



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.

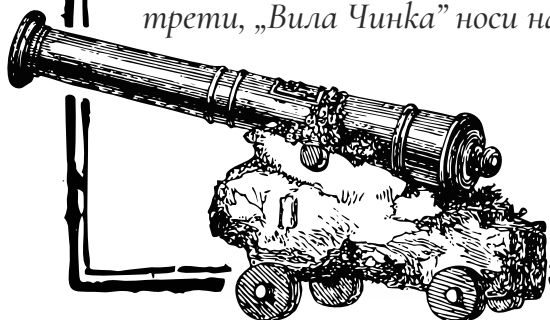
Де да можеше камъкът да говори! Та да разкаже за подвизите му, за това как железният воин и изкусен мореплавател разбива казашката флотилия и залавя водачите на клановете ѝ, а после оковава в кафез един от тях, провесвайки го на кула в своята застава за назидание на враговете си. Де да можеше и вълните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

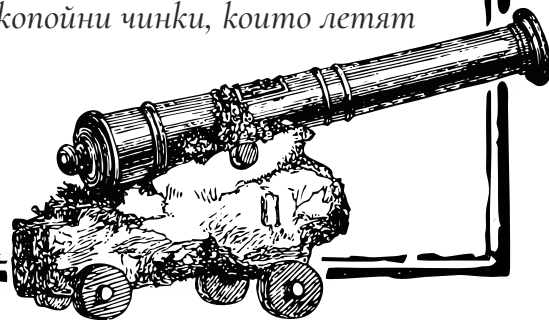
Следите на тосканския мореплавател се губят с превземането на Константинопол от Мехмед II, когато Марко е изпратен да брани по море византийската столица.

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 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.



VČ



Натура

Белен розов догат,
кроставица, печен пипер на жар,
бяло сирене, маслини и лук⁷
- 400 г 16.90 лв.

Скарриди и калмари, приготвени на плоча,
погнесени върху цветна салата,
чери домати, авокадо, маслини "Таджаска"
и винегрет от маракуя^{2,7,14}
- 300 г 26.90 лв.

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

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

Салата "Капри"
кроставица, авокадо,
лимонова кора и маслини "Таджаска"
- 300 г 13.90 лв.

Салата с опушен телешки език,
целина, кисели краставички, гъби,
майонезен сос и черен трюфел⁷
- 200 г 18.90 лв.

Бурата с розов догат⁷
- 450 г 28.90 лв.

Домашно приготвена тарам хайвер^{1,4}
- 150 г 11.50 лв.

Разядка от маринован артишок
с аромат на черен трюфел^{1,8}
- 120 г 13.50 лв.



Тартар и карпачо

Тартар от риба тон и авокадо⁴
- 150 г 25.90 лв.

Телешки тартар Блек Ангъс

- 150 г 39.90 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 37.90 лв.

Карпачо от печено говеждо филе
Блек Ангъс и трюфел майо⁷
- 140 г 39.90 лв.

Топли предястия

Пармиджана -
грилован патладжан, домати Сан Марцано,
запечени със сирене Грана Падано и скаморца⁷
- 200 г 16.90 лв.

Гъши дроб, сос марсала и дюли
- 120 г 34.90 лв.

Яйца по Флорентински -
поширани яйца върху задушен спанак
В масло с чесън и сос "Морней"^{3,7}
- 250 г 19.90 лв.

Брускети с лимонова рикота,
грилована тиква и запечен бадем^{1,7,8}
- 250 г 14.90 лв.

Такаки от риба тон
върху айоли с усаби, сусам,
сушени ягоди и сос Якинику^{1,3,11}
- 120 г 24.90 лв.



Рибарска страст

Супа от калкан^{4,9}
- 300 мл 17.90 лв.

Супа на седмицата

Паста фреска

Спагети с пармезан,
сметана и черен трюфел^{1,7}
- 180 г 22.90 лв.

Папарделе с Болонезе от еленско месо¹
- 250 г 25.90 лв.

Талиателе "Марко Чинка"
с морски дарове и саликорния^{1,2,3,14}
- 250 г 30.90 лв.

Ньоки с горски гъби и билки
- 200 г 25.90 лв.

Талиателе с таята
от телешко и манатарки^{1,7}
- 300 г 30.90 лв.

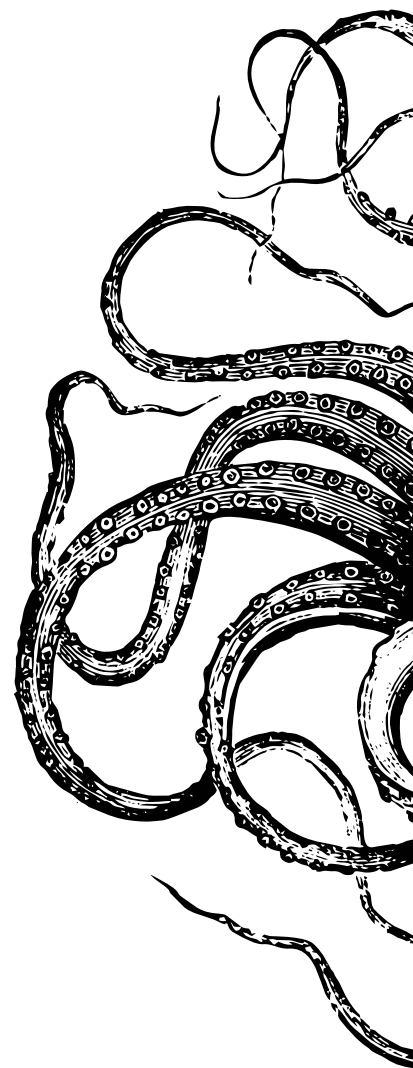
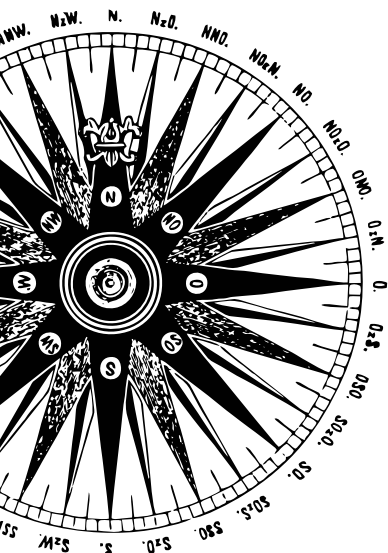
Тортелини от цвекло с
дърпано телешко месо,
приготвени с чесново-пикантно масло^{1,7}
- 180 г 28.90 лв.

Равиоли със спанак,
рикота в масло от салвия^{1,7}
- 180 г 20.90 лв.

Ризото

Морски дарове, лимец и саликорния^{1,7,14}
- 250 г 30.90 лв.

Манатарки, черен трюфел
и чипс от пармезан^{1,7}
- 200 г 23.90 лв.



Морски гарове

Рапани, приготвени със сос от зелен лук, чесън, девисил и кимчи^{7,14}
- 180 г 20.90 лв.

"Камба Ванаци" -
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}
- 160 г 27.90 лв.

Фритиран калмар и
цитрусово айоли^{1,3,14}
- 200 г 23.90 лв.

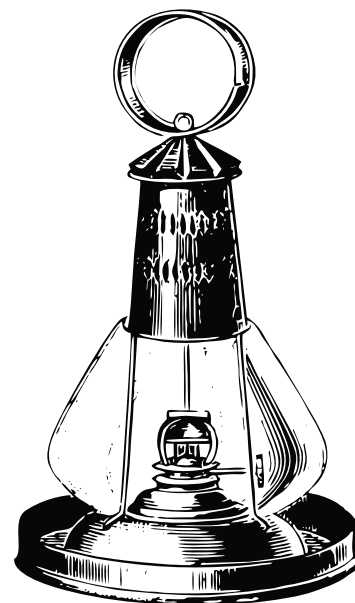
Калмар на плоча и
средиземноморски сос^{10,14}
- 200 г 23.90 лв.

Октопод по сицилиански
с чери домати, фенел,
каперси и чесън^{10,14}
- 160 г 47.90 лв.

Миди Сен Жак поднесени с рулца
от мариновани краставици
и цитрусово айоли^{7,10}
- 180 г 39.90 лв.

Крака от кралски краб²
- 100 г 65.90 лв.

Жив омар^{2,7}
- 100 г 32.90 лв.



Далян

Котлет от Черноморски див лаврак⁴
- 100 г 39.90 лв.

Калкан котлет, пържен в тиган⁴
- 250 г 59.90 лв.

Стек от червена риба тон⁴
- 250 г 39.90 лв.

Съомга с картофен муселин,
броколи и сос Холандез^{3,7}
- 350 г 37.90 лв.

Филе от фермерски лаврак на плоча,
поднесено с ризото от лимец, спанак и маслен сос^{4,7}
- 350 г 36.90 лв.

Ястия на жар

*Всички ястия са с гарнитура по избор

Пилешко филе, бешамел със спанак и скаморца⁷
- 220 г 25.90 лв.

Талята от свински врат
- 250 г 25.90 лв.

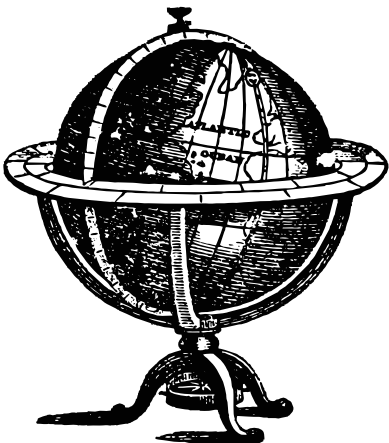
Плума стек от свинско "Дюрок"
- 200 г 39.90 лв.

Томахоук от фермерско свинско
- 100 г 9.90 лв.

Осо Буко Върху ризото Миланезе^{1,7}
- 400 г 42.90 лв.

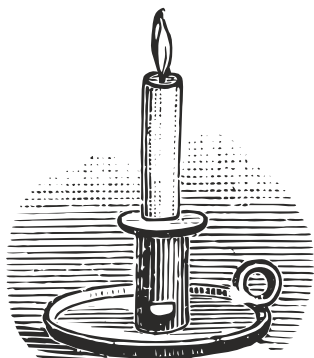
Свински джолан, картофен муселин,
собствен сос манатарки^{1,7}
- 500 г 35.90 лв.

Стек Фиорентина
- 100 г 23.90 лв.



Вагю Миязаки
- 100 г 139.90 лв.

Телешко филе Блек Ангъс "Росини" -
гъши дроб, черен трюфел и сос Жу
- 250 г 89.90 лв.



Телешки дроб Блек Ангъс
с прясна полента⁷
- 300 г 23.90 лв.

Рибай "Блек Ангъс"
- 100 г 38.90 лв.

Десерти

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

Орехови платки с шоколадов мус
и пралин солен карамел^{3,7,8}
- 120 г 11.90 лв.

Тарт панакота с пралин
червени плодове и
сладко от горски плод^{3,7}
- 160 г 12.90 лв.

Торта със спаначени блатове,
крънч шам фъстък, маскарпоне
и конфитурани ягоди^{1,3,7,8}
- 120 г 12.90 лв.

Шоколадово гато с пралин от
пистачо и домашен сладолед^{1,3,7}
- 140 г 14.90 лв.

Десерт на шеф-готвача



Алкохолни коктейли

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

*Вила Чинка - 120 мл 20.90 лв.
ром "Бумбу", фреш лимон, мед, кора портокал, мента*

*Балканска афера - 120 мл 14.90 лв.
сливова ракия, сок ябълка, кленов сироп и канела*

*Джустиниан - 120 мл 14.90 лв.
уиски "Джийм Бийм", дисароно, коантро*

Бутилирана бира

Стела Артоа - 330 мл 6.50 лв.

Бекс - 330 мл 5.50 лв.

Каменица - 330 мл 5.50 лв.

Леффе - светло, тъмно - 330 мл 8.50 лв.

Корона - 330 мл 8.50 лв.

Францисканер - 500 мл 10.50 лв.

Стела Артоа безалкохолна - 330 мл 6.50 лв.

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 Гьубек - 200 мл 39.90 лв.

Анасонови напитки

Узо Пломари - 50 мл 6.50 лв.

Узо Пломари - 200 мл 25.00 лв.

Узо Адоло - 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.

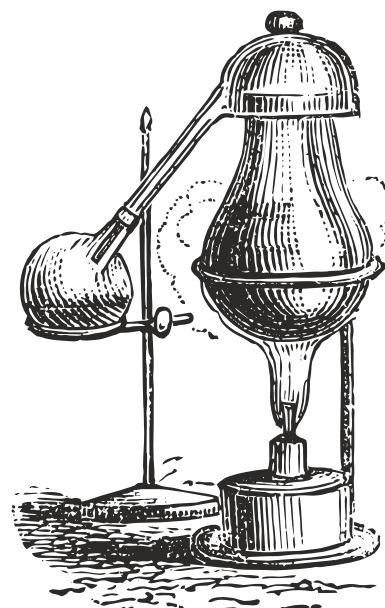
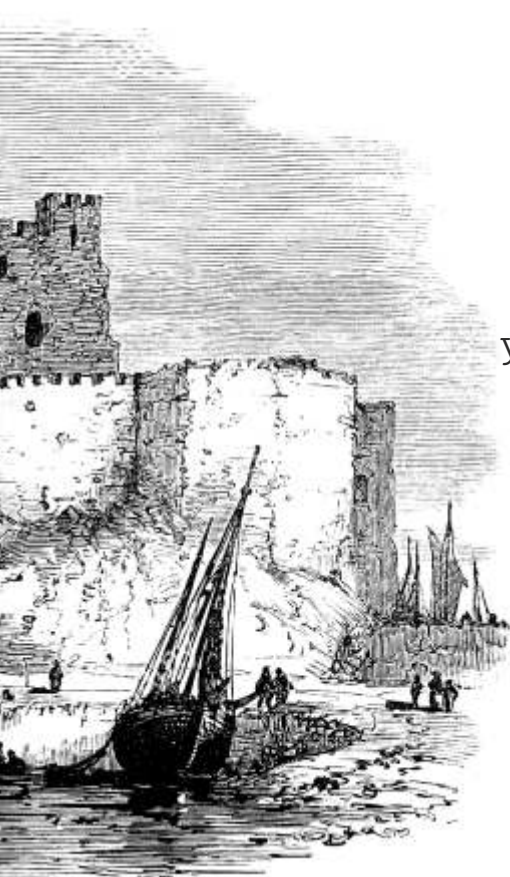
Перно - 50 мл 7.00 лв.

Джин

Бикенс - 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.

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.

Дигжестиви

Амаро Нонино - 50 мл 11.90 лв.

Грапа Нонино - 50 мл 19.90 лв.

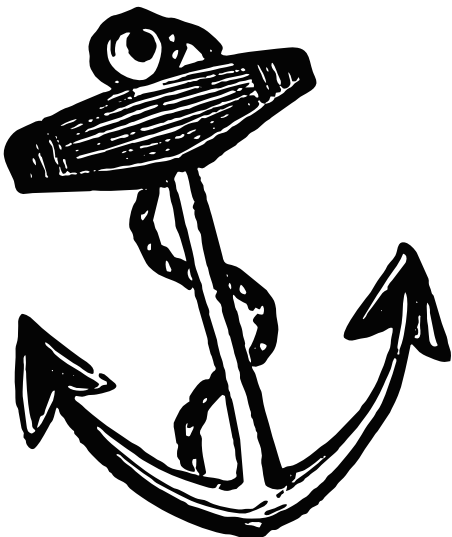
Крем де Касис - 50 мл 10.90 лв.

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.



Напитки

Минерална вода Горна Баня 1 - 330 мл 3.00 лв.

Минерална вода Горна Баня 1 - 1000 мл 8.00 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 - 250 мл 3.90 лв.

Портокал, Лимон, Вкусове

Спрайт - 250 мл 3.90 л

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.



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 токофероли (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 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.

