....	350	35 <sup>00</sup>
<i>Seabuckthorn lemonade</i>		
<b>Персиковый лимонад</b> .....	350	35 <sup>00</sup>
<i>Peach lemonade</i>		
<b>Классический лимонад</b> .....	350	35 <sup>00</sup>
<i>Classic lemonade</i>		

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

*Milkshakes*

---

	мл	цена, грн.
<b>Молочный коктейль</b> .....	400	35 <sup>00</sup>
<i>Milkshake</i>		
<b>Молочный коктейль с бананом</b> .....	400	35 <sup>00</sup>
<i>Banana milkshake</i>		
<b>Молочный коктейль с клубникой</b> .....	400	35 <sup>00</sup>
<i>Strawberry milkshake</i>		
<b>Итальянское лакомство</b> .....	400	50 <sup>00</sup>
<i>Italian sweet</i>		
<i>Насыщенный молочный коктейль на основе кофе с добавлением грецкого ореха, яичного желтка и шоколада</i>		

# КОФЕ

Coffee

## КЛАССИЧЕСКИЙ КОФЕ

Classic coffee

	мл	цена, грн.
<b>Эспрессо</b> .....	30	20 <sup>00</sup>
<i>Espresso</i>		
<b>Ристретто</b> .....	20	20 <sup>00</sup>
<i>Ristretto</i>		
<b>Лунго</b> .....	60	20 <sup>00</sup>
<i>Lungo</i>		
<b>Допшио</b> .....	60	30 <sup>00</sup>
<i>Doppio</i>		
<b>Американо</b> .....	100	20 <sup>00</sup>
<i>Americano</i>		
<b>Капучино</b> .....	150	26 <sup>00</sup>
<i>Cappuccino</i>		
<b>Флет Уайт</b> .....	180	32 <sup>00</sup>
<i>Flat White</i>		
<b>Раф кофе</b> .....	120	28 <sup>00</sup>
<i>Raf coffee</i>		
<b>Латте</b> .....	180	27 <sup>00</sup>
<i>Latte</i>		
<b>Латте с сиропом</b> .....	210	32 <sup>00</sup>
<i>Latte with syrup</i>		
<b>Кофе по-венски</b> .....	180	27 <sup>00</sup>
<i>Vienna coffee</i>		
<b>Гляссе</b> .....	200	30 <sup>00</sup>
<i>Coffee Glace</i>		
<b>Фраппе</b> .....	200	30 <sup>00</sup>
<i>Frappé</i>		
<b>Кофе без кофеина</b> .....	30	30 <sup>00</sup>
<i>Decaffeinato</i>		



## КОФЕ ПАРМА

*coffee Parma*

	мл	цена, грн.
<b>Кедровый латте</b> .....	210	55 <sup>00</sup>
<i>Cedar latte</i>		
<i>Классический латте с добавлением мёда и кедровых орехов</i>		
<b>Кофе-тирамису</b> .....	180	45 <sup>00</sup>
<i>Coffee tiramisu</i>		
<i>Кофе, мороженое, молоко и палочки савоярди</i>		
<b>Кокосовый кофе</b> .....	180	41 <sup>00</sup>
<i>Coco coffee</i>		
<i>Кофе, кокосовое пюре, молоко</i>		
<b>Какао с молоком и зефиром</b> .....	200	35 <sup>00</sup>
<i>Cocoa with milk and marshmallows</i>		

## ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

*Hot chocolate*

---

	мл	цена, грн.
<b>Черный шоколад</b> .....	60	49 <sup>00</sup>
<i>Dark chocolate</i>		
<b>Молочный шоколад</b> .....	60	49 <sup>00</sup>
<i>Milk chocolate</i>		

# ЧАЙ

*Tea*

## ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

*Black tea*

	<i>мл</i>	<i>цена, грн.</i>
<b>Английский завтрак</b> .....	500	32 <sup>00</sup>
<i>English breakfast</i>		
<b>Седой граф</b> .....	500	32 <sup>00</sup>
<i>Earl grey</i>		

## ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

*Green tea*

<b>Классический зеленый чай</b> .....	500	32 <sup>00</sup>
<i>Classic green tea</i>		
<b>Зеленый чай с жасмином</b> .....	500	32 <sup>00</sup>
<i>Green jasmine tea</i>		

## ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

*Herbal tea*

<b>Ройбуш Сливочная карамель</b> .....	500	32 <sup>00</sup>
<i>Rooibush Cream caramel</i>		
<b>Травяной сбор</b> .....	500	32 <sup>00</sup>
<i>Collection of herbs</i>		

## ЯГОДНО-ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

*Berry-fruit tea*

	мл	цена, грн.
<b>Черничный чай</b> .....	500	45 <sup>00</sup>
<i>Bilberry tea</i>		
<i>Ароматное сочетание ягод черники, лимона и мяты</i>		
<b>Яблочно-виноградный чай</b> .....	500	45 <sup>00</sup>
<i>Apple-grape tea</i>		
<i>Зеленый чай со свежим яблоком и виноградом с добавлением корицы</i>		
<b>Имбирный чай</b> .....	500	45 <sup>00</sup>
<i>Ginger tea</i>		
<i>Черный чай с апельсином, лимоном и имбирем</i>		
<b>Фруктово-шоколадный чай</b> .....	500	45 <sup>00</sup>
<i>Fruit and chocolate tea</i>		
<i>Фруктовый микс из долек апельсина, лайма и яблока с добавлением вишни и шоколада</i>		

## СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

*Hot beverages*

---

	мл	цена, грн.
<b>Глинтвейн</b> .....	200	85 <sup>00</sup>
<i>Mulled wine</i>		
<i>Насыщенный крепкий согревающий напиток с добавлением апельсинового ликёра, испанского портвейна и бренди</i>		
<b>Вишневый глинтвейн</b> .....	200	65 <sup>00</sup>
<i>Mulled wine cherry</i>		
<i>Согревающий напиток с добавлением вишневого ликера, мёда и специй</i>		
<b>Апельсиновый грог</b> .....	200	90 <sup>00</sup>
<i>Orange grog</i>		
<i>Сбалансированный ароматный напиток, приготовленный на основе виски, ликера Амаретто и апельсинового фреша</i>		
<b>Кофе по-ирландски</b> .....	200	67 <sup>00</sup>
<i>Irish coffee</i>		
<i>Классический кофейный напиток, сочетающий в себе контраст холодных сливок и горячего кофе с ирландским виски и тростниковым сахаром</i>		

Каждый именинник имеет возможность получить  
в подарок скидку 20% на весь заказ



**Скидка клиента действует только при наличии  
дисконтной карты**