

PHILOSOPHY OF TASTE

# DOLCE VITA

— lounge cafe —

## Menu

HAPPY NEW YEAR

2021

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.



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



В нашем новом зале  
можно заказать банкет на  
индивидуальных условиях.

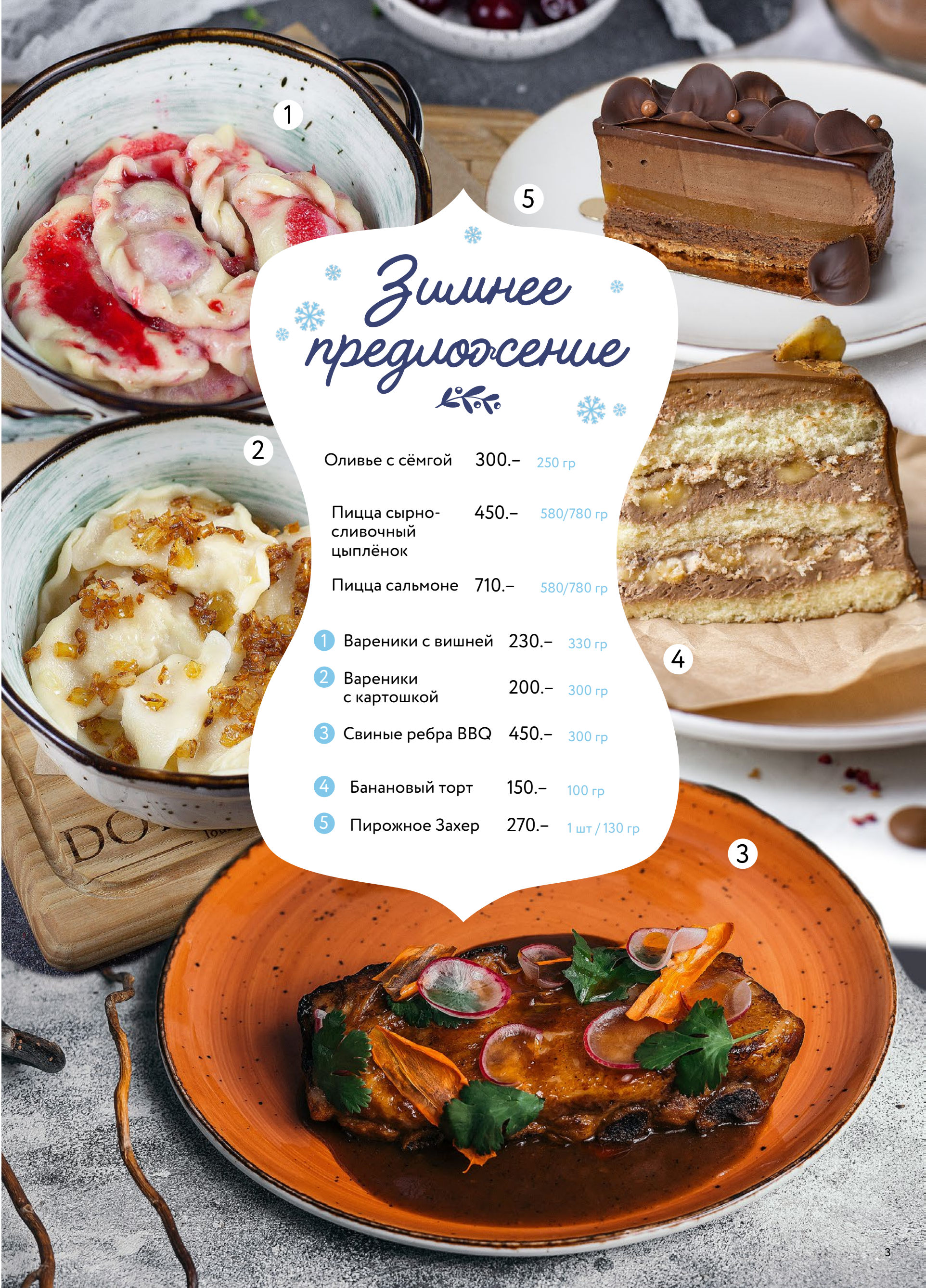
Отсканируйте QR-код с помощью Вашего телефона



Напишите свой отзыв  
**НАПРЯМУЮ ВЛАДЕЛЬЦУ РЕСТОРАНА**

Если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

2 На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню.



1

5

2

4

3

# Зимнее преддверие

|                                |       |               |
|--------------------------------|-------|---------------|
| Оливье с сёмгой                | 300.– | 250 гр        |
| Пицца сырno-сливочный цыплёнок | 450.– | 580/780 гр    |
| Пицца сальмоне                 | 710.– | 580/780 гр    |
| 1 Вареники с вишней            | 230.– | 330 гр        |
| 2 Вареники с картошкой         | 200.– | 300 гр        |
| 3 Свиные ребра BBQ             | 450.– | 300 гр        |
| 4 Банановый торт               | 150.– | 100 гр        |
| 5 Пирожное Захер               | 270.– | 1 шт / 130 гр |

# Зимнее предвкушение

## Домашние чаи

Чёрный вишнёвый  
с имбирём  
и куркумой

750 мл **230.-**

Таёжный  
сбор трав и ягод

750 мл **230.-**

Ромашковый  
с клюквой  
и бузиной

750 мл **270.-**

Травяной,  
собственного  
сбора

750 мл **270.-**

Калиновый  
с мёдом  
и листьями чёрной  
смородины

750 мл **230.-**

new

new

new

new

new

Мандариновый  
с цитрусами  
и чёрной  
смородиной

300 мл **270.-**

Малиновый  
с цитрусами  
и мёдом

700 мл **280.-**

С гибискусом  
и маракуйей

700 мл **350.-**

Облепиховый  
с мёдом  
и лаймом

700 мл **390.-**

Зелёный  
имбирный  
с цитрусами  
и мёдом

700 мл **240.-**

## ЗАВТРАКИ

Омлет **90.-** 150 гр

Овсяная каша **120.-** 250 гр

Сырники со сметаной **190.-** 200 гр

Бельгийские вафли **1** **380.-** 250 гр

Лосось / творожный сыр /  
пашот / голландский соус

Английский завтрак **330.-** 300 гр

ПП сырники **250.-** 200 гр

Бельгийские вафли **2** **310.-** 250 гр

Бекон / пашот / голландский  
соус



## БЛИНЧИКИ

### СЫТНЫЕ

Классика **90.-** 90 гр

Мясной фарш **150.-** 140 гр

Сёмга / творожный сыр **390.-** 210 гр

Ветчина / грибы /  
моцарелла **180.-** 180 гр

### СЛАДКИЕ

Яблоко с корицей **140.-** 180 гр

Банан / нутелла **170.-** 150 гр

Банан / сгущенка **120.-** 190 гр

Творог / карамельный  
соус **110.-** 160 гр

# ДЛЯ НАЧАЛА

|                                                                                    |       |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Хамон                                                                              | 500.– | 100 гр |
| Корзина домашних овощей                                                            | 250.– | 230 гр |
| Доска с мясными деликатесами<br>Суджук / бастурма / говяжий язык / вяленая свинина | 650.– | 180 гр |
| Доска с кавказскими сырами<br>Адыгейский / сулгуни / чечил                         | 350.– | 200 гр |
| Доска с европейскими сырами<br>Пармезан / дорблю / чеддер / моцарелла / мёд        | 490.– | 200 гр |
| Карпаччо из говядины                                                               | 390.– | 160 гр |
| Тартар из лосося в пудре из пармезана ❶                                            | 480.– | 180 гр |
| Битые огурцы                                                                       | 120.– | 130 гр |
| Итальянская закуска с сыром и печёным перцем new                                   | 310.– | 180 гр |
| Хумус с фалафелем                                                                  | 250.– | 270 гр |
| Хрустящие палочки из моцарелы                                                      | 380.– | 280 гр |
| Копчёная треска в сливочном хрене на хрустящей фокачче                             | 270.– | 230 гр |
| Сливочный сулгуни с томатами ❷                                                     | 390.– | 250 гр |
| Трио паштетов ❸ new<br>Паштет из куриной печени / хумус / овощная икра             | 270.– | 220 гр |



❶ Если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

# БРУСКЕТТЫ И СЭНДВИЧИ

Клаб-сэндвич

Курица / сыр / свежие овощи / яйцо / соус

380.–400 гр

Чиабатта с ростбифом

1new

370.–200 гр

Чиабатта с сыром и печеным перцем

new

220.–190 гр

Брускетта

Печень трески / печёный картофель / домашний майонез

320.–220 гр

Брускетта

2

Ростбиф / медово-горчичный соус / руккола

350.–160 гр

Брускетта

3

Тигровые креветки / вешенки / сладкий чили

390.–250 гр

Брускетта

Парма / горгондзола / груша

350.–200 гр

Брускетта

Авокадо / яйцо пашот

new

280.–190 гр

Закрытая брускетта с телятиной

290.–300 гр



БРУСКЕТТЫ И СЭНДВИЧИ



# САЛАТЫ

|                                                                                                                         |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Капрезе</b><br>Моцарелла / томаты / песто                                                                            | <b>450.–</b> 250 гр |
| <b>Нисуаз</b><br>Консервированный тунец / свежие овощи / яйцо                                                           | <b>430.–</b> 250 гр |
| <b>С курицей су-вид</b> <b>1</b> <b>new</b><br>Курица су-вид / ореховая заправка / свежие овощи                         | <b>280.–</b> 230 гр |
| <b>С лососем</b> <b>2</b><br>Лосось / творожный сыр / свежие овощи / соус сладкий Чили                                  | <b>380.–</b> 230 гр |
| <b>С мясом камчатского краба</b> <b>3</b><br>Мясо камчатского краба / свежие овощи / щучья икра / яйцо / соус из папайи | <b>650.–</b> 270 гр |
| <b>С морепродуктами</b>                                                                                                 | <b>380.–</b>        |
| <b>С ростибифом</b><br>Ростбиф / печёный перец / пармезан / медово-горчичная заправка                                   | <b>330.–</b> 220 гр |
| <b>С баклажанами</b><br>Баклажаны во фритюре / томатный соус / пармезан                                                 | <b>330.–</b> 260 гр |
| <b>Со свеклой и прошутто</b>                                                                                            | <b>330.–</b> 290 гр |
| <b>С охотничьими колбасками</b><br>Жареные колбаски / печёный картофель / шампиньоны / домашний майонез                 | <b>280.–</b> 260 гр |
| <b>Греческий</b>                                                                                                        | <b>320.–</b> 250 гр |
| <b>Римини</b><br>Свежие овощи / обжаренная курица / чесночно-соевый соус                                                | <b>320.–</b> 240 гр |
| Свежие овощи / обжаренная телятина / чесночно-соевый соус                                                               | <b>390.–</b> 240 гр |
| <b>Цезарь</b><br>С курицей                                                                                              | <b>350.–</b> 250 гр |
| С тигровыми креветками                                                                                                  | <b>550.–</b> 250 гр |
| С семгой                                                                                                                | <b>470.–</b> 250 гр |

10 Если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



# СУПЫ

## Средиземноморский суп

Судак / Черноморские мидии / кабачок / красный соус

380.– 350 гр

## Сырный суп с мидиями ❶

Мидии черноморские / сливки / плавленый сыр / зелёный горошек

480.– 350 гр

## Сливочный суп из свежих кабачков ❷

Маринованные кабачки / вяленые томаты / сыр страчателла / прошутто

390.– 340 гр

## Домашний борщ из телятины ❸

310.– 420 гр

## Наваристый суп из чечевицы

Чечевица / бычий хвост / маринованная черемша

190.– 340 гр

## Бульон из голени телёнка

Картофель / морковь / мясо телятины

290.– 420 гр

## Лапша по-домашнему

180.– 300 гр

## Крем-суп с шампиньонами

250.– 270 гр

## Солянка

250.– 290 гр



СУПЫ



12 Если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

# ПАСТЫ И РИЗОТТО

|                                                                                        |       |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Домашние феттуччине с белыми грибами                                                   | 380.– | 250 гр |
| Ризотто с треской и соусом пармезан                                                    | 440.– | 300 гр |
| Домашние тельятелле с цыплёнком и грибами                                              | 350.– | 300 гр |
| Спагетти с мясом камчатского краба                                                     | 850.– | 330 гр |
| Спагетти Болоньезе                                                                     | 340.– | 260 гр |
| Спагетти Карбонара                                                                     | 330.– | 360 гр |
| Спагетти с морепродуктами                                                              | 490.– | 340 гр |
| Мясная лазанья                                                                         | 490.– | 400 гр |
| Спагетти с чёрным перцем <span>new</span>                                              | 250.– | 220 гр |
| Домашние равиоли с кавказскими сырами <span>1</span> и свежей зеленью в томатном соусе | 360.– | 210 гр |
| Спагетти с домашними фрикадельками <span>2</span> из индейки                           | 350.– | 320 гр |
| Спагетти с лососем и песто <span>3</span>                                              | 570.– | 340 гр |

По вашему желанию, мы можем приготовить пасту с другим видом макарон.  
Для заказа, обратитесь к вашему официанту.

14 Если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



1

ПАСТЫ И РИЗОТТО



2



3

# ПИЦЦА



## КАКОЕ ТЕСТО ВЫБИРАЕТЕ?

- Американское  
Пышное и нежное
- Итальянское  
Тонкое и хрустящее

### Маргарита

Красный соус / моцарелла

330.– 410 / 610 гр

### Сырная

Много моцареллы

390.– 400 / 600 гр

### Лорана

Куриное филе / томаты / моцарелла / белый соус

420.– 460 / 660 гр

### Пепперони

Пепперони / красный соус / моцарелла

485.– 500 / 700 гр

### Деревенская

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

490.– 540 / 740 гр

### Фондали

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

570.– 480 / 680 гр

### Кальцоне

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

370.– 370 гр

### Верано

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

450.– 540 / 740 гр

### Ветчина и грибы

Ветчина / шампиньоны / сливочный соус / моцарелла

450.– 450 / 650 гр

### Цезарь

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

510.– 520 / 720 гр

### Три вида мяса

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

495.– 500 / 700 гр



### Ровенте

Куриное бедро су-вид / сладкий перец / томаты / красный лук / острый халапеньо / красный соус / моцарелла

490.– | 500 гр / 670 гр



### Прованс

Куриное бедро су-вид / вешенки / красный лук / пармезан / сливочный соус / моцарелла

580.– | 550 гр / 750 гр



### Дольче Вита

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

710.– | 770 гр



### Прошутто фунги

Ветчина / салами / шампиньоны / маслины / кунжут / моцарелла / сливочный соус

490.– | 540 гр / 740 гр



### Сливочный цыплёнок new

Куриное бедро су-вид / томаты / сырный соус / моцарелла

450.– | 580 / 780 гр



### Четыре сыра

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

520.– | 530 гр / 730 гр



### Груша-горгондзола

Груша карамелизованная / сыр дор-блю / пармезан / сливочный соус / моцарелла

670.– | 500 / 670 гр



### Сальмоне new

Лосось / сыр креметта / руккола / красный соус / сыр моцарелла

710.– | 580 / 780 гр



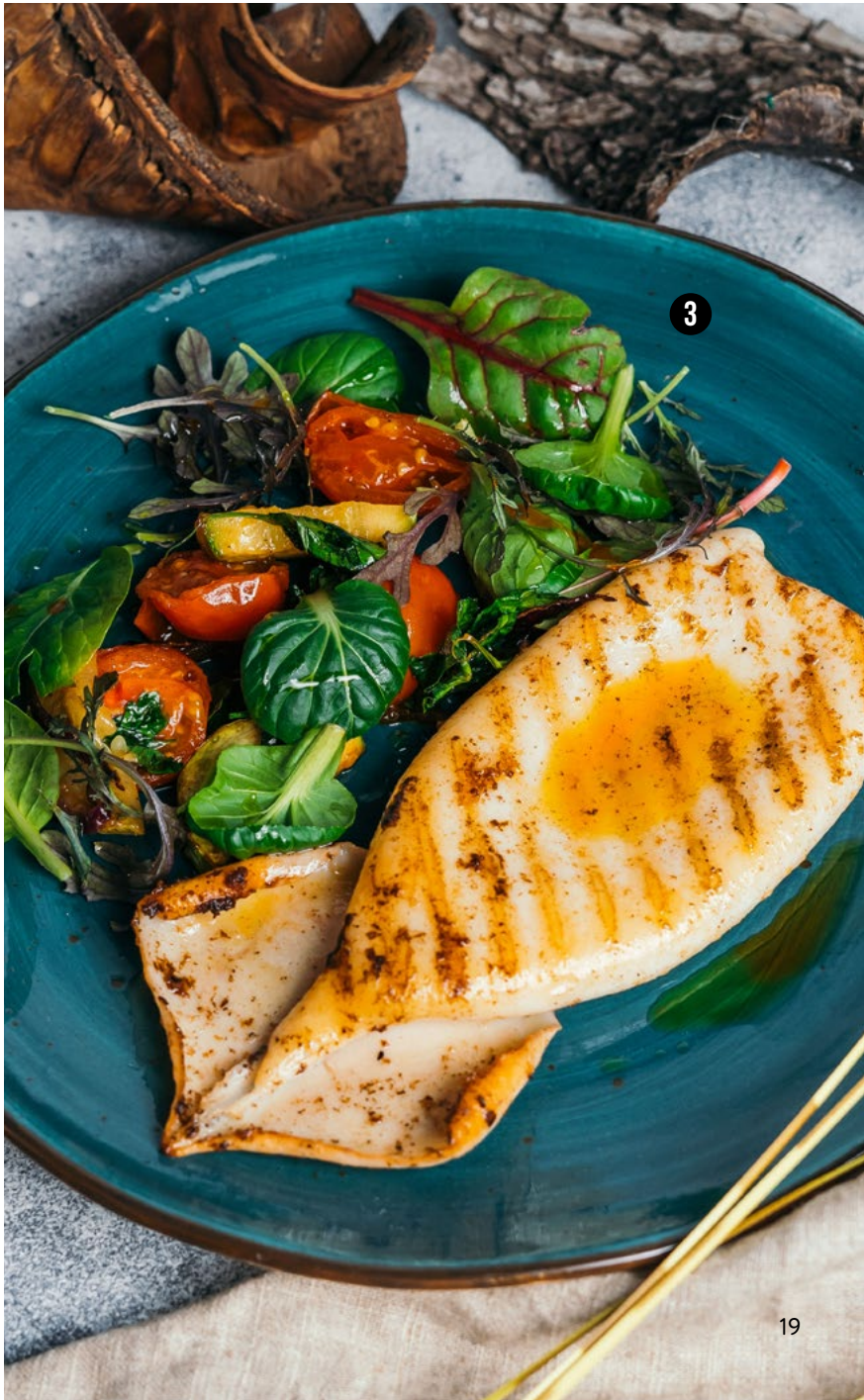
### Цыплёнок BBQ

Цыплёнок су-вид / бекон / красный лук / соус BBQ / красный соус / моцарелла

490.– | 580 гр / 780 гр

# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

|                                                                                      |       |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| Стейк из лосося                                                                      | 790.– | 310 гр       |
| Филе лосося / брокколи / креветочный соус                                            |       |              |
| Форель <span>new</span>                                                              | 650.– | 350 гр       |
| Большие мидии в сливочном соусе                                                      | 330.– | 190 гр       |
| Судак с печёной цветной капустой и трюфельным кремом <span>1</span> <span>new</span> | 350.– | 230 гр       |
| Щупальца осьминога гриль                                                             | 850.– | 340 гр       |
| Полкило мидий с гренками <span>2</span>                                              | 450.– | 320 гр       |
| Соус на выбор: томатный / сливочный с пармезаном                                     |       |              |
| Кальмар из печи с овощами <span>3</span>                                             | 350.– | 200 гр       |
| Креветки в соусе Пиль-пиль                                                           | 650.– | 150 / 120 гр |



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

|                                                                                                                                                  |       |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Цыплёнок корнишон с картофельным пюре и салатом                                                                                                  | 450.– | 350 гр |
| Домашнее жаркое с телятиной                                                                                                                      | 450.– | 350 гр |
| Домашнее жаркое с индейкой                                                                                                                       | 320.– | 350 гр |
| Медальоны из свинины с пенне в сливочно-сырном соусе                                                                                             | 420.– | 280 гр |
| Шницель из курицы                                                                                                                                | 180.– | 140 гр |
| Курица по-милански                                                                                                                               | 320.– | 230 гр |
| Медальоны из говяжей вырезки в трюфельном соусе                                                                                                  | 450.– | 280 гр |
| Большая котлета из индейки с картофелем                                                                                                          | 430.– | 420 гр |
| Стейк из свиной шеи с жареным картофелем ❶                                                                                                       | 480.– | 320 гр |
| Говяжий язык с печёным картофелем в сливочно-перечном соусе ❷                                                                                    | 550.– | 330 гр |
| Куриное бедро су-вид с булгуром ❸                                                                                                                | 280.– | 300 гр |
| Вегетарианский бургер с картофелем фри <span>new</span><br>Моцарелла / чеддер / луковый соус / свежие овощи                                      | 390.– | 400 гр |
| Бургер с мраморной говядиной и картофелем фри<br>Говяжья котлета / карамелизированный лук / свежие овощи / чеддер                                | 480.– | 450 гр |
| Стейк рибай<br>С гарниром на выбор<br>Цена указана за 100г сырого мяса. Примерный вес стейка 300-400г<br>*Степень прожарки уточняйте у официанта | 350.– | 100 гр |

## СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ МЯСА:

|      |             |        |             |           |
|------|-------------|--------|-------------|-----------|
| Rare | Medium Rare | Medium | Medium Well | Well Done |
| 50°C | 55°C        | 60°C   | 65°C        | 70°C      |

❶ Если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ / ГАРНИРЫ

ХЛЕБ

|                 |       |        |                      |      |       |
|-----------------|-------|--------|----------------------|------|-------|
| Фокачча с сыром | 100.– | 300 гр | Итальянская Чиабатта | 30.– | 50 гр |
| Фокачча с песто | 100.– | 300 гр | Домашние булочки     | 20.– | 50 гр |
| Гриссини        | 40.–  | 100 гр | Хлеб                 | 10.– | 30 гр |

ГАРНИРЫ

|                         |       |        |                  |       |        |
|-------------------------|-------|--------|------------------|-------|--------|
| Пюре                    | 110.– | 150 гр | Овощи гриль      | 180.– | 200 гр |
| Гречка с грибами        | 120.– | 180 гр | Дикий рис        | 130.– | 120 гр |
| Картофель айдахо        | 110.– | 110 гр | Шпинат в сливках | 200.– | 130 гр |
| Картофель фри           | 150.– | 140 гр | Кускус           | 100.– | 150 гр |
| Картофель по-деревенски | 220.– | 230 гр | Булгур           | 120.– | 150 гр |



СОУСЫ 90.– 50 гр

- Барбекю
- Сырный
- Чесночный
- Песто
- Чили
- Перечный
- Сливочно-перечный

ДЕСЕРТЫ

Дорогие гости!

В меню представлена лишь часть сладкого ассортимента. Чтобы узнать, что сегодня испекли наши кондитеры – обратитесь к Вашему официанту. Мы можем испечь любой из наших тортов на заказ!



Меренговый рулет 130.– 100 гр

МОРОЖЕНОЕ

Классический пломбир  
Ванильный / шоколадный  
65.– 50 гр

Frutta Dolce  
Бельгийское  
80.– 50 гр

Мороженое с фруктами  
220.– 220 гр

Dolce Vita  
240.– 200 гр



Птичье молоко 140.– 1 шт / 80 гр

Венский штрудель с мороженым

Начинка на выбор: яблоко / вишня  
\*Время запекания: 20 минут

320.– 1 шт / 160 гр



- 1

Рыжик

120.– 100 гр
- 2

Наполеон

130.– 100 гр
- 3

Молочная девочка

190.– 100 гр
- 4

Вишня в шоколаде

170.– 100 гр
- 5

Эклер

90.– 1 шт / 80 гр
- 6

Трюфель

65.– 1 шт / 40 гр

Морковный торт

130.– 100 гр

Шоколадный медовик

130.– 100 гр

Три шоколада малиновый

210.– 1 шт / 130 гр

Чизкейк Нью Йорк

170.– 100 гр

Макаронс

80.– 1 шт / 60 гр

Манго-маракуйя

270.– 1 шт / 100 гр

Шокомагия

*\*Время запекания: 20 минут*

220.– 1 шт / 150 гр



Творожная **new**  
запеканка  
230.– 150 гр



Торт банан-карамель **new**  
140.– 100 гр



Тирамису  
250.– 1 шт / 120 гр



Кекс «Лайм-кокос» **new**  
150.– 100 гр



Анна Павлова

С сезонными ягодами

150.– 1 шт / 100 гр



Панна-котта  
манго-маракуйя

165.– 1 шт / 150 гр



Панна-котта  
малина-чёрная смородина

165.– 1 шт / 150 гр



Десерт Орео

230.– 1 шт / 140 гр



# Зимнее преддверие\*

## ~ Домашние чаи ~

Чёрный вишнёвый  
с имбирём  
и куркумой

750 мл 230.–

Таёжный  
сбор трав и ягод

750 мл 230.–

Ромашковый  
с клюквой  
и бузиной

750 мл 270.–

Травяной,  
собственного  
сбора

750 мл 270.–

Калиновый  
с мёдом  
и листьями чёрной  
смородины

750 мл 230.–

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

new

Чай-латте new

«Яблочный пирог с карамелью»

Сироп яблочный пирог / зелёный чай / молоко / специи / маршмеллоу

190.– 250 мл

Домашнее какао

170.– 300 мл

Розовый латте

Со свекольным порошком

150.– 200 мл

Матча (маття) латте

150.– 200 мл

## АВТОРСКИЙ КОФЕ

- Айс Латте ❄️

300 мл

220.–
- Раф миндаль new

200 мл

230.–
- Раф арахис new

200 мл

230.–
- Раф фисташка new

200 мл

270.–
- Фраппучино ❄️

300 мл

320.–

Макадамский орех

Кокос
- Апельсиновый кофе

250 мл

330.–

Мокколатте new

Молоко / сливки / шоколадная смесь / кофе

190.– 300 мл

## БЕЗ КОФЕ, НО ТОЖЕ ВКУСНО!

- Бельгийский горячий шоколад

100 мл

200.–
- Милк шейк

250 мл

170.–

Мятный горячий шоколад

270.– 250 мл

Фраппучино ❄️

Мокко

320.– 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

220.–
- Бичерин

250 мл

200.–
- Раф

200 мл

190.–
- Флет Уайт

250 мл

220.–
- Гляссе ❄️

250 мл

210.–

## ГОРЯЧИЙ КОФЕ С АЛКОГОЛЕМ

- Коретто

70 мл

200.–

Сливки / алкоголь на Ваш выбор
- Испанский кофе new

150 мл

250.–

Самбука / Куантро / сливки
- Ирландский кофе

250 мл

350.–

Джемесон / жидкие сливки / сахар
- Кофе миллионера

250 мл

350.–

Бейлис / Калуа / молоко / сливки

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

- Апельсин

200 мл

170.–
- Грейпфрут

170.–
- Морковь

170.–
- Яблоко

190.–
- Лимон

190.–

## НАПИТКИ

- Соки в ассортименте

200 мл

70.–
- Пепси Кола

250 мл

130.–
- Севен Ап

250 мл

130.–
- Миринда

250 мл

130.–

- Питьевая вода

Газ. / Нераз.

500 мл

130.–
- Джермук

Мин. вода. газ

500 мл

160.–
- 

250 мл

750 мл
- Аква Панна

Мин. вода негаз.

250.–

500.–
- 

Сан Пеллегрино

мин. вода газ.

250.–

500.–

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.

ЛИМОНАДЫ

Классический 350 мл 120.- Кофе-Шприц 350 мл 220.-



Малина  
350 мл  
140.-

Маракуйя  
350 мл  
380.-

Имбирь  
350 мл  
120.-

МОХИТО  
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

400 мл

Клубника 270.- Лесные ягоды 270.-  
Классический 220.- Маракуйя 270.-



СМУТИСЫ

350 мл

Клубника-банан 190.-  
Голубика 250.-  
Пряный манго 270.-  
Манго-кокос 290.-

Пина Колада б/а 180.-  
Клубничная Колада б/а 200.-

Тропический холодный чай 250.-

САНГРИЯ



НАЛИВКИ



Итальянская сангрия 13% 1300.-  
750 мл  
Белое вино / зерновой дистиллят / цитрусовые / клубника / мята / персиковый экстракт

Тропическая сангрия 13% 1600.-  
Белое вино / ром / маракуйя / цитрусовые / киви / личи

Малиновое вино 10% 80.- 50 мл  
Вишня 17% 100.-  
Мандарин 17% 100.-  
Киви 17% 100.-  
Пряный манго 17% 120.-

# ВИНО

## БЕЛЫЕ ВИНА

### ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ

|                         |        |       |
|-------------------------|--------|-------|
| Номерной резерв Шардоне | 150 мл | 130.– |
| Полусладкое             |        |       |
| F-style Шардоне         |        | 150.– |
| Сухое                   |        |       |
| Velvet season Рислинг   | 100 мл | 190.– |
| Десертное               |        |       |

### ГРУЗИЯ

|           |        |       |
|-----------|--------|-------|
| Цинандали | 150 мл | 300.– |
| Сухое     |        |       |

### ВИНА СТАРОГО СВЕТА

### ИТАЛИЯ

|                          |        |        |
|--------------------------|--------|--------|
| Альтизано                | 150 мл | 220.–  |
| Полусладкое              |        |        |
| Рондоне Грилло           |        | 300.–  |
| Сухое                    |        |        |
| Сан Виджилио Пино Гриджо |        | 340.–  |
| Сухое                    |        |        |
| Аурелиана Гави DOCG      | 750 мл | 2800.– |
| Сухое                    |        |        |

### ИСПАНИЯ

|                        |        |       |
|------------------------|--------|-------|
| Монте Льяно Риоха DOCa | 150 мл | 350.– |
| Сухое                  |        |       |

### ФРАНЦИЯ

|                   |        |       |
|-------------------|--------|-------|
| Круа да Ор Вионье | 150 мл | 320.– |
| Сухое             |        |       |

### ВИНА НОВОГО СВЕТА

### ЧИЛИ

|                                           |        |       |
|-------------------------------------------|--------|-------|
| Исла Негра Вест Бэй Совиньон Блан-Шардоне | 150 мл | 320.– |
| Сухое                                     |        |       |

### АВСТРАЛИЯ

|                     |        |       |
|---------------------|--------|-------|
| СильверГам Шардонне | 150 мл | 290.– |
| Сухое               |        |       |

### НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

|                                        |        |        |
|----------------------------------------|--------|--------|
| Бранкотт Истейт Мальборо Совиньон Блан | 750 мл | 2200.– |
| Сухое                                  |        |        |

### ЮАР

|                                |        |        |
|--------------------------------|--------|--------|
| Симонсиг Совиньон Блан-Семийон | 750 мл | 1900.– |
| Сухое                          |        |        |

## КРАСНЫЕ ВИНА

### ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ

|                         |        |       |
|-------------------------|--------|-------|
| Номерной резерв Каберне | 150 мл | 130.– |
| Полусладкое             |        |       |
| F-style Саперави        |        | 150.– |
| Сухое                   |        |       |
| Velvet season Каберне   | 100 мл | 190.– |
| Десертное               |        |       |

### ГРУЗИЯ

|              |        |       |
|--------------|--------|-------|
| Киндзмараули | 150 мл | 360.– |
| Полусладкое  |        |       |

### ВИНА СТАРОГО СВЕТА

### ИТАЛИЯ

|                                  |        |        |
|----------------------------------|--------|--------|
| Альтизано                        | 150 мл | 220.–  |
| Полусладкое                      |        |        |
| Рондоне Неро д’Авола Сицилия IGP |        | 300.–  |
| Сухое                            |        |        |
| Рондоне Кьянти DOCG              |        | 420.–  |
| Сухое                            |        |        |
| Вилла Пампини Вальполичелла      | 750 мл | 2600.– |
| Сухое                            |        |        |

### ИСПАНИЯ

|                        |        |       |
|------------------------|--------|-------|
| Дон Батисто Косеча     | 150 мл | 180.– |
| Сухое                  |        |       |
| Монте Льяно Риоха DOCa |        | 350.– |
| Сухое                  |        |       |

### ФРАНЦИЯ

|                             |        |       |
|-----------------------------|--------|-------|
| Круа да Ор Каберне Совиньон | 150 мл | 320.– |
| Сухое                       |        |       |

### ВИНА НОВОГО СВЕТА

### ЧИЛИ

|                                            |        |       |
|--------------------------------------------|--------|-------|
| Исла Негра Вест Бэй Каберне Совиньон-Мерло | 150 мл | 320.– |
| Сухое                                      |        |       |

### АВСТРАЛИЯ

|                  |        |       |
|------------------|--------|-------|
| СильверГам Шираз | 150 мл | 290.– |
| Сухое            |        |       |

### НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

|                                    |        |        |
|------------------------------------|--------|--------|
| Бранкотт Истейт Мальборо Пино Нуар | 750 мл | 2200.– |
| Сухое                              |        |        |

### ЮАР

|                  |        |        |
|------------------|--------|--------|
| Симонсиг Пинотаж | 750 мл | 2800.– |
| Сухое            |        |        |

РОЗОВЫЕ ВИНА

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Авторское Каберне-Фран  | 150 мл<br>180.– |
| Розовое, сухое, Россия  |                 |
| СанВиджилио Пино Гриджо | 280.–           |
| Розовое, сухое, Италия  |                 |

ИГРИСТЫЕ ВИНА

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| Абрау Дюрсо               | 750 мл<br>1100.– |
| Брют                      |                  |
| Абрау Дюрсо               | 1100.–           |
| Полусладкое               |                  |
| Виктор Дравиньи           | 1800.–           |
| Выдержанное розовое, брют |                  |

ШАМПАНСКОЕ

|                              |                  |                 |                  |
|------------------------------|------------------|-----------------|------------------|
| Моэт и Шандон Брют Империяль | 750 мл<br>6500.– | 187 мл<br>950.– | 750 мл<br>2800.– |
| Мартини Просекко             |                  |                 |                  |
| Мартини Асти                 |                  | 950.–           | 3100.–           |
| Мартини Розе                 |                  |                 | 2800.–           |

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

АПЕРИТИВЫ

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| Мартини                               | 50 мл<br>150.– |
| Бьянко / Экстра Драй / Россо / Розато |                |
| Апероль                               | 220.–          |
| Бехеровка                             | 220.–          |
| Кампари                               | 230.–          |
| Абсент Ксента                         | 350.–          |

ВИСКИ

Шотландский виски

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Вильям Лоусонс     | 50 мл<br>200.– |
| Чивас Ригал 12 лет | 480.–          |
| Чивас Ригал 18 лет | 850.–          |

КОНЬЯК

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Хеннесси VS              | 50 мл<br>500.– |
| Хеннесси VSOP            | 700.–          |
| Хеннесси XO              | 2000.–         |
| Кальвадос Пер Маглуар VS | 460.–          |
| Арманьяк Жанно Наполеон  | 550.–          |

РОМ

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| Гавана Клуб Анъехо 3 Анъос | 50 мл<br>200.– |
| Бакарди Карта Бланка       | 230.–          |
| Бакарди Карта Нэгра        | 240.–          |
| Бич Хауз Мауришиус         | 360.–          |

ДЖИН

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| Бифитер                | 50 мл<br>270.– |
| Бифитер Пинк Строберри | 270.–          |

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Манки Шоулдер   | 450.– |
| Макаллан 12 лет | 700.– |

Ирландский виски

|          |                |
|----------|----------------|
| Джемесон | 50 мл<br>290.– |
|----------|----------------|

Американский виски

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Джим Бим          | 50 мл<br>260.– |
| Джим Бим Эпл      | 260.–          |
| Джек Дэниэлс      | 330.–          |
| Джек Дэниэлс Хани | 330.–          |
| Мэйкерс Марк      | 390.–          |

БРЕНДИ

Армения

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| Арарат 3 года         | 50 мл<br>200.– |
| Арарат 5 лет          | 240.–          |
| Арарат Ахтамар 10 лет | 420.–          |
| Арарат Наири 20 лет   | 900.–          |

ТЕКИЛА

|                |       |
|----------------|-------|
|                | 50 мл |
| Ольмека Бланко | 230.– |
| Ольмека Голд   | 260.– |

ВОДКА

|                      |        |
|----------------------|--------|
|                      | 50 мл  |
| Царская Оригинальная | 120 .– |
| Царская Золотая      | 150.–  |
| Белуга               | 240 .– |

Импортная водка

|                            |       |
|----------------------------|-------|
|                            | 50 мл |
| Финляндия                  | 170.– |
| Финляндия<br>красные ягоды | 170.– |
| Абсолют                    | 190.– |
| Грей Гуз                   | 270.– |

Отец водки и брат виски

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
|                                        | 50 мл |
| Полугар №1:<br>Рожь и пшеница          | 340.– |
| Полугар №3:<br>Бородинский<br>с тмином | 340.– |
| Полугар №4:<br>Мёд с перцем            | 340.– |

ЛИКЁРЫ

|             |       |
|-------------|-------|
|             | 50 мл |
| Малибу      | 170.– |
| Самбука     | 220.– |
| Ягермейстер | 230.– |
| Бейлис      | 250.– |
| Куантро     | 280.– |
| Калуа       | 300.– |
| Лимончелло  | 310.– |
| Сен Жермен  | 340.– |

ПИВО

|                                                                      |                  |
|----------------------------------------------------------------------|------------------|
|                                                                      | 500 мл           |
| Пражечка                                                             | 280 .–           |
| Светлое, фильтрованное, Чехия                                        |                  |
| Пауланер                                                             | 350 .–           |
| Светлое, нефильтрованное,<br>Германия                                |                  |
| Гиннесс                                                              | 440 мл<br>470 .– |
| Тёмное, фильтрованное, стаут,<br>Ирландия                            |                  |
| Безалкогольное<br>пиво                                               | 330 мл<br>270 .– |
| Светлое, фильтрованное<br>Марку пива уточняйте у Вашего<br>официанта |                  |



г. Армавир

📍 Ул. Карла Маркса, 56

☎ +7 (86137) 33-403

📷 @dolcevida.rest

🌐 dolcevita.cafe