

СИЦИЛИЙСКИЕ ТРАДИЦИИ

sicilian style menu

arancini (rice croquettes sicilian style) 390
200 g
аранчини

aubergine cake with parmesan 740
and tomato fondue / 240 g
баклажан с сыром рикотта
под соусами «пармезан» и томатным

eggplant recipe by Nino Graziano / 250 g 990
баклажан по рецепту Нино Грациано

traditional Sicilian caponata with 680
aubergines, onion, celery, tomatoes, capers
and olives with a sweet and sour sauce / 250 g
традиционное овощное рагу «по-сицилийски»:
баклажаны, лук, сельдерей, помидоры,
каперсы, оливки с кисло-сладким соусом

tagliatelle Sicilian style with aubergines, 730
chili peppers and tomato sauce / 300 g
тагльятелле «по-сицилийски» с баклажанами,
острым перцем и томатным соусом

spaghetti «alla chitarra» with sardines, 860
pinenuts and raisins in tomato sauce / 405 g
спагетти «алла кетара» с сардинами,
кедровыми орехами и изюмом в томатном
соусе

pappardelle stuffed young lamb with fresh.... 860
ricotta, mint, lemon and green beans / 280 g
паппарделле фаршированные молодым
ягненком со свежей рикоттой, мятой,
лимоном и стручковой фасолью

ЗАКУСКИ

appetizers

a plate of sausages and parma: parma, 1500
mortadella, coppa, salame Felino,
salame Milano / 300 g
тарелка с колбасами и пармой: пармская
ветчина, мортаделла, коппа, салями Фелино,
салями Милано

a plate of cheeses: parmigiano reggiano, 1400
gorgonzola, montasio, pecorino toscano,
asiago / 350 g
тарелка с сырами: пармиджано-реджано,
горгонзола, монтазио, пекорино тоскано,
азиаго

vitello tonnato / 220 g 1100
вителло тоннато

roastbeef with rucola 880
and tomatoes / 300 g
рогстбиф с руккопой и помидорами

homemade hummus with beef 520
and tomatoes / 300 g
домашний хумус с говядиной и помидорами

traditional bruschetta with tomatoes 550
and basil / 280 g
классическая брускетта

selection of bruschette / 320 g 800
ассорти брускетт от Боммегу

green olives / 150 g 395
оливки зелёные с косточкой

preserved artichokes in olive oil / 100 g 690
артишоки в масле

sun-dried tomatoes / 100 g 460
вяпёные помидоры

НАШИ ДОМАШНИЕ САПАТЫ

our home ema ade salads

homemade salad with cucumbers 800
and tomatoes / 300 g
домашний салат из огурцов
и помидоров

tomatoes with red onion and herbs / 350 g 820
помидоры с красным луком и зеленью

octopus salad with potatoes 1900
and olives / 250 g
салат из осьминога, картофеля и
оливок таджасских

rucola salad with avocado, 1300
tomatoes and tiger shrimps / 325 g
салат из листьев руккопы, авокадо,
помидоров с тигровыми креветками

caesar salad 960
with chicken or shrimps / 130 / 30 g
салат цезарь с курицей или креветками

warm seafood salad / 300 g 1950
тёплый салат из морепродуктов

greek salad / 350 / 30 g 810
греческий салат

НАШИ ДОМАШНИЕ СЫРЫ

our home ema ade cheeses

burrata homemade cheese with fresh 860
tomatoes and basil / 380 g
домашний сыр буррата со свежими
томатами и базиликом

caprese salad with mozzarella, 830
tomatoes and basil / 290 g
салат из моцареллы, помидоров и базилика

ricota / 100 g 340
рикота

stracciatella / 100 g 360
страччателла

НАШИ ТАР-ТАРЫ

our tartares

- beef tartare with homemade potatoes / 255 g* 980
классический тартар из говядины
с картофелем по-деревенски
- salmon tartare / 120 g* 1460
тартар из лосося
- wild fish tartare / 120 g* 1950
тар тар из дикой рыбы
(уточняйте у Вашего официанта)

НАШИ КАРПАЧЧО

our carpaccios

- carpaccio of artichoke with parmesan and arugula / 150 g* 2100
карпаччо из артишоков с пармезаном
и рукколой
- carpaccio of octopus with pistachios and vinaigrette sauce / 180/50 g* 2100
карпаччо из осьминога с фисташками
и соусом винегрет
- carpaccio of cauliflower with parmesan and truffle oil / 150 g* 580
карпаччо из цветной капусты с пармезаном и
трюфельным маслом
- beef carpaccio with rucola and parsley-olive oil sauce / 200 / 70 g* 1200
карпаччо из говядины с рукколой и соусом из
петрушки и оливкового масла
- salmon carpaccio with celery and lime sauce, sesame seeds and red caviar / 180 g* 1460
карпаччо из лосося с соусом из сельдерея и
пайма, кунжутном и красной икрой
- wild fish carpaccio / 120 g* 1900
карпаччо из дикой рыбы
(уточняйте у Вашего официанта)

В РУССКОМ СТИПЕ

Russian style

- olivier salad from La Bottega / 250 g* 490
салат оливье от Боттеги
- borsch (beetroot soup) / 450 g* 600
борщ
- chicken cutlets / 325 g* 660
котлеты из курицы
- beef-stroganoff with potato puree / 220 / 120 g* 790
бефстроганов с картофельным пюре

ДОМАШНЯЯ СВЕЖАЯ ПАСТА

fresh homemade pasta

- tagliolini with zucchini, shrimps and crushed almonds / 375 g* 960
тагльопини с цукини, креветками
и молчёным миндалём
- pappardelle with cabrito, thyme and carrot sauce / 300 g* 920
паппарделле с соусом из мяса козпенка,
тимьяна и моркови
- pappardelle with boar ragout and porcini mushrooms in tomato sauce / 360 g* 950
паппарделле с мясом кабана
и белыми грибами в томатном соусе
- tagliatelle «paglia e fieno» with mushrooms, cream and truffle flavor / 360 g* 960
тагльятелле «paglia e fieno» с грибами
и трюфельным маслом
- homemade lasagna / 400 g* 770
домашняя лазанья
- ferretti with rabbit ragout and mushrooms / 360 g* 980
ферретти с рагу из кролика
и сезонными грибами
- garganelli with asparagus, shrimps, clams and bottarga / 280 g* 1500
гарганелли со спаржей, креветками,
вонголе и икрой боттарга

ДОМАШНИЕ РАВИОПИ

ravioli caserecci

- sea bass ravioli with seafood / 340 g* 1200
равиопи с сибасом и морепродуктами
- ravioli with rabbit and mushrooms / 150 g* 880
равиопи с кроликом и грибами
- tortelli with ricotta and spinach in butter and sage / 360 g* 740
тортелли с рикоттой, шпинатом в
сливочном масле и шапфеом
- ravioli with duck in parmesan sauce / 200 g* 890
равиопи с уткой под соусом «пармезан»

СУХАЯ ПАСТА ГРАНЬЯНО

dry gragnano pasta

- spaghetti «cacio e pepe» / 350 g* 740
спагетти «качо э пепе» с пармезаном,
пекорино и черным перцем

bucatini all' amatriciana 760
(tomato sauce, pancetta, hot pepper
and pecorino cheese) / 340 g
букатини с острым соусом из панчетты
и сыром пекорино

spaghetti with vongole / 350 g 1600
спагетти с вонголе

spaghettini «frutti di mare»: with seafood....1500
in tomato sauce / 450 g
спагеттини с гаридами моря в томатном соусе

spaghetti with anchovies, olives, capers, 1270
bottarga (cured fish roe), tomatoes
and peppers / 350 g
спагетти с анчоусами, оливками, каперсами,
укрой боттарга, помидорами и перцем

cooked pasta of your choice:
rigatoni / spaghetti / spaghettoni (15-18 min)
/ linguine / penne
паста приготовленная на Ваш выбор:
ригатони / спагетти / спагеттоне (15-18 мин)
/ лингвини / пенне

with sauce of your choice:
с соусом на Ваш выбор:

tomatoes with basil / 100 / 200 g 800
помидоры с базиликом

arrabiata / 100 / 180 g 760
арабиата

carbonara / 350 g 820
карбонара

bolognese / 100 / 250 g 880
болоньезе

garlic, oil and pepperoncini 600
(AOP) / 100 / 120 g
с оливковым маслом, чесноком и пеперончино
(АОП)

with pesto sauce, potatoes and kenyan 960
beans / 100 / 200 g
с соусом песто, картофелем и кенийской
фасолью

РИЗОТТО

risotto

risotto with mushrooms and saffron..... 1050
340 g
ризотто с грибами и шафраном

risotto «frutti di mare»: with seafood.....1460
470 g
ризотто с морепродуктами

risotto with cuttlefish ink / 340 g 1100
ризотто с чернилами каракатицы

risotto with burrata and citrus / 350 g 860
ризотто с бурратой и цитрусами

СУПЫ

soup

classic vegetable minestrone soup / 350 g 520
классический суп минестроне из овощей

bean soup with maltagliati pasta / 400 g 570
суп с фасолью и мальтапьяти

beef lentil soup with spinach / 400 g 600
наваристый суп из чечевицы со шпинатом

tuscan mushroom soup / 350 g 550
тосканский суп с грибами

fish soup «alla trapanese» / 400 g 1480
рыбный суп «alla trapanese»

tortellini with veal in a chicken broth 790
300 g
тортеллини с телятиной в курином бульоне

pumpkin cream-soup with balsamic 600
vinegar and almonds / 360 g
крем-суп из тыквы с бальзамическим
уксусом и миндалём

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

fish dishes

sea bass fillet with olives, capers, 1650
tomatoes, garlic and chili peppers / 230 g
сибас с каперсами, оливками, помидорами,
чесноком и острым перцем

wild fish fillet «alla Siciliana» / 300 g 2600
океаническая рыба дня «по-сицилийски»

zander in an anchovy sauce 1050
with broccoli / 220 g
судак в соусе из анчоусов и с брокколи

salmon with orange sauce, spinach 1300
and potato gnocchi / 240 g
посошь с апельсиновым соусом, шпинатом и
картофельными ньокками

sea bass / sea bream baked with vegetables 960
100 g
(please confirm the weight with your waiter)
сибас / горага запеченные с овощами
(уточняйте вес у Вашего официанта)

sea bass / sea bream baked in salt / 100 g 750
(please confirm the weight with
your waiter)
сибас / горага запеченные в соли
(уточняйте вес у Вашего официанта)

fish cutlets with couscous 1350
with vegetables / 325 g
котлеты из посося с кус-кусом с овощами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

meat dishes

duck leg confit with celery puree / 250 g 1200
утинная ножка «конфи» с пюре из сельдерея

baked lamb shoulder 1850
with cannellini beans / 800 g
запечённая попка ягнёнка с фасолью каннеппини

baked knuckle of veal 1760
with baked potatoes / 550 g
запечённая голень телятёнка с запечённым картофелем

baked cabrito with potato and onion 2400
in citrus fruit / 550 g
мясо козлёнка запечённое с картофелем, луком и цедрой лимона и апельсина

veal kidneys with potato puree / 300 g 1100
телячьи почки в сливочно-горчичном соусе с кремом из картофеля

veal Milanese with fried potatoes / 550 g 1800
эскалоп «по-милански» с картофелем «по-деревенски»

ossobuco alla Milanese with saffron risotto / 460 g 1050
оссобуко «по-милански» с ризотто с шафраном

braised beef in red wine / 320 g 1260
тушёная говядина в красном вине

hamburger from La Bottega / 650 g 900
гамбургер от Боттеги

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

fish and seafood on the grill

sea bass / 100 g 750
сибас

sea bream / 100 g 750
горага

squid / 250 g 1800
кальмары

tiger shrimps / 250 g 2700
тигровые креветки

octopus / 200 g 3300
осьминоги

salmon / 200 g 1800
посось

МЯСО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ

meat on the grill

fillet black angus / 250 g 3200
филе «black angus»

ribeye black angus / 350 g 3200
рибай «black angus»

entrecote black angus / 280 g 2400
антрекот «black angus»

chicken alla diavola / 500 g 950
цыплёнок «алла дьявола»

lamb chops / 300 g 2350
каре ягнёнка

sicilian sausage (price per meter) / 360 g 990
сицилийская колбаска (цена за метр)

ГАРНИРЫ

side dishes

homemade potatoes / 310 g 350
картофель «по-деревенски»

spinach / 130 g 590
шпинат

vegetables mix grilled or steamed / 190 g 480
микс из овощей, жареных на гриле или приготовленных на пару

boiled rice / 150 g 270
отварной рис

baked potatoes / 150 g 350
запечённый картофель

sauteed potatoes with mushrooms and onion / 250 g 600
картофель жареный с грибами и луком

potato puree / 150 g 330
картофельное пюре

couscous with vegetables / 120 g 380
кус-кус с овощами

ПИЦЦА

pizza

margherita: mozzarella «fior di latte», basil, tomatoes, extra-virgin olive oil / 340 g 480
маргарита: сыр моцарелла «Фиор ди Латте», базилик, помидоры, масло оливковое экстра-класса

pizza with burrata: tomatoes, burrata, basil, extra-virgin olive oil / 490 g 1100
пицца с бурратой: помидоры, буррата, базилик, масло оливковое экстра-класса

pizza quattro stagioni: tomato, 990

mozzarella «fior di latte», fresh champignon mushrooms, olives, ham, artichokes / 490 g

пицца «четыре сезона»: помидоры, сыр моцарелла «фиор ди латте», свежие грибы, опивки, ветчина, артишоки

marinara: double tomatoes, oregano, 420

garlic, extra-virgin olive oil / 420 g

маринара: крупные спадкие помидоры, орегано, чеснок, масло опивковое экстра-класса

pizza capricciosa: tomato, mozzarella 780

«fior di latte», fresh champignon mushrooms, olives, ham, oregano / 500 g

пицца «капричоза»: помидоры, сыр моцарелла «фиор ди латте», свежие грибы, опивки, ветчина, орегано

pizza calzone: tomatoes, mozzarella 960

«fior di latte», ham, mushrooms, artichokes, basil / 485 g

пицца кальцоне: помидоры, моцарелла «фиор ди латте», ветчина, грибы, артишоки, базилик

pizza parma: tomato, mozzarella 1400

«fior di latte», rucola, parma ham, parmesan, extra-virgin olive oil / 460 g

пицца «парма»: помидоры, сыр моцарелла «фиор ди латте», руккола, пармская ветчина, пармезан и масло опивковое экстра-класса

pizza diavola: tomato, mozzarella 710

«fior di latte», spicy salami, oregano, extra-virgin olive oil / 420 g

пицца «дьявола»: помидоры, сыр моцарелла «фиор ди латте», колбаса пепперони, орегано

pizza napoletana: mozzarella «fior di latte», ... 820

tomatoes, capers, anchovies, oregano, extra-virgin olive oil / 380 g

пицца наплетана: сыр моцарелла «фиор ди латте», помидоры, каперсы, анчоусы, орегано, масло опивковое экстра-класса

pizza quattro formaggi: 690

mozzarella «fior di latte», gorgonzola cheese, taleggio cheese, parmesan / 400 g

пицца «четыре сыра»: сыр моцарелла «фиор ди латте», сыр горгонзола, сыр тапеджио, сыр пармезан

pizza with seafood: tomato, shrimps, 1300

calamari, octopus and mussels / 460 g

пицца с морепродуктами: помидоры, креветки, кальмары, осьминог и моллюски

pizza siciliana: tomato, mozzarella 1100

«fior di latte», tuna, red onion, oregano, bottarga (cured fish roe), pistachio nuts / 460 g

пицца «сицилиана»: помидоры, сыр моцарелла «фиор ди латте», тунец, красный лук, орегано, икра боттарги, фисташки

«ФАНТАЗИИ СТЕФАНО»

creations from Stefano

pizza with chicken and sweet pepper: 720

tomato, mozzarella «fior di latte», chicken breast and sweet pepper / 495 g

пицца с курицей и сладким перцем: помидоры, моцарелла «фиор ди латте», куриная грудка и сладкий перец

pizza vegetariana: tomato, mozzarella 790

«fior di latte», zucchini, aubergine, sweet pepper, artichokes, champignon mushrooms 470 g

пицца «вегетарианская»: помидоры, сыр моцарелла «фиор ди латте», цукини, баклажаны, сладкий перец, артишоки, грибы шампиньоны

focaccina with tuna: mozzarella 1200

«fior di latte», tuna, fresh tomato, lettuce and mayonnaise / 580 g

фокачина с тунцом: моцарелла «фиор ди латте», тунец, свежие помидоры, зеленый салат и майонез

pizza with salmon: tomato, mascarpone, 890

salmon, parsley / 460 g

пицца с лососем: помидоры, маскарпоне, лосось, петрушка

focaccina with ham: mozzarella 760

«fior di latte», ham, tomatoes / 450 g

фокачина с ветчиной: сыр моцарелла «фиор ди латте», ветчина, свежие помидоры

ФОКАЧЧА

focaccia

focaccia with rosemary / 185 g 260

фокачча с розмарином

focaccia with parmesan / 230 g 410

фокачча с пармезаном

focaccia with garlic / 180 g 260

фокачча с чесноком

focaccia with tomato, parmesan and 700

oregano / 350 g

фокачча с помидорами, пармезаном и орегано

СИЦИПИЙСКИЕ ДЕСЕРТЫ

sicilian desserts

cassata / 200 g 590

кассата

mini cassata / 26 g 140

мини кассата

cannoli with ricotta / 100 g 360

канноли с рикоттой

<i>mini cannoli</i> / 40 g.....	120
мини каннопи	
<i>semifreddo with almond</i> / 100 / 50 g.....	490
семифреддо с миндагем	
<i>tangerine jelly with citrus jam</i> / 200 g.....	490
мандариновое желе с вареньем из цитрусов	
<i>Almond Cake</i> / 100 g.....	280
миндагальное печенье	

ДЕСЕРТЫ

desserts

<i>millefeuille with fresh berries</i> / 200 g.....	980
мильфей со свежими ягодами	
<i>tiramisu caramel</i> / 200 g.....	960
карамельный тирамису	
<i>profiteroles with vanilla ice cream</i> <i>and hot chocolate</i> / 200 g	490
профитропи с ванильным мороженым и горячим шокопагом	
<i>panna cotta with strawberry coulis</i> / 200 g	490
панна котта с клубникой	
<i>warm apple pie with vanilla ice cream</i> <i>and whipped cream</i> / 200 g	490
тёплый яблочный пирог с ванильным мороженым и сливками	
<i>grandma's pie with pine nuts</i> / 200 g.....	510
бабушкин пирог с кедровыми орешками	
<i>napoleon cake</i> / 250 g	490
торт наполеон	
<i>cheesecake</i> / 200 g.....	490
чизкейк	
<i>yogurt cake</i> / 200 g	550
торт йогуртовый	
<i>four chocolate mousse</i> / 160 g.....	490
пирожное четыре шокопага	
<i>traditional tiramisu</i> / 180 g.....	490
тирамису классический	
<i>honey cake</i> / 200 g.....	490
торт меговик	
<i>sachertorte</i> / 200 g.....	490
торт захер	
<i>carrot cake</i> / 240 g.....	490
торт морковный	
<i>chocolate fondant with vanilla sauce</i> / 160 g ..	490
шокопадный фондан с ванильным соусом	
<i>crostata cake with fresh berries</i> / 200 g.....	1100
кростата дня со свежими ягодами (клубника, малина, голубика) (уточняйте у Вашего официанта)	

<i>limoncello semifreddo</i> / 155 g.....	690
семифреддо «пимончеппо»	
<i>creme brulee from La Bottega</i> / 220 g.....	450
крем-брюле от Боттеги	
<i>esterhazy cake</i> / 200 g	490
торт эстерхази	
<i>assorted mini cakes (5 pieces)</i> / 140 g.....	470
ассорти из мини-пирожных (5 штук)	

НАТУРАЛЬНОЕ ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

natural homemade ice cream

Всё мороженое готовится исключительно из натуральных ингредиентов
Homemade ice-cream made from natural ingredients

<i>assorted ice cream</i> / 100 g	250
мороженое в ассортименте	
<i>ice-cream with gorgonzola</i> / 70 g	250
мороженое с горгонзолпой	
<i>coppa taormina: nut and strawberry</i> <i>ice cream with hazelnut sprinkles, whipped cream, fresh strawberries and a waffle</i> / 250 g	790
мороженое «таормина»: ореховое и клубничное мороженое, с крошкой фундука, взбитыми сливками, свежей клубникой и вафлей	
<i>coppa vulcano: vanilla and coffee</i> <i>ice cream with crushed cookies and chocolate, whipped cream, served with an espresso</i> 250 g / 25 ml	500
мороженое «вулкано»: ванильное и кофейное мороженое, с крошкой печеньем и шокопагом, взбитыми сливками, подается с эспрессо	
<i>coppa modica: coffee ice cream with</i> <i>chocolate sprinkles, coffee flavored ladyfingers, whipped cream, cocoa powder and served with a waffle</i> / 270 g	440
мороженое «модика»: мороженое кофейное с шокопадной крошкой, кофейное савоярди, взбитые сливки, пудра какао и вафля	
<i>coppa panarea: cream of passion fruit, wild berries and mango with fresh fruit salad of pineapple and mango, with winter cherry, whipped cream and wafers</i> / 300 g	760
мороженое «панареа»: мороженое из маракуйя, песенных ягод и манго со свежим фруктовым салатом из ананаса и манго, с физалисом, взбитыми сливками и вафлей	
<i>coppa trinacria: chocolate, vanilla</i> <i>and hazelnut ice cream with hazelnut, almond and chocolate sprinkles, served with whipped cream and a waffle</i> / 250 g	500
мороженое «тринакриа»: шокопадное, ванильное и фундучное мороженое, с крошкой фундука, миндагя и шокопага, со взбитыми сливками и вафлей	

copra giardini Naxos: raspberry, lemon 990
*and mango ice cream with mango, served
with a waffle / 260 g*
мороженое «джардини наксос»: малиновое,
пимонное и манговое мороженое с манго
и вафель

copra gattopardo: basil ice cream with 490
*strawberries, vanilla olive oil, caramelised
olives and served with a waffle / 160 g*
мороженое «гаттопардо»: базиликовое
мороженое с клубникой, оливково-ванильным
маслом, карамелизованными оливками
и вафель

copra sole di Sicilia: vanilla ice cream 600
*with a fresh fruit salad, whipped cream,
candied ginger and served with a waffle / 260 g*
мороженое «солнце Сицилии»: ванильное
мороженое со свежим фруктовым салатом,
взбитыми сливками, засахаренным имбирем
и вафель

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

mineral water

san pellegrino (250/750 ml) 250/470
сан пеллегрино

acqua panna (250/750 ml) 250/470
аква панна

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

soft drinks

coca cola, coca cola light (330 ml), 190
sprite, fanta, bitter lemon, tonic (250 ml)
кока-кола, кока-кола лайт, спрайт, тоник,
фанта, биттер лимон

СОКИ

juices

orange, tomato, peach, apple, mors 200
апельсиновый, томатный, персиковый,
яблочный, морс (200 ml)

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

freshly squeezed juices

orange (200 ml) 380
апельсиновый

grapefruit (200 ml) 380
грейпфрутовый

apple (200 ml) 380
яблочный

carrot (200 ml) 380
морковный

pomegranate (200 ml) 850
гранатовый

pineapple (200 ml) 800
ананасовый

celery (200 ml) 400
сельдереевый

tomato (200 ml) 510
томатный

lemon (200 ml) 380
лимонный

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

milkshakes

vanilla, strawberry, chocolate (250 ml) 500
ванильный, клубничный, шоколадный

strawberry-banana, mint-lime (250 ml) 440
клубника-банан, мята-лайм

berry (250 ml) 600
ягодный

НАШИ ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

natural homemade lemonades

Лимонады приготовлены исключительно
из натуральных ингредиентов
Lemonades made from natural ingredients

cucumber (250 ml) 450
огуречный

citrus (250 ml) 450
цитрусовый

ginger (250 ml) 450
имбирный

basil (250 ml) 450
базиликовый

tarragon (250 ml) 450
тархун

mango (250 ml) 450
манго

thyme (250 ml) 450
тимьян

pineapple-ginger (250 ml) 450
ананасово-имбирный

mixed berries (250 ml) 490
ягодный

КОФЕ *coffee*

<i>espresso (25 ml)</i>	200
эспрессо	
<i>dcaffeinated (25 ml)</i>	180
эспрессо без кофеина	
<i>ristretto(15 ml)</i>	200
ристретто	
<i>macchiato (60 ml)</i>	220
макиато	
<i>americano (180 ml)</i>	270
американо	
<i>double espresso (60 ml)</i>	350
двойной эспрессо	
<i>capuccino (200 ml)</i>	310
капучино	
<i>latte macchiato(300 ml)</i>	320
латте	
<i>cocoa (300 ml)</i>	270
какао	

ЧАЙ *tea*

<i>sencha green tea (450 ml)</i>	350
сенча	
<i>jasmine green tea (450 ml)</i>	350
зеленый с жасмином	
<i>milk oolong green tea (450 ml)</i>	600
мопочный улун	
<i>herbal tea (450 ml)</i>	350
травяной чай	
<i>tiguanin tea (450 ml)</i>	350
тигуанинь	
<i>assam tea (450 ml)</i>	350
ассам	
<i>earl grey (450 ml)</i>	350
эрл грей	
<i>darjeeling (450 ml)</i>	350
гарджипинг	
<i>fruit tea (450 ml)</i>	400
фруктовый чай	
<i>tea with fresh mint (300 ml)</i>	400
чай из свежей мяты	
<i>satomile tea (300 ml)</i>	350
цветки ромашки	

<i>moroccan tea with mint,</i>	380
<i>cinnamon and pine nuts (300 ml)</i>	
мароканский чай с мятой, корицей и кедровыми орешками	
<i>ginger tea with mint,</i>	400
<i>lemon and honey (300 ml)</i>	
имбирный чай с мятой, лимоном и медом	
<i>milk flower (450 ml)</i>	600
мопочный цветок (распускается в чайнике)	

ЧАЙ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД *fresh fruits and berries tea*

<i>apple with honey and ginger (500 ml)</i>	550
медовое яблоко с имбирем	
<i>cranberry with mint (500 ml)</i>	600
клюква с мятой	
<i>currants with cranberries (500 ml)</i>	600
смородина с брусничным листом	
<i>rosehip with thyme (500 ml)</i>	400
шиповник с чабрецом	
<i>garden berrie (500 ml)</i>	600
садовые ягоды	
<i>tea with sea buckthorn (300 ml)</i>	400
чай из облепихи	

ПИВО *beer*

<i>peroni nastro azzurro (330 ml)</i>	380
перони настро азурро	
<i>clausthaler (330 ml)</i>	360
клаусталер	

ПИВО РАЗПИВНОЕ *draft beer*

<i>peroni nastro azzurro (300/500 ml)</i>	400/590
перони настро азурро	