

# La Gatta Nera

trattoria



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Оливки

Чупадедос / Каламата  
—270—

**Сыровяленая пармская ветчина**  
—440—

### Сет сыров

Пармезан, пекорино, горгонзола,  
камамбер, гриссини, грушевая мостарда  
—970—

### Антипаста

Пармская ветчина, куриный паштет,  
пармезан, горгонзола, артишоки, оливки,  
гриссини  
—970—

### Вителло тоннато

Классическая закуска из говядины  
с соусом из тунца  
—760—

### Перцы тоннато

Перцы Рамиро с соусом из тунца  
—740—

### Буррата с томатами

Свежая буррата из бистро «Союз  
писателей» с томатами и листьями салата  
—970—

**Брускетта с томатами  
и трюфельной страчателлой**  
—430—

**Брускетта с мортаделлой  
и рукколой**  
—520—

**Брускетта с куриным паштетом  
и томатами конфи**  
—570—

### Тапенада из оливок

С фокачей из печи  
—470—

### Тартар из говядины

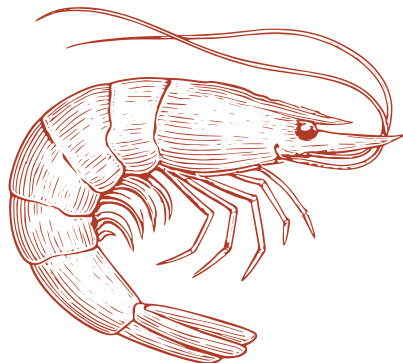
С кремом из пармезана  
—870—

### Карпаччо из говядины

С трюфельным соусом и пармезаном  
—840—

### Карпаччо из осьминога

С фисташковым песто и томатами конкассе  
—1 080—



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Баклажан Пармиджано

Классическая закуска с юга Италии  
Запечённый баклажан с томатным соусом  
и пармезаном  
—480—

### Камамбер из печи

С гриссини и грушевой мостардой  
—970—

### Трюфельный картофель фри

—390—

### Фритто мисто

Морепродукты и овощи в воздушном кляре  
с соусом тартар  
—470—



## САЛАТЫ

### Капрезе

Лёгкий салат из томатов и моцареллы  
с базиликом  
—760—

### Панцанелла

Тосканский салат с томатами, чабаттой  
и страчателлой из бистро «Союз  
писателей»  
—540—

### Тальята

Стейк бавет, приготовленный на гриле,  
с томатами, рукколой, шпинатом  
и пармезаном  
—940—

### Салат с кальмаром

Со шпинатом, молодым картофелем,  
цукини, красным луком и медово-  
горчичной заправкой  
—690—

### Салат с креветками

Листья салата с гриллированными  
креветками, томатами, маринованным  
виноградом и красным луком  
—680—

### Овощной салат

Со страчателлой из бистро «Союз  
писателей»  
—740—

### Цезарь с цыплёнком

—650—

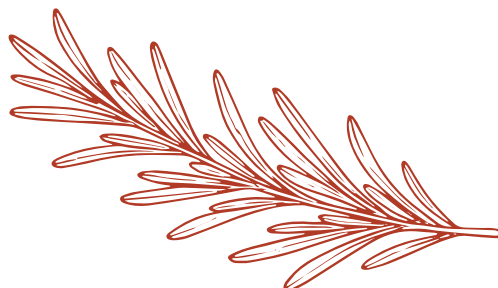
## СУПЫ

### Минестроне

Согревающий суп из сезонных овощей  
—620—

### Томатный суп с морепродуктами

Насыщенный бульон с овощами,  
креветками, кальмаром и моллюсками  
—790—



## ПАСТА ФРЕСКА

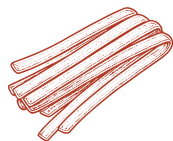
Всю пасту делаем сами  
При желании в любом блюде можем заменить  
форму пасты на вашу любимую



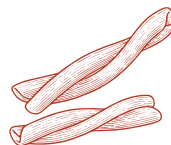
тальятелле



спагетти



лингвини



казаречче



фузилли

### Спагетти алио э олио

Неаполитанская паста с чесноком  
и оливковым маслом

–310–

### Казаречче с форелью

Со сливочно-томатным соусом  
и пармезаном

–950–

### Фузилли аль помодоро

Традиционная паста с томатным соусом

–450–

### Тальятелле с трюфелем

И пармезаном

–760–

### Спагетти карбонара

Со свиной грудинкой и классическим  
соусом из желтков и пармезана

–720–

### Казаречче с копчёной свиной шейей

С томлённым в смокере мясом с  
насыщенным соусом на основе сливок и  
демигласа

–790–

### Фузилли болоньезе

С мясным соусом с томатами  
и ароматными травами. Паста родом  
из Северной Италии

–580–

### Лазанья болоньезе

С мясным соусом с томатами  
и ароматными травами

–720–

### Лингвини с креветками

Со сливочно-томатным соусом

–730–

### Ньокки качо э пеппе

С сыром пекорино и свежемолотым  
чёрным перцем

–580–

## РИЗОТТО

### Ризотто с морепродуктами

–940–

### Ризотто с белыми грибами

–980–

## РАВИОЛИ

### Кручёные равиоли с индейкой

С муссом из пармезана

–820–

### Равиоли с судаком

–570–

### Равиоло ди Сан Доменико

Большой равиоло с начинкой из рикотты,  
шпината и желтка, подаётся с пармезаном  
и трюфелем

–720–

## ГОРЯЧЕЕ

### Томлёные свиные щёки

С белыми грибами и мятым картофелем  
–1 190–

### Оссобуко

Большое блюдо. Классика кухни Ломбардии: тушёная говядина на кости с овощами конфи  
–1 680–

### Сибас аква пацца

Филе с картофельным пюре и неаполитанским соусом с чесноком и томатами. Название соуса переводится как «бешеная вода»  
–1 070–

### Котлетта

Отбивная из свинины в панировке с гарниром из свежих овощей и молодого картофеля  
–490–

### Бифштекс из мраморной говядины с моцареллой

С морковью конфи, картофельным пюре и перечным соусом  
–1 040–

### Печень по-венециански

Говяжья печень с луком конфи, демигласом и полентой  
–790–

### Цыплёнок, фаршированный трюфельной полбой

Блюдо на двоих. Подаётся со сливочным соусом и шпинатом  
–1 480–

### Форель со сливочно-икорным соусом

–1 340–

## ГРИЛЬ

Блюда готовятся на берёзовых углях в специальной печи, благодаря чему сохраняют максимум полезных свойств и приобретают неповторимый аромат

### Целый сибас

–300гр/1 450–

### Стейк бавет

–200гр/1 270–

### Филе-миньон

С картофельным gratenом и перечным соусом  
–1 690–

### Стейк стриплоин

–200гр/1 780–

### Стейк ти-бон

–600гр/3 600–

### Осьминог на гриле

С томатным соусом, молодым картофелем и мидиями  
–2 150–

## ГАРНИРЫ

### Овощи гриль

–490–

### Брокколи с муссом из пармезана

–490–

### Молодой картофель

–290–

### Картофельное пюре

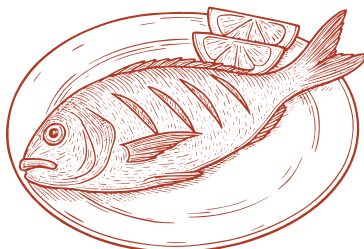
–290–

### Трюфельный картофель фри

–390–

### Картофельный graten

–350–



## ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Сердце La Gatta Nera – итальянская дровяная печь, прибывшая к нам напрямую из Генуи. Благодаря сильному жару, более 400 градусов, пицца готовится очень быстро, а тесто становится одновременно пышным и хрустящим

### Маргарита

Моцарелла, базилик, томатный соус и пармезан

–22см/290–      –30см/440–

### Дьявола

Острая салями, моцарелла, томатный соус и пармезан

–22см/380–      –30см/560–

### Прощутто э Фунги

Ветчина, шампиньоны, моцарелла, сливочно-сырный соус и пармезан

–22см/470–      –30см/650–

### Кватро Формаджи

Моцарелла, камамбер, сыр с голубой плесенью, пармезан и сливочно-сырный соус

–22см/710–      –30см/960–

### Ди Карне

Салями, ветчина, пармский окорок, моцарелла, томатный соус и пармезан

–22см/590–      –30см/890–

### Тартуфата

Трюфель, шампиньоны, моцарелла, пармезан и сливочно-сырный соус

–22см/470–      –30см/650–

### Ортолана

Моцарелла, шампиньоны, цукини, вяленые томаты, красный лук, томатный соус, сливочно-сырный соус

–22см/290–      –30см/440–

### Тонно

Тунец в собственном соку, моцарелла, красный лук и томатный соус

–22см/540–      –30см/740–

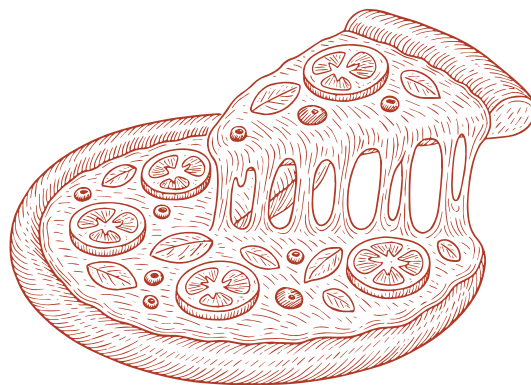
### Кальцоне Кватро Стаджиони

Закрывающаяся пицца с артишоками, шампиньонами, ветчиной, моцареллой, томатным соусом и пармезаном

–22см/560–      –30см/760–

### Фокачча с пармезаном

–22см/210–      –30см/290–



## ДЕСЕРТЫ

### Канноли

Сицилийская трубочка с кремом из рикотты  
Фисташковая / сливочная с апельсином  
–190–

### Тирамису

Самый известный итальянский десерт с кремом из маскарпоне, печеньем Савоярди, кофе, шоколадным ликёром и какао  
–650–

### Панна котта

С земляничным соусом  
–520–

### Чизкейк «Топлёное молоко»

–570–

### Сбричолата

Итальянский пирог из рассыпчатого теста с какао, сливочным кремом и клубничным конфитюром  
–460–

### Тарт с малиновым и фисташковым кремом

–640–

### Лимонный тарт

–450–

### Мороженое

Шоколад / Клубника / Ваниль  
–1 шарик/230–

### Лимонный сорбет

–1 шарик/180–

### Аффогато

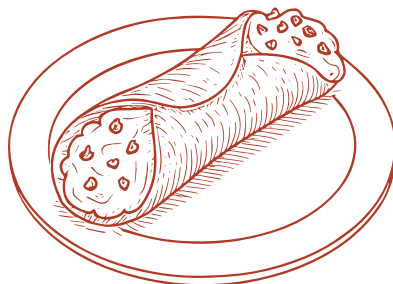
Итальянский десерт  
Мороженое с горячим эспрессо  
–470–

### Песочное печенье

–120–



Для наших маленьких гостей  
у нас есть детское меню



# БАРНАЯ КАРТА

## — РАЗЛИВНОЕ ПИВО —

### СВЕТЛАЯ КЛАССИКА

#### Зубр голд

Чехия, 4,6%. Классический сорт, сочетающий в себе солодовую сладость и лёгкую хмелевую горчинку  
—0,33/420— —0,5/590—

#### Ригеле Коммерциенрат

Германия, 5,2%. Знаковый сорт пивоварни, гордость баварцев. Премиальный лагер с мягким вкусом и аккуратной горчинкой  
—0,33/560— —0,5/790—

#### Палм

Бельгия, 5,2%. Мягкий эль с карамельными нюансами и хлебными тонами, один из символов бельгийской классики  
—0,33/590— —0,5/830—

### ТЁМНОЕ

#### Ватерлоо Дабл Дарк

Бельгия, 8,0%. Тёмный крепкий сорт с мощным характером, кофейными тонами, нюансами древесины и специй  
—0,33/600— —0,5/840—

#### Гиннесс Драфт

Ирландия, 4,2%. Легендарный сухой стаут, родоначальник стиля. Жжёные, дымные нотки обжаренного солода и оттенки кофе  
—0,33/700— —0,5/980—

### СПЕЦИАЛИТЕТЫ

#### Авербод

Бельгия, 7,5%. Светлый бельгийский эль с насыщенным ароматом цветов и нотами зелёного яблока. Освежающий вкус с солодовыми нюансами и нотками хмеля  
—0,33/620— —0,5/870—

#### Дюшесс де Бургунь

Бельгия, 6,2%. Восхитительный фламандский эль, выдержанный в винных бочках. Богатый яркий вкус с тонами фруктов, пряностей и бальзамическими нюансами  
—0,33/700— —0,5/980—

### ПШЕНИЧНОЕ

#### Ригеле Хефе Вайс

Германия, 5,0%. Мягкий пшеничный вкус с лёгкой карамельной сладостью и фруктовыми нюансами от семейной пивоварни из Аугсбурга  
—0,33/560— —0,5/790—

#### Баптист Вит

Бельгия, 5,0%. Очень лёгкое освежающее белое пиво с нотами кориандра, апельсиновой цедры и тонким прикосновением пряных трав  
—0,33/560— —0,5/790—

### ФРУКТЫ

#### Крик Макс

Бельгия, 3,5%. Уникальное пиво спонтанного брожения с добавлением натурального вишневого сока, яркой кислинкой и привлекательной сладостью  
—0,33/610— —0,5/860—

#### Кастель Руж

Бельгия, 7,0%. Всемирно известный крепкий фруктовый сорт с хорошо сбалансированным гладким сливочным вкусом, тонами сухофруктов, портвейна и яркими нотами вишни  
—0,33/630— —0,5/890—

#### Старлингтонс Голден Велли

Англия, 4,5%. Освежающий полусухой яблочный сидр с гладким, хрустящим послевкусием. Чистые фруктовые ноты с приятной игристостью и лёгкой терпкостью  
—0,33/470— —0,5/660—

### ОХМЕЛЁННОЕ

#### План Б Солнечный Ветер

Ярославль, 4,8%. Американ пэйл эль от локальной крафтовой пивоварни с ярким ароматом, нотами цитрусовых и хвои. Освежающий вкус с деликатной хмелевой горчинкой  
—0,33/400— —0,5/560—

# — БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО И СИДРЫ —

## — СВЕТЛАЯ КЛАССИКА —

### Перони Настро Аззурро

Италия, 5,1%. Освежающий светлый лагер с лёгким вкусом и мягкой солодовой сладостью. Кристально чистая горная вода, лучшие сорта хмеля и солода  
—0,33/390—

### Бирра Моретти

Италия, 4,6%. Лёгкий светлый лагер с деликатным солодовым ароматом и освежающим вкусом с приятной горчинкой  
—0,5/460—

### Вайнштефан Ориджинал Хель

Германия, 5,1%. Очень мягкий баварский лагер с аккуратными медовыми нюансами от старейшей пивоварни мира. Легко пьётся, хорошо освежает и утоляет жажду  
—0,5/740—

### Кульмбахер Эдельхерб

Германия, 4,9%. Золотистый пилснер с чистым сухим вкусом, солодовыми тонами и травянистыми оттенками на финише  
—0,5/690—

### Фуллерс Лондон Прайд

Англия, 4,7%. Флагманский сорт пивоварни, британский биттер красивого медного оттенка. Шикарный баланс хлебных тонов, нюансов карамели и едва заметных оттенков грейпфрута раскрывается пряной хмелевой горчинкой. Настоящая английская классика  
—0,5/790—

### Пилснер Урквелл

Чехия, 4,4%. Самый первый пилснер в мире, родоначальник стиля. Яркая хмелевая горчинка и медово-солодовые оттенки  
—0,5/460—

### Брейгель

Бельгия, 5,2%. Мягкий прекрасно сбалансированный янтарный бельгийский эль с хлебными тонами, нюансами карамели, сухофруктов, пряностей и трав. Получил своё название в честь знаменитого художника Питера Брейгеля, а на этикетке изображён фрагмент его картины «Крестянский танец»  
—0,33/580—

## — ПШЕНИЧНОЕ —

### Вайнштефан Хефевайс

Германия, 5,4%. Баварская нефилтрованная классика от старейшей пивоварни мира. Пшеница раскрывается фирменными фруктово-цветочными нотами  
—0,5/740—

### Ла Трапп Витте Траппист

Нидерланды, 5,5%. Первое и единственное траппистское белое пиво в мире с изысканным характером. Благодаря очень свежему вкусу с тонами кориандра превосходно утоляет жажду  
—0,33/780—

### Сент Бернардус Вит

Бельгия, 5,5%. Традиционный светлый бельгийский нефилтрованный сорт с оттенками апельсина, лимона и мягкими нюансами специй. Прекрасно освежает и утоляет жажду  
—0,33/760—



# — БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО И СИДРЫ —

## ТЁМНОЕ

### Фуллерс Блэк Кэб

Англия, 4,5%. Роскошный английский стаут, сваренный из пяти сортов солода. Восхитительный вкус с нотами жжёного кофе, шоколада и красных ягод. Названием обязан знаменитому Лондонскому такси

—0,5/790—

### Мёрфис Айриш Стаут

Ирландия, 4%. Бархатистый стаут с гладким сливочным вкусом, тонами жареного солода и горького шоколада

—0,5/550—

### План Б Бэрримор

Ярославль, 6,0%. Плотный чёрный эль с добавлением овсяного солода. Мягкий и одновременно насыщенный кофейно-шоколадный вкус и лёгкая терпкость в послевкусии. Ещё один прекрасный сорт от ярославской пивоварни Plan B

—0,45/450—

### Леффе Брюн

Бельгия, 6,5%. Легендарное тёмное аббатское пиво с пряным кофейно-шоколадным ароматом. Идеально сбалансированный сливочный вкус с тонами сухофруктов, лёгкой горчинкой и карамельными оттенками

—0,33/440—

### Траппист Рошфор 8

Бельгия, 9,2%. Крепкий тёмный траппистский эль с интенсивным сливочно-фруктовым вкусом и лёгкой кислинкой на финише

—0,33/860—

## ОХМЕЛЁННОЕ

### Брюдог Панк ИПА

Шотландия, 5,2%. Бестселлер пивоварни Брюдог, идеальный ИПА. Многоуровневый вкус покоряет взрывными оттенками тропических фруктов, которые превосходно сочетаются с яркой хмелевой горечью

—0,5/850—

### План Б Ковбой Мальборо

Ярославль, 6,5%. Янтарный эль, сваренный в стиле ИПА, от Ярославских мастеров пивоварения. Вкус необычайно мощный и сложный, обладающий идеальным балансом между солодовой сладостью и резкой хмелевой горечью, раскрывающейся в букете тропических фруктов, цитрусовых и хвои

—0,45/490—

### Блэк Кэт 70

Россия, 6,6%. ИПА в стилистике крафтовой школы западного побережья. Впервые сварен в честь 70-летия победы во Второй мировой войне и символически получил 70 единиц горечи. Освежающий вкус с приятной хорошо ощутимой горечью и тонами цитрусовых

—0,45/580—

### Заговор Хоп Дивижн

Россия, 6,5%. Ароматный ИПА с насыщенным цветочно-цитрусовым ароматом, свежим вкусом, динамической карбонизацией и лёгкой хмелевой горечью

—0,45/670—



# — БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО И СИДРЫ —

## — ФРУКТЫ —

### Морт Сюбит Крик

Бельгия, 4,5%. Классическое пиво спонтанного брожения, обладающее насыщенным вишнёвым вкусом и ароматом. Назван в честь комбинации «внезапная смерть» в игре в кости в баре при пивоварне

—0,25/540—

### Флорис Пэшн

Бельгия, 3,6%. Освежающее лёгкое пиво, в котором сладкие тона маракуйи и других тропических фруктов сбалансированы с оттенками цитрусовых

—0,33/680—

### Флорис Framбуа

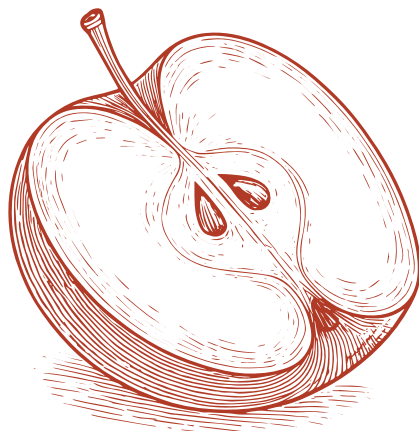
Бельгия, 3,6%. Освежающее фруктовое пиво с натуральным малиновым соком, терпкой ягодной сладостью и освежающей кислинкой

—0,33/680—

### Монгозо Коконат

Бельгия, 3,6%. Экзотическое лёгкое пиво с освежающим вкусом с тонами мякоти кокоса и кокосового молока. Кстати, специально для этого сорта пива разработан эксклюзивный бокал в форме половинки кокосового ореха

—0,33/680—



## — СИДРЫ —

### Корниш Орчардс Драй

Англия, 5,2%. Сухой яблочный сидр премиум-класса с нюансами морского английского бриза и дубовых бочек, напиток с характером и духом Англии для истинных ценителей натуральных продуктов. Производится по уникальной технологии, когда сок из различных сортов яблок, отжатый традиционными методами, вручную смешивают профессиональные купажисты

—0,5/790—

### Сорр о Бретон Гурман Брют

Франция, 4,5%. Сухой бретонский сидр с лёгким травянистым ароматом, свежим фруктовым вкусом и слегка вяжущим послевкусием яблочных семечек и джема

—0,75/1 450—

### Баркаизтеги Горенак

Испания, 6,0%. Сухой нефилтрованный тихий сидр с ярким характером. Аромат раскрывается тонами спелых яблок и минералов, а во вкусе на первый план выходит звонкая кислотность с мягкими фруктовыми нотами и лёгкими танинами

—0,75/1 530—

### Купела Сагардо

Франция, 6,0%. Сухой яблочный ремесленный сидр с лёгкой натуральной жемчужностью, приятной кислотностью и освежающим послевкусием

—0,33/790—

### Эльска Клубника Лайм

Швеция, 4,0%. Невероятно сочный сидр из Стокгольма, в котором свежая клубника прекрасно сочетается с пикантными нотами лайма. Освежающий вкус с тонким намёком на сладость

—0,5/490—

### Эльска Яблоко Маракуйя

Швеция, 4,0%. Оригинальный газированный сидр, в котором яркие яблочные оттенки гармонично сочетаются с нотами экзотических фруктов, в частности, маракуйи

—0,44/490—

### Дикий Крест

Россия, 6,0%. Флагманский полусухой сидр, выполненный в английской стилистике из купажа пяти сортов яблок. Освежающий вкус сочетается с ярким ароматом, в котором отчётливо ощущаются тона знакомого с детства сорта Антоновка

—0,45/620—

# — БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО И СИДРЫ —

## СПЕЦИАЛИТЕТЫ

### Пауэль Квак Амбер

Бельгия, 8,4%. Превосходный крепкий эль, ставший уже символом Бельгии. Наливается в уникальный пивной бокал в форме колбы. Сложный и гармоничный вкус с хлебными, карамельными и фруктовыми нотами, сменяющимися оттенками нуги

—0,33/940—

### Гульден Драак

Бельгия, 10,5%. Легендарный крепкий тёмный сорт, «тяжёлая артиллерия Бельгии». Сложный богатый вкус с тонами карамели, сухофруктов, кофе, нуги и пряностей

—0,33/880—

### Фуршет

Бельгия, 7,5%. Золотистый крепкий эль с потрясающе богатым вкусом, нюансами цветов, тропических фруктов и лёгкими пряными оттенками. Создан при участии лучших шеф-поваров Бельгии, благодаря чему очень гастрономичен

—0,33/890—

### Траппист Рошфор 6

Бельгия, 7,5%. Самая редкая версия из траппистской линейки Рошфор. Богатый, насыщенный, потрясающе сбалансированный вкус с нотами карамели и фруктов

—0,33/780—

### Барб Руби

Бельгия, 7,0%. Крепкий насыщенный вишнёвый сорт от небольшой семейной пивоварни с довольно яркой кислотностью и миндальными нюансами

—0,33/790—

### Бургунь де Фландер

Бельгия, 5,0%. Коричневый фламандский эль с винными нюансами, созданный по древней технологии «вливание ламбика». Благородный вкус с тонами сладости и терпкости, переходящими в аккуратную кислинку

—0,33/730—

### Штраффе Хендрик Квадрюпель

Бельгия, 11%. Крепкий тёмный эль с выраженным характером. Чистый, очень насыщенный вкус с тонами карамели, фруктов, ириски и пряностей. Созревает в бутылке, становясь с годами только лучше

—0,33/980—

### Ла Трапп Исидор

Нидерланды, 7,5%. Траппистский эль с гармоничным и сбалансированным вкусом, карамельными тонами, выраженной горечью хмеля и фруктовым послевкусием

—0,33/880—

## БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

### Ригеле Хель б/а

Германия. Классический баварский безалкогольный лагер с мягким гармоничным вкусом, солодовыми нюансами и деликатной хмелевой горчинкой

—0,5/590—

### Майзелс Вайс б/а

Германия. Пшеничный безалкогольный нефильтрованный сорт с тонами хлеба, банановой сладостью и нюансами благородного хмеля

—0,5/640—

### Дримтим Спорт ИПА б/а

Россия. Безалкогольный охмелённый сорт с яркой горчинкой и цитрусовыми тонами

—0,45/530—

### Кастель Руж б/а

Бельгия. Насыщенное и мягкое безалкогольное пиво с глубоким вкусом, яркой сладостью вишни и лёгкой кислинкой. Прекрасно освежает

—0,33/670—

### Сидр Нимфо б/а

Россия. Безалкогольный сладкий яблочный сидр с гладким очень свежим гармоничным вкусом

—0,33/480—

### Сейнт Питерс Визаут б/а

Англия. Первый британский тёмный безалкогольный эль с полным выразительным вкусом, солодовыми нюансами, тонами чёрного хлеба и тонкой хмелевой горечью

—0,5/770—

# КОКТЕЙЛИ

## КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

### Беллини

Пюре белого персика, Просекко  
—540—

### Россини

Клубничное пюре, Просекко  
—540—

### Апероль Шприц

Апероль, Просекко, содовая, апельсин  
—670—

### Мартинез

Джин, красный вермут, ликёр Мараскино  
—560—

### Кlover Клуб

Джин, малиновое пюре, сахарный сироп,  
сок лайма, белок  
—490—

### Дайкири

Ром, сахарный сироп, сок лайма  
—530—

### Негрони

Джин, красный биттер, красный вермут  
—640—

### Эспрессо Мартини

Водка, кофейный ликёр, эспрессо,  
ванильный сироп  
—490—

### Белый Русский

Водка, кофейный ликёр, сливки  
—490—

### Кровавая Мэри

Водка, томатный сок, ворчестер, соевый  
соус, шрирача, лимонный сок, сахарный  
сироп, соль  
—520—

## КОКТЕЙЛИ ОТ «ЧЁРНОЙ КОШКИ»

### Фраголина Шприц

Земляника, Просекко, содовая, грейпфрут  
—640—

### Сарти Шприц

Аперитив Сарти, Просекко, содовая, лайм  
—740—

### Аква ди Роза

Грейпфрут, бузина, малиновое пюре,  
Просекко, содовая  
—590—

### Мелоне

Шенен блан, молочный улун, дыня,  
белый биттер  
—490—

### Дон Джованни

Водка, черничное пюре, ананасовый сок,  
сок лайма, базиликовый сироп  
—450—

### Мамма Мия

Кокосовый ром, манговое пюре, сироп  
маракуйи, сок апельсина, сок лайма,  
белок  
—540—

### Дольче Амаро

Биттер Чинар, джин, гранатовый сок,  
медовый сироп, лимонный сок  
—510—

### Нотте ди Кокко

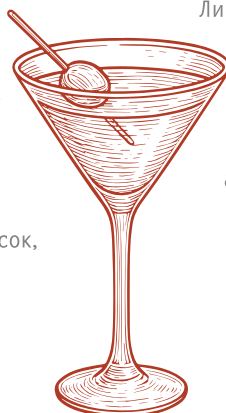
Ликёр Моцарт, кокосовый ром, кокосовые  
сливки, белок  
—510—

### Амарио

Амаретто, выдержанный ром,  
абрикосовое пюре, сок лайма, белок  
—560—

### Иль Гатто Бьянко

Джин, белый биттер, белый вермут  
—640—



# КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Водка «Арктика»

Россия  
—40мл/360—

Джин «Ганпаудер Драмшамбо»

Ирландия  
—40мл/620—

Джин «Бомбей Сапфир»

Англия  
—40мл/520—

Джин «Малфи Роза»

Италия  
—40мл/590—

Виски «Глен Сильверс Блендед Молт»

Шотландия, купажируванный  
—40мл/580—

Виски «Гленфидик 12»

Шотландия, односолодовый  
—40мл/840—

Виски «Лагавулин 8»

Шотландия, торфяной  
—40мл/1 100—

Виски «Хинч Дистеллерс Кат»

Ирландия  
—40мл/470—

Бурбон «Вудфордс Резерв»

США  
—40мл/680—

Коньяк «Курвуазье ВС»

Франция  
—40мл/790—

Коньяк «Камю ВСОП»

Франция  
—40мл/950—

Бренди «Веккья Романия»

Италия  
—40мл/420—

Ром «Пунтакана Клуб Вьехо»

Доминикана  
—40мл/420—

Ром «Баку 7»

Доминикана  
—40мл/690—

Граппа «Нонино иль Москато»

Италия  
—40мл/780—

Текила «Эсполон Blanco»

Мексика  
—40мл/520—

Текила «Эсполон Аньехо»

Мексика  
—40мл/720—

Вермут ди Турино Джакомо Спероне

Италия  
—40мл/380—

Ликёр «Амаретто Дисаронно»

Италия  
—40мл/470—

Егермайстер

Германия  
—40мл/470—

Биттер «Бранка Менте»

Италия  
—40мл/420—

Биттер «Фернет Бранка»

Италия  
—40мл/440—

Биттер «Монтенегро»

Италия  
—40мл/420—

Биттер «Чинар»

Италия  
—40мл/420—

Биттер «Сарти»

Италия  
—40мл/420—

Биттер «Апероль»

Италия  
—40мл/420—

Биттер «Кампари»

Италия  
—40мл/460—

# ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

Лимончелло  
—40мл/390—

Ананас-лемонграсс  
—40мл/390—

Малина со сливками  
—40мл/390—



## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Эспрессо/Американо  
—210—

Какао  
—290—

Латте/Капучино/Флэт Уайт  
—290—

Растительное молоко к кофе  
—90—

Раф  
—390—

Глинтвейн  
—540—

## ЧАЙ

### Чай

Ассам /чёрный с чабрецом / эрл грей /  
дикая клубника / молочный улун /  
те гуань инь /морозная земляника /  
зелёный с жасмином / травяной /  
гречишный  
—500мл/240—

Жасминовая масала  
—500мл/350—

Терпкий гранат  
—500мл/350—



## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Свежевыжатый сок  
Апельсин / Грейпфрут  
—250мл/380—

Вода «Эдис»  
Россия, газированная и негазированная  
—500мл/240— —950мл/390—

Сок Рич  
Яблоко / Апельсин / Томат / Вишня  
—200мл/250—

Вода «Сен Жерон»  
Франция, минеральная  
—375мл/480— —750мл/720—

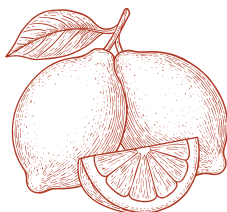
Добрый Кола / Кола Зеро /  
Апельсин / Лайм  
—250мл/290—

Домашний лимонад  
Цитрусовый / Малина-лемонграсс  
Манго-маракуйя  
—250мл/270—

Тоник «Рокет»  
Классический индийский тоник  
—390—

Молочный коктейль  
Клубника / Нутелла / Ваниль  
—300мл/370—

Домашний Морс  
Брусника-черника  
—250мл/160—





Собинова, 43



Суркова, 18



Терешковой, 5



Трефолева, 12 СКОРО!  
Ак.Колмогорова, 24

Будем рады видеть вас в наших заведениях