

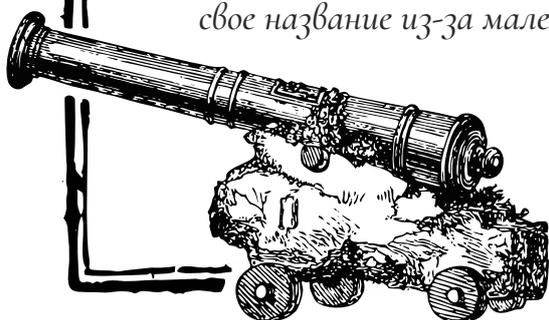
ВИЛЛА ЧИНКА

Жизнь Марко Чинка датируется XV веком. В то время Венеция и Генуя были повелителями Средиземноморья. Генуэзцы получают разрешение от Константина XI на управление проливами вблизи византийской столицы и под опытным командованием генерала Джованни Джустиниани одерживают победы. В этот же флот попадает молодой тосканец Марко Чинка.

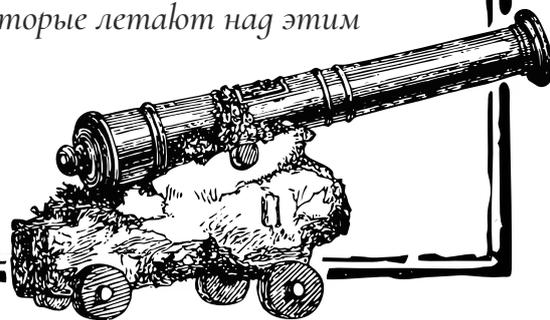
Качества отважного моряка не скрылись от глаз Джустиниани. В течение короткого времени Марко стал командиром торговой и военной флотилии.

Судьба также отправляет его в Черное море, где полно пиратских набегов на донских казаков. Прямо здесь, в сердце курортного комплекса Св. св. Константин и Елена, к северу от руин византийской крепости "Кастрици", Марко Чинка строит форпост. Если бы только камень мог говорить! Он рассказал бы о его подвигах, о том, как железный воин и опытный мореплаватель разбивает казачью флотилию и захватывает вожаков ее кланов, а затем оковывает одного из них в клетку, свесив его на баине своего форпоста для назидания своим врагам. Если бы только и волны могли говорить! Они рассказали бы о его божественной душе, о хорошем вине, о хорошей еде, о красивых женщинах и о щедрых оргиях, которые подслащивали его ночи. Не случайно на гербе флотилии Марко Чинки был изображен моллюск Scallor, в котором две захватывающие дух русалки увлекают своей красотой. Следы тосканского мореплавателя были утеряны после завоевания Константинополя Мехмедом II, когда Марко был послан защищать византийскую столицу на море. Но все же он не исчез полностью. Вблизи сожжённой крепости «Кастрици» появляется новая деревня Кестрич - нынешний варненский квартал Виница. В нем живут многие кровные наследники тосканского мореплавателя – неизбежно, после стольких бурных ночей с прекрасными «русалками» из «Кастрици».

Что касается названия «Вилла Чинка», то оно противоречиво. Некоторые считают, что она носит имя Марко. Другие, что она была названа таким образом из-за камня «чинка», из которого она построена. И, как утверждают третьи, вилла Чинка носит свое название из-за маленьких мелодичных зябликов, которые летают над этим прекрасным берегом.



VС



Натура

Чищенный розовый помидор, огурец,
печёный на углях перец, брынза, оливки и лук⁷
- 400 г 16.90 лв.

Креветки и кальмары, приготовленные на тарелке,
с листьями салата, помидорами черри, авокадо,
оливками "Таджаска" и винегретом из маракуйи^{2,7,14}
- 300 г 26.90 лв.

Салат «Фреш» -
помидор черри, огурцы, редиска,
авокадо, красный перец, зелёный лук,
оливки «Таджаска» и петрушка
- 300 г 16.90 лв.

Обжаренный козий сыр, свежий латук,
помидоры черри, прошутто,
свекла, оливки "Таджаска" и
выдержанный бальзамический уксус⁷
- 300 г 24.90 лв.

Салат "Капри" -
огурец, авокадо, цедра лимона и
оливки «Таджаска»
- 300 г 13.90 лв.

Салат с копченым телячьим языком,
сельдереем, солеными огурцами, грибами,
майонезным соусом и черным трюфелем⁷
- 200 г 18.90 лв.

Буррата с розовым помидором⁷
- 450 г 28.90 лв.

Домашняя икра тарاما^{1,4}
- 150 г 11.50 лв.

Закуска из маринованных артишоков
со вкусом черным трюфелем^{1,8}
- 120 г 13.50 лв.



Тартар и карпаччо

Тартар из тунца с авокадо⁴
- 150 г 25.90 лв.

Тартар из телятина Блэк Ангус
- 150 г 39.90 лв.

Карпаччо из отварного лосося
с цитрусовыми, фенхелем,
горчицей и рукколой^{4,7}
- 120 г 24.90 лв.

Карпаччо из осьминога по-Геновезски^{5,7}
- 120 г 37.90 лв.

Карпаччо из обжаренной говяжьей филе
с трюфельным майонезом⁷
- 140 г 39.90 лв.



Теплые закуски

Пармиджана -
баклажаны на гриле, помидоры Сан-Марцано,
запеченные с сыром Грана Пагано и скаморцей⁷
- 200 г 16.90 лв.

Фуа-гра, марсала соусом и айва
- 120 г 34.90 лв.

Яйца по-флорентийски -
яйца-пашот на тушеное шпинате
в масле с чесноком и соусом Морней^{3,7}
- 250 г 19.90 лв.

Брускетта с лимонной рикоттой,
тыквой на гриле и
поджаренным миндалем^{1,7,8}
- 250 г 14.90 лв.

Татаки из тунца
на айоли с васаби, кунжутом,
сушеной клубникой
и соусом якинику^{1,3,11}
- 120 г 24.90 лв.



Рыболовная страсть

Суп из тюрбо^{4,9}
- 300 мл 17.90 лв.

Суп недели

Паста фреска

Спагетти с пармезаном,
сметана и черным трюфелем^{1,7}
- 180 г 22.90 лв.

Паппарделле с Болоньезе
от Оленина¹
- 250 г 25.90 лв.

Тальятелле "Марко Чинка" -
домашняя паста с креветками,
кальмарами и саликорния^{1,2,3,14}
- 250 г 30.90 лв.

Ньокки с лесными грибами и зеленью
- 200 г 25.90 лв.

Тальятелле с телячьим тальяте
и белыми грибами^{1,7}
- 300 г 30.90 лв.

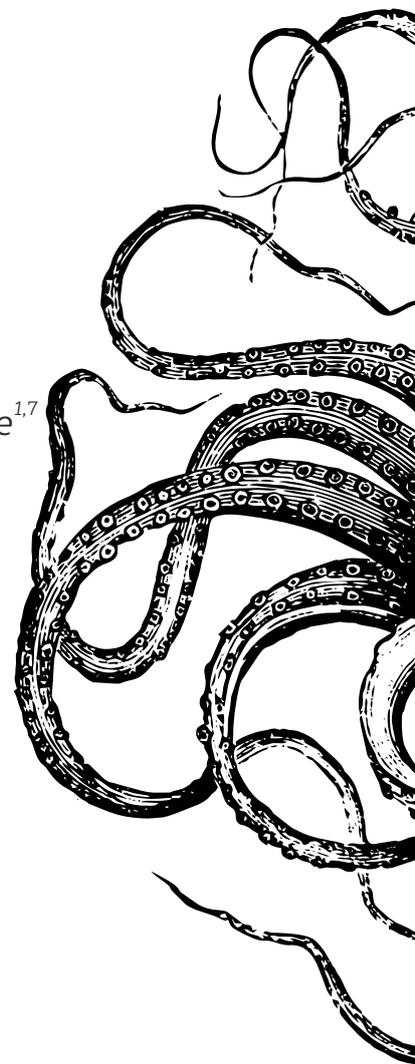
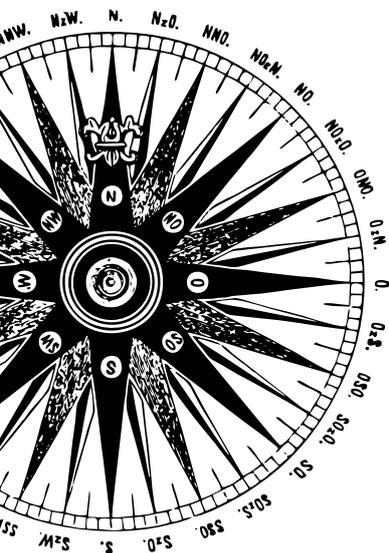
Свекольные тортеллини
с начинкой из тянутой телятины,
приготовленные на чесночно-пряном масле^{1,7}
- 180 г 28.90 лв.

Равиоли со шпинатом и рикоттой,
приготовленные в масле шалфея^{1,7}
- 180 г 20.90 лв.

Ризотто

Морепродуктов, полбы и саликорния^{1,7,14}
- 250 г 30.90 лв.

Грибы, черный трюфель и
чипсы из пармезана^{1,7}
- 200 г 23.90 лв.



Дары моря

Рапаны приготовленные
с зеленым луком,
чесноком и Кимчи соус^{7,14}
- 180 г 20.90 лв.

"Камба Ванази" -
хрустящие тигровые креветки с
кокосовым соусом, кимчи, лаймом и
косой из перца чили^{1,7,14}
- 250 г 29.90 лв.

Креветки "Марко Чинка",
приправленные имбирем,
чесноком и кайенским перцем^{7,11,14}
- 160 г 27.90 лв.

Кальмар жареный
с цитрусовым айоли^{1,3,14}
- 200 г 23.90 лв.

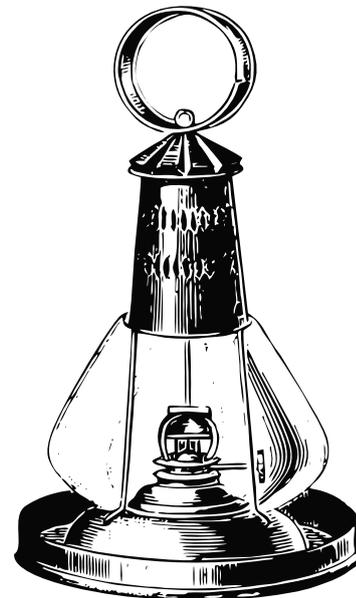
Кальмар на чугунной плите
со средиземноморским соусом^{10,14}
- 200 г 23.90 лв.

Осьминог Сицилиани с
помидорами черри, фенхель,
каперсами и чесноком^{10,14}
- 160 г 47.90 лв.

Мидии Сен Жак
сервированные с рулетами из
маринованных огурцов и
цитрусовым "айоли"^{7,10}
- 180 г 39.90 лв.

Ножки королевского краба²
- 100 г 65.90 лв.

Живой лобстер^{2,7}
- 100 г 32.90 лв.



Рыба - Далян

Котлета из черноморского окуня⁴
- 100 г 39.90 лв.

Жареная отбивная из тюрбо⁴
- 250 г 59.90 лв.

Стейк из тунца⁴
- 250 г 39.90 лв.

Лосось с картофельным мусселином,
брокколи и Голландец соусом^{3,7}
- 350 г 37.90 лв.

Филе выращенного морского окуня
с ризотто из полбы, шпинатом и
сливочным соусом^{4,7}
- 350 г 36.90 лв.

Блюда на углях

*Все блюда с гарниром на выбор

Куриное филе, бешамель со
шпинатом и скаморца⁷
- 220 г 25.90 лв.

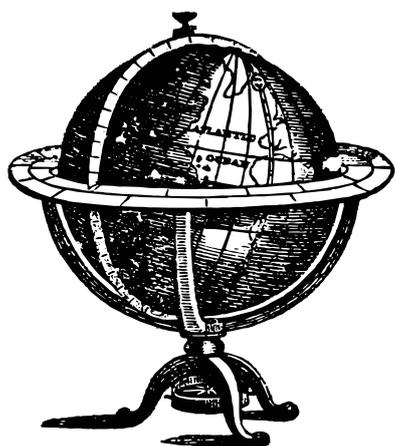
Свиная шейка тальята
- 250 г 25.90 лв.

Стейк из свинины "Дюрок"
- 200 г 39.90 лв.

Фермерский свиной Томагавк
- 100 г 9.90 лв.

Оссо Буко на ризотто
с шафраном^{1,7}
- 400 г 42.90 лв.

Свиная рулька,
картофельный мусслин
и грибной соус^{1,7}
- 500 г 35.90 лв.



Стейк Фиорентина

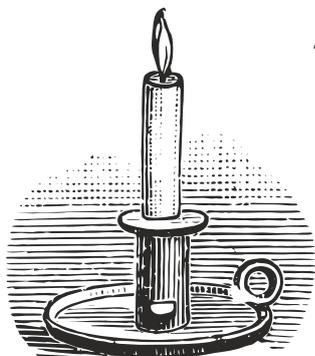
- 100 г 23.90 лв.

Вагю Миядзаки

- 100 г 139.90 лв.

Филе телятины Блэк Ангус "Россини"
- фуа-гра, черный трюфель и соус Жу

- 250 г 89.90 лв.



Говяжья печень Блэк Ангус
со свежей полентой⁷

- 300 г 23.90 лв.

Рибай "Блэк Ангус"

- 100 г 38.90 лв.

Десерты

Тирамису классический^{1,3,7}

- 120 г 12.90 лв.

Ореховые вафли с шоколадным муссом
и пралине с соленой карамелью^{3,7,8}

- 120 г 11.90 лв.

Тарт Панна Котта с пралине из
красных фруктов и джемом из лесных ягод^{3,7}

- 160 г 12.90 лв.

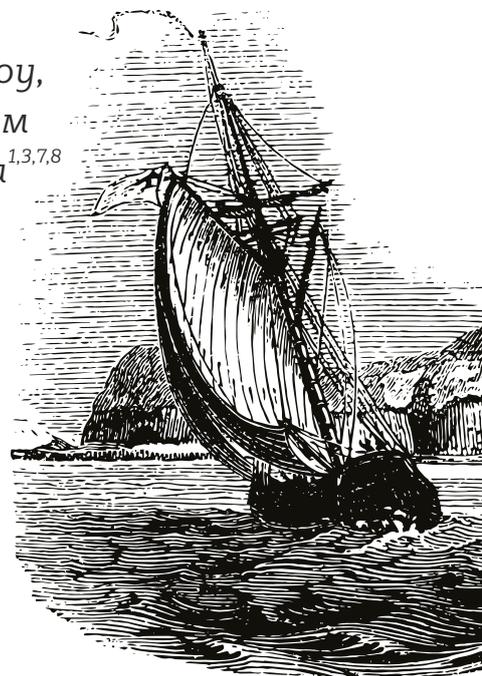
Торт со шпинатным маршмеллоу,
фисташковым хрустом, кремом
из маскарпоне и клубникой конфи^{1,3,7,8}

- 120 г 12.90 лв.

Шоколадный торт
с фисташковым пралине и
домашним мороженым^{1,3,7}

- 140 г 14.90 лв.

Десерт от шеф-повара



Алкогольные коктейли

Хюго Сен Жермен Шприц - 240 мл 19.90 лв.

Сен-Жермен, газированная вода,
просекко и сироп из бузины

Вилла Чинка - 120 мл 20.90 лв.

ром "Бумбу", фреш лимона,
мед, цедра апельсина, мята

Балканское дело - 120 мл 14.90 лв.

сливовица, яблочный сок, кленовый сироп и корица

Юстиниан - 120 мл 14.90 лв.

Виски Джим Бим, дисароно, коантро

Бутилированное пиво

Стелла Артоа - 330 мл 6.50 лв.

Бекс - 330 мл 5.50 лв.

Каменица - 330 мл 5.50 лв.

Леффе - светлое, темное - 330 мл 8.50 лв.

Корона - 330 мл 8.50 лв.

Францисканер - 500 мл 10.50 лв.

Стелла Артоа безалкогольная - 330 мл 6.50 лв.

Разливное пиво

Францисканер - 330 мл 7.50 лв.



Ракии

Мускатная "Солитер" - 50 мл 13.90 лв.

Бургаская мускатная - 50 мл 5.50 лв.

"Буковска лозова" - из мускат белый "Тамянка" - 50 мл 13.90 лв.

Стралджанская мускатная Выдержанная - 50 мл 6.50 лв.

Бургас 63 - 50 мл 6.50 лв.

Бургас 63 Баррель - 50 мл 7.00 лв.

Троянская сливовая 25 л. - 50 мл 18.90 лв.

Абрикосовый бренди - Хуберт, Сербия - 50 мл 11.90 лв.

ЕДНа Винный бренди - 50 мл 9.90 лв.

Айва бренди - Монограм, Босния и Герцеговина - 50 мл 12.90 лв.

Бейлербей Гюбек - 200 мл 39.90 лв.

Анисовые напитки

Узо Пломари - 50 мл 6.50 лв.

Узо Пломари - 200 мл 25.00 лв.

Узо Аголо - 50 мл 7.00 лв.

Узо Мини - 50 мл 7.00 лв.

Узо 12 - 50 мл 7.00 лв.

Узо Матарели - 200 мл 27.00 лв.

Узо Барбаяни - 50 мл 7.00 лв.

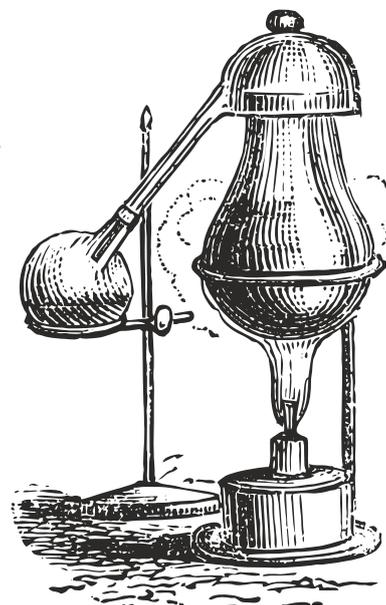
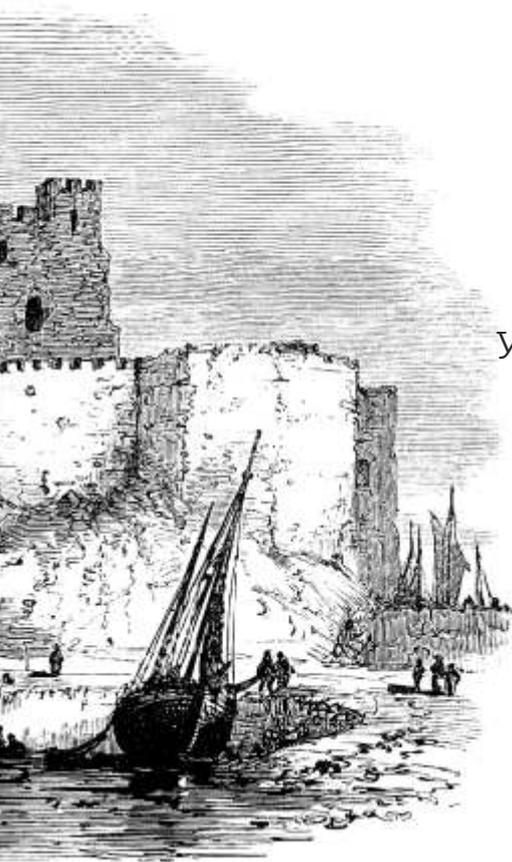
Перно - 50 мл 7.00 лв.

Джун

Бифитър - 50 мл 7.00 лв.

Малфи - 50 мл 14.00 лв.

Року - 50 мл 14.00 лв.



Вогка

Абсолют - 50 мл 6.90 лв.

Рейка - 50 мл 10.90 лв.

Белуга - 50 мл 15.00 лв.

Грей Гус - 50 мл 15.00 лв.

Виски

Джеймсон 50 мл 8.50 лв.

Бушмилс Блэк Буш - 50 мл 9.50 лв.

Джони Уокър Блэк Лейбъл 12 л. - 50 мл 14.00 лв.

Гленфиддик 12 л. - 50 мл 16.00 лв.

Джек Дениел'с Дженгельмен - 50 мл 15.00 лв.

Коньяк

Хеннесси V.S. - 50 мл 14.90 лв.

Хеннесси X.O. - 50 мл 49.90 лв.

Грушевый коньяк Уильямс - 50 мл 10.90 лв.

Дигестивы

Амаро Нонино - 50 мл 11.90 лв.

Граппа Нонино - 50 мл 19.90 лв.

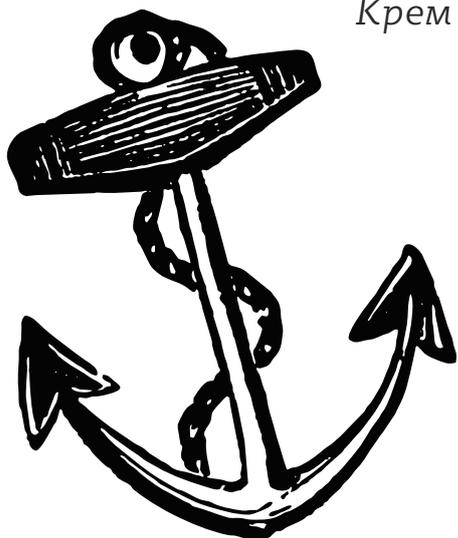
Крем из черной смородины - 50 мл 10.90 лв.

Егермейстер - 40 мл 4.90 лв.

Бранка Мента - 40 мл 6.50 лв.

Фернет Бранка - 40 мл 6.50 лв.

Лимончело - 40 мл 5.50 лв.



Напитки

Минеральная Вода Горная Баня 1 - 330 мл 3.00 лв.

Минеральная Вода Горная Баня 1 - 1000 мл 7.50 лв.

Минеральная Вода Аква Панна - 750 мл 10.50 лв.

Минеральная Вода Сан Пелегрино - 750 мл 10.50 лв.

Минеральная Вода Перие - 330 мл 7.50 лв.

Кока-Кола, Кока-Кола без сахара - 250 мл 3.90 лв.

Фанта - 250 мл 3.90 лв.

Апельсин, Лимон, Вкусы

Спрайт - 250 мл 3.90 лв.

Швепс - Тоник, Мандарин, Биттер Лимон - 250 мл 3.90 лв.

Газированная Вода Швепс - 250 мл 3.50 лв.

Натуральный сок Капи - 250 мл 4.20 лв.

Апельсин, Персик, Абрикос, Вишня, Красный апельсин,
Яблоко, Ананас, Зеленое яблоко, Черная смородина

Холодный чай Фьюзти - 250 мл 4.20 лв.

Персик & Гибискус, Лимон & Лемонграсс

Ред Бул - 250 мл 7.50 лв.

Теплые напитки

Кофе эспрессо Илли - 30 мл 6.00 лв.



Список потенциальных аллергенов:

1. Злаки со содержанием глютена: пшеница, рожь, ячмень, овес, спельта (вид пшеницы), камут (сорт крупной твердой пшеницы) или их гибридные сорта и продукты из них, за исключением:
 - а) глюкозного сиропа на основе пшеницы, в том числе декстрозы
 - б) мальтодекстринов на основе пшеницы
 - в) глюкозного сиропа на основе ячменя
- г) злаковых, используемых для производства алкогольных дистиллятов, в том числе этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения.
2. Ракообразные и продукты из них
3. Яйца и продукты из них
4. Рыба и рыбные продукты за исключением:
 - а) рыбного желатина, которого используют в качестве носителя витаминов или каротиноидных заготовок
 - б) рыбного желатина или рыбьего клея, которых используют в качестве улучшителей при производстве пива и вина.
5. Арахис и продукты из арахиса
6. Соя и соевые продукты за исключением:
 - а) полностью рафинированного соевого масла и жира
 - б) натуральных смешанных токоферолов (E306), натурального D-альфа токоферола, натурального D-альфа токоферола ацетат, натурального D-альфа токоферолсукцината из соевых источников
 - в) фитостеролов и фитостеролных сложных эфиров из растительных масел, полученных из соевых источников
 - г) растительного станоолового эфира, добытого на основе стеролов растительных масел из соевых источников
7. Молоко и молочные продукты (в том числе лактоза) за исключением:
 - А) сыворотки, используемой для производства алкогольных дистиллятов, в том числе этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения
 - б) лактитол
8. Орехи, а именно: миндаль (*Amygdalus communis L.*), лещина обыкновенная (*Corylus avellana*), орех грецкий (*Juglans regia*), кешью (*Anacardium occidentale*), pekan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), бразильский орех (*Bertholletia excelsa*), фисташка (*Pistacia vera*), орехи макадамия или квинслендский орех (*Macadamia ternifolia*) и продукты из них за исключением орехов, используемых для производства алкогольных дистиллятов, в том числе этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения.
9. Сельдерей и его продукты
10. Синапис и его продукты
11. Кунжутные семечки и их продукты
12. Диоксид серы и сульфиты, с концентрацией более 10 мг/кг или 10 мг/литр, выражены в виде общего SO_2 , которого следует вычислить на продукты, готовы к употреблению, либо их возврат в исходное состояние в соответствии с инструкциями производителя.
13. Люпин и его продукты.
14. Моллюски и продукты из них.

