**Европейская кухня**

***Холодные закуски***

Ассорти мясное (400/90 гр) 580

(язык говяжий, ветчина, бастурма, бекон с/к)

***Салаты***

Овощной салат с сыром "Фета" 280 210

(помидоры, огурцы, пекинская капуста, маслины, сладкий перец, сыр "Фета"

***Горячие салаты***

Салат из запечённых овощей 250 260

(баклажан, помидор, перец сладкий)

***Горячие закуски***

Жюльен грибной 200 220

***Первые блюда***

Ароматный куриный бульон с домашней пастой 250 160

***Вторые блюда***

Мясо по-французки 200/70 260

(свинина, сыр, помидор свежий)

***Паста***

Спагетти с маслом и соусом "Песто" 270/50 320

***Блюда на мангале***

Шашлык из свинины (шея) 100 160

Люля-кебаб из баранины в лаваше 170/50/45 270

***Соусы***

Красный острый 100 50

Белый 100 50

***Пицца***

Мясная

с ветчиной (домашняя неополитанская) 250 180

(классическая итальянская) 500 290

с салями (домашняя неополитанская) 250 190

(классическая итальянская) 500 290

с курицей (домашняя неополитанская) 250 220

(классическая итальянская) 500 330

со свининой (домашняя неополитанская) 250 290

(классическая итальянская) 500 420

Рыбная "Подводное царство" (домашняя неополитанская) 250 360

(семга, креветки, мидии)

Рыбная "Подводное царство" (классическая итальянская) 500 530

(семга, креветки, мидии)

Овощная с овощами домашняя неополитанская) 250 160

(классическая итальянская) 500 270

с грибами (домашняя неополитанская) 250 260

(классическая итальянская) 500 350

"Маргарита" домашняя неополитанская) 250 160

(классическая итальянская) 500 250

"Четыре сыра" 320 гр 380

Ветчина с грибами (50/50) 500 340

Курица с грибами (50/50) 500 360

***Кальцоне***

Кальцоне из курицы 410 290

Кальцоне из телятины с шампиньонами 430 300

Кальцоне из баранины 400 370

Кальцоне из семги м/с 420 350

Кальцоне из ветчины и сыра 400 310

***Десерты***

Торт "Джоката" 150/30 240

Пьяная груша (запечённая в слоеном тесте) 450 300

***Мороженное пломбир***

С сиропом и сливками 150/70 240

С итальянским печеньем и ягодным соусом 100/70/80 240

Со сливками и шоколадом 150/50 190

С фруктами 150/120 190

(апельсин, киви, ананас)