

ВИЛЛА ЧИНКА

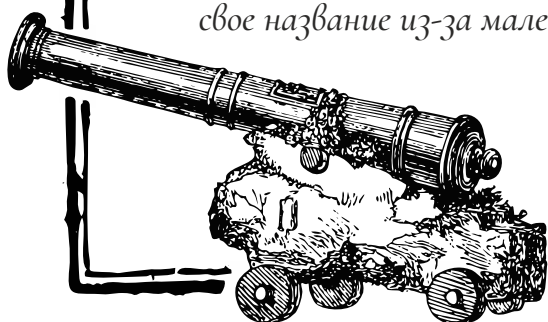
Жизнь Марко Чинка датируется XV веком. В то время Венеция и Генуя были повелителями Средиземноморья. Генуэзцы получают разрешение от Константина XI на управление проливами вблизи византийской столицы и под опытным командованием генерала Джованни Джустиниани одерживают победы. В этот же флот попадает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

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

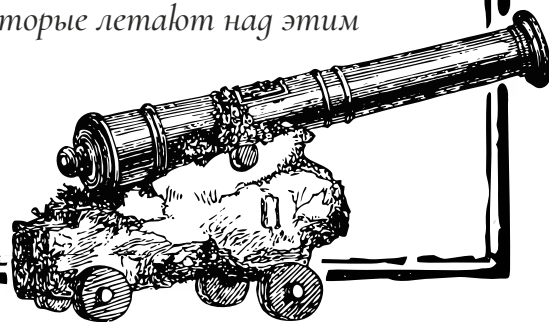
Судьба также отправляет его в Черное море, где полно пиратских набегов на донских казаков. Прямо здесь, в сердце

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



Салаты

Чищенный помидор, огурец,
печёный на углях перец, свежая брынза из
буйволова молока, оливки "Таджаска" и лук⁷
- 400 г 7,90 лв.

Корнеплодные овощи, яблоко и заливка
с таханом и кешью^{8,11}
- 300 г 6,90 лв.

Креветки и кальмары, приготовленные на
чугунной плите, поданный поверх ассорти салатов,
помидоров черри, авокадо, оливок "Таджаска"
и цитрусовый винегрет^{2,14}
- 300 г 15,90 лв.

Ассорти свежих салатов, рукола,
осьминог, кунжут, сушёные помидоры черри
и соус из устриц^{1,2,14}
- 250 г 9,90 лв.

Запечённая козья брынза, поданная с зелёным салатом,
инжиром и тыквенными семечками⁷
- 300 г 11,90 лв.

Татаки из оленины, крем из трюфеля
с кусочками тыквы, рукола, маринованная груша
и заливка из лесных ягод^{3,7}
- 250 г 12,90 лв.



Закуски

Икорный крем и домашний крекер⁴
- 150 г 5,90 лв.

Тартар из тунца, авокадо, каперсов и оливок⁴
- 150 г 16,90 лв.

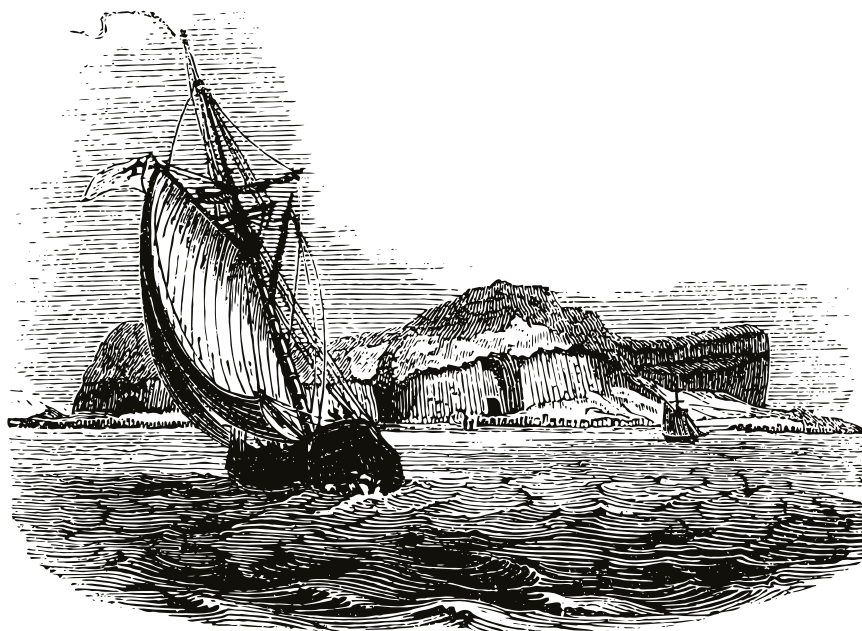
Филе пеламиды лакерда^{4,7}
- 120 г 7,90 лв.

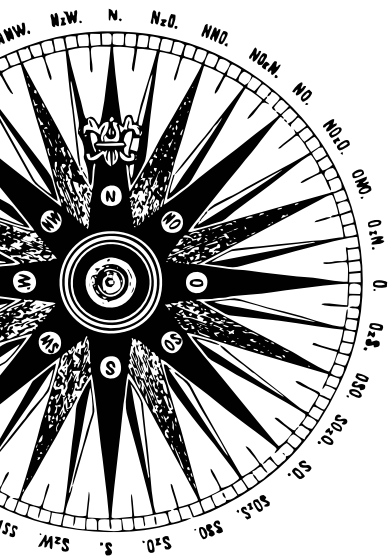
*Чесночные брускетти
с салом фермерского поросёнка^{1,7}*
- 120 г 5,90 лв.

*Сало фермерского поросёнка на углях,
с приготовленным на малом огне яйцом,
поверх мамалыги с белым трюфелем^{3,7,8}*
- 150 г 6,90 лв.

Террин из гусиной печени¹
- 120 г. 13,90 лв.

*Гусиная печень поверх
пюре из лука и яблок⁷*
- 150 г 17,90 лв.





Рыбацкая страсть

Суп из ассорти
черноморских рыб^{1,2,4}
- 300 мл 6,50 лв.

Паста и ризотто

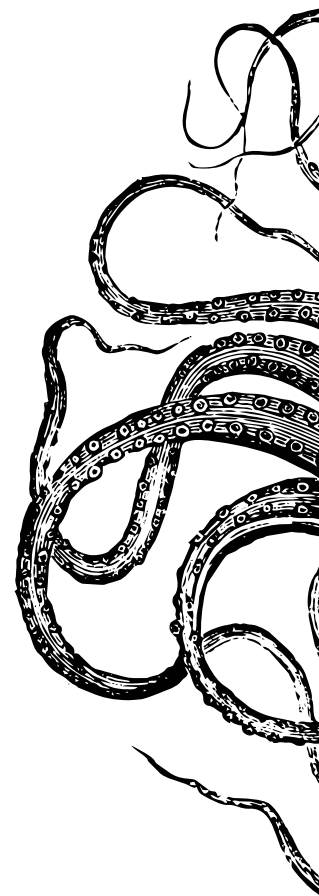
Спагетти с котлетками
из буйволова мяса^{1,3,7}
- 250 г 12,90 лв.

Тальятелле с креветками^{1,2,3,7}
- 250 г 14,90 лв.

Тальятелле с боровиками^{1,3,7}
- 250 г 12,90 лв.

Ризотто с лимецом и морепродуктами^{2,7,8,10,14}
- 250 г 14,90 лв.

Ризотто с боровиками
и белым трюфелем⁷



Дары моря

Блюдо "Дары моря" - креветки, кальмар, осьминог, рапаны, мидии Вонголе и белая мидия^{2,7,14}
- 600 г 55,90 лв.

Рапаны, приготовленные на углях, поданные с мамалыгой и черным трюфелем^{7,14}
- 200 г 10,90 лв.

Жареный кальмар с цитрусовым айоли^{3,14}
- 160 г 15,90 лв.

Щупальца кальмара на углях с хрустящим картофелем и рыбацким соусом^{7,14}
- 200 г 9,90 лв.

Креветки на углях, с хрустящим картофелем и рыбацким соусом^{7,14}
- 200 г 18,90 лв.

Креветки с фундуковой корочкой, пюре из лука и масляным соусом^{1,2,3,7,8}
- 200 г 18,90 лв.

Осьминог на углях, хрустящий картофель и чесночное масло^{7,14}
- 220 г 24,90 лв.

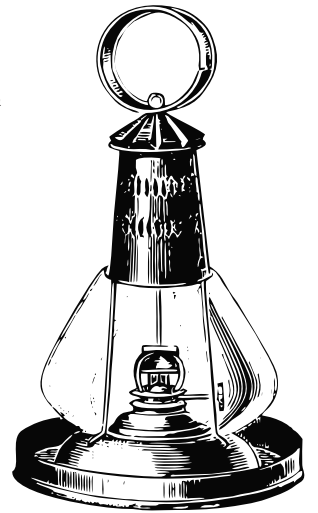
Рыба - Далян

Рыба дня⁴

Луфарь на углях с хрустящим картофелем⁴
- 350 г 33,90 лв.

Котлета камбалы, поданная с картофельным пюре и корнеплодными овощами^{1,4,7}
- 350 г 39,90 лв.

Филе сибаса на чугунной плите с ризотто из лимеца, шпината и масляный соус^{1,4,7}
- 300 г 21,90 лв.



Блюда на углях

Свиная шея, приправленная розовым перцем,
приготовленная в печи, с хрустящим картофелем
и в собственном соусе^{1,7,10}
- 350 г 12,90 лв.

Свиное ухо на углях и мамалыга с черным трюфелем^{3,7}
- 300 г 7,90 лв.

Телячьи щеки в соусе из чернослива и пюре из топинамбура^{1,7}
- 300 г 17,90 лв.

Рулька молодого поросёнка, приготовленная на углях,
поверх картофельного пюре, боровиков и хрустящего лука⁷
- 400 г 16,90 лв.

Королевская котлета из мяса фермерского поросёнка с
хрустящим картофелем и корнеплодными овощами⁷
- 400 г 16,90 лв.

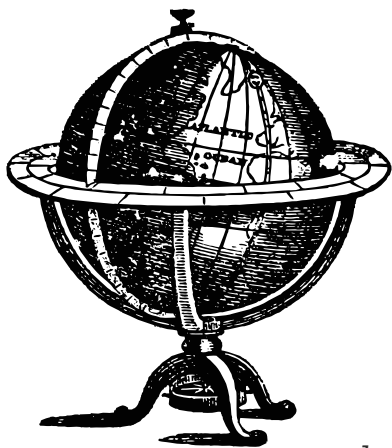
Куриная отбивная на углях и ризотто из лимеца и шпината⁷
- 350 г 10,90 лв.

Котлеты из телятины на углях
с картофельным пюре и боровиками⁷
- 350 г 19,90 лв.

Копчёное утиное филе, тыква сое и борщевик⁷
- 350 г 18,90 лв.

Рибай Блэк ангус на углях, с хрустящим картофелем
и соусом с белым трюфелем^{1,7}
- 100 г 24,90 лв.





Десерты

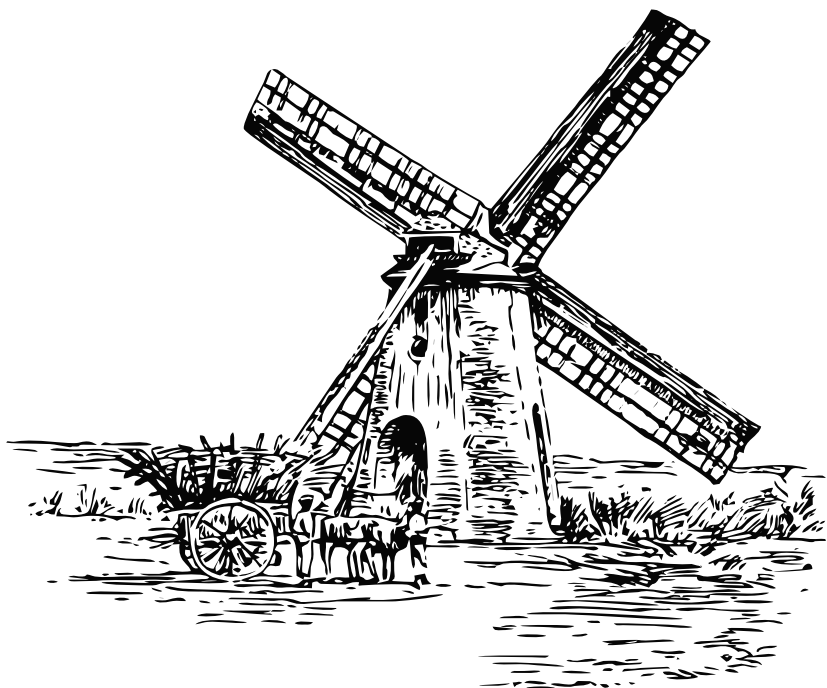
"Натура" - флан из каштанов,
карамельные яблоки, шоколадный мусс
с фундуковой пралине, мороженое
солёная карамель и ванильная эмульсия⁸
- 160 г 9,90 лв.

Чизкейк с миндальным печеньем
и муссом из карамельного молока^{1,3,7,8}
- 140 г 7,90 лв.

Торт с пралине из фисташек,
шпинатные коржи и варенье из земляники^{1,3,7,8}
- 180 г 6,90 лв.

Шоколадный фондан с варьированием орехов^{1,3,7,8}
- 140 г 7,90 лв.

Веган десерт с текстурой из каштанов
- 140 г 8,90 лв.



Напитки

Минеральная вода Горная Баня 1 - 330 мл 1,90 лв.

Минеральная вода Горная Баня 1 - 1000 мл 5,90 лв.

*Минеральная вода Аква Панна,
Минеральная вода Сан Пелегрино - 750 мл 7,90 лв.*

Минеральная вода Перие - 330 мл 5,90 лв.

Кока-Кола, Кока-Кола без сахара - 250 мл 2,90 лв.

Фанта - Апельсин, Лимон, Вкусы - 250 мл 2,90 лв.

Спрайт - 250 мл 2,90 лв.

Швепс - Тоник, Мандарин, Биттер Лимон - 250 мл 2,90 лв.

Газированная вода Швепс - 250 мл 1,90 лв.

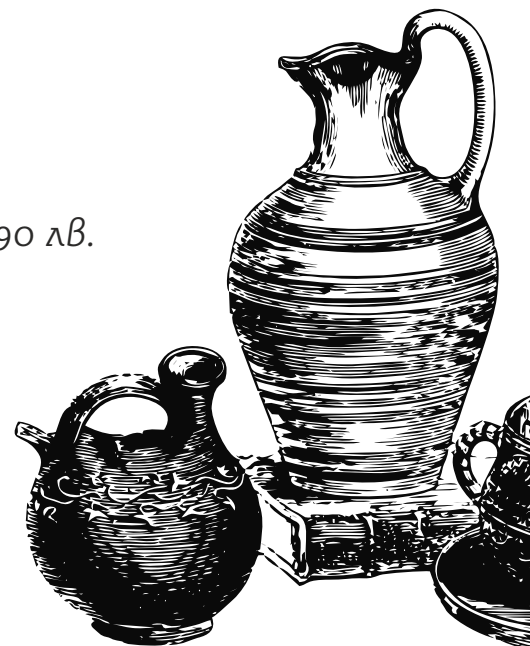
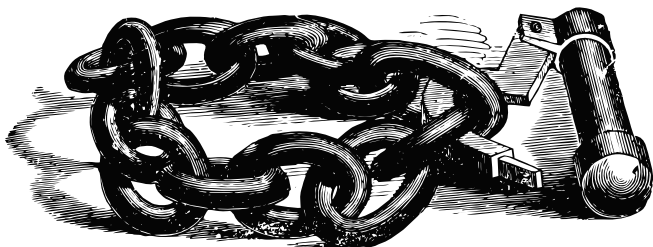
Натуральный сок Капи - 250 мл 2,90 лв.

*Холодный чай Фьюз Ти -
Персик & Гибискус, Лимон & Лемонграсс - 250 мл 2,90 лв.*

Ред Бул - 250 мл 6,90 лв.

Топли напитки

Кофе эспрессо Илли - 30 мл 3,90 лв.



Бутилированное пиво

Стелла Артоа - 330 мл 4,90 лв.

Старопрамен - 330 мл 3,90 лв.

Бекс - 330 мл 3,90 лв.

Каменица - 330 мл 3,90 лв.

Леффе - светлое, темное - 330 мл 6,90 лв.

Миллър - 330 мл 5,90 лв.

Корона - 330 мл 6,90 лв.

Францисканер - 500 мл 6,90 лв.

Стела Артоа сидр - 500 мл 6,90 лв.

Стелла Артоа безалкогольная - 330 мл 4,90 лв.

Разливное пиво

Стелла Артоа - 330 мл 3,90 лв.

Стелла Артоа - 500 мл 5,50 лв.



Ракии

Троянская сливовая выдержанная - 50 мл 3,90 лв.

Бургаская мускатная - 50 мл 3,90 лв.

Сливенская жемчужина - 50 мл 4,90 лв.

Стралджанская мускатная специальная селекция - 50 мл 4,90 лв.

Бургас 63 - 50 мл 3,90 лв.

Бургас 63 Баррель - 50 мл 5,90 лв.

Троянская сливовая 25 л. - 50 мл 13,90 лв.

Хуберт абрикосовый бренди - 50 мл 8,90 лв.

Винный бренди - 50 мл 6,90 лв.

Айва бренди Монограммна - 50 мл 8,90 лв.

Анисовые напитки

Узо 12 - 50 мл 4,90 лв.

Узо Пломари - 50 мл 4,90 лв.

Узо Пломари - 200 мл 17,90 лв.

Узо Мину - 50 мл 4,90 лв.

Узо Мину - 200 мл 18,90 лв.

Узо Барбаяни - 50 мл 5,50 лв.

Узо Казанисто Ступаки - 50 мл 5,50 лв.

Перно - 50 мл 5,90 лв.

Арак - 50 мл 10,90 лв.

