



ВОДА И СОКИ

WATER AND JUICES

SAN PELLEGRINO, PANNA	480 ₺	500 МЛ
ACQUA MINERALE «LAURETANA»	450 ₺ / 800 ₺	330 МЛ 750 МЛ
КОКА КОЛА / СПРАЙТ / ФАНТА Cola/Sprite / Fanta	400 ₺	330 МЛ
ТОНИК / ДЖИНДЖЕР ЭЛЬ Tonic / Ginger ale	400 ₺	250 МЛ
СОКИ: ЯБЛОКО, ВИШНЯ, ПЕРСИК, ТОМАТ, АПЕЛЬСИН, АНАНАС Bottled juice: apple, cherry, peach, tomato, orange, pineapple	400 ₺	200 МЛ
МОРС ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ Home made raspberry or blackcurrant fruit drink	1300 ₺	1 л

МИЛКШЕЙКИ

MILKSHAKES

МОЛОЧНЫЙ Dairy	500 ₺	250 МЛ
ШОКОЛАДНЫЙ Chocolate	500 ₺	250 МЛ
КЛУБНИЧНЫЙ Strawberry	500 ₺	250 МЛ
МАЛИНОВЫЙ Crimson	500 ₺	250 МЛ
БАНАНОВЫЙ Banana	500 ₺	250 МЛ

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

HOT DRINKS

ОБЛЕПИХА С ГРУШЕЙ Seabuckthorn with pear	700 ₺	650 МЛ
КЛЮКВА С МЕДОМ Cranberry with honey	700 ₺	650 МЛ
ЯГОДНЫЙ МИКС Berry mix	1400 ₺	650 МЛ
СОГРЕВАЮЩИЙ Warming	700 ₺	650 МЛ

СМУЗИ

SMOOTHIES

АВОКАДО, ЛАТУК, СЕЛЬДЕРЕЙ Avocado lettuce celery	1200 ₺
ШПИНАТ, ОГУРЕЦ, СЕЛЬДЕРЕЙ, КИНЗА Spinach, cucumber, celery, cilantro	1200 ₺

АРТИШОКИ, ОГУРЦЫ, РУККОЛА Artichokes Arugula cucumber	1400 ₺
ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО, ОГУРЦЫ, СЕЛЬДЕРЕЙ, ИМБИРЬ Green apple, Cucumbers, celery, ginger	1100 ₺

КОФЕ

COFFEE

С КОФЕИНОМ With caffeine

ЭСПРЕССО ИЛИ АМЕРИКАНО Espresso, or americano	300 ₺ / 30 МЛ	300 ₺ / 250 МЛ
---	---------------	----------------

КАПУЧИНО Cappuccino	400 ₺	250 МЛ
------------------------	-------	--------

АЙРИШ КОФЕ Irish coffee	700 ₺	200 МЛ
----------------------------	-------	--------

КОФЕ-БЕЙЛИЗ Bailey's coffee	700 ₺	200 МЛ
--------------------------------	-------	--------

КОФЕ «ЛАТТЕ» Coffee latte	400 ₺	230 МЛ
------------------------------	-------	--------

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД Hot chocolate	400 ₺	250 МЛ
----------------------------------	-------	--------

КОФЕ МАРОКИНО Coffee marokino	500 ₺	250 МЛ
----------------------------------	-------	--------

КАПУЧИНО ФРАПЕ Cappuccino frappe	400 ₺	250 МЛ
-------------------------------------	-------	--------

БЕЗ КОФЕИНА without caffeine

КАПУЧИНО Cappuccino	400 ₺	250 МЛ
------------------------	-------	--------

ГЛЯССЕ Glasse	450 ₺	200 МЛ
------------------	-------	--------

КОФЕ ПО-ВЕНСКИ Viennese coffee	450 ₺	200 МЛ
-----------------------------------	-------	--------

КОФЕ «ЛАТТЕ» Coffee latte	400 ₺	230 МЛ
------------------------------	-------	--------

МОККО Mocha	400 ₺	200 МЛ
----------------	-------	--------

ЭСПРЕССО ИЛИ АМЕРИКАНО Espresso, or americano	300 ₺/30 МЛ	300 ₺/250 МЛ
---	-------------	--------------

МАКИАТО Macchiato	300 ₺	75 МЛ
----------------------	-------	-------

РИСТРЕТТО Ristretto	300 ₺	20 МЛ
------------------------	-------	-------

РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО: КОКОСОВОЕ/МИНДАЛЬНОЕ/СОЕВОЕ Vegetable milk: coconut / almond / soy		
---	--	--

ЧАЙ

TEA

АССАМ Assam	700 ₺	600 МЛ
----------------	-------	--------

ЭРЛ ГРЕЙ Earl grey	700 ₺	600 МЛ
-----------------------	-------	--------

ЛЮБИМЫЙ ЧАЙ ТИНО: ЧЁРНЫЙ ЧАЙ, СПЕЦИИ Tino's favourite black tea, spices	700 ₺	600 МЛ
---	-------	--------

ЖАСМИНОВАЯ ЖЕМЧУЖИНА МО ЛИ ЛУН ЧЖУ Jasmine mole pearl long zhu	700 ₺	600 МЛ
--	-------	--------

ЦИ МЕНЬ ХУН ЧА ИЗ ПРОВИНЦИИ АНЬХОЙ Chi men anhui red tea	700 ₺	600 МЛ
--	-------	--------

ПУЭР ПРЕССОВАННЫЙ ТО ЧА 2 007 ГОДА Pressed puer tea 2 007	1000 ₺	600 МЛ
---	--------	--------

УЛУН С ЖЕНЬШЕНЕМ Oolong with ginseng	800 ₺	600 МЛ
---	-------	--------

ДА ХУН ПАО С ГОР УИШАНЬ Da hong pao	900 ₺	600 МЛ
--	-------	--------

РОМАШКА Chamomile	600 ₺	600 МЛ
----------------------	-------	--------

ТРАВЯНОЙ СБОР Herbal teas	600 ₺	600 МЛ
------------------------------	-------	--------

ЛИПА Linden	500 ₺	600 МЛ
----------------	-------	--------

ИВАН ЧАЙ Ivan tea	500 ₺	600 МЛ
----------------------	-------	--------

ГОА ШАНЬ Goa Shan	800 ₺	600 МЛ
----------------------	-------	--------

МОЛОЧНЫЙ УЛУН Milk Oolong	900 ₺	600 МЛ
------------------------------	-------	--------

ДЯНЬ ЛУНЬ МАО ФЕН LUN Mao Feng Day	800 ₺	600 МЛ
---------------------------------------	-------	--------

УЛУН ТЕ ГУАНЬ ИНЬ Oolong tea tie Guan Yin	950 ₺	600 МЛ
--	-------	--------

ЛИМОНАДЫ

LEMONADES

ДЮШЕС Duchess pear	600 ₺	400 МЛ
-----------------------	-------	--------

МАРАКУЙЯ passion fruit	1000 ₺	400 МЛ
---------------------------	--------	--------

ЯГОДНЫЙ Berry	1300 ₺	400 МЛ
------------------	--------	--------

ИМБИРНЫЙ Ginger	800 ₺	400 МЛ
--------------------	-------	--------

ЛИМОННЫЙ Lemon	600 ₺	400 МЛ
-------------------	-------	--------

ЦИТРУСОВЫЙ Citrus	600 ₺	400 МЛ
----------------------	-------	--------

МАНГО Mango	1000 ₺	400 МЛ
----------------	--------	--------

ВСЕ ЦЕНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НАЛОГИ
All prices in rubles including taxes

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР _____

ЗАВ. ПРОИЗВОДСТВОМ _____

КАЛЬКУЛЯТОР _____



ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ

РЕСТОРАН



МЕНЮ

ВЕНЕЦИЯ В ЦЕНТРЕ МОСКВЫ

ГУРМЭ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

EXCLUSIVE GOURMET OFFER

УСТРИЦЫ (СЕЗОН) Oysters (season)	600 ₺ 1 ШТ.	ХАМОН ИБЕРИКО Iberico ham 5 Jotas	2500 ₺ 50 GR
ЧЕРНАЯ ИКРА Black caviar	5 700 ₺ 50 GR	МОРСКОЙ ЁЖ (СЕЗОН) sea urchin (when available)	600 ₺ 1 ШТ.
КРАСНАЯ ИКРА Red caviar	1000 ₺ 50 GR	СТЕЙК ВАГЮ ЯПОНСКИЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ Japanese Wagyu beef-steak	15000 ₺ 400 GR
ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ Black truffle	500 ₺ 1 GR	½ ЗАПЕЧЕННОГО КОЗЛЕНКА Half baby goat baked (pre-order)	23000 ₺
БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ (СЕЗОН) White truffle (season)	950 ₺ 1 GR	ФАЛАНГА КРАБА НА ПАРУ Steamed king crab leg	1600 ₺ 3А 100 GR
САРДИНИЙСКАЯ БОТТАРГА Sardinian bottarga	600 ₺ 10 GR		

КАРПАЧЧО И КРУДО CARPACCIO AND CRUDO

ЛАНГУСТИНЫ КРУДО Raw whole Langoustines	1 700 ₺ 100 GR
КРУДО ИЗ ЦЕЛОЙ РЫБЫ ДОРАДО ИЛИ СИБАС Dorado or Sea bass whole raw fish crudo	1 000 ₺ 3А 100 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА Octopus carpaccio	2 500 ₺ 150 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ Salmon carpaccio	2 000 ₺ 140 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА Tuna carpaccio	2 400 ₺ 140 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ Beef carpaccio	2 100 ₺ 130 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Veal carpaccio with fried porcini mushrooms	2 500 ₺ 180 GR
КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ ФЕТА Beetroot carpaccio with Feta cheese	1 100 ₺ 150 GR

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

ДАРЫ МОРЯ НА СКОВОРОДЕ Fried seafood on a pan	3 150 ₺ 280 GR
БЕБИ КАЛЬМАРЫ НА СКОВОРОДЕ Fried baby squids on a pan	2 500 ₺ 240 GR
ГОСИНАЯ ПЕЧЕНЬ С СОУСОМ ПОРТО И МАЛИНОЙ Fried goose liver with Porto sauce and raspberrry	3 500 ₺ 180 GR
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ СО СПАРЖЕЙ Fried scallops with asparagus	2 800 ₺ 250 GR
ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ СО СПАРЖЕЙ И МЯТОЙ (ПО СЕЗОНУ) Fried artichokes with garlic and mint (seasonal)	2 400 ₺ 160 GR
ЖАРЕННЫЕ ОСЬМИНОГИ СО СПАРЖЕЙ Fried octopus with asparagus	3 800 ₺ 280 GR
СОТЕ ИЗ ВОНГОЛЕ Vongole sauté with white wine	2 700 ₺ 500 GR
БЕБИ ОСЬМИНОГИ РОМАЦЦИНО Baby squids alla romazzino	2 200 ₺ 200 GR
ЖАРЕНАЯ ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА Fried asparagus	2 400 ₺ 200 GR

СЕВИЧЕ & ТАРТАРЫ SEVICHE & TARTARS

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ / ДОРАДО / ТУНЦА / ГРЕБЕШКА Cevice of salmon / dorado / tuna / scallops	2 200 ₺ 120 GR
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА / ЛОСОСЯ Tartar of tuna / salmon	2 500 ₺ 150 GR
ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ Tartar of marbled beef	3 000 ₺ 150 GR

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ & САЛАТЫ COOL ANTIPASTI & SALADS

ОВОЩНОЙ САЛАТ «ТИНО» Salad Tino: tomatoes, cucumbers, red onion, cilantro	1 600 ₺ 450 GR
МИКС САЛАТ Mix salad with parmigiano	1 400 ₺ 230 GR
РУККОЛА САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО Rocket salad with fried prawns, avocado	2 400 ₺ 320 GR
САЛАТ С ДАРАМИ МОРЯ НА ПАРУ Salad with steamed seafood	2 900 ₺ 230 GR
«ВИТЕЛЛО ТОННАТО» «Vitello tonnato»	1 450 ₺ 250 GR
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ Parma ham with melon	1 450 ₺ 230 GR
БУРРАТА Burrata cheese with sweet tomatoes	1 800 ₺ 350 GR
КАПРЕЗЕ Caprese: mozzarella, sweet tomatoes, basil	1 600 ₺ 280 GR
КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК Prawns cocktail with red caviar	2 200 ₺ 250 GR
МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ Marinated salmon	2 000 ₺ 180 GR
САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОВОГ С АРТИШОКАМИ (ПО СЕЗОНУ) Salad with octopus, artichokes, arugula	3 500 ₺ 250 GR
САЛАТ ИЗ АРТИШОКОВ С БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ) Fresh artichokes salad with bottarga (market offer)	3 000 ₺ 110 GR
РУККОЛА САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ arugula salad with prawns and porcini mushrooms	2 900 ₺ 440 GR

ПИЦЦА РОЛРО С ОСЬМИНОГОМ Pizza with octopus	3 000 ₺ 380 GR
ПИЦЦА «АТОМНАЯ БОМБА» С МОЦАРЕЛЛОЙ И АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ Pizza "Atomic bomb"	2 200 ₺ 450 GR
ПИЦЦА «МАРГАРИТА» Pizza "Margherita"	1 300 ₺ 250 GR
ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА» С ГРУШЕЙ Pizza "Quattro formaggi"with pear	2 000 ₺ 450 GR

СУПЫ SOUP

СУП РЫБНЫЙ С ДАРАМИ МОРЯ ПО-САРДИНСКИ Seafood soup sardinian style	2 800 ₺ 400 МЛ
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПЕРЛОВКОЙ soup with porcini mushrooms and pearl barley	1 500 ₺ 250 МЛ
СУП ИЗ ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖИ С КРЕВЕТКАМИ Asparagus soup and prawns	1 800 ₺ 250 МЛ
СУП ИЗ ТОМАТОВ ПО-ТОСКАНСКИ Toscana style tomato soup	1 100 ₺ 250 МЛ
СУП ИЗ КРАБА ОТ ШЕФА Crab soup	3 500 ₺ 300 МЛ
МИНЕСТРОНЕ Minestrone	1 100 ₺ 250 МЛ

ПАСТА HARD WHEAT PASTA

ПЕННЕ С ВОДКОЙ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ penne with vodka and black caviar	7 900 ₺ 390 GR
СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ Spaghetti with baby octopus	2 500 ₺ 320 GR
ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Linguini with lobster in pink sauce	4 800 ₺ 300 GR
СПАГЕТТИ «ТИНО» С СИБАСОМ И БОТТАРГОЙ Spaghetti «From Chef Tino» with sea-bass and bottarga	3 000 ₺ 270 GR
СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ Seafood spaghetti	3 000 ₺ 350 GR
СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ Spaghetti with clams	2 900 ₺ 400 GR
СПАГЕТТИ «AGLIO E OLIO» Spaghetti «Aglio e olio»	1 400 ₺ 270 GR
ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ Penne with prawns, zucchini and cherry tomatoes	2 400 ₺ 350 GR
СПАГЕТТИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Spaghetti with marbled beef and porcini mushrooms	2 700 ₺ 330 GR
СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ Spaghetti bolognese	1 900 ₺ 350 GR



ПИЦЦА PIZZA

ПИЦЦА С ДАРАМИ МОРЯ Pizza with seafood	2 900 ₺ 400 GR
ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ ОСТРАЯ Pizza Peperoni spicy	1 500 ₺ 330 GR
ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Pizza with porcini mushrooms,	2 500 ₺ 350 GR
ПИЦЦА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ Pizza with parma ham	2 500 ₺ 330 GR

РИЗОТТО RISOTTO

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Risotto with porcini mushrooms	2 500 ₺ 350 GR
РИЗОТТО С КРАБОМ Risotto with king crab	2 900 ₺ 350 GR
ЧЕРНОЕ РИЗОТТО С ДАРАМИ МОРЯ Black seafood risotto	2 500 ₺ 350 GR
РИЗОТТО С ЛАНГУСТИНАМИ, КРЕВЕТКАМИ И ШАФРАНОМ Risotto with langoustines, prawns and saffron	3 000 ₺ 350 GR
РИЗОТТО С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ). Risotto with artichokes and bottarga (seasonal)	2 900 ₺ 300 GR
РИЗОТТО С ОВОЩАМИ Risotto with vegetables	1 700 ₺ 350 GR

РАВИОЛИ И ДОМАШНЯЯ ЛАПША RAVIOLI AND HOMEMADE PASTA

РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ Ravioli with Ricotta and spinach	1 800 ₺ 240 GR
ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ОМАРОМ И СПАРЖЕЙ Black ravioli with lobster and asparagus	3 900 ₺ 260 GR
ТАЛЬОЛИНИ ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ Tagliolini with fresh tomatoes and basil	1 600 ₺ 330 GR
ТАЛЬОЛИНИ С КРАБОМ Tagliolini with crab	2 900 ₺ 380 GR
ТАЛЬОЛИНИ ИЛИ РИЗОТТО С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ Tagliolini or risotto with truffle aroma Served in Pecorino basket	1 500 ₺ 260 GR
ТАЛЬОЛИНИ С РАГУ ИЗ КОЗЛЁНКА Tagliolini with stewed baby goat, artichokes	2 500 ₺ 360 GR
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Tagliatelle with salmon and pink sauce	2 300 ₺ 300 GR
ПАППАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, РУККОЛОЙ И ЧЕРРИ Pappardelle with porcini mushrooms, arugula, cherry tomatoes	2 500 ₺ 330 GR
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ Roman style tagliatelle with veal ragout	1 700 ₺ 300 GR
ПАППАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 3г	3 200 ₺ 300 GR

СВЕЖАЯ РЫБА ЦЕЛИКОМ

WHOLE FISH AND SHELLFISH,
MARKET OFFER
ЦЕНА ЗА 100 GR PRICE FOR 100 GR

СИБАС ИЛИ ДОРАДО Sea bass or dorado	1 000 ₺
ДИКИЙ СИБАС Wild sea bass	1 200 ₺
ТЮРБО Turbot	1 250 ₺
МОРСКОЙ ЯЗЫК Fresh sole	1 250 ₺
ЖИВОЙ ОМАР (сезон) Fresh lobster (when available)	1 900 ₺
ЛАНГУСТИНЫ Langoustines whole	1 700 ₺
ТЮРБО ДИКОЕ Turbot wild	1 700 ₺
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ Cooking method	
ЗАПЕЧЁННАЯ В СОЛИ Baked in salt crust	200 ₺
ЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ Fried with garlic	200 ₺
ПО-СИЦИЛИЙСКИ Sicilian style, baked vegetables	1 000 ₺
ACQUA PAZZA White wine, olives, capers	500 ₺

МЯСО MEAT

КОЗЛЁНОК, ТУШЕНЫЙ С АРТИШОКАМИ Young goat stewed with artichokes, potatoes	4 000 ₺ 400 GR
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ Veal cheeks, stewed with vegetables	2 900 ₺ 500/350 GR
ОССОБУКО Veal Ossobuco	2 900 ₺ 500/350 GR
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ «РОССИНИ» С ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ТРЮФЕЛЕМ В СОУСЕ ПОРТО Marbled beef fillet Rossini with goose liver, truffle, Porto sauce	5 900 ₺ 200/50/100 GR
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ Grilled marbled beef fillet	4 500 ₺ 200/100 GR
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Grilled marbled beef fillet with porcini mushrooms	5 000 ₺ 300/100 GR
ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ Veal liver venetian style	2 900 ₺ 200/100 GR
ТЕЛЯТИНА НА КОСТОЧКЕ Fried veal on the bone with butter and sage	4 000 ₺ 200/100 GR
ЯГНЁНОК НА КОСТОЧКЕ, ЖАРЕННЫЙ С ЧЕСНОКОМ Lamb chops with garlic and rosemary	4 200 ₺ 200/100 GR
ЖАРЕННЫЙ ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК Baby chicken baked with garlic, potatoes, rosemary	2 000 ₺ 250/100 GR
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ Marbled beef fillet with green pepper	4 900 ₺ 350 GR

РЫБА FISH

ЛОСОСЬ С СОУСОМ ИЗ ШАМПАНСКОГО, ПОДАЕТСЯ СО ШПИНАТОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Salmon with champagne sauce, served with spinach and mashed potatoes	3 000 ₺ 280 GR
ТУНЕЦ А-ЛА ТИНО НА БАКЛАЖАНЕ С МИНИ ОВОЩНЫМ САЛАТОМ Tuna Ala Tino on the eggplant with a vegetable salad	1 950 ₺ 280 GR
МОРСКОЙ ЯЗЫК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПАРМЕЗАНОМ Baked sole fish with parmigiano cheese	1 400 ₺ FOR 100 GR
МОРСКОЙ ЧЁРТ, ЖАРЕННЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Fried monkfish with porcini mushrooms	4 200 ₺ 330 GR
МОРСКОЙ ЧЕРТ ЛИВОРНЕЗЕ Livornese style monkfish	4 000 ₺ 480 GR
СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ Grilled salmon with zucchini	2 700 ₺ 280 GR
ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ И ЦУКИНИ Fried prawns with garlic	2 700 ₺ 330 GR
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ВАСАБИ СОУСОМ Shrimps tempura with wasabi sauce	2 700 ₺ 250 GR
ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ ПО-СИЦИЛИЙСКИ Sicilian style grilled tuna	3 200 ₺ 290 GR
ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ-ГОРОШКОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ Prawns with green pepper	2 800 ₺ 250 GR

ГАРНИР GARNISH

ШПИНАТ Fried spinach with garlic	600 ₺ 100 GR
БРОККОЛИ Fried broccoli with garlic	600 ₺ 100 GR
КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ Baked potatoes	600 ₺ 150 GR
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Mashed potatoes	600 ₺ 150 GR
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ ИЛИ НА ПАРУ Grilled/steamed vegetables	1 200 ₺ 200 GR
СПАРЖА НА ГРИЛЕ Asparagus grilled	1 200 ₺ 100 GR

СЫРЫ CHEESE

ПАРМЕЗАН Parmigiano reggiano	1 100 ₺ 100 GR
ПЕКОРИНО Pecorino sardo	1 400 ₺ 100 GR
АССОРТИ ИЗ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ Italian Cheese platter	2 200 ₺ 450 GR
ГОРГОНЗОЛА Gorgonzola	850 ₺ 100 GR
АЗИАГО Asiago	800 ₺ 100 GR.

