



## Безонное Меню

Салат осенний с запечённой тыквой.....200 гр 430-00

(руккола, шпинат, романо, тыква запечённая,  
свёкла, горгонзола, семечки тыквенные, соус ягодный)

Суп тыквенный с креветкой  
и хрустящей гиабаттой.....300 мл 440-00

Суп тыквенный с беконом  
и хрустящей гиабаттой..... 300 мл 390-00

Фриле кефали с тыквой запечённые на  
хоспере.....100/120 гр 450-00

Равиоли с тыквой  
с тыквенным соусом.....250 гр 430-00

Тыквенная  
пана-кота.....130 гр 280-00

Тыквенно-яблочный сок собственного  
приготовления.....200 мл 150-00

Тыквенный  
чай-латте....230 мл 230-00

Осенний  
фризз.....170 мл 350-00





# Рекомендуемые вина

## Салат осенний с запечённой тыквой

Виньети дель Соле Лино Триджио Делле Венеция

DOС белое полусухое (сорт винограда Лино Триджио)	150 мл	350-00
	0,75л	1700-00

Усадьба Дивноморское Солнечный ветер белое сухое

(сорт винограда Шардоне, Лино Блан, Манзони Бьянко)	150 мл	400-00
	0,75л	1850-00

## Суп тыквенный с креветкой и хрустящей гиабаттой

Виньети Дель Соле Мальвазия Тулия ТГТ белое полусухое (сорт винограда Мальвазия)	150 мл	350-00
	0,75л	1700-00

## Суп тыквенный с беконом и хрустящей гиабаттой

Раза Розе Виньо Верде розовое сухое (сорт винограда Вильяо, Падейро, Эспадейро)	150 мл	380-00
	0,75л	1750-00

## Фриле кефали с тыквой запечённые на хоспере

Раза Бранко Виньо Верде белое сухое (сорт винограда Аршту, Азаль Бранко, Трассадура)	150 мл	380-00
	0,75л	1750-00

Усадьба Дивноморское Восточный Склон белое сухое

(сорт винограда Вионье, Шардоне, Траминер, Рислинг, Совиньон блан)	0,75л	5500-00
--	-------	---------

## Равиоли с тыквой и тыквенным соусом

Менута Сан Пьетро Таби DOСG полусухое белое

(сорт винограда Кортезе)	0,75л	4200-00
--------------------------	-------	---------

## Тыквенная Пана -кота

Шато Лино. Эксклюзив.

Лино Три/ Совиньон блан белое полусладкое

(сорт винограда Лино Три, Совиньон блан)

150 мл	280-00
--------	--------

0,75л	1300-00
-------	---------

