

PHILOSOPHY OF TASTE
DOLCE VITA
lounge café

MENU



Dolce Vita Cafe – это семейный итальянский ресторан
в самом сердце Армавира.

Наши двери открыты для Вас с 2005 года, и все это время заведением
владеет и управляет одна семья.

Накопленный за эти годы опыт и широкое предложение помогают нам соответствовать всем Вашим запросам,
а иногда и превосходить их.

Авторский подход связывает воедино лучшие домашние рецепты кухни Италии и других европейских стран
в нашем новом меню. А наши кондитеры каждый день стараются удивить Вас чем-то новым и оригинальным,
вкладывая в свои работы главный ингредиент – частичку души.

Органический бар также не оставит равнодушных среди любителей попить и выпить.

Вы можете выбрать любую из наших трёх концепций:

– Семейный зал, ориентированный на маленьких гостей и их родителей;

– Уютную веранду, меняющую свой облик по сезонам;

– Камерный ресторан в лучших европейских традициях, который идеально подойдёт для Вашего грядущего мероприятия.

Мы рады предложить Вам любой из наших трёх залов и готовы сделать Ваш отдых максимально приятным
и комфортным.

Добро пожаловать!

Вам может быть полезно:



Любое блюдо или напиток
можно взять с собой
со скидкой 20%.



Мы можем испечь любой
из наших тортов на заказ.



В нашем новом зале
можно заказать банкет на
индивидуальных условиях.



На нашем баре можно выпить
любой напиток, поговорить
по душам или создать
коктейль имени Себя.

Оставьте свой отзыв
на TripAdvisor.ru



Помогите другим
сделать правильный выбор :)

Если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню.

ЗАВТРАКИ

Вафли представлены в большинстве кухонь европейских стран. Но бельгийские, пожалуй, являются самыми популярными. Существует много вариаций этого лакомства, как сладких, так и не очень. Первые упоминания этого блюда относят к 12 веку, но мировое признание они получили лишь после мировой выставки в Брюсселе в 1958 году.

Бельгийские вафли

- | | | | |
|----------|---|-------|--------|
| 1 | Лосось собственного посола /
творожный сыр / яйцо пашот /
голландский соус / свежий салат | 350.- | 250 гр |
| 2 | Хрустящий бекон / яйцо пашот /
голландский соус / свежий салат | 310.- | 250 гр |
| 3 | Мороженое / взбитые сливки /
топинг на выбор | 270.- | 130 гр |



Блинчики сладкие

- | | | |
|--------------------|-------|--------|
| • Творог | 110.- | 190 гр |
| • Яблоки с корицей | 120.- | 210 гр |
| • Банан / сгущенка | 120.- | 200 гр |
| • Банан / Нутелла | 150.- | 130 гр |

Блинчики сытные

- | | | |
|---|-------|--------|
| • Классические | 70.- | 30 гр |
| • Моцарелла | 120.- | 140 гр |
| • Ветчина / грибы / моцарелла | 150.- | 210 гр |
| • Мясной фарш | 150.- | 170 гр |
| • Лосось собственного посола /
творожный сыр | 280.- | 220 гр |

Овсяная каша на молоке

95.- 250 гр

Омлет из трех яиц

90.- 150 гр

Домашние сырники

170.- 150 / 50 гр

Английский завтрак

Самый известный завтрак в мире, который легко
сойдёт как полноценный обед

330.- 300 гр



СТАРТЫ

starters



Tartar



Тартар из лосося
в пудре из пармезана

480.-

180 гр

Тартар является одной из самых популярных закусок в Европе и включён в большинство меню ресторанов Старого Света. Он готовится из многих видов рыб, мяса и даже некоторых овощей. Все ингредиенты тартара мелко рубятся и подаются сырыми со специальной заправкой. Идеальное начало ужина и отличная альтернатива более привычному карпаччо.



Паштет из тунца на
хрустящей фокачче

450.-

220 гр



Тартар из телятины в
пудре из пармезана

350.-

120 / 80 гр



Домашняя
Страчателла с черри

Подается с соусом песто
и хрустящей фокаччей

480.-

250 гр




Вителло тонато

Тонкие пласты телятины с кремом
из консервированного тунца
и пудрой из пармезана

390.-

200 гр




 Копчёная треска в сливочном хрене на хрустящей фокачче

270.-

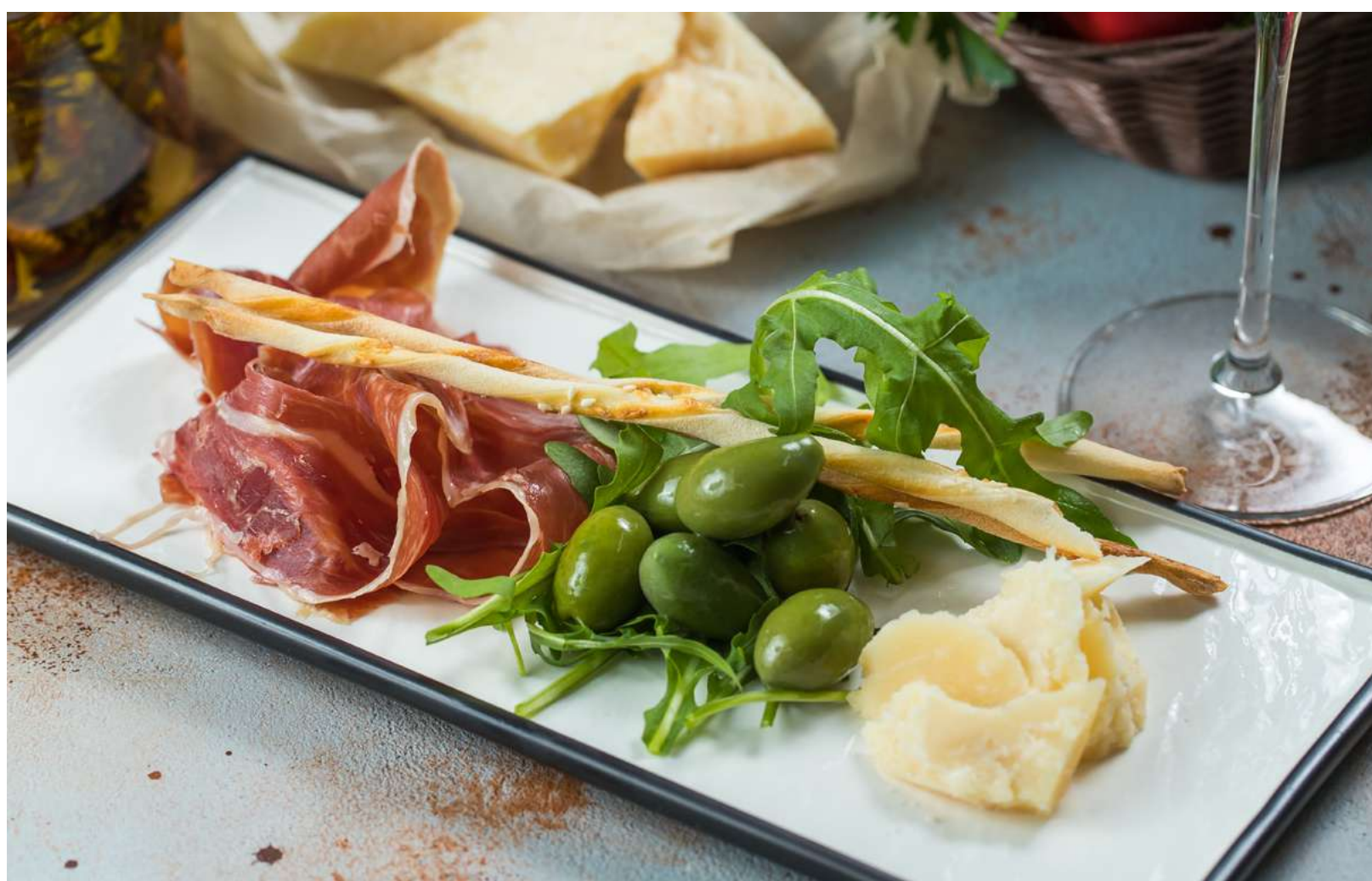
230 гр

Антипасто 

Сыр пармезан / итальянские оливки / прошутто / гриссини

430.- 

120 / 15 гр



 Молочный сулугуни с томатами

Подается со свежей рукколой и крутонами

280.-

250 гр



 Сэндвич Клуб

Классический сэндвич с курицей, беконом, сыром и свежими овощами

295.-

300 / 100 гр



 Хрустящие палочки моцареллы

370.-

250 / 50 гр



 Карпаччо из телятины

370.-

160 гр



Закрытая брускетта с разварной телятиной, Демигласом и перечным соусом

370.-

370 гр



Ростбиф / медово-горчичный соус / свежая руккола / пармезан

340.-

160 гр



Прощутто / горгондзола / груша

350.-

200 гр



1

БРУСКЕТТЫ



2



3

1

Печень трески / печёный картофель / домашний майонез

290.-

220 гр

2

Томаты / песто / страчателла

370.-

260 гр

3

Тигровые креветки / вешенки / черри / творожный сыр

380.-

220 гр

а еще



Тунец / говядина / брюссельская капуста

330.-

160 гр

ЗАКУСКИ

В СТОЛ



Доска кавказских сыров

Адыгейский / сулугуни / чечил

280.- 205 гр



Корзина местных овощей

Огурцы / томаты / редис / болгарский перец / свежая зелень

230.- 210 / 20 гр

Мясные деликатесы южной Европы

275.- 50 гр

Один из традиционных испанских деликатесов – хамон. Он представляет собой вяленые свиные окорока темного цвета, твёрдые и необычайно вкусные. Испанцы его не просто едят, а смакуют. Это настоящий ритуал с красным вином и оливками.

а еще

Доска мясных деликатесов

Суджук / бастурма / говяжий язык / вяленая свинина

500.- 150 / 30 гр

Пармезан

170.- 50 гр



Нисуаз

Французский салат с консервированным тунцом, свежими овощами, хрустящим салатом и яйцом

430.- 270 гр

СА-ЛА-ТЫ





С говядиной
и печёным
перцем

350.-

220 гр



Со свеклой
и прошутто

Всем знакомый
вкус свекольного
салата в авторской
интерпретации с
пармезаном, прошутто
и фундуком

330.-

290 гр



С лососем
и творожным
сыром,
хрустящим
салатом
и свежими
огурчиками

370.-

240 гр

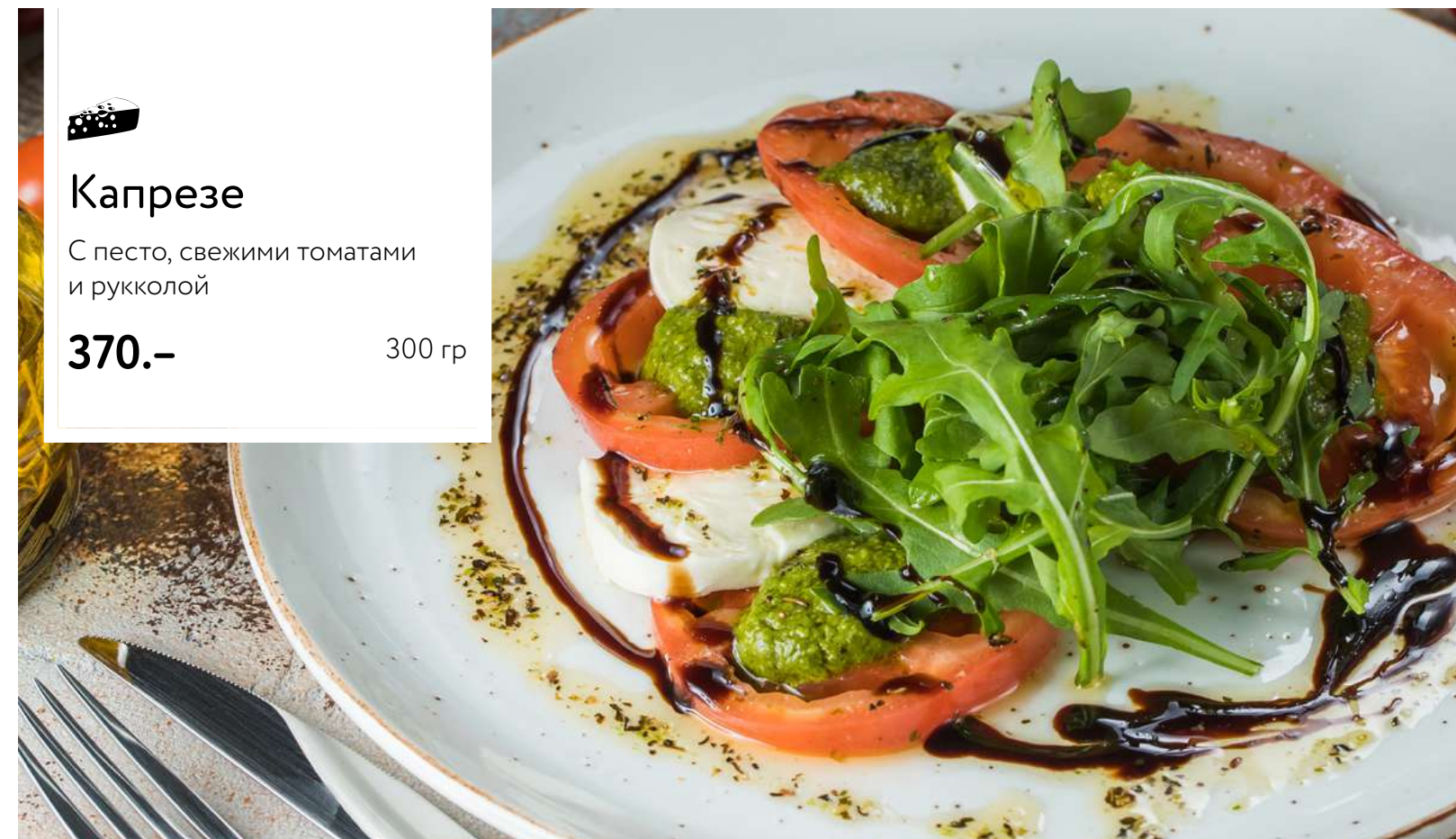


Капрезе

С песто, свежими томатами
и рукколой

370.-

300 гр



Деревенский
с Чоризо

Жареные колбаски Чоризо,
печеный картофель, шампиньоны
и зеленый горошек

280.-

280 гр



С цыплёнком
тандури, свежими
овощами и кускусом

330.-

280 гр





1



Греческий

290.- 250 гр

2

Сытный мясной

Говяжий язык, прошутто, копченая индейка с шампиньонами и свежим салатом

450.- 230 гр

а еще

Цезарь 250 гр

• С курицей 350.-

• С семгой 350.-

• С тигровыми креветками 550.-



Шопский

Свежие огурцы и томаты, запеченный перец и сербская брынза

250.- 250 гр

Римини 240 гр

Обжаренное в фирменном соусе филе со свежими овощами и хрустящим салатом

• С курицей 290.-

• Со свиной 320.-

• С телятиной 390.-



2

Салат Цезарь
Мало кто знает, но салат Цезарь не имеет никакой связи с великим римским полководцем. Его оригинальный рецепт возник абсолютно случайно в 1924 году в Мексике.

Легенда гласит о том, что в День Независимости США ресторан «Caesar's Place», принадлежащий Цезарю Кардини, как обычно, принимал гостей. Это были голливудские звезды и бизнесмены, которые приехали отметить праздник, ведь в отличие от США на территории Мексики не было Сухого Закона.

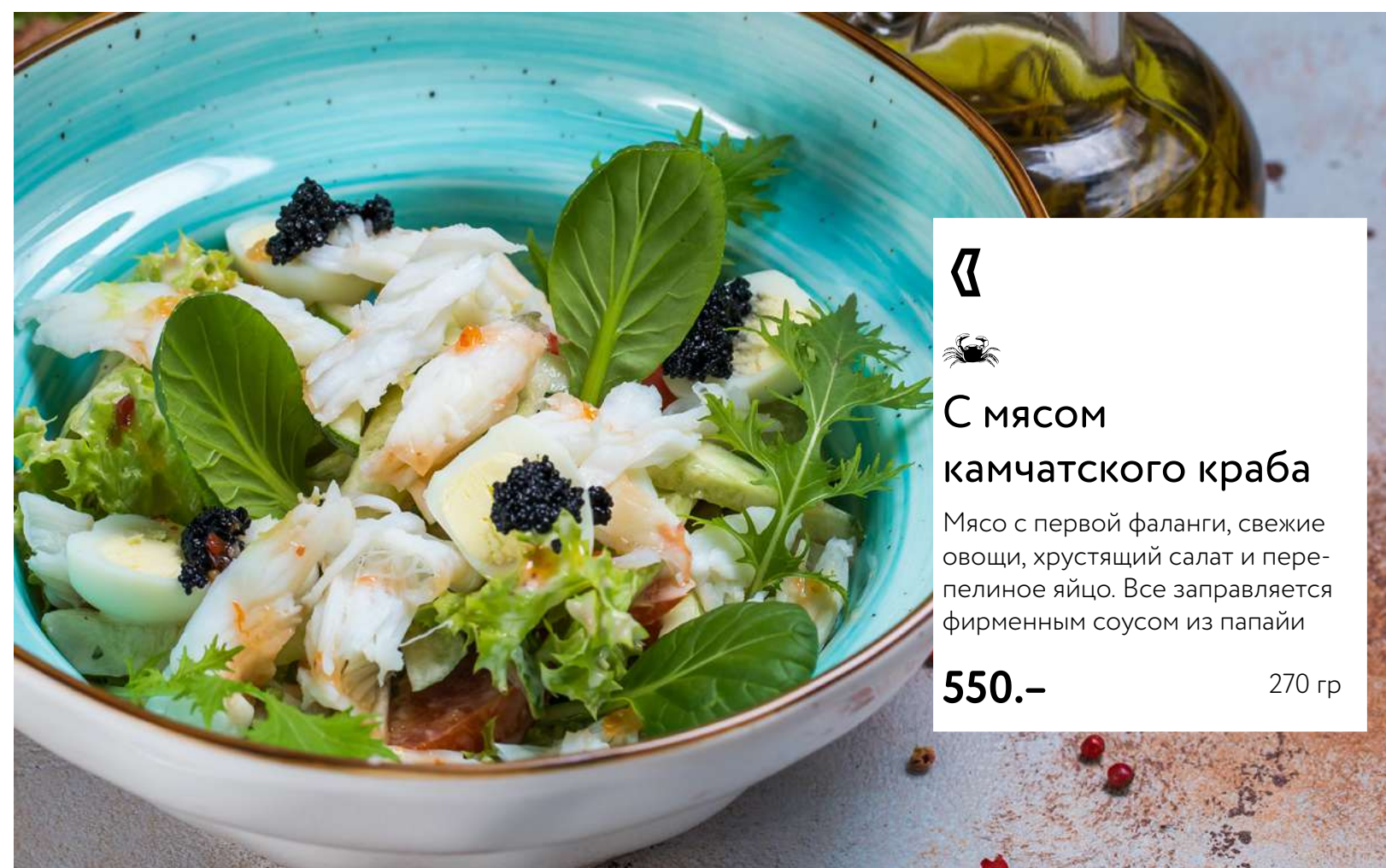
Когда на кухне не осталось почти ничего, а гости требовали продолжения, сам Кардини приготовил блюдо из того, что было под рукой. Чудо-салат произвел настоящий фурор на гостей. И теперь в ресторан приезжали все, кто хотел попробовать это блюдо от шефа.



С хрустящими баклажанами

Хрустящие баклажаны посыпаются пармезаном и подаются с томатным соусом

330.- 260 гр



С мясом камчатского краба

Мясо с первой фаланги, свежие овощи, хрустящий салат и перепелиное яйцо. Все заправляется фирменным соусом из папайи

550.- 270 гр

СУПЫ

Средиземноморский рыбный суп

380.-

330 / 30 гр



а еще

Лапша
по-домашнему

170.-

250 / 30 гр

Солянка
сборная мясная

220.-

270 / 20 гр

Крем-суп
с шампиньонами

230.-

250 / 20 гр



Домашний борщ
из телятины

300.-

350/70 гр



Наваристый суп из чечевицы

С бычьими хвостами и пармезаном

190.-

340 / 5 гр



Бульон из голени телёнка

С картофелем, морковью и свежей зеленью

290.-

350 / 70 гр



Сырный суп
с мидиями

350.-

320 / 60 гр

Сливочный
суп из свежих
кабачков

С прошутто,
страчателлой и
вялеными томатами

390.-

340 / 5 гр

& ПАСТА РИЗОТТО

Попробуйте нашу домашнюю пасту ручной лепки. Узнайте у Вашего официанта, что мы лепили сегодня.



« Пенне с нежным мясом кролика, томлённым в сливочном соусе

340.-

310 гр

ПАСТУ
ПРИДУМАЛИ

НЕ?

ИТАЛЬЯНЦЫ ●

Э тот вопрос остается открытым, но большинство историков считают, что это так. Способ приготовления пасты в том виде, в котором мы привыкли ее употреблять, действительно имеет итальянские корни. А вот сама идея этого блюда, по некоторым данным, принадлежит китайцам. Великий путешественник Марко Поло, описывая свои путешествия по Китаю, упомянул о необычном блюде из теста, которое очень напоминает пасту. Датировано это упоминание 1298 годом.



« Домашние равиоли в томатном соусе

Начинка из местных сыров и свежей зелени

360.-

320 гр



« Домашние феттуччине с белыми грибами и маслом из белого трюфеля

350.- 250 гр

Спагетти с домашними фрикадельками из индейки

350.- 320 гр



« Ризотто с кольцами кальмара

370.- 250 / 15 гр



« Домашние тальятелле с цыплёнком и грибами в сливочно-сырном соусе

330.- 300 гр



« Спагетти с лососем и песто

450.- 340 гр



« Мясная лазанья

Наш фирменный рецепт с 2005 года

430.- 360 гр



1

1
Спагетти
с морскими гадами

470.- 340 гр



2

2
Ризотто с треской
и соусом пармезан

380.- 250 / 50 гр



3

3
Веган паста
Зеленые веганские феттуччине
с соусом из шпината и вялеными
томатами

250.- 190 гр

а еще

Ризотто
с морскими гадами

370.- 230 гр

Ризотто
с белыми грибами

250.- 250 гр

Ризотто с беконом
и шампиньонами

280.- 280 гр

Спагетти Карбонара

330.- 300 гр

Спагетти с тигро-
выми креветками
и песто

530.- 320 гр



« Спагетти с мясом
камчатского краба

650.- 330 гр

Спагетти Болоньезе

340.- 260 гр



Любую круглую пиццу можно заказать на двух различных видах теста:



На американском – более пышном и нежном



На классическом итальянском – тонком и хрустящем



Четыре сыра

Томаты черри / пармезан / дор-блю / креметте / моцарелла / белый соус

485.-

530 / 730 гр



Фунги

Шампиньоны / белый соус / моцарелла

390.-

490 / 690 гр

Верано

Куриное филе / брокколи / шампиньоны / томаты / белый соус / моцарелла

430.-

510 / 710 гр



33

Диаметр всех пицц – 33см

а еще

Кальцоне острая 🌶️

Пепперони / салями / томаты / сладкий перец / маслины / соус "Диабло" / моцарелла

450.-

430 гр

Кальцоне

Бекон / томаты / шампиньоны / красный соус / пармезан / моцарелла

350.-

390 гр



Дольче Вита

Мясной фарш / салями / сладкий перец / красный лук / белый соус / креметте / моцарелла

710.-

770 гр



Сырная

Много моцареллы

390.-

400 / 600 гр



Прошутто-фунги

Ветчина / салями / шампиньоны / маслины / кунжут / моцарелла / белый соус

530.-

540 / 740 гр



Поло-фунги

Куриное филе / томаты / свежие огурцы / шампиньоны / моцарелла / белый соус

420.-

570 / 770 гр



Цезарь

Куриное филе / томаты черри / соус «цезарь» / пармезан / моцарелла

455.-

520 / 720 гр



Фондали

Тигровые креветки / кальмары / томаты черри / белый соус / моцарелла

570.-

480 / 680 гр



Лорана

Куриное филе / томаты / моцарелла / белый соус

420.-

460 / 660 гр



Три вида мяса

Говяжья вырезка / куриное филе / свинина / корнишоны / лук / моцарелла / красный соус

495.- 520 / 720 гр



Маргарита

Томаты / красный соус / моцарелла

330.- 410 / 610 гр



Деревенская

Салами / ветчина / томаты / маслины / красный соус / моцарелла

490.- 470 / 670 гр



Пепперони

Пепперони / красный соус / моцарелла

485.- 440 / 640 гр



Донателла

Пепперони / сладкий перец / бекон / охотничьи колбаски / маслины / шампиньоны / красный соус / моцарелла

585.- 610 / 810 гр



Диабло

Пепперони / ветчина / томаты / сладкий перец / перец чили / маслины / соус «диабло» / моцарелла

455.- 460 / 660 гр

РЫБА & МОРЕ ≈ ПРО ≈ ДУКТЫ



Щупальца осьминога гриль

С запеченными овоща-
ми и томатным соусом

770.- 340 гр



1

1

Судак с печёной
цветной капустой
и трюфельным
кремом

500.-

250 гр



2

2

Зубатка
с лимонным пюре

330.-

250 гр



3

3

Филе судака

С соусом из каперсов

450.-

150 / 120 гр

а еще

Мидии
в томатном
соусе

390.-

280 / 40 гр

Тигровые
креветки

720.-

120 / 50 гр

Стейк
из лосося

750.-

200 / 50 гр

ГОРЯЧИЕ

БЛЮДА



В Италии ни один прием пищи, исключая, конечно, завтрак, не обходится без вина. Итальянцы знают толк в этом напитке и пьют его в умеренных количествах для здоровья. Красное или белое вино под еду они умеют выбирать идеально. Конечно, это не абсолютное правило. В исключительных случаях обед или ужин могут состояться и без вина, но вот алкоголь без еды они, как правило, не употребляют.

Настоящая итальянская кухня не в шумных и дорогих ресторанах туристических районов, а в «глубинке» — там, куда ходят сами итальянцы. Цены здесь ниже, людей меньше, а удовольствия нередко больше, чем в самых изысканных заведениях Италии, отмеченных тремя звездами красного гида Мишлен.



Большая котлета из индейки

300 / 150 / 100 гр

430.-



1
Стейк из свиной шеи

В сливочно-мясном соусе с жареной картошечкой

380.-

150 / 100 / 70 гр

2
Цыплёнок корнишон

С нежным картофельным пюре и хрустящим салатом

450.-

150 / 150 / 50 гр

3
Домашнее жаркое

• с индейкой **310.-**
• с телятиной **450.-**

350 гр

BURGER



Брутальный бургер с мраморной говядиной

Расплавленный чеддер, три соуса
и хрустящие овощи

450.-

500 гр

Итальянцы не толстеют?

В исключительных случаях это, конечно, возможно. Невозможно исключить проблемы со здоровьем и лень. Однако, в большинстве своем, итальянцы очень активные, красивые и эффектные люди. Это удивляет, ведь их еда с виду достаточно калорийна и питательна. В подавляющем большинстве случаев итальянцы готовят из муки грубого помола. А она улучшает пищеварение и не вредит фигуре.



1 Говяжий язык в сливочно-перечном соусе

С толченым картофелем

470.-

340 гр

2 Медальоны из свинины

С пенне в сливочно-сырном соусе

310.-

280 гр





Куриные
потрошки
в порто
с кукурузной
кашей

450.- 320 гр

а еще

Венский шницель

Тонкий пласт куриного филе, обжаренный в специальной панировке

170.- 140 гр

Бефстроганов

Филе говядины, обжаренное с шампиньонами в сливочном соусе. Подается на подушке из нежного картофельного пюре

390.- 290 гр

Медальоны из говяжьей вырезки

С печеным картофелем и сливочно-перечным соусом

450.- 280 гр

Куручка по-милански

Нежное куриное филе с цуккини и болгарским перцем в сливочном соусе

280.- 230 гр

Разварные говяжьи щечки в соусе Демиглас

С нежным пюре

550.- 330 гр

Филе Миньон

Лучшая часть вырезки молодого бычка, приготовленная в оливковом масле. Подается с фирменным сливочно-перечным соусом

720.- 250 гр

Местный Рибай на кости

250.- за 100 гр

Хлеб

Фокачча
с сыром
100.- 300 гр

Фокачча
с песто
100.- 300 гр

Итальянская
Чиабатта
30.- 50 гр

Домашние
булочки
20.- 50 гр

Гриссини
40.- 100 гр

Хлеба из печи
10.- 30 гр

Соусы

Барбекю

Сырный

Чесночный

Песто

Чили

Перечный

Сливочно-
перечный

90.- 50 гр

Гарниры

Картофель
Айдахо
110.- 110 гр

Картофель
Фри
140.- 140 гр

Сливочное
картофельное
пюре
110.- 150 гр

Гречка
с грибами
90.- 180 гр

Овощи
на гриле
170.- 200 гр

Кускус
80.- 150 гр

Картофель
по-деревенски
180.- 230 гр

Шпинат
в сливках
130.- 130 гр

Дикий рис
130.- 120 гр

ДЕСЕРТЫ

Дорогие гости!

В меню представлена лишь часть сладкого ассортимента. Чтобы узнать, что сегодня испекли наши кондитеры – обратитесь к Вашему официанту.

Птичье молоко

140.– 110 гр



Тирамису

240.– 130 гр



МОРОЖЕНОЕ

Бельгийское

Frutta Dolce

170.–

за 100 гр

Dolce Vita

230.–

150 гр

Классический пломбир

Ванильный / шоколадный

90.–

за 100 гр

Мороженое с фруктами

170.–

за 100 гр

Манго-маракуйя

230.–

110 гр

Панна-котта

• Со смородиной и черникой

• С клубникой и вишней

160.–

150 гр



1 Три шоколада малиновый

180.–

115 гр

2 Макароны

80.–

25 гр

3 Чизкейк Нью Йорк

165.–

за 100 гр

4 Наполеон

130.–

за 100 гр

5 Молочная девочка

180.–

за 100 гр

6 Вишня в шоколаде

140.–

за 100 гр

7. Эклер

70.– 85 гр



8. Трюфель

65.– 30 гр



Шокомагия

220.- 120 / 70 гр

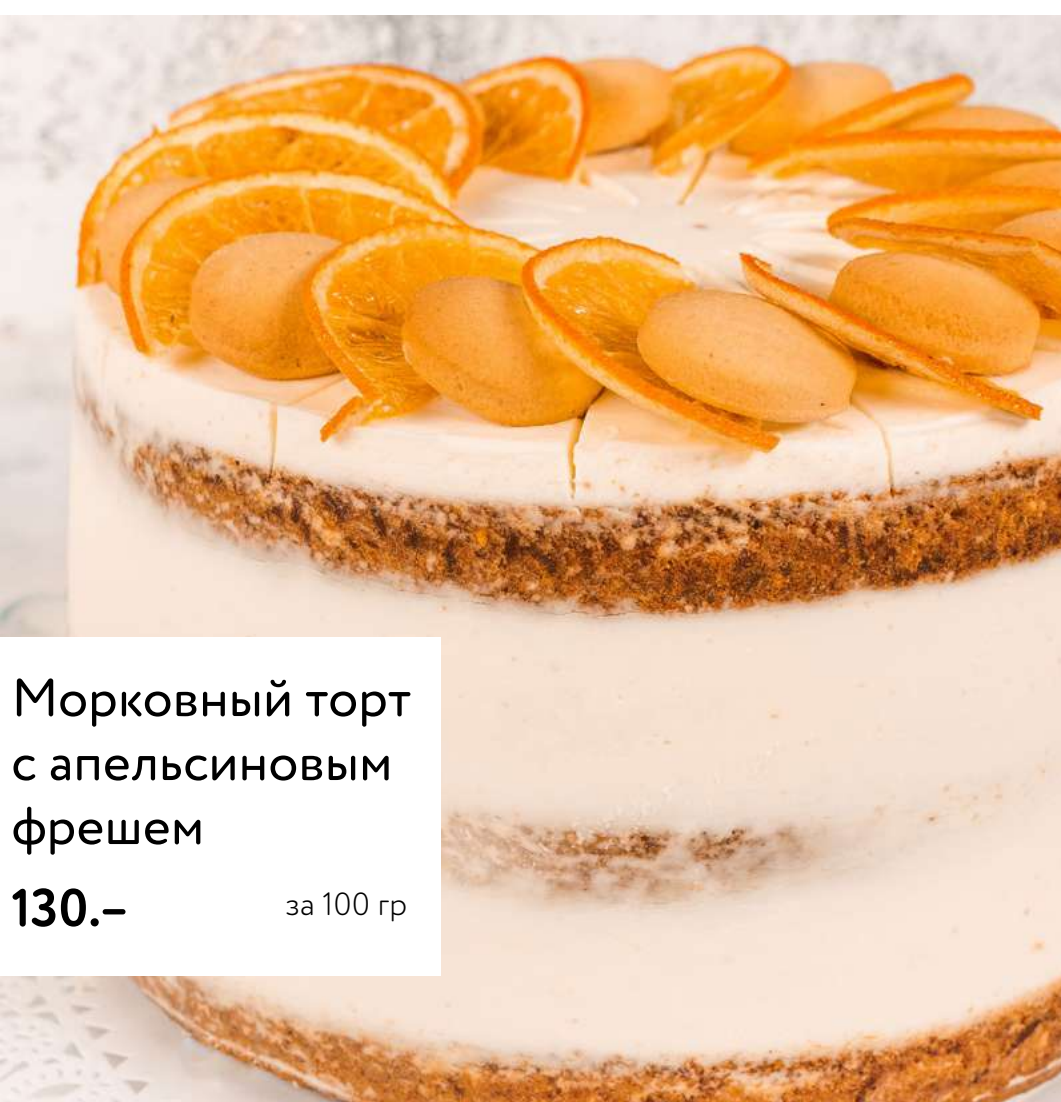
Время запекания:
20 мин



Венский штрудель с яблоком

250.- 145 / 140 гр

Время запекания:
20 мин



Морковный торт с апельсиновым фрешем

130.- за 100 гр

Анна Павлова

150.- 120 гр

Бельгийские вафли

Мороженое / взбитые сливки /
топинг на выбор

270.- 130 гр

Пирожное «Ариан»

210.- 130 гр

Венский штрудель с вишней

Время запекания: 20 мин

250.- 130 / 95 гр

Торт «Банан-карамель»

170.- за 100 гр

Шоколадный медовик

120.- за 100 гр

Пирожное «Опера»

265.- 100 гр



Карамельный чай
с апельсином
и кумкватом

300 мл 290.–

Чай
гибискус-
маракуйя

700 мл 260.–

Кокосово-
яблочный
зелёный чай

700 мл 330.–

Чёрный чай
с клюквой
и бузиной

700 мл 270.–



ЗИМНИЕ СОГРЕВАТЕЛИ



1. Сливочный
ром-тодди **alc.**

Белый ром, ваниль, фреш лайма,
сливочное масло

250 мл 280.–

3. Белый ромашковый
глинтвейн **alc.**

Белое сухое вино, цитрусовый фреш,
мёд, специи, ромашковый чай

250 мл 220.–

5. Глинтвейн **alc.**

Красное сухое вино, апельсиновый
фреш, мёд, кусочки фруктов, специи

250 мл 240.–

2. Рождественский
пряный Эгг-ног **new**
alc.

Яичный желток, молоко,
тёмный ром, пряности

250 мл 260.–

4. Сбитень ягодный

Сбор лесных ягод, морс, мёд, специи

250 мл 190.–

6. Сбитень пряный
манго-облепиха

Облепиха, свежий манго, перчик
чили, мёд

250 мл 250.–

Чай
мандариновый

300 мл 250.–

Чай
малиновый

700 мл 280.–

Чай
облепиховый

700 мл 360.–

Чай
имбирный

700 мл 240.–



ЧАЙНАЯ КЛАССИКА 400 мл 150.– | 700 мл 280.–

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

- Ассам
- Эрл Грей
- Дикая вишня

– Дворцовый
Пуэр 15 лет
400 мл 300.–

– Габа чай (улонг) 400 мл 700 мл
250.– 450.–

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

- Сенча
- С жасмином
- Восточная сенча
- Матча (маття) чай

– Травяной чай
собственного сбора
700 мл 270.–

ТИЗАНЫ

- Манго-клубника
- Сочные ягоды
- Гибискус-красные ягоды
- Лесная фиеста
- Ройбош тирамису

– Молочный улонг 400 мл 700 мл
200.– 350.–



БЕЗ КОФЕ, НО ТОЖЕ ВКУСНО!

1. Белый шоколад с пряной тыквой **new**
250 мл 220.–
 2. Детский Эгг-ног с какао **new**
250 мл 170.–
 3. Мятный горячий шоколад
250 мл 270.–
 4. Розовый латте **new**
200 мл 170.–
 5. Матча (маття) латте
200 мл 170.–
 6. Домашнее какао
300 мл 170.–
- Бельгийский горячий шоколад
100 мл 200.–
- Милк шейк
250 мл 170.–

АВТОРСКИЙ КОФЕ

- Айс Латте ❄️ 300 мл 220.–
- Раф 200 мл 200.–
На домашнем сиропе из кедровых орешков
- Фраппучино ❄️ 300 мл 290.–
Макадамский орех
Кокосовый **new**
- Апельсиновый кофе 250 мл 290.–

Фраппучино ❄️
Мокко
290.– 300 мл

КОФЕЙНАЯ АТМОСФЕРА

- Эспрессо 50 мл 100.–
- Американо 150 мл 110.–
- Эспрессо-Доппио 100 мл 180.–
- Кортадо 70 мл 110.–
- Капучино 200 мл 130.–
- Латте 250 мл 150.–
- Латте с сиропом 250 мл 170.–
- Кофе по-восточному 50 мл 100.–
- Кофе по-ямайски 60 мл 120.–
- Кофе по-венски 250 мл 190.–
- Бичерин 250 мл 200.–
- Раф 200 мл 150.–
- Флет Уайт 250 мл 190.–
- Гляссе ❄️ 250 мл 210.–

ГОРЯЧИЙ КОФЕ С АЛКОГОЛЕМ

- Коретто 70 мл 200.–
- Испанский кофе **new** 150 мл 250.–
- Ирландский кофе 250 мл 340.–
- Кофе миллионера 250 мл 340.–

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

- 200 мл
- Апельсин 150.–
- Грейпфрут 150.–
- Морковь 150.–
- Яблоко 170.–
- Лимон 170.–
- Ананас **new** 190.–

НАПИТКИ

- Соки в ассортименте 200 мл 70.–
- Пепси Кола 250 мл 100.–
- Севен Ап 250 мл 100.–
- Миринда 250 мл 100.–

- Питьевая вода газ. / негаз. 500 мл 130.–
- Джермук 500 мл 160.–
мин. вода газ.
- ACQUA PANNA**
TOSCANA 250 мл 750 мл
- Аква Панна 250.– 500.–
мин. вода негаз.

- S.PELLEGRINO**
- Сан Пеллегрино 250.– 500.–
мин. вода газ.

Из-за своих гастрономических свойств S.Pellegrino и Acqua Panna являются официальными водами Всемирной Ассоциации Сомелье. Эта итальянская минеральная вода как газированная, так и без газа, является великолепным спутником при употреблении пищи и вина, ведь всемирно известный факт, что в Италии вино в большинстве случаев пьют, исключительно разводя качественной водой.

МОКТЕЙЛИ

ЛИМОНАДЫ

Классический	350 мл	120.–
Имбирный		120.–
Малина		140.–
Груша		150.–
Маракуйя		380.–

СМУТИСЫ

Голубика	350 мл	250.–
Пряный манго		270.–
Клубника-банан		190.–
Тайский малина-личи		250.–
Шоколадно-тыквенный new		250.–

Мохито классический	400 мл	220.–
Мохито клубничный		270.–
Мохито маракуйя		270.–
Мохито лесные ягоды		270.–

Пина Колада б/а	350 мл	180.–
Клубничная Колада б/а	350 мл	200.–
Тропический холодный чай	400 мл	250.–

ДЕТОКСЫ

Детокс яблоко-шпинат	350 мл	220.–
<i>Яблоко / шпинат / огурец / мёд или стевия</i>		
Детокс авокадо-ананас		270.–
<i>Авокадо / ананас / банан / шпинат / миндальное молоко / лимонный сок / мёд или стевия</i>		

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

1. Тропическая Сангрия	750 мл	1400.–
Итальянская Сангрия	750 мл	1000.–
2. Апероль Шприц	300 мл	290.–
<i>Апероль / игристое брют / содовая / цитрусовые / мята</i>		
3. Плантаторский Пунш	350 мл	280.–
<i>Белый и тёмный ром / фалернум / ангостура / ананасовый сок</i>		
4. Джин Грей	130 мл	250.–
<i>Джин / домашний сироп Эрл Грей / лайм</i>		
5. Мартини Нормандия	150 мл	250.–
<i>Кальвадос / водка / бузина / лимон</i>		



АПЕРИТИВЫ

	50 мл	
Мартини Бьянко	120.–	
белое, сладкое, 15% Пьемонт, Италия		
Мартини Экстра Драй	120.–	
белое, сухое, 18% Пьемонт, Италия		
Мартини Россо	120.–	
красное, сладкое, 15% Пьемонт, Италия		
Мартини Розато	120.–	
розовое, сладкое, 15% Пьемонт, Италия		
	50 мл	
Апероль	200.–	
сладкие и горькие апельсины, травы и коренья, 11% Италия		
Кампари	210.–	
горькие апельсины, специи, 25% Италия		
Бехеровка	210.–	
травы и коренья, 38% Чехия		
Абсент Ксента	350.–	
травы, полынь, 70% Италия		

Родиной вермута является Италия, точнее, город Турин, окружённый природными равнинами. Этот солнечный напиток принято пить из низкого стакана, с большим количеством льда и долькой лимона.

ВИСКИ**Шотландский виски**

	50 мл	
Дюарс Уайт Лейбл	250.–	
купажированный, 40% Прибрежный Хайленд, Восточное побережье		
Чивас Ригал 12 лет	430.–	
купажированный, 40% Спейсайд		
Чивас Ригал 18 лет	820.–	
купажированный, 40% Спейсайд		
Манки Шоулдер	500.–	
чистосолодовый, 40% Спейсайд		

Макаллан 12 лет	650.–	
односолодовый, 40% Хайленд		

Ирландский виски

	50 мл	
Джемесон	280.–	
купажированный, 40% Графство Корк		

Американский виски

	50 мл	
Джим Бим	280.–	
бурбон, 40% Клермонт, штат Кентукки		
Джим Бим Эпл	280.–	
бурбон, 35% Клермонт, штат Кентукки		

	50 мл	
Джек Дэниэлс	290.–	
Линчбург, штат Теннесси, 40%		
Джек Дэниэлс Хани	300.–	
Линчбург, штат Теннесси, 35%		
Мэйкерс Марк	400.–	
бурбон, штат Кентукки, 45%		

БРЕНДИ
Армения

	50 мл	
Арарат 3 года	180.–	
Арарат 5 лет	220.–	
Арарат Ахтамар 10 лет	400.–	
Арарат Наири 20 лет	800.–	

КОНЬЯК

	50 мл	
Хеннесси VS	500.–	
провинция Коньяк, Франция 40%		
Хеннесси VSOP	650.–	
провинция Коньяк, Франция 40%		
Хеннесси XO	1890.–	
провинция Коньяк, Франция 40%		

	50 мл	
Арманьяк Жанно Наполеон	400.–	
Арманьяк, Франция, 40%		
Кальвадос Пер Маглуар VS	460.–	
Нормандия, Франция, 40%		

РОМ

	50 мл	
Бакарди Карта Бланка	180.–	
США, 40%		
Оакхарт Ориджинал	190.–	
США, 35%		
Бакарди Карта Нэгра	220.–	
США, 40%		
Бич Хауз Мауришиуз пряный	400.–	
республика Маврикий, 40%		
Гавана Клуб 7 лет	440.–	
Куба, 40%		

ДЖИН

	50 мл	
Бифитер	260.–	
Англия, 47%		

ТЕКИЛА

	50 мл	
Ольмека Белая	220.–	
Халиско, Мексика, 38%		
Ольмека Золотая	250.–	
Халиско, Мексика, 38%		

ВОДКА

Царская Оригинальная 50 мл 100.-
Санкт-Петербург, Россия, 40%

Царская Золотая 130.-
Санкт-Петербург, Россия, 40%

Белуга 220.-
Мариинск, Россия, 40%

Импортная водка

Абсолют 50 мл 140.-
Ахус, Швеция, 40%

Финляндия 160.-
Финляндия, 40%

Финляндия красные ягоды 170.-
Финляндия, 40%

Грей Гуз 230.-
Коньяк, Франция, 40%

Отец водки и брат виски

Полугар №1: 50 мл 340.-
Рожь и пшеница
Варшава, Польша, 38,5%

Полугар №3: 340.-
Бородинский
с тмином
Варшава, Польша, 38,5%

Полугар №4: 340.-
Мёд с перцем
Варшава, Польша, 40%

ЛИКЁРЫ

Малибу 50 мл 150.-
Великобритания, 21%

Самбука 220.-
Италия, 40%

Бейлис 220.-
Ирландия, 17%

Куантро 240.-
Анжера, Франция, 40%

Ягермейстер 220.-
Германия, 35%

Калуа 300.-
Мексика, 20%

Лимончелло 250.-
Сорренто, Италия, 30%

ПИВО

Пражечка 500 мл 280.-
светлое, фильтрованное, Чехия, 4%

Пауланер 350.-
светлое, нефильтованное, Германия, 5,5%

Гиннесс 440 мл 470.-
тёмное, фильтрованное, стаут, Ирландия, 8%

Баклер безалкогольное 355 мл 270.-
светлое, фильтрованное, лагер, Голландия

**НАЛИВКА**

Малиновое вино 50 мл

10%

Вишня 60.-

17%

Мандарин 80.-

17%

Киви 80.-

17%

Пряный манго 100.-

17%



PHILOSOPHY OF TASTE

DOLCE VITA

lounge cafe

г. Армавир

📍 Ул. Карла Маркса, 56

☎ +7 (86137) 33-403

📷 @dolcevita.rest

🌐 dolcevita.cafe