

## СНІДАНКИ

10:00 – 13:00

<b>Італійський сніданок</b> <i>Яєчня глазунья з прошуто та фірмовою закускою Напрезе: томати, сир Моцарела, соус Песто та хрумка чабата</i>	210	<b>98</b>
<b>Омлет з томатами, авокадо та сиром Моцарела</b> <i>Омлет з додаванням вершків, сиру Моцарела, авокадо, томатів та зелені. Подається з Голландським соусом, міксом салатів та руколою</i>	220/50	<b>128</b>
<b>Англійський сніданок <b>NEW!</b></b>	280	<b>128</b>
<i>Яєчня глазунья з двох яєць зі смаженим беконем, свіжими томатами, печерицями, квасолею та хрумким тостом з чабати</i>		
<b>Яйце-пашот з лососем <b>NEW!</b></b>	200	<b>128</b>
<i>Яйце-пашот на тості з лососем, крем-сиром, авокадо, томатами, руколою та Голландським соусом</i>		
<b>Хрумкий тост з куркою та авокадо</b>	260/30	<b>148</b>
<i>Тост з крем-сиром, курячим філе свід, авокадо, свіжим огірком, курячим яйцем, подається з міксом з листя лоло і руколи, томатами, заправлений оливковою олією</i>		

## ЗАКУСКИ

<b>Ніжний паштет з яблучним конфітуром</b> <i>Ніжний паштет з печінки курчати з хрумкою чабатою і яблучним конфітуром</i>	100/60/30	<b>98</b>
<b>Три види оливков</b> <i>Каламата, халкідікі, трубес</i>	150	<b>128</b>
<b>Капрезе Песто</b> <i>Фірмова закуска з сиром Моцарела, томатами, соусом Песто, оливковою олією, базиліком та чабатою</i>	230	<b>146</b>
<b>Карпачо з телятини</b> <i>Тонкі скибочки телятини з соусом Ворчестер, соновитою руколою і сиром Пармезан</i>	135	<b>158</b>
<b>Карпачо з лосося</b> <i>Тонкі скибочки лосося з руколою, сиром Пармезан і каперсами</i>	140	<b>188</b>
<b>Тартар з телятини</b> <i>Тартар з телятини, з каперсами, корнішонами, соусом Ворчестер, сиром Пармезан, руколою і хрумкими грінками</i>	150	<b>168</b>
<b>Тартар з лосося</b> <i>Тартар з лосося з ікрою летючої риби, руколою, огірком, сиром Пармезан, авокадо та хрумкими грінками</i>	200	<b>198</b>
<b>Смажені креветки <b>NEW!</b></b> <i>Смажені креветки. Подаються з руколою та томатами</i>	130	<b>228</b>
<b>Антипасті м'ясне</b> <i>Салями Наполі, копа, прошуто, грісіні, в'ялені томати, оливки</i>	150	<b>238</b>
<b>Антипасті сирне</b> <i>Сир: Пармезан, Дор Блю, Фета, Брі, Мааздам, Моцарела, горіхи, яблука, мед, язідний соус</i>	180/100/20/40	<b>238</b>
<b>Сир Мааздам</b>	50	<b>48</b>
<b>Сир Моцарела</b>	50	<b>56</b>
<b>Сир Пармезан</b>	50	<b>58</b>
<b>Сир Дор Блю</b>	50	<b>68</b>
<b>Прошутто/Копа/Салями</b>	50	<b>88</b>

## БРУСКЕТИ

<b>Брускети з сиром Моцарела і прошуто</b> <i>Хрумна біла чабата з прошуто, сиром Моцарела, бальзамічним оцтом, італійськими травами і руколою</i>	100	<b>78</b>
<b>Брускети з томатами і сиром Моцарела <b>NEW!</b></b> <i>Хрумна біла чабата з сиром Моцарела, свіжими томатами та руколою</i>	150	<b>78</b>
<b>Брускети з лососем і руколою</b> <i>Хрумна темна чабата з крем-сиром, слабосоленим лососем і свіжим огірком</i>	140	<b>108</b>

## САЛАТИ

<b>Салат Грецький <b>NEW!</b></b> <i>Салат з томатами, огірком, болгарським перцем, листям салату, синьою цибулею, сиром Фета та двома видами маслин. Заправляється оливковою олією.</i>	330	<b>128</b>
<b>Салат Цезар із теплим курячим філе з креветками</b> <i>Поєднання хрумкого листя салату ромен і сиру Пармезан, приправлених спеціальним соусом Цезар з хрумкими часниковими грінками, томатами та перепелиними яйцями</i>	240 230	<b>148</b> <b>168</b>
<b>Салат з сиром Моцарела Бурата та руколою <b>NEW!</b></b> <i>Сир Моцарела Бурата з руколою та томатами. Подається з трюфельною пастою та соусом Песто</i>	240	<b>168</b>
<b>Салат з язиком та руколою</b> <i>Салат з відварним язиком, листям салатів лоло роса та руколи, томатами, корнішонами, перепелиним яйцем з гірчичним соусом та хрумкими грінками</i>	200	<b>168</b>
<b>Ситний салат з телятиною</b> <i>Листя салату айсберг в поєднанні з відварною телятиною та відварною картоплею, спаржевою квасолею, корнішонами, томатами та цибулею. Заправлений соусом Вітелло</i>	270	<b>168</b>
<b>Салат з лососем</b> <i>Мікс салатів зі скибочками лосося Гравлак, томатами та авокадо, заправлений гірчично-медовим соусом</i>	200	<b>178</b>

## ПАСТА

<b>Спагеті з соусом Карбонара</b> <i>Спагеті з вершковим соусом з цибулею, беконем, сиром Пармезан і яєчним жовтком</i>	280	<b>98</b>
<b>Компанеле з курячим філе та грибами <b>NEW!</b></b> <i>Паста компанеле у вершковому соусі з курячим філе, печерицями, цибулею та сиром Пармезан</i>	280	<b>108</b>
<b>Лазанья Болоньєзе</b> <i>Лазанья з м'ясним соусом Болоньєзе, сиром Моцарела та Пармезан</i>	250/50	<b>118</b>
<b>Пене з м'ясним соусом Болоньєзе</b> <i>Пене з м'ясним соусом Болоньєзе та сиром Пармезан.</i>	330	<b>128</b>
<b>Паста з телятиною в томатному соусі <b>NEW!</b></b> <i>Паста папарделе з томленою телятиною, свіжими томатами та сиром Пармезан</i>	320	<b>148</b>
<b>Паста Чотири сири <b>NEW!</b></b> <i>Паста фузілі з вершковим соусом і сирами Дор Блю, Моцарелла, Мааздам, Пармезан</i>	350	<b>168</b>
<b>Паста з креветками <b>NEW!</b></b> <i>Паста лінгвіні у вершково-шафрановому соусі зі смаженими креветками, цибулею і сиром Пармезан</i>	280	<b>168</b>

## ГАРЯЧІ СТРАВИ

<b>Курча Міланезе</b> <i>Нижнє куряче філе в хрумкій пікантній паніровці, подається з міксом салатів, цибулею, томатами</i>	160/100	<b>148</b>
<b>Курка на запеченому баклажані</b> <i>Куряче філе на запеченому баклажані з вершковим соусом і оливковим топінгом</i>	150/130	<b>148</b>
<b>Котлети з кролика</b> <i>Подаються з картопляним пюре і грибним соусом</i>	150/150/50/20	<b>178</b>
<b>Вирізка зі свинини з овочами <b>NEW!</b></b> <i>Вирізка зі свинини у соусі Деміглас з тушкованими овочами: броколі, спаржею, цибулею, томатами, печерицями та білими грибами</i>	180/100	<b>188</b>
<b>Судак з овочами</b> <i>Пряний судак. Подається з овочевим гарніром з картоплі, цибулі порей, спаржі та томатів</i>	100/230	<b>218</b>
<b>Качина ніжка</b> <i>Качина ніжка з картопляним пюре та карамелізованими яблуками</i>	1 шт./150/100	<b>228</b>
<b>Медальйони з телятини <b>NEW!</b></b> <i>Ніжка теляча вирізка смажена на грилі. Подається під винним соусом з картопляним пюре та томатами конкасе.</i>	200/150	<b>278</b>
<b>Паровий лосось в імбирно-часниковому соусі</b> <i>Паровий лосось на подушці зі шпинату і цибулі-порей, подається з сиром Пармезан</i>	140/140	<b>298</b>

# PESTO SAFE

Щастя їсти разом

## ГРИЛЬ МЕНЮ

<b>Фірмовий бургер Песто</b> <i>Котлета з ніжної телятини, томати, салат айсберг та сир Чеддер. Подається з картоплею-фрі</i>	280/80/30 г	<b>173</b>
<b>Бомбета з курки</b> <i>Традиційний італійський шашлик. Куряче стегно, підсмажене на грилі, подається з кукурудзою-гриль, маринованою цибулею та соусом Барбеню</i>	160/130/50	<b>168</b>
<b>Бомбета зі свинини</b> <i>Традиційний італійський шашлик. Смажена на грилі свинина подається з кукурудзою-гриль, маринованою цибулею та соусом Барбеню</i>	160/130/50	<b>188</b>
<b>Бомбета з телятини</b> <i>Традиційний італійський шашлик. Телятина, смажена на грилі, подається з кукурудзою-гриль, маринованою цибулею та соусом Барбеню</i>	160/130/50	<b>198</b>
<b>Стейк з ошийка свинини</b> <i>Подається з маринованою цибулею</i>	230	<b>198</b>
<b>Дорадо з лимоном та чебрецем</b>	1 шт	<b>288</b>
<b>Стейк з лосося</b> <i>Нижнє філе лосося в духмяних спеціях обсмажене на грилі. Подається з лимоном</i>	140	<b>288</b>
<b>Вирізка з телятини <b>NEW!</b></b> <i>Подається на хрумкій чабаті з запеченим томатом та зеленим маслом</i>	200/120	<b>298</b>
<b>Стейк Рібай</b> <i>Соковитий витриманий стейк з яловичини. Подається з маринованою цибулею</i>	300/70	<b>358</b>
<b>Кукурудза на грилі</b> <i>Солодка кукурудза, смажена на грилі</i>	200	<b>68</b>
<b>Овочі на грилі</b> <i>Смажені на грилі болгарський перець, баклажан, печериці та цукіні</i>	180	<b>98</b>
<b>Соуси</b> <i>(Вершково-гірчичний, Грибний, Тартар, Барбеню, З кінзою, Язідний, Домашня аджика)</i>	50	<b>25</b>
<b>* Вказано вихід сирого м'яса. Вихід готового стейку залежить від ступеню підсмажування, який Ви оберете</b>		

## ПІЦА

<b>Маргарита</b> <i>Сир Моцарела, томати, соус Томато</i>	440/1000	<b>98/198</b>
<b>Піца з шинкою та грибами</b> <i>Шинка, печериці, сир Пармезан та Моцарела, Вершковий соус</i>	450/950	<b>143/288</b>
<b>Піца Карбонара</b> <i>Бекон, сир Моцарела, сир Пармезан, Вершковий соус, яєчний жовток</i>	420/1000	<b>148/298</b>
<b>Піца з куркою та ананасами</b> <i>Піца з соусом Томато, сиром Моцарела, курячим філе сувід, ананасами</i>	460/1050	<b>148/298</b>
<b>Піца Салями</b> <i>Два види салями: Наполі та Валіджіано, томати, маслини, соус Томато, сир Моцарела</i>	490/1000	<b>148/298</b>
<b>Піца Діабло</b> <i>Гостра піца з соусом Томато, сиром Моцарела, салями Наполі Піканто, маринованим перцем Халапеньо, синьою цибулею, руколою</i>	470/1000	<b>168/318</b>
<b>Піца Цезар</b> <i>Куряче філе, бекон, салат айсберг, томати, сир Пармезан, соус Цезар</i>	480/1100	<b>168/328</b>
<b>Фірмова піца Песто</b> <i>Шинка, салями, сир Моцарела, рукола, Фірмовий соус</i>	410/1000	<b>168/338</b>
<b>Піца з телятиною</b> <i>Яловичина, маринована синя цибуля, корнішони, рукола і сир Пармезан, соуси: Вітелло Тонато і Гірчичний, вершки, сир Моцарела</i>	480/1000	<b>188/348</b>
<b>Піца Чотири сири</b> <i>Поєднання сирів: Дор Блю, Моцарела, Пармезан, Мааздам</i>	380/950	<b>188/358</b>

## СУПИ

<b>Бульйон з куркою та пастою</b>	250	<b>73</b>
<b>Крем-суп грибний</b> <i>Крем-суп з печерицями та вершками. Подається з хрумкою чабатою власного приготування.</i>	250	<b>73</b>
<b>Суп томатний з телятиною <b>NEW!</b></b> <i>Пікантний томатний суп з телятиною та овочами</i>	250	<b>98</b>
<b>Суп з морепродуктами</b> <i>Рибний бульйон з середземноморськими мідіями, лососем, креветкою та судаком, з додаванням перцю Чілі</i>	250	<b>148</b>

## РАВІОЛІ

<b>Равіолі з телятиною <b>NEW!</b></b> <i>Равіолі з телятиною. Подаються під грибним соусом</i>	230	<b>128</b>
<b>Равіолі з сиром Рікота</b> <i>Равіолі з традиційним італійським сиром Рікота. Подаються під вершково-трюфельним соусом та тертим сиром Пармезан</i>	230	<b>128</b>
<b>Равіолі з кроликом</b> <i>Равіолі з ніжним м'ясом кролика. Подаються під грибним соусом, трюфельною олією та томатами конкасе</i>	230	<b>138</b>
<b>Різото Чотири сири</b> <i>Рис Арборіо, вершки, цибуля, сир: Моцарела, Дор Блю, Мааздам, Пармезан</i>	250	<b>138</b>
<b>Різото з білими грибами</b> <i>Рис Арборіо, вершки, білі гриби, цибуля, сир Пармезан</i>	250	<b>148</b>

## ХЛІБ

<b>Фокача з томатами, чебрецем і сиром Пармезан</b> <i>Традиційний тонкий різновид італійського хліба</i>	40	<b>36</b>
<b>Італійські грісіні</b> <i>Хрумкі хлібні палички</i>	50	<b>36</b>
<b>Хлібний кошик</b> <i>Три види булочок: темна, біла, гречана. Подається з оливковим топінгом</i>	90/30	<b>48</b>
<b>Грісіні з прошуто</b> <i>Хрумкі хлібні палички з прошуто</i>	85	<b>68</b>
<b>Фокача з сирами Моцарела і Дор Блю</b> <i>Традиційний пухкий різновид італійського хліба з начинкою із сирів Моцарела та Дор Блю</i>	250	<b>88</b>

## ГАРНІРИ

<b>Картопляне пюре</b>	150	<b>48</b>
<b>Овочеве соте</b> <i>Тушковані у вершках морква, спаржа, болгарський перець, шпинат, броколі, цибуля</i>	150	<b>58</b>
<b>Картопля-фрі</b>	150/50	<b>68</b>

## ДОМАШНІ ДЕСЕРТИ

<b>Тірамісу</b> <i>Класичний італійський десерт на основі вершкового сиру Маскарпоне з печивом Савоярді</i>	140	<b>88</b>
<b>Морозиво</b> <i>З кульки морозива з топінгом на вибір. Види морозива: пломбір, шоколадне, язідне, французька ваніль</i>	90/10	<b>68</b>
<b>Сорбет</b> <i>Охолоджений десерт на основі цукрового сиропу та фруктового пюре. Малиновий чи лимонний на вибір</i>	90/10	<b>68</b>
<b>Чізкейк класичний</b>	150/30	<b>88</b>
<b>Наполеон</b>	150/30	<b>88</b>
<b>Медовик</b>	150	<b>88</b>
<b>Шоколадний фондан з морозивом</b> <i>Вишуканий теплий десерт з бісквітною хрумкою основою та рідною шоколадною начинкою. Подається з язідним соусом та морозивом</i>	100/40/50	<b>88</b>
<b>Ванільні сирники</b>	150/40	<b>108</b>

# PESTO SAFE

• Щастя їсти разом •

## ВИНО

### БІЛЕ ВИНО

	100 мл	750 мл
Pinot Grigio del Veneto, Sant'Orsola <i>Італія, сухе</i>	59	428
Colombard, Baron d'Arignac <i>Франція, сухе</i>	68	448
Soave, Sant'Orsola <i>Італія, сухе</i>		348
Blanc, Baron d'Arignac <i>Франція, сухе</i>		348
Chardonnay Veneto Medium Sweet, Canti, <i>Італія, напівсолодке</i>		358

### ЧЕРВОНЕ ВИНО

Bardolino, Sant'Orsola <i>Італія, сухе</i>	59	428
Chianti Sant'Orsola <i>Італія, сухе</i>	68	488
Rosso Dry, Sant'Orsola <i>Італія, сухе</i>		318
Merlot Veneto Canti <i>Італія, напівсолодке</i>		358
Cabernet Sauvignon IGP, Baron d'Arignac <i>Франція, сухе</i>		458

### ІГРИСТЕ ВИНО

Prosecco Millesimato, Canti <i>Італія, сухе</i>	88	648
Lambrusco dell 'Emilia Bianco, Chiarli <i>Італія, біле солодке</i>	56	348
Lambrusco dell 'Emilia Rosato, Chiarli <i>Італія, рожеве солодке</i>		348
Lambrusco dell 'Emilia Bianco Dry, Chiarli <i>Італія, сухе</i>		348

### ВЕРМУТ 50М

Martini Bianco	46	
----------------	----	--

## ВІСКІ 50 мл

Johnnie Walker Red Label	96
Johnnie Walker Black Label 12 YO	158
The Singleton of Dufftown 12 YO	198
Bushmills Original	98
Bushmills Black Bush	128
Jack Daniel`s Old No.7	98

## ГОРІЛКА 50 мл

Хортиця Платинум	33
Первак Перцевий з медом	36
Хортиця Преміум	38
Finlandia Vodka	56
Finlandia Grapefruit	56
Finlandia Redberry	56

## КОНЬЯК 50 мл

Iverioni *****	58
Sarajshvili ***	78
Sarajshvili *****	96
Hennessy Very Special	188
Hennessy VSOP Privilege	258

## ДЖИН, РОМ, ТЕКІЛА 50 мл

Ром Captain Morgan Original Spiced Gold	76
Ром Captain Morgan Dark Rum	78
Текіла Jose Cuervo Especial Silver	78
Джин Gordon's	78
Джин Gordon's Premium Pink	83

## АЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

Капітан кола <i>Класичне поєднання рому та коли</i>	200	88
Глінтвейн червоний/білий <i>Пряний та ароматний напій за традиційним рецептом: вино, мед, апельсин, лимон та спеції</i>	200	88
Гордонс тонік <i>Улюблений класичний коктейль: джин, тонік, долька грейпфруту</i>	200	108
Мохіто <i>Відомий кубинський коктейль на основі світлого рому та м'яги з додаванням спрайту, тростинного цукру та лайму</i>	250	108
Пінок Джин Тонік <i>Класичний коктейль в новому виконанні: рожевий джин та ягідний сироп</i>	150	108
Апероль Шприц <i>Освіжаючий напій з фруктовими нотами та легкою цитрусовою гірчиною (ігристе вино, бітер Апероль, газована мінеральна вода, свіжий апельсин)</i>	250	128

## ПИВО

Чернігівське світле	300/500	39/49
Hoegaarden пшеничне	300/500	68/98
Stella Artois	300/500	49/69
Stella Artois безалкогольне	500	69
Corona світле	330	83
Leffe темне	330	83

## СІДР

Сідр Де Сад яблучний напівсол. <b>NEW!</b>	450	53
Сідр Де Сад яблучний з соком груші <b>NEW!</b>	450	53

## ЛІКЕРИ ТА НАСТОЯНКИ

Лимончело <i>Домашня настоянка на лимонній цедрі</i>	38
Вишнівка	38
Лікери Volage в асортименті	48
Becherovka	68
Jägermeister, Льодяний шот	78
Лікер Baileys The Original	88
Jack Daniel`s Tennessee Fire	98
Jack Daniel`s Tennessee Honey	98

## НАПОЇ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Оранджата <i>Освіжаючий лимонад власного виробництва зі свіжими апельсинами</i>	200 мл/1л	33/98
Лимонната <i>Тонізуючий лимонад власного виробництва зі свіжими лимонами</i>	200 мл/1л	33/98
Компот вишневий <i>Ароматний вишневий компот-улюблений смак дитинства</i>	200 мл/1л	28/98

## БЕЗАЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

Мохіто <i>Освіжаючий напій на основі спрайту, м'яги та лайму</i>	250	78
Молочно-ванільний	300	88
Молочно-фруктовий	300	88

## СОКИ ІЗ СВІЖИХ ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ

Морквяний	250	68
Яблучний	250	78
Грейпфрутовий	250	88
Апельсиновий	250	88
Соки в асортименті <i>Апельсин, яблуно, вишня, томат</i>	200 мл/1 л	25/98

## МІНЕРАЛЬНА ВОДА

ВонAqua негаз./ газ.	330	38
Моршинська Преміум негаз./газ.	330	46
Моршинська Преміум негаз./газ.	750	78
Боржомі	330	68

## ГАЗОВАНІ НАПОЇ

Coca-Cola	250	38
Coca-Cola zero	250	38
Fanta	250	38
Sprite	250	38
Schweppes	250	48
Burn	250	58
Дитяче шампанське	750	118

## ЧАЙ 400 мл

Чай цейлонський чорний <i>Класичний, злегка терпкуватий смак чорного чаю з вишуканим ароматом і золотисто-червоним настоєм.</i>	48
--	----

Суниця з вершками <i>Чай чорний цейлонський байховий листовий, листя ожини, шматочки малини і полуниці, пелюстки суданської троянди «карнаде» і китайської троянди, натуральні ароматизатори "Суниця" і "Вершки".</i>	48
--	----

Сенча <i>Китайський традиційний зелений чай</i>	48
--	----

Саусеп <i>Зелений цейлонський чай з ароматом екзотичного фрукта Саусеп</i>	48
---	----

Альпійський луг <i>Ароматна трав'яна суміш: лимонна трава, Мате, листя м'яги перцевої і ожини, плоди шипшини, квіти ромашки і апельсина, пелюстки квітів сафлору і волошки</i>	48
---	----

## ЧАЙ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ 400 мл

Ягідний чай з м'ятою <i>Чай з малиною і полуницею</i>	68
--	----

Обліпиховий чай <i>Обліпиха з цукром, корицею та м'ятою</i>	68
--	----

Імбирний чай <i>Свіжий імбир, лимон, бадьян, м'ята</i>	68
---	----

Марокканський чай <i>Зелений чай з корицею, лаймом, м'ятою та медом</i>	68
--	----

## КАВА ТА КАВОВІ НАПОЇ

Еспресо	30	36
Американо	100	36
Капучино	150	46
Лате	200	48
Какао	200	46
Фрапе	300	48
Гарячий шоколад	200	56

Tea & Coffee