

### Холодные закуски /Cold appetizers

Ассорти из итальянских брускетт Assorted Italian bruschette	250 гр./600 ₺
Карпаччо из слабосоленого лосося с апельсином конфи Salted salmon carpaccio with orange confit	140 гр./580 ₺
Тар-тар из тунца в азиатском стиле Tuna tartar in Asian style	180 гр./690 ₺
Ассорти антипасты Assorted antipasti	190 гр./500 ₺
Тар-тар из мраморной говядины с вялым желтком Marble beef tartar with sun-dried yolk	170 гр./990 ₺
Ассорти сыров Assorted cheeses	300 гр./1 150 ₺

### Салаты /Salads

Панзанелла с авокадо Panzanella with avocado	190 гр./420 ₺
Осьминог «Поше» с картофелем, оливками и соусом «черный айоли» Octopus "Pochet" with potatoes, olives and "black aioli" sauce	200 гр./950 ₺
Теплый салат с морскими гребешками морковно-имбирным кремом Warm salad with scallops carrot-ginger cream	160 гр./1 100 ₺
Цезарь «Романо» с цыпленком «Romano» Cesar salad with chicken	250 гр./420 ₺
Хрустящие овощи с киноа Crunchy vegetables with quinoa	170 гр./300 ₺

### Горячие закуски /Hot appetizers

Черные мидии «А-ля Маринара» Black mussels «a la marinara»	280 гр./550 ₺
Тигровые креветки с хрустящим сельдереем Tiger prawns with crispy celery	150 гр./700 ₺
Капоната с тигровыми креветками Caponata with shrimps	230 гр./600 ₺
Равиоли с говяжьими щечками и «рикотой» с картофельным кремом и соусом шалфей Ravioli with beef cheeks and "ricotta" with potato cream and sage sauce	260 гр./400 ₺

## Супы /Soups

Бульон из перепелки со шпинатом и маслом белого трюфеля Broth quail with spinach and butter white truffle	350 гр./350 ₺
Крем-суп «Пармантье» с копченой утиной грудкой Cream Soup «Parmentier» with of smoked duck breast	260 гр./350 ₺
Суп с морепродуктами «Качука» Soup with seafood	350 гр./1 110 ₺
Рыбный суп с лососем и сибасом Fish soup with salmon and sea bass	250 гр./650 ₺
Оссобуко из телятины с овощами Ossobuco Veal with vegetables	450 гр./700 ₺

## Паста / Pasta

Любимая паста Софи Лорен Sophia Loren favorite pasta	300 гр./650 ₺
Черные тальятелли с морепродуктами Black tagliatelle with seafood	380 гр./1 300 ₺
Паста с копченой паприкой и телятиной Pasta with smoked paprika	300 гр./850 ₺
Черные равиоли с тигровыми креветками, цукини и рикотой с лимонно-масляным соусом Black ravioli with prawns , zucchini and ricotta with lemon – butter sauce	130 гр./400 ₺
Спагетти «Вонголе» с петрушкой Spaghetti «vongole» with parsley	300 гр./850 ₺

## Ризотто /Risotto

Свекольное ризотто с сыром «Фета» и желе из земляники Beetroot risotto with feta cheese and strawberry jelly	250 гр./400 ₺
Черное ризотто с осьминогом Black risotto with octopus	235 гр./850 ₺
Ризотто с тыквой, тигровыми креветками и маслом белого трюфеля Risotto with pumpkin , tiger prawns and white truffle oil	200 гр./550 ₺
Ризотто миланезе с Оссобуко Risotto Mianese veal	460 гр./950 ₺
Ризотто с красным вином и рагу из телячьих щечек Risotto with red wine and ragout of veal cheeks	300 гр./650 ₺

## Пицца /Pizza

Маргарита Margarita	350 гр./450 ₺
Парма Parma	400 гр./600 ₺
Пепперони Pepperoni	420 гр./450 ₺
Сардиния Sardinia	500 гр./950 ₺
Пицца с тунцом и луком Tuna and onion pizza	450 гр./450 ₺

## Блюда из мяса /Meat hot dishes

Томленые говяжьи щечки с можжевельным соусом и картофельным пюре «Розмарин» Stewed beef cheeks with juniper sauce and potatoes puree «Rosemary»	280 гр./690 ₺
Филе мраморной говядины со шпинатом Fillet of Beef with spinach	280 гр./2 000 ₺
Тальята из мраморной говядины с сыром «Грана» Tagliata of Beef with cheese «Grana»	230 гр./1 450 ₺
Стейк мясника с картофелем по-деревенски и соусом из сыра Дер Блю Butcher steak with potatoes and rustic sauce Der Blue Cheese	330 гр./ 620 ₺

## Блюда из птицы /Poultry hot dishes

Утиная ножка конфи с касуле из фасоли, белых грибов и бекона Duck leg confit with cassoulet beans, white mushrooms and bacon	300 гр./950 ₺
Перепелка с гарниром из перловой крупы и белых грибов, томленных в сливках, с соусом из петрушки Quail garnished with pearl barley and white mushrooms stewed in cream sauce with parsley	340 гр./400 ₺

### Блюда из рыбы /Fish hot dishes

Филе сибаса в зеленом соусе с салатом из турецкого гороха с оливками и томатами черри Sea bass in a green sauce with a salad of chickpeas with olives and cherry tomatoes	280 гр./1 350 ₺
Рагу из белой фасоли с морепродуктами и соусом «Песто» Ragout of white beans with seafood and sauce «Pesto»	300 гр./1 200 ₺

### Блюда на гриле / Grilled

	Цена за 100 гр.
Вырезка из мраморной говядины /Marble beef tenderloin	1 050 ₺
Стейк рибай из мраморной говядины /Marble beef Ribeye steak	750 ₺
Каре ягненка /Rock of lamb	600 ₺
Куриное филе /Chicken fillet	250 ₺
Тунец /Tunafish	650 ₺
Морской гребешок /Scallops	980 ₺
Сибас, запеченный с травами / Sea bass baked with herbs	750 ₺
Осьминог /Octopus	950 ₺
Креветки тигровые /Prawns	950 ₺
Лосось /Salmon	650 ₺

### Гарниры /Garnish

Картофельное пюре /Mashed potato	150 гр./100 ₺
Картофель с розмарином /Potato with rosemary	150 гр./100 ₺
Жареный картофель с белыми грибами Fried potato with porcini	200 гр./350 ₺
Овощи на гриле /Grilled vegetables	150 гр./250 ₺
Грибы белые жареные /Fried porcini	100 гр./450 ₺
Шпинат/Spinach	100 гр./200 ₺
Артишок на гриле /Grilled artichoke	100 гр./450 ₺

## Десерты /Deserts

Домашнее мороженное Home-made ice-cream	100 гр./150 ₺
Тирамису Tiramisu	170 гр./300 ₺
Панна-котта Panna-cotta	170 гр./300 ₺
Ягодная маршмеллоу Berry marshmallow	170 гр./350 ₺

## Безалкогольные напитки/ Soft drinks

Минеральная вода/Mineral water  
250 мл/ 0,75 мл

San Benedetto sparkling / still 150/350 ₺

Газированные напитки /Soft Drinks  
250 мл

Coca-Cola/ Sprite/ Fanta 120 ₺

Schweppes 120 ₺

Свежевыжатый сок/ Fresh juice  
250 мл

Апельсиновый 280 ₺  
Orange

Грейпфрутовый 300 ₺  
Grapefruit

Морковный 250 ₺  
Carrot

Лимонный 400 ₺  
Lemon

Ананасовый 500 ₺  
Pineapple

Томатный 300 ₺  
Tomato

Яблочный 280 ₺  
Apple

Гранатовый 400 ₺  
Pome granate

Грушевый 300 ₺  
Pear

Сельдереевый 450 ₺  
Celery

Горячие напитки / Hot Drinks

Марокканский чай /Moroccan Tea 250мл /350 ₺

Лайм, корица, мята, тростниковый сахар, тимьян, вода  
Lime, cinnamon, mint, cane sugar, thyme, water

Глинтвейн / Глинтвейн 250мл /400 ₺

Вишневый сок, корица, гвоздика, перец, яблоко, апельсин, лимон,  
тимьян, мед

Cerry juici, cinnamon, lemon, orange, apple, honey, carnation, pepper, thyme

## Кофе/ Coffee

Ристретто/Ristretto	25/120 ₺
Эспрессо/Espresso	35/120 ₺
Американо/ Americano	80/120 ₺
Капучино /Cappuccino	200/200 ₺
Мокко /Mocha	200/200 ₺
Латте / Latte	200/200 ₺

## Чай/ Tea

800/1200 мл

250/350 ₺

## Зеленый/ green

### Лянь Гуапянь «Тыквенные Семечки» Китайский чай

Плоская форма листа напоминает семена тыквы. Собран и обработан вручную. Особенно популярен среди ценителей чая, благодаря удивительно тонкому вкусу.

### Японская липа

Чай Сенча с добавлением листа китайского лимонника, японской липы, цедры лимона, цветками камелии, ароматизированный натуральными маслами.

### Сенча

Китайский чай специальной обработки. Отличается сеченым крупным листом, нежным ароматом, насыщенным терпким вкусом.

### Молочный Улонг

Этот ароматный сорт улонга Те Гуань Инь обладает нежным запахом сливок, что обогащает и делает более сладким его вкус.

### Лимонный

Китайский чай сенча с добавлением цедры апельсина, цветов апельсина, ароматизированный натуральными маслами.

### Жасмин Голд

Изящный аромат цветов жасмина в сочетании с нежным вкусом зеленого чая.

### Моргентау

Самая известная чайная смесь в мире, визитная карточка чайного дома Ronnefeldt. Уникальная композиция из сенчи, лепестков розы, василька и подсолнечника. С добавлением масел манго и цитрусовых.

## Черный / black

### Английская смесь

Классическая смесь английского чая, основанная на традиционном рецепте. Состоит из 50% селекционного высокогорного «Цейлона» и равных пропорций «Ассама» и «Явы». Благодаря своему тонкому и терпкому аромату эта смесь является прекрасным дополнением как к утреннему тосту с джемом, так и для чая в полдень с тортом, бисквитом.

## Дарджилинг

Плантационный чай, первый «Флэш», выращенный на плантациях северо-индийской провинции Дарджилинг в ущельях Гималаев. Настой заварки имеет золотистый цвет и медовый вкус.

## Дикая вишня

Великолепный индийско-цейлонский чай с натуральным вишневым ароматом. Вишня в сочетании с черным чаем, придает мягкий освежающий вкус.

## Эрл Грей

Один из самых известных сортов ароматизированного черного чая, отличается характерным вкусом и запахом бергамота – сорта цитрусовых.

## Черный с чабрецом

Насыщенный чай с добавлением лепестков тимьяна (чабреца), обладает легким ароматом этой травы. Обладает лечебными свойствами. С древнегреческого слово «Чабрец» переводится как «Сила Духа»

## Травяной

### Чилл Аут

Ройбош, листья сладкой ежевики, листья мяты, листья подсолнечника и василька. Сочетание этих трав дает мягкий настой ярко-оранжевого цвета с фруктово-цитрусовыми нотками

### Травяной

Листья лимонника, кусочки яблок, листья клубники, фенхель, анис, листья мяты, цветки ромашки, листья мяты, цветки серебристой липы. Лечебные свойства чая переплетаются с невообразимым вкусом и ароматом.

### Грейпфрут

Фруктовый чай с кусочками яблока, кожицей плодов шиповника, листьев сладкой ежевики, цедрой лимона, жареного корня цикория, листьев лимонника, гибискуса, лепестков розы. С добавлением масла грейпфрута и апельсина.