

ВОДА И СОКИ WATER AND JUICES

SAN PELLEGRINO, PANNA	400 P	350 ML
ACQUA MINERALE «LAURETANA»	400 P / 700 P	330 ML / 750 ML
КОКА КОЛА / СПРАЙТ / ФАНТА	350 P	330 ML
ТОНИК / ДЖИНДЖЕР ЭЛЬ	350 P	250 ML
ШВЕПС СОДОВАЯ	350 P	200 ML
СОКОВ ЯБЛОКО, ВИШНЯ, ПЕРСИК, ТОМАТ, АПЕЛЬСИН, АНАНАС	350 P	200 ML
БОТТИЛД ЖУС: apple, cherry, peach, tomato, orange, pineapple	1300 P	1 L
КОРС ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	1300 P	1 L
Home made raspberry or blackcurrant fruit drink		

АПЕРИТИВЫ APERITIF

БЕЛЛИНИ ПЕРСИК «Bellini»	1300 P	300 ML
ФРАГОЛИНО КЛУБНИКА «Fragolino»	1400 P	300 ML
РОССИНИ МАЛИНА «Rossini»	1 800 P	300 ML
КИР РОЛЛ Kir royale prosecco cassis	1 100 P	100 ML
МАРТИНИ БЬЯНКО, РОССО ИЛИ ДРАЙ Martini bianco, rosso, or dry	500 P	100 ML
КАМПАРИ Campari	600 P	100 ML
АПЕРОЛ ШПРИЦ Aperol Spritz	900 P	170 ML

КОФЕ COFFEE

С КОФЕИНОМ With caffeine	БЕЗ КОФЕИНА without caffeine
ЭСПРЕССО ИЛИ АМЕРИКАНО Espresso, or americano	КАПУЧИНО Cappuccino
250 P / 30 ML	250 P / 250 ML
КАПУЧИНО Cappuccino	ГЛАСЕ Glasse
350 P	200 ML
АЙРИШ КОФЕ Irish coffee	КОФЕ ПО-ВЕНСКИ Viennese coffee
500 P	200 ML
КОФЕ-БЕЙЛИЗ Bailey's coffee	КОФЕ «ЛАТТЕ» Coffee latte
500 P	200 ML
КОФЕ «ЛАТТЕ» Latte	МОККО Mocha
350 P	200 ML
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД Hot chocolate	ЭСПРЕССО ИЛИ АМЕРИКАНО Espresso, or americano
350 P	250 ML
КОФЕ МАРОКИНО Coffee marokino	МАКИАТО Macchiato
450 P	250 ML
КАПУЧИНО ФРАПЕ Cappuccino frappe	РИСТРЕТТО Ristretto
330 P	20 ML
РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО: КОКОСОВОЕ/МИНДАЛЬНОЕ/СОЕВОО	
Vegetable milk coconut / almond / soy	

МИЛКШЕЙКИ MILKSHAKES

МОЛОЧНЫЙ Dairy	400 P	250 ML
ШОКОЛАДНЫЙ Chocolate	400 P	250 ML
КЛУБНИЧНЫЙ Strawberry	500 P	250 ML
МАЛИНОВЫЙ Raspberry	500 P	250 ML
БАНАНОВЫЙ Banana	400 P	250 ML

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ HOT DRINKS

ОБЛЕПИХА С ГРУШЕЙ Blackbuckhorn with pear	700 P	650 ML
КЛЮКВА С МЕДОМ Cranberry with honey	700 P	650 ML
ЯГОДНЫЙ МИКС Berry mix	1400 P	650 ML
СОГРЕВАЮЩИЙ Warming	700 P	650 ML

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ FRESHLY SQUEEZED JUICES

АНАНАС Pineapple	1 000 P	250 ML
АПЕЛЬСИН Orange	800 P	250 ML
ГРАНАТ Pomegranate	1 500 P	250 ML
ГРЕЙПФРУТ Grapefruit	800 P	250 ML
МОРКОВЬ Carrot	700 P	250 ML
ТОМАТ Tomato	1 100 P	250 ML
СЕЛЬДЕРЬ Celery	800 P	250 ML
ЯБЛОКО Apple	800 P	250 ML

СМУЗИ SMOOTHIES

АВОКАДО, ПАУК, СЕЛЬДЕРЕЙ Avocado lettuce celery	1 000 P
ШПИНАТ, ОГУРЕЦ, СЕЛЬДЕРЕЙ, КИНЗА Spinach, cucumber, celery, dillantro	900 P
АРТИШОКИ, ОГУРЕЦ, РУККОЛА Artichokes Arugula cucumber	1 400 P
ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО, ОГУРЕЦ, СЕЛЬДЕРЕЙ, ИМБИРЬ Green apple, Cucumbers, celery, ginger	800 P

ЛИМОНАДЫ LEMONADES

ДУШЕС Duchesse pear	600 P
МАРАКУЙЯ passion fruit	1 000 P
ЯГОДНЫЙ Berry	1 100 P
ИМБИРНЫЙ Ginger	600 P
ЛИМОННЫЙ Lemon	600 P
ЦИТРУСОВЫЙ Citrus	600 P
ДА ХУН ПАО С ГОР УИШАНЬ Dahong pao	900 P
РОМАШКА Chamomile	600 P
ТРАВЯНОЙ СБОР Herbal teas	600 P
ЛИПА Linden	500 P
ИВАН ЧАЙ Sea tea	500 P
ГОА ШАНЬ Goa Shan	800 P
МОЛОЧНЫЙ УЛУН Milk Oolong	900 P
ДЯНЬ ЛЬНЬ МАО ФЕН LUN Mao Feng Day	800 P
УЛУН ТЕ ГУАНЬ ШЕЙ Oolong tea tie Guan Yin	950 P

ВСЕ ЦЕНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НАЛОГИ

All prices in rubles including taxes.
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР _____
ЗАВ. ПРОИЗВОДСТВОМ _____
КАЛЬКУЛЯТОР _____

ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ РЕСТОРАН



М Е Н Ю

ВЕНЕЦИЯ В ЦЕНТРЕ МОСКВЫ

ГУРМЭ ПРЕДЛОЖЕНИЕ EXCLUSIVE GOURMET OFFER

УСТРИЦЫ (СЕЗОН) Oysters (season)	500 P	1 шт. / P.
ЧЕРНАЯ ИКРА Black caviar	5 500 P	90 G.
КРАСНАЯ ИКРА Red caviar	900 P	10 G.
ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ Black truffle	450 P	1 G.
БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ (СЕЗОН) White truffle (season)	850 P	1 G.
САРДИНСКАЯ БОТТАРГА Sardinian bottarga	450 P	10 G.
ФАЛАНГА КРАБА НА ПАРУ Steamed king crab leg	1 400 P	3A 100 G.
ХАМОН ИБЕРИКО Iberico ham 5 jotas	2300 P	50 G.
МОРСКОЙ ЕЖ (СЕЗОН) Sea urchin (when available)	500 P	1 шт.
СТЕЙК ВАЙО ЯПОНИСКИЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ Japanese Wagyu beef steak	14 000 P	100 G.
1/2 ЗАПЕЧЕННОГО КОЗЛЕНКА Half baby goat (baked (pre-order))	22 000 P	100 G.
ЧЕРНЫЕ ТЯВОЛИНИ С ОМАРОМ, СПАРЖЕЙ И ИКРОЙ (СЕЗОН) Black tagliolini with lobster, asparagus, foie gras (seasonal)	12 000 P	350 G.
ЛОБСТЕР ПО-КАТЛАНСКИ Lobster alla catalana	1 100 P	700 G.

КАРПАЧЧО И КРУАО CARPACCIO AND CRUDO

ЛАНГУСТИНЫ КРУАО Raw whole Langoustines	1 600 P
КРУАО ИЗ ЦЕЛОЙ РЫБЫ ДОРАДО ИЛИ СИБАС Dorado or Sea bass whole raw fish crudo	900 P
КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА Octopus carpaccio	2 100 P
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСА Salmon carpaccio	1 800 P
КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА Tuna carpaccio	1 800 P
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ Beef carpaccio	1 800 P
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Veal carpaccio with fried porcini mushrooms	2 000 P
КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ ФЕТА Beetroot carpaccio with Feta cheese	900 P

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

ДАРЫ МОРЯ НА СВОРОДОЕ Fried seafood on a pan	2 600 P
БЕБИ КАЛЬМАРЫ НА СВОРОДОЕ Baby squid on a pan	1 900 P
ГУСИНАЯ ПАЧКА С СОУСОМ ПОРТО И МАЛИНОЙ Fried goose liver with Porto sauce and raspberry	3 200 P
МОРСКИЕ ГРЕВЕШКИ СО СПАРЖЕЙ Fried scallops with asparagus	2 300 P
ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ СО СПАРЖЕЙ И МЯТОЙ (ПО СЕЗОНУ) Fried artichokes with garlic and mint (seasonal)	2 200 P
ЖАРЕННЫЕ ОСЬМИНОГИ СО СПАРЖЕЙ Fried octopus with asparagus	3 200 P
СОТЕ ИЗ ВОНГОЛЕ Yonique salad with white wine	2 500 P
БЕБИ ОСЬМИНОГИ РОМАЦИННО Baby squid alla romazzino	1 800 P
ЖАРЕНАЯ ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА Fried asparagus	2 000 P

СЕВИЧЕ & ТАРТАРЫ CEVICHE & TARTARS

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСА / ДОРАДО / ТУНЦА / ГРЕВЕШКА Ceviche with dorado / tuna / scallops	1 800 P
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА / ЛОСОСА Tartar of tuna / salmon	2 000 P
ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ Tartar of marbled beef	2 500 P

САЛАТЫ SALADS

ОВОЩНОЙ САЛАТ «ТИНО» Salad Tino: tomatoes, cucumbers, red onions, dillantro	1 400 P
МИКС САЛАТ Mix salad with parmigiano	1 200 P
РУККОЛА САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО Rocket salad with fried prawns, avocado, tomatoes	1 800 P
САЛАТ С ДАРАМИ МОРЯ НА ПАРУ Tuna salad with steamed seafood	2 500 P
«ВИТЕЛЛО ТОННАТО» Vitello tonnato	1 200 P
ПАРМСКАЯ ВЕТИЧНА С ДИНЕЙ Parma ham with dillantro	1 200 P
БУРРАТА Burrata	1 500 P
КАПРЕЗЕ Caprese: mozzarella, sweet tomatoes, basil	1 200 P
КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК Prawns cocktail with red caviar	1 700 P
МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ Marinated salmon	1 600 P
САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГОВ С АРТИШОКАМИ (ПО СЕЗОНУ) Salad with octopus, artichokes, asparagus	3 000 P
САЛАТ ИЗ АРТИШОКОВ С БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ) Fresh artichokes salad with bottarga (when offered)	2 700 P
РУККОЛА САЛАТ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И КРЕВЕТКАМИ Arugula salad with prawns and porcini mushrooms	2 300 P

СУПЫ SOUP

СУП РЫБНЫЙ С ДАРАМИ МОРЯ ПО-САРДИНСКИ Seafood soup sardinian style	2 500 P
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПЕРЛОУКОМ Soup with porcini mushrooms and pearl barley	1 200 P
СУП ИЗ ЗЕЛеноЙ СПАРЖИ С КРЕВЕТКАМИ Asparagus soup and prawns	1 400 P
СУП ИЗ ТОМАТОВ ПО-ТОСКАНСКИ Toscana style tomato soup	1 000 P
СУП ИЗ КРАБА ОТ ШЕФА Crab soup	2 500 P
МИНЕСТРОНЕ Minestrone	1 100 P

ПАСТА HARD WHEAT PASTA

ПЕННЕ С ВОДКОЙ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ Penne with vodka and black caviar	6 900 P
СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ Spaghetti with baby octopus	2 200 P
ЛИНГИНИ С ЛОБСТЕРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Linguine with lobster and pink sauce	4 800 P
СПАГЕТТИ «ТИНО» С СИБАСОМ И БОТТАРГАЙ Spaghetti from Chef Tino with sea bass and bottarga	2 800 P
СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ Seafood spaghetti	2 700 P
СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ Spaghetti with clams	2 100 P
СПАГЕТТИ «АГЛИО Е ОЛИО» Spaghetti Aglio e olio	1 300 P
ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ И ШУКИНИ Penne with prawns, zucchini and cherry tomatoes	2 000 P
СПАГЕТТИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Spaghetti with marbled beef and porcini mushrooms	2 600 P
СПАГЕТТИ БОЛОНЕЗЕ Spaghetti bolognese	1 800 P



ПИЦЦА PIZZA

ПИЦЦА С ДАРАМИ МОРЯ Pizza with seafood	2 600 P
ПИЦЦА ПЕПЕРОНИ ОСТРАЯ Pizza Pepperoni spicy	1 300 P
ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Pizza with porcini mushrooms	1 700 P
ПИЦЦА С ПАРМСКОЙ ВЕТИЧНОЙ Pizza with parma ham	1 600 P

РИЗOTTO RISOTTO

РИЗOTTO С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Risotto with porcini mushrooms	1 700 P
РИЗOTTO С КРАБОМ Risotto with king crab	2 800 P
ЧЕРНОЕ РИЗOTTO С ДАРАМИ МОРЯ Black seafood risotto	2 100 P
РИЗOTTO С ЛАНГУСТИНАМИ, КРЕВЕТКАМИ И ШАФРАНОМ Risotto with langoustines, prawns and saffron	3 000 P
РИЗOTTO С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ) Risotto with artichokes and bottarga (seasonal)	2 800 P
РИЗOTTO С ОВОЩАМИ Risotto with vegetables	1 600 P

РАВИОЛИ И ДОМАШНЯЯ ЛАПША RAVIOLI AND HOMEMADE PASTA

РАВИОЛИ С РИКТОТТО И ШПИНАТОМ Ravioli with Ricotta and spinach	1 600 P
ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ОМАРОМ И СПАРЖЕЙ Black ravioli with lobster and asparagus	2 900 P
ТАЛЬЮЛИНИ ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ Tagliatelle with fresh tomatoes and basil	1 500 P
ТАЛЬЮЛИНИ С КРАБОМ Tagliatelle with crab	2 900 P
ТАЛЬЮЛИНИ ИЛИ РИЗOTTO С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ Tagliolini or risotto with truffle aroma Served in Piccolino basket	1 300 P
ТАЛЬЮЛИНИ С РАГУ ИЗ КОЗЛЕНКА Tagliolini with stewed baby goat, artichokes	2 200 P
ТАЛЬЮТТЕ С ЛОСОСЕМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Tagliatelle with salmon and pink sauce	1 900 P
ПАПАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, РУККОЛОЙ И ЧЕРИ Papardelle with porcini mushrooms, arugula, cherry tomatoes	1 800 P
ТАЛЬЮТТЕ С РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ Roman style tagliatelle with veal ragout	1 700 P
ПАПАРДЕЛЛЕ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ, БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ Papardelle with cream sauce and black truffle	2 800 P

СВЕЖАЯ РЫБА СЦЕАЙКОМ WHOLE FISH AND SHELLFISH, MARKET OFFER

ЦЕНА ЗА 100 GR. PRICE FOR 100 GR.	
СИБАС ИЛИ ДОРАДО Sea bass or dorado	900 P
ДИКИЙ СИБАС Wild sea bass	1 100 P
ТОРБО Turbot	1 800 P
МОРСКАЯ РЫБКА Fresh sea	1 200 P
ЖИВОЙ ОМАР (СЕЗОН) Fresh lobster (when available)	1 900 P
ЛАНГУСТИНЫ Langoustines whole	1 600 P
ТОРБО ДИКОО Turbot dico	1 600 P
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ Cooking method	
ЗАПЕЧЕННАЯ В СОЛИ Baked in salt crust	200 P
ЖАРЕНАЯ НА СКОШНОРЕ Fried with garlic	200 P
ПО-СИЦИЛИЙСКИ Sicilian style, baked vegetables	1 000 P
ASCIA PAZZA White wine, olives, capers	500 P

МЯСО MEAT

КОЗЛЕНОК, ТУШЕННЫЙ С АРТИШОКАМИ Young goat stewed with artichokes, potatoes	4 300 P
ЩЕКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПОРЕ Veal cheeks, stewed with vegetables	2 600 P
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ Veal Ossobuco	500/250 P
ГОВЯДИНА «РОССИНИ» С СУШИНОЙ ПЕЧЕНОЙ И ТРЮФЕЛЕМ В СОУСЕ ПОРТО Marbled beef filet Rossini with goose liver, truffle, Porto sauce	5 000 P
ГОВЯДИНА НА ГРИЛЕ Grilled marbled beef filet	3 700 P
ГОВЯДИНА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Beef tenderloin baked with porcini mushrooms	4 000 P
ТЕЛЯЧЬЕ ПЕЧЕНО ПО-ВЕНЦИАНСКИ Veal liver - venetan style	2 400 P
ТЕЛЯТИНА НА КОСТОЧКЕ Fried veal on the bone with butter and sage	2 800 P
ВЕТЧИНА НА КОСТОЧКЕ, ЖАРЕНый С ЧЕШНОКОМ Lamb chops with garlic and rosemary	2 600 P
ЖАРЕНый ФЕРМСКИЙ ЦЫПЛЕНОК Baby chicken baked with garlic, potatoes, rosemary	1 900 P
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМ ПЕЧЕМ Marbled beef filet with green pepper	3 700 P

РЫБА FISH

ЛОСОСЬ С СОУСОМ ИЗ ШАМПАНСКОГО, ПОДАЕТСЯ СО ШПИНАТОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ Salmon with champagne sauce, served with spinach and mashed potatoes	2 400 P
ТУНЕЦ АЛА ТИНО НА ВАКЛАЖЕ С МИНИ ОВОЩНЫМ САЛАТОМ Tuna Ala Tino on the eggplant with a vegetable salad	1 600 P
МОРСКАЯ РЫБКА, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПАРМЕЗАНОМ Baked sea fish with parmigiano cheese	1 300 P
МОРСКАЯ ЧЕРТ ЖАРЕНый С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Fried monkfish with porcini mushrooms	3 300 P
МОРСКАЯ ЧЕРТ ЛИВОРНЕЗЕ Ligurian style monkfish	3 200 P
СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ Grilled salmon with butter	2 200 P
ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕШНОКОМ И ШУКИНИ Fried prawns with garlic	2 300 P
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ВАСАБИ СОУСОМ Shrimps tempura with wasabi sauce	2 400 P
ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ ПО-СИЦИЛИЙСКИ Sicilian style grilled tuna	2 900 P
ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ ГОРОШКОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ Prawns with green pepper	2 500 P
ШПИНАТ Parmigiano reggiano	500 P
БРОККОЛИ Fried broccoli with garlic	500 P
КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ Baked potatoes	500 P
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПОРЕ Mashed potatoes	500 P
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ ИЛИ НА ПАРУ Grilled/steamed vegetables	1 000 P
СПАРЖА НА ГРИЛЕ Asparagus grilled	1 100 P
ПАРМЕЗАН Parmigiano reggiano	1 000 P
ПЕКориНО Pecorino sardo	1 100 P
АССОРТИ ИЗ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ Italian Cheese platter	2 000 P
ГОРГОНЗОЛА Gorgonzola	800 P
АЗИАГО Asiago	800 P





СЫРНИКИ

Сырники с изюмом 400 Р
170 г

Сырники 350 Р
150 г

Блинчики

Блинчики кружевные 300 Р
100 г

Блинчики с телятиной 800 Р
160 г

Блинчики с творогом 400 Р
160 г

Блинчики с малосольным лососем и маслом 1600 Р
100/70/10

КАШИ, ЙОГУРТ

Каша овсяная 300 Р
300 г

Каша пшеничная 300 Р
300 г

Каша гречневая 300 Р
300 г

Йогурт натуральный 300 Р
125 г

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

МИНДАЛЬ 50 г 250 Р ТЫКВА 100 г 200 Р

КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ 50 г 400 Р ИЗЮМ 30 г 150 Р

ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ 50 г 250 Р КУРАГА/ЧЕРНОСЛИВ 30 г 150 Р

Блюда из яиц

Яйцо куриное отварное 1 шт. 100 Р

Яичница глазунья из 3-х яиц 300 Р

Яичница по-деревенски из 3-х яиц 300 Р

Яичница из 3-х яиц с черным трюфелем 3г 1400 Р

Омлет классический из 3-х яиц 300 Р

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр Филанте 300 Р
100 г

Ветчина 400 Р
100 г

Помидоры биф 350 Р
100 г

Белые грибы 1600 Р
150 г

С маринованным лососем 1600 Р
270 г

С пармской ветчиной 1100 Р
220 г

С капрезе (помидоры биф и моцарелла) 1400 Р
370 г

ПАНИНИ

ВАРЕНЬЕ

Из малины 50 г 150 Р Из вишни 50 г 150 Р

Из клубники 50 г 150 Р Из черешни 50 г 150 Р

Из голубики 50 г 150 Р Из черной смородины 50 г 150 Р

СМУЗИ

Авокадо, латук, сельдерей 1000 Р
400 г

Артишок, руккола, огурец 1400 Р
400 г

Помидор, морковь, сельдерей с соусом табаско 1200 Р
400 г

Шпинат, огурец, сельдерей 900 Р
400 г

Кокос, манго, ананас 1100 Р
400 г

Молоко, клубника, банан 1200 Р
400 г

Яблоко, сельдерей, огурец, имбирь 800 Р
400 г

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Морковный 700 Р
250 ml

Ананасовый 900 Р
250 ml

Апельсиновый 700 Р
250 ml

Сельдерей 700 Р
250 ml

Грейпфрутовый 700 Р
250 ml

Яблочный 700 Р
250 ml

Все цены в рублях, включая налоги

All prices in rubles including taxes

Генеральный директор _____ /Васина И.В./

Зав. Производством _____ /Лебедев А.М./

Бухгалтер кассир _____ /



ДЕСЕРТЫ DESSERTS

ЗОЛОТОЙ ТРЮФЕЛЬ TRUFFLE ICE CREAM IN CRISPY CRUST	1600 р 145 г
ТЕПЛЫЙ ШОКОЛАДНО-ЛАЙМОВЫЙ ТАРТ С СОРБЕТОМ ЛАЙМ-БАЗИЛИК WARM CHOCOLATE-LIME CAKE WITH LIME-BASIL SORBET	800 р 170 г
ТИРАМИСУ TIRAMISU	700 р 175 г
ПАННА КОТТА С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ PANNA COTA WITH RASPBERRY SAUCE	700 р 210 г
ПЬЯНАЯ ГРУША (С КУАНТРО/САМБУКОЙ) DRUNKEN PEAR (WITH COINTREAU OR SAMBUCA)	900 р 350 г
СЕМИФРЕДО ТОРРОНЕ SEMIFREDDO TORRONE	700 р 160 г
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН CHOCOLATE FONDAN	1100 р 230 г
СНЕЖНАЯ ДОЛИНА SNOWY VALLEY	900 р 160 г
ТОСКАНСКИЙ АПЕЛЬСИН TUSCAN ORANGE	1000 р 260 г
МИЛЕФОЛЬЕ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ MILEFOLIE WITH FOREST BERRIES	1300 р 135 г
ВЕЧЕРНЯЯ ВЕНЕЦИЯ SUNSET IN VENICE	1000 р 160 г
СГРОППИНО ОТ ТИНО SGROPPINO FROM TINO	1200 р 350 г
КРЕМ-БРЮЛЕ С МАЛИНОЙ CREAM BRULEE WITH RASPBERRY	600 р 220 г

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ HOMEMADE ICE CREAM

300 р 1 ШАРИК / 1 SCOOP

ВАНИЛЬНОЕ VANILLA	КОФЕЙНОЕ COFFEE
ШОКОЛАДНОЕ CHOCOLATE	ФИСТАШКОВОЕ PISTACHIO
ГРЕЦКИЙ ОРЕХ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ WALNUT	МИРТО С АПЕЛЬСИНОВЫМ ЧИПСОМ MYRTO WITH ORANGE CHIPS

ДОМАШНИЕ СОРБЕТЫ HOMEMADE SORBETS

300 р 1 ШАРИК / 1 SCOOP

КЛУБНИКА STRAWBERRY	ЛИМОН LEMON	ЛАЙМ-БАЗИЛИК LIME-BASIL
МАНГО MANGO	МАРАКУЙЯ PASSION FRUIT	ВИШНЯ CHERRY
КОКОС COCONAUT	ЯГОДНОЕ BERRY'S MIX	МАЛИНА RASPBERRY
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА BLACKCURRANT	ЙОГУРТ YOGURT	АПЕЛЬСИН-МЯТА ORANGE-MINT

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ FRUITS AND BERRIES

МАЛИНА RASPBERRY	1000 р 100 г	КЛУБНИКА STRAWBERRY	900 р 100 г	МАНГО MANGO	900 р 100 г
ГОЛУБИКА BLUEBERRY	1000 р 100 г	ЕЖЕВИКА BLACKBERRY	1000 р 100 г	АНАНАС PINEAPPLE	500 р 100 г

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ
SEASONAL FRUITS AND BERRIES
УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТОВ
Check with the waiters