



ВИЛА ЧИНКА

Житието на Марко Чинка датира от XV век.

По него време Венеция и Генуа са господари на Средиземно море. Генуезците получават разрешение от Константин XI за контрол над проливите край византийската столица и под нещото командване на военачалника Джовани Джустиниани бележат победи. В този флот попада и младият тосканец Марко Чинка. Качествата на смелия моряк не убягват от погледа на Джустиниани. За кратко време Марко става командир на търговска и военна флотилия. Съдбата го изпраща и в Черно море, което кипи от пиратски набези на донски казаци.

Точно тук, в сърцето на курортния комплекс Св. св. Константин и Елена, на север от

руините на византийската крепост „Кастрици“, Марко Чинка изгражда застава.

Де да можеше камъкът да говори! Та да разкаже за подвизите му, за това как железният воин и изкусен мореплавател разбива казашката флотилия и залавя водачите на клановете ѝ, а после оковава в кафез един от тях, провесвайки го на кула в своята застава за назидание на враговете си. Де да можеше и вълните да говорят!

Щяха да разкажат за бохемската му душа, за хубавото вино, за добрата храна, за красивите жени и за пищните оргии, подслаждащи нощите му. Неслучайно гербът на флотилията на Марко Чинка е изобразявал мида Scallor, в която две спираци дъха русалки примамават с красотата си.

Следите на тосканския мореплавател се губят с превземането на Константинопол от Мехмед II, когато Марко е изпратен да брани по море византийската столица.

Но все пак не е изчезнал напълно. В близост до опожарената крепост „Кастрици“ се появява ново селище Кестрич – сегашният варненски квартал Виница. В него живеят много кръвни наследници на тосканския мореплавател – неизбежно, след толкова бурни ноци с красивите „русалки“ от „Кастрици“.

Що се отнася до името „Вила Чинка“, то е спорно. Някои смятат, че носи името на Марко. Други, че е названа така заради камъка чинка, от който е изградена. А според трети, „Вила Чинка“ носи названието си от малките сладкопойни чинки, които летят над този красив бряг.



VČ

Салати

"Гейша" -

татаки тон с микс от краставица, ябълка, авокадо, дървесна гъба, уакаме и специален сос^{4,11}

- 250 г 22,90 лв.

Белен розов домати, краставица, печен пипер на жар, бяло сирене, маслини и лук⁷

- 400 г 10,90 лв.

Скарриди и калмари, приготвени на плоча, поднесени върху цветна салата, чери домати, авокадо, маслини "Таджаска" и винегрет от маракуя^{2,7,14}

- 300 г 20,90 лв.

Карпачо от пуешко филе, поднесено върху свеж микс от бейби спанак, рукола, чери домати, тиквени семки и стар балсамов оцет⁸

- 250 г 13,90 лв.

Бурата с розов домати и босилеково песто⁷

- 450 г 21,90 лв.

Салата "Фреш" -

чери домати, краставици, репички, авокадо, червен пипер, зелен лук, маслини "Таджаска" и магданоз

- 300 г 11,90 лв.

Мариновано филе от съомга в сок от касис и цвекло с микс от кореноплодни зеленчуци, айсберг, ябълка, соеви кълнове и цитрусов винегрет⁴

- 250 г 16,90 лв.



Студени предястия

Плато "Разяжана" -

студено-мариновани скариди, кайзер филе от риба тон,
филе от маринована съомга и тарама хайвер^{1,4,14}

- 250 г 23,90 лв.

Тартар от риба тон с авокадо, зелена чушка,
пролетен лук, сусам и сос шичими нанами^{4,11}

- 150 г 18,90 лв.

Разяжка от маринован артишок
с аромат на летен трюфел и крекер със семена^{1,8}

- 120 г 9,90 лв.

Хумус с парченца октопод и редукция от нар¹⁴

- 150 г 8,90 лв.

Тарама хайвер^{1,4}

- 150 г 7,90 лв.



Топли предястия

Авокадо на плоча, поднесено със салца от розов домати,
червен пипер, билки, лук и фета сирене⁷

- 180 г 14,90 лв.

Татаки от риба тон върху айоли с уасаби,
сусам със сушени ягоди и сос якинику^{1,3,11}

- 120 г 17,90 лв.

Брускети с чоризо от иберико, сос с трюфел и опушен пипер^{1,3}

- 150 г 12,90 лв.

Гъши дроб с поширана круша,
глазирана с балсамов оцет и туршия от младо цвекло

- 150 г 28,90 лв.

Рибарска страст

Супа от калкан^{4,9}

- 300 мл 11,90 лв.

Крем супа от тиква с пикантни скариди,

чипс от чесън и розов пипер^{1,2}

- 300 мл 10,90 лв.

Паста и ризото

Спагети "Марко Чинка" -

домашна паста със скариди, калмари,

черна мида и мида "Вонголе"^{1,2,3,14}

- 350 г 22,90 лв.

Талиателе със сос "Болонезе" -

прясна паста със сос от смляно телешко месо,

зеленчуци, билки и пармезан^{1,3,7,9}

- 250 г 16,90 лв.

Спагети "Карбонара" - прясна паста със сос от жълтък, хрупкави

свински бузи и сирене Пекорино^{3,7}

- 250 г 16,90 лв.

Ризото със спанак, парченца сушени домати

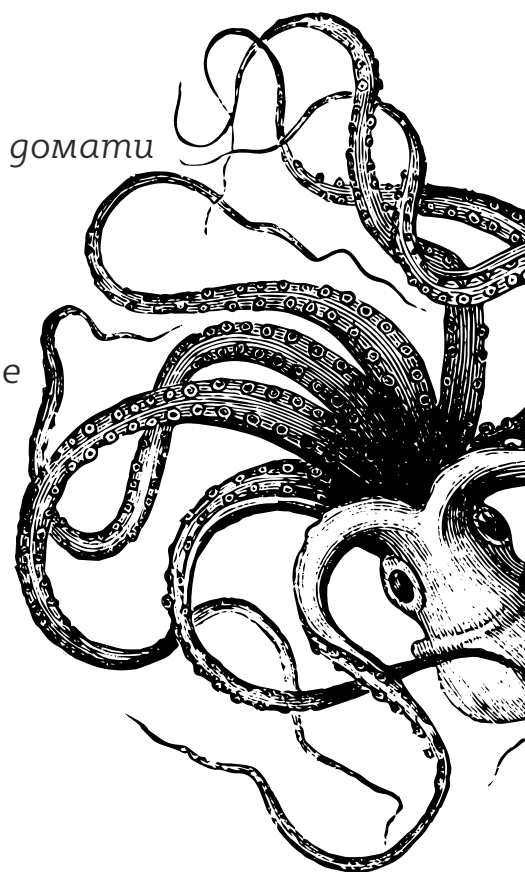
и зелени аспержи⁷

- 250 г 15,90 лв.

Ризото с лимец, морски дарове

и хайвер ботарга^{1,2,7,8,9,14}

- 250 г 23,90 лв.



Морски дарове

Плато "Морски дар" -
скарриди, калмари, рапани и октопод^{2,7,14}
- 550 г 67,90 лв.

Крака от кралски краб²
- 100 г 42,90 лв.

Жив омар^{2,7}
- 100 г 25,90 лв.

Рапани

Рапани, приготвени със сос от зелен лук,
чесън, девесил и кимчи^{7,14}
- 180 г 14,90 лв.

Октопод

Октопод на жар със средиземноморски сос^{10,14}
- 160 г 38,90 лв.

Калмари

Калмар на плоча със средиземноморски сос^{10,14}
- 200 г 16,90 лв.

Фритиран калмар с цитрусово айоли^{1,3,14}
- 200 г 16,90 лв.

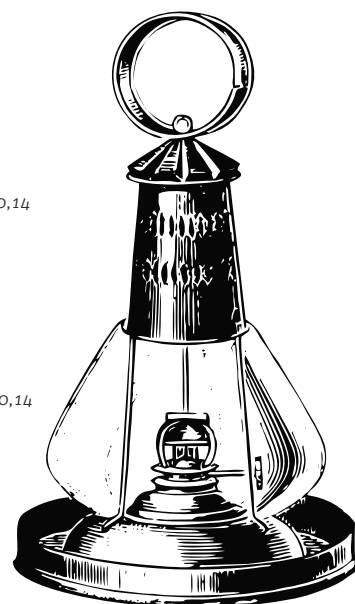
Калмар с коричка от японски галета "Панко"
В сос от манго, лайм и чили^{1,14}
- 200 г 16,90 лв.

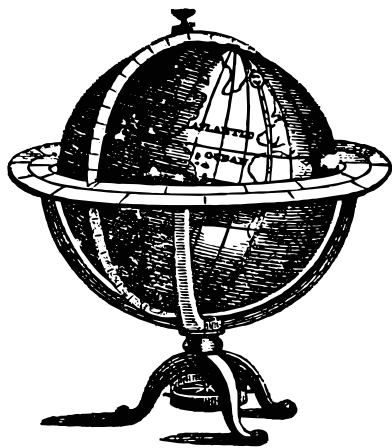
Скарриди

"Камба Ванац" - хрупкави тигрови скарриди
със сос от кокос, кимчи, лайм и коса от чили чушки^{1,7,14}
- 200 г 24,90 лв.

Скарриди "Марко Чинка",
овкусени с джинджифил, чесън и кайенски пипер^{7,11,14}
- 200 г 22,90 лв.

Скарриди на плоча със сладко-кисел сос²
- 200 г 22,90 лв.





Далян

Риба на деня⁴

Котлет от Черноморски див лаврак,
зеленчуци изпечени върху жар
и средиземноморски сос^{4,7,10}
- 300 г 59,90 лв.

Калкан котлет, пържен в тиган,
поднесен с печени билкови картофи^{1,4}
- 350 г 49,90 лв.

Хрупкаво филе от морски език
с пържени сладки картофи и сос тартар^{1,4,7}
- 350 г 23,90 лв.

Филе от фермерски лаврак на плоча,
поднесено с ризото от лимец, спанак и маслен сос^{4,7}
- 350 г 27,90 лв.

Ястия на жар

Пилешки гърди с марината от кимчи,
гарнирани с картофено пюре с уасаби и глазирани моркови^{7,10}
- 350 г 16,90 лв.

Патица магре, пюре от целина,
конфитирани пикантни дюли и трюфел сос^{7,9,10}
- 400 г 37,90 лв.

Джолан от младо прасе, изпечен на жар,
върху картофено пюре с праз,
рагу от манатарки и хрупкав лук⁷
- 400 г 22,90 лв.

Кюфтета от иберийско прасе,
картофено пюре с праз, кореноплодни зеленчуци и
конфитюр от червени чушки⁷
- 350 г 32,90 лв.

Врат от българско свинско на жар
с печени кореноплодни зеленчуци⁷
- 350 г 17,90 лв.



Котлет от свинско "Дюрок" на жар
с хрупкави сладки картофи⁷
- 350 г 33,90 лв.

Секрето от свинско "Дюрок"
Върху печени кореноплодни зеленчуци⁷
- 300 г 34,90 лв.

Плума стек от свинско "Дюрок"
Върху печени кореноплодни зеленчуци⁷
- 300 г 33,90 лв.

Миньон "Блек Ангъс" 60 дни зрял
поднесен с гъши дроб, пъдпъдъчи жълтък,
трюфел и картофено пюре с праз и уасаби^{3,7,9,10}
- 350 г 56,90 лв.

Томахоук "Блек Ангъс" приготвен на жар,
поднесен с хрупкави сладки картофи
- 100 г 18,90 лв.

Рибай "Блек Ангъс" резерва Австралия на жар,
поднесен с хрупкави сладки картофи^{9,10}
- 100 г 25,90 лв.

Десерти

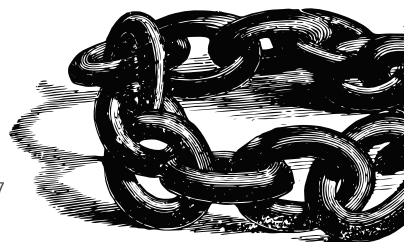
Торта с конфитурани ягоди,
пралина шамфъстък, маскарпоне и спанак^{1,3,7,8}
- 120 г 9,90 лв.

Тарт Татин с ябълки и ванилов сладолед^{1,3,7}
- 160 г 8,90 лв.

Мус от юзу, карамелизирани круши,
лешников пралин и джинджър бред
- 120 г 7,90 лв.

Хрупкави трохи с шоколадов ганаш,
крем калуа и лешников пралин^{1,7}
- 120 г 7,90 лв.

Шоколадово гато със сладолед мента^{1,3,7}
- 140 г 9,90 лв.



Напитки

Минерална вода Горна Баня 1 - 330 мл 2,50 лв.

Минерална вода Горна Баня 1 - 1000 мл 6,50 лв.

Минерална вода Аква Пана - 750 мл 8,50 лв.

Минерална вода Сан Пелегрино - 750 мл 8,50 лв.

Минерална вода Перие - 330 мл 5,90 лв.

Кока-Кола, Кока-Кола без захар - 250 мл 3,10 лв.

Фанта - Портокал, Лимон, Вкусове - 250 мл 3,10 лв.

Спрайт - 250 мл 3,10 лв.

Швепс - Тоник, Мандарина, Битер лимон - 250 мл 3,10 лв.

Швепс Клуб сода - 250 мл 2,50 лв.

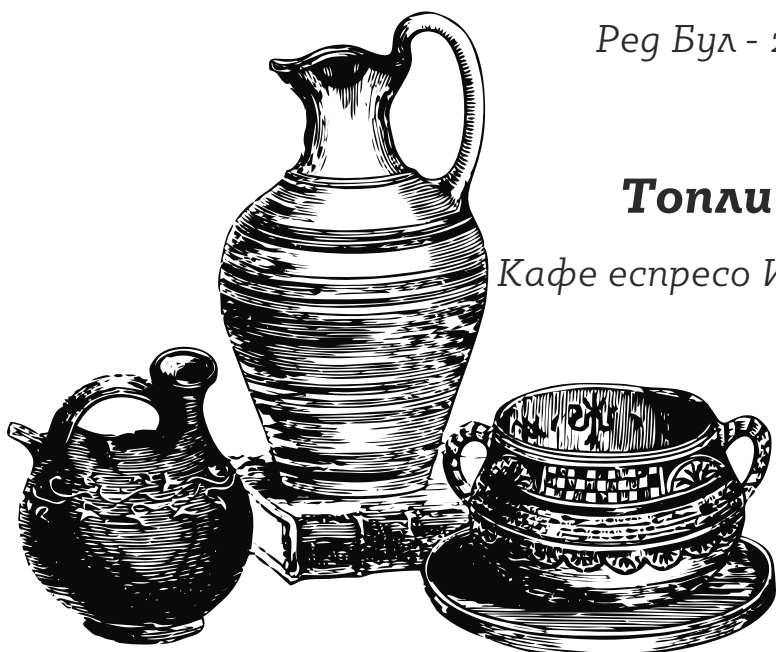
Натурален сок Капи - 250 мл 3,10 лв.

Студен чай Фюзтий -
Праскова Хибискус, Лимон и лимонена трева
- 250 мл 3,10 лв.

Ред Бул - 250 мл 6,90 лв.

Топли напитки

Кафе еспресо Илли - 30 мл 4,90 лв.



Бутилирана бира

Стела Артоа - 330 мл 4,90 лв.

Бекс - 330 мл 3,90 лв.

Каменица - 330 мл 3,90 лв.

Леффе - светло, тъмно - 330 мл 6,90 лв.

Корона - 330 мл 7,90 лв.

Францисканер - 500 мл 9,90 лв.

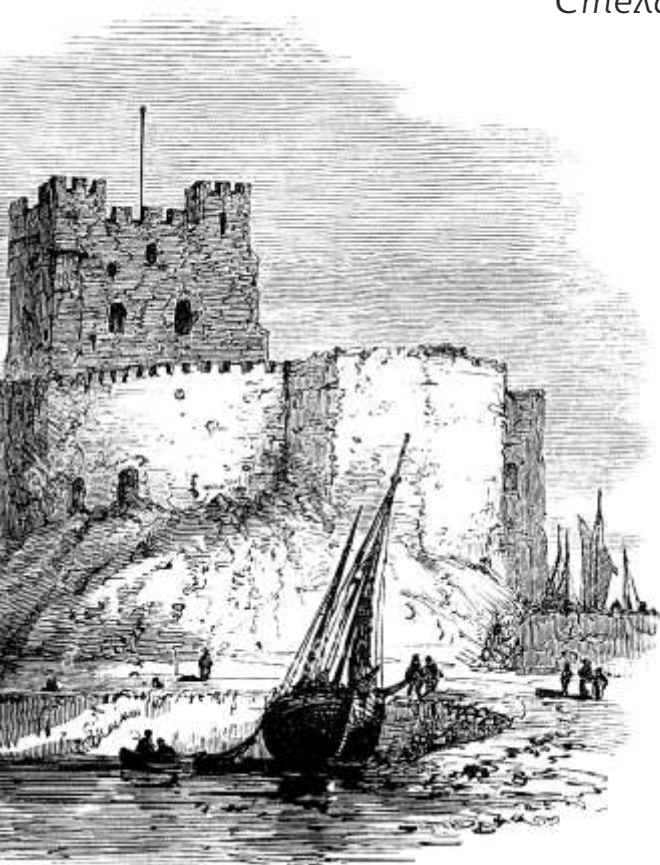
Стела Артоа Сайдер - 500 мл 9,90 лв.

Стела Артоа безалкохолна - 330 мл 5,90 лв.

Наливна бира

Стела Артоа - 330 мл 4,50 лв.

Стела Артоа - 500 мл 5,90 лв.



Ракии

Мускатова ракия "Солитер" - 50 мл 11,90 лв.

Бургаска мускатова - 50 мл 3,90 лв.

Буковска лозова - 50 мл 10,90 лв.

Стралджанска мускатова отлежала - 50 мл 5,90 лв.

Бургас 63 - 50 мл 4,90 лв.

Бургас 63 Барел - 50 мл 5,90 лв.

Троянска сливова 25 г. - 50 мл 12,90 лв.

Кайсиева ракия - Хуберт, Сърбия - 50 мл 8,90 лв.

ЕДНа Винена ракия - 50 мл 7,90 лв.

Дюлева ракия - Монограм, Босна и Херцеговина - 50 мл 9,90 лв.

Анасонови напитки

Узо Мини - 50 мл 5,20 лв.

Узо Мини - 200 мл 19,90 лв.

Узо Пломари - 50 мл 5,20 лв.

Узо 12 - 50 мл 5,20 лв.

Узо Барбаяни - 50 мл 5,90 лв.

Узо Казанисто Ступаки - 50 мл 5,50 лв.

Перно - 50 мл 5,90 лв.



Джин

Бифитър - 50 мл 5,90 лв.

Малфи - 50 мл 12,90 лв.

Водка

Абсолют - 50 мл 5,90 лв.

Царская Чарка Золотая - 50 мл 5,90 лв.

Руски Стандарт Платинум - 50 мл 6,90 лв.

Белуга - 50 мл 12,90 лв.

Грей Гус - 50 мл 13,50 лв.

Уиски

Джеймисън - 50 мл 6,50 лв.

Бушмилс Блек Буш - 50 мл 7,50 лв.

Джони Уокър Блек Лейбъл 12 г. - 50 мл 10,90 лв.

Гленфидух 12 г. - 50 мл 12,90 лв.

Джак Даниелс Джентълмен - 50 мл 12,90 лв.

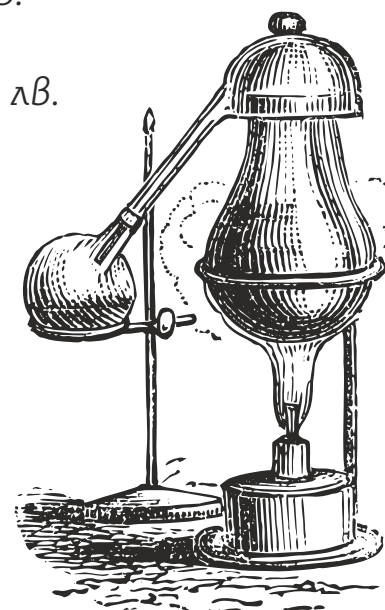
Дигестиви

Йегермайстер - 40 мл 4,50 лв.

Бранка Мента - 40 мл 4,90 лв.

Фернет Бранка - 40 мл 4,90 лв.

Лимончело - 40 мл 4,90 лв.



Списък на потенциалните алергени:

1. Зърнени култури, съдържащи глютен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, спелта (вид пшеница), камут (вид едра твърда пшеница) или техни хибридни сортове, както и продукти от тях, с изключение на:
 - а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза
 - б) малтодекстрини на пшенична основа
 - в) глюкозен сироп на ечемична основа
- г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.
2. Ракообразни и продукти от тях.
3. Яйца и продукти от тях.
4. Рибна и рибни продукти с изключение на:
 - а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки
 - б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.
5. Фъстъци и продукти от тях.
6. Соя и соеви продукти с изключение на:
 - а) напълно рафинирани соево масло и мазнина
 - б) натурални смесени токофероли (Е306), натурален D-алфа токоферол, натурален D-алфа токоферолацетат, натурален D-алфа токоферолсукцинат от соеви източници
 - в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници
 - г) растителен станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от соеви източници.
7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:
 - а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход
 - б) лактитол.
8. Ядки, а именно: бадеми (*Amygdalus communis L.*), лешници (*Corylus avellana*), орехи (*Juglans regia*), кашу (*Anacardium occidentale*), pekanови ядки (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), бразилски орехи (*Bertholletia excelsa*), шамфъстък (*Pistacia vera*), орехи макадамия или орехи Куинсленг (*Macadamia ternifolia*) и продукти от тях с изключение на ядки, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.
9. Целина и продукти от нея.
10. Синап и продукти от него.
11. Сусамово семе и продукти от него.
12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/kg или 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO², който следва да се изчисли за продуктите, предлагани готови за консумация или върнати към първоначално състояние съгласно указанията на производителя.
13. Лупина и продукти от нея.
14. Мекотели и продукти от тях.

