



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

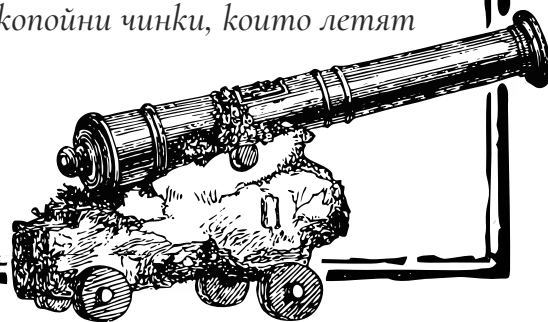
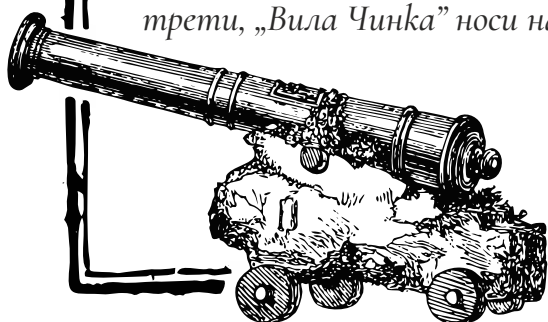
руините на византийската крепост „Кастрици“, Марко Чинка изгражда застава.

Де да можеше камъкът да говори! Та да разкаже за подвизите му, за това как желязният 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 примамват 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 нощи 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 наречена 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.



Натура

Белен розов домат, краставица,
печен пипер на жар, бяло сирене, маслини и лук⁷
- 400 г 15.90 лв.

Карпачо от тиквички,
страчиатела и лимонов винегрет⁷
- 250 г 15.90 лв.

Скариди и калмари, приготвени
на плоча, поднесени върху цветна салата,
чери домати, авокадо, маслини "Таджаска"
и винегрет от маракуя^{2,7,14}
- 300 г 25.90 лв.

Салата "Фреш" -
чери домат, краставици, репички, авокадо,
червен пипер, зелен лук, маслини "Таджаска" и магданоз
- 250 г 16.90 лв.

Печено козе сирене, свежи салати,
чери домат, прошуто, артишок,
маслини Таджаска и отлежал балсамов оцет⁷
- 300 г 24.90 лв.

Салата "Капри" -
краставица, авокадо, лимонова кора
и маслини "Таджаска"
- 300 г 12.90 лв.

Салата с млад спанак, опушен телешки език,
пъдпъдъче яйце, цветни чери домати,
кедрови ядки и сос тонато^{5,7}
- 300 г 24.90 лв.

Бурата с розов домат⁷
- 450 г 27.90 лв.

Домашно приготвена
тарама хайвер^{1,4}
- 150 г 10.90 лв.

Разядка от маринован артишок
с аромат на черен трюфел^{1,8}
- 120 г 12.90 лв.



Тартар и карпачо

Тартар от риба тон и авокадо⁴
- 150 г 24.90 лв.

Венециански стил тартар от скариди,
хрян, лайм и паста артишок¹⁴
- 150 г 24.90 лв.

Карпачо от домашно байцвана съомга
с цитруси, копър, горчица и рукола^{4,7}
- 120 г 24.90 лв.

Карпачо от октопод а ла Дженовезе^{5,7}
- 120 г 33.90 лв.

Брезаола от вагю
- 50 г 29.90 лв.

Карпачо от печено говеждо филе
Блек Ангъс и трюфел майо⁷
- 140 г 35.90 лв.

Топли предястия

Пармиджана - грилован патладжан,
домат Сан Марцано, запечени със сирене
Грана Падано и скаморца⁷
- 200 г 15.90 лв.

Гъши дроб, сос марсала
и свежи горски плодове
- 120 г 35.90 лв.

Сирене Провалоне приготвено на пещ⁷
- 150 г 16.90 лв.

Алтамура брускети с бурата и
чери домати, чесън, босилек,
пеперончино и каперси⁷
- 250 г 15.90 лв.

Татаки от риба тон
върху айоли с уасаби, сусам,
сушени ягоди и сос якинику^{1,3,11}
- 120 г 23.90 лв.



Рибарска страст

Супа от калкан^{4,9}

- 300 мл 16.90 лв.

Крем супа от Черноморски миди^{7,14}

- 300 мл 14.90 лв.

Паста фреска

Спагети с пармезан и черен трюфел^{1,7}

- 180 г 22.90 лв.

Спагети Вонголе ала пеперончино^{1,14}

- 250 г 22.90 лв.

Талиателе "Марко Чинка"

с морски дарове и

сушен хайвер ботарга^{1,2,3,14}

- 250 г 29.90 лв.

Тортели с тигрови

скаруди и рикота^{1,7,14}

- 200 г 29.90 лв.

Талиателе с талята от

телешко и манатарки^{1,7}

- 300 г 29.90 лв.

Тортелини от цвекло с

гърпано телешко месо,

приготвени с чесново-пикантно масло^{1,7}

- 180 г 27.90 лв.

Равиоли със спанак,

рикота в масло от салвия^{1,7}

- 180 г 19.90 лв.

Ризото

Морски дарове,

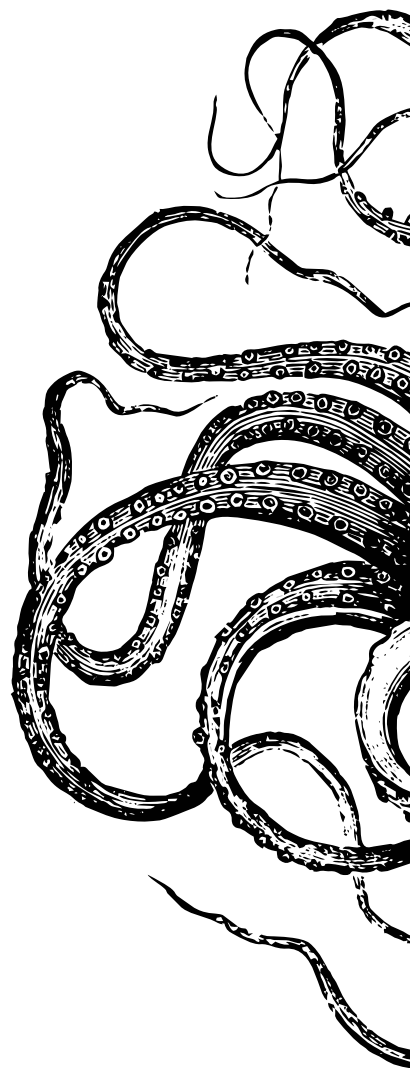
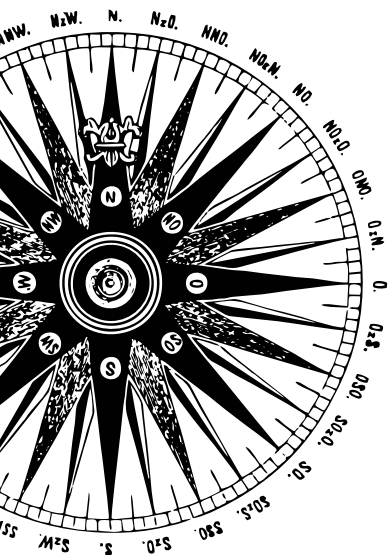
лимец и хайвер ботарга^{1,7,14}

- 250 г 29.90 лв.

Манатарки, черен трюфел

и чипс от пармезан^{1,7}

- 200 г 22.90 лв.



Морски дарове

Стрида Гигас¹⁴

- 1бр 10.90 лв.

Рапани, приготвени със сос от
зелен лук, чесън, девисил и кимчи^{7,14}

- 180 г 19.90 лв.

"Камба Ванац" -
хрупкави тигрови скариди със сос
от кокос, кимчи, лайм и коса от чили чушки^{1,7,14}

- 250 г 29.90 лв.

Скариди "Марко Чинка",
овкусени с джинджифил,
чесън и кайенски пипер^{7,11,14}

- 200 г 27.90 лв.

Скариди Самбука и див копър^{7,14}

- 200 г 29.90 лв.

Фритиран калмар и цитрусово айоли^{1,3,14}

- 200 г 22.90 лв.

Калмар на плоча средиземноморски сос^{10,14}

- 200 г 22.90 лв.

Октопод сицилиански
с чери домати, каперси и чесън^{10,14}

- 160 г 47.90 лв.

Черноморски миди с вино,
чесън и девисил¹⁴

- 600 г 16.90 лв.

Черноморски миди сос Маринара¹⁴

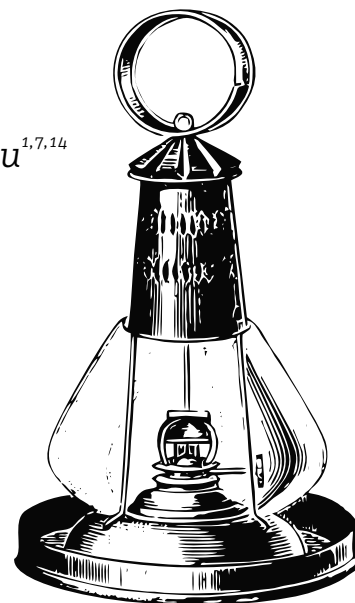
- 600 г 16.90 лв.

Крака от кралски краб²

- 100 г 59.90 лв.

Жив омар^{2,7}

- 100 г 29.90 лв.



Далян

Котлет от
Черноморски див лаврак⁴
- 100 г 39.90 лв.

Калкан котлет,
пържен в тиган⁴
- 250 г 57.90 лв.

Стек от червена риба тон,
ньоки от лилав картоф,
сос от пармезан и черен трюфел^{4,7}
- 250 г 39.90 лв.

Филе от фермерски лаврак
на плоча, поднесено с ризото
от лимец, спанак и маслен сос^{4,7}
- 350 г 34.90 лв.

Ястия на жар

*Всички ястия са с гарнитура по избор

Пилешко филе сос Горгондзола⁷
- 200 г 21.90 лв.

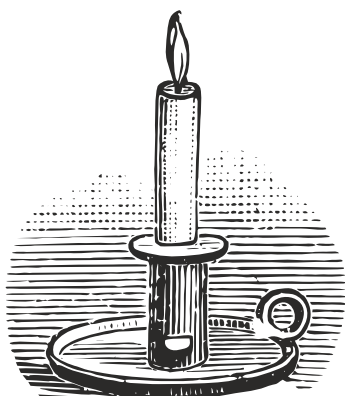
Талята от свински врат
- 250 г 23.90 лв.

Плума стек от свинско "Дюрок"
- 200 г 39.90 лв.

Томахоук от фермерско свинско
- 100 г 9.90 лв.

Агнешки бон стек
- 200 г 39.90 лв.

Стек Фиорентина
- 100 г 23.90 лв.



Вагю Миязаки
- 100 г 139.90 лв.

Телешко филе Блек Ангъс
- 200 г 69.90 лв.

Рибай "Блек Ангъс"
- 100 г 37.90 лв.

Десерти

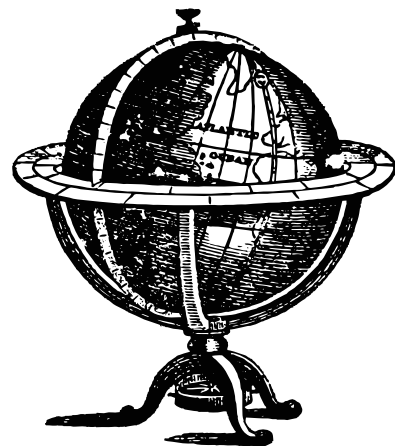
Тирамису класик 1,3,7
- 120 г 12.90 лв.

Полусфера от бял шоколад,
Семифредо с малини,
пистачо и пресни ягоди^{1,3,7}
- 140 г 11.90 лв.

Чийзкейк Бергамот^{1,7}
- 120 г 11.90 лв.

Торта със спаначени блатове,
крънч шам фъстък, маскарпоне и
конфитирани ягоди^{1,3,7,8}
- 120 г 11.90 лв.

Шоколадово гато
със солено тофи и
джелато карамел му^{1,3,7}
- 140 г 13.90 лв.



Напитки

Минерална Вода Горна Баня 1 - 330 мл 3.00 лв.

Минерална Вода Горна Баня 1 - 1000 мл 7.50 лв.

Минерална Вода Аква Пана - 750 мл 10.50 лв.

Минерална Вода Сан Пелегрино - 750 мл 10.50 лв.

Минерална Вода Перие - 330 мл 7.50 лв.

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

Фанта - Портокал, Лимон, Вкусове - 250 мл 3.90 лв.

Спрайт - 250 мл 3.90 лв.

Швепс - 250 мл 3.90 лв.

Тоник, Мандарина, Битер лимон

Швепс Клуб сода - 250 мл 3.50 лв.

Натурален сок Капи - 250 мл 4.20 лв.

Портокал, Праскова, Кайсия, Вишна,

Червен портокал, Ябълка, Ананас,

Зелена Ябълка, Касис

Студен чай Фюзтий - 250 мл 4.20 лв.

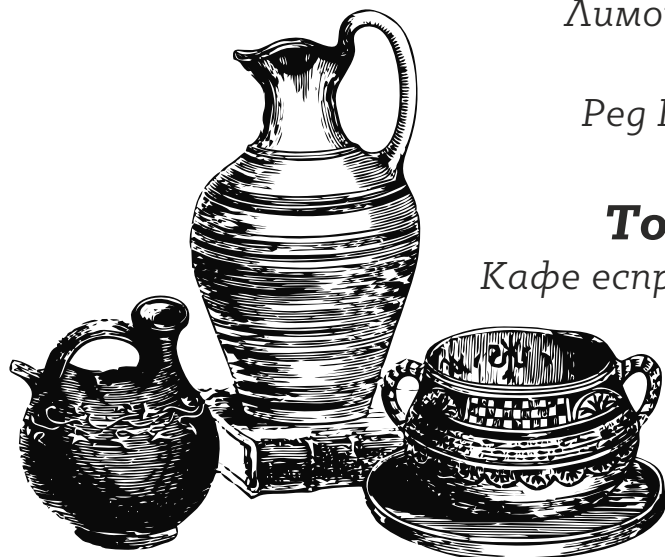
Праскова Хибискус,

Лимон и лимонена трева

Ред Бул - 250 мл 7.50 лв.

Топли напитки

Кафе еспресо Илли - 30 мл 6.00 лв.



Алкохолни коктейли

Хюго Сен Жермен Шприц - 240 мл 19.90 лв.
Сен Жермен, газ, вода, просеко и сироп бъз

Скинос фреш - 120 мл 14.90 лв.
скинос, краставица, селъри и лимон

Тинторето 75 - 120 мл 14.90 лв.
джин, лимон, просеко и сироп лавандула

Бутилирана бира

Стела Артоа - 330 мл 6.50 лв.

Бекс - 330 мл 5.50 лв.

Каменица - 330 мл 5.50 лв.

Леффе - 330 мл 8.50 лв.
светло, тъмно

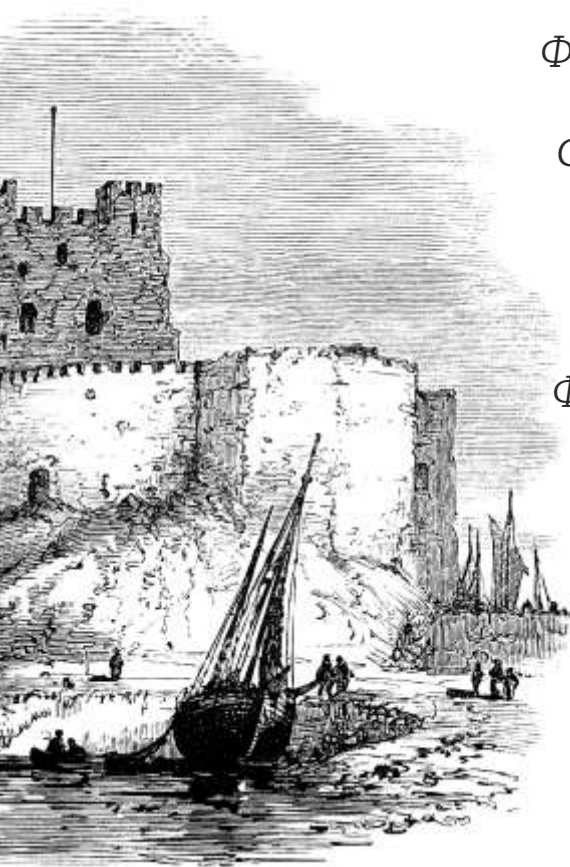
Корона - 330 мл 8.50 лв.

Францисканер - 500 мл 10.50 лв.

Стела Артоа - 330 мл 6.50 лв.
безалкохолна

Наливна бира

Францисканер - 330 мл 7.50 лв.



Ракии

Мускатова ракия "Солитер" - 50 мл 13.90 лв.

Бургаска мускатова - 50 мл 5.50 лв.

Буковска лозова - 50 мл 13.90 лв.

Стралджанска мускатова отлежала - 50 мл 6.50 лв.

Бургас 63 - 50 мл 6.50 лв.

Бургас 63 Барел - 50 мл 7.00 лв.

Троянска сливова 25 г. - 50 мл 18.90 лв.

Кайсиева ракия - Хуберт, Сърбия - 50 мл 11.90 лв.

ЕДНа Винена ракия - 50 мл 9.90 лв.

Дюлева ракия - Монограм, Босна и Херцеговина - 50 мл 12.90 лв.

Бейлербей Гюбек - 200 мл 39.90 лв.

Анасонови напитки

Узо Пломари - 50 мл 6.50 лв.

Узо Пломари - 200 мл 25.00 лв.

Узо Аголо - 50 мл 7.00 лв.

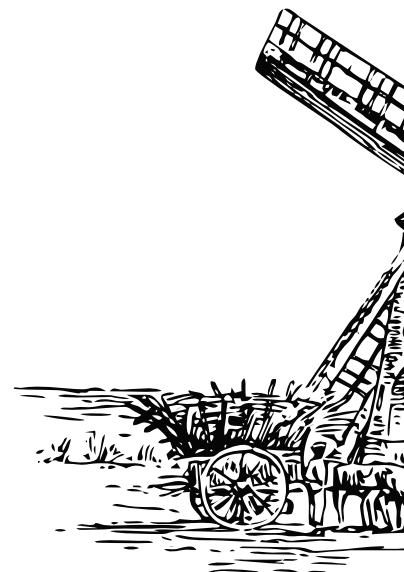
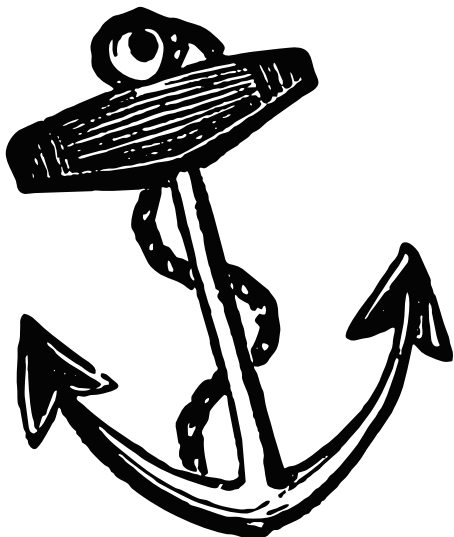
Узо Мини - 50 мл 7.00 лв.

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.



Джин

Бифитър - 50 мл 7.00 лв.

Малфи - 50 мл 14.00 лв.

Року - 50 мл 14.00 лв.

Водка

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.

Уиски

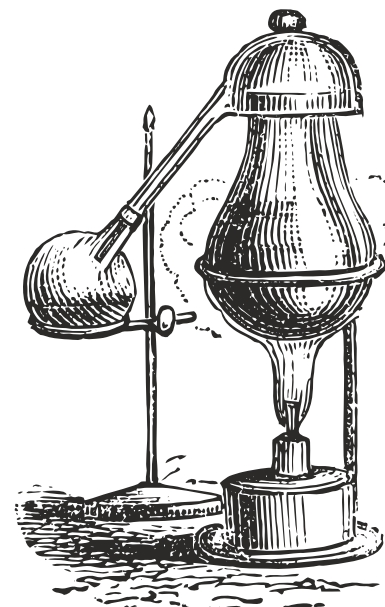
Джеймисън - 50 мл 8.50 лв.

Бушмилс Блек Буш - 50 мл 9.50 лв.

Джони Уокър Блек Лейбъл 12 г. - 50 мл 14.00 лв.

Гленфидих 12 г. - 50 мл 16.00 лв.

Джак Даниелс Джентълмен - 50 мл 15.00 лв.



Коняк

Хенеси V.S. - 50 мл 14.90 лв.

Хенеси X.O. - 50 мл 49.90 лв.

Коняк с круша Уйлямс - 50 мл 10.90 лв.

Дигестиви

Амаро Нонино - 50 мл 11.90 лв.

Грапа Нонино - 50 мл 19.90 лв.

Крем де Касис - 50 мл 10.90 лв.

Йегермайстер - 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.



Списък на потенциалните алергени:

1. Зърнени култури, съдържащи глутен, 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 токоферол (E306), 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 Куинсленд (*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.

