chi burdlaz garden cucina officina



ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

TAGLIERE CHI BURDLAZ 18

НАШЕ ФИРМЕННОЕ АССОРТИ ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ КОЛБАСНОЙ НАРЕЗКИ, ПОДАЕТСЯ С МАРИНОВАННЫМИ ОВОЩАМИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СЫРОМ «СКУАКУЕРОНЕ» МЕСТНОГО ПРОИЗВОДСТВА

IL MAIALE TRANQUILLO 18

ПРЕСТИЖНОЕ СЫРОВЯЛЕНОЕ ПРОШУТТО 36 МЕСЯЦЕВ ОТ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ «BETTELLA», ПОДАЕТСЯ С ЖАРЕНЫМ ГНОККО

BATTUTA PIEMONTESE 18

ТАРТАР ИЗ СЫРОЙ ПЬЕМОНТСКОЙ ГОВЯДИНЫ «ФАССОНА ПЬЕМОНТЕЗЕ», ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ НОЖОМ, С ГОРЧИЦЕЙ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ И ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ МАРИНОВАННЫЙ КРАСНЫЙ ЛУК ИЗ ТРОПЕИ

CARPACCIO SCOTTATO 16

СЛЕГКА ОБЖАРЕННОЕ ТОНКО НАРЕЗАННОЕ МЯСНОЕ КАРПАЧЧО С НЕЖНЫМ САЛАТОМ, МЕЛКИМИ ЛОМТИКАМИ ОВЕЧЬЕГО СЫРА «ПЕКОРИНО», ШАМПИНЬОНАМИ И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ

LE POLPETTINE DI NONNA MARCELLA 13

МАЛЕНЬКИЕ КОТЛЕТКИ С АРОМАТНЫМ СОУСОМ, ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И ХРУСТЯЩИМИ ЛОМТИКАМИ ХЛЕБА

GIARDINIERA NOSTRA 12

МАРИНОВАННЫЕ СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД НЕРАФИНИРОВАННЫМ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

OVETTO CBT 12

ЯЙЦО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ПРИ ПОНИЖЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, С ОШПАРЕННЫМ ШПИНАТОМ И ФОНДЮ ИЗ СЫРА «MORLACCO DOP»

TEMPURINE INVERNALI 13

ЖАРЕНЫЕ В КЛЯРЕ ТЫКВА, БЕЛЫЕ ГРИБЫ, СЫР «РИКОТТА», ЧИПСЫ ИЗ КАПУСТЫ КАЛЕ

изысканные сыры 18

АССОРТИМЕНТ ТЩАТЕЛЬНО ПОДОБРАННЫХ НАМИ ИЗЫСКАННЫХ СЫРОВ СО ВСЕГО МИРА..
ПОДАЕТСЯ С КОНФИТЮРОМ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
МЕДОМ БИО И СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ

MANCHEGO GRAN RESERVA DOP

ВЫДЕРЖАННЫЙ ОВЕЧИЙ СЫР ИСПАНСКОГО ПРОИЗВОДСТВА С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ

BUCHE DE CHEVRES MONS

МЯГКИЙ И ДЕЛИКАТНЫЙ КОЗИЙ СЫР СО СЛЕГКА КИСЛОВАТЫМ ВКУСОМ

GRUVIERE DELLE ALPI SVIZZERE

ВЫДЕРЖАННЫЙ СЫР ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА С ОБВОЛАКИВАЮЩИМ И УСТОЙЧИВЫМ ВКУСОМ

REBLOCHON FERMIER

ПОЛУМЯГКИЙ СЫР ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА С ПРИЯТНЫМ ИНТЕНСИВНЫМ ВКУСОМ

SHROPSHIRE BLUE

ПОТРЯСАЮЩИЙ ЖЕЛТЫЙ СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ, ВЫДЕРЖАННЫЙ С ПОРТВЕЙНОМ И КОРИНФСКИМ ВИНОГРАДОМ





ПАСТА ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, РАСКАТАННАЯ ВРУЧНУЮ

MADAME TAGLIATELLA 14

ЯИЧНАЯ ЛАПША «ТАЛЬЯТЕЛЛЕ» РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ТОМАТНО-МЯСНЫМ СОУСОМ... ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ

TORTELLONI D'ORTICA 16

ПЕЛЬМЕНИ «ТОРТЕЛЛОНИ» С НАЧИНКОЙ ИЗ БИО-СЫРА «РИКОТТА» И ПОЛЕВЫХ ТРАВ. ПОДАЮТСЯ С АЛЬПИЙСКИМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, ЛИСТЬЯМИ ШАЛФЕЯ, ФОНДЮ ИЗ РАСПЛАВЛЕННОГО СЫРА «ФОССА»

PASTA E FAGIOLI DI LAMON 14

КРЕМ-СУП ИЗ ЛАМОНСКОЙ ФАСОЛИ С МАКАРОННЫМ АССОРТИ, КАРТОФЕЛЕМ И ХЛЕБНЫМИ ГРЕНКАМИ

LA CARBONARA DI ZIA OTTAVIA 14

ДЛИННЫЕ СПАГЕТТИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ЯИЧНЫЙ КРЕМ, ОВЕЧИЙ СЫР «ПЕКОРИНО РОМАНО», БЕКОН. В СООТВЕТСТВИИ С ТРАДИЦИЯМИ!

CAPPELLETTI FOREVER 15

НАВАРИСТЫЙ МЯСНОЙ БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ «КАППЕЛЛЕТТИ» (ПРИ ЖЕЛАНИИ МОЖНО ЗАКАЗАТЬ БУЛЬОН С ПАСТОЙ «ПАССАТЕЛЛИ»)

DELIZIA IN FATTORIA 15

КРАФТОВЫЕ КРУЧЕНЫЕ МАКАРОНЫ С МЯСНЫМ СОУСОМ И ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

VELLUTATA VIOLINA 12

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ И КАРТОФЕЛЯ. ПОДАЕТСЯ С ХЛЕБНЫМИ ГРЕНКАМИ, ЖАРЕНЫМ ПОРЕЕМ И ОБЖАРЕННЫМИ ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ

POLENTA DI BOSCO 20

МЯГКАЯ ПОЛЕНТА ТАРАНЬЯ С ПОДЛИВОЙ ИЗ МЯСА ОЛЕНЯ

С РЕШЕТКИ НА СТОЛ





НАШ ФИРМЕННЫЙ АССОРТИМЕНТ ВЫДЕРЖАННОГО МЯСА НА КОСТЯХ СО ВСЕГО МИРА

	мраморность	СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ	ИМЕЮЩИЕСЯ ЧАСТИ ОТРУБОВ	ЦЕНА
SCOTTONA MARCHIGIANA скоттона маркиджана	••	РИГАТИ	ФЛОРЕНТИЙСКИЙ БИФШТЕКС	6 ЕВРО ЗА 100 Г
BLACK ANGUS FROM PIEDMONT MEAT GUST пьемонтский абердин-ангус	•••	ИТАЛИЯ	ФЛОРЕНТИЙСКИЙ БИФШТЕКС	8 ЕВРО ЗА 100 Г
TAMACO DARK RED tamako dapk ped	••••	испания	ФЛОРЕНТИЙСКИЙ БИФШТЕКС	8 ЕВРО ЗА 100 Г
OMAHA PACKERS OMAXA ПЭКЕРС	• • • •	США	ФЛОРЕНТИЙСКИЙ БИФШТЕКС	9 ЕВРО ЗА 100 Г
TOMAHAWK JOHN STONE джон стоун	• • •	ирландия	СТЕЙК «ТОМАГАВК»	8 ЕВРО ЗА 100 Г
SIMMENTAL "LANZA" Scottona Superior	• • •	ГЕРМАНИЯ	ФЛОРЕНТИЙСКИЙ БИФШТЕКС	7 ЕВРО ЗА 100 Г
HEREFORD хиерфорд	••••	ирландия	ФЛОРЕНТИЙСКИЙ БИФШТЕКС	7 ЕВРО ЗА 100 Г

МРАМОРНОСТЬ - ЭТО СТЕПЕНЬ ВКРАПЛЕНИЯ ЕСТЕСТВЕННОГО ЖИРА В МЯСО, КОТОРАЯ ПО ШКАЛЕ ВАГЮ МОЖЕТ ВАРЬИРОВАТЬСЯ ОТ 1 ДО 7 ЕДИНИЦ





L'INEGUAGLIABILE CICCIAGRILL DEL CHI BURDLAZ 20

-КОЛБАСА «САЛЬСИЧЧА» ИЗ СВИНИНЫ ПОРОДЫ «МОРА РОМАНЬОЛА», РЕБРЫШКИ, ВЫРЕЗКА, МЯСО КАСТРИРОВАННОГО БАРАШКА, ВЫРЕЗКА ИЗ ГОВЯДИНЫ В НАРЕЗКЕ, СВЕЖАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА-



МЯСО ФЕРМЕРСКОГО ПЕТУШКА, МАРИНОВАННОГО И ПРИГОТОВЛЕННОГО НА УГЛЯХ. ПОДАЕТСЯ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ С РОЗМАРИНОМ



FILETTO DI MANZO 25 КАСТРИРОВАННЫЙ БАЛКАНСКИЙ БЫЧОК 300 Г

PICANHA DI MANZO 25

ПИКАНЬЯ ИЗ АРГЕНТИНСКОЙ ГОВЯДИНЫ



RIBEYE

ГОВЯДИНА ИЗ УРУГВАЯ



БИФШТЕКС 400 Г 26 - ВЫРЕЗКА В НАРЕЗКЕ 300 Г 22

НАШИ БУРГЕРЫ



CHIBUR[GER] 16

КОТЛЕТА ИЗ 100% ИТАЛЬЯНСКОЙ ГОВЯДИНЫ 200 Г, БУЛОЧКА С КУНЖУТОМ ОТ ПЕКАРЯ, БЕЛЫЙ СЫР «СКАМОРЦА», МАРИНОВАННЫЙ КРАСНЫЙ ЛУК, ЖАРЕНЫЙ БЕКОН, ПОМИДОРЫ И САЛАТ-ЛАТУК. ПОДАЕТСЯ С НАШИМ ФИРМЕННЫМ СОУСОМ БАРБЕКЮ И ДЕРЕВЕНСКИМ КАРТОФЕЛЕМ ДОЛЬКАМИ



ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

L'IMMORTALE FILETTO 27

ФИЛЕЙНАЯ ЧАСТЬ ИРЛАНДСКОЙ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКОВОГО ПЕРЦА

GUANCIA DI MANZO 24

ЩЕКА, ТОМЛЕНАЯ ПРИ ПОНИЖЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, ПОДАЕТСЯ С КРЕМОМ ИЗ ТОПИНАМБУРА И КАРТОФЕЛЬНЫМИ «ОРЕШКАМИ»

POLLETTO CBT 16

НАТУРАЛЬНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПРИ ПОНИЖЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ И СЛЕГКА ОБЖАРЕННАЯ. ПОДАЕТСЯ С ЗИМНИМ ФРИКАНДО И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, АРОМАТИЗИРОВАННЫМ ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

RIBS BBO 20

ПОДКОПЧЕННЫЕ МАРИНОВАННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ГЛАЗУРИ

AGNELLO D'AUTUNNO 24

КАРЕ ВАЛЛИЙСКОГО ЯГНЕНКА, ВЫРАЩЕННОГО БЕЗ
ПРИМЕНЕНИЯ АНТИБИОТИКОВ. ПОДАЕТСЯ С ТЫКВЕННЫМ
КРЕМОМ И ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

IL FILETTO PETER PHARMS 30

ФИЛЕЙНАЯ ЧАСТЬ ЭЛИТНОЙ ТЕЛЯТИНЫ С ХЛЕБНЫМИ КРАМБЛАМИ, АРОМАТИЗИРОВАННЫМИ ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ. ПОДАЕТСЯ С КРЕМОМ ИЗ ТОПИНАМБУРА, ТУШЕНЫМИ АРТИШОКАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМИ ЧИПСАМИ







ОВОЩНЫЕ БЛЮДА









TEMPURINE INVERNALI 13

ЖАРЕНЫЕ В КЛЯРЕ ТЫКВА, БЕЛЫЕ ГРИБЫ, СЫР «РИКОТТА», ЧИПСЫ ИЗ КАПУСТЫ КАЛЕ

OVETTO CBT 12

ЯЙЦО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ПРИ ПОНИЖЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, С ОШПАРЕННЫМ ШПИНАТОМ И ФОНДЮ ИЗ СЫРА «MORLACCO DOP»

PASTA E FAGIOLI DI LAMON 14 [VEGAN] КРЕМ-СУП ИЗ ЛАМОНСКОЙ ФАСОЛИ С МАКАРОННЫМ АССОРТИ,

КАРТОФЕЛЕМ И ХЛЕБНЫМИ ГРЕНКАМИ

POLENTA DI BOSCO 16 [VEGAN] ПОЛЕНТА ТАРАНЬЯ КРЕМОВОЙ КОНСИСТЕНЦИИ

С ГРИБАМИ И ТИМЬЯНОМ

SPAGHETTONE ALLA PUMMAROLA 12 [VEGAN]

ПАСТА «ЛИНГВИНА» С СОУСОМ ИЗ ЦВЕТНЫХ ПОМИДОРОВ СОРТА «ДАТТЕРИНИ» И БАЗИЛИКОМ

INSALATA D'INVERNO 13 [VEGAN]

АССОРТИ ИЗ СВЕЖЕЙ ЛИСТОВОЙ ЗЕЛЕНИ С ТЫКВОЙ, НУТОМ, АПЕЛЬСИНОМ, АВОКАДО, СЕМЕНАМИ КУНЖУТА

МАРИНОВАННЫЕ СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД НЕРАФИНИРОВАННЫМ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

КОТЛЕТКИ ИЗ ТЫКВЫ, КИНОА И ЗАПЕЧЕННОЙ БОТВОЙ РЕПЫ. ПОДАЮТСЯ С СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ И ВЕГАНСКИМ МАЙОНЕЗОМ С КУРКУМОЙ

овощи





PATATE RUSTICHE 7

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

PATATINE DIPPERS 6

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КОЖУРОЙ

ZUCCA MANTOVANA 6

МАНТУАНСКАЯ ТЫКВА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ С РОЗМАРИНОМ И ТИМЬЯНОМ

FRICANDÒ D'INVERNO 7

БОЛЬШИЕ КУСОЧКИ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВКЕ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

ERBETTE DI CAMPO 7

МОЛОДЫЕ СВЕКОЛЬНЫЕ ЛИСТЬЯ, ОБЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ С ЧЕСНОКОМ И СВЕЖИМ ОСТРЫМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ

INSALATINA DI CAMPO 5

ПОЛЕВОЙ САЛАТ, МОРКОВЬ, САЛАТ «ВЕЗУВИЙ» И ХРУСТЯЩИЙ ФЕНХЕЛЬ

VERDURE GRATINATE 7

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В АРОМАТНОЙ ПАНИРОВКЕ







ДАРЫ МОРЯ



TARTARE MEDITERRANEA 18

ТАРТАР ИЗ ЖЕЛТОПЕРОГО ТУНЦА, БУРРАТА, ЛИГУРИЙСКИЕ ОЛИВКИ, КОНФИ ИЗ ПОМИДОРОВ, ПЛОД КАПЕРСА

SALMONE PREGIATO CODA NERA 22

СЛЕГКА ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ С ПОДЖАРЕННЫМ ХЛЕБЦЕМ И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ 22

I TRE FREDDI 20

МАРИНОВАННЫЕ САРДИНЫ С ЛУКОМ «ФЛУО» И ХРУСТЯЩИМ КЛЕБОМ СФОРМАТО ИЗ ОСЬМИНОГА И КАРТОФЕЛЯ С ЛИГУРИЙСКИМИ ОЛИВКАМИ СКАТ ПО-КАТАЛОНСКИ

SINFONIA DI MARE 22

ОБЖАРЕННЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ С НЕЖНЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И ЭМУЛЬСИЕЙ С ПЕТРУШКОЙ



POLPO TERRA E MARE 18

КРЕМ ИЗ ТОПИНАМБУРА, БРОККОЛИ, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ



MAZZANCOLLE NOSTRANE 22

ОБЖАРЕННЫЕ С ПРЕВОСХОДНЫМ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, МАЛДОНСКОЙ СОЛЬЮ И РОЗМАРИНОМ





ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ



ПАСТА И МОРЕ

*LO SCOGLIO 2.0 20

(подается в медной кастрюльке)

СВЕЖАЯ ЯИЧНАЯ ЛАПША ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ, ФИНИКОВЫМИ ПОМИДОРАМИ И МЕЛКО НАКРОШЕННОЙ ПЕТРУШКОЙ

RISOTTO DELLA TRADIZIONE MARINARA 20 CAD.

(мин. заказ гпорции)

РИС КАРНАРОЛИ С ОЧИЩЕННЫМИ МОРЕПРОДУКТАМИ И НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ТОМАТОВ, СОГЛАСНО ТРАДИЦИИ

POVERI MA BELLI 18

ПАСТА «ПАССАТЕЛЛИ»
С МОЛЛЮСКАМИ-ВЕНЕРКАМИ,
РАКАМИ-БОГОМОЛАМИ
И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ



CACIO E PEPE... DI MARE 18

ГЛАДКИЕ МАКАРОНЫ «МЕДЗИ ПАККЕРИ» С СОУСОМ ИЗ ОВЕЧЬЕГО СЫРА «ПЕКОРИНО», КАЛЬМАРОВ, ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК И МЕЛКИХ КАРАКАТИЦ

SPAGHETTONI MAZZARA 22

СПАГЕТТОНИ «GENTILE» РИЗОТТАТИ, АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ЛАЙМОМ, ТАРТАР ИЗ КРАСНЫХ КРЕВЕТОК, КРЕМ-СЫР «БУРРАТА», ОБЖАРЕННЫЕ ФИСТАШКИ

TORTELLI DI MAZZOLA ALL'ACQUA PAZZA 18

ПЕЛЬМЕНИ С НАЧИНКОЙ ИЗ РИКОТТЫ И РЫБЫ ТРИГЛЫ, ПОДАЮТСЯ С МЕЛКИМИ ПОМИДОРАМИ, ОЛИВКАМИ И СОУСОМ «АЛЬ-АКУАПАЦЦА»

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

BRANZINO BBQ 24

СВЕЖИЙ СИБАС 600\800 Г, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ. ПОДАЕТСЯ С ДУШИСТЫМ ХЛЕБОМ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

*FRITTO DI PARANZA 20

АССОРТИ ИЗ ЖАРЕНОЙ ВО ФРИТЮРЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ МЕСТНОГО ВЫЛОВА (КАЛЬМАРЫ, ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ) С ОБЖАРЕННЫМИ ВО ФРИТЮРЕ ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ

*SPIEDINO SCOMPOSTO 18

НЕЖНЫЕ КАЛЬМАРЫ И ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ ВМЕСТЕ С ХЛЕБОМ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ, ПОДАЮТСЯ С ЛЕГКИМ САЛАТОМ И КОНФИ ИЗ ПОМИДОРОВ

"CORBA ROSSA DEL GARGANO" 25

ПОДЖАРЕННЫЙ СТЕЙК ИЗ РЫБЫ-ГОРБЫЛЯ С ТЕМНОЙ ПОДЛИВОЙ ОТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ТОМЛЕНЫМ ЦИКОРНЫМ САЛАТОМ, МАНДАРИНОВЫМИ ЦУКАТАМИ И МИНДАЛЕМ

TAKI TAKI 22

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА, ОБЖАРЕННЫЙ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ, КРЕМ ИЗ АВОКАДО И ЧИПСЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЖАРЕНЫМИ ОВОЩАМИ

TI "PORTO"... IN CAMPAGNA 20

МЕЛКИЕ КАРАКАТИЦЫ ИЗ ПОРТО-САНТО-СПИРИТО, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ. ПОДАЮТСЯ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТНОГО ШПИНАТА, ШАМПИНЬОНАМИ И ГРАНАТОМ





СЛЕДИТЕ ЗА НАМИ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ. ОСТАВЛЯЙТЕ ВАШИ ОТЗЫВЫ.







НАПИТОК

ДОМАШНЕЕ ПИВО

3 E 75 CL	BIRRA DEL BORGO "DUCHESSA" 33 CL 6 СВЕЖАЯ И ЭЛЕГАНТНАЯ. ГАЗИРОВКА ТОНКАЯ, ЛЕГКАЯ КИСЛОТНОСТЬ И УМЕРЕННАЯ ХМЕЛЕВАСТЬ ДЕЛАЮТ
	ЕЕ СВЕЖЕЙ И ПРИЯТНОЙ
	BIRRA DEL BORGO "REALE IPA" 33 CL 6 АМБРОЗНАЯ С ЯРКИМИ ОТТЕНКАМИ И ХОРОШИМ ТЕЛОМ.
ll ll	на носу проявляются цитрусовые ноты
· ·	BIRRA AMARCORD "GRADISCA" 50 CL 7
	СОВЕРШЕННОЕ РАВНОВЕСИЕ МЕЖДУ ЦВЕТОЧНЫМИ И
5,5	АРОМАТНЫМИ НОТАМИ ХМЕЛЯ, СОЛОДА И МЕДА. ЛЕГКО
	ВОСПРИНИМАЕТСЯ И ПРИНОСИТ БОЛЬШОЕ УДОВЛЕТВОРЕНИЕ
4	BIRRA AMARCORD "GRADISCA" 1 LT 4
E TEA	BIRRA AMARCORD "GRADISCA" 1 LT 4 СОВЕРШЕННОЕ РАВНОВЕСИЕ МЕЖДУ ЦВЕТОЧНЫМИ И
	АРОМАТНЫМИ НОТАМИ ХМЕЛЯ, СОЛОДА И МЕДА. ЛЕГКО
	ВОСПРИНИМАЕТСЯ И ПРИНОСИТ БОЛЬШОЕ УДОВЛЕТВОРЕНИЕ
0.5	
3,5	BIRRA AMARCORD "LA VOLPINA" 50 CL 7
	КРАСНАЯ, ХИТРАЯ, ИНТРИГУЮЩАЯ, С ПОЛНЫМ И
	СТРУКТУРИРОВАННЫМ ТЕЛОМ, ДАРИТ НА PALATE ОЩУЩЕНИЯ
	МЕДА, ОРЕХОВ И ЦУКАТОВ С ПРИЯТНОЙ ГОРЕЧЬЮ В ФИНАЛЕ
В	•
U	CORONA 6
	ICHNUSA НЕФИЛЬТРОВАННОЕ ПИВО 5
4	CORONA НОЛЬ АЛКОГОЛЯ 🖟
	II 6 5.5

пиво на разлив

PILS CBETЛAЯ STELLA ARTOIS CL. 50 6 - КРАСНАЯ LEFFE СРЕДНЯЯ 33 CL 6,5 - WEISS FRANZISKANER HELL 33 CL 6

CHIBURDLAZGARDEN.COM







