



*villa*  
**TOSCANA**

- R E S T A U R A N T -

европейская и кавказская  
кухня



Уважаемые гости!

Наша кухня: европейская, кавказская.  
Блюда готовятся от 20 до 40 минут. Мы стараемся, чтобы Вы получали  
только качественные угощения! Часы работы: с 12:00 до 00:00.

Контакты:

Москва, Дмитровское шоссе, 53к1  
+7 (495) 115 07 07 | +7 (906) 777 19 19

*Dear guests!*

*Our cuisine: european, caucasian.  
Meals are prepared from 20 to 40 minutes. All dishes are prepared  
with products of high quality! Opening hours: from 12:00 till 00:00.*

*Contact:*

*53 Dmitrovskoe shosse, building 1, Moscow  
+7 (495) 115 07 07 | +7 (906) 777 19 19*

## Холодные закуски Cold hors



**Сёмга слабосоленая  
с маслом** 150 / 10 г

*Lightly pickled salmon*

**750 Р**



**Сельдь с отварным  
картофелем** 70 / 60 / 40 г

*Herring with potato*

**450 Р**



**Мясная тарелка** 890 Р  
240 / 40 г

*Meat dish*



**Бастурма / Суджук** 650 Р  
150 г

*Beef jerky*



**Язык говяжий  
с хреном** 100 / 10 г

*Beef tongue*

**450 Р**



**Зелёный огород** 100 г  
(ассорти из свежей зелени)

*Fresh herbs*

**250 Р**



**Овощное плато** 400 г

*Made dish (fresh vegetables)*

**750 Р**

# Холодные закуски

## Cold hors



**Ассорти кавказских сыров 250 г 550 ₽**  
(Лори, Чечил, Чанах)

*Assorted cheeses Caucasian  
(Lori, Cecilia, Brynza)*



**Палитра европейских сыров 850 ₽**  
**с виноградом, мёдом и грецким орехом**  
(Дор блю, Мимолет, Маасдам, Пармезан) 260 / 60 / 40 г

*The palette of European cheeses with grapes,  
honey and walnuts*

*(Dor blue, Mimolet, Maasdam, Parmesan)*



**Карпаччо 700 ₽**  
**из говядины 130 г**  
*Beef carpaccio*



**Тартар 800 ₽**  
**из лосося 130 г**  
*Salmon tartare*



**Ассорти 1 950 ₽**  
**из мясных деликатесов 250 / 40 г**  
*Assorted meat delicacies*



**Рулетики 480 ₽**  
**из баклажан с орехами 150 / 5 г**  
*Eggplant rolls with nuts*



**Соленья и маринады 550 ₽**  
**450 г**  
(Капуста квашеная, огурцы солёные,  
черри, маринованный чеснок, патиссоны, перец острый)

*Pickles and marinades  
(sauerkraut, pickled cucumbers, pickled garlic, hot pepper)*

**Лимон 50 ₽**  
*Lemon 50 г*

**Масло сливочное 70 ₽**  
*Butter 20 г*

**Маслины / Оливки 270 ₽**  
**75 г**  
*Black olives / Olives*

# Салаты

## Salad



**Салат «Руккола с креветками»** 225 г  
(руккола, тигровые креветки, горчично-медовый соус, крем бальзамико)  
*Salad «Rucicola with shrimps»*  
(arugula, tiger shrimp, honey mustard sauce, balsamic cream)

**850 Р**



**Салат «Цезарь»** 200 г **750 Р**  
с тигровыми креветками  
*Cesarean salad*  
with tiger shrimps



**Салат «Цезарь»** 200 г **640 Р**  
с обжаренной куриной грудкой  
*Cesarean salad*  
chicken breast fillet



**Салат «Цезарь»** 200 г **730 Р**  
с сёмгой  
*Cesarean salad*  
with salmon



**Салат «Греческий»** 200 г **480 Р**  
(огурцы, помидоры, сыр Фета, маслины)  
*Salad «Greek»*  
(cucumbers, tomatoes, feta cheese, olives)



**Салат «Оливье» с говядиной** 170 г **490 Р**  
*Salad «Olive»*  
(made from beef, potatoes, egg, pickled cucumber,  
dressed with sauce «mayonnaise»)

# Салаты

## Salad



**Салат тёплый с морепродуктами** 220 г **700 Р**  
(Микс салатных листьев, морепродукты, сливочно-икорный соус)

*Warm salad with seafood*



**Салат «Кавказский»** 180 г **470 Р**  
(Огурцы, помидоры, зелень, лук красный, жгучий перец)

*Caucasian salad*  
(cucumbers, tomatoes, herbs, red onion, hot pepper)



**Салат «Капрезе»** 170 / 10 г **590 Р**

*Caprese is an Italian traditional salad*



**Салат «Авокадо с сёмгой»** 180 г **680 Р**

*Avocado salad with salmon*



**Салат «Хрустящий баклажан»** 220 г **490 Р**  
(Баклажаны, авокадо, помидоры, кинза, кисло-сладкий соус чили)

*Crispy eggplant salad*  
(Eggplant, avocado, tomatoes, coriander, sweet and sour chili sauce)



**Салат тёплый «Тоскана»** 220 г **750 Р**  
(Говяжья вырезка, томаты вяленые, перец болгарский, шампиньоны, микс салатных листьев в винном соусе)

*Toscana warm salad*  
(Beef tenderloin, dried tomatoes, bell pepper, champignons, mix of salad leaves in wine sauce)

## Горячие закуски Hot appetizers



**Блины с лососёвой икрой** 70 / 20 / 20 г  
*Pancakes with the caviar*

**490 Р**

**Блинчики с мясом** 70 / 60 г  
*Pancakes with meat*

**350 Р**



**Картофель беби  
жареный с грибами** 200 / 5 г  
*Potato with mushrooms*

**480 Р**



**Мидии «Блю-чиз»** 170 / 20 г  
*Запечённые с сыром Дор-блю*  
*Mussels blue cheese*

**890 Р**

**Жульен грибной** 100 г  
*Mushroom julienne*

**300 Р**



**Яичница с помидорами** 170 г  
*Fried eggs with tomatoes*

**450 Р**



**Куриные крылышки  
с соусом Терияки** 230 / 50 г  
*Chicken wings with teriyaki sauce*

**490 Р**



**Баклажаны  
«Свит чили»** 180 г  
*Sweet Chili eggplant*

**550 Р**

# Выпечка

## Bake



Пицца «Маргарита» 450 г  
*Pizza "Margarita"*

480 Р



Фокачча с пармезаном 150 г  
*Focaccia with parmesan cheese*

250 Р



Пицца «Пепперони» 500 г  
*Pepperoni pizza*

550 Р



Фокачча с розмарином 150 г  
*Focaccia with rosemary*

250 Р



Пицца «Четыре сыра» 500 г  
*Pizza "Four cheeses"*

650 Р



Буррата с фокачча и томатами 450 г  
*Burrata cheese with focaccia*

950 Р

## Выпечка Bake



Хачапури по-мегрельски 550 г **480 Р**  
*Khachapuri Mengrel*



Хачапури по-Аджарски 350 г **450 Р**  
*Khachapuri Adjarian*



Хачапури по-Имеретински 550 г **450 Р**  
*Khachapuri Imereti*



Пирог с зеленью и сыром 550 г **750 Р**  
*Pie with herbs and cheese*

# Супы

---

## Soup



**Суп харчо** 300 г  
*Kharcho*  
(lamb, rice, spices)

**400 Р**



**Борщ со сметаной** 300 / 15 г  
*Borsch*  
(bouillon with bits of veal and cream)

**400 Р**



**Суп «Минестрони»** 300 г  
*Minestrone*

**530 Р**



**Суп «Тосканский  
с белыми грибами»** 300 г

**680 Р**

*Tuscan soup with porcini mushrooms*

## Супы Soup



**Лапша по-домашнему** 300 / 5 г **390 Р**  
*Noodles*  
*(chicken bouillon with noodles)*



**Уха по-царски** 300 / 5 г **490 Р**  
*Soup from noble grades of a fish*



**Крем-суп из тыквы** 300 г **400 Р**  
*Pumpkin Cream Soup*



**Крем-суп из белых грибов с гренками** 300 / 20 г **470 Р**  
*Cream soup mushroom*



**Хашлама из баранины** 300 г **650 Р**  
*(баранина, тушенная с овощами и картофелем)*  
*Khashlama made from lamb*  
*(lamb, stewed with vegetables, onion)*

# Паста

## Pasta



Спагетти Карбонара 270 г  
*Spaghetti Carbonara*

530 ₺



Спагетти Болоньезе 230 г  
*Spaghetti Bolognese*

580 ₺



Феттуччини с лососем 300 г  
*Fettuccine with salmon*

630 ₺



Спагетти Неро  
с морепродуктами 300 г  
*Spaghetti Nero with seafood*

690 ₺

## Рыбные блюда

### Fish dishes



**Стейк лосося** **1400 Р**  
на подушке из шпината 160 / 125 г

*Grilled salmon a bed of spinach*



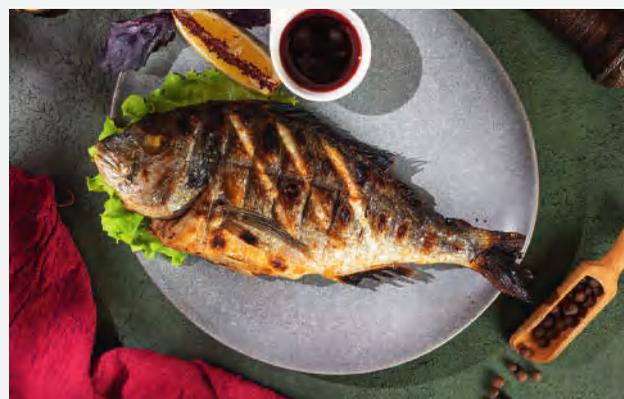
**Сёмга «Лапландская»** 160 / 65 г **1600 Р**  
(сёмга в икорно сливочном соусе)

*Salmon Lapland*  
(salmon caviar in a cream sauce)



**Форель радужная** **550 Р**  
(на выбор: запечённая или на углях) 1 шт. / 200 г

*Rainbow trout*  
(fried on an open fire)



**Дорадо** **870 Р**  
(на выбор: запечённая или на углях) 1 шт. / 300 г

*Dorado*  
(fried on an open fire)



**Сибас** **870 Р**  
(на выбор: запечённый или на углях)  
1 шт. / 300 г

*Sea bass fried on an open fire*



**Креветки королевские** **690 Р**  
на шпажке 100 г

*Prawns, Royal*

## Мясные блюда Meat dishes



**Говяжья вырезка с белыми грибами** 940 Р  
260 г

*Beef tenderloin with porcini mushrooms*



**Чикен-Шеф** 200 г 620 Р  
(филе куриной грудки, запечённая с ветчиной и сыром)

*Chicken from the Chef  
(chicken breast fillet baked with ham and cheese)*



**Стейк из мраморной говядины** 1 900 Р  
с рисом (степень прожарки на выбор) 260 / 100 г

*Marbled beef steak with rice  
(the degree of roasting to choose from)*



**Бефстроганов с картофельным пюре** 750 Р  
150 / 100 / 5 г  
(говяжья вырезка в сливочном соусе)

*Beef tenderloin in cream sauce  
with mashed potatoes*



**Филе миньон с картофелем бэби** 150 / 100 г 850 Р

*Filet mignon with baby potatoes*

## Мясные блюда

### Meat dishes



**Цыплёнок табака** **680 Р**  
**с жареной картошкой** 285 / 150 г  
*Tabaka-chicken*  
*(spice fried chicken)*



**Хинкали Грузинские** 3 шт. **240 Р**  
*Khinkali*

**Хинкали жареные** 3 шт. **270 Р**  
*Khinkali fried*



**Жаркое по-русски** **520 Р**  
*(тушеная свинина, грибы, лук, картофель)* 380 г

*Pork in a hot*  
*(potato, cheese, vegetables)*



**Долма с мацони** **450 Р**  
*(нежный фарш из баранины с рисом и зеленью*  
*в молодых виноградных листьях)* 200 г

*Dolma*  
*(gentle forced meat with rice and green goods*  
*in young grape leaves)*

# Шашлык на углях

## BBQ



**Шашлычное ассорти** 1,5 кг  
*All sorts from a shish kebab*

**4 300 Р**



**Сёмга на вертеле** 1300 Р  
150 / 5 г  
*Grilled Salmon*



**Шашлык  
баранина мякоть** 720 Р  
150 / 15 г  
*BBQ of boneless lamb*



**Шашлык  
баранина корейка** 810 Р  
200 / 15 г  
*BBQ made fom mutton loin*



**Шашлык из свинины  
на косточке** 560 Р  
180 / 15 г  
*BBQ made from pork brisket*

**Шашлык из телятины** 750 Р  
150 / 15 г  
*BBQ made from veal*

**Шашлык из парной телячьей  
корейки** 1 500 Р  
250 г  
*BBQ steamed veal loin*

# Шашлык на углях

## BBQ



**Шашлык из свиной  
шейки** 150 / 15 г **550 Р**  
*BBQ from pork*



**Шашлык из куриных крыльев** 150 / 15 г **410 Р**  
*BBQ of chicken wings*



**Шашлык из свиных  
рёбрышек** 250 / 15 г **510 Р**  
*BBQ of pork ribs*



**Люля-кебаб  
(говяжий)** 150 / 15 г **490 Р**  
*Kebab (beef)*



**Люля-кебаб  
(куриный)** 150 / 15 г **450 Р**  
*Kebab (chicken)*

**Люля-кебаб (баранина)** 150 / 15 г **510 Р**  
*Kebab (mutton)*



**Шашлык из куриной  
грудки** 150 / 15 г **420 Р**  
*BBQ made from chicken*

### Овощи на углях / Vegetables on the coals:

- Шампиньоны / Champignons **250 Р**
- Картофель бэби / Mini potatoes **250 Р**
- Баклажан / Aubergine **250 Р**
- Помидор / Tomatoes **120 Р**
- Перец / Pepper **120 Р**



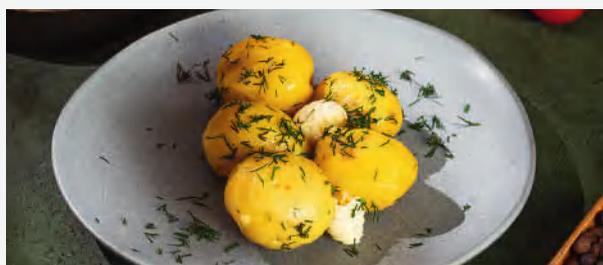
## Гарнир Garnish



**Картофель фри** 150 г **250 Р**  
*French fries*



**Картофель жареный** 150 г **210 Р**  
*Fried potatoes*



**Картофель отварной с укропом** 150 г **210 Р**  
*Boiled potatoes with dill*



**Овощи на гриле** 220 г **370 Р**  
*Grilled vegetables*



**Картофельные дольки** 150 г **150 Р**  
*Potato wedges*

**Шпинат** 150 г **220 Р**  
*Spinach*

**Рис** 150 г **150 Р**  
*Rice*



**Картофельное пюре** 150 г **250 Р**  
*Mashed potatoes*



**Рагу из овощей на мангале** 150 г **370 Р**  
*Stew of vegetables on coals*

## Соусы

### Sauces



Мацони / Аджика / Наршарб / Ткемали / Тартар / Сметана 50 г  
*Homemade yogur / Hot sauce / Pomegranate sauce / Plum sauce / Tar-tar / Sour cream*

80 Р

## Хлеб

### Bread



Лаваш (армянский) 1 порция  
*Pita (lavash)*

120 Р

Лепёшка 1 порция  
*Caucasian round cake*

90 Р



Хлеб чёрный 1 порция  
*Dark bread*

60 Р

Хлебная корзинка  
*Assorted bread*

250 / 350 Р

## Десерт Dessert

**Фрукты сезонные** 1 кг **1 800 ₽**  
*Seasonal fruit*

**Варенье в ассортименте** 100 г **350 ₽**  
(грецкий орех, белая черешня, кизил)  
*Jam in assortment (walnut, white sweet cherry, cherry)*



**Пирожное Чизкейк** 100 г **390 ₽**  
*Cheese Cake*



**Пирожное Медовик** 100 г **350 ₽**  
*Cake honeyed*



**Пирожное Наполеон** 100 г **370 ₽**  
*Cake Napoleon*



**Пирожное Тирамису** 100 г **380 ₽**  
*Tiramisu*



**Штрудель с мороженым** 150 / 50 г **450 ₽**  
*Apple pie with ice-cream*

## Мороженое Ice-cream

---

**Шоколадный пломбир** 1 шарик / 50 г **120 Р**  
*Chocolate ice-cream*

**Клубничный пломбир** 1 шарик / 50 г **120 Р**  
*Strawberry ice-cream*

**Ванильный пломбир** 1 шарик / 50 г **120 Р**  
*Vanilla ice-cream*

## Фантазия к мороженному Fantasy with ice-cream

**Сливки взбитые** 20 г **50 Р**  
*Cream*

**Вишнёвый сироп** 20 г **50 Р**  
*Cherry syrup*

**Шоколадный сироп** 20 г **50 Р**  
*Chocolate syrup*



## Кофе Coffee

<b>Кофе по-восточному / Turkish coffee</b> 60 мл	<b>160 Р</b>
<b>Эспрессо / Espresso</b> 60 / 120 мл	<b>180 / 240 Р</b>
<b>Латте / Latte Coffee</b> 220 мл	<b>300 Р</b>
<b>Раф / Raf Coffee</b> 200 мл	<b>280 Р</b>
<b>Капучино / Cappuccino</b> 180 мл	<b>280 Р</b>
<b>Американо / American coffee</b> 120 мл	<b>250 Р</b>
<b>Сливки / Cream</b> 20 мл	<b>50 Р</b>
<b>Молоко / Milk</b> 20 мл	<b>30 Р</b>
<b>+ Альтернативное молоко / Alternative milk</b> 20 мл	<b>50 Р</b>



## Чай листовой Leaf tea

<b>Ассам Хармутти (чёрный чай)</b> 400 / 1 000 мл <i>Assam (black)</i>	<b>400 / 550 Р</b>
<b>Облепиховый</b> 400 / 1 000 мл <i>Sea buckthorn</i>	<b>400 / 550 Р</b>
<b>Зелёный дракон (китайский зелёный чай)</b> 400 / 1 000 мл <i>Green dragon (Chinese green tea)</i>	<b>400 / 550 Р</b>
<b>Китайский жасмин (зелёный чай)</b> 400 / 1 000 мл <i>Chinese Jasmine (green tea)</i>	<b>400 / 550 Р</b>
<b>Молочный Улун (чай с молочным экстрактом)</b> 400 / 1 000 мл <i>Milk Oolong tea with milk extract</i>	<b>450 / 690 Р</b>
<b>Кир ройял (фруктовый чай)</b> 400 / 1 000 мл <i>Kir Royal (fruit tea)</i>	<b>400 / 550 Р</b>
<b>Мята (травяной чай)</b> 400 / 1 000 мл <i>Mint (herbal tea)</i>	<b>350 / 450 Р</b>



## Лимонады

### Lemonades

«Манго-маракуйя» 400 мл <i>Mango Passion Fruit lemonade</i>	400 Р	«Малина-Клубника» <i>Raspberry-Strawberry Lemonade</i>	400 Р
«Цитрусовый» 400 мл <i>Citrus lemonade</i>	400 Р	«Клубника-Банан» <i>Strawberry-Banana Lemonade</i>	400 Р
«Ягодный твист» 400 мл <i>Lemonade "Berry twist"</i>	400 Р	«Тархун» <i>Tarhun lemonade</i>	400 Р
«Тропический бриз» 400 мл <i>Lemonade "Tropical breeze"</i>	400 Р	«Дюшес» <i>Duchess lemonade</i>	400 Р



## Коктейли безалкогольные Soft Drinks

<b>Тоскана</b> 400 мл (Сок апельсиновый, сироп гренадин, содовая)	400 Р
<i>Toscana</i> (Orange juice, grenadine syrup, soda)	
<b>Мохито</b> 400 мл (Свежие листья мяты, лайм, содовая, тростниковый сахар, лёд)	350 Р
<i>Mojito</i> (Fresh mint leaves, lime, soda, cane sugar, ice)	
<b>Пина Колада</b> 400 мл (Ананасовый сок, кокосовый сироп, сливки)	350 Р
<i>Pina colada</i> (Pineapple juice, coconut syrup, cream)	

## Свежевыжатые соки

### Fresh squeezed juice

<b>Ананасовый</b> / <i>Pineapple</i> 200 мл	<b>640 Р</b>
<b>Сельдереевый</b> / <i>Celery</i> 200 мл	<b>450 Р</b>
<b>Апельсиновый</b> / <i>Orange</i> 200 мл	<b>400 Р</b>
<b>Грейпфрутовый</b> / <i>Grapefruit</i> 200 мл	<b>400 Р</b>
<b>Морковный</b> / <i>Carrot</i> 200 мл	<b>300 Р</b>
<b>Яблочный</b> / <i>Apple</i> 200 мл	<b>350 Р</b>
<b>Морковно-яблочный</b> / <i>Carrot-apple</i> 200 мл	<b>400 Р</b>



## Сок Juice

<b>Сок РИЧ в ассортименте</b> 200 мл <i>Juice RICH in assortment</i>	<b>150 Р</b>
<b>Морс клюквенный домашний</b> 200 мл <i>Drink berry</i>	<b>120 Р</b>

## Минеральная вода

### Mineral Water

<b>Джермук</b> (газированная) / <i>Mineral water (sparkling)</i> 500 мл	<b>250 Р</b>
<b>Татни</b> (без газа) / <i>Mineral water (without gas)</i> 500 мл	<b>250 Р</b>

## Газированные напитки Soft Drinks

<b>Грузинский лимонад «Дюшес» / «Тархун»</b> 500 мл <i>Lemonade Duchess / Tarhun</i>	<b>280 Р</b>
<b>Кока-кола / Фанта / Спрайт</b> / <i>Coca-cola</i> 330 мл	<b>250 Р</b>
<b>Энергетический напиток</b> / <i>Energy drink</i> 250 мл	<b>250 Р</b>



## Разливное пиво Draft beer

**Бланш** нефилтрованное 300 / 500 мл  
*Blanche white beer (unstrained)*

240 / 390 ₽

**Альтебург** светлое 300 / 500 мл  
*Alteburg Lager*

170 / 290 ₽

**Варница Бархатное** тёмное 300 / 500 мл  
*Varnitsa Velvety (dark)*

170 / 290 ₽

**Жигулёвское**  
*Zhigulevskoe Russian beer*

120 / 200 ₽



## Бутылочное пиво Bottle beers

**Пиво армянское** в ассортименте / *Armenian beer in the assortment* 500 мл

300 ₽

**Безалкогольное пиво** / *Free-alcohol* 330 мл

250 ₽

## К пиву With beer

**Кольца кальмара в кляре** 100 г  
*Rings of a squid*

370 ₽

**Ржаные чесночные гренки с соусом** 100 г  
*Rye garlic croutons*

300 ₽

**Креветки отварные** 150 г  
*Boiled shrimps*

380 ₽





Является рекламным материалом.