

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ НИНО ГРАЦИАНО И ЛУКИ ВЕРДОЛИНИ

*menu from Nino Graziano
and Luca Verdolini*

ДАРЫ МОРЯ

seafood Raw Bar

ПЛАТО "PALERMO" – АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ (НА 2 ПЕРСОНЫ)

13500

seafood platter for two "Palermo"

2 УСТРИЦЫ FIN DE CLAIRE

2 oysters fin de clair

2 УСТРИЦЫ КОРОЛЕВСКИЕ

2 oysters Royal

2 УСТРИЦЫ SPECIALES PERLE BLANCHE

2 Perle Blanche oysters

2 МОРСКОЙ ЁЖ

2 sea urchins

2 ЛАНГУСТИНЫ

2 langoustines

2 ФАЛАНГА КРАБА

2 crab phalanges

4 КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ НА ПАРУ

4 steamed red shrimp from Sakhalin

6 РАПАН

6 sea snails

СОУС: СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ, РОЗОВЫЙ, КАТАЛАНА

sauce: Mediterranean, pink, lemon

ПЛАТО "ТАОРМИНА" – АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ (НА 4 ПЕРСОНЫ)

25500

seafood platter for four "Taormina"

4 УСТРИЦЫ GILLARDEAU

4 oysters gillardeau

4 УСТРИЦЫ FIN DE CLAIRE

4 oysters fin de clair

4 УСТРИЦЫ SPECIALES PERLE BLANCHE

4 Perle Blanche oysters

4 ЛАНГУСТИНЫ

4 langoustines

ГРЕБЕШКИ

scallops (160 gr)

12 КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ НА ПАРУ

12 steamed red shrimp from Sakhalin

4 МОРСКОЙ ЕЖ

4 sea urchins

12 РАПАН

12 sea snails

КРУДО ИЗ БЕЛОЙ РЫБЫ

white fish crudo (200 gr)

СИЦИЛИЙСКИЕ КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ

sicilian red shrimp (250 gr)

ФАЛАНГА КРАБА

2 crab phalanges 350 gr

СОУС: СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ, РОЗОВЫЙ, КАТАЛАНА

sauce: Mediterranean, pink, lemo

УСТРИЦЫ (ЦЕНА ЗА ШТ)

oysters (price for one)

800

УСТРИЦЫ FIN DE CLAIRE

Fin de Claire №1 oysters

УСТРИЦЫ GILLARDEAU

Gillardeau oysters

УСТРИЦЫ КОРОЛЕВСКИЕ

Royal oysters

УСТРИЦЫ SPECIALES PERLE BLANCHE

Perle Blanche oysters

МОРЕПРОДУКТЫ (ЦЕНА ЗА 100 ГРАММ)

seafood (price for 100 gr)

МОРСКОЙ ЁЖ <i>sea urchin</i>	1200
ЛАНГУСТИНЫ <i>langoustines</i>	1200
СИЦИЛИЙСКИЕ КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ <i>Sicilian red shrimp</i>	1800
ГРЕБЕШКИ <i>scallops</i>	1900
КРУДО/ ТАРТАР ИЗ ТУНЦА <i>tuna crudo / tartare</i>	2000
КРУДО/ ТАРТАР ИЗ ДИКОЙ БЕЛОЙ РЫБЫ (СИБАС, ПАГР, ЗУБАН, МЕРО, ЕРШ, ДОРАДО) <i>white fish crudo / tartare (sea bass, pagrus, dentex, grouper, scorpion fish, sea bream)</i>	2500
КРУДО/ ТАРТАР ИЗ СИЦИЛИЙСКИХ КРАСНЫХ КРЕВЕТОК <i>Sicilian red shrimp crudo / tartare</i>	1800
КРУДО/ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ <i>salmon crudo / tartare</i>	1500

МОРЕПРОДУКТЫ ОТВАРНЫЕ (ЦЕНА ЗА 100 ГРАММ)

cooked Seafood (price for 100 gr)

ПЕРВАЯ ФАЛАНГА КРАБА <i>Kamchatka crab phalange</i>	2500
РАПАН <i>sea snails</i>	800
МИДИИ <i>mussels</i>	500
ВОНГОЛЕ <i>clams</i>	900
ОСЬМИНОГ <i>octopus</i>	1600

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ НИНО ГРАЦИАНО И ЛУКИ ВЕРДОЛИНИ

menu from Nino Graziano and Luca Verdolini

КАРПАЧЧО ИЗ АРТИШОКОВ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, СОКОМ ЛИМОНА И СЫРОМ ПАРМЕЗАН <i>artichoke carpaccio with olive oil, lemon juice and parmesan cheese</i>	1960
СВЕЖИЕ КРАСНЫЕ СИЦИЛИЙСКИЕ КРЕВЕТКИ С ТАРТАРОМ ИЗ ЯБЛОКА И СЕЛЬДЕРЕЯ <i>fresh Sicilian red shrimp with apple and celery tartare</i>	1800
СЛЕГКА ПОДКОПЧЕННЫЙ ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС С МУССОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ <i>lightly smoked Chilean sea bass "pizza" with potato mousse</i>	2500
АРТИШОК "АЛЛА РОМАНА" <i>artichokes "alla Romana"</i>	1500
ОВОЩНОЙ СУП С ПОЛБОЙ, АРТИШОКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ <i>vegetable soup with farro, artichokes and potatoes</i>	900
ПАСТА АЛЛА НОРМА С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ, ОБЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ <i>pasta "alla Norma" pan-fried with eggplant and tomatoes</i>	1100
ЛИНГВИНИ ИЗ КОНОПЛЯНОЙ ВЮ МУКИ С АРТИШОКАМИ, ЦУКИНИ И СПАРЖЕЙ <i>linguine made with cannaflour with artichokes, zucchini and asparagus</i>	1600
РИЗОТТО КАЧО ПЕПЕ <i>risotto "Cacio e Pepe"</i>	1500
ФИЛЕ РЫБЫ ДНЯ С ЛЕГКИМ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМ СОУСОМ ИЗ АРТИШОКОВ, ТОМАТОВ С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ ФАГОТТИНИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА РИКОТТА И МЯТЫ <i>fish of the day fillet with a light Mediterranean sauce made of artichokes and tomatoes, served with homemade Fagottini filled with Ricotta cheese and mint</i>	3600
ТАЛЪЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТОРТИНО ИЗ ОВОЩЕЙ С ТРАДИЦИОННЫМ ВЫДЕРЖАННЫМ 12 ЛЕТНИМ БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ <i>beef tagliata, served with a vegetable tortino and a 12 year old balsamic vinegar of Modena</i>	3200

КРЕАТИВНОЕ МЕНЮ

creative menu

МЕНЮ ИЗ ШЕСТИ БЛЮД ОТ ШЕФ-ПОВАРА

six dish menu from the Chef

5900

ТРАДИЦИОННОЕ СИЦИЛИЙСКОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

traditional sicilian menu

СВЕЖИЕ КРАСНЫЕ СИЦИЛИЙСКИЕ КРЕВЕТКИ С ТАРТАРОМ ИЗ ЯБЛОКА И СЕЛЬДЕРЕЯ

fresh Sicilian red shrimp with apple and celery tartare

РИСЛИНГ - ВАЙРА / Riesling - G.D. Vajra (Piedemonte)

СЛЕГКА ПОДКОПЧЕННЫЙ ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС С МУССОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

lightly smoked Chilean sea bass "pizza" with potato mousse

ВЕРМЕНТИНО ЛУНАЕ-ЛУНАЕ БОЗОНИ / Vermentino Lunae-Lunae Bosoni (Liguria)

ПАСТА ВОТТОНИ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА, КОТОРЫЙ МЫ ДЕЛАЕМ САМИ,
И СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ

bottoni pasta with homemade stracciatella cheese filling and tomato sauce

ПИНО ГРИДЖИО - ЛИВИО ФЕЛЛУГА / Pinot Grigio - Livio Felluga (Friuli-Venezia-Giulia)

РИЗОТТО КАЧО ПЕПЕ

risotto "Cacio e Pepe"

СОВИНЬОН ПОДЖИО АЛЛЕ ГАЦЦЕ-ОРНЕЛЛАЙЯ / Sauvignon Poggio Alle Gazze-Tenuta dell Ornellaia (Toscana)

БРАЗАТО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ NERO D'AVOLA

braised veal with Nero D'avola sauce

НЕРО Д'АВОЛА ЛУ ПАТРИ - БАЛЬО ДЕЛЬ КРИСТО ДИ КАМПОБЕЛЛО / Nero D'Avola Lu Patri - Baglio Del Cristo Di Campobello (Sicilia)

или / or

ФИЛЕ РЫБЫ ДНЯ С ЛЕГКИМ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМ СОУСОМ ИЗ АРТИШОКОВ,
ТОМАТОВ С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ ФАГОТТИНИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА РИКОТТА
И МЯТЫ

fish of the day fillet with a light Mediterranean sauce made of artichokes and tomatoes, served

with homemade Fagottini filled with Ricotta cheese and mint

ШАРДОНЕ - ТАСКА Д'АЛЬМЕРИТА / Chardonnay - Tasca D'Almerita (Sicilia)

КАССАТА ПО-СИЦИЛИЙСКИ

cassata Sicilian

БЕН РИЕ ПАССИТО / Ben Rye Passito Donnafugata (Sicilia)

СТОИМОСТЬ МЕНЮ СОСТАВЛЯЕТ 5500 РУБЛЕЙ

СТОИМОСТЬ МЕНЮ В СОПРОВОЖДЕНИИ ВИНА СОСТАВЛЯЕТ 11000 РУБЛЕЙ

menu price is 5500 roubles / menu price including wine is 11000 roubles

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

cold appetizers and salads

САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С КРАСНЫМ ЛУКОМ,
АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ (ЗАПРАВЛЯЕТСЯ НА ВЫБОР ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ,
ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ)

800

*sweet tomatoes, cucumbers and red onions salad with fragrant herbs, dressed with
your choice of olive oil, sunflower oil or sour cream*

САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ, АРТИШОКАМИ, КОРН САЛАТОМ, СОУСОМ
ИЗ КАШТАНОВОГО МЁДА И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ

1200

*goat cheese salad with artichokes and corn salad under a chestnut-honey dressing
and sprinkled with forest nuts*

КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА С СОУСОМ ИЗ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ

2500

octopus carpaccio with pistachio, chive and vinaigrette

САЛАТ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА И ПОМИДОРОВ

2500

king crab and tomatoes salad

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

cold appetizers and salads

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ БЛЭК АНГУС ПРАЙМ С КАПЕРСАМИ, ГОРЧИЦЕЙ, ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ЛУКОМ, ПЕТРУШКОЙ И КОРНИШОНАМИ <i>beef tartar Black Angus Prime with capers, mustard, egg yolk, onion, parsley and gherkin</i>	2100
САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ, КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ, КОЗЬИМ СЫРОМ И СОУСОМ ИЗ ВЫДЕРЖАННОГО БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА <i>smoked duck breast salad with pine nuts, goat cheese and aged balsamic vinegar</i>	1500
СТУДЕНЬ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ СЕМЬИ ГРАЦИАНО <i>calf's head salad according to an old Graziano family recipe</i>	900
КЛАССИЧЕСКОЕ ВИТЕЛЛО ТОННАТО <i>classic vitello tonnato</i>	1300
АССОРТИ СЫРОВ <i>assorted cheeses and home-made marmalade</i>	1900

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

hot appetizers

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ <i>warm seafood salad</i>	2800
МАЛЕНЬКИЕ КАЛЬМАРЧИКИ С АРТИШОКАМИ, ПОДЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ <i>baby calamari with artichokes grilled with sea salt</i>	2800
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ, ПОДЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ С ФАРШИРОВАННЫМИ ПОМИДОРАМИ И СОУСОМ ИЗ ПОДКОПЧЁННЫХ БАКЛАЖАНОВ <i>sea scallops pan-fried with stuffed tomatoes and smoked eggplant sauce</i>	2600
БАКЛАЖАНЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ПОМИДОРОВ <i>aubergine cake served with parmesan sauce and a cream of tomatoes</i>	1100

ПАСТА, РИЗОТТО, СУПЫ

pasta, risotto, soup

ПАППАРДЕЛЛИ В10 ИЗ МУКИ КРУПНОГО ПОМОЛА С ОТРУБЯМИ, РАГУ ИЗ КРОЛИКА И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	1500
<i>whole wheat В10 pappardelle with rabbit ragout and porcini mushrooms</i>	
СПАГЕТТИ С БОТТАРГОЙ, ОЛИВКАМИ И КАПЕРСАМИ	1500
<i>spaghetti with bottarga, olives and capers</i>	
ДОМАШНИЕ ТАЛЪЯТЕЛЛИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КОНКОСЕ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	2100
<i>home-made tagliatelle with king crab and fresh cherry tomatoes</i>	
ПАСТА БОТТОНИ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА, КОТОРЫЙ МЫ ДЕЛАЕМ САМИ, И СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ	1200
<i>bottoni pasta with homemade stracciatella cheese filling and tomato sauce</i>	
РАВИОЛИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ДИКОГО СИБАСА С СОУСОМ ВОНГОЛЕ И БОТТАРГОЙ КЕФАЛИ	1900
<i>wild sea bass ravioli with clam and mullet bottarga sauce</i>	
СПАГЕТТИ С КРОСТАЧЕ, ЖАРЕНЬИМИ ЦУКИНИ И ФИСТАШКАМИ ВРОНТИ	2000
<i>spaghetti with shellfish, fried zucchini and Bronte pistachios</i>	
РАВИОЛИ С УТКОЙ И СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	1350
<i>duck ravioli in a porcini sauce</i>	
СУП ИЗ КРАСНЫХ СИЦИЛИЙСКИХ КРЕВЕТОК ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ СЕМЬИ ГРАЦИАНО	2300
<i>sicilian red shrimp soup made according to an old Graziano family recipe</i>	

ПАСТА, РИЗОТТО, СУПЫ

pasta, risotto, soup

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРЕВЕТКАМИ, ЧЕРНЫМ РИСОМ
С ИМБИРЁМ, КРАБОМ И АРОМАТОМ ЛАЙМА

pumpkin cream-soup with shrimp, black rice with ginger and crab, and infused with a lime aroma

1300

РЫБНЫЙ СУП ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ИЗ КРЕВЕТОК, СКАМПИЙ,
БРАНЗИНО, МИДИЙ И РАКУШЕК ВОНГОЛЕ

mediterranean fish soup made with shrimps, scampi, sea bass, mussels and vongole seashells

3000

СУП МИНЕСТРОНЕ

minestrone soup

750

СУП ИЗ БОБОВ С ОСЬМИНОГОМ, ПОДЖАРЕННЫМ НА СКОВОРОДЕ

bean soup with pan fried octopus

1300

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ СО ШПИНАТОМ

soup with porcini mushrooms and spinach

950

РИЗОТТО КАЧО ПЕПЕ

risotto "Cacio e Pepe"

1500

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

seafood risotto

2500

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

fish dishes

ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС, ПОДЖАРЕННЫЙ НА СКОВОРОДЕ С ОЛИВКАМИ, КАПЕРСАМИ И СВЕЖИМ ПЕРЧИКОМ И ПОМИДОРАМИ <i>Chilean sea bass with olives, capers and fresh paprika and tomato</i>		3100
ТЮРБО, ЗАПЕЧЁННАЯ В ДУХОВКЕ С КАРТОФЕЛЕМ, ОЛИВКАМИ, КАПЕРСАМИ И АРТИШОКАМИ <i>turbot, baked in the oven with potatoes, olives, capers and artichokes</i>	100 gr	1800
ДОРАДА ИЛИ СИБАС <i>sea bream or sea bass</i> НА ВЫБОР: ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ, С КАРТОФЕЛЕМ, ПОМИДОРАМИ И ТАДЖАССКИМИ ОЛИВКАМИ ИЛИ В СОЛИ <i>to choose: with potatoes, olives and tomato or, in salt</i>	100 gr	1100
ДИКАЯ РЫБА ДНЯ <i>wild fish of the day</i> НА ВЫБОР: ПО-СИЦИЛИЙСКИ, СО СПАРЖЕЙ И ЦУКИНИ ИЛИ ОВОЩАМИ <i>to choose: Sicilian style, with asparagus and zucchini or, baked vegetables</i>	100 gr	1500
ФИЛЕ РЫБЫ ДНЯ С ЛЕГКИМ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМ СОУСОМ ИЗ АРТИШОКОВ, ТОМАТОВ С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ ФАГОТТИНИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА РИКОТТА И МЯТЫ <i>fish of the day fillet with a light Mediterranean sauce made of artichokes and tomatoes, served with homemade Fagottini filled with Ricotta cheese and mint</i>		3600

СВЕЖАЯ РЫБА

fresh fish

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ

tiger shrimps

100 gr 1000

КАЛЬМАРЫ

calamari

250 gr 2000

ОСЬМИНОГИ

octopus

200 gr 2800

ЛАНГУСТИНЫ

scampi

100 gr 1200

ТЮРБО

turbot

100 gr 1800

ДИКАЯ РЫБА

wild fish

100 gr 1500

ДОРАДО, СИБАС

sea bream or sea bass

100 gr 1100

ФАЛАНГИ КРАБА

crab phalanges

100 gr 2500

ГРЕБЕШКИ

scallops

100 gr 1900

БЛЮДА ИЗ МЯСА

meat dishes

РЕБРО ГОВЯДИНЫ С ОБЖАРЕННЫМ АРТИШОКОМ И КАПОНАТОЙ ИЗ БАКЛАЖАНОВ <i>beef rib with fried artichoke and eggplant caponata</i>	3200
БРАЗАТО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ NERO D'AVOLA <i>braised veal with Nero D'avola sauce</i>	2300
КОЗЛЕНОК С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ <i>goat with baked potatoes</i>	2800
ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С КОНФИ ИЗ КРАСНОГО ЛУКА, ГРУШЕЙ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С АРОМАТОМ СЫРА ПЕКОРИНО <i>calf liver with red onion and pear confit and potato puree with pecorino cheese flavor</i>	1900
ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ С ГРИБАМИ, СВЕЖЕЙ ГОРЧИЦЕЙ И ПЮРЕ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ <i>veal kidney with mushrooms, fresh mustard and new potato puree</i>	1490

МЯСО НА ОТКРЫТОМ ДРОВЯНОМ ГРИЛЕ

grilled meat

ТАЛЬЯТА ИЗ ВЫРЕЗКИ ГОВЯДИНЫ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) <i>beef tagliata (Black Angus / Prime / Extra Top Choice)</i>	100 gr	1600
КАРЕ ЯГНЁНКА С ТИМЬЯНОМ И РОЗМАРИНОМ <i>lamb chops with thyme and rosemary</i>	300 gr	2400
АНТРЕКОТ ИЗ ГОВЯДИНЫ КОБЕ БИФ <i>Kobe Beef entrecote</i>	200 gr	7500
ВЫРЕЗКА ГОВЯДИНЫ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) <i>beef tenderloin (Black Angus / Prime / Extra Top Choice)</i>	200 gr	2900
РИБАЙ ГОВЯДИНЫ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) <i>beef ribeye (Black Angus / Prime / Extra Top Choice)</i>	350 gr	4200
РИБАЙ ГОВЯДИНЫ НА КОСТИ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) <i>beef ribeye (Black Angus / Prime / Extra Top Choice)</i>	100 gr	900
ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ С РАГУ ИЗ ПОМИДОРОВ, КАПЕРСОВ, ОЛИВОК, КАРТОФЕЛЯ <i>farm chicken prepared on the grill with a tomato, caper, olive and potato ragout</i>		1850

ГАРНИРЫ

side dishes

ОБЖАРЕННЫЙ ШПИНАТ С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И ЛЕГКИМ АРОМАТОМ ЧЕСНОКА <i>sauteed spinach with pine nuts and a light garlic flavor</i>	650
НЕЖНОЕ ПЮРЕ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ <i>tender mashed potatoes (150 g)</i>	430
КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕНЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ <i>pan - fried potatoes and ceps</i>	1100
КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ <i>baked potatoes</i>	400
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ <i>grilled vegetables</i>	900
ОВОЩИ НА ПАРУ <i>steamed vegetables (200 gr)</i>	900
БРОККОЛИ НА ПАРУ С СОКОМ ЛАЙМА, МИНДАЛЁМ И МОРСКОЙ СОЛЮ <i>steamed broccoli with lime juice, almonds and sea salt</i>	800
ЧЕРНЫЙ РИС VENERO С МИНИ-ОВОЩАМИ И ЛЕГКИМ СОЕВЫМ СОУСОМ <i>black Venere rice with baby vegetables and light soy sauce</i>	800

ДЕСЕРТЫ

desserts

ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ <i>profiteroles with vanilla ice-cream and hot chocolate</i>	690
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ <i>apple pie with vanilla ice-cream</i>	690
ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ С КОФЕЙНЫМ СОУСОМ <i>traditional tiramisu with coffee sauce</i>	690
МИЛИФОЛЬЕ СО СВЕЖИМИ ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ <i>millefoglie with wild berries and raspberry sauce</i>	1320
ЙОГУРТОВЫЙ МУСС С СЕРДЦЕВИНОЙ ИЗ МАНГО ПОДАЕТСЯ С СОРБЕТОМ ИЗ МАЛИНЫ <i>yogurt mousse with a mango center, served with raspberry sorbet</i>	980
КАННОЛИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ <i>cannoli Sicilian</i>	810
ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН С МЯТНЫМ МОРОЖЕНЫМ <i>chocolate cake with mint ice cream</i>	860
ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ С ИМБИРЕМ И ТАРТАРОМ ИЗ АНАНАСА И МАРАКУЙИ <i>vanilla crème brûlée with ginger and a pineapple and passionfruit tartare</i>	800
ТЕПЛАЯ МАЛИНА С ПЕЧЕНЬЕМ И ДОМАШНИМ ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ <i>warm raspberry with cookies and homemade vanilla ice cream</i>	900
ЯБЛОКО «ТИРОЛЬ» <i>apple «Tyrol»</i>	750
БАБА ЛИМОНЧЕЛЛО <i>Baba al Limoncello</i>	860
ФИСТАШКОВОЕ СУФЛЕ С СОРБЕТОМ ИЗ МАЛИНЫ <i>pistachio soufflé with raspberry sorbet</i>	980
ШОКОЛАДНО-МОЛОЧНЫЙ МУСС С АРАХИСОВОЙ ПАСТОЙ <i>Chocolate Milk Mousse with Peanut Butter</i>	1100

СВЕЖИЕ СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

fresh season fruit

КЛУБНИКА <i>strawberry (200 gr)</i>	2000
ЕЖЕВИКА <i>blackberry (150 gr)</i>	2300
МАЛИНА <i>raspberry (150 gr)</i>	2500
ГОЛУБИКА <i>blueberry (150 gr)</i>	2000
АНАНАС <i>pineapple (450 gr)</i>	900

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

home-made ice-cream and sorbet

МОРОЖЕНОЕ: ШОКОЛАДНОЕ, ВАНИЛЬНОЕ, ФИСТАШКОВОЕ, БАЗИЛИКОВОЕ, КОКОСОВОЕ, ЙОГУРТОВОЕ, ИМБИРНОЕ, МЯТНОЕ <i>ice-cream: chocolate, vanilla, pistachio, basil, coco, yogurt, ginger, mint</i>	250
СОРБЕТЫ: ЛИМОН, МАНГО, ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ, МАЛИНА, ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО АПЕЛЬСИН, ОБЛЕПИХА <i>sorbet: lemon, mango, wild berries, raspberry, green apple, orange, buckthorn</i>	300

ЧАЙ

tea

УЛУН ЗЕЛЁНЫЙ ТЕ ГУАНЬ ИНЬ ВАН <i>green oolong tie guan yin</i>	700
ЖАСМИНОВАЯ ЖЕМЧУЖИНА <i>jasmine pearl</i>	450
ЖЕНЬШЕНЬ УЛУН <i>ginseng oolong</i>	700
ЗЕЛЁНЫЙ МОЛОЧНЫЙ УЛУН <i>green milky oolong</i>	700
МАНОН ЗЕЛЁНЫЙ ЦВЕТОЧНЫЙ <i>green manon</i>	350
ЗЕЛЁНЫЙ С ЖАРЕНЬИМ РИСОМ <i>green with fried rice</i>	430
ЦЕЙЛОН <i>ceilon</i>	320
ЭРЛ ГРЕЙ <i>earl grey</i>	390
ДАРДЖИЛИНГ <i>dargiling</i>	390
ШИПОВНИК <i>dogrose</i>	350
ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ <i>fruit tea</i>	320
ЧАЙ МАЛИНА С МЯТОЙ <i>raspberry tea with fresh mint</i>	320
ЧАЙ СО СВЕЖЕЙ МЯТОЙ <i>tea with fresh mint leaves</i>	360
ЧАЙ МАРОККАНСКИЙ С МЯТОЙ, КОРИЦЕЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ <i>marocco tea with fresh mint leaves, cinnamon and pine nuts</i>	420
ЦВЕТКИ РОМАШКИ <i>chamomile blossoms</i>	360

КОФЕ

coffee

ЭСПРЕССО <i>espresso</i>	300
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО <i>double espresso</i>	600
ЭСПРЕССО БЕЗ КОФЕИНА <i>decaffeinated espresso</i>	300
РИСТРЕТТО <i>ristretto</i>	300
АМЕРИКАНСКИЙ <i>americano</i>	300
МАКИАТО <i>macchiato</i>	340
КАПУЧЧИНО <i>capuccino</i>	390
ЛАТТЭ <i>latte</i>	390
АЙРИШ-КОФЕ <i>irish coffee</i>	1100

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

fresh juices

ТОМАТНЫЙ <i>tomato (200 ml)</i>	750
АНАНАСОВЫЙ <i>pineapple (200 ml)</i>	660
ГРАНАТОВЫЙ <i>pomegranate (200 ml)</i>	900
АПЕЛЬСИНОВЫЙ <i>orange (200 ml)</i>	570
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ <i>grapefruit (200 ml)</i>	460
ЛИМОННЫЙ <i>lemon (200 ml)</i>	460
МОРКОВНЫЙ <i>carrot (200 ml)</i>	460
ЯБЛОЧНЫЙ <i>apple (200 ml)</i>	460
СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ <i>celery (200 ml)</i>	460

СОКИ

juices

АПЕЛЬСИНОВЫЙ
orange (200 ml)

290

ТОМАТНЫЙ
tomato (200 ml)

290

ЯБЛОЧНЫЙ
apple (200 ml)

290

ПЕРСИКОВЫЙ
peach (200 ml)

290

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ БЕЗ ГАЗА

still water

ЛУРИЗИЯ

lurisia (0,33 / 0,75 l)

550 / 960

H2 ВОДОРОДНАЯ ВОДА

H2 Water (0,25 / 0,75 l)

400 / 600

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ С ГАЗОМ

sparkling water

ЛУРИЗИЯ

lurisia (0,33 / 0,75 l)

550 / 960

НАПИТКИ

soft drinks

КОКА КОЛА ЗЕРО <i>coca cola zero (0,33 l)</i>	290
КОКА КОЛА <i>coca cola (0,33 l)</i>	290
СПРАЙТ <i>sprite (0,2 l)</i>	290
БИТТЕР ЛЕМОН <i>bitter lemon (0,2 l)</i>	290
ТОНИК <i>tonic (0,2 l)</i>	290
САНПЕЛЛЕГРИНО АПЕЛЬСИН <i>sanpellegrino aranciata rossa (0,2 l)</i>	350
САНПЕЛЛЕГРИНО КИНОТТО <i>sanpellegrino chinotto (0,2 l)</i>	250
ТОНИК ФЕНТИМАНС <i>tonic water fentimans (0,125 l)</i>	350
КОЛА ФЕНТИМАНС <i>cola fentimans (0,275 l)</i>	400
ДЖИНДЖЕР ЭЛЬ ФЕНТИМАНС <i>ginger ale fentimans (0,125 l)</i>	280

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

bon appetit