



ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ

РЕСТОРАН



МЕНЮ

ВЕНЕЦИЯ В ЦЕНТРЕ МОСКВЫ

## ГУРМЭ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

EXCLUSIVE GOURMET OFFER

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

### КАРПАЧЧО И КРУДО

CARPACCIO AND CRUDO

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

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

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

### СЕВИЧЕ & ТАРТАРЫ

SEVICHE & TARTARS

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

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ & САЛАТЫ

COOL ANTIPASTI & SALADS

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

## ПИЦЦА

### PIZZA

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

## СУПЫ

### SOUP

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

## ПАСТА

### HARD WHEAT PASTA

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



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

## РИЗОТТО

### RISOTTO

<b>РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> Risotto with porcini mushrooms	<b>2 500 ₺</b> 350 GR
<b>РИЗОТТО С КРАБОМ</b> Risotto with king crab	<b>2 900 ₺</b> 350 GR
<b>ЧЕРНОЕ РИЗОТТО С ДАРАМИ МОРЯ</b> Black seafood risotto	<b>2 500 ₺</b> 350 GR
<b>РИЗОТТО С ЛАНГУСТИНАМИ, КРЕВЕТКАМИ И ШАФРАНОМ</b> Risotto with langoustines, prawns and saffron	<b>5 000 ₺</b> 350 GR
<b>РИЗОТТО С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ).</b> Risotto with artichokes and bottarga (seasonal)	<b>2 900 ₺</b> 300 GR
<b>РИЗОТТО С ОВОЩАМИ</b> Risotto with vegetables	<b>1 700 ₺</b> 350 GR

## РАВИОЛИ И ДОМАШНЯЯ ЛАПША

### RAVIOLI AND HOMEMADE PASTA

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

## СВЕЖАЯ РЫБА ЦЕЛИКОМ

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

<b>СИБАС ИЛИ ДОРАДО</b> Sea bass or dorado	<b>1 000 ₺</b>
<b>ДИКИЙ СИБАС</b> Wild sea bass	<b>1 200 ₺</b>
<b>ТЮРБО</b> Turbot	<b>1 250 ₺</b>
<b>МОРСКОЙ ЯЗЫК</b> Fresh sole	<b>1 250 ₺</b>
<b>ЖИВОЙ ОМАР (сезон)</b> Fresh lobster (when available)	<b>1 900 ₺</b>
<b>ЛАНГУСТИНЫ</b> Langoustines whole	<b>2 200 ₺</b>
<b>ТЮРБО ДИКОЕ</b> Turbot wild	<b>1 700 ₺</b>
<b>СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> Cooking method	
<b>ЗАПЕЧЁННАЯ В СОЛИ</b> Baked in salt crust	<b>200 ₺</b>
<b>ЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ</b> Fried with garlic	<b>200 ₺</b>
<b>ПО-СИЦИЛИЙСКИ</b> Sicilian style, baked vegetables	<b>1 000 ₺</b>
<b>ACQUA PAZZA</b> White wine, olives, capers	<b>500 ₺</b>

## МЯСО MEAT

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

## РЫБА FISH

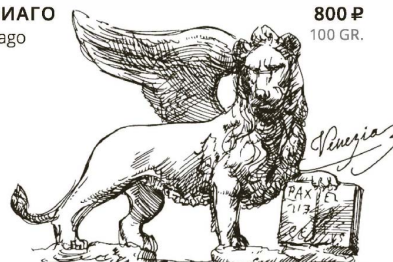
<b>ЛОСОСЬ С СОУСОМ ИЗ ШАМПАНСКОГО, ПОДАЕТСЯ СО ШПИНАТОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ</b> Salmon with champagne sauce, served with spinach and mashed potatoes	<b>3 000 ₺</b> 280 GR
<b>ТУНЕЦ А-ЛА ТИНО НА БАКЛАЖАНЕ С МИНИ ОВОЩНЫМ САЛАТОМ</b> Tuna Ala Tino on the eggplant with a vegetable salad	<b>1 950 ₺</b> 280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

## ГАРНИР GARNISH

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

## СЫРЫ CHEESE

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



## ВОДА И СОКИ

### WATER AND JUICES

<b>SAN PELLEGRINO, PANNA</b>	<b>480 ₺</b>	500 МЛ
<b>ACQUA MINERALE «LAURETANA»</b>	<b>460 ₺ / 800 ₺</b>	330 МЛ / 750 МЛ
<b>КОКА КОЛА / СПРАЙТ / ФАНТА</b>	<b>400 ₺</b>	330 МЛ
Cola/Sprite / Fanta		
<b>ТОНИК / ДЖИНДЖЕР ЭЛЬ</b>	<b>400 ₺</b>	250 МЛ
Tonic / Ginger ale		
<b>СОКИ: ЯБЛОКО, ВИШНЯ, ПЕРСИК, ТОМАТ, АПЕЛЬСИН, АНАНАС</b>	<b>400 ₺</b>	200 МЛ
Bottled juice: apple, cherry, peach, tomato, orange, pineapple		
<b>МОРС ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ</b>	<b>1300 ₺</b>	1 л
Home made raspberry or blackcurrant fruit drink		

## ПИВО

### BEER

<b>CLAUSTHALER 0% ALC</b>	<b>500 ₺</b>	330 МЛ
<b>BUDVAR BUDWEISER</b>	<b>500 ₺</b>	330 МЛ
<b>LEFFE BLONDE</b>	<b>500 ₺</b>	330 МЛ
<b>LEFFE BRUNE</b>	<b>500 ₺</b>	330 МЛ
<b>PERONI NASTRO AZZURO</b>	<b>600 ₺</b>	330 МЛ

## КОКТЕЙЛИ

### COCKTAILS

<b>ЛОНГ АЙЛЕНД</b>	<b>1 200 ₺</b>	235/15 МЛ
Long island		
<b>МАРГАРИТА</b>	<b>800 ₺</b>	125 МЛ
Margarita		
<b>МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ</b>	<b>1 000 ₺</b>	400 МЛ
Strawberry mojito		
<b>КРОВАВАЯ МЭРИ</b>	<b>700 ₺</b>	250 МЛ
Bloody Mary		
<b>МОХИТО</b>	<b>900 ₺</b>	400 МЛ
Mojito		
<b>МОХИТО МАЛИНОВЫЙ</b>	<b>1 200 ₺</b>	400 МЛ
Raspberry mojito		
<b>НЕГРОНИ</b>	<b>900 ₺</b>	150 МЛ
Negroni		
<b>СГРОПИНО</b>	<b>1 200 ₺</b>	220 МЛ
Sgropino: lemonsorbetto, champagne, vodka		

## АПЕРИТИВЫ

### APERITIF

<b>БЕЛЛИНИ ПЕРСИК «Bellini»</b>	<b>1500 ₺</b>	300 МЛ
<b>ФРАГОЛИНО КЛУБНИКА «Fragolino»</b>	<b>1500 ₺</b>	300 МЛ
<b>РОССИНИ МАЛИНА «Rossini»</b>	<b>1800 ₺</b>	300 МЛ
<b>КИР РОЯЛ</b>	<b>1300 ₺</b>	150 МЛ
Kir royale prosecco cassis		
<b>МАРТИНИ БЬЯНКО, РОССО ИЛИ ДРАЙ</b>	<b>500 ₺</b>	100 МЛ
Martini bianco, rosso, or dry		
<b>КАМПАРИ</b>	<b>600 ₺</b>	100 МЛ
Campari		
<b>АПЕРОЛЬ ШПРИЦ</b>	<b>900 ₺</b>	170 МЛ
Aperol Spritz		

## МИЛКШЕЙКИ

### MILKSHAKES

<b>МОЛОЧНЫЙ</b>	<b>500 ₺</b>	250 МЛ
Dairy		
<b>ШОКОЛАДНЫЙ</b>	<b>500 ₺</b>	250 МЛ
Chocolate		
<b>КЛУБНИЧНЫЙ</b>	<b>500 ₺</b>	250 МЛ
Strawberry		
<b>МАЛИНОВЫЙ</b>	<b>500 ₺</b>	250 МЛ
Crimson		
<b>БАНАНОВЫЙ</b>	<b>500 ₺</b>	250 МЛ
Banana		

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### HOT DRINKS

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

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

### FRESHLY SQUEEZED JUICES

<b>АНАНАС</b>	<b>1200 ₺</b>	250 МЛ	<b>ГРЕЙПФРУТ</b>	<b>920 ₺</b>	250 МЛ	<b>СЕЛЬДЕРЕЙ</b>	<b>950 ₺</b>	250 МЛ
Pineapple			Grapefruit			Celery		
<b>АПЕЛЬСИН</b>	<b>950 ₺</b>	250 МЛ	<b>МОРКОВЬ</b>	<b>750 ₺</b>	250 МЛ	<b>ЯБЛОКО</b>	<b>950 ₺</b>	250 МЛ
Orange			Carrot			Apple		
<b>ГРАНАТ</b>	<b>1700 ₺</b>	250 МЛ	<b>ТОМАТ</b>	<b>1250 ₺</b>	250 МЛ			
Pomegranate			Tomato					

## СМУЗИ

### SMOOTHIES

<b>АВОКАДО, ЛАТУК, СЕЛЬДЕРЕЙ</b>	<b>1200 ₺</b>	<b>АРТИШОКИ, ОГУРЦЫ, РУККОЛА</b>	<b>1400 ₺</b>
Avocado lettuce celery		Artichokes Arugula cucumber	
<b>ШПИНАТ, ОГУРЕЦ, СЕЛЬДЕРЕЙ, КИНЗА</b>	<b>1200 ₺</b>	<b>ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО, ОГУРЦЫ, СЕЛЬДЕРЕЙ, ИМБИРЬ</b>	<b>1100 ₺</b>
Spinach, cucumber, celery, cilantro		Green apple, Cucumbers, celery, ginger	



# КОФЕ

## COFFEE

### С КОФЕИНОМ With caffeine

**ЭСПРЕССО  
ИЛИ АМЕРИКАНО** 300 ₺ / 30 мл  
Espresso, or americano 300 ₺ / 250 мл

**КАПУЧИНО** 400 ₺  
Cappuccino 250 мл

**АЙРИШ КОФЕ** 700 ₺  
Irish coffee 200 мл

**КОФЕ-БЕЙЛИЗ** 700 ₺  
Bailey's coffee 200 мл

**КОФЕ «ЛАТТЕ»** 400 ₺  
Coffee latte 230 мл

**ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД** 400 ₺  
Hot chocolate 250 мл

**КОФЕ МАРОКИНО** 500 ₺  
Coffee marokino 250 мл

**КАПУЧИНО ФРАПЕ** 400 ₺  
Cappuccino frappe 250 мл

### БЕЗ КОФЕИНА without caffeine

**КАПУЧИНО** 400 ₺  
Cappuccino 250 мл

**ГЛЯССЕ** 450 ₺  
Glasse 200 мл

**КОФЕ ПО-ВЕНСКИ** 450 ₺  
Viennese coffee 200 мл

**КОФЕ «ЛАТТЕ»** 400 ₺  
Coffee latte 230 мл

**МОККО** 400 ₺  
Mocha 200 мл

**ЭСПРЕССО  
ИЛИ АМЕРИКАНО** 300 ₺/30 мл  
Espresso, or americano 300 ₺/250 мл

**МАКИАТО** 300 ₺  
Macchiato 75 мл

**РИСТРЕТТО** 300 ₺  
Ristretto 20 мл

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

## ЧАЙ TEA

**АССАМ** 700 ₺  
Assam 600 мл

**ЭРЛ ГРЕЙ** 700 ₺  
Earl grey 600 мл

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

**ЖАСМИНОВАЯ ЖЕМЧУЖИНА  
МО ЛИ ЛУН ЧЖУ** 700 ₺  
Jasmine mole pearl long zhu 600 мл

**ЦИ МЕНЬ ХУН ЧА ИЗ  
ПРОВИНЦИИ АНЬХОЙ** 700 ₺  
Chi men anhui red tea 600 мл

**ПУЭР ПРЕССОВАННЫЙ  
ТО ЧА 2 007 ГОДА** 1000 ₺  
Pressed puer tea 2007 600 мл

**УЛУН С ЖЕНЬШЕНЕМ** 800 ₺  
Oolong with ginseng 600 мл

**ДА ХУН ПАО С ГОР УИШАНЬ** 900 ₺  
Da hong pao 600 мл

**РОМАШКА** 600 ₺  
Chamomile 600 мл

**ТРАВЯНОЙ СБОР** 600 ₺  
Herbal teas 600 мл

**ЛИПА** 500 ₺  
Linden 600 мл

**ИВАН ЧАЙ** 500 ₺  
Ivan tea 600 мл

**ГОА ШАНЬ** 800 ₺  
Goa Shan 600 мл

**МОЛОЧНЫЙ УЛУН** 900 ₺  
Milk Oolong 600 мл

**ДЯНЬ ЛУНЬ МАО ФЕН** 800 ₺  
LUN Mao Feng Day 600 мл

**УЛУН ТЕ ГУАНЬ ИНЬ** 950 ₺  
Oolong tea tie Guan Yin 600 мл

## ЛИМОНАДЫ LEMONADES

**ДЮШЕС** 600 ₺  
Duchess pear 400 мл

**МАРАКУЙЯ** 1000 ₺  
passion fruit 400 мл

**ЯГОДНЫЙ** 1300 ₺  
Berry 400 мл

**ИМБИРНЫЙ** 800 ₺  
Ginger 400 мл

**ЛИМОННЫЙ** 600 ₺  
Lemon 400 мл

**ЦИТРУСОВЫЙ** 600 ₺  
Citrus 400 мл

**МАНГО** 1000 ₺  
Mango 400 мл

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

**ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР** \_\_\_\_\_

**ЗАВ. ПРОИЗВОДСТВОМ** \_\_\_\_\_

**КАЛЬКУЛЯТОР** \_\_\_\_\_