

TOSCANA

WINE SHOP & BAR



СМАКУЄ З НАШИМ ВИНОМ



Cavalli Neri

Відчуй Італію на смак!

Морепродукти та устриці

Фін Де Клер (Fines de Claires) №2

Устрицю Фін де Клер часто називають Фін де Бретань, оскільки її вирощують в Західній Франції в селищі Карантек провінції Бретань. Протягом трьох років устриці ростуть в океані, після чого вони поміщаються в спеціальні морські клери на місяць. У них досягається вищий ступінь стиглості і готовності.

Устриці володіють яскраво вираженим рибним і солоним смаком.

49 грн
1шт

Жилардо (Spéciales Gillardeau) №2

Ім'я Жилардо асоціюють з устрицями найвищої якості і багатовіковою історією сягає корінням в 19 століття. У той час корду Генрі Жилардо був молодим фермером з провінції Марен Олерон, який зміг передати пристрасть до устричному справі на багато поколінь вперед. Ці устриці є типовими представниками сімейства Крез, вони досить щільні за своєю структурою і насичені за смаком, якому притаманне солодко-солоний відгомони післясмаку.

119 грн
1шт

Мідії Чилійські у вершковому соусі

175 грн
310г

Аргентинські дикі креветки

45 грн
1шт

СМАКУЄ

З НАШИМ ВИНОМ

Брускета

з грибами та руколой	59 грн	100г
з чорізо та в'яленими томатами	69 грн	075г
з гуакамолем і лососем	89 грн	100г
з шпинатом і моцарелою	69 грн	110г
з пармою і запеченим перцем	69 грн	75г
з фетою, печеним перцем і анчоусами	69 грн	90г
Асорті брускет	185 грн	260г

(зі шпинатом, пармою, фетою, анчоусами, лососем, білими грибами, та чорізо)

Паста

Болоньез	99 грн	280г
Карбонара	119 грн	300г
з морепродуктами	139 грн	260г
з грибами	89 грн	350г

Десерти

Чізкейк	89 грн	115г
Шоколадний фондан	89 грн	180г
Наполеон класичний	95 грн	120г
Морозиво	24 грн	кул.



СМАКУЄ
З НАШИМ ВІНОМ

Стартери

Тартар з лосося на чорних крутонах	115 грн	105г
Тартар з яловичини на рисових чіпсах	110 грн	105г
Карпаччо з лосося	169 грн	120г
Карпаччо з телятини	149 грн	120г
Чіз бол к козячого сиру	95 грн	110г

Салати

Капрезе	95 грн	190г
з сиром Брі	149 грн	195г
з креветками	169 грн	190г
з лососем	169 грн	190г
з яловичиною	169 грн	170г
з пармою, грушею та сиром Дорблю	149 грн	210г
з гарбузом та курячим філе	129 грн	250г
з філе качки	169 грн	190г
Цезар класичний з куркою	145 грн	320г

Супи

Крем-суп грибний	69 грн	250г
Суп дня(запитуй у офіціанта)	69 грн	250г
Крем-суп сирний	69 грн	250г

СМАКУЄ
З НАШИМ ВІНОМ

КОВБАСИ

Хамон Серрано (jamón serrano)

55 грн
50г

Його іноді називають хамон де бodega (jamón de bodega, окіст з погребів). Найкраще хамон доповнює м'яке біле вино та молоді червоні вина, які не перебивають його смак і разом з тим володіє деякою кислотністю, яка прибирає маслянистий присмак у роті.

Прошутто (Prosciutto)

55 грн
50г

Італійська шинка, зроблена зі свинячого окосту, натертого сіллю. Сиров'ялена шинка, подана з кулінарним мінімалізмом, без будь-яких додаткових інгредієнтів, чудово поєднується з червоними винами такі як кьянті чи морелино.

Ковбаса чорізо (chorizo)

45 грн
50г

Пікантна свиняча ковбаса родом з Іспанії. Основний пряністю, використовуваної при приготуванні чорізо, є паприка, яка надає ковбасі типовий смак і червонуватий колір.

Саламі Negroni (Salame Napoli)

45 грн
50г

Дивовижно смачний м'ясний продукт. Ковбаса виготовлена італійськими виробниками із застосуванням столітніми створених технологій. Саламі вважається однією з поширених ковбас в Італії. Італійці дуже люблять і вміють її готувати, використовуючи якісну сировину і поєднуючи усталені традиції з сучасними досягненнями.

Саламі Мілано (Salame Milano)

35 грн
50г

Особливий вид сиров'яченої ковбаси, який поєднує в собі добірні шматки яловичини, свинини, невеликі шматочки сала, мускатного горіха, кориці, чорного перцю, часнику і білого вина. Дозріває цей вид саламі близько 3 місяців. Цей відомий італійський делікатес давним-давно завоював цілу армію шанувальників по всьому світу. Саламі Мілано вважається самим менш солоним видом з усіх саламі. Сало для цієї ковбаси рубають особливо дрібно, шматочок повинен бути не більше рисового зернятка. Коптяться саламі 2 тижні з додаванням гілок з ялівцю, час від часу змочується виноградним спиртом або вином.

Саламі Феліно (Salame Felino)

60 грн
50г

Однією з найулюбленіших різновидів саламі вважається «Феліно», що виготовляється в провінції Парма. Її роблять з добірної маложирної свинини за унікальною рецептурою. М'ясний фарш поміщають в натуральну оболонку, додають в нього жир (дрібного і крупно помолу), чорний перець, пряні трави і біле вино.

СМАКУЄ
З НАШИМ ВИНОМ

СИРИ НА ВСІ СМАКИ

Монтаньола з сірою пліснявою. (Montagnola)

55 грн
50г

м'який сир з ароматними травами, покритий шаром білої плісняви *Penicillium*. Справжні гурмани вживають його з нейтральними рожевими або білими винами.

Дорблю (DorBlu)

35 грн
50г

Montagnolo характеризується дуже насиченим пікантним вершковим смаком. Він має тонкий і ненав'язливий аромат з чітко вираженими грибними нотками. Montagnolo відмінно поєднується із солодким білим або витриманим червоним вином.

Кастелло (Castello)

35 грн
50г

О, цей вершковий сир вам захочеться їсти не ложками, а упаковками, вже повірте. Тропічна насолода і вершкова ніжність - що ще потрібно для щастя? Смакує з білими та десертними винами

Мушерон с перцем (Pepper moucheron)

35 грн
50г

Пікантний, з яскраво вираженим смаком перців, спочатку має ніжно-вершковий смак, а після дає знати про себе перець - післясмак з присмочно гіркуватістю.

Пармезан (Parmigiano Reggiano) 12 місяців.

35 грн
50г

Текстура ламка, сир з нерівним зрізом, кришиться при нарізанні. Смак ніжний, з пікантним присмаком. Смакує з червоними К'янті чи Прімітіво.

Гауда молодий фермерський (Gouda Young Farmer)

35 грн
50г

Сир Гауда молодий фермерський знаменитий своїм м'яким вершковим смаком. Визріває близько 4 тижнів, жирність - 28-30%, молоко не пастеризується. Смакує з молодим червоним вином.

Гауда витриманий

45 грн
50г

солом'яно-білий м'який сир з зеленими вкрапленнями. Має вершковий м'який смак зі специфічним характерним ароматом. Гармоніє з щільними, насиченими винами

Брі (Brie)

35 грн
50г

Сир Брі відноситься до м'яких столових сортів, які готують на основі молока корови. Він входить в список найсмачніших французьких сирів ще з 8 століття. Поєднується з ігристими і білими винами

Сир Шевре (Frico Chevrette)

45 грн
50г

виготовляється з 100% свіжого козячого молока. Жирність Chevrette - 50%, що робить цей сир досить ситним. Дуже смачне поєднання з червоними витриманими винами.

Сир Пекоріно Тоскано (Pecorino Toscano DOP)

55 грн
50г

Pecorino Toscano DOP проводиться виключно з овечого молока, що надходить з пасовищ регіону Тоскана. Пекоріно Тоскано багатий своїми традиціями і відомий у всьому світі своїм сильним, але м'яким смаком. Аромат старого Пекоріно Тоскано робить цей сир «медитацією» і підходить в супроводі зрілих червоних вин. В Італії витриманий Пекоріно Тоскано в основному вживається в скибочках.