

Бутылочное пиво

Beer

Jeven Fun non-alcoholic	330 ml	240 P
Primator Premium Dark	500 ml	260 P
Franziskaner	500 ml	330 P
Spaten Hel	500 ml	260 P

Безалкогольные коктейли

Non-alcoholic drinks

Малина-маракуйя <i>Raspberry&Passionfruit</i>	300 ml/1000 ml	190/480 P
Цитрусовый лимонад <i>Citrus Lemonade</i>	300 ml/1000 ml	190/480 P

Молочные коктейли

Milkshakes

Ванильный <i>Vanilla milkshake</i>	300 ml	190 P
Маракуйя <i>Passionfruit milkshake</i>	300 ml	190 P

Сезонное предложение

Ягодный пунш <i>Berry Punsh</i>		260 P
Манго-маракуйя <i>Mango&Passionfruit Punsh</i>		260 P
Глинтвейн классический <i>Classic mulled wine</i>		290 P
Глинтвейн безалкогольный <i>Non-alcoholic mulled wine</i>		260 P

Минеральная и газированная вода

Carbonated Mineral Water

San Benedetto Natural	250 ml/750 ml	190/310 P
San Benedetto Frizzante	250 ml/750 ml	190/310 P
Coca Cola/ Coca Light/ Sprite/ Tonic	250 ml	190 P

Свежевыжатые соки

Fresh

Апельсиновый <i>Orange</i>	200 ml	230 P
Грейпфрутовый <i>Grapefruit</i>	200 ml	260 P
Яблочный <i>Apple</i>	200 ml	260 P
Морковный <i>Carrot</i>	200 ml	260 P
Сельдереевый <i>Celery</i>	200 ml	260 P
Сок «Rich» (апельсин, ананас, вишня, томат, яблоко) «Rich» juice (orange, pineapple, cherry, tomato, apple)	300 ml	190 P

Чай «ТЕ»

Tea

Английский завтрак <i>English Breakfast</i>	400 ml	210 P
Лесная земляника <i>Wild Strawberry</i>	400 ml	210 P
Абрикос-женьшень <i>Apricot&Ginseng</i>	400 ml	210 P
Молочный Улун <i>Milk Oolong Tea</i>	400 ml	210 P
Горные травы <i>Mountain herbs</i>	400 ml	210 P
Сенча <i>Sencha</i>	400 ml	210 P

Кофе «Musetti»

Coffee «Musetti»

Американо <i>Americano</i>	140 ml	160 P
Эспрессо <i>Espresso</i>	50 ml	160 P
Капучино <i>Cappuccino</i>	150 ml	190 P
Латте <i>Latte</i>	150 ml	190 P
Горячий шоколад <i>Hot Chocolate</i>	150 ml	240 P
Какао <i>Cacao</i>	150 ml	190 P

Menu

<i>Антипасты</i>	<i>Antipasti</i>
Устрицы Gillardeau*	380 P
Тартар из мраморной говядины <i>Marble Beef Tartar</i>	580 P
Севиче из гребешка <i>Scallop Ceviche</i>	540 P
Карпаччо из осьминога <i>Octopus Carpaccio</i>	860 P
Буррата с рукколой и помидорами <i>Burrata with Rucicola & Tomatoes</i>	680 P
Тартар из тунца с соусом цитронет <i>Tuna Tartar with Citronette Sauce</i>	720 P
Паштет из куриной печени с Фуа-гра <i>Chicken Liver Pate with Foie Gras</i>	680 P
Тартар из дикого лосося <i>Wild Salmon Tartar</i>	620 P

<i>Закуски</i>	<i>Appetizers</i>
Жареный Камамбер с ягодным соусом <i>Fried Camembert with berry sauce</i>	580 P
Ростбиф с рукколой и помидорами <i>Roast Beef with Rucicola and tomatoes</i>	420 P

<i>Ассорти итальянских деликатесов и сыров</i>	<i>Italian Delicacies & cheeses</i>	
Пармская ветчина <i>Parma Ham</i>	30 gr.	150 P
Чоризо <i>Chorizo</i>	30 gr.	150 P
Салами Милано <i>Milano Salami</i>	30 gr.	150 P
Фуэт <i>Fuet</i>	30 gr.	150 P
Круазе де блю <i>Croises le bleu</i>	30 gr.	150 P
Буше <i>Bouche</i>	30 gr.	150 P
Пармезан <i>Parmigiano</i>	30 gr.	150 P
Пербакко <i>Perbacco</i>	30 gr.	150 P
Каприно Бьянко <i>Caprino Bianco</i>	30 gr.	150 P

<i>Салаты</i>	<i>Salads</i>
Салат с киноа и креветками <i>Quinoa & Shrimps Salad</i>	490 P
Салат с морепродуктами <i>Seafood Salad</i>	680 P
Салат с тунцом <i>Tuna Salad</i>	425 P
Теплый салат с языком и грибами <i>Warm Salad with Beef Tongue and Mushrooms</i>	425 P
Оливье с перепёлкой, языком и креветкой <i>Olivier with quail, tongue and shrim</i>	390 P

<i>Супы</i>	<i>Soups</i>
Томатный крем суп с бурратой <i>Cream of Tomato Soup with Burrata</i>	420 P
Итальянский суп с морепродуктами <i>Italian Seafood Soup</i>	690 P
Куриный бульон с домашней лапшой <i>Chicken Noodle Soup</i>	210 P
Крем-суп из тыквы <i>Pumpkin Soup</i>	250 P
Суп из бычьих хвостов <i>Soup with Oxtails</i>	280 P
Тосканский грибной суп <i>Toscana Mushroom Soup</i>	340 P

<i>Паста и равиоли</i>	<i>Pasta&ravioli</i>
Феттуччине с креветкой и цуккини <i>Fettuccine with shrimp and zucchini</i>	520 P
Спагетти с морепродуктами <i>Spaghetti with Seafood</i>	680 P
Карбонара <i>Carbonara</i>	410 P
Равиоли с уткой <i>Ravioli with Duck</i>	380 P

*Наличие уточнить у официанта


Villa Toscana

<i>Пицца</i>	<i>Pizza</i>
Маргарита <i>Margherita</i>	380 P
Четыре сыра <i>Four Cheese</i>	690 P
Прошутто и грибы <i>Prosciutto&Mushrooms</i>	670 P
С острой колбаской чоризо <i>With Chorizo</i>	580 P
С бурратой <i>With burrata</i>	690 P

<i>Рыба и морепродукты</i>	<i>Seafood</i>
Филе сибаса на гриле с пюре из брокколи и цветной капусты <i>Grilled Sea Bass Filet with Mashed Cauliflower & Broccoli</i>	890 P
Томленая семга с муссом из спаржи <i>Stewed Salmon with Asparagus Mousse</i>	870 P
Жареный осьминог с молодым картофелем <i>Fried Octopus with Young Potato</i>	1260 P
Ломтики мурманской трески с печеными овощами <i>Murman Cod Slices with Baked Vegetables</i>	760 P
Филе палтуса с подушечкой из артишока, жареными лисичками и соусом из трюфельной пасты <i>Halibut Filet with Artichoke, Fried Girolles & Truffle Pasta Sauce</i>	795 P

<i>Мясо</i>	<i>Meat</i>
Тушеная телятина с овощами <i>Stewed Beef with vegetableso</i>	650 P
Томленая утка с соусом порто <i>Stewed Duck with Porto Sauce</i>	760 P
Бургер с говядиной <i>Hamburger</i>	350 P
Бефстроганов с пюре <i>Beef Stroganoff with Mashed Potatoes</i>	520 P
Стейк из говядины <i>Beef Steak</i>	880 P

<i>Гриль-меню</i>	<i>Grill</i>
Медальоны из говядины <i>Grilled Beef Medallions</i>	990 P
Медальоны из свинины <i>Grilled Pork Medallions with Fried Potato</i>	460 P
Котлеты из баранины <i>Lamb cutlets</i>	580 P
Стейк из семги <i>Salmon steak</i>	790 P
Креветки <i>Shrimps</i>	490 P

<i>Десерты</i>	<i>Desserts</i>
Чизкейк <i>Cheesecake*</i>	280 P
Шоколадно-ореховый торт <i>Walnut & Chocolate Cake*</i>	280 P
Шоколадный фондан*	280 P
Домашнее мороженое в ассортименте <i>Assortment of House Made Ice Cream</i> 1 scoop/1 шарик/90 P	

*Наличие уточнить у официанта


Villa Toscana