



Ресторан мультикухни



# САЛАТЫ

## Треческий

Микс из хрустящих овощей и листьев салата с маслинами и сыром фета под бальзамической заправкой

{395}

## Руккола с креветками

Листья рукколы с помидорами черри и тигровыми креветками, обжаренными со специями

{525}

## Цезарь с тигровыми креветками

Листья салата романо в классическом соусе цезарь, жаренные тигровые креветки, крутоны из белого хлеба и сыр пармезан. Украшен долькой лимона и помидором черри

{510}

## Цезарь с цыпленком

Листья салата романо в классическом соусе цезарь, обжаренное филе грудки цыпленка, крутоны из белого хлеба и сыр пармезан. Подается с перепелином яйцом и помидорами черри

{390}

## Тёплый салат с говядиной

Говяжья вырезка с картофелем, морковью и цукини. С добавлением соуса песто и майонезно-горчичной заправки. Украшается рукколой и перепелиным яйцом

{490}



## Тар-тар из говядины

Кусочки свежей говядины сочетаются с сочными помидорами, красным луком и каперсами под итальянской заправкой

{540}

## Карпаччо из телятины

Блюдо из тонко нарезанного сырого мяса с добавлением оливкового масла и лимонного сока

{444}

## Сальмон

Сёмга, микс салатов, масло и тофты

{499}

## Тар-тар из лосося

Мелко рубленная говяжья вырезка, с каперсами, луком шалот, с тофты

{680}

## Паштет из говядины

Печень телятины, трюфельное масло, зелень, подача со свежим хлебом

{290}

## Капрезе

Моцарелла и спелые томаты под соусом песто

{355}



# Супы



## Борщ

Телятина, сметана и  
зелень  
{290}

## Куриный суп

Домашний куриный бульон с  
курицей и яичной лапшой  
{250}

## Солянка

Сборная солянка из трёх видов  
мяса, лук, оливки, маслины,  
каперсы, томаты, солёные  
огурцы, зелень, сметана  
{350}

## Крем-суп брокколи

Нежный суп из брокколи и шпината.  
Подаётся с крутонаами из белого хлеба  
{210}

## Крем-суп тыквенный

Нежный суп из тыквы.  
Подаётся с крутонаами из белого хлеба  
{260}

## Морской

Суп с добавлением  
морепродуктов и соуса песто  
{520}

## Таспачо

Холодный суп состоящий из спелых  
томидоров с огурцами и кинзой  
{340}

## Крем-суп грибной

Нежный суп с шампиньонами и  
белыми грибами. Подаётся с  
крутонаами из белого хлеба  
{465}



Дополнительно:

Хлебная корзина  
30 Р.

Харрис  
40 Р.

Сметана  
15 Р.

Майонез  
15 Р.

Пармезан  
23 Р.

Зелень  
9 Р.

Табаско  
29 Р.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



### Трибы под сыром

Шампиньоны в сливочном соусе, запечённые под сыром  
{346}

### Баклажан запечённый

Запечённые кружки из баклажана, помидора, соус песто, сыр моцарелла  
{336}

### Треческая сковорода

Шипящая сковорода с говяжьей вырезкой, цукини, баклажаном, помидором, шампиньонами, сладким перцем и зеленью  
{470}



## ФОКАЧЧА И ГАРНИРЫ



Классическая Фокачча  
{190}

Фокачча с помидором  
{215}



Фокачча с розмарином  
{220}

Фокачча с беконом  
{259}

Фокачча с соусом песто  
{260}

### Отварные овощи

Брокколи, сладкий болгарский перец, морковь, картофель  
{230}

### Овощи на гриле

Цукини, баклажан, сладкий болгарский перец, помидор, лук приготовленные на гриле  
{288}

Рис с грибами и овощами  
Рис, микс овощей, грибы  
{395}

# Рыба

---

## Стейк из лосося

Филе лосося с гарниром из брокколи, болгарского перца, картофеля и моркови

/150/100/50гр

{655}

## Дорадо в фольге

Целая рыба под соусом из томатов черри, маслин, оливок с добавлением белого вина и прованских трав

/350/100гр

{690}

## Дорадо на гриле

Целая рыба, приготовленная на гриле с листьями салата

/350/50гр

{675}

## Сидас

Целая рыба под соусом из томатов черри, маслин, оливок с добавлением белого вина и прованских трав

/500/100гр

{876}

## Филе трески

Филе трески, цукини, баклажан, сладкий болгарский перец.

/170/100гр.

{760}

# Мясное меню

## Стейк Ковбой

Из филейного края, с костью. Мягкое мясо с насыщенным вкусом. Рекомендуемая степень прожарки: Medium, Medium well

300 гр./500 гр.

{850/1100}

## Стейк Калифорния

Из тонкого края. Стейк вытянутой формы со слоем жира по одному краю. Рекомендуемая степень прожарки: Medium rare, Medium

350 гр.

{676}

## Стейк Villa

Из средней и узкой части вырезки. Мясо очень мягкое, с нежным вкусом.

Рекомендуемая степень прожарки:  
Rare, Medium rare

200 гр.

{590}

## Стейк Ricci

Телятина на кости.

250 гр.

{790}

## Каре барашка

Корейка барашка. Подается со спагетти в брусличном соусе

150/100/50гр.

{620}

Ляля из барашка - 370 ₽

Ляля из говядины - 350 ₽

Ляля из курицы - 290 ₽

## Медальоны из свинины в беконе

Медальоны из свиной вырезки, завёрнутые в бекон. Подаются с молодым картофелем и соусом

150/150гр.

{550}

## Паярд из говядины с рукколой

Вырезка говядина, руккола

{570}

## Ножка утёнка на гриле

Ножка утёнка приготовленная на гриле, молодой картофель и грибы

{490}

При заказе  
стейка Ковбой  
весом в 500 гр,  
пиво на разлив  
0,3 Löwenbräu в  
подарок!!!

# Пицца

Леко



## Мясная

Томатный соус, сыр моцарелла, сыр пармезан, фарши болоньеза, вяленые томаты  
{533}

## Дары моря

Пицца с креветками, мидиями, кольцами кальмаров, маслинами, фирменным томатным соусом, сыром моцарелла и соусом песто  
{545}

## Вилладжи

Томатный соус, сыр моцарелла, сыр пармезан, курица, ветчина, бекон, томаты, шампиньоны  
{565}

## Дымная пепперони

Пицца с сочным цыпленком, пепперони, свежими шампиньонами, луком-бальзамик, сыром моцарелла и пряной рукколой  
{525}

## Тайская

Пицца с интересным сочетанием курицы и ананаса в сливочном соусе  
{425}

## Ветчина и грибы

Пицца с ветчиной, свежими шампиньонами, сырами чеддер и моцарелла, фирменным томатным соусом и орегано  
{455}

## Четыре сыра

Сливочный соус в сочетании таких сыров как дор-блю, бри, пармезан и моцарелла  
{490}

## Маргарита

Наш фирменный томатный соус в сочетании с сыром моцарелла  
{390}

## Сальмон

Сливочный соус, сыр моцарелла, филе лосося, соус песто, маслины  
{555}

## Эль Диабло

Сытная мясная пицца с фаршем болоньезе, беконом, пикантной колбасой пепперони, острым перцем халапеньо, луком-бальзамик и кольцами красного лука  
{545}

## Кальцоне

Томатный соус, сыр моцарелла, сыр пармезан, курица, ветчина, бекон, томаты, шампиньоны  
{575}

## Цезарь

Сыр моцарелла, куриная грудка, салат романо, помидоры черри, сыр пармезан, фирменный соус "Цезарь".  
{555}



Эль Диабло - пицца входящая в нашу линейку Эль Диабло, а значит она очень сочная, сытная и по-мексикански острия.

# Ризотто

## Ризотто

### с креветками и зелёной спаржей

Кремовое ризотто с креветками,  
спаржей, в сливочном соусе

{450}



### Ризотто с морепродуктами и томатами черри

Нежное ризотто с морепродуктами,  
сыром, трюфельным маслом и  
чerry  
{490}

### Ризотто с беконом

Нежное ризотто с беконом, сыром  
и трюфельным маслом

{410}



### Ризотто с лесными грибами

Нежное ризотто с лесными грибами,  
сыром и трюфельным маслом  
{425}



# Настоящая паста

## *Паста Villa Ricci*

Креветки, мидии, кальмары,  
приготовленные в сливочном соусе с чесноком,  
томатами черри  
{590}

## *Карне Ди Вителло*

Фettuccine с нежнейшей телячьей  
вырезкой, свежими цукини и томатным  
соусом  
{495}

## *Кватро Формаджи*

Пенне в сливочно-сырном соусе состоящим  
из четырёх видов сыров.  
Моцарелла, бри, дор-блю, пармезан.

{580}

## *Кон Сальмон*

Фettuccine с лососем  
и шпинатом в  
сливочном соусе  
{610}

## *Карбонара*

Спагетти с обжаренным  
беконом в сливочно-яичном  
соусе  
{440}

## *Болоньезе*

Пенне с томатно-мясным  
соусом болоньезе  
{425}

## *Паста с ягнёнком*

Фettuccine с ягнёнком  
в сливочном соусе  
{690}

## *Вегетариано*

Спагетти с баклажаном, цукини,  
шампиньонами, томатами в томатном  
соусе  
{325}

## *Фунго Бьянко*

Фettuccine с лесными грибами и  
шампиньонами  
{540}

## *Домашняя лазанья*

Классический рецепт лазаньи с  
соусами болоньезе и бешамель,  
запечённой с моцареллой  
и сыром пармезан  
{430}



# Американская кухня

## Настоящие бургеры

Аль-песто.....420Р.

Говядина, помидор, сыр моцарелла, соус песто, руккола.

Подается с картофелем фри/по-деревенски.

Ø - 120

Гавайский бургер.....350Р.

Курица, ананас, чеддер, майонез, салат айсберг, лук, помидоры, соус терияки.

Подается с картофелем фри/по-деревенски.

Ø - 120

Блэк чикен.....365Р.

Курица, помидоры, омлет, салат айсберг, солёный огурец, чеддер, лук, петрушка, соус спайс.

Подается с картофелем фри/по-деревенски.

Ø - 120

Эль Диабло.....450Р.

Говядина, сладкий лук, острый чили, табаско, чеддер, солёные огурцы, помидоры, салат айсберг.

Подается с картофелем фри/по-деревенски.

Ø - 120

Вэнди.....295Р.

Курица, бекон, чеддер, салат айсберг, барбекю.

Подается с картофелем фри/по-деревенски.

Ø - 120

Куррито.....150Р.

Курица, помидоры, салат айсберг, огурцы солёные, чеддер, майонез, кетчуп, соус карри.

Ø - 100

Фермерский.....160Р.

Говядина, помидоры, салат айсберг, огурцы солёные, чеддер, майонез, кетчуп, брусничный соус.

Ø - 100

## Лёгкий перекус

Тёплый салат с курицей.....270Р.

Курица пожаренная на гриле, листья салата, помидоры, соус терияки, посыпанный кунжутом.

Цезарь с курицей.....290Р.

Листья китайского салата в классическом соусе цезарь, обжаренное филе грудки цыпленка, крутоны из белого хлеба и сыр пармезан. Подается с помидором черри.

Греческий.....240Р.

Микс из хрустящих овощей и листьев салата с маслинами и сыром фета под бальзамической заправкой.

## Сэндвич Ролл

Ролл с курицей.....240Р.

Куриное филе, майонез, тонкая лепешка из пшеничной муки, салат айсберг, помидоры.

Ролл биф.....350Р.

Тонкая лепешка из пшеничной муки, фарш мясной, лук, помидор, сыр, огурец, салат айсберг, майонез, соус барбекю, зелень.

Мексиканское буррито.....378 Р.

Мясной фарш, перец болгарский, лук, мексиканская лепешка, чеддер, сальса, халапеньо, фасоль, кукуруза.

## Закуски

Курица Баффало ..... 290 Р.

Луковые кольца ..... 250 Р.

Кольца кальмара ..... 270 Р.

Картофель фри ..... 150 Р.

Картофель по-деревенски... 140 Р.

## Соусы

Барбекю ..... 30Р.

Майонез ..... 30Р.

Сырный ..... 30Р.

Терияки ..... 30Р.

Кетчуп ..... 30Р.

Кисло-сладкий ..... 30Р.



## Супы

Крем-суп тыквенный ..... 260Р.

Нежный суп из тыквы.  
Подаётся с круトンами из белого хлеба

Гаспачо ..... 340Р.

Холодный суп состоящий из спелых  
помидоров с огурцами и кинзой

## Дополнительно

Хлебная корзинка ..... 30Р.

Харрис ..... 40Р.

Табаско ..... 29Р.

# Японская кухня



*Гребешок спайс суши*  
Рис, морской гребешок, соус спайс,  
водоросли нори  
95 Р.



*Лосось спайс суши*  
Лосось, соус спайс, рис,  
водоросли нори  
95 Р.



*Угорь спайс суши*  
Копченый угорь, соус спайс, рис,  
водоросли нори  
95 Р.



*Краб спайс суши*  
Мясо краба , рис,  
водоросли нори  
95 Р.



*Лосось*  
Лосось, рис  
90 Р.



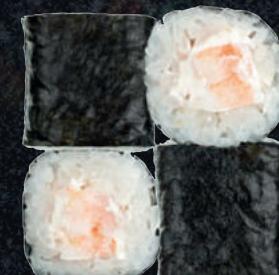
*Креветка*  
Отварная тигровая  
креветка, рис  
90 Р.



*Ролл Огурец*  
Огурец, кунжут, рис,  
водоросли нори, 6 шт.  
95 Р.



*Ролл Лосось*  
лосось, рис,  
водоросли нори , 6 шт.  
197 Р.



*Ролл Креветка*  
Креветка, сыр мягкий,  
рис, водоросли нори , 6 шт.  
149 Р.

# Закуски

## Гёдза с говядиной

Говядина (подаются с соусом чилли) 4 шт.

260 Р.



## Гёдза с креветкой

Креветка (подаются с соевым соусом) 4 шт.

290 Р.



# Горячие блюда

## Вок с курицей в устричном соусе

Курица, овощной микс, грибы шитаке, чеснок, соус устричный, лук зелёный

320 Р.



## Вок со свининой

Свинина, овощи морковь, лук репчатый, перец болгарский, шампиньоны, лук порей, соус кимчи, чеснок, лук зелёный

355 Р.



### *Удон с говядиной*

Лапша удон, говядина, лук зелёный, овощной микс, грибы лесные, чеснок, кинза.

330 Р.



### *Удон с курицей терияки*

Лапша удон, куриное филе, морковь, ростки сои, перец болгарский красный и зелёный, цукини, капуста китайская, лук красный, фасоль, соус терияки

290 Р.



### *Стеклянная лапша с морепродуктами*

Креветки, кальмар, мидии, фунчоза, морковь, ростки сои, перец болгарский, цукини, капуста китайская, лук красный, фасоль, чеснок, соус устричный, лук зеленый.

349 Р.



### *Стеклянная лапша со свининой*

Лапша фунчоза, свиная вырезка, морковь, ростки сои, перец болгарский, цукини, капуста китайская, лук красный, фасоль, чеснок, соус кимчи, лук зелёный.

310 Р.



# Супы

## Кукси

Говядина, огурцы, кинза  
яичная лапша,  
петрушка, кунжут  
320 Р.



## Мисо суп с креветками

Тофу, водоросли вакаме,  
креветки, бульон мисо,  
лук зелёный  
170 Р.



## Мисо суп с грибами

Тофу, водоросли вакаме,  
грибы, бульон мисо,  
лук зелёный  
140 Р.



## Мисо суп

Тофу, водоросли вакаме,  
бульон мисо, лук зелёный  
110 Р.



# Роллы



*Мексико*

Креветка темпурा, авокадо, огурец, икра масаго, острый соус, рис, нори, 6 шт.

330 Р.



*Villa Ricci*

Сыр сливочный, лосось, угорь копченый, икра масаго, рис, нори, 6 шт.

399 Р.



*Калифорния с крабом*

Мясо краба, авокадо, огурец, икра масаго, майонез, рис, нори, 6 шт.

390 Р.



*Калифорния с лососем*

Лосось, авокадо, огурец, майонез, икра масаго, рис, нори, 6 шт.

360 Р.



*Запечённый с гребешком*

гребешок, сурими, сыр моцарелла, лук зелёный, укроп, соус спайс, рис, нори 6шт.

345 Р.



*Филадельфия*

Лосось, сыр сливочный, рис, нори, 6 шт.

399 Р.

# Роллы



*Ролл Гейша*

Гребешок, икра масаго, майонез,  
рис, водоросли нори,  
6 шт.

210 р.



*Айршир ролл*

Угорь, икра масаго, сыр  
сливочный, рис, нори,  
6 шт.

339 р.



*Запеченный с цыпленком*

Филе цыпленка, икра масаго, огурец, лук зелёный,  
майонез, рис, нори,  
6шт.

299 р.



*Фрай Панко*

Лосось, угорь, огурец, авокадо,  
сыр сливочный, рис, нори, 6 шт.

385 р.



*Горячая калифорния*

Мясо краба, авокадо, огурец, икра  
масаго, соус унаги, рис, нори,  
8 шт.

380 р.

# Десертная карта

Чизкейк Вишня и шоколад

230 Р.

Чизкейк Клубничный

230 Р.

Чизкейк Нью-Йорк

230 Р.

Чизкейк Кокос и Миндаль

230 Р.

Штрудель яблочный

290 Р.

Тирамису

280 Р.

Муссовый десерт французский  
грильяж

240 Р.

Муссовый десерт бразильский  
миндаль

240 Р.

Муссовый десерт ирландский  
кофе

240 Р.

## Импортные напитки

### Пиво бутылочное 0,5

Bernard Cerny.....	340 Р.
Bernard Cerny.....	340 Р.
Bayreuther Hell.....	240 Р.
Budweiser Budvar.....	270 Р.
Ferdinand (светлое).....	230 Р.
Ferdinand (тёмное).....	230 Р.

### Пиво на разлив

Bud.....	/0,3/160 Р.
Bud.....	/0,5/220 Р.
Bud.....	/1Л /390 Р.
Löwenbräu.....	/0,3/170 Р.
Löwenbräu.....	/0,5/225 Р.
Löwenbräu.....	/1Л /395 Р.

### Сидр

Romme Royal Яблочный полусладкий.....	/0,7/395 Р.
Romme Royal Яблочный сухой.....	/0,7/395 Р.

### (Без алкогольные)

Bud.....	/0,3/190 Р.
Coca-Cola.....	130 Р.
Fanta.....	130 Р.
Dr. Pepper.....	130 Р.
Вода (негазированная).....	90 Р.
Вода (газированная).....	90 Р.

## Отечественные напитки

% \*

### Пиво бутылочное 0,5

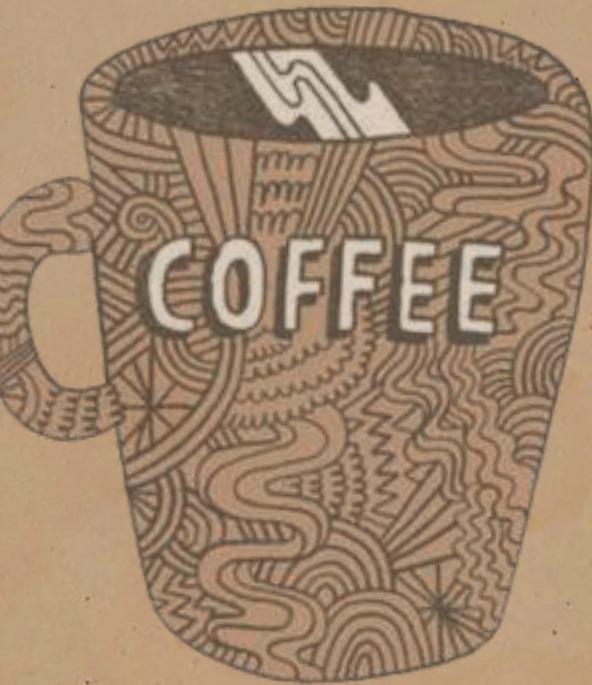
Bud.....	315 Р.
Heineken.....	310 Р.
Hoegaarden.....	450 Р.

### Пиво на разлив

Bud.....	/0,5/420 Р.
Bud.....	/1Л /545 Р.
Löwenbräu.....	/0,5/480 Р.
Löwenbräu.....	/1Л /565 Р.

### (Без алкогольные)

Sprite.....	/0,2/150 Р.
Coca-Cola.....	/0,2/150 Р.
Fanta.....	/0,2/150 Р.
Вода (негазированная).....	150 Р.
Вода (газированная).....	150 Р.



## Чай

- Чай с чабрецом..... /300/700мл./150 Р. 300 Р.  
Чай бергамот..... /300/700мл./150 Р. 300 Р.  
Чай Эрл Грей..... /300/700мл./150 Р. 300 Р.  
Чай Зелёный Жасмин..... /300/700мл./150 Р. 300 Р.  
Чай Зелёный Молочный улун.... /300/700мл./150 Р. 300 Р.  
Чай Зелёный Сенча..... /300/700мл./150 Р. 300 Р.

## Кофе

- Эспрессо..... 80 Р.  
Двойной эспрессо..... 170 Р.  
Американо..... 90 Р.  
Капучино..... 160 Р.  
Латте..... 170 Р.  
Глясе..... 150 Р.

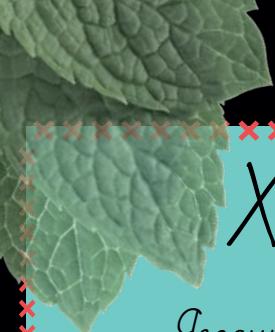
Дополнительно:

Сироп  
Мятный...30Р.  
Ягодный...30Р.  
Клубничный...40Р.  
Вишнёвый...40Р.  
Шоколадный...40Р.

Топпинг  
Топпинг карамельный...30Р.  
Топпинг ягодный...30Р.

Посыпка  
Шоколад...20Р.  
Корица...20Р.

Добавить  
Молоко...20Р.  
Сливки...30Р.  
Мороженое...50Р.



# Напитки

## Холодный чай

Ягодный.....	/0,5/150 Р.
Облепиховый.....	/0,5/150 Р.

## SMOOTHIES

Банан/Клубника.....	0,5/250 Р.
Клубника/Ананас.....	0,5/250 Р.
Черника/Морошка.....	0,5/250 Р.

## Milkshake

Бананово-Шоколадный.....	0,5/220Р.
Кофейный Милк шейк.....	0,5/220Р.
Ванильный Милк Шейк.....	0,5/220Р.
Бананово-Клубничный.....	0,5/220Р.

## Холодные напитки

Вода со льдом и лимоном.....	80 Р.
Морс лесная ягода.....	90Р.
Морс клюквенный.....	95Р.
Квас.....	100Р.



