

## Закуски

- ★★ Тост Скаген *Toast Skagen* 260  
Шведский деликатес из охлажденных креветок, лука и укропа с майонезом. Подается на обжаренном тосте с икрой и лимоном
- ★★ Прощутто с дыней *Prosciutto E Melone* 250  
Пармская ветчина с мускусной дыней. Подается с рукколой и заправкой из бальзамического уксуса
- ★★ Тартар из тунца *Tonno Tartare* 300  
Маринованный тартар из тунца с икрой лосося. Подается на хлебе фокачча с чесночным маслом и рукколой
- ★★ Креветочный коктейль *Cocktail Di Scampi* 260  
Коктейль из креветок с осетровой икрой, черными и зелеными оливками. Подается с рукколой, салатом романи и сыром пармезан
- Сырная нарезка 590  
Нарезка из различных сортов сыра: гауда, голубого, козьего, чеддер, пармезан, камамбер. Подается с хлебом фокачча и солеными огурчиками

Специальные обозначения - блюда содержат: (А) Алкоголь, (В) Говядина, (Р) Свинина, (V) Vegetарианское, (N) Орехи

Для гостей с пакетом "Все включено" блюда обозначены цветными звездами. Блюда без звезд доступны со скидкой 50%

Обратите внимание: указанные цены подлежат обложению налогом 7% и 10% за обслуживание

## Супы

★★

- Томатный суп *Tomato Soup* 210  
Классический итальянский томатный суп. Подается со взбитыми сливками, сыром чеддер и черными оливками
- Суп Минестроне *Minestrone Soup* 220  
Классический итальянский овощной суп. Подается с соусом песто и сыром пармезан

## Салаты

★★

- Зелёный салат *Organic Green Lettuce Salad* 240  
Микс из листьев салата романи и рукколы. Подается с бальзамическим уксусом
- Греческий салат Кучина *Kucina Greek Salad* 300  
Маринованный сыр фета с помидорами гриль, испанский лук, оливки каламата, лимонный сок, соль и перец
- Салат Цезарь *The Village Caesar Salad* 320  
Маринованные листья салата романи, заправленные соусом Цезарь. Подается с сухариками из хлеба фокачча, филе анчоусов, жареной куриной грудкой, хрустящим беконом и сыром пармезан
- Салат с сыром Моцарелла *Insalata Di Mozzarella* 320  
Свежий сыр буффало моцарелла с помидором, заправлен жареной паприкой, артишоками и соусом песто
- Нисуаз с лососем *Salmon Nicoise* 360  
Обжаренное на гриле филе лосося, спаржа, красный лук, картофель, оливки каламата, томаты, вареное яйцо и анчоусы

## Блюда на гриле

- Стейк из австралийский говядины 950  
*Australian Grain-Fed Beef Rib Eye Steak*  
Австралийский рибай, приготовленный из мраморной говядины зернового откорма с голубым сыром. Подается с соусом из розмарина
- ★ Свиная котлета *Pork Cutlet* 520  
Свиная котлета готовится на гриле, на медленном огне с розмариновым маслом, яблоком, медом и красным вином
- ★ Куриная грудка на гриле *Grilled Chicken Breast* 470  
Жареная куриная грудка, приготовленная с грибами шиитаке и сыром фета. Подается с картофельным пюре и классическим крем-соусом из грибного соуса

## Дары моря

- Тигровые креветки *Tiger Prawns* 750  
Тигровые креветки, приготовленные на гриле с лимонными и чесночными травами. Подается с картофельным пюре и соусом из лимонного масла
- Белый морской окунь *White Snapper* 650  
Жареный белый морской окунь, маринованный с черными оливками. Подается с картофельным пюре, лимонным маслом и сливочным соусом

## Паста

★★

- Тагلياتелли [длинная плоская лапша] - Tagliatelli  
Спагетти [длинная круглая лапша] - Spagetti  
Фузилли [спиральки] - Fusilli  
Пенне [трубочки-перья] - Penne  
Лингвини [язычки, плоские спагетти] - Linguini  
Фарфалле [бантики] - Farfalle  
Ньокки [итальянские клецки] - Gnocchi

Выберите соус к своей пасте:

- Карбонара *Carbonara* 390  
Бекон, лук, сыр пармезан, сливочный соус с добавлением белого вина (p)
- Альфредо *Alfredo* 390  
вегетарианская карбонара с грибами (v)
- Классический Болонезе *Classic Bolognese* 390  
Используется фарш австралийской говядины исключительно высшего сорта (b)
- Песто Дженовезе *Pesto Genovese* 390  
Базилик, кедровые орешки, сыр пармезан и руккола (v/n)
- Средиземноморский *Mediterranean* 390  
Фрикадельки с зеленью в томатном соусе (b)
- Помидоро *Pomodoro e Basilico* 390  
Классический томатный соус с базиликом (v)
- Альо э Олио *Aglio* 390  
Чеснок, оливковое масло и тайский чили (острый) v
- Кватро Формаджи *Quattro Formaggi* 390  
Соус с 4 видами сыра с добавлением белого вина (v)
- Арабьята *Arrabbiata* 390  
Томаты, бекон, чили, лук и оливки (острый) (p)

## Пицца в дровяной печи

★★

Свежее домашнее тесто-основа, запеченное в нашей дровяной печи

- Нью Йорк Дели *New York Deli* 445  
Томатный соус, сыр моцарелла, бекон, пепперони, чоризо, лук, чеснок и орегано (p)
- Пармская ветчина *Parma Ham* 445  
Томатный соус, сыр моцарелла, пармская ветчина, орегано, руккола и трюфельное масло (p)
- Курица и руккола *Chicken & Rocket* 425  
Томатный соус, сыр моцарелла, куриное филе, орегано и руккола
- Аматричиана *Amatriciana* 415  
Томатный соус, сыр моцарелла, бекон, лук, чеснок, орегано и чили (p)
- Кальцоне *Calzone* 415  
Томатный соус, сыр моцарелла, болгарский перец, ветчина, грибы (p)
- Четыре сезона *Quattro Stagioni* 395  
Томатный соус, сыр моцарелла, грибы, болгарский перец, ветчина, яйцо, орегано (p)
- Дель Маре *Del Mare* 445  
Томатный соус, сыр моцарелла, морепродукты и орегано
- Пицца от шеф-повара *Dello Chef* 365  
Томатный соус, сыр моцарелла, томаты черри, орегано, руккола и трюфельное масло (v)
- Дьявола *Diavola* 415  
Томатный соус, сыр моцарелла, острое салями, орегано и руккола (p)
- Маргарита *Margherita* 365  
Томатный соус, сыр моцарелла, томаты, базилик и орегано (v)
- Четыре сыра *Quattro Formaggi* 455  
Томатный соус, сыр моцарелла на буйволином молоке, сыр фета, датский голубой сыр и гауда (v)

Специальные обозначения - блюда содержат: (А) Алкоголь, (В) Говядина, (Р) Свинина, (V) Vegetарианское, (N) Орехи

Для гостей с пакетом "Все включено" блюда обозначены цветными звездами. Блюда без звезд доступны со скидкой 50%

Please note: all prices are subject to a 10% service charge and 7% government tax



## Сэндвичи и бургеры

★★

<b>Куриный или говяжий бургер</b>	<i>Chicken or Beef Burger</i>	390
Сочный бургер - это поджаристая котлета, долька ананаса, лук, бекон, соус барбекю, хрустящая ржаная булка, сыр чеддер, помидор, маринованные огурчики и халапеньо		
<b>Тройной клубный сэндвич</b>	<i>Triple Club Sandwich</i>	395
Классический сэндвич с поджаренной куриной грудкой, ветчиной, помидорами и салатом романо внутри подпеченного ржаного хлеба.		
Пожалуйста, обратите внимание: для качественного приготовления бургера или сэндвича потребуется минимум 30 - 45 минут		

## Десерты

★★

<b>Манго с клейким рисом</b>	<i>Mango Sticky Rice</i>	195
Сладкий манго с клейким рисом и кокосовым молоком		
<b>Десерт Аммицу</b>	<i>Cream Amnitsu</i>	180
Измельчённый лед с фруктами, сладкими красными бобами и сиропом		
<b>Эклер</b>	<i>Choux Cream</i>	180
Заварное пирожное с ванильным кремом в сочетании с фруктами		
<b>Ассорти из фруктов</b>	<i>Fresh Seasonal Fruit</i>	180
Ассорти из тайских сезонных фруктов		
<b>Пирожное дня</b>	<i>Cake of the Day</i>	160
Пожалуйста, уточните у официанта, какое пирожное в меню сегодня		
<b>Шарик мороженого</b>	<i>Scoop of Ice Cream</i>	90
Ванильное, шоколадное, кокосовое или клубничное)		
<b>Тайские сладости</b>	<i>Thai Sweet of the Day</i>	160
Пожалуйста, уточните у официанта, какие сладости в меню сегодня		

Специальные обозначения - блюда содержат: (А) Алкоголь,

(В) Говядина, (Р) Свинина, (V) Vegetарианское, (N) Орехи

Обратите внимание: указанные цены подлежат обложению налогом 7% и 10% за обслуживание

## Напитки

	Бокал	Бутылка
<b>Вино</b> <i>House White</i>		
★★ Mont Claire Celebration White - South Africa	200	-
Slent Chenin Sauvignon Blanc - South Africa	270	1,300
Genesis Chardonnay - Chile	290	1,400
<b>Красное вино</b> <i>House Red</i>		
★★ Mont Claire Celebration Red - South Africa	200	-
Slent Rinotage Shiraz - South Africa	270	1,300
Genesis Merlot - Chile	290	1,400
<b>Белое вино</b> <i>House Rose</i>		
★ Fleur de Gelatis French Rose - France	240	-
Conti Zecca, Donna Marzia Rosato Rose - Italy	360	1,750
<b>Пиво</b> <i>Beer</i>		
★ Сингха Singha		135
★ Чанг (баночное) Chang		135
★★ Тайгер на разлив (кружка) Tiger Draft Beer		135
<b>Алкоголь</b> <i>Spirits with mixer</i>		
★★ Johnnie Walker Red Label		230
★ Jim Beam Bourbon		240
★★ Johnnie Walker Red Label		220
Джин Ром Jupiter		
Водка Jupiter		
Текила Sierra		
★★ Чай <i>Tea</i>		110
Lipton Tea		
English Breakfast Tea		
Jasmine Tea		
Lemon Ice Tea		
★★ Кофе <i>Coffee</i>		120
Espresso, Hot/Iced Cappucino, Hot/Iced Cafe Latte		
Americano, Iced Coffee		
★★ Соки <i>Juice</i>		95
Ананасовый /Pineapple Juice		
Яблочный /Apple Juice		
Апельсиновый /Orange Juice		
Томатный /Tomato Juice		
Манговый /Mango Juice		
Содовая с лимоном /Lemon Soda		
★★ Вода <i>Water</i>		
Маленькая бутылка /Nestle Water (small)		40
Большая бутылка /Nestle Water (big)		70
Содовая /Soda Water		95
★★ Газированные напитки <i>Soft drinks</i>		
Coca Cola, Diet Coke, Sprite, Fanta (Orange, Green or Red)		95
Tonic Water, Soda Water, Original Red Bull, Ginger Ale		95

## Коктейли

★★ <b>Kabang Punch</b>	260
Ром Sang som, кокос, ликер crème de banana, апельсиновый сок, ананасовый сок, лаймовый сок, тамариндовый сироп	
★★ <b>Coconut Island Iced Tea</b>	220
Ром Jupiter, водка Gilbeys, имбирный сироп, кокосовое молоко, ананасовый сок, лаймовый сок	
★ <b>James Bond Island Martini</b>	270
Водка Gilbeys, ликер wenneker vanilla, ананасовый сок, лаймовый сок, гренадин	
★ <b>Classic Mojito</b>	280
Ром Bacardi carta blanca, долька лимона, сироп, мята, содовая	
★ <b>Pinacolada</b>	270
Ром Jupiter, конц. кокосовые сливки, кокосовое молоко, ананасовый сок, лаймовый сок, сироп	



**KUCINA**  
Итальянская кухня

