

## ЗАКУСКИ

- Брускетта с тунцом, томатами и сливочным сыром** 130 г **310**  
*Хрустящая чиабатта со сливочным сыром, тунцом слабой соли и конкасе из томатов.*
- Брускетта с томатами и соусом Песто** 140 г **280**
- Брускетта с подкопчённым лососем** 130 г **380**
- Картофель фри с томатным соусом** 160 г **220**  
**Хрустящие тигровые креветки с соусом Свит-чили** 150 г **450**  
*Обжаренные во фритюре тигровые креветки. Подаем с остро-сладким соусом.*
- Гренки с чесноком и сыром пармезан** 90 г **220**
- Артишоки | оливки гиганты | вяленые томаты в масле** 50 г **180**
- Капрезе** 270 г **450**  
*Моцарелла с томатами, рукколой и соусом Песто.*

## САЛАТЫ

- Салат с томатами и тёплыми баклажанами** 230 г **400**  
*Спелые томаты, тёплые баклажаны в соусе Свит-чили, зелёный лук и кинза.*
- Нисуаз со свежим тунцом** 230 г **470**  
*Листья салата с обжаренным тунцом, спелыми томатами, перепелиным яйцом и горчичным соусом.*
- Цезарь с куриной грудкой | с тигровыми креветками** 200 г/180 г **420/450**  
*Листья салата, куриное филе/тигровые креветки, спелые томаты, хрустящие сухарики и соус Цезарь.*

## СУПЫ

- Томатный суп с морепродуктами и хрустящей чиабаттой** 300 г **450**
- Куриный суп с домашней пастой и яйцом** 330 г **290**  
*Насыщенный куриный бульон из запечённой курицы с овощами, нежным куриным филе, домашней пастой и яйцом.*
- Наваристый суп гуляш с говядиной и овощами** 360 г **380**
- Тыквенный крем-суп** 290 г **290**

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА

- Арабьята** 320 г **340**  
*Классическая паста с томатным соусом, базиликом, чесноком и перцем чили.*
- Карбонара** 290 г **450**  
*Домашняя паста с беконом и соусом из куриных желтков, черного перца и пармезана.*
- Болоньезе** 320 г **510**  
*Паста с томатами и фаршем из свинины и говядины.*
- С цыплёнком, шампиньонами и пармезаном** 290 г **460**  
*Домашняя сливочная паста с нежным куриным филе, шампиньонами и пармезаном.*
- С креветками и цукини в сливочном соусе Биск** 380 г **590**
- С лососем и шпинатом в сливочном соусе** 390 г **650**
- Четыре сыра** 250 г **490**  
*Сливочная паста с сырами чеддер, пармезан и горгонзола, а также с добавлением сливочного сыра и трюфельного крема.*
- С морепродуктами** 300 г **540**  
*Домашняя паста в томатно-креветочном соусе с мидиями, тигровыми креветками и кальмаром.*

### ВЫБЕРИ ПАСТУ:



## ГОРЯЧЕЕ

- Бефстроганов из говядины** 370 г **540**  
*с шампиньонами, красным луком в сливочном соусе, подается с молодым картофелем и битыми огурцами.*
- Ризотто с морепродуктами** 300 г **520**  
*Ризотто, приготовленное на креветочном бульоне, с тигровыми креветками, кальмарами, мидиями и спелыми томатами.*
- Ризотто с лососем в сливочном соусе Биск** 330 г **650**
- Ризотто с белыми грибами** 300 г **740**
- Равиолли со шпинатом риккотой** 300 г **520**
- Равиолли с креветками, кальмаром и цукини** 330 г **490**
- Ньокки с беконом, вешенками и сыром пармезан** 320 г **440**
- Ньокки с креветками в томатном соусе с сыром страчателла** 270 г **560**

## ПИЦЦА НА ТОНКОМ ТЕСТЕ ИЗ КАМЕННОЙ ПЕЧИ

- Маргарита** 430 г **440**  
*С томатным соусом, моцареллой и пряным базиликом.*
- С беконом и грибами** 420 г **470**  
*С томатным соусом, сыром моцарелла, беконом и шампиньонами.*
- С куриным филе, шпинатом и рикоттой** 530 г **540**  
*С томатным соусом, сыром моцарелла, нежным куриным филе, свежим шпинатом и сыром рикотта.*
- Болоньезе** 460 г **490**  
*С томатным соусом, фаршем из свинины и говядины, и пармезаном.*
- Карбонара** 430 г **490**  
*С соусом Бешамель и беконом.*
- Четыре сыра с грецким орехом и рукколой** 310 г **530**  
*Со сливочным соусом, сырами таледжио, горгонзола, пармезан и тертым грецким орехом.*
- Пепперони** 400 г **510**  
*С томатным соусом, сыром моцарелла, острой колбасой пепперони и перцем чили.*
- Со страчателлой, томатами и песто** 410 г **440**  
*С томатным соусом, молодым сливочным сыром страчателла и свежим базиликом и эстрагоном.*
- С лососем и брокколи на сливочном соусе с красным луком** 480 г **720**
- Пицца с томленой грушей, сырами Горгонзола и Моцарелла** 380 г **580**

## ФОКАЧЧА

- Фокачча с песто** 220 г **180**
- Фокачча с чесночным маслом** 180 г **150**
- Сырная фокачча** 240 г **200**
- Острая фокачча с перцем чили и халапеньо, красным луком** 200 г **200**



### ЧТО ТАКОЕ НЬОККИ:

— это итальянские клецки овальной формы, приготовленные из картофеля, пшеничной муки, сыра Пармезан и яйца

## ТОППИНГИ

- Томаты черри | руккола | песто | шампиньоны | риккота с зеленью** **70**
- Ветчина** **60**
- Моцарелла | пармезан | горгонзола | бекон | пепперони | куриное филе | 4 сыра** **90**
- Креветки** **150**
- Халапеньо | чиабатта чили** **30**
- Крем бальзамик | свит чили** **50**

## НАПИТКИ

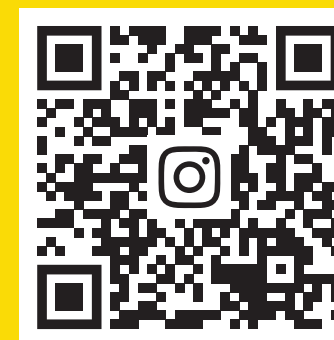
- Сок Паго в ассортименте** **160**
- Лимонад Сан Пеллегрино в ассортименте** **230**
- Байкал Резерв** **150**
- Жемчужина Байкала** **150**



Острое блюдо



Вегетарианское блюдо



ПОДПИСЫВАЙСЯ  
НА НАШ  
ИНСТАГРАМ

# МЧКА

CAFE