

La Gatta Nera

trattoria



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Оливки

Чупадедос / Каламата
—290—

Бастурма

—590—

Сыровяленая ветчина

—550—

Мортаделла

С фисташками
—460—

Сет сыров

Пармезан, пекорино, горгонзола,
камамбер, гриссини, грушевая мостарда
—970—

Антипасты

Сыровяленая ветчина, куриный паштет,
пармезан, горгонзола, артишоки, оливки,
гриссини
—970—

Вителло тоннато

Классическая закуска из говядины
с соусом из тунца
—850—

Буррата с томатами

Свежая буррата из бистро «Союз
писателей» с томатами и листьями салата
—970—

Брускетта с томатами и трюфельной страчателлой

—470—

Брускетта с мортаделлой и рукколой

—570—

Брускетта с куриным паштетом и томатами конфи

—630—

Тапенада из оливок

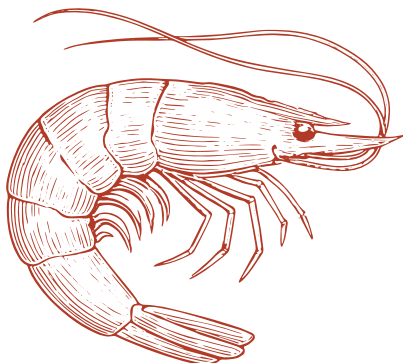
С фокачей из печи
—520—

Тартар из говядины

С кремом из пармезана
—960—

Карпаччо из говядины

С трюфельным соусом и пармезаном
—920—



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажан Пармиджано

Классическая закуска с юга Италии
Запечённый баклажан с томатным соусом
и пармезаном
—620—

Камамбер из печи

С гриссини и грушевой мостардой
—970—

Трюфельный картофель фри

—420—

Фритто мисто

Морепродукты и овощи в воздушном кляре
с соусом тартар
—540—

Креветки на гриле

С чесноком и чиабаттой
—740—



САЛАТЫ

Капрезе

Лёгкий салат из томатов и моцареллы
с базиликом
—850—

Панцанелла

Тосканский салат с томатами, чиабаттой
и страчателлой из бистро «Союз
писателей»
—570—

Тальята

Стейк бавет, приготовленный на гриле,
с томатами, рукколой, шпинатом,
пармезаном и бальзамическим соусом
—970—

Салат с кальмаром

Со шпинатом, молодым картофелем,
цукини, красным луком и медово-
горчичной заправкой
—750—

Салат с креветками

Листья салата с гриллированными
креветками, томатами, маринованным
виноградом и красным луком
—790—

Овощной салат

Со страчателлой из бистро «Союз
писателей» и бальзамическим соусом
—770—

Цезарь с цыплёнком

—730—

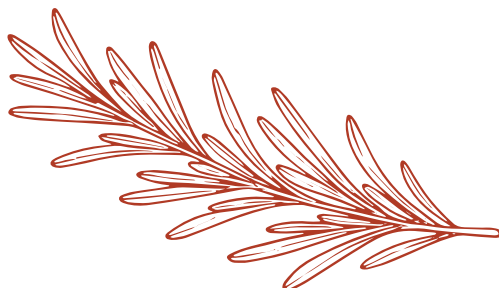
СУПЫ

Минестроне

Согревающий суп из сезонных овощей
—680—

Томатный суп с морепродуктами

Насыщенный бульон с овощами,
креветками, кальмаром и моллюсками
—890—



ПАСТА ФРЕСКА

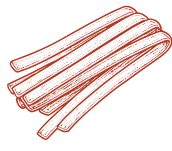
Всю пасту делаем сами
При желании в любом блюде можем заменить
форму пасты на вашу любимую



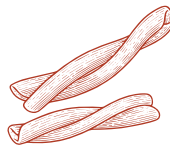
тальятелле



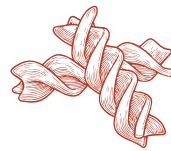
спагетти



лингвини



казаречче



фузилли

Фузилли аль помodoro

Традиционная паста с томатным соусом
—620—

Тальятелле с трюфелем

И пармезаном
—830—

Спагетти карбонара

Со свиной грудинкой и классическим
соусом из желтков и пармезана
—860—

Казаречче с копчёной свиной шейей

С томлённым в смокере мясом и
насыщенным соусом на основе сливок и
демигласа
—880—

Фузилли болоньезе

С мясным соусом с томатами
и ароматными травами. Паста родом
из Северной Италии
—680—

Лазанья болоньезе

С мясным соусом с томатами
и ароматными травами
—790—

Лингвини с креветками

Со сливочно-томатным соусом
—790—

Ньокки качо э пеппе

С сыром пекорино и свежемолотым
чёрным перцем
—670—

Казаречче с копчёной форелью

Со сливочным соусом
и пармезаном
—1 150—

РИЗОТТО

Ризотто с морепродуктами

—940—

Ризотто с белыми грибами

—1 180—

РАВИОЛИ

Кручёные равиоли с индейкой

С муссом из пармезана
—960—

Равиоло ди Сан Доменико

Большой равиоло с начинкой из рикотты,
шпината и желтка, подаётся с пармезаном
и трюфелем
—840—

ГОРЯЧЕЕ

Оссобуко

Большое блюдо. Классика кухни Ломбардии: тушёная говядина на кости с овощами конфи

—1 890—

Сибас аква пацца

Филе с картофельным пюре и неаполитанским соусом с чесноком и томатами. Название соуса переводится как «бешеная вода»

—1 390—

Котлетта

Отбивная из свинины в панировке с гарниром из свежих овощей и молодого картофеля

—570—

Бифштекс из мраморной говядины

С морковью конфи, картофельным пюре и перечным соусом

—1 240—

Печень по-венециански

Говяжья печень с луком конфи, демигласом и полентой

—890—

Цыплёнок, фаршированный трюфельной полбой

Блюдо на двоих. Подается со сливочным соусом и шпинатом

—1 590—

Форель со сливочно-икорным соусом

—1 570—

ГРИЛЬ

Блюда готовятся на берёзовых углях в специальной печи, благодаря чему сохраняют максимум полезных свойств и приобретают неповторимый аромат

Стейк бавет

—200гр/1 420—

Стейк стриплойн

—200гр/1 930—

Стейк ти-бон

—600гр/4 200—

Филе-миньон

С картофельным гратеном и перечным соусом

—1 870—

Осьминог на гриле

С томатным соусом, молодым картофелем и мидиями

—1 480—

ГАРНИРЫ

Овощи гриль

—590—

Брокколи с муссом из пармезана

—590—

Молодой картофель

—310—

Картофельное пюре

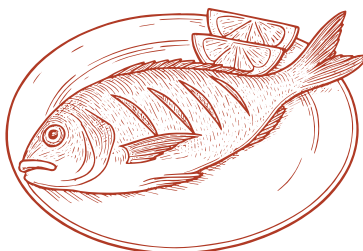
—310—

Трюфельный картофель фри

—420—

Картофельный гратен

—370—



ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Сердце La Gatta Nera — итальянская дровяная печь, прибывшая к нам напрямую из Генуи. Благодаря сильному жару, более 400 градусов, пицца готовится очень быстро, а тесто становится одновременно пышным и хрустящим

Маргарита

Моцарелла, базилик, томатный соус и пармезан

—22см/380— —30см/580—

Дьявола

Острая салями, моцарелла, томатный соус и пармезан

—22см/560— —30см/920—

Прощутто э Фунги

Ветчина, шампиньоны, моцарелла, сливочно-сырный соус и пармезан

—22см/630— —30см/890—

Кватро Формаджи

Моцарелла, камамбер, сыр с голубой плесенью, пармезан и сливочно-сырный соус

—22см/810— —30см/1 140—

Ди Карне

Салями, ветчина, сыровяленая ветчина, моцарелла, томатный соус и пармезан

—22см/760— —30см/1 130—

Тартуфата

Трюфель, шампиньоны, моцарелла, пармезан и сливочно-сырный соус

—22см/520— —30см/750—

Ортолана

Моцарелла, шампиньоны, цукини, вяленые томаты, красный лук, томатный соус, сливочно-сырный соус

—22см/450— —30см/710—

Мортаделла э Пистакки

Мортаделла, фисташки, руккола, страчателла, моцарелла, пармезан и сливочно-сырный соус

—22см/1 130— —30см/1 480—

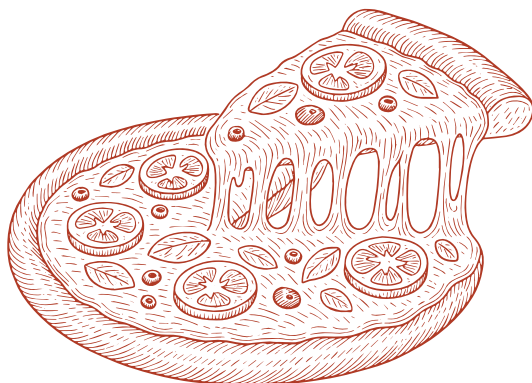
Капричиоза

Ветчина, артишоки, шампиньоны, моцарелла, томатный соус и пармезан

—22см/760— —30см/1 310—

Фокачча с пармезаном

—22см/210— —30см/290—



ДЕСЕРТЫ

Канноли

Сицилийская трубочка с кремом из рикотты
Фисташковая / сливовая с апельсином
—210—

Тирамису

Самый известный итальянский десерт с кремом из маскарпоне, печеньем Савоярди, кофе, шоколадным ликёром и какао
—710—

Панна котта

С земляничным соусом
—570—

Чизкейк «Топлёное молоко»

—650—

Сбриолата

Итальянский пирог из рассыпчатого теста с какао, сливочным кремом и клубничным конфитюром
—510—

Тарт с малиновым и фисташковым кремом

—760—

Лимонный тарт

—490—

Мороженое

Шоколад / Клубника / Ваниль
—1 шарик/260—

Лимонный сорбет

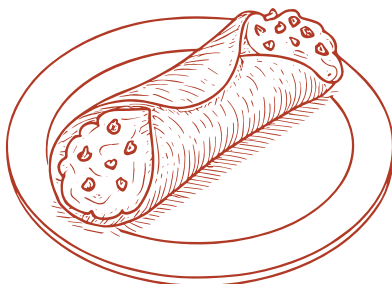
—1 шарик/230—

Афогато

Итальянский десерт
Мороженое с горячим эспрессо
—470—

Песочное печенье

—120—



Для наших маленьких гостей
у нас есть детское меню



БАРНАЯ КАРТА

— РАЗЛИВНОЕ ПИВО —

— СВЕТЛАЯ КЛАССИКА —

Зубр голд

Чехия, 4,6%. Классический сорт, сочетающий в себе солодовую сладость и лёгкую хмелевую горчинку
—0,33/480— —0,5/680—

Ригеле Коммерциенрат

Германия, 5,2%. Знаковый сорт пивоварни, гордость баварцев. Премиальный лагер с мягким вкусом и аккуратной горчинкой
—0,33/610— —0,5/860—

Палм

Бельгия, 5,2%. Мягкий эль с карамельными нюансами и хлебными тонами, один из символов бельгийской классики
—0,33/630— —0,5/890—

— ТЁМНОЕ —

Ватерлоо Дабл Дарк

Бельгия, 8,0%. Тёмный крепкий сорт с мощным характером, кофейными тонами, нюансами древесины и специй
—0,33/680— —0,5/960—

Гиннесс Драфт

Ирландия, 4,2%. Легендарный сухой стаут, родоначальник стиля. Жжёные, дымные нотки обжаренного солода и оттенки кофе
—0,33/790— —0,5/1 110—

— СПЕЦИАЛИТЕТЫ —

Авербод

Бельгия, 7,5%. Светлый бельгийский эль с насыщенным ароматом цветов и нотами зелёного яблока. Освежающий вкус с солодовыми нюансами и нотками хмеля
—0,33/690— —0,5/970—

Дюшесс де Бургунь

Бельгия, 6,2%. Восхитительный фламандский эль, выдержанный в винных бочках. Богатый яркий вкус с тонами фруктов, пряностей и бальзамическими нюансами
—0,33/780— —0,5/1 100—

— ПШЕНИЧНОЕ —

Ригеле Хефе Вайс

Германия, 5,0%. Мягкий пшеничный вкус с лёгкой карамельной сладостью и фруктовыми нюансами от семейной пивоварни из Аугсбурга
—0,33/640— —0,5/900—

Баптист Вит

Бельгия, 5,0%. Очень лёгкое освежающее белое пиво с нотами кориандра, апельсиновой цедры и тонким прикосновением пряных трав
—0,33/650— —0,5/920—

— ФРУКТЫ —

Крик Макс

Бельгия, 3,5%. Уникальное пиво спонтанного брожения с добавлением натурального вишневого сока, яркой кислинкой и привлекательной сладостью
—0,33/630— —0,5/890—

Кастель Руж

Бельгия, 7,0%. Всемирно известный крепкий фруктовый сорт с хорошо сбалансированным гладким сливочным вкусом, тонами сухофруктов, портвейна и яркими нотами вишни
—0,33/650— —0,5/910—

Старлингтонс Голден Велли

Англия, 4,5%. Освежающий полусухой яблочный сидр с гладким, хрустящим послевкусием. Чистые фруктовые ноты с приятной игристостью и лёгкой терпкостью
—0,33/520— —0,5/730—

— ОХМЕЛЁННОЕ —

План Б Солнечный Ветер

Ярославль, 4,8%. Американ пэйл эль от локальной крафтовой пивоварни с ярким ароматом, нотами цитрусовых и хвои. Освежающий вкус с деликатной хмелевой горчинкой
—0,33/420— —0,5/590—

— БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО И СИДРЫ —

— СВЕТЛАЯ КЛАССИКА —

Перони Настро Аззурро

Италия, 5,1%. Освежающий светлый лагер с лёгким вкусом и мягкой солодовой сладостью. Кристально чистая горная вода, лучшие сорта хмеля и солода

—0,33/440—

Бирра Моретти

Италия, 4,6%. Лёгкий светлый лагер с деликатным солодовым ароматом и освежающим вкусом с приятной горчинкой

—0,5/510—

Вайнштефан Ориджинал Хель

Германия, 5,1%. Очень мягкий баварский лагер с аккуратными медовыми нюансами от старейшей пивоварни мира. Легко пьётся, хорошо освежает и утоляет жажду

—0,5/840—

Кульмбахер Эдельхерб

Германия, 4,9%. Золотистый пилснер с чистым сухим вкусом, солодовыми тонами и травянистыми оттенками на финише

—0,5/740—

Фуллерс Лондон Прайд

Англия, 4,7%. Флагманский сорт пивоварни, британский биттер красивого медного оттенка. Шикарный баланс хлебных тонов, нюансов карамели и едва заметных оттенков грейпфрута раскрывается пряной хмелевой горчинкой. Настоящая английская классика

—0,5/880—

Пилснер Урквелл

Чехия, 4,4%. Самый первый пилснер в мире, родоначальник стиля. Яркая хмелевая горчинка и медово-солодовые оттенки

—0,5/510—

Брейгель

Бельгия, 5,2%. Мягкий прекрасно сбалансированный янтарный бельгийский эль с хлебными тонами, нюансами карамели, сухофруктов, пряностей и трав. Получил своё название в честь знаменитого художника Питера Брейгеля, а на этикетке изображён фрагмент его картины «Крестянский танец»

—0,33/640—

— ПШЕНИЧНОЕ —

Вайнштефан Хефевайс

Германия, 5,4%. Баварская нефiltroванная классика от старейшей пивоварни мира.

Пшеница раскрывается фирменными фруктово-цветочными нотами

—0,5/810—

Ла Трапп Витте Траппист

Нидерланды, 5,5%. Первое и единственное траппистское белое пиво в мире с изысканным характером. Благодаря очень свежему вкусу с тонами кориандра превосходно утоляет жажду

—0,33/880—

Сент Бернардус Вит

Бельгия, 5,5%. Традиционный светлый бельгийский нефiltroванный сорт с оттенками апельсина, лимона и мягкими нюансами специй. Прекрасно освежает и утоляет жажду

—0,33/830—



— БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО И СИДРЫ —

◆ ТЁМНОЕ ◆

Фуллерс Блэк Кэб

Англия, 4,5%. Роскошный английский стаут, сваренный из пяти сортов солода. Восхитительный вкус с нотами жжёного кофе, шоколада и красных ягод. Названием обязан знаменитому Лондонскому такси
—0,5/850—

Мёрфис Айриш Стаут

Ирландия, 4%. Бархатистый стаут с гладким сливочным вкусом, тонами жареного солода и горького шоколада
—0,5/590—

План Б Бэрримор

Ярославль, 6,0%. Плотный чёрный эль с добавлением овсяного солода. Мягкий и одновременно насыщенный кофейно-шоколадный вкус и лёгкая терпкость в послевкусии. Ещё один прекрасный сорт от ярославской пивоварни Plan B
—0,45/490—

Леффе Брюн

Бельгия, 6,5%. Легендарное тёмное аббатское пиво с пряным кофейно-шоколадным ароматом. Идеально сбалансированный сливочный вкус с тонами сухофруктов, лёгкой горчинкой и карамельными оттенками
—0,33/490—

Траппист Рошфор 8

Бельгия, 9,2%. Крепкий тёмный траппистский эль с интенсивным сливочно-фруктовым вкусом и лёгкой кислинкой на финише
—0,33/960—

◆ ОХМЕЛЁННОЕ ◆

БрюДог Панк ИПА

Шотландия, 5,2%. Бестселлер пивоварни БрюДог, идеальный ИПА. Многоуровневый вкус покоряет взрывными оттенками тропических фруктов, которые превосходно сочетаются с яркой хмелевой горечью
—0,5/930—

План Б Ковбой Мальборо

Ярославль, 6,5%. Янтарный эль, сваренный в стиле ИПА, от Ярославских мастеров пивоварения. Вкус необычайно мощный и сложный, обладающий идеальным балансом между солодовой сладостью и резкой хмелевой горечью, раскрывающейся в букете тропических фруктов, цитрусовых и хвои
—0,45/550—

Блэк Кэт 70

Россия, 6,6%. ИПА в стилистике крафтовой школы западного побережья. Впервые сварен в честь 70-летия победы во Второй мировой войне и символически получил 70 единиц горечи. Освежающий вкус с приятной хорошо ощутимой горечью и тонами цитрусовых
—0,45/650—

Заговор Хоп Дивижн

Россия, 6,5%. Ароматный ИПА с насыщенным цветочно-цитрусовым ароматом, свежим вкусом, динамической карбонизацией и лёгкой хмелевой горечью
—0,45/740—



— БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО И СИДРЫ —

ФРУКТЫ

Морт Сюбит Крик

Бельгия, 4,5%. Классическое пиво спонтанного брожения, обладающее насыщенным вишнёвым вкусом и ароматом. Назван в честь комбинации «внезапная смерть» в игре в кости в баре при пивоварне

—0,25/590—

Флорис Пэшн

Бельгия, 3,6%. Освежающее лёгкое пиво, в котором сладкие тона маракуйи и других тропических фруктов сбалансированы с оттенками цитрусовых

—0,33/740—

Флорис Framбуа

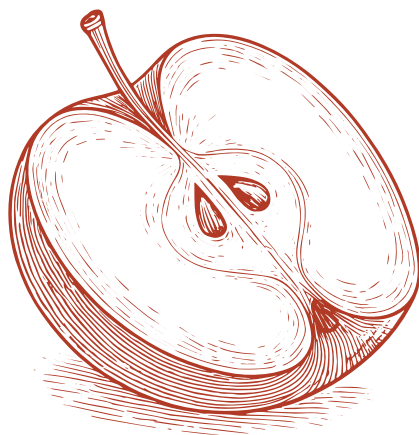
Бельгия, 3,6%. Освежающее фруктовое пиво с натуральным малиновым соком, терпкой ягодной сладостью и освежающей кислинкой

—0,33/750—

Монгозо Коконат

Бельгия, 3,6%. Экзотическое лёгкое пиво с освежающим вкусом с тонами мякоти кокоса и кокосового молока. Кстати, специально для этого сорта пива разработан эксклюзивный бокал в форме половинки кокосового ореха

—0,33/750—



СИДРЫ

Корниш Орчардс Драй

Англия, 5,2%. Сухой яблочный сидр премиум-класса с нюансами морского английского бриза и дубовых бочек, напиток с характером и духом Англии для истинных ценителей натуральных продуктов. Производится по уникальной технологии, когда сок из различных сортов яблок, отжатый традиционными методами, вручную смешивают профессиональные купажисты

—0,5/870—

Сорр о Бретон Гурман Брют

Франция, 4,5%. Сухой бретонский сидр с лёгким травянистым ароматом, свежим фруктовым вкусом и слегка вяжущим послевкусием яблочных семечек и джема

—0,75/1 490—

Баркаизтеги Горенак

Испания, 6,0%. Сухой нефilterованный тихий сидр с ярким характером. Аромат раскрывается тонами спелых яблок и минералов, а во вкусе на первый план выходит звонкая кислотность с мягкими фруктовыми нотами и лёгкими танинами

—0,75/1 570—

Купела Сагардо

Франция, 6,0%. Сухой яблочный ремесленный сидр с лёгкой натуральной жемчужностью, приятной кислотностью и освежающим послевкусием

—0,33/870—

Эльска Клубника Лайм

Швеция, 4,0%. Невероятно сочный сидр из Стокгольма, в котором свежая клубника прекрасно сочетается с пикантными нотами лайма. Освежающий вкус с тонким намёком на сладость

—0,5/560—

Эльска Яблоко Маракуйя

Швеция, 4,0%. Оригинальный газированный сидр, в котором яркие яблочные оттенки гармонично сочетаются с нотами экзотических фруктов, в частности, маракуйи

—0,44/570—

Дикий Крест

Россия, 6,0%. Флагманский полусухой сидр, выполненный в английской стилистике из купажа пяти сортов яблок. Освежающий вкус сочетается с ярким ароматом, в котором отчётливо ощущаются тона знакомого с детства сорта Антоновка

—0,45/680—

— БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО И СИДРЫ —

СПЕЦИАЛИТЕТЫ

Пауэль Квак Амбер

Бельгия, 8,4%. Превосходный крепкий эль, ставший уже символом Бельгии. Наливается в уникальный пивной бокал в форме колбы. Сложный и гармоничный вкус с хлебными, карамельными и фруктовыми нотами, сменяющимися оттенками нуги
—0,33/1 030—

Гульден Драак

Бельгия, 10,5%. Легендарный крепкий тёмный сорт, «тяжёлая артиллерия Бельгии». Сложный богатый вкус с тонами карамели, сухофруктов, кофе, нуги и пряностей
—0,33/940—

Фуршет

Бельгия, 7,5%. Золотистый крепкий эль с потрясающе богатым вкусом, нюансами цветов, тропических фруктов и лёгкими пряными оттенками. Создан при участии лучших шеф-поваров Бельгии, благодаря чему очень гастрономичен
—0,33/980—

Траппист Рошфор 6

Бельгия, 7,5%. Самая редкая версия из траппистской линейки Рошфор. Богатый, насыщенный, потрясающе сбалансированный вкус с нотами карамели и фруктов
—0,33/960—

Барб Руби

Бельгия, 7,0%. Крепкий насыщенный вишнёвый сорт от небольшой семейной пивоварни с довольно яркой кислотностью и миндальными нюансами
—0,33/880—

Бургунь де Фландер

Бельгия, 5,0%. Коричневый фламандский эль с винными нюансами, созданный по древней технологии «вливание ламбика». Благородный вкус с тонами сладости и терпкости, переходящими в аккуратную кислинку
—0,33/810—

Штраффе Хендрик Квадрупель

Бельгия, 11%. Крепкий тёмный эль с выраженным характером. Чистый, очень насыщенный вкус с тонами карамели, фруктов, ириски и пряностей. Дозревает в бутылке, становясь с годами только лучше
—0,33/1 060—

Ла Трапп Исидор

Нидерланды, 7,5%. Траппистский эль с гармоничным и сбалансированным вкусом, карамельными тонами, выраженной горечью хмеля и фруктовым послевкусием
—0,33/950—

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Ригеле Хель б/а

Германия. Классический баварский безалкогольный лагер с мягким гармоничным вкусом, солодовыми нюансами и деликатной хмелевой горчинкой
—0,5/640—

Майзелс Вайс б/а

Германия. Пшеничный безалкогольный нефильтрованный сорт с тонами хлеба, банановой сладостью и нюансами благородного хмеля
—0,5/710—

Дримтим Спорт ИПА б/а

Россия. Безалкогольный охмелённый сорт с яркой горчинкой и цитрусовыми тонами
—0,45/580—

Кастель Руж б/а

Бельгия. Насыщенное и мягкое безалкогольное пиво с глубоким вкусом, яркой сладостью вишни и лёгкой кислинкой. Прекрасно освежает
—0,33/730—

Сидр Нимфо б/а

Россия. Безалкогольный сладкий яблочный сидр с гладким очень свежим гармоничным вкусом
—0,33/550—

Сейнт Питерс Визаут б/а

Англия. Первый британский тёмный безалкогольный эль с полным выразительным вкусом, солодовыми нюансами, тонами чёрного хлеба и тонкой хмелевой горечью
—0,5/840—

КОКТЕЙЛИ

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Беллини

Пюре белого персика, Просекко
—570—

Россини

Клубничное пюре, Просекко
—580—

Апероль Шприц

Апероль, Просекко, содовая, апельсин
—760—

Мартинез

Джин, красный вермут, ликёр Мараскино
—620—

Кlover Клуб

Джин, малиновое пюре, сахарный сироп,
сок лайма, белок
—570—

Дайкири

Ром, сахарный сироп, сок лайма
—620—

Негрони

Джин, красный биттер, красный вермут
—710—

Эспрессо Мартини

Водка, кофейный ликёр, эспрессо,
ванильный сироп
—540—

Белый Русский

Водка, кофейный ликёр, сливки
—510—

Кровавая Мэри

Водка, томатный сок, ворчестер, соевый
соус, шрирача, лимонный сок, сахарный
сироп, соль
—520—

КОКТЕЙЛИ ОТ «ЧЁРНОЙ КОШКИ»

Фраголина Шприц

Земляника, Просекко, содовая, грейпфрут
—690—

Сарти Шприц

Аперитив Сарти, Просекко, содовая, лайм
—890—

Аква ди Роза

Грейпфрут, бузина, малиновое пюре,
Просекко, содовая
—650—

Мелоне

Шенен блан, молочный улун, дыня,
белый биттер
—530—

Дон Джованни

Водка, черничное пюре, ананасовый сок,
сок лайма, базиликовый сироп
—480—

Мамма Мия

Кокосовый ром, манговое пюре, сироп
маракуйи, сок апельсина, сок лайма,
белок
—590—

Дольче Амаро

Биттер Чинар, джин, гранатовый сок,
медовый сироп, лимонный сок
—560—

Нотте ди Кокко

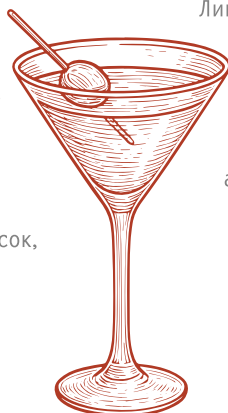
Ликёр Моцарт, кокосовый ром, кокосовые
сливки, белок
—610—

Амарио

Амаретто, выдержанный ром,
абрикосовое пюре, сок лайма, белок
—610—

Иль Гатто Бьянко

Джин, белый биттер, белый вермут
—690—



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Водка «Арктика»

Россия
—40мл/390—

Джин «Ганпаудер Драмшамбо»

Ирландия
—40мл/720—

Джин «Бомбей Сапфир»

Англия
—40мл/580—

Джин «Малфи Роза»

Италия
—40мл/640—

Виски «Глен Сильверс Блендед Молт»

Шотландия, купажируемый
—40мл/610—

Виски «Гленфидик 12»

Шотландия, односолодовый
—40мл/940—

Виски «Лагавулин 8»

Шотландия, торфяной
—40мл/1 240—

Виски «Хинч Дистеллерс Кат»

Ирландия
—40мл/490—

Бурбон «Вудфордс Резерв»

США
—40мл/740—

Коньяк «Курвуазье ВС»

Франция
—40мл/960—

Коньяк «Камю ВСОП»

Франция
—40мл/1 090—

Бренди «Векья Романия»

Италия
—40мл/420—

Ром «Пунтакана Клуб Вьехо»

Доминикана
—40мл/440—

Ром «Баку 7»

Доминикана
—40мл/780—

Граппа «Нонино иль Москато»

Италия
—40мл/870—

Текила «Эсполон Бланко»

Мексика
—40мл/560—

Текила «Эсполон Аньехо»

Мексика
—40мл/790—

Вермут ди Торино Джакомо Спероне

Италия
—40мл/380—

Ликёр «Амаретто Дисаронно»

Италия
—40мл/490—

Егермайстер

Германия
—40мл/470—

Биттер «Бранка Менте»

Италия
—40мл/420—

Биттер «Фернет Бранка»

Италия
—40мл/480—

Биттер «Монтенегро»

Италия
—40мл/480—

Биттер «Чинар»

Италия
—40мл/420—

Биттер «Сарти»

Италия
—40мл/420—

Биттер «Апероль»

Италия
—40мл/420—

Биттер «Кампари»

Италия
—40мл/460—

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

Лимончелло
—40мл/410—

Ананас-лемонграсс
—40мл/410—

Малина со сливками
—40мл/410—



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Эспрессо/Американо
—230—

Какао
—330—

Латте/Капучино/Флэт Уайт
—320—

Растительное молоко к кофе
—90—

Раф
—410—

Глинтвейн
—540—

ЧАЙ

Чай
Ассам /чёрный с чабрецом / эрл грей /
дикая клубника / молочный улун /
те гуань инь /морозная земляника /
зелёный с жасмином / травяной /
гречишный
—500мл/290—

Жасминовая масала
—500мл/420—

Терпкий гранат
—500мл/420—



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Свежевыжатый сок
Апельсин / Грейпфрут
—250мл/380—

Вода «Эдис»
Россия, газированная и негазированная
—500мл/310— —950мл/510—

Сок Рич
Яблоко / Апельсин / Томат / Вишня
—200мл/280—

Вода «Сен Жерон»
Франция, минеральная
—375мл/620— —750мл/870—

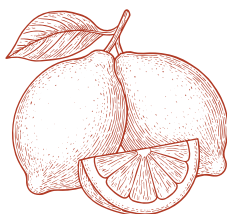
Добрый Кола / Кола Zero /
Апельсин / Лайм
—250мл/290—

Домашний лимонад
Цитрусовый / Малина-лемонграсс
Манго-маракуйя
—250мл/270—

Тоник «Рокет»
Классический индийский тоник
—390—

Молочный коктейль
Клубника / Нутелла / Ваниль
—300мл/440—

Домашний Морс
Брусника-черника
—250мл/160—





Собинова, 43



Суркова, 18

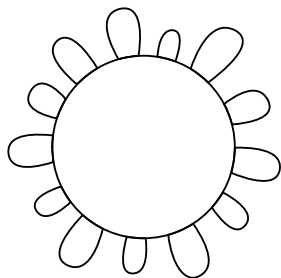


Терешковой, 5



Трефолева, 12 СКОРО!
Ак.Колмогорова, 24

Будем рады видеть вас в наших заведениях



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ЕДА

Бульон с тортеллини
—320—

Фузилли с сыром
—290—

Котлета из индейки
с картофельным пюре
—430—

Пицца «Маргарита»
—380—

Картофель фри с кетчупом
—290—

Морковные палочки
—120—

НАПИТКИ

Домашний лимонад
Цитрусовый / Малина-лемонграсс
/ Манго-маракуйя
—250мл/270—

Молочный коктейль
Клубника / Нутелла / Ваниль
—300мл/440—

Домашний Морс
Брусника-черника
—250мл/160—



Колизей — древний театр, которому уже более 1900 лет. Здесь, в древнем Риме, сражались гладиаторы, по арене бегали экзотические звери, а следили за действием больше 50 тысяч зрителей.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ЕДА

Бульон с тортеллини
-320-

Фузилли с сыром
-290-

Котлета из индейки
с картофельным пюре
-430-

Пицца «Маргарита»
-380-

Картофель фри с кетчупом
-290-

Морковные палочки
-120-

НАПИТКИ

Домашний лимонад

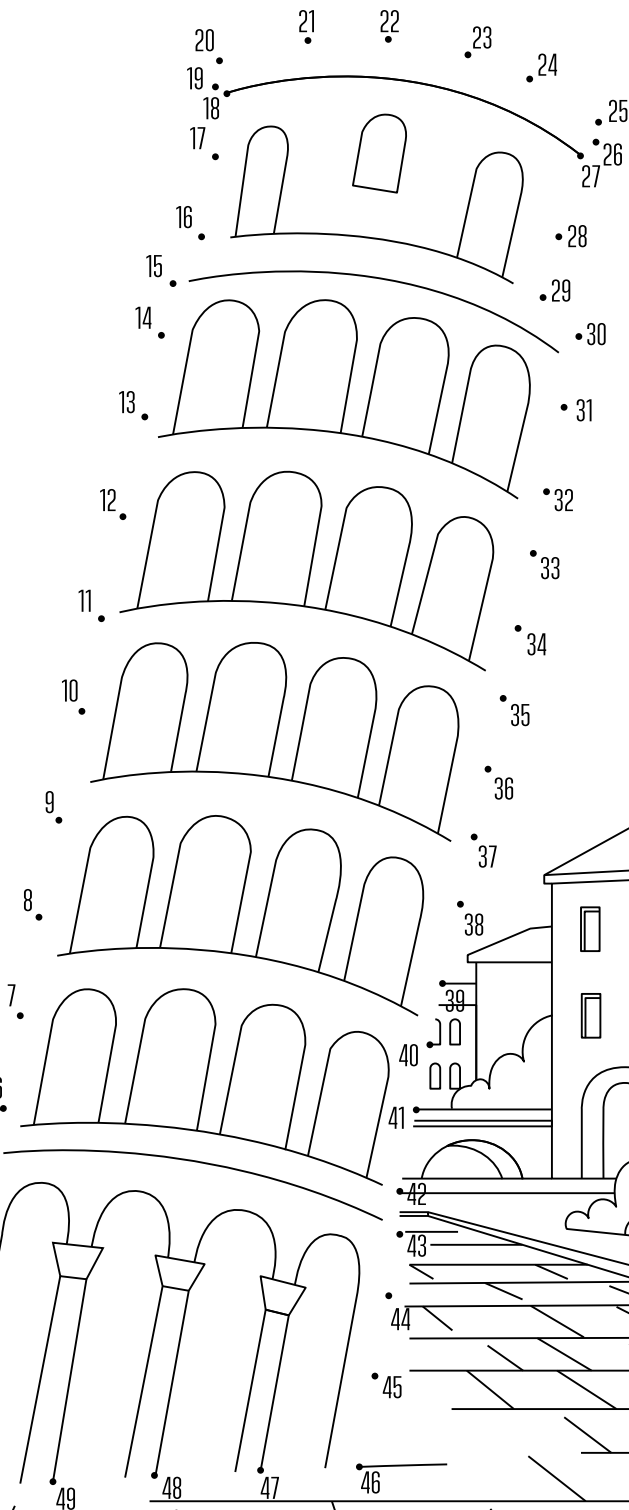
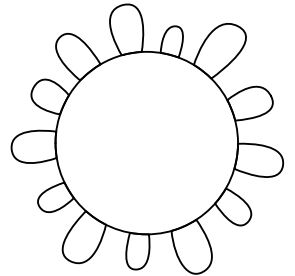
Цитрусовый / Малина-лемонграсс
/ Манго-маракуйя
-250мл/270-

Молочный коктейль

Клубника / Нутелла / Ваниль
-300мл/440-

Домашний Морс

Брусника-черника
-250мл/160-



Пизанская башня – знаменитая башня в городе Пиза. Она наклонена уже много сотен лет, но не падает. Башню строили 200 лет, в ней 8 этажей, а внутри нет комнат, только винтовые лестницы.

Пицца – самое знаменитое итальянское блюдо. Насчитывается 350 разновидностей, а самая знаменитая – Маргарита, это пицца с томатным соусом, сыром моцарелла и базиликом. Цвета этих трёх компонентов такие же, как в итальянском флаге.

La Gatta Nera
trattoria

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ЕДА

Бульон с тортеллини
–320–

Фузилли с сыром
–290–

Котлета из индейки
с картофельным пюре
–430–

Пицца «Маргарита»
–380–

Картофель фри с кетчупом
–290–

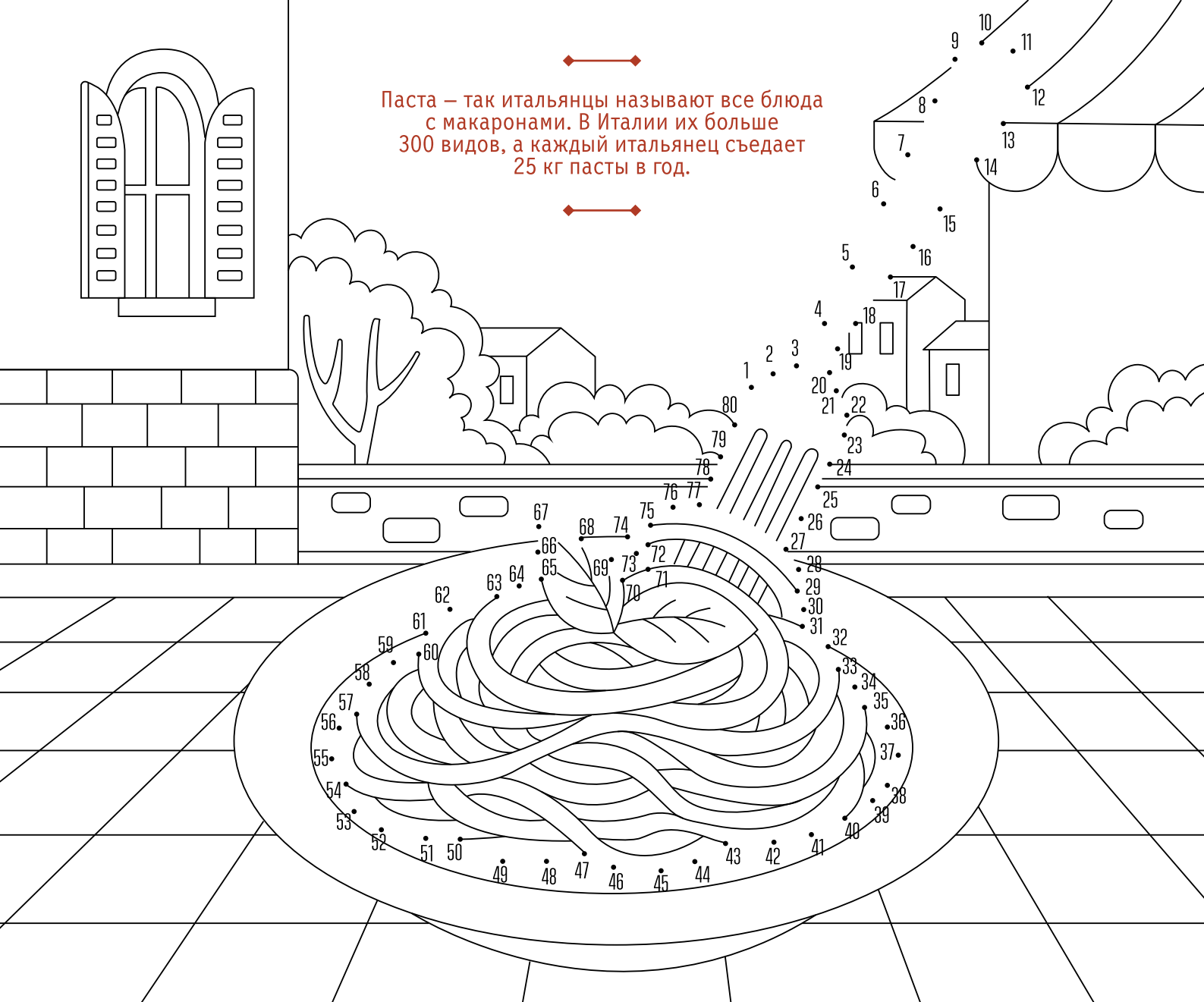
Морковные палочки
–120–

НАПИТКИ

Домашний лимонад
Цитрусовый / Малина-лемонграсс
/ Манго-маракуйя
–250мл/270–

Молочный коктейль
Клубника / Нутелла / Ваниль
–300мл/440–

Домашний Морс
Брусника-черника
–250мл/160–



Паста – так итальянцы называют все блюда с макаронами. В Италии их больше 300 видов, а каждый итальянец съедает 25 кг пасты в год.

La Gatta Nera

trattoria

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ЕДА

Бульон с тортеллини
–320–

Фузилли с сыром
–290–

Котлета из индейки
с картофельным пюре
–430–

Пицца «Маргарита»
–380–

Картофель фри с кетчупом
–290–

Морковные палочки
–120–

НАПИТКИ

Домашний лимонад
Цитрусовый / Малина-лемонграсс
/ Манго-маракуйя
–250мл/270–

Молочный коктейль
Клубника / Нутелла / Ваниль
–300мл/440–

Домашний Морс
Брусника-черника
–250мл/160–

ВИНА ПО БОКАЛАМ

◆ — ИГРИСТОЕ — ◆

Просекко Кантина Колли Эуганеи
Миллезимато Брют

Италия, Венето / Глера

—150мл/760—

Престиж Розе Корвеццо Брют

Италия, Венето / Глера, Пино nero,
Рабозо

—150мл/790—

Концерто Ламбруско Реджано
Медичи Эрмете

Италия, Эмилия Романия / Ламбруско
Саламино

—150мл/840—

Франчакорта Кюве Рел Брют
Антика Фратта

Италия, Ломбардия / Шардоне,
Пино nero

—150мл/1 620—



◆ — Б Е Л Ы Е В И Н А — ◆

Лёгкие и освежающие

Соаве Классико Пьеропан

Италия, Венето / Гарганега, Треббьяно
ди Соаве

—150мл/1 040—

Пино Гриджо Виньети Делле Доломити Нальс Марграйд

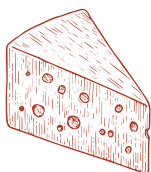
Италия, Трентино-Альто-Адидже / Пино
гриджо

—150мл/960—

Винью Верде Трес Риос

Португалия, Винью Верде / Лоурейру,
Авессу, Альбариньо

—150мл/790—



◆ — Б Е Л Ы Е В И Н А — ◆

Яркие

Бьянко Апулия Луккарелли

Италия, Апулия / Мальвазия бьянка,
Шардоне, Бомбино бьянко

—150мл/880—

Совиньон Блан Еа Кул Джош Скот

Новая Зеландия, Мальборо / Совиньон
блан

—150мл/1 040—

Рислинг Шведхельм

Германия, Пфальц / Рислинг

—150мл/940—

◆ — БЕЛЫЕ ВИНА — ◆

С бочкой

Шардоне Ле Гран Кутюр Домен
Ксавье Монно

Франция, Бургундия / Шардоне

—150мл/1 890—

◆ — ОРАНЖЕВЫЕ ВИНА — ◆

Андатаэриторно Анкарани

Италия, Эмилия-Романья / Альбана,
Грекетто, Треббьяно, Фамозо

—150мл/1 210—

◆ — РОЗОВЫЕ ВИНА — ◆

Неро ди Троя Розато
Лама ди Пьетра

Италия, Апулия / Неро ди Троя

—150мл/890—

Турень Розе Ля Валле де Руа

Франция, Долина Луары / Пино д'Онис

—150мл/920—

◆ — КРАСНЫЕ ВИНА — ◆

Сочные и свежие

Кьянти Ридольфи Рокетто

Италия, Тоскана / Санджовезе, Мерло,
Канайоло

—150мл/910—

Вальполичелла Классико Рубинелли Вайоль

Италия, Венето / Молинара, Корвина,
Корвиноне, Рондинелла

—150мл/1 430—

Жур де Суаф Домен дю Бел-Эр Жур

Франция, Долина Луары / Каберне Фран

—150мл/1 280—



◆ — КРАСНЫЕ ВИНА — ◆

Фруктовые

Барбера Кампоморо Аккорnero

Италия, Пьемонт / Барбера

—150мл/990—

Неро д'Авола Ла Траверсата

Италия, Сицилия / Неро д'Авола

—150мл/820—

Кариньян Элоиза

Чили, Центральная Долина / Кариньяно

—150мл/1 180—

◆ — КРАСНЫЕ ВИНА — ◆

Плотные и пряные

Примитиво Луккарелли

Италия, Апулия / Примитиво

—150мл/960—

Мерло Вилла Виктория

Россия, Краснодарский край / Мерло

—150мл/940—

Либано Крианса

Испания, Риоха / Темпранильо,
Грасиано

—150мл/890—

◆ — БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО — ◆

Рислинг Ханс Баер

Германия, Пфальц / Рислинг

—150мл/670—

◆ — ДЕСЕРТНЫЕ И КРЕПЛЁННЫЕ ВИНА — ◆

Токай Эдес Смородны Добого

Венгрия, Токай / Фурминт, Кабар

—150мл/1 280—

Грэм'с Файн Тони / Руби

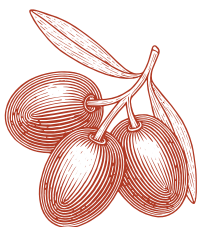
Португалия, Дору / Турига Насьональ,
Тарига Франка, Тинта Рориз, Тинта
Баррока, Тинта Као

—80мл/580—

Херес Тио Тото

Испания, Андалусия / Педро Хименес

—40мл/390—



ИГРИСТЫЕ ВИНА

◆ — ИТАЛИЯ — ◆

Франчакорта Кюве Рел Брют
Антика Фратта

Италия, Ломбардия / Шардоне,
Пино nero

—150мл/1 620— —750мл/7 290—

Сольдати Ла Сколька Розе Брют

Италия, Пьемонт / Кортезе, Пино nero

—750мл/8 020—

Москато д'Асти 101 Ка дель Байо

Италия, Пьемонт / Москато бяanko

—750мл/4 950—

Концерто Ламбуско Реджано
Медичи Эрмете

Италия, Эмилия-Романья / Ламбуско
Саламино

—150мл/840— —750мл/3 780—

◆ — ПРОСЕККО — ◆

Просекко Кантина Колли Эуганеи Миллезимато Брют

Италия, Венето / Глера

—150мл/760— —750мл/3 420—

Престиж Розе Корвеццо Брют

Италия, Венето / Глера, Пино nero,
Рабозо

—150мл/790— —750мл/3 550—

Дополаворо Корвеццо Брют

Италия, Венето / Глера

—750мл/3 190—

Просекко Вальдоббьядене Бортолин Анджеоло Экстра Драй

Италия, Венето / Глера

—750мл/6 100



◆ — НЕ ИТАЛИЯ — ◆

Кюве де Витмер Розе Брют

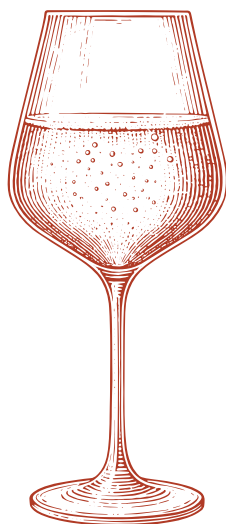
Россия, Крым / Шардоне, Пино нуар

—750мл/5 130—

Креман де Бургонь Круа Сан-Жак

Франция, Бургундия / Шардоне

—750мл/6 900—



◆ — ШАМПАНСКОЕ — ◆

Лансон Ле Блэк Креасьон 257

Франция, Шампань / Пино нуар,
Шардоне, Менье

—750мл/13 700—

Ля Розе Дидье Дюко Брют

Франция, Шампань / Шардоне, Пино
нуар, Менье

—750мл/8 300—

Блан де Крэ Анри Жиро

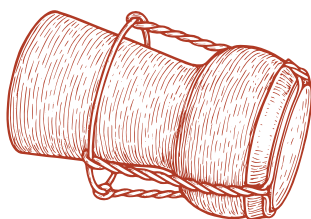
Франция, Шампань / Шардоне

—750мл/15 870—

Блан де Блан Клод Казаль Кюве Вив Гран Крю Экстра Брют

Франция, Шампань / Шардоне

—750мл/12 900—



БЕЛЫЕ ВИНА

БУРГУНДИЯ

Шардоне Ле Гран Кутюр Домен
Ксавье Монно 2022

Франция, Бургундия / Шардоне

—150мл/1 890— —750мл/8 500—

Ла Гран Вале Патрик Пьюз 2023

Франция, Бургундия, Шабли / Шардоне

—750мл/7 980—

Бургонь Алиготе Ле Ба Де Шайу
Максим Котансо 2023

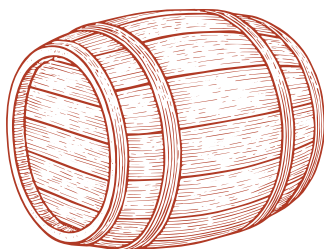
Франция, Бургундия, Маконэ / Алиготе

—750мл/8 550—

Бургонь Блан Домен Руло 2023

Франция, Бургундия, Кот д'Ор / Шардоне

—750мл/13 260—



ЛЁГКИЕ ОСВЕЖАЮЩИЕ

Соаве Классико Пьеропан

Италия, Венето / Гарганега, Треббьяно
ди Соаве

—150мл/1 040— —750мл/4 680—

Пино Гриджо Виньети Делле Доломити Нальс Марграйд

Италия, Трентино-Альто-Адидже / Пино
гриджо

—150мл/960— —750мл/4 320—

Совиньон Блан Тенута дель Морер

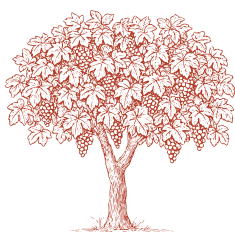
Италия, Фриули-Венеция-Джулия /
Совиньон блан

—750мл/3 990—

Винью Верде Трес Риос

Португалия, Винью Верде / Лоурейру,
Авессу, Альбариньо

—150мл/790— —750мл/3 560—



◆ — ЯРКИЕ — ◆

Гави ди Гави Альтиус

Италия, Пьемонт / Кортезе

—750мл/5 300—

Пекорино Гран Сассо

Италия, Абруццо / Пекорино

—750мл/4 800—

Бьянко Апулия Луккарелли

Италия, Апулия / Мальвазия бьянка,
Шардоне, Бомбино бьянко

—150мл/880— —750мл/3 960—

Верментино Медитерранико Сеттезоли

Италия, Сицилия / Верментино

—750мл/3 920—

Домэн Блан Домэн Гиберто

Франция, Долина Луары / Шенен блан

—750мл/6 860—

Совиньон Блан Еа Кул Джош Скот

Новая Зеландия, Мальборо / Совиньон
блан

—150мл/1 040— —750мл/4 680—

Рислинг Шведхельм

Германия, Пфальц / Рислинг

—150мл/940— —750мл/4 230—

◆ — С БОЧКОЙ — ◆

Шардоне Капаннелле

Италия, Тоскана / Шардоне

—750мл/11 400—

Шардоне Пенпало Домэн Липко

Россия, Севастополь / Шардоне

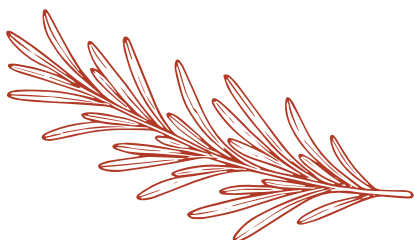
—750мл/6 150—

◆ — ОРАНЖЕВЫЕ ВИНА — ◆

Андатаэриторно Анкарани

Италия, Эмилия-Романья / Альбана,
Грекетто, Треббьяно, Фамозо

—150мл/1 210— —750мл/5 450—



◆ — РОЗОВЫЕ — ◆ ВИНА

Неро ди Троя Розато Лама ди Пьетра

Италия, Апулия / Неро ди Троя

—150мл/890— —750мл/4 010—

Грачи Этна Розато

Италия, Сицилия / Нерелло Маскалезе

—750мл/6 970—

Турень Розе Ля Валле де Руа

Франция, Долина Луары / Пино д'Онис

—150мл/920— —750мл/4 140—

КРАСНЫЕ ВИНА

КЪЯНТИ

Кьянти Ридольфи Рокетто

Италия, Тоскана / Санджовезе, Мерло,
Канайоло

—150мл/910— —750мл/4 100—

Кьянти Классико Социета Агрикола Риечине

Италия, Тоскана / Санджовезе

—750мл/9 170—

Кьянти Колли Фьорентини Торре а Кона Крочиоферро

Италия, Тоскана / Санджовезе,
Колорино

—750мл/5 640—



СОЧНЫЕ И СВЕЖИЕ

Вальполичелла Классико Рубинелли Вайоль

Италия, Венето / Молинара, Корвина,
Корвиноне, Рондинелла

—150мл/1 430— —750мл/6 440—

Жур де Суаф Домен дю Бел-Эр Жур

Франция, Долина Луары / Каберне Фран

—150мл/1 280— —750мл/5 760—

Каберне Совиньон Богович

Россия, Севастополь / Каберне
Совиньон

—750мл/6 100—

Мальбек Катена

Аргентина, Мендоса / Мальбек

—750мл/4 820—



◆ — ФРУКТОВЫЕ — ◆

Дольчетто д'Альба Бурлотто

Италия, Пьемонт / Дольчетто

—750мл/6 130—

Ланге Неббиоло Мауро Молино

Италия, Пьемонт / Неббиоло

—750мл/7 380—

Барбера Кампоморо Аккорnero

Италия, Пьемонт / Барбера

—150мл/990— —750мл/4 460—

Неро д'Авола Ла Траверсата

Италия, Сицилия / Неро д'Авола

—150мл/820— —750мл/3 690—

Кариньян Элоиза

Чили, Центральная Долина / Кариньяно

—150мл/1 180— —750мл/5 310—

Гарнача Фронтонио

Микрокосмико

Испания, Арагон / Гарнача

—750мл/6 260—

ПЛОТНЫЕ И ПРЯНЫЕ

Бароло Ризерва Дамилиано Каннуби 1752, 2009

Италия, Пьемонт / Неббиоло

—750мл/28 550—

Примитиво Луккарелли

Италия, Апулия / Примитиво

—150мл/960— —750мл/4 320—

Пьевацата Валлепиччола

Италия, Тоскана / Каберне Совиньон,
Каберне Фран

—750мл/5 970—

Беллаколонна Этна Россо Терре Нере

Италия, Сицилия / Нерелло Маскалезе

—750мл/9 900—

Мерло Вилла Виктория

Россия, Краснодарский край / Мерло

—150мл/940— —750мл/4 230—

Бургунь Руж Ле Шазель Максим Котансо

Франция, Бургундия / Пино нуар

—750мл/10 250—

Либано Крианса

Испания, Риоха / Темпранильо,
Грасиано

—150мл/890— —750мл/4 010—

Зинфандель Нубе

США, Калифорния / Зинфандель

—750мл/3 930—



БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

Фон Буль Зеро

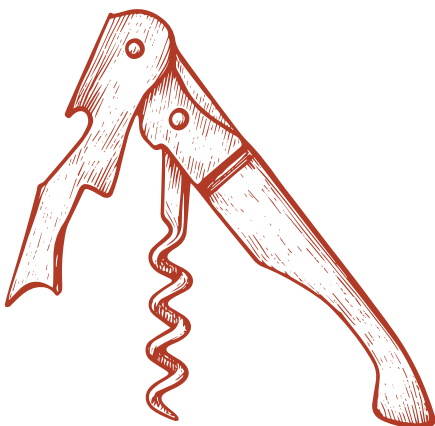
Германия, Пфальц / Рислинг

—750мл/4 460—

Рислинг Ханс Баер

Германия, Пфальц / Рислинг

—150мл/670— —750мл/3 010—



ДЕСЕРТНЫЕ И КРЕПЛЁННЫЕ ВИНА

Пти Мансан Николаев & Сыновья

Россия, Краснодарский край / Пти
Мансан

—500мл/4 890—

Токай Эдес Смородны Добого

Венгрия, Токай / Фурминт, Кабар

—150мл/1 280— —500мл/3 840—

Грэм'с Файн Тони Порт

Португалия, Дору / Турига Насьональ,
Тарига Франка, Тинта Рориз, Тинта
Баррока, Тинта Као

—80мл/580— —750мл/4 890—

Грэм'с Файн Руби Порт

Португалия, Дору / Турига Насьональ,
Тарига Франка, Тинта Рориз, Тинта
Баррока, Тинта Као

—80мл/580— —750мл/4 890—

Херес Тио Тото

Испания, Андолусия / Педро Хименес

—40мл/390— —750мл/6 580—

