



Per cominciare

Starters

Hors d'œuvres

Vorspeisen

Para Empezar

Закуски

前菜

« Cappón magro »

16,00

Pesce, crostacei e verdure cotti a vapore, serviti con salsa verde

Traditional Genoese seafood and fish appetizer with sailor's biscuit, vegetables, vinegar and Italian green sauce

Hors d'œuvres typique de Gênes : poisson, crustacés et légumes cuits à la vapeur, servis avec de la «sauce verte»

Typische genuesische Fischterrinen mit Schalenfrüchten und gedämpftem Gemüse mit grüner Soße serviert

Clásica entrada genovesa: pescado, crustáceos, verduras al vapor con salsa verde a base de ajo, perejil y anchoas

Традиционная генуэзская закуска из отваренных на пару овощей, рыбы и морепродуктов, подаётся с зелёным соусом

カッポンマーグロ (魚とパン、野菜、イタリアンパセリソースとビネガーを重ねた伝統的ジェノバの魚料理)

« Ancioë pinn-e »

14,00

Acciughe ripiene alla genovese servite con insalata di pomodori e boccioli di capperi

Stuffed, breaded and fried anchovies, served with tomato and caper bud salad

Anchois farcis à la génoise, servis avec une salade de tomates et câpres

Gefüllte Sardellen auf genuesische Art, dazu Tomatensalat und Kapernäpfel

Anchoas rellenas a la genovesa, servidas con ensalada de tomates y alcaparrones

Фаршированные, панированные и жареные анчоусы, подаются с салатом и помидорами

ジェノバ風イワシのパン粉揚げ & トマトとケッパーのサラダ

Gamberi croccanti in pasta fillo e maionese al dragoncello

16,00

Crispy prawn in phyllo pastry, tarragon mayonnaise

Gambas croustillantes en pâte phyllo et mayonnaise à l'estragon

Knusprige Garnelen in Filoteig mit Estragon-Mayonnaise

Gambas crujientes en pasta filo con mayonesa al estragón

Хрустящие креветки в тонких нитях из пасты и с майонезом «драгончелло»

細長いパスタの衣をまとったエビフライ、ハーブマヨネーズソース添え



Composizione di pesce crudo: ostriche bretoni, capasanta, gamberi viola, tartare di salmone su avocado fresco e perle di aceto balsamico **25,00**

Raw fish and seafood hors d'œuvre: Breton oysters, shellfish, violet prawn, salmon tartare on fresh avocado, balsamic vinegar pearls

Poisson et fruits de mer crus: huîtres de Bretagne, coquille Saint-Jacques, crevettes rouges, tartare de saumon sur avocat frais et perles de vinaigre balsamique

Roher Meeresfrüchte-Teller : bretonische Austern, Jakobsmuschel, Lachstatar, rote Garnelen, auf frischer Avocado und Balsamico-Perlen

Composición de pescado crudo y crustáceos: ostras bretonas, vieira, gambas rojas, tartar de salmón sobre aguacate fresco y perlas de vinagre balsámico

Композиция из сырых море-продуктов: устрицы, гребешки, тартар из сёмги, фиолетовые креветки, со свежим авокадо и жемчужинами бальзамического уксуса

生魚介類の盛り合わせ：牡蠣、ホタテ、紫エビ、サーモンのタルタル、バルサミコ酢粒添え

Culaccia 14 mesi "Riserva del fondatore", formaggio bianco Sottobosco al tartufo e salsa piccante di frutta **14,00**

A peculiar raw ham aged 14 months, "underbrush" white truffle cheese, spicy fruit sauce

Jambon cru de qualité supérieure affiné 14 mois, fromage blanc Sottobosco à la truffe et sauce piquante aux fruits

Ausgewählter Rohschinken, 14 Monate gereift, weißer Trüffelkäse Sottobosco und pikante Fruchtsauce

Jamón curado de calidad superior con 14 meses de curación, queso blanco trufado Sottobosco y mostaza picante de frutas

Хамон 14 месяцев выдержки « Резерв хозяина», белый сыр с трюфелями и пикантный фруктовый соус

14ヶ月熟成生ハム & トリュフ入りチーズ & 果物のマスタード漬け

« Fûgassette de Sussisa in ta pöela »

Tre focaccette fritte ripiene di crescenza **6,00**

A very thin cheese fried focaccia, traditional of Sussisa, Genova

Une très fine focaccia frite, spécialité gastronomique de "Sussisa", Gênes

Frittierte Focaccette mit Käse gefüllt, eine kulinarische Spezialität aus Sussisa, Genua

Empanaditas fritas rellenas de queso, una especialidad gastronómica de Sussisa, Genova

Маленькие жаренные фокачи из тонкого теста с сырной начинкой

ジェノバ風フレッシュチーズのフライ



Focaccette al prosciutto cotto	7,50
With ham	
Au jambon	
Mit Schinken	
Con jamón	
с варёной ветчиной	
+ハム	
Focaccette al prosciutto crudo di Parma	9,00
With Parma raw ham	
Au jambon cru de Parme	
Mit Parmaschinken	
Con jamón de Parma	
с сыровяленной пармской ветчиной	
+Пармаの生ハム	
Focaccette al lardo di montagna	7,50
With mountain bacon	
Au lard de montagne	
Mit Rückenspeck	
Con lardo curado	
с горным салом	
+Итальян-бэкон	
« Panissa »	6,00
Cartoccio di panissa frita	
Fried "panissa" chips, a typical chick-pea flour Ligurian dish	
Cornet de panisse, bâtonnets de farine de pois chiches frits	
Frittierte Kichererbsenstangen im Papierkegel, ein typisches Gericht aus Ligurien	
Cono de palitos fritos de harina de garbanzos	
«Панисса» жаренная - типичное генуэзское блюдо из нутовой муки	
パニッサ (ひよこ豆のペーストを揚げたリグーリア料理)	



La Pasta

Nos pates

Nudelgerichte

Первые блюда

パスタ

- Taglierini di boragine con ragù d'orata, pinoli tostati e basilico rosso** 16,00
Homemade fresh borage thin tagliatelle, sea bream ragout, toasted pine nuts, red basil
Pâtes fraîches à la bourrache, sauce de daurade, pignons grillés et basilic rouge
Gurkenkraut-Taglierini mit Goldbrassensoße, gegrillten Pinienkernen und rotem Basilikum
Taglierines finos casero de borraja con salsa de dorada, piñones y albahaca roja
Домашняя паста замешанная на бореге (огуречная трава) с рыбным рагу, поджаренными кедровыми орешками и красным базиликом
自家製ハーブのタリアテッレ+鯛と松の実と赤バジルのラグーソース
- Ravioloni caserecci di baccalà su crema di ceci e salvia croccante** 16,00
Fresh homemade large ravioli stuffed with salted codfish, chick-pea cream, crispy sage
Gros raviolis maison farcis de morue verte sur crème de pois chiches, sauge croustillante
Hausgemachte Kabeljau-Ravioli auf einer Kichererbsencreme mit knusprigem Salbei
Ravioles de bacalao caseros sobre crema de garbanzos y salvia crujiente
Домашние ravioli с треской, гороховым пюре и хрустящим шалфеем
鱈の自家製ラビオリ+ひよこ豆のクリーム、クリスピーセージ添え
- Gnocchi di patate ai frutti di mare** 16,00
Fresh homemade potato dumplings, sea food ragout
Gnocchis de pommes de terre aux fruits de mer
Kartoffel-Gnocchi mit Meeresfrüchten
Ñoquis de patata con mariscos
Домашние картофельные клёцки с море-продуктами
自家製ポテトニョッキ+海の幸のラグーソース
- « Trófie cö pesto »** 13,00
Trofiette di Recco al pesto, patate e fagiolini
Baby dumplings, classic Genoese pesto sauce, potatoes and string beans
Petits gnocchis en sauce au pesto, pommes de terre et haricots verts
Trofiette aus Recco, mit klassischer Basilikum-Pestosoße, Kartoffeln und grünen Bohnen
Pasta fresca tipica de Recco con pesto de albahaca, patatas y judías verdes
Традиционные генуезские тонко-закрученные макароны с соусом песто из базилика, варенной картошкой и зелёной стручковой фасолью
ねじりショートパスタとポテトとインゲン豆+伝統的ジェノバのバジルソース



« **Pansöti de prebuggiun** »

13,00

Tortelli di erbette in salsa delicata di noci

Homemade herb ravioli with walnut sauce, a specialty of the Riviera

Pansotti végétariens aux petites blettes et ricotta, sauce aux noix

Mangold-Ricotta-Tortelli an Walnuss-Soße (eine Spezialität der Riviera)

Ravioles de hierbas y ricota con salsa de nueces

Вареники фаршированные шпинатом, ароматными травами и нежным сыром Ricotta, подаётся со сливочно-ореховым соусом

自家製ラビオリ+伝統的リグーリアの胡桃ソース

« **Ravièu cö tocco** »

13,00

Raviolini del plin al tocco genovese (sugo di carne)

Fresh homemade baby ravioli, typical Genoese meat and tomato sauce

Raviolis à la sauce de viande façon génoise

Hausgemachte Ravioli mit Fleischsoße und Tomatensoße auf Genueser Art

Ravioles con salsa de carne a la genovesa

Мясные домашние Ravioli с традиционным генуэзским соусом из мяса и томатов

自家製ミニラビオリ+ジェノバ風ミートソース

« **Menestrun** »

10,00

Minestrone alla genovese con pesto

Vegetable soup, Genoese style with classic Genoese pesto sauce

Minestrone à la génoise au pesto (Soupe de légumes au pesto à la génoise)

Gemüsesuppe mit Pestosoße auf Genueser Art

Sopa de verduras a la genovesa con salsa pesto

Генуэзский овощной суп - минестроне с соусом Песто

ジェノバ風ミネストローネ、バジルソース添え



Secondi piatti

Entrees

Les plats de résistance

Zweiter Gang

Platos Principales

Вторые блюда

メイン料理

« Péscio cœe patate »

20,00

Trancio di pesce alla ligure rivisitato, con purea di patate, olive taggiasche e pinoli

Mediterranean fish baked Ligurian way with smashed potatoes, black olives, pine nuts

Filet (darne) de poisson mode ligure revisitée, purée de pommes de terre, olives noires et pignons

Fischfilet (Fischscheibe) auf ligurische Art (in moderner Variation), mit Kartoffelpüree, schwarzen Oliven und Pinienkernen

Filete de pescado a la ligure revisado, con pure de patatas, aceitunas negras y piñones

Филе свежесвыловленной рыбы по-Лигурийски, с картофельным пюре, оливками и кедровыми орешками

地中海の魚のリグーリア風 (魚、ポテト、オリーブ、松の実とオープン焼き)

Grigliata di pesce e crostacei con caponatina di verdure

26,00

Grilled fish and crustaceans, vegetable caponata

Grillade de poisson du jour et ratatouille (caponata) de légumes

Gemischte Fischplatte vom Grill, mit Gemüse-Caponata

Selección de pescado del día a la plancha, con caponata de verduras

Рыба свежего улова на гриле с тушёными овощами

魚介類のグリル & カポナータ

« Fritûa »

20,00

La nostra frittura di paranza, totani e gamberi con alghe e verdure pastellate

Mixed fried fish, flying squids, shrimp, seaweed and vegetable fritters

Friture de poissons, encornets, crevettes et beignets d'algues et légumes

Frittierte gemischter Fische, Pfeilkalmare, Garnelen mit Algen und Gemüse im Teigmantel

Fritura de pescado, potas y gambas con algas y verduras rebozadas

Море-продукты на гриле из кальмаров, разных видов креветок с морскими водорослями и с обезвоженными овощами

魚介類 (魚、イカ、エビ) のミックスフライ & 海藻と野菜のフライ



- Gallinella di mare in guazzetto con molluschi, gamberi e crostini al basilico** **20,00**
Gumard stewed with tomato sauce, molluscs, prawn, basil croutons
Nage de grondin rouge, sauce aux fruits de mer, crevettes et croûtons au basilic
Roter Knurrhahn im Sud mit Muscheln, Garnelen und Basilikum-Croutons
Perlón en guiso con mariscos, gambas y picatostes de albahaca
Морская рыба «тригла» с моллюсками, креветками и хлебными гренками с базиликом
自身魚と魚介類のスープ、バジル風味のクルトン乗せ
- « Stocchefisciu »** **18,00**
Il nostro stoccafisso accomodato in umido
Stewed dried codfish, Genoese style with potatoes, pine nuts, aromatic herbs
Stockfish à la génoise en sauce tomate, pommes de terre, pignons et herbes aromatiques
Geschmorter Stockfisch mit Kartoffeln, Pinienkernen und schwarze Oliven auf Genueser Art
Bacalao guisado a la genovesa
Треска тушёная с картофелем, кедровыми орешками и ароматными травками
干し鱈のジェノベーゼ (干し鱈、ポテト、松の実、ハーブの煮込み)
- Tagliata di manzo con fonduta al tartufo e patate al forno (300 gr circa)** **22,00**
Sliced beef, truffle cheese fondue, baked potatoes (nearly 300 gr)
Tranches de bœuf, fondue de fromage à la truffe, pommes de terre au four (300 g environ)
Rinder-Tagliata, dazu Käsefondue mit Trüffel verfeinert und Bratkartoffeln (ca. 300 g)
Corte de carne de res con fondue de trufa y patatas al horno (300 g aprox.)
Говяжья нарезка с трюфельным фондю и печёной картошкой (примерно 300 гр)
スライスビーフステーキ(300g) & トリュフ乗せチーズ & ポテトのオープン焼き添え
- Maialino da latte bardato al lardo con verza e senape in grani** **16,00**
Suckling pig in a bacon crust, cabbage, wholegrain mustard
Cochon de lait bardé de lard, servi avec du chou frisé et moutarde à l'ancienne
Michferkel mit Rückenspeck umwickelt, dazu Wirsing Kohl und Senf mit ganzen Körnern
Cochinillo envuelto en lardo curado con col de Milán y mostaza a la antigua con granos
Молочный поросёнок с домашним салом и горчицей горошком
子豚の肉のベーコン巻き & キャベツと粒マスタード



**La Focacceria e le Specialità genovesi dal forno a legna
Brick oven**

Notre four au bois

Geröstetes Fladenbrot genuvesische Spezialität aus dem Holzofen

Hogazas y Especialidades genovesas al horno de leña

Из печи на дровах

石焼釜 石焼オーブンで焼くジェノバ名物

« Fûgassa cö formaggio »

8,00

La focaccia col formaggio, tipica di Recco nella Riviera

The regular one: a very thin cheese pie, traditional of the Riviera

Tarte fine au fromage, spécialité gastronomique de la Riviera

Käse-Focaccia, typischer gebackener Fladen mit Käsefüllung

Focaccia con queso, especialidad culinaria de la Riviera (capas sutiles de masa rellenas de queso)

Фокачча - традиционная тонкая лепёшка из Ривьеры с прослойкой из сыра

チーズフォカッチャ (極薄のサクサクしっとり生地フレッシュチーズパイ) レギュラー

Pizzata con olive taggiasche e capperi

9,00

Pizza style, with tomato, black olives and capers

Tarte fine au fromage, recouverte de sauce tomate, olives ligures noires de Ligurie et câpres

Käse-Focaccia bedeckt mit Tomatensoße, schwarzen Oliven und Kapern

Focaccia de queso estilo pizza, con salsa de tomate, aceitunas y alcaparras

Фокачча с сыром по типу пиццы, с лигурийскими оливками и каперсами

+ トマトソース、オリーブ、ケッパー

Pizzata con gorgonzola dolce

9,00

Pizza style, with tomato and blue cheese

Tarte fine au fromage, recouverte de sauce tomate et gorgonzola

Käse-Focaccia bedeckt mit Tomatensoße, Gorgonzola (Blauschimmelkäse)

Focaccia de queso estilo pizza, con salsa de tomate y queso gorgonzola dulce

Фокачча с сыром по типу пиццы, с сыром Gorgonzola

+ トマトソース、ゴルゴンゾーラ

Al pesto

10,00

With classic Genoese pesto sauce

Tarte fine au fromage recouverte de sauce pesto

Käse-Focaccia bedeckt mit genuesischer Pestosoße

Focaccia con queso al pesto

фокачча с сыром, с генуэзским соусом песто

+ базилиソース



Al prosciutto cotto	10,00
With ham	
Tarte fine au fromage recouverte de jambon	
Käse-Focaccia mit gekochtem Schinken	
Focaccia con queso y jamón	
Генуэзская фокачча с сыром и варенной ветчиной	
+ハム	
Al lardo di montagna e granelle di nocciola	10,00
With mountain bacon fat and chopped hazelnuts	
Tarte fine au fromage recouverte de lard de montagne et noisettes hachées	
Käse-Focaccia mit Rückenspeck und gehackten Haselnüssen	
Focaccia con queso, lardo curado y avellanas picadas	
Фокачча с сыром и тонкими ломтиками горного сала и ореховой крошкой	
+イタリアンベーコン、ヘーゼルナッツクランチ	
Con rucola e prosciutto crudo di Parma	11,00
With rocket and Parma raw ham	
Tarte fine au fromage recouverte de roquette et jambon cru de Parme	
Käse-Focaccia mit Rucola und Parmaschinken	
Focaccia con queso, rúcola y jamón de Parma	
Фокачча с сыром руколой и сыро-вяленой пармской ветчиной	
+ルッコラ、パルマの生ハム	
« Fainâ »	7,00
L'antica farinata di ceci alla Genovese	
The regular one: a chick-pea flour polenta	
Traditionnelle farinata génoise (à base de farine de pois chiche)	
Antiker Fladen aus Kichererbsen auf Genueser Art	
Farinata tradicional (crepe a base de harina de garbanzos)	
Фарината - тонкая генуэзская лепёшка из турецкого гороха	
ファリナータ (ひよこ豆のサクサクした薄いパイ) レギュラー	
Alle cipolline (minimo 2 persone)	p.p. 8,00
Chick-pea flour polenta with spring onions inside (2 p. minimum)	
Farinata aux oignons verts (2 pers. minimum)	
Kichererbsenfladen mit Zwiebeln (mind. 2 Pers.)	
Farinata con cebolleta (mínimo 2 pers.)	
Фарината - лепёшка из турецкого гороха с молодым луком (мин.на 2персоны.)	
+玉ねぎスライス (2名様~)	
Ai carciofi (minimo 2 persone) prodotto stagionale	p.p. 9,00
Chick-pea flour polenta with artichoke inside (2 p. minimum) - When available	
Farinata aux artichuats - produit de saison (2 pers. minimum)	
Kichererbsenfladen mit Artischocken (wenn verfügbar) (mind. 2 Pers.)	
Farinata con alcachofas, producto de temporada (mínimo 2 pers.)	
С артишоками (минимум на 2 персоны) сезонное блюдо	
+アーティチョーク 2名様~)	



« Tûrte »

9,00

Misto di torte di verdura alla Genovese (tre qualità)

A choice of vegetable pies (three different flavours)

Sélection de trois tourtes de légumes à la Génoise

Drei Gemischte Gemüsepasteten auf genuesische Art

Mixto de tres pasteles de verduras a la genovesa

Ассорти из трёх овощных пирогов по-генуэзски

ジェノバ風野菜のトルタ 3種盛り

La Pizza

ピッツア

Margherita

7,00

Tomato, mozzarella

Tomate, mozzarella

Tomaten, Mozzarella

Tomate, mozzarella

Пицца Маргарита - Помидоры, моцарелла и листочек базилика

マルゲリータ : トマトソース、モツアレツラ

Con prosciutto cotto

9,00

Tomato, mozzarella, ham

Tomate, mozzarella, jambon

Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken

Tomate, mozzarella, jamon

Пицца Маргарита с варенной ветчиной

+ハム

Con salame picante

9,00

Tomato, mozzarella, hot salami

Tomate, mozzarella, saucisson piquant

Tomaten, Mozzarella pikanter Salami aus Kalabrien

Tomate, mozzarella, salami picante

Пицца Маргарита с традиционным, острым салями

+スパイシーサラミ

Con acciughe, capperi e olive taggiasche (Genovese)

9,00

Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives

Tomate, mozzarella, anchois, câpres et olives noires

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und schwarze Oliven

Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y aceitunas

Пицца с анчоусами, каперсами и с лигурийскими оливками

+アンチョビ、ケッパー、オリーブ



Bianca alla crescita, con pesto

10,00

Only white creamy cheese and classic Genoese pesto sauce

Blanche, au fromage croissance et sauce pesto

Weißer Pizza nur mit cremigem Käse und genuesischer Pestosoße

Blanca con queso crecimiento y salsa pesto

Только белый сыр и классический генуэзский соус песто

バジルソースとフレッシュチーズのピッツァ

Dessert

Postres

デザート

« Panera »

7,00

Tipico semifreddo genovese al caffè e crumble di nocciole

Typical Genoese coffee parfait, hazelnut crumble

Parfait typique de Gênes au café et au crumble de noisettes

Typisches Kaffeeparfait mit gehackten Haselnüssen aus Genua

Postre helado típico de Genova con café y avellanas picadas

«Панера» - традиционное генуэзское «semifreddo» и хрустящий ореховой крошкой

Итальян-кафе-вкус-дже-но-ва-сти-ми-фред-до, э-сп-ресс-со и х-е-р-з-ел-на-ц-ц-к

л-ан-ч-т-е

« Crema au baxaicò »

7,00

Crema di latte e basilico con salsa al cioccolato bianco Dulcey

Milk and basil cream pudding, white chocolate cream

Crème de lait et basilic, sauce au chocolat blond Dulcey

Milch-Basilikum-Creme mit Dulcey blonder Schokoladensoße

Crema de leche y albahaca con salsa de chocolate blanco Dulcey

Сливочный пудинг с базиликом и с соусом из белого шоколада Dulcey

牛乳とバジルのクリーム、ホワイトチョコレートソース添え

Flan di cioccolato amaro con salsa ai lamponi e gelato alla vaniglia

8,00

Flan of bitter chocolate with raspberry cream and vanilla ice cream

Flan au chocolat noir, coulis de framboises et glace vanille

Shokotörtchen mit Zartbitterschokolade an Himbeercoulis and Vanilleeis

Flan de chocolate amargo, coulis de frambuesas y helado de vainilla

Флан из горького шоколада с малиновым соусом и ванильным мороженым

Б-т-а-р-ч-о-к-о-л-е-т-о-в-о-г-о-ф-л-а-н, л-а-з-б-е-р-и-е-с-о-у-с-о-и-в-а-н-и-л-а-и-с-т-е



- Tiramisù de I Tre Merli** 8,00
Tiramisù home version
Tiramisu de la maison
Tiramisu nach Art des Hauses
Tiramisù casero
Тирамису по домашнему «I Tre Merli»
特製ティラミス
- Mille foglie all'ananas caramellato e granella di pistacchio** 8,00
Cream mille-feuille with caramelized pineapple and pistachio crumbs
Mille-feuille à l'ananas caramélisé et pistaches hachées
Millefeuille mit karamellisierter Ananas und gehackten Pistazien
Mil-hojas con piña caramelizada y pistachos picados
Слоечка с карамелизированным ананасом и фисташковыми крошками
パイナップルのミルフィーユ、ピスタチオクランチ添え
- Insalata di frutta e verdura con sorbetto al sedano e ananas** 7,00
Fruit and vegetable salad, celery and pineapple sorbet
Salade de fruits et légumes avec du sorbet de céleri et ananas
Obst-Gemüse-Salat mit Sellerie- und Ananassorbet
Ensalada de frutas y verduras con sorbete de apio y piña
Фруктово-овощной салат с сорбеттом из сельдерея и ананасом
野菜と果物のサラダ & セロリとパイナップルのシャーベット
- Fantasia di sorbetti: tre gusti assortiti** 7,00
A choice of three homemade sorbets
Trois sorbets maison au choix
Dreierlei-Sorbet: drei Sorten nach Wahl
Selección de sorbetes: surtido de tres sabores
Фантазия «Три сорбетта» от Шеф-повара
自家製シャーベット 3種盛り
- Rum Zacapa 23 anni, servito con cialdine di cioccolato Valrhona e frutta candita** 13,00
Zacapa Rum 23Y, served with Valrhona extra bitter chocolate and candied fruits
Rhum Zacapa 23 ans, servi avec gaufrettes au chocolat Valrhona et fruits confits
Zacapa Rum 23 Jahre, mit Valrhona Schokoladenchips und kandierten Früchten
Ron Zacapa 23 años, servido con virutas de chocolate Valrhona y fruta confitada
Ром Засапа 23 летн. выдержки, подаётся в шоколадных формочках Valrhona и кандированными фруктами
ラム酒 & ビターチョコレートと果物の砂糖漬け

€ 3,00

Coperto / Bread and cover charge / Couvert / Gedeck / Cubierto / Хлеб и накрытие стола