

## СУПЫ

### 101. Суп Минестроне

*Жареные сезонные Овощи, Соус Песто, Крекеры с Маслинами, Сыр Пармезан*

### 102. Ломтики маринованного копченого Лосося

*Морепродукты обжаренные с Шафраном и Грибами, с Укропом, Кинзой, Луком и Чесночным Хлебом.*

### 103. Луковый Суп

*С Тостом Мельба с Сыром Гравьера.*

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### 111. Вителло Тоннато

*Приправленное Специями, с тонко нарезанной холодной Говядиной, Каперсами, Майонезным Соусом из Тунца.*

### 112. Ломтики маринованного копченого Лосося

*С Огурцом со Сливками и Укропом, Шиниклавом, Рукколой, Оливковым Маслом и Соусом Блейз.*

### 113. Карпаччо из Говядины

*Маринованное тонкое филе Говядины, с Рукколой, Бальзамическим Соусом и свежим Сыром Пармезан.*

### 114. Томатный Моцарелла Буффало

*С листьями Рукколы в соусе из Базилика, свежим ядром Грецкого Ореха и Хлебом Брускетта.*

### 115. Коктейль из Креветок

*С мелко нарезанными Листьями Салата, Солеными Огурцами, Каперсами, Вареными Креветками, Коктейльным Соусом и Кунжутной Соломкой.*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### 121. Фетуччини

*Обжаренная со свежим Луком тонкая Говяжья вырезка, с сушеными Помидорами, Сливочно-Чесночным Соусом Песто и Сыром Пармезан.*

### 122. Пенне Арабиата

*С жареным Чесноком, Маслинами, Томатным Соусом и Сыром Пармезан.*

### 123. Ризотто Порчини

*С Креветками, Грибами, Соусом Песто и ломтиками Сыра Пармезан.*

### 124. Паста Трио

*Penne arabiatta, tortellini, pappardelle*

### 125. Паппарделле с Соусом Горгонзола

*Со Сливками, Чесноком, сушеными Помидорами, Луком, Грибами, Грецким Орехом и Соусом Горгонзола.*

## САЛАТЫ

### 131. Салат из жареного Козьего Сыра

*С Козьим Сыром, Мескулином, мелко нарезанными Помидорами, Огурцами, Зеленым Луком, Перцем, Оливковым Маслом и Бальзамическим Уксусом.*

### 132. Салат Цезарь

*Крутоны с Чесноком на свежих Листьях Салата, Говяжий Бекон на гриле, Анчоусы, Сыр Пармезан и классический Соус Салата Цезарь*

### 133. Салат Бая

*Мелко нарезанное жареное Куриное Мясо, приправленное Мескулином в Оливковом Масле и Бальзамическом Уксусе, с измельченными Грецкими Орехами, Изюмом и Сыром Пармезан, Чесноком, Оливковым Маслом с ароматом Острого Перца, Уксусом из Инжира.*

### 134. Салат с Портулаком

*С Кедровыми Орехами, жареным Чесноком, сердцевинной Артишока, печеным Перцем, Кукурузой, Маслинами, Оливками, Бальзамическим Уксусом, Оливковым Маслом и Сыром Курут.*

## ПИЦЦА

### 141. Вегетарианская Пицца

*Сыр Моцарелла, Шпинат, Грибы, Перец, Маслины, Оливки, Помидоры, Баклажаны.*

### 142. Пицца Маргарита

*Сыр Моцарелла, Помидоры, Тимьян.*

### 143. Пицца Тоскана

*Сыр Моцарелла, Помидоры, Суджук, Грибы, Маслины, Оливки, Чеснок, кольца сушеного Лука.*

### 144. Пицца Маре

*Сыр Моцарелла, Креветки, Тунец, Анчоусы, Маслины, Зеленый Перец, Лук.*

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### 151. Куриная Грудка с Сыром Рикотта

*Куриная грудка, фаршированная Сыром Рикотта и Изюмом, с Овощами Гриль, жареным Картофелем, Шафрановым Соусом.*

**Наша рекомендация вина для этого блюда - LAMBERTI PINOT GRIGIO**

### 152. Филе Баранины с Тимьяном

*С Порчини Ризотто и жареными Овощами.*

**Наша рекомендация вина для этого блюда - ALBA DE LUCES CRIANZA**

### 153. Медальон из Говядины с Артишоком

*Пюре из Баклажанов, тушеные в Трюфельной Эссенции Овощи, Спаржа и Розмариновый Соус.*

**Наша рекомендация вина для этого блюда - CHATEAU HAUT-LITAYS BORDEAUX**

### 154. Паэлья с Морепродуктами

*Испанский Плов из Морепродуктов, с Горошком, Шафраном, Редькой и Брокколи.*

**Наша рекомендация вина для этого блюда - SARAFIN CHARDONNAY**

### 155. Лосось на Гриле

*Мясо Лосося на Гриле с ароматом Кинзы, Апельсина и Имбиря, с Орехами, сушеными Помидорами, Лаймом, эгейской Зеленью со Сливками, жареным Картофелем, Морковкой-гриль и соусом из Сливочного Масла.*

**Наша рекомендация вина для этого блюда - VINEYARDS**

### 156. Гриль Филе Морского Леща

*Пюре из Баклажанов с белыми Грибами Порчини, эгейская Зелень жареная с Фисташками, хрустящий Картофель и Лаймовый Соус из Сливочного Масла*

**Наша рекомендация вина для этого блюда - SELECTION EMIR-NARINCE**

### 157. Гриль Филе Морского Окуня

*Пюре из Баклажанов с белыми Грибами Порчини, эгейская Зелень жареная с Фисташками, хрустящий Картофель и Лаймовый Соус из Сливочного Масла*

**Наша рекомендация вина для этого блюда - ARCADIA ILKTEPE**

### 158. Гриль Осьминога

*С карамелизованным Цикорием, Авокадо Тартар, Маслинами, Оливками, Каперсами и Чесночным соусом из Сливочного Масла.*

**Наша рекомендация вина для этого блюда - MICHEL LAROCHE CHABLIS**

## ДЕСЕРТЫ

161. Крем Брюле со Свежим Базиликом  
*Сливочное Мороженое с Соусом Роте Грюце.*

162. Парфэ  
*С Крокантом, Имбирем и Цитрусовым Соусом.*

163. Тирамису  
*С Сыром Маскарпоне и ароматом Бренди.*

164. Холодное Суфле  
*С ароматом Арманьяка.*

165. Панна Котта  
*Böğürtlen Soslu*

166. Кофейная Шарлотт  
*С Ванильным Мороженым и измельченными Орехами.*