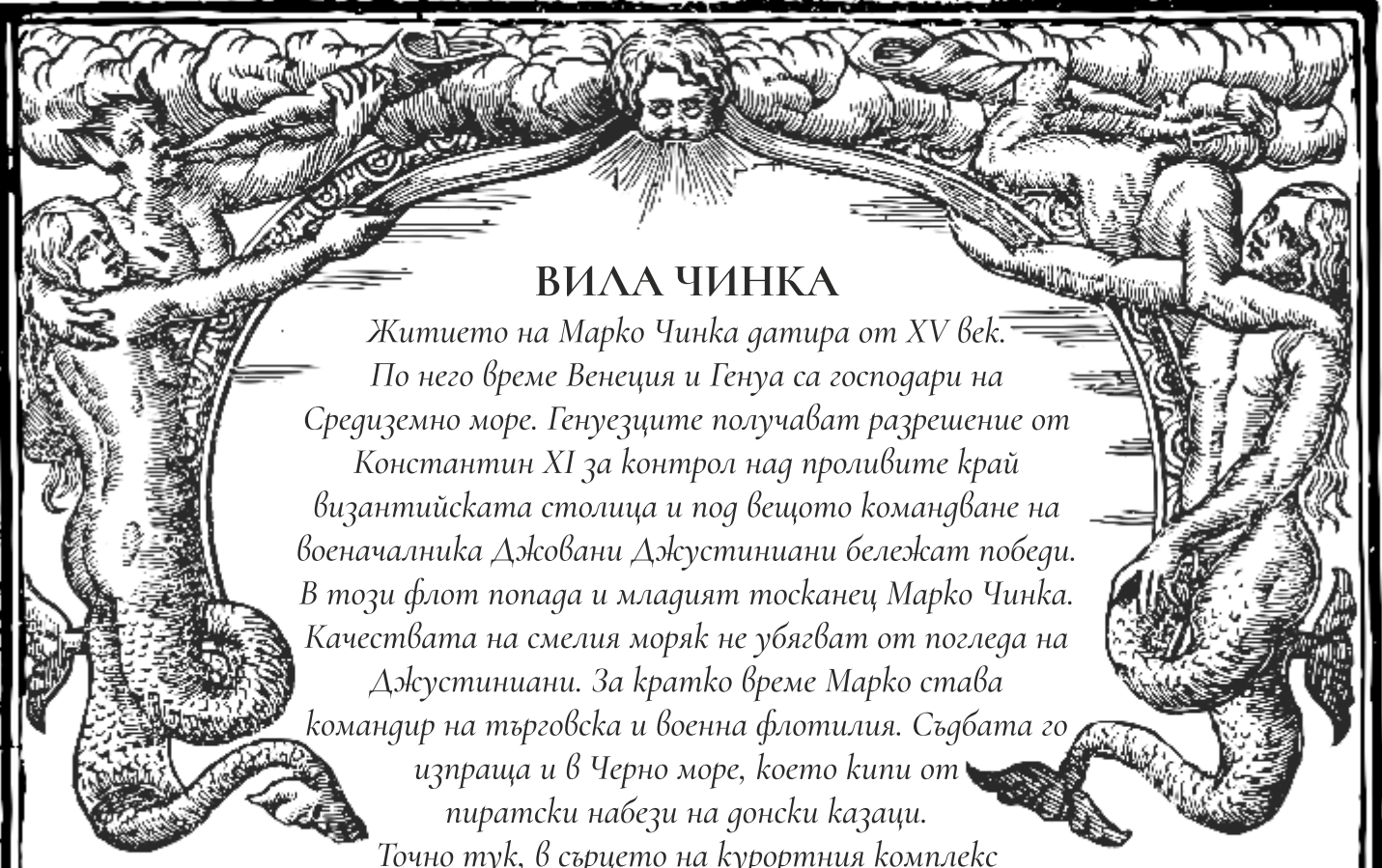




ВИЛА ЧИНКА

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.

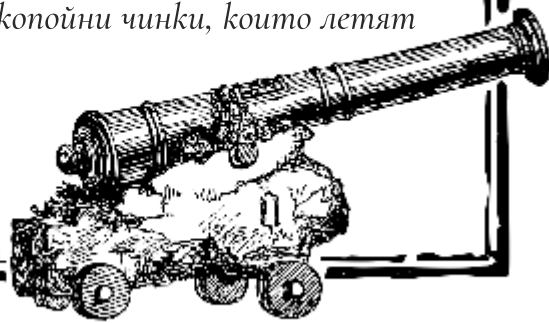
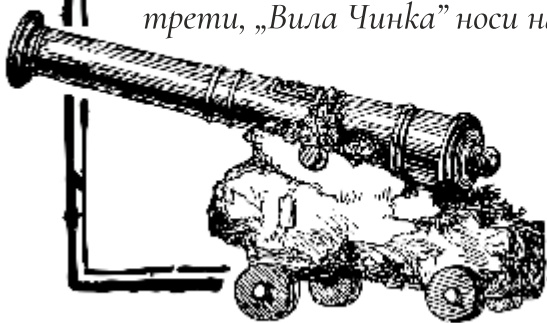
Де да можеше камъкът да говори! Та да разкаже за подвизите му, за това как желязният воин и изкусен мореплавател разбива казашката флотилия и залавя водачите на клановете ѝ, а после оковава в кафез един от тях, провесвайки го на кула в своята застава за назидание на враговете си. Де да можеше и вълните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



Салати

Белен розов домат, краставица,
печен пипер на жар, бяло сирене, маслини и лук⁷
- 400 г 8.90 лв.

Скариди и калмари, приготвени на плоча, микс салати,
чери домати, крем от авокадо, маслини "Таджаска"^{2,8,14}
- 300 г 18.90 лв.

Табуле от карфиол, домат, магданоз,
мента, лук, едра горчица и червена киноа
- 300 г 7.50 лв.

Бурата с домат и босилеково песто^{7,8}
- 450 г 18.90 лв.

Салата "Фреш" -
чери домат, краставици, репички, авокадо,
червен пипер, зелен лук, маслини "Таджаска" и магданоз
- 300 г 8.90 лв.

Пушена съомга с микс от свежи салати, рукола,
краставица, авокадо и цитрусов дресинг^{4,10}
- 250 г 10.90 лв.

Микс от свежи салати, парченца октопод,
рукола, сусам, сушени чери домати и сос от стриди^{1,6,10,11,14}
- 250 г 9.90 лв.



Студени предястия

Севиче от лаврак със зелена чушка,
лук, кокосово мляко и хрупкави сладки картофи
- 150 г 15.90 лв.

Рибарско плато -
тарама хайвер, пресносолна хамсия
и маслини "Тагъаска"^{1,4}
- 250 г 10.90 лв.

Разядка от артишок, черен трюфел и тапиока крекер¹
- 120 г 7.90 лв.

Терин от гъши дроб с гел от лимони и шипков мармалад
- 120 г 16.90 лв.

Говежди тартар от "Блек Ангъс" -
зрял 60 дни, с пъдпъдъчи жълтък, овкусен с горчица и каперси^{3,10}
- 120 г 16.90 лв.

Топли предястия

Печено авокадо на жар,
поднесено със салца от розов домати, билки, лук и фета сирене⁷
- 180 г 9.50 лв.

Татаки от риба тон и сос айоли с уасаби^{3,10,11}
- 120 г 12.90 лв.

Брускети с наденица от черно прасе,
сос с трюфел и опушен пипер^{1,3}
- 150 г 8.90 лв.

Гъши дроб с поширана круша,
глазирана с балсамов оцет и туршия от младо цвекло
- 150 г 18.90 лв.

Охлюви върху пюре от земна ябълка, трюфел и рохко яйце^{3,7}
- 200 г 14.90 лв.



Супи

Супа от калкан^{4,9}

- 300 мл 9.90 лв.

Крем супа от тиква

с пикантни скариди, чипс от чесън и розов пипер^{1,2}

- 300 мл 9.90 лв.

Паста и ризото

Талиателе с манатарки, билки

и хрупкав пармезан^{1,3,7}

- 250 г 13.90 лв.

Талиателе сос "Болонезе"^{1,3,7,9}

- 250 г 10.90 лв.

Спагети "Марко Чинка" -

прясна паста, морски дарове,

домат "Сан Марцано" и ботарга^{1,2,3,14}

- 250 г 17.90 лв.

Доматено ризото с чеснов крамбъл

и жълтък от пъдпъдъче яйце^{1,3,7,8}

- 250 г 13.90 лв.

Ризото с лимец, спанак,

морски дарове и ботарга^{1,2,7,8,9,14}

- 250 г 19.90 лв.

Морски дарове

Плато "Морски дар" -

скариди, калмари, рапани и октопод^{2,7,14}

- 550 г 55.90 лв.

Крака от кралски краб²

- 100 г 29.90 лв.

Жув омар^{2,7}

- 100 г 16.90 лв.

Стрида¹⁴

- 1 бр. 6.90 лв.



Рапани

Рапани, приготвени със зелен лук, чесън, девесил и кимчи сос^{7,14}
- 180 г 11.90 лв.

Октопод

Октопод на жар със средиземноморски сос^{10,14}
- 150 г 25.90 лв.

Октопод на жар с крем от авокадо и кимчи сос^{7,11,14}
- 150 г 25.90 лв.

Калмари

Калмар "Чипирон" със сос "Ромеско"
и зехтин с розов пипер^{8,14}
- 180 г 15.90 лв.

Калмар на плоча със средиземноморски сос^{10,14}
- 180 г 15.90 лв.

Фритиран калмар с цитрусово айоли^{1,3,14}
- 180 г 15.90 лв.

Скариди

Скариди "Марко Чинка" -
овкусени с джинджафил, чесън и кайенски пипер^{7,11,14}
- 180 г 18.90 лв.

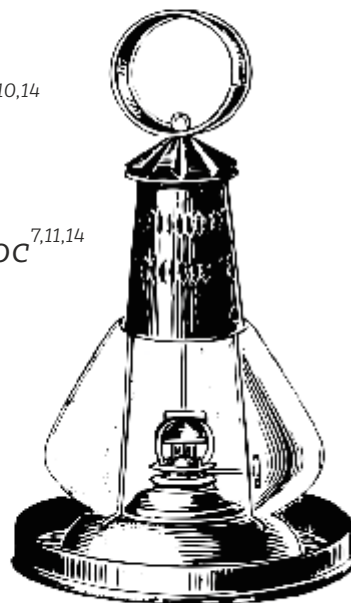
"Камба Ванацци" -
скариди темпура в сос от кокос, лайм и чили^{1,7,14}
- 180 г 18.90 лв.

Далян

Риба на деня⁴

Котлет от див лаврак, зеленчуци,
изпечени върху жар и средиземноморски сос^{4,7,10}
- 300 г 39.90 лв.

Пържен калкан, поднесен с печени чеснови картофи^{4,7}
- 350 г 45.90 лв.



Филе от морски дявол с пюре от пащърнак,
хрупкави сладки картофи и сос от бяло вино, масло и хрян^{4,7,10}
- 300 г 22.90 лв.

Филе от фермерски лаврак,
ризото с лимец, спанак и билки^{1,4,7}
- 300 г 22.90 лв.

Ястия на жар

Пилешки гърди с марината от кимчи,
картофено пюре с праз,
уасаби и глазирани моркови^{7,10}
- 350 г 12.90 лв.

Патица магре, пюре от земна ябълка,
цикория с парченца дюля
и собствен сос^{7,9,10}
- 350 г 24.90 лв.



Джолан от младо прасе, изпечен на жар,
върху печени чеснови картофи, манатарки и хрупкав лук^{7,9}
- 400 г 16.90 лв.

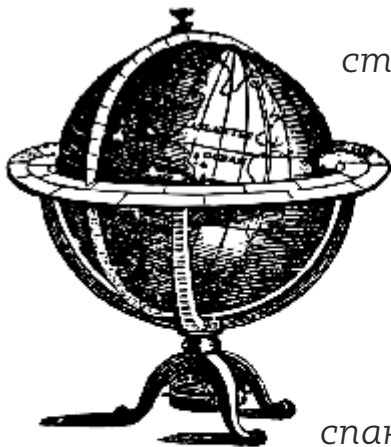
Котлет от свинско "Дюрок" на жар с пресни картофи,
приготвени в патешка мас⁷
- 350 г 25.90 лв.

Секрето -
стек от иберийско прасе върху печени зеленчуци⁷
- 300 г 27.90 лв.

Преса -
стек от иберийско прасе върху печени зеленчуци⁷
- 300 г 27.90 лв.

Плума стек
от иберийско прасе върху печени зеленчуци⁷
- 300 г 33.90 лв.

Роле от секрето с диви гъби,
спанак, крем от хрян и хрупкави сладки картофи^{7,9,10}
- 300 г 29.90 лв.



"Осо буко" - задушен телешки джолан,
поднесен върху ризото "Миланезе"^{1,7,9}
- 500 г 26.90 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 49.90 лв.

Стек от телешко бон филе на жар
и пресни картофи,
приготвени в патешка мас^{9,10}
- 350 г 44.90 лв.

Рибай "Блек Ангъс" на жар,
поднесен с пресни картофи,
приготвени в патешка мас^{9,10}
- 100 г 23.90 лв.

Десерти

Торта от спанак, пралина шамфъстък,
маскарпоне и конфитурани ягоди^{1,3,7,8}
- 120 г 8.90 лв.

Тарт Татин с ябълки,
Ванилов сос и сладолед от солен карамел^{1,3,7}
- 160 г 6.90 лв.

Вариация от тиква^{1,3,7}
- 140 г 7.90 лв.

Крем брюле
с опушен шоколад и сорбе маракуя^{3,7,8}
- 160 г 7.90 лв.

Милфъой с лешникова пралина, кремю с кафе и орехи с pekan^{1,3,7,8}
- 120 г 9.90 лв.



Напитки

Минерална Вода Горна Баня 1 - 330 мл 1.90 лв.

Минерална Вода Горна Баня 1 - 1000 мл 5.90 лв.

Минерална Вода Аква Пана,
Минерална Вода Сан Пелегрино - 750 мл 7.90 лв.

Минерална Вода Перие - 330 мл 5.90 лв.

Кока-Кола, Кока-Кола без захар - 250 мл 2.90 лв.

Фанта - Портокал, Лимон, Вкусове - 250 мл 2.90 лв.

Спрайт - 250 мл 2.90 лв.

Швепс - Тоник, Мандарина, Битер лимон - 250 мл 2.90 лв.

Швепс Клуб сода - 250 мл 1.90 лв.

Натурален сок Капи - 250 мл 2.90 лв.

Студен чай Фюзтий -
Праскова Хибискус, Лимон и лимонена трева - 250 мл 2.90 лв.

Ред Бул - 250 мл 6.90 лв.

Топли напитки

Кафе еспресо Илли - 30 мл 3.90 лв.



Бутилирана бира

Стела 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 - светло, тъмно - 330 мл 6.90 лв.

Милър - 330 мл 5.90 лв.

Корона - 330 мл 7.90 лв.

Францисканер - 500 мл 9.90 лв.

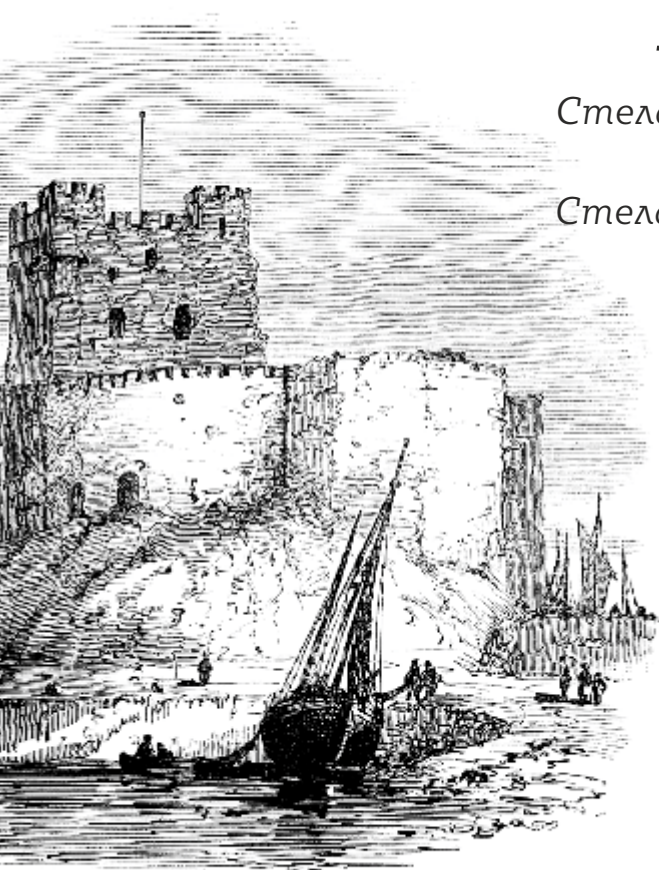
Стела Артоа сайдер - 500 мл 9.90 лв.

Стела Артоа безалкохолна - 330 мл 5.90 лв.

Наливна бира

Стела Артоа - 330 мл 3.90 лв.

Стела Артоа - 500 мл 5.50 лв.



Ракии

Мускатова ракия "Солитер" - 50 мл 11.90 лв.

Бургаска мускатова - 50 мл 3.90 лв.

Буковска лозова - 50 мл 9.90 лв.

Стралджанска мускатова - специална селекция - 50 мл 4.90 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" - 50 мл 8.90 лв.

Една Винена ракия - 50 мл 7.90 лв.

Дюлева ракия Монограм - 50 мл 9.90 лв.

Анасонови напитки

Узо 12 - 50 мл 4.90 лв.

Узо Пломари - 50 мл 4.90 лв.

Узо Пломари - 200 мл 18.50 лв.

Узо Мину - 50 мл 4.90 лв.

Узо Мину - 200 мл 18.90 лв.

Узо Барбаяни - 50 мл 5.90 лв.

Узо Казанисто Ступаки - 50 мл 5.50 лв.

Перно - 50 мл 5.90 лв.

Арак - 50 мл 10.90 лв.



Джин

Брокърс Лондон Драй - 50 мл 5.50 лв.

Джин Маре - 50 мл 12.90 лв.

Вогка

Царская Чарка Золотая - 50 мл 5.50 лв.

Руски Стандарт Голд - 50 мл 5.90 лв.

Руски Стандарт Платинум - 50 мл 6.90 лв.

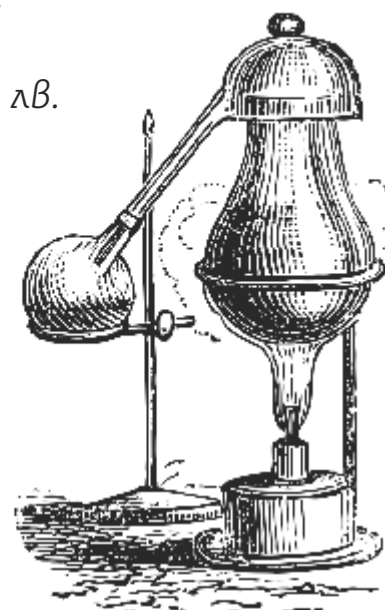
Белуга - 50 мл 12.90 лв.

Грей Гус - 50 мл 13.50 лв.

Уиски

Бушмилс - 50 мл 6.50 лв.

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.

Дигжестиви

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.

Ликьор от зелени орехчета - 40 мл 5.50 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 токоферали (Е306), натурален D-алфа токоферол, натурален D-алфа токоферолациetat, натурален D-алфа токоферолсукинат 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 SO_2 , 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.

