

# Итальянская кухня



## Холодные закуски и салаты

Ассорти сыров	120/50/30 гр	780 руб.
Оливки и маслины гигант с оливковым маслом и чесноком	200 гр	550 руб.
Лимон	100 гр	150 руб.
«Цезарь» с куриной грудкой (листья салата, заправленные соусом «Цезарь», с пикантным сыром, куриной грудкой и чесночными крутонами)	230 гр	670 руб.
«Цезарь» классический (листья салата, заправленные соусом «Цезарь», с пикантным сыром и чесночными крутонами)	230 гр	600 руб.
Салат «Капрезе» (сыр моцарелла, свежие томаты, листья базилика, оливковое масло, соус песто)	240 гр	670 руб.
Микс-салат с морепродуктами (микс из салатных листьев, обжаренные оливки и маслины, мягкий сыр, креветки, мясо кальмара, мидии, вонголе, заправленные оливковым маслом и лимоном)	240 гр	780 руб.
Тёплый салат (шпинат, грибы и кедровые орешки, оливковое масло, лимон)	210 гр	600 руб.
Микс-салат со свеклой (легкий салат из яблок, листьев салата, свеклы, мягкого сыра, заправленный оливковым маслом, лимоном и тыквенными семечками)	230 гр	600 руб.

## Выпечка и десерты

Стирато (итальянский деревенский хлеб) с чесночным маслом	250/50 гр	250 руб.
Панна Котта (сливочный мусс с ягодами)	150 гр	450 руб.
Шоколадный пирог с вишней	150 гр	450 руб.
Мороженное 3 шарика в ассортименте	150 гр	350 руб.
Варенье в ассортименте	50 гр	150 руб.
Мед	50 гр	150 руб.

## Супы

Предлагаем вашему вниманию суп дня! Спросите у официанта	250 гр	480 руб.
---	--------	----------

## Горячие блюда

Картофель фри	150/50 гр	400 руб.
Картофель по-домашнему	150/50 гр	400 руб.
Картофель жареный с грибами (на сковороде)	250 гр	470 руб.
Мидии в томатном соусе с кусочками багета	250/50 гр	720 руб.
Куриные крылышки (с соусом барбекю)	200/50 гр	780 руб.
Грудка по-милански (с соусом Цезарь)	200/50 гр	780 руб.
Свиная ножка с гарниром на 2 персоны	950 гр	980 руб.
Кальмар в кляре (с соусом Цезарь)	250/50 гр	720 руб.
Цукини в кляре (с соусом Цезарь)	200/50 гр	550 руб.

# Итальянская кухня



## Пицца

Фоккача	350 гр	400 руб.
Фоккача с сыром	450 гр	450 руб.
Маргарита	550 гр	780 руб.
Сырная	650 гр	780 руб.
Пепперони	650 гр	780 руб.
С ветчиной	650 гр	780 руб.
С шампиньонами	650 гр	780 руб.
С белыми грибами	680 гр	780 руб.
С курицей	680 гр	780 руб.
Вегетарианская	650 гр	780 руб.
С морепродуктами	700 гр	780 руб.

## Добавка к пицце

Добавка пепперони	60 гр	100 руб.
Добавка ветчина	60 гр	100 руб.
Добавка шампиньоны	60 гр	100 руб.
Добавка Белые грибы	60 гр	100 руб.
Добавка сыр	60 гр	100 руб.
Добавка курица	60 гр	100 руб.
Добавка цуккини	60 гр	100 руб.

## Паста

Ризотто с белыми грибами	300 гр	780 руб.
Ризотто «Фрутте де Маре» (с морепродуктами)	300 гр	780 руб.
Спагетти с белыми грибами в сливочном соусе	300 гр	780 руб.
Спагетти Карбонара	300 гр	780 руб.
Спагетти «Фрутте де Маре» в томатном соусе (с морепродуктами)	300 гр	780 руб.
Спагетти с брокколи, цуккини, зелёным горошком в оливковом масле	300 гр	780 руб.
Спагетти со шпинатом и вялеными помидорами	300 гр	780 руб.
Тартелини со сливочным сыром и шпинатом	300 гр	780 руб.
Равиоли с говядиной в томатном соусе	300 гр	780 руб.
Пенне Болоньезе	300 гр	780 руб.
Пенне с курицей в сливочном соусе	300 гр	780 руб.
Пенне Аррабиата в томатном соусе с базиликом	300 гр	780 руб.

## Соуса

Кетчуп	50 гр	150 руб.
Майонез	50 гр	150 руб.
Сливочный	50 гр	150 руб.
Барбекю	50 гр	150 руб.
Цезарь	50 гр	150 руб.
Томатный	50 гр	150 руб.

# Пиво / Beer



СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР В БАВАРСКОМ СТИЛЕ

## JAWS HELLES

320 руб.

Jaws Helles — это 60 дней созревания в ледяных танках и двойная глубина огранки цвета. Всё ради кристального отзвука солнца в бокале и сухого ячменного профиля во вкусе без намёка на горечь.

алкоголь	4,5 %
начальная плотность	11,5 %
расчетная горечь	20 IBU



СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР В ЧЕШСКОМ СТИЛЕ

## JAWS PILSNER

320 руб.

Светлый лагер в чешском стиле. Щедрый подарок чешских полей, проливших свет на будущее пива. Рецепт этого стиля уже полтора века неизменен: благородные хмели Старого Света, исключительные светлые солода и мягчайшая вода. Золотое сечение в пивном бокале – выходит так!

алкоголь	5,0 %
начальная плотность	12,5 %
расчетная горечь	30 IBU



ХЕФЕВАЙЦЕН

## JAWS WEIZEN

340 руб.

Баварский вайсбир, с которого началась история Jaws. Бархатный вкус пшеничных солодов переливается тонкой карамельной сладостью. Характерный гвоздично-фруктовый профиль подчёркивает немецкие корни стиля.

алкоголь	5,6 %
начальная плотность	13,0 %
расчетная горечь	27 IBU



ГОЗЕ

## JAWS SOUR BREEZE

380 руб.

Солёный бриз в тропических джунглях! Сочная сладость спелого манго уравновешивается лёгкой свежестью кислотного зля. Добавление морской соли и кориандра усиливает насыщенность вкуса.

алкоголь	4,5 %
начальная плотность	11,5 %
расчетная горечь	10 IBU

БОРЩ  
наше  
СЛАВЯНСКАЯ КУХНЯ

Мука



ФРУКТОВЫЙ ИНДИЙСКИЙ ПЕЙЛ ЭЛЬ

## JAWS JAZZ&JUICE

380 руб.

Свежевыжатый IPA, пронизанный сочной сладостью шести тропических фруктов. Манго, ананас, маракуйя, апельсин, гуава и банан объединились вместе с ароматными хмелями Нового Света, чтобы создать вкус, переливающийся через края бокала.

алкоголь	6,5 %
начальная плотность	14,5 %
расчетная горечь	20 IBU



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ПЕЙЛ ЭЛЬ

## DON'T WORRY BABY

320 руб.

Невесомый безалкогольный эль с хлёсткой цитрусовой горчинкой хмелей Нового Света.

алкоголь	0,5 %
начальная плотность	3,5 %
расчетная горечь	30 IBU



ИНДИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ

## INDIA PALE ALE LESHY

420 руб.

Сбалансированный сухой эль с хмелевой парой Citra и Amarillo. Интенсивный хмелевой аромат, производный от американского хмеля. На заднем плане небольшая чистая солодовая сладость. Хмелевой вкус с цитрусовыми и смолистым свойствами. Хмелевая горечь средне высокая.

алкоголь	6,2 %
начальная плотность	16 %
расчетная горечь	70 IBU



МОЛОЧНЫЙ СТАУТ

## MILK STOUT KIKIMORA

380 руб.

Лёгкий и сливочный стаут с бархатистой сладостью. Мягкий аромат жареного зерна, с нотками кофе или шоколада.

алкоголь	6,5 %
начальная плотность	17 %

# Итальянская

## Чайная карта

Весь чай подается в чайниках (600 мл)

400 руб.

### Чай черный

**Мятная свежесть** (классический черный чай с добавлением перечной мяты)

**Тысяча и одна ночь** (смесь лучших сортов китайского чая с кусочками ананаса, с лепестками роз, со вкусом аромата сливы и маракуйя )

**Цейлонский высокогорный** (аккуратно скрученный чай, составленный из смеси высокогорных цейлонских чаёв)

**Цейлонский высокогорный с чабрецом**

### Чай зелёный

**Сен-Ча** (зеленый широко листовой чай)

**Жасминовая Жемчужина** (китайский белый жасминовый чай)

**Молочный Оолонг** (со вкусом чая с молоком)

### Травяной чай

**Альпийский луг** (травяная смесь из соцветия ромашки, лимонной травы, дополненная мятой, гибискусом, корочками цитрусовых, шиповником с апельсиновым вкусом)

### Фруктовый чай

**Наглый фрукт** (ароматная смесь лепестков гибискуса с кусочками яблок, ананаса, шиповника)

## Согревающие безалкогольные напитки

Подается в чайниках (600 мл)

480 руб.

**Вишня и яблоко** (чёрный чай, вишнёвый сок, яблочный и сахарный сироп, яблоко, лимон, апельсин, корица, гвоздика)

**Апельсин и гвоздика** (зелёный чай, апельсиновый сок, мёд, яблоко, лимон, апельсин, корица, гвоздика)

**Имбирь и мята** (согревающий напиток на основе апельсинов, имбиря, лимона и мёда)

**Облепиховый** (облепиха, цедра апельсина, сахарный сироп, имбирь, анис, корица, мёд)

**Чёрная смородина и базилик** (чёрная смородина, малина, апельсин, базилик, гвоздика, бадьян, мёд)

# кухня



## Безалкогольные коктейли

Мохито	300 мл	350 руб.
Блю Кюрасао	300 мл	370 руб.
Санрайз	300 мл	370 руб.
Милкшейк (клубника / ваниль / шоколад)	300 мл	350 руб.

## Кофейная карта

Эспрессо (доппио)	60 мл	150 руб.
Американо	150 мл	200 руб.
Капучино	220 мл	250 руб.
Латте	350 мл	300 руб.
Айс-латте	350 мл	300 руб.
Гляссе	200 мл	250 руб.
Раф	240 мл	300 руб.

## Безалкогольные напитки

Сок (в ассортименте)	200 мл	100 руб.
Кока-кола	500 мл	200 руб.
Столовая вода	500 мл	200 руб.
Минеральная вода	500 мл	250 руб.
Лимонад (в ассортименте)	500 мл	250 руб.
Фреш яблочный	200 мл	350 руб.
Фреш апельсиновый	200 мл	350 руб.
Фреш гранатовый	200 мл	550 руб.