

## МОРЕПРОДУКТЫ

# SEAFOOD

---

УСТРИЦЫ (ЦЕНА ЗА ШТ) OYSTERS (PRICE FOR ONE)		<b>1000</b>
МОРСКОЙ ЁЖ SEA URCHIN	100 g	<b>750</b>
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ SEA SCALLOPS	100 g	<b>1900</b>
СЕВИЧЕ / ТАРТАР ИЗ ТУНЦА TUNA CEVICHE / TARTARE	100 g	<b>3300</b>
СЕВИЧЕ / ТАРТАР ИЗ ДИКОЙ БЕЛОЙ РЫБЫ (СИБАС, ПАГР, ЗУБАН, МЕРО) WHITE FISH CEVICHE / TARTARE (SEA BASS, PAGRUS, DENTEX, GROUPER)	100 g	<b>3300</b>
КАРПАЧЧО ИЗ СИЦИЛИЙСКИХ КРАСНЫХ КРЕВЕТОК SICILIAN RED SHRIMP CARPACCIO	100 g	<b>3200</b>
СЕВИЧЕ / ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ SALMON CEVICHE / TARTARE	100 g	<b>3300/3000</b>
ПЕРВАЯ ФАЛАНГА КРАБА KAMCHATKA CRAB PHALANGE	100 g	<b>3100</b>
МИДИИ MUSSELS	100 g	<b>500</b>
ВОНГОЛЕ CLAMS	100 g	<b>900</b>

<b>ОСЬМИНОГ</b> OCTOPUS (200 GR )	180 g	<b>3900</b>
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ</b> TIGER SHRIMPS	100 g	<b>1000</b>
<b>ЛАНГУСТИНЫ</b> SCAMPI	100 g	<b>3450</b>

НАШИ ТРАДИЦИИ. РЕСТОРАН СЕМИФРЕДДО 2003-2024

# OUR TRADITIONS 2003-2024

---

КАРПАЧО ИЗ АРТИШОКОВ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, СОКОМ ЛИМОНА  
И СЫРОМ ПАРМЕЗАН

ARTICHOKE CARPACCIO WITH OLIVE OIL, LEMON JUICE AND PARMESAN CHEESE

2500

ПАСТА *ALLA NORMA* С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ,  
ОБЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ

PASTA "ALLA NORMA" PAN-FRIED WITH EGGPLANT AND TOMATOES

2000

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ БЛЭК АНГУС ПРАЙМ С КАПЕРСАМИ, ГОРЧИЦЕЙ,  
ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ЛУКОМ, ПЕТРУШКОЙ И КОРНИШОНАМИ

BEEF TARTAR BLACK ANGUS PRIME WITH CAPERS, MUSTARD, EGG YOLK, ONION, PARSLEY AND GHERKIN

2600

СТУДЕНЬ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ СЕМЬИ ГРАЦИАНО

CALF'S HEAD SALAD ACCORDING TO AN OLD GRAZIANO FAMILY RECIPE

1650

МАЛЕНЬКИЕ КАЛЬМАРЧИКИ С АРТИШОКАМИ,  
ПОДЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ

BABY CALAMARI WITH ARTICHOKES GRILLED WITH SEA SALT

3200

ТОРТИНО ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СОУСОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ТОМАТОВ

AUBERGINE CAKE SERVED WITH PARMESAN SAUCE AND A CREAM OF TOMATOES

1650

СПАГЕТТИ С БОТТАРГОЙ, ОЛИВКАМИ И КАПЕРСАМИ

SPAGHETTI WITH BOTTARGA, OLIVES AND CAPERS

2500

СПАГЕТТИ С КРОСТАЧЕ, ЖАРеныМИ ЦУКИНИ И ФИСТАШКАМИ *BRONTI*

SPAGHETTI WITH SHELLFISH, FRIED ZUCCHINI AND BRONTE PISTACHIOS

3100

СУП ИЗ КРАСНЫХ КРЕВЕТОК *ALLA SICILIANA*

ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ СЕМЬИ ГРАЦИАНО

SICILIAN RED SHRIMP SOUP MADE ACCORDING TO AN OLD GRAZIANO FAMILY RECIPE

2800

<b>БРАЗАТО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ <i>NERO D'AVOLA</i></b> BRAISED VEAL WITH NERO D'AVOLA SAUCE	<b>2650</b>
<b>СЕМИФРЕДДО С МИНДАЛЕМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ</b> ALMOND SEMIFREDDO WITH HOT CHOCOLATE	<b>950</b>
<b>ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНА</b> ORANGE JELLY	<b>950</b>
<b>ТОРТ БЕЗЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ</b> MERINGUE CAKE WITH PRUNES	<b>1200</b>
<b>КАННОЛИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ</b> CANNOLI SICILIAN	<b>1000</b>
<b>КАССАТА ПО-СИЦИЛИЙСКИ</b> CASSATA SICILIAN	<b>900</b>

ТРАДИЦИОННОЕ СИЦИЛИЙСКОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

# TRADITIONAL SICILIAN MENU

---

СТОИМОСТЬ МЕНЮ

8500

MENU PRICE

СТОИМОСТЬ МЕНЮ В СОПРОВОЖДЕНИИ ВИНА

16300

MENU PRICE INCLUDING WINE

КАННОЛО ПО-СИЦИЛИЙСКИ

CANNOLO AL CACAO CON CAPONATA DI MELANZANE E FONDUTA AL PECORINO

КАРПАЧЧО ИЗ КРАСНЫХ КРЕВЕТОК С АРТИШОКАМИ И ТЫКВОЙ

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI E CARCIOFI CON CREMA DI ZUCCA AL PEPERONCINO  
E POMPELMO ROSA

Рислинг Рейнгау Трокен — Роберт Вайль / Riesling Rheingau Trocken — Robert Weil

ОСЬМИНОГ «ЛУЧАНА»

POLIPO E PATATE "ALLA LUCIANA"

Верментино Лунае Нера — Лунае Бозони / Vermentino Lunae Nera — Lunae Bosoni

ФАГОТТИНИ С МЯСОМ КРАБА, СОУСОМ ИЗ ТОМАТОВ И ФОНДУТА

ИЗ ДОМАШНЕГО СЫРА СТРАЧАТЕЛЛА

FAGOTTINO RIPIENO DI POLPA GI GRANCHIO PROFUMATO ALL'ARANCIO, POMODORO  
E FONDUTA DI BURRATA

Этна Бьянко Альта Мора — Кузумано / Etna Bianco Alta Mora — Cusumano

РИЗОТТО С МИНИ ЦУККИНИ, КАЛЬМАРАМИ И ШАФРАНОМ

RISOTTO MANTECATO CON ZUCCHINE E ZAFFERANO, CALAMARETTI E POLVERE DI CAPPERI

Шардонне Винья Сан Франческо — Конте Таска Д'Альмерита /

Chardonnay Vigna San Francesco — Conte Tasca D'almerita

НА ВЫБОР            ФИЛЕ ТУНЦА С СОУСОМ МАРСАЛА, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И БОТТАРГОЙ  
OF YOUR CHOICE    FILETTO DI TONNO ROSSO AL MARSALA INVECCHIATO , BOTTARGA E FUNGHI PORCINI  
Сансер Ле Ромен /  
Sancerre Les Romain

ИЛИ / OR            БРАЗАТО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ НЕРО ДАВОЛО  
GUANCETTA DI MANZO BRASATA AL VINO NERO D'AVOLA CON ORTAGGI E PANELLA  
Лу Патри Неро Д'Авола — Бальо Кристо дель Кампобелло /  
Lu Patri Nero D'Avola — Baglio Cristo del Campobello

КАССАТА И СОРБЕТ ИЗ АПЕЛЬСИНА  
CASSATA E SORBETTO ALL 'ARANCIO  
Бен Рие Пассито Ди Пантеллерия Доннафугата /  
Ben Rye Passito Di Pantelleria — Donnafugata

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

# COLD APPETIZERS AND SALADS

---

<b>КРОКАНТИНО ФУА-ГРА</b> FOIE GRAS CROCCANTINO	<b>1800</b>
<b>САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С КРАСНЫМ ЛУКОМ, АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ (ЗАПРАВЛЯЕТСЯ НА ВЫБОР ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ)</b> SWEET TOMATOES, CUCUMBERS AND RED ONIONS SALAD WITH FRAGRANT HERBS, DRESSED WITH YOUR CHOICE OF OLIVE OIL, SUNFLOWER OIL OR SOUR CREAM	<b>1300</b>
<b>САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ, АРТИШОКАМИ, МИКС САЛАТОМ, СОУСОМ ИЗ КАШТАНОВОГО МЁДА И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ</b> GOAT CHEESE SALAD WITH ARTICHOKES AND CORN SALAD UNDER A CHESTNUT-HONEY DRESSING AND SPRINKLED WITH FOREST NUTS	<b>1800</b>
<b>КАРПАЧО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ</b> CAULIFLOWER CARPACCIO	<b>1900</b>
<b>КАРПАЧО ИЗ ОСЬМИНОГА С СОУСОМ ИЗ ОЛИВКОВОГО МАСЛА И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ</b> OCTOPUS CARPACCIO WITH PISTACHIO, CHIVE AND VINAIGRETTE	<b>3800</b>
<b>САЛАТ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА И ПОМИДОРОВ</b> KING CRAB AND TOMATOES SALAD	<b>3500</b>
<b>САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ, ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ, КОЗЬИМ СЫРОМ И ЧАТНИ МАНГО-АНАНАС</b> SMOKED DUCK BREAST SALAD WITH HAZELNUTS, GOAT CHEESE	<b>1800</b>
<b>КЛАССИЧЕСКОЕ ВИТЕЛЛО ТОННАТО</b> CLASSIC VITELLO TONNATO	<b>2200</b>
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> WARM SEAFOOD SALAD	<b>3900</b>

**САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ, ЖАРЕННЫМИ АРТИШОКАМИ  
И ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ** **3300**  
SALAD WITH STRACCIATELLA, ARTICHOKEs AND TRUFFLE DRESSING

**АССОРТИ СЫРОВ (100 г)** **2300**  
ASSORTED CHEESES AND HOME-MADE MARMALADE



ПАСТА, РИЗОТТО, СУПЫ

# PASTA, RISOTTO, SOUP

---

ПАСТА ПАККЕРИ С СОУСОМ ИЗ ПЯТИ ВИДОВ ТОМАТОВ И ПРОШУТТО ИЗ ОСЬМИНОГА PASTA PACCARELLI WITH FIVE TYPES OF TOMATO SAUCE AND OCTOPUS PROSCIUTTO	2100
ДОМАШНИЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КОНКАССЕ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ HOME-MADE TAGLIATELLE WITH KING CRAB AND FRESH CHERRY TOMATOES	3700
ПАПАРДЕЛЛЕ С РАГУ ИЗ КАБАНА, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ PAPARDELLE WITH WILD BOAR RAGOUT, PORCINI MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE	3100
ПАСТА <i>БОТТОНИ</i> С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА, КОТОРЫЙ МЫ ДЕЛАЕМ САМИ И СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ BOTTONI PASTA WITH HOMEMADE STRACCIATELLA CHEESE FILLING AND TOMATO SAUCE	2100
РАВИОЛИ С УТКОЙ И СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ DUCK RAVIOLI WITH PORCINI	1900
РЫБНЫЙ СУП ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ИЗ КРЕВЕТОК, ГРЕБЕШКОВ, БРАНЗИНО, МИДИЙ И РАКУШЕК ВОНГОЛЕ MEDITERRANEAN FISH SOUP MADE WITH SHRIMPS, SCALLOPS, SEA BASS, MUSSELS AND VONGOLE SEASHELLS	3700
СУП МИНЕСТРОНЕ MINISTRONE SOUP	1100
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ СО ШПИНАТОМ SOUP WITH PORCINI MUSHROOMS AND SPINACH	1800
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРЕВЕТКАМИ, ЧЕРНЫМ РИСОМ, КРАБОМ И АРОМАТОМ ЛАЙМА PUMPKIN CREAM-SOUP WITH SHRIMP, BLACK RICE AND CRAB, AND INFUSED WITH A LIME AROMA	1800

**РИЗОТТО КАЧО ПЕПЕ**

RISOTTO "CASIO E PEPE"

**2350**

**РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ**

SEAFOOD RISOTTO

**3500**

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ / СВЕЖАЯ РЫБА

# FISH DISHES / FRESH FISH

---

**ФИЛЕ БАРАМУНДИ, ПОДЖАРЕННОЕ НА СКОВОРОДЕ С ОЛИВКАМИ,  
КАПЕРСАМИ, СВЕЖИМ ПЕРЧИКОМ И ПОМИДОРАМИ** **3800**  
FILLET BARRAMUNDI WITH OLIVES, CAPERS AND FRESH PAPRIKA AND TOMATO

**ТЮРБО, ЗАПЕЧЁННАЯ С ОВОЩАМИ** **100 g** **2500**  
(цукини, баклажан, томаты, оливки, каперсы, картофель, лук, чеснок)  
TURBOT BAKED WITH VEGETABLES

**ДИКАЯ РЫБА ДНЯ** **100 g** **1800**  
WILD FISH OF THE DAY  
Способ приготовления: запеченная в духовке с овощами / со спаржей и цукини / по-сицилийски / в соли / на гриле  
Cooking method: baked in the oven with vegetables / with asparagus and zucchini / Sicilian style / on the grill / in salt

**ФИЛЕ ТЮРБО** **100 g** **3100**  
TURBOT

**ФИЛЕ ДИКОЙ РЫБЫ** **150 g** **4500**  
WILD FISH  
Способ приготовления: запеченная в духовке с овощами / со спаржей и цукини / по-сицилийски / на гриле  
Cooking method: baked in the oven with vegetables / with asparagus and zucchini / Sicilian style / on the grill

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

# MEAT DISHES

---

ВЫРЕЗКА ОЛЕНЯ ПО-ТИРОЛЬСКИ TYROLEAN DEER TENDERLOIN	3500
КОЗЛЕНОК С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ GOAT WITH BAKED POTATOES	4800
ГОВЯЖЬЕ РЕБРО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ BEEF RIB WITH PORCINI MUSHROOMS	4500
ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С КОНФИ ИЗ КРАСНОГО ЛУКА И ГРУШЕЙ CALF LIVER WITH RED ONION AND PEAR CONFIT	2300

## МЯСО НА ОТКРЫТОМ ДРОВЯНОМ ГРИЛЕ

# GRILLED MEAT

---

КАРЕ ЯГНЁНКА С ТИМЬЯНОМ И РОЗМАРИНОМ LAMB CHOPS WITH THYME AND ROSEMARY	300 g	3800
ВЫРЕЗКА ГОВЯДИНЫ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) BEEF TENDERLOIN (BLACK ANGUS / PRIME / EXTRA TOP CHOICE)	200 g	4500
РИБАЙ ГОВЯДИНЫ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) BEEF RIBEYE (BLACK ANGUS / PRIME / EXTRA TOP CHOICE)	350 g	5100
ТИБОН ПРАЙМ FIORENTINA	100 g	1400

ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ 2950  
С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩНЫМ РАГУ  
FARM CHICKEN PREPARED ON THE GRILL WITH A POTATOES AND VEGETABLE STEW

## ГАРНИРЫ

# SIDE DISHES

---

ОБЖАРЕННЫЙ ШПИНАТ С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ 1100  
И ЛЕГКИМ АРОМАТОМ ЧЕСНОКА  
SAUTEED SPINACH WITH PINE NUTS AND A LIGHT GARLIC FLAVOR

НЕЖНОЕ ПЮРЕ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ 650  
TENDER MASHED POTATOES (150 G)

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 1600  
PAN - FRIED POTATOES AND CEPES

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ 500  
BAKED POTATOES

ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ 1300  
GRILLED VEGETABLES

ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ 1300  
STEAMED VEGETABLES (200 GR)

БРОККОЛИ НА ПАРУ С СОКОМ ЛАЙМА, МИНДАЛЁМ И МОРСКОЙ СОЛЬЮ 1100  
STEAMED BROCCOLI WITH LIME JUICE, ALMONDS AND SEA SALT

ЧЕРНЫЙ РИС *VENERO* С МИНИ-ОВОЩАМИ И ЛЕГКИМ СОЕВЫМ СОУСОМ 1100  
BLACK VENERE RICE WITH BABY VEGETABLES AND LIGHT SOY SAUCE

## ДЕСЕРТЫ

# DESSERTS

---

**ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ** 950  
PROFITEROLES WITH VANILLA ICE-CREAM AND HOT CHOCOLATE

**ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ** 1000  
APPLE PIE WITH VANILLA ICE-CREAM

**ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ** 1200  
TRADITIONAL TIRAMISU

**МИЛИФОЛЬЕ СО СВЕЖИМИ ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ** 1900  
MILLEFOGLIE WITH WILD BERRIES AND RASPBERRY SAUCE

**ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН С СОРБЕТОМ ИЗ МАЛИНЫ** 1150  
CHOCOLATE CAKE WITH SORBET RASPBERRY

**ТЕПЛАЯ МАЛИНА С ПЕЧЕНЬЕМ И ДОМАШНИМ ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ** 1500  
WARM RASPBERRY WITH COOKIES AND HOMEMADE VANILLA ICE CREAM

**МАЛИНОВЫЙ МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ** 1100  
MERINGUE ROLL

**АССОРТИ СВЕЖИХ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД, КОТОРЫЕ ЕСТЬ  
СЕГОДНЯ В НАШЕМ МЕНЮ**  
PLEASE INQUIRE ABOUT OUR DAILY FRESH FRUITS

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

# HOME-MADE ICE-CREAM AND SORBET

---

МОРОЖЕНОЕ 350  
(ШОКОЛАДНОЕ / ВАНИЛЬНОЕ / ФИСТАШКОВОЕ / БАЗИЛИКОВОЕ)  
ICE-CREAM: CHOCOLATE, VANILLA, PISTACHIO, BASIL

СОРБЕТЫ 350  
(ЛИМОН / МАНГО / ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ / МАЛИНА / ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО / АПЕЛЬСИН /  
ОБЛЕПИХА-МАНГО)  
SORBET: LEMON, MANGO, WILD BERRIES, RASPBERRY, GREEN APPLE, ORANGE, BUCKTHORN-MANGO

## ЧАЙ

# TEA

---

<b>УЛУН ЗЕЛЁНЫЙ ТЕ ГУАНЬ ИНЬ ВАН</b> GREEN OOLONG TIE GUAN YIN	<b>700</b>
<b>ЖАСМИНОВАЯ ЖЕМЧУЖИНА</b> JASMINE PEARL	<b>550</b>
<b>ЖЕНЬШЕНЬ УЛУН</b> GINSENG OOLONG	<b>700</b>
<b>ЗЕЛЁНЫЙ МОЛОЧНЫЙ УЛУН</b> GREEN MILKY OOLONG	<b>700</b>
<b>МАНОН ЗЕЛЁНЫЙ ЦВЕТОЧНЫЙ</b> GREEN MANON	<b>500</b>
<b>ЦЕЙЛОН</b> CEYLON	<b>500</b>
<b>ЭРЛ ГРЕЙ</b> EARL GREY	<b>520</b>
<b>ДАРДЖИЛИНГ</b> DARGILING	<b>500</b>
<b>ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ</b> FRUIT TEA	<b>450</b>
<b>ЧАЙ МАЛИНА С МЯТОЙ</b> RASPBERRY TEA WITH FRESH MINT	<b>450</b>
<b>ЧАЙ СО СВЕЖЕЙ МЯТОЙ</b> TEA WITH FRESH MINT LEAVES	<b>550</b>
<b>ЧАЙ МАРОККАНСКИЙ С МЯТОЙ, КОРИЦЕЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ</b> MAROCCO TEA WITH FRESH MINT LEAVES, CINNAMON AND PINE NUTS	<b>700</b>



<b>ЦВЕТКИ РОМАШКИ</b> CHAMOMILE BLOSSOMS	<b>490</b>
<b>КРАСКИ КРЫМА</b> COLORS OF CRIMEA	<b>500</b>
<b>СМОРОДИНОВЫЙ С БРУСНИЧНЫМ ЛИСТОМ</b> CURRANT TEA WITH LINGONBERRY LEAVES	<b>500</b>

## **КОФЕ**

# **COFFEE**

---

<b>ЭСПРЕССО</b> ESPRESSO	<b>350</b>
<b>ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО</b> DOUBLE ESPRESSO	<b>650</b>
<b>ЭСПРЕССО БЕЗ КОФЕИНА</b> DECAFFEINATED ESPRESSO	<b>350</b>
<b>РИСТРЕТТО</b> RISTRETTO	<b>350</b>
<b>АМЕРИКАНСКИЙ</b> AMERICANO	<b>420</b>
<b>МАКИАТО</b> MACCHIATO	<b>420</b>
<b>КАПУЧЧИНО</b> CAPPUCCINO	<b>500</b>
<b>ЛАТТЕ</b> LATTE	<b>520</b>
<b>АЙРИШ-КОФЕ</b> IRISH COFFEE	<b>1300</b>

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

# FRESH JUICES

---

ТОМАТНЫЙ TOMATO	200 ml	<b>1350</b>
АНАНАСОВЫЙ PINEAPPLE	200 ml	<b>1350</b>
ГРАНАТОВЫЙ POMEGRANATE	200 ml	<b>1000</b>
АПЕЛЬСИНОВЫЙ ORANGE	200 ml	<b>600</b>
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ GRAPEFRUIT	200 ml	<b>500</b>
ЛИМОННЫЙ LEMON	200 ml	<b>500</b>
МОРКОВНЫЙ CARROT	200 ml	<b>550</b>
ЯБЛОЧНЫЙ APPLE	200 ml	<b>550</b>
СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ CELERY	200 ml	<b>530</b>

**СОКИ**

# JUICES

---

<b>АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b> ORANGE	200 ml	<b>460</b>
<b>ТОМАТНЫЙ</b> TOMATO	200 ml	<b>460</b>
<b>ЯБЛОЧНЫЙ</b> APPLE	200 ml	<b>460</b>
<b>ПЕРСИКОВЫЙ</b> PEACH	200 ml	<b>460</b>

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ БЕЗ ГАЗА

# STILL WATER

---

EDIS 950 ml 900

САН БЕНЕДЕТТО 250/750 ml 750/1100  
SAN BENEDETTO

АНТИКА ФОНТЕ САН БЕНЕДЕТТО 650 ml 1500  
ANTICA FONTE SAN BENEDETTO

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ С ГАЗОМ

# SPARKLING WATER

---

EDIS 950 ml 900

САН БЕНЕДЕТТО 250/750 ml 750/1100  
SAN BENEDETTO

АНТИКА ФОНТЕ САН БЕНЕДЕТТО 650 ml 1500  
ANTICA FONTE SAN BENEDETTO

## НАПИТКИ

# SOFT DRINKS

---

<b>КОКА КОЛА ЗЕРО</b> COCA COLA ZERO	200 ml	<b>600</b>
<b>КОКА КОЛА</b> COCA COLA	200 ml	<b>600</b>
<b>САНПЕЛЛЕГРИНО АПЕЛЬСИН</b> SANPELLEGRINO ARANCIATA ROSSA	330 ml	<b>600</b>
<b>ТОНИК</b> TONIC WATER	200 ml	<b>700</b>
<b>ДЖИНДЖЕР ЭЛЬ</b> GINGER ALE	200 ml	<b>650</b>

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

**BUON APPETITO**

---