



## 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.

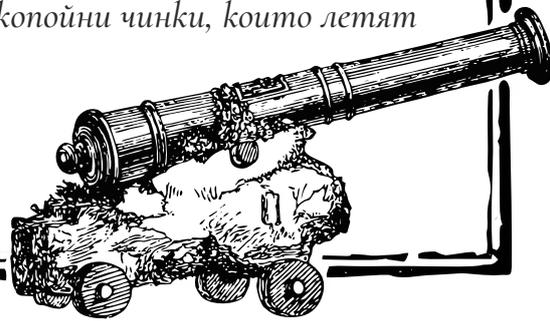
Следите на тосканския мореплавател се губят с превземането на Константинопол от Мехмед II, когато Марко е изпратен да брани по море византийската столица.

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 домат, краставица,  
печен пипер на жар, бяло сирене, маслини и лук<sup>7</sup>  
- 400 г 14,90 лв.

Салата Цезар<sup>1,3,4</sup>  
- 250 г 17,90 лв.

Скарриди и калмари, приготвени на плоча,  
поднесени върху цветна салата, чери домати,  
авокадо, маслини "Таджаска" и винегрет от маракуя<sup>2,7,14</sup>  
- 300 г 23,90 лв.

Салата "Фреш" -  
чери домат, краставици, репички, авокадо,  
червен пипер, зелен лук, маслини "Таджаска" и магданоз  
- 250 г 15,90 лв.

Печено козе сирене, свежи салати,  
чери домат, прошуто, артишок,  
маслини Таджаска и отлежал балсамов оцет<sup>7</sup>  
- 300 г 24,90 лв.

Салата "Капри" -  
краставица, авокадо, лимонова кора  
и маслини "Таджаска"  
- 300 г 10,90 лв.

Зелена салата с грилована скаморца,  
карпачо от червено цвекло, краставица  
и дресинг с круши<sup>7</sup>  
- 300 г 19,90 лв.

Бурата с розов домат<sup>7</sup>  
- 400 г 25,90 лв.

Домашно приготвена тарاما хайвер<sup>1,4</sup>  
- 150 г 8,90 лв.

Разядка от маринован артишок  
с аромат на черен трюфел<sup>1,8</sup>  
- 120 г 11,90 лв.



## **Тартар, карпачо и стриги**

Стрига Гизас<sup>14</sup>  
- 1бр 9,90 лв.

Тартар от риба тон и авокадо<sup>4</sup>  
- 150 г 22,90 лв.

Венециански стил тартар от скариди,  
хрян, лайм и паста артишок<sup>14</sup>  
- 150 г 22,90 лв.

Карпачо от домашно байцвана съомга  
с цитруси, копър, горчица и рукола<sup>4,7</sup>  
- 120 г 20,90 лв.

Карпачо от печено говеждо филе  
Блек Ангъс и трюфел майо<sup>7</sup>  
- 140 г 29,90 лв.



## **Топли предястия**

Пармиджана - грилован патладжан, догат Сан Марцано,  
запечени със сирене Грана Падано и скаморца<sup>7</sup>  
- 200 г 13,90 лв.

Авокадо на плоча, поднесено със салца от догат,  
червен пипер, билки, лук и фета сирене<sup>7</sup>  
- 180 г 17,90 лв.

Зелени асперджи, сос холандез и Грана Падано<sup>3,7</sup>  
- 180 г 19,90 лв.

Аранчини "Сицилиани" -  
с песто от сушен догат и скаморца;  
с шам фъстък, моцарела и сос пармезан<sup>7</sup>  
- 180 г 17,90 лв.

Брускети от сицилиански хляб  
с паста от артишок, козе сирене и гуанчале<sup>7</sup>  
- 180 г 14,90 лв.

Татаки от риба тон върху айоли с усаби,  
сусам, сушени ягоди и сос якинику<sup>1,3,11</sup>  
- 120 г 22,90 лв.

## Рибарска страст

Супа от калкан<sup>4,9</sup>  
- 300 мл 14,90 лв.

Крем супа от тиква с пикантни скариди,  
чипс от чесън и зехтин с розов пипер<sup>2</sup>  
- 300 мл 12,90 лв.

## Паста фреска

Спагети алио олио<sup>1</sup>  
- 180 г 16,90 лв.

Спагети Вонголе<sup>1,14</sup>  
- 250 г 17,90 лв.

Талиателе "Марко Чинка" с морски дарове и  
сушен хайвер ботарга<sup>1,2,3,14</sup>  
- 300 г 27,90 лв.

Талиателе с талята от  
телешко и манатарки<sup>1,7</sup>  
- 300 г 25,90 лв.

Тортелини от цвекло с дърпано телешко месо,  
пригответени с чесново-пикантно масло<sup>1,7</sup>  
- 180 г 22,90 лв.

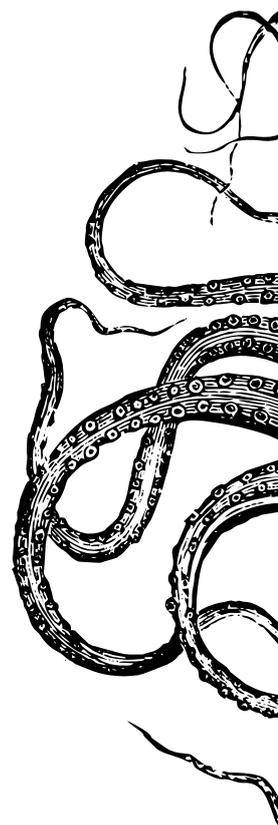
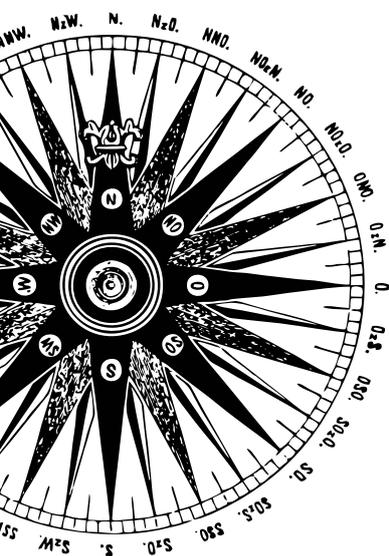
Равиоли със спанак,  
рикота в масло от салвия<sup>1,7</sup>  
- 180 г 17,90 лв.

## Ризото

Ориз Арборио, лимец,  
морски дарове и хайвер ботарга<sup>1,7,14</sup>  
- 250 г 27,90 лв.

Ориз Арборио с манатарки, черен трюфел и  
чипс от пармезан<sup>1,7</sup>  
- 200 г 19,90 лв.

Ориз Арборио с броколини и горгонзола<sup>1,7</sup>  
- 200 г 16,90 лв.



## Морски дарове

Рапани, приготвени със сос от зелен лук,  
чесън, девисил и кимчи<sup>7,14</sup>  
- 180 г 17,90 лв.

"Камба Ванаци" -  
хрупкави тигрови скариди със сос от кокос,  
кимчи, лайм и коса от чили чушки<sup>1,7,14</sup>  
- 250 г 27,90 лв.

Скариди "Марко Чинка",  
овкусени с джинджифил,  
чесън и кайенски пипер<sup>7,11,14</sup>  
- 200 г 25,90 лв.

Скариди на плоча със сладко-кисел сос<sup>2</sup>  
- 200 г 23,90 лв.

Фритиран калмар и цитрусово айоли<sup>1,3,14</sup>  
- 200 г 20,90 лв.

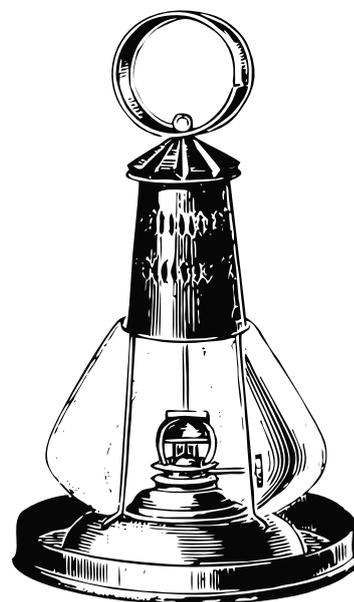
Калмар на плоча ала дженевезе<sup>7,14</sup>  
- 200 г 20,90 лв.

Октопод сицилиански  
с чери домати, каперси и чесън<sup>10, 14</sup>  
- 160 г 47,90 лв.

Морски дарове алио олио  
приготвени на жар<sup>7,14</sup>  
- 300 г 34,90 лв.

Крака от кралски краб<sup>2</sup>  
- 100 г 54,90 лв.

Жив омар<sup>2,7</sup>  
- 100 г 27,90 лв.





## **Далян**

Котлет от Черноморски див лаврак<sup>4</sup>  
- 100 г 38,90 лв.

Калкан котлет, пържен в тиган<sup>4</sup>  
- 350 г 55,90 лв.

Стек от червена риба тон<sup>4</sup>  
- 350 г 35,90 лв.

Филе от фермерски лаврак на плоча,  
поднесено с ризото от лимец,  
спанак и маслен сос<sup>4,7</sup>  
- 350 г 30,90 лв.

## **Ястия на жар**

\*Всички ястия са с гарнитура по избор

Пикантни пилешки гърди  
- 300 г 19,90 лв.

Патица магре  
- 350 г 42,90 лв.

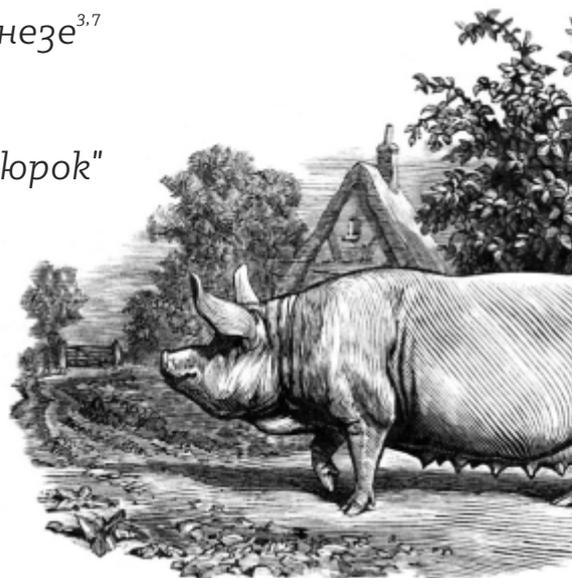
Свински джолан изпечен на пещ с  
рагу от манатарки и хрупкав лук  
- 550 г 29,90 лв.

Талята от свински врат  
- 350 г 21,90 лв.

Свински котлет ала миланезе<sup>3,7</sup>  
- 350 г 21,90 лв.

Плума стек от свинско "Дюрок"  
- 300 г 36,90 лв.

Тапия Иберико  
- 300 г 35,90 лв.



Телешки гроб Венециански стил  
с грилована полента<sup>3,7</sup>  
- 300 г 19,90 лв.

Телешко филе Тоска -  
телешки миньон с  
горски гъби и черен трюфел  
- 350 г 68,90 лв.

Рибай "Блек Ангъс"  
- 100 г 35,90 лв.

## Десерти

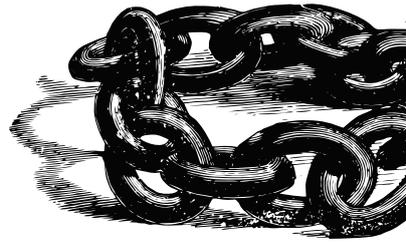
Пана кота ноциола,  
шоколадови ядки и кафе англез<sup>3,7,8</sup>  
- 120 г 9,90 лв.

Хрупкави шоколадови лунети ала марсала<sup>1,3,7</sup>  
- 120 г 11,90 лв.

Панджюало с шамфъстък, маскарпоне,  
конфитирани круши и лимончело крем<sup>1,3,7,8</sup>  
- 120 г 11,90 лв.

Торта със спаначени блатове,  
крънч шам фъстък,  
маскарпоне и конфитирани ягоди<sup>1,3,7,8</sup>  
- 120 г 10,90 лв.

Шоколадово гато, крем англез и  
гжелато солен карамел<sup>1,3,7</sup>  
- 140 г 11,90 лв.



## **Напитки**

Минерална Вода Горна Баня 1 - 330 мл 3,00 лв.

Минерална Вода Горна Баня 1 - 1000 мл 7,00 лв.

Минерална Вода Аква Пана - 750 мл 10,00 лв.

Минерална Вода Сан Пелегрино - 750 мл 10,00 лв.

Минерална Вода Перие - 330 мл 7,00 лв.

Кока-Кола, Кока-Кола без захар - 250 мл 3,50 лв.

Фанта - Портокал, Лимон, Вкусове - 250 мл 3,50 лв.

Спрайт - 250 мл 3,50 лв.

Швепс - 250 мл 3,50 лв.

Тоник, Мандарина, Битер лимон

Швепс Клуб сода - 250 мл 3,00 лв.

Натурален сок Капи - 250 мл 4,00 лв.

Портокал, Праскова, Кайсия, Вишна,

Червен портокал, Ябълка, Ананас,

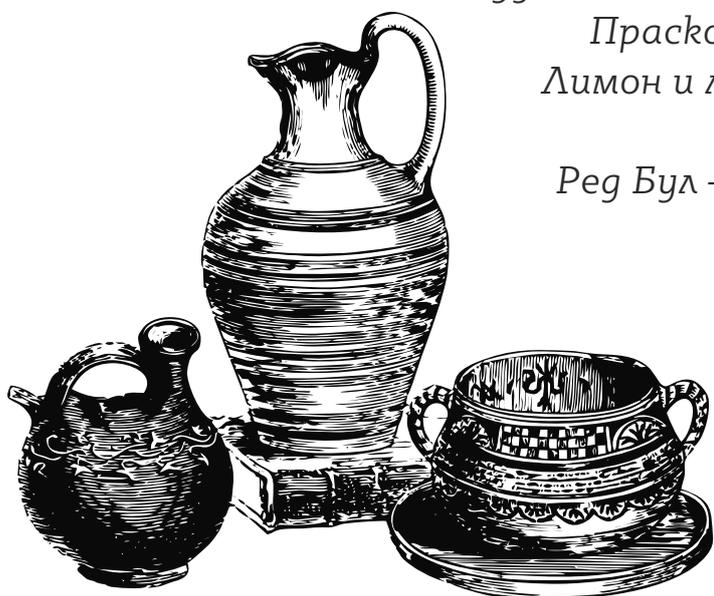
Зелена Ябълка, Касис

Студен чай Фюзтий - 250 мл 4,00 лв.

Праскова Хибискус,

Лимон и лимонена трева

Ред Бул - 250 мл 7,00 лв.



## **Бутилирана бира**

Стела Артоа - 330 мл 5,90 лв.

Бекс - 330 мл 4,90 лв.

Каменица - 330 мл 4,90 лв.

Леффе - светло, тъмно - 330 мл 8,00 лв.

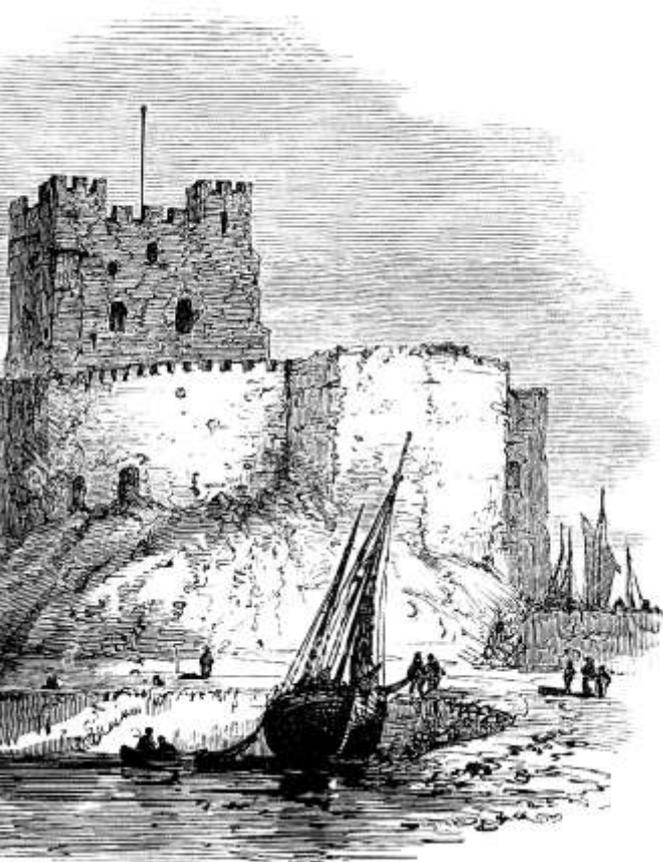
Корона - 330 мл 8,00 лв.

Францисканер - 500 мл 10,00 лв.

Стела Артоа безалкохолна 330 мл 6,00 лв.

## **Наливна бира**

Францисканер - 330 мл 6,70 лв.



## **Ракии**

Мускатова ракия "Солитер" - 50 мл 12,90 лв.

Бургаска мускатова - 50 мл 4,90 лв.

Буковска лозова - 50 мл 12,00 лв.

Стралджанска мускатова отлежала - 50 мл 6,50 лв.

Бургас 63 - 50 мл 5,90 лв.

Бургас 63 Барел - 50 мл 6,90 лв.

Троянска сливова 25 г. - 50 мл 14,50 лв.

Кайсиева ракия - Хуберт, Сърбия - 50 мл 10,90 лв.

ЕДНа Винена ракия - 50 мл 8,90 лв.

Дюлева ракия - Монограм, Босна и Херцеговина - 50 мл 11,50 лв.

## **Анасонови напитки**

Узо Пломари - 50 мл 5,90 лв.

Узо Пломари - 200 мл 24,00 лв.

Узо Адоло - 50 мл 7,00 лв.

Узо Матарели - 200 мл 26,00 лв.

Узо Барбаяни - 50 мл 6,90 лв.

Узо Казанисто Ступаки - 50 мл 6,00 лв.

Перно - 50 мл 6,90 лв.



## **Джин**

Бифитър - 50 мл 6,90 лв.

Малфи - 50 мл 13,50 лв.

## **Вогка**

Абсолют - 50 мл 6,50 лв.

Рейка - 50 мл 9,50 лв.

Белуга - 50 мл 14,00 лв.

Грей Гус - 50 мл 14,00 лв.

## **Уиски**

Джеймисън - 50 мл 8,00 лв.

Бушмилс Блек Буш - 50 мл 9,00 лв.

Джони Уокър Блек Лейбъл 12 г. - 50 мл 13,00 лв.

Гленфидих 12 г. - 50 мл 15,00 лв.

Джак Даниелс Джентълмен - 50 мл 14,00 лв.

## **Дигжестиви**

Йегермайстер - 40 мл 4,50 лв.

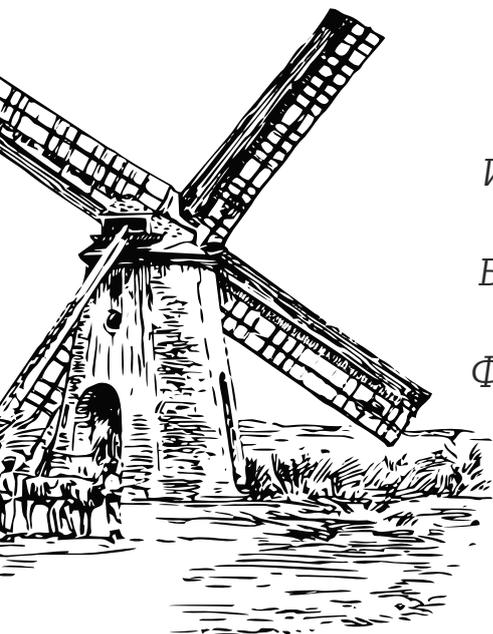
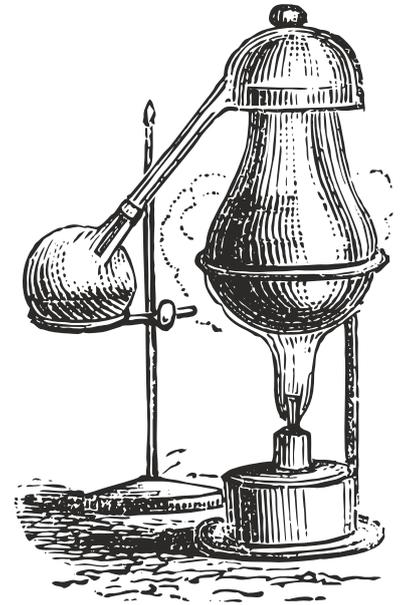
Бранка Мента - 40 мл 6,00 лв.

Фернет Бранка - 40 мл 6,00 лв.

Лимончело - 40 мл 5,00 лв.

## **Топли напитки**

Кафе еспресо Илли - 30 мл 6,00 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 токоферолы (E306), натурален D-алфа токоферол, натурален D-алфа токоферолацетат, натурален D-алфа токоферолсукцинат от соеви източници
  - в) фитостеролы и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници
  - г) растителен станолов естер, произведен от стеролы 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 SO<sub>2</sub>, 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.

