



УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!  
ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ  
НА КАКОЙ-ЛИБО ИНГРЕДИЕНТ, НЕ СТЕСНЯЙТЕСЬ  
СООБЩИТЬ НАМ ОБ ЭТОМ.  
ВОЗМОЖНО, МЫ СМОЖЕМ ЗАМЕНИТЬ ДАННЫЙ  
ПРОДУКТ ДРУГИМ, НЕ НАРУШАЯ ВКУСОВУЮ  
КОМПОЗИЦИЮ БЛЮДА.



ДЛЯ ГОСТЕЙ С АЛЛЕРГИЕЙ НА ГЛЮТЕН  
У НАС ЕСТЬ ПАСТА И ХЛЕБ  
БЕЗ ГЛЮТЕНА

DEAR CUSTOMERS, DO NOT HESITATE TO CONTACT US IF YOUR  
DISPOSAL TO ADVISE YOU AND POSSIBLY MAKE CHANGES TO  
YOUR FAVORITE DISHES.

FOR GUEST WITH GLUTEN ALLERGIES WE HAVE GLUTEN-FREE  
PASTA AND BREAD.

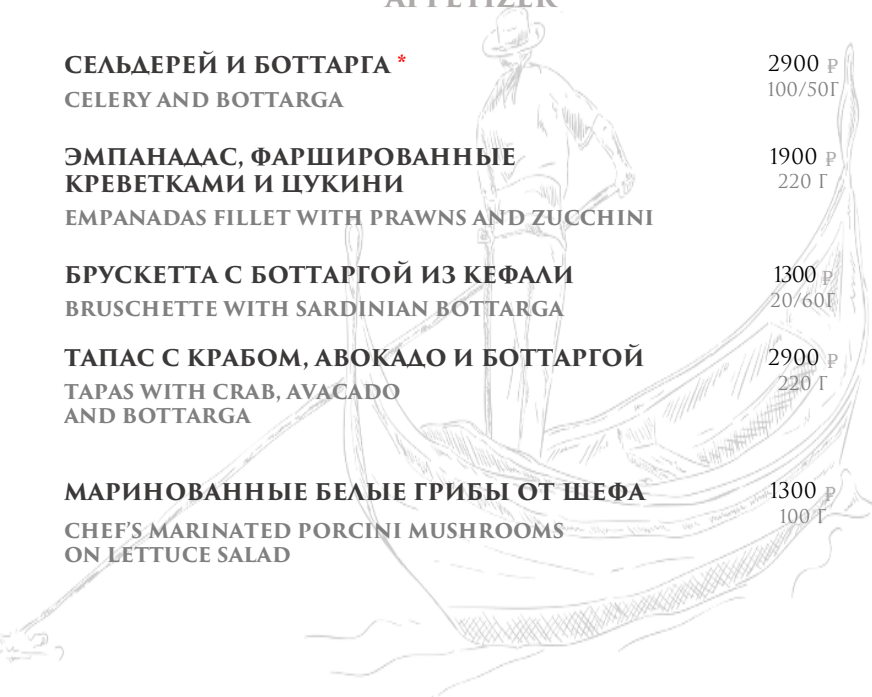
## СПЕЦИАЛИТЕТ ОТ ШЕФА SPECIAL MENU FROM CHEF

### БЛЮДА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ SPECIAL MENU WITH BLACK TRUFFLE

<b>КРУДО ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) И ПАРМЕЗАНОМ</b> RAW BEEF FILLET WITH BLACK TRUFFLE (3G ) AND PARMESAN	3400 P 100 Г
<b>ТАРТАР ИЗ АВОКАДО И ПОМИДОРОВ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) *</b> TARTAR OF AVOCADO AND TOMATOES WITH BLACK TRUFFLE (3G) AND PINE NUTS	2500 P 270 Г
<b>ЗЕЛЕНЬ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г), ПАРМЕЗАНОМ И ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ</b> GREEN SALAD WITH BLACK TRUFFLE (3G) AND PARMESAN WITH CONFIT TOMATOES	2400 P 190 Г
<b>ТАГЛИОЛИНИ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ФУА ГРА, С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) *</b> TAGLIOLINI WITH BUTTER SERVED WITH FRIED FOIE-GRAS AND BLACK TRUFFLE (3G)	3500 P 250 Г
<b>ФИЛЕ СИБАСА, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПАРМЕЗАНОМ, С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) *</b> FILLET OF SEA BASS AU GRATIN WITH PARMESAN AND BLACK TRUFFLE (3G)	3500 P 270 Г

### ЛЁГКИЕ ЗАКУСКИ APPETIZER

<b>СЕЛЬДЕРЕЙ И БОТТАРГА *</b> CELERY AND BOTTARGA	2900 P 100/50Г
<b>ЭМПАНАДАС, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ</b> EMPANADAS FILLET WITH PRAWNS AND ZUCCHINI	1900 P 220 Г
<b>БРУСКЕТТА С БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ</b> BRUSCHETTE WITH SARDINIAN BOTTARGA	1300 P 20/60Г
<b>ТАПАС С КРАБОМ, АВОКАДО И БОТТАРГОЙ</b> TAPAS WITH CRAB, AVACADO AND BOTTARGA	2900 P 220 Г
<b>МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ ОТ ШЕФА</b> CHEF'S MARINATED PORCINI MUSHROOMS ON LETTUCE SALAD	1300 P 100 Г



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### COOL ANTIPASTI

<b>ПАШТЕТ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ, ПОДАЕТСЯ С ДЖЕМОМ ИЗ ИНЖИРА С ПОРТВЕЙНОМ</b>	2500 P 230 Г
DUCK FOIE GRAS, SERVED WITH FIG JAM IN PORT WINE	
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ЦУКИНИ С БОТТАРГОЙ</b>	1900 P 220 Г
ZUCCHINI CARPACCIO BOTTARGA	
<b>КРУДО ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С ИМБИРНЫМ СОУСОМ</b>	3000 P 200 Г
CRUDO FROM BLUEFIN TUNA, GINGER, LEMON AND SOYA	
<b>САЛАТ «ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ» С ТЁПЛЫМ КРАБОМ, ПОМИДОРАМИ И ОГУРЦАМИ *</b>	3700 P 540 Г
SALAD "PALAZZO DUCALE" WITH WARM KING CRAB LEGS, TOMATOES, CUCUMBER, CILANTRO	
<b>САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРАБОМ, ТОБИКО, МАНГО И АВОКАДО *</b>	3000 P 280 Г
OLIVIER SALAD WITH CRAB, TOBIKO, CAVIAR, MANGO, AVOCADO	
<b>ТАРТАР ИЗ СИБАСА С ЛАЙМОМ НА КАРПАЧЧО ИЗ ПОМИДОРОВ</b>	2900 P 250 Г
SEABASS TARTAR WITH LIME, ON TOMATO CARPACCIO	
<b>ГАВАЙСКОЕ ПОКЕ - ТУНЕЦ, ЛОСОСЬ И МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК *</b>	2800 P 230 Г
HAWAIIAN STYLE POKE WITH TUNA, SALMON AND SCALLOPS	
<b>КАРПАЧЧО ИЗ АССОРТИ РЫБ (ТУНЦА, ЛОСОСЯ, ОСЬМИНОГА) С МАРИНОВАННЫМ АРТИШОКОМ</b>	2900 P 250 Г
MIXED FISH CARPACCIO - SALMON, TUNA, OCTOPUS WITH MARINATED ARTICHOKE	
<b>САЛАТ КРУДИТЕ ИЗ ОВОЩНОГО АССОРТИ</b>	1300 P 320 Г
CRUDITE SALAD FROM VARIOUS VEGETABLES	
<b>ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА</b>	2000 P 650 Г
GREEK SALAD WITH FETA CHEESE	

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### WARM ANTIPASTI

<b>ПИЦЦА С ТУНЦОМ, МАСЛИНАМИ, КАПЕРСАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ</b>	2300 P 370 Г
TUNA PIZZA WITH KALAMATA, CAPERS AND RED ONION	
<b>ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КИНОА, ЗАПЕЧЁННЫМИ ОВОЩАМИ И КРЕВЕТКАМИ</b>	2500 P 350 Г
QUINOA SALAD WITH FRIED PRAWNS, BAKED VEGETABLES, AVOCADO	
<b>ОСЬМИНОГИ НА ГРИЛЕ ПОД ОСТРЫМ ТОМАТНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ</b>	3200 P 250 Г
GRILLED OCTOPUS IN A SPICE'S GARLIC TOMATO SAUCE	
<b>ЗАПЕЧЁННЫЕ ОСЬМИНОГИ ПО-ГРЕЧЕСКИ, ПОДАЮТСЯ С ХУМУСОМ *</b>	2900 P 350 Г
HUMMUS WITH BAKED OCTOPUS GREEK STYLE	
<b>ПИРАМИДА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЧЕСКИМ СОУСОМ ДЗАДЗИКИ</b>	1600 P 170 Г
TINO'S SPECIAL EGGPLANT PYRAMID WITH GREEK SAUCE TZATSIKI	



**ЖУЛЬЕН ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА** 3000 P  
JULIEN FROM CAMCHATKA CRUB 250 G

**КРЕВЕТКИ ПО-ИСПАНСКИ,  
ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ** 2500 P  
SPANISH STYLE PRAWNS, BAKED WITH GARLIC AND 200 G  
ROSEMARY

## СУПЫ SOUPS

**СУП-ХАРЧО С ЯГНЕНКОМ И ПЕРЛОВКОЙ** 1900 P  
KNARCHO MEAT SOUP GEORGIAN STYLE WITH LAMB 350 ML  
AND PEARL SPELLED

**КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРАБОМ  
И ЖАРЕННЫМИ ФИСТАШКАМИ** 2900 P  
PUMPKIN SOUP WITH CRAB. TOASTED PISTACHIUS 350 ML

**УХА ИЗ СВЕЖЕЙ РЫБЫ  
С ВОДКОЙ И УКРОПОМ** 2900 P  
LIGHT FRESH FISH SOUP WITH VODKA AND DILL 300 ML

## ПАСТА PASTA

**ТАЛЬОЛИНИ ИМПЕРИАЛЕ  
С КРАСНЫМИ КРЕВЕТКАМИ КАРАБИНЕРОС  
И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ БИСК** 4800 P  
IMPERIAL TAGLIOLINI WITH RED SHRIMPS 350 G  
CARABINEROS, CREAM BISQUE

**ТАЛЬОЛИНИ С ЛОБСТЕРОМ,  
ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, КОНЬЯКОМ  
И СОУСОМ БИСК \*** 4800 P  
LOBSTER TAGLIOLINI WITH CHERRY TOMATOES, 330 G  
BISCUE, COGNAC

**ПАПАРДЕЛЛЕ С РАГУ ИЗ УТКИ,  
БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПОРТВЕЙНОМ** 2300 P  
PAPARDELLE WITH DUCK SAUCE AND PORCINI 440 G  
MUSHROOMS, PORT WINE

**ТОРТЕЛЛИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЛОСОСЕМ,  
СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, ЧЕРРИ И ЦУКИНИ** 2300 P  
TORTELLI STUFFED WITH SALMON, BUTTER SAUCE, 270 G  
CHERRY TOMATOES AND ZUCCHINI

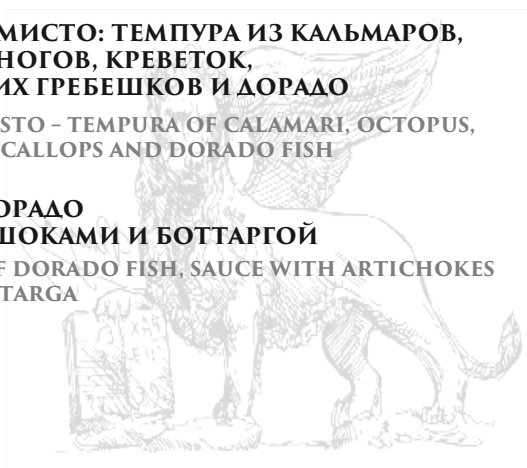
**СПАГЕТТИ СО СВЕЖИМИ АРТИШОКАМИ  
И БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ** 2700 P  
SPAGETTI WITH FRESH ARTICHOKEs AND MULLET 250 G  
BOTTARGA

## РЫБА FISH

**КОТЛЕТКИ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА  
С САЛАТОМ ИЗ АВОКАДО** 3100 P  
CAMCHATKA CRAB CUTLETS AND AVOCADO SALAD 320 G

**ФРИТО МИСТО: ТЕМПУРА ИЗ КАЛЬМАРОВ,  
ОСЬМИНОГОВ, КРЕВЕТОК,  
МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ И ДОРАДО** 3900 P  
FRITO MISTO - TEMPURA OF CALAMARI, OCTOPUS, 270 G  
PRAWNS, CALLOPS AND DORADO FISH

**ФИЛЕ ДОРАДО  
С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ** 3100 P  
FILLET OF DORADO FISH, SAUCE WITH ARTICHOKEs 230 G  
AND BOTTARGA



**ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО АПЕЛЬСИНА С ИМБИРЕМ** 3900 P  
CHILEAN SEABASS WITH RED ORANGE SAUCE AND GINGER 280 G

**ИСПАНСКАЯ ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ** 3500 P  
SEAFOOD PAELLA CATALANA STYLE 400 G

## **МЯСО** MEAT

**ТЕНДЕРЛОЙН ВАГЮ НА ГРИЛЕ (ЦЕНА ЗА 100Г)** 6000 P  
GRILLED TENDERLOIN VAGU (100 G) 3A100 G

**ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-МИЛАНСКИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ** 3600 P  
VEAL SCHNITZEL MILANESE WITH FRENCH FRIES 370 G

**ХРУСТЯЩАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ ПОРТО И ЗАПЕЧЁННОЙ ГРУШЕЙ** 3200 P  
CRISPY DUCK BREAST, PORT WINE SAUCE, CINNAMON PEAR 350 G

**ТЕЛЯЧИЙ ЖЕЛУДОК ПО-РИМСКИ С ФАСОЛЬЮ БОРЛОТТИ** 2000 P  
VEAL TRIPE ROMAN STYLE WITH BORLOTTI BEANS 300 G

**ШАТОБРИАН: ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ (400Г) НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ БЕАРНЕЗ** 8000 P  
CHATEAUBRIAND GRILLED BEEF FILLET (400G), BAKED POTATOES, BÉARNAISE SAUCE 550 G

## **ДЕСЕРТЫ** DESSERTS

**ТРЮФЕЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ В ЗОЛОТОЙ КОРОЧКЕ** 3000 P  
TRUFFLE GELATO IN A GOLDEN CRUST 145 G

**ШАМПАНСКОЕ САБАЙОН С КЛУБНИКОЙ И МОРОЖЕНЫМ** 1200 P  
CHAMPAGNE SABAYON WITH STRAWBERRIES AND ICE CREAM 250 ML

**ТРАДИЦИОННЫЙ САРДИНСКИЙ СЕАДАС С ГОРЬКИМ МЕДОМ КОРБЕЦЦОЛО** 1200 P  
SEADAS-TRADITIONAL SARDINIAN PUFF PASTRY, SERVED WITH BITTER HONEY 160 G

**\* ВНИМАНИЕ! МОЖЕТ БЫТЬ АЛЛЕРГЕНОМ**

Все цены в рублях, включая налоги  
ALL PRICES IN RUBLES INCLUDING TAXES

Генеральный директор \_\_\_\_\_/Васина И.В./

Шеф-повар \_\_\_\_\_/Демонтис А./

Бухгалтер калькулятор \_\_\_\_\_

