



ШЕФ-ПОВАР
ТИНО ДЕМОНТИС
РЕКОМЕНДУЕТ
SEASONAL OFFER

АПЕРИТИВ/APERITIF

ЭСПРЕССО КРЕМ-КОФЕ ESPRESSO COFFEE CREAM	200 P 75 ML
СГРОППИНО С ЛИМОННЫМ СОРБЕТОМ SGROPPINO LEMON SORBET	2000 P 350 ML
ЛИМОНАД МАНГО-МАРАКУЙЯ MANGO- PASSION FRUIT LEMONADE	2500 P 1 L
ЦИТРУСОВЫЙ ЛИМОНАД CITRUS FRUITS LEMONADE	1500 P 1 L

**СПЕЦИАЛИТЕТ ОТ ШЕФА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ/
SPECIAL MENU FROM CHEF WITH BLACK TRUFFLE**

КРУДО ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 3Г И ПАРМЕЗАНОМ RAW BEEF FILLET WITH BLACK TRUFFLE 3g AND PARMESAN	3400 P 100 G
ТАРТАР ИЗ АВОКАДО И ПОМИДОРОВ, С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 3Г TARTARE OF AVOCADO AND TOMATOES WITH BLACK TRUFFLE 3g	2500 P 270 G
ЗЕЛЕНЬ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г), ПАРМЕЗАНОМ И ПОМИДОРАМИ КОНФИ GREEN SALAD WITH BLACK TRUFFLE (3G)	2400 P 190 G
ФИЛЕ СИБАСА, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПАРМЕЗАНОМ, С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 3Г FILLET OF SEA BASS AU GRATIN WITH PARMESAN AND BLACK TRUFFLE (3G)	3500 P 270 G

ЛЁГКИЕ ЗАКУСКИ/APPETIZER

СЕЛЬДЕРЕЙ И БОТТАРГА CELERY AND BOTTARGA	2900 P 100G/50G
ЭМПАНАДАС, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ (ГОТОВЯТСЯ 20 МИНУТ) EMPANADAS FILLET WITH PRAWNS AND ZUCCHINI	1900 P 220 G
БРУСКЕТТА С БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ BRUSCHETTA WITH SARDINIAN BOTTARGA	1300 P 80 G
МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ ОТ ШЕФА CHEF'S MARINATED PORCINI MUSHROOMS ON LETTUCE SALAD	1200 P 100 G
ДОМАШНЯЯ СЫРОВАЯ КОЛБАСА ИЗ ЯГНЕНКА HOMEMADE DRY-CURED LAMB SAUSAGE	900 P 100 G
ДОМАШНЯЯ СЫРОВАЯ КОЛБАСА ИЗ СВИНИНЫ HOMEMADE DRY-CURED PORK SAUSAGE	800 P 100 G

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/COOL ANTIPASTI

КРУДО ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С ИМБИРНЫМ СОУСОМ CRUDO FROM BLUEFIN TUNA, GINGER, LEMON AND SOYA	3000 P 200 Г
ТАРТАР ИЗ СИБАСА С ЛАЙМОМ НА СЛАДКИХ ПОМИДОРАХ SEA BASS TARTARE WITH LIME, ON SWEET TOMATO	2900 P 250 Г
САЛАТ «ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ» С ТЁПЛОЙ ФАЛАНГОЙ КРАБА, ПОМИДОРАМИ И ОГУРЦАМИ SALAD "PALAZZO DUCALE" WITH WARM KAMCHATKA CRAB LEGS, TOMATOES, CUCUMBER, CILANTRO	3700 P 540 Г

САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРАБОМ, ТОБИКО, МАНГО И АВОКАДО OLIVIER SALAD WITH CRAB, TOBIKO, CAVIAR, MANGO, AVOCADO	3000 P 280 Г
--	-----------------

КАРПАЧЧО ИЗ РЫБНОГО АССОРТИ (ЛОСОСЯ, ТУНЦА И ОСЬМИНОГА) С АРТИШОКАМИ MIXED FISH CARPACCIO: SALMON, TUNA, OCTOPUS WITH MARINATED ARTICHOKE	2900 P 250 Г
--	-----------------

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА GREEK SALAD WITH FETA CHEESE	2000 P 650 Г
---	-----------------

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/WARM ANTIPASTI

ПИЦЦА С ТУНЦОМ, МАСЛИНАМИ, КАПЕРСАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ TUNA PIZZA WITH KALAMATA, CAPERS AND RED ONION	2300 P 370 Г
---	-----------------

ЖАРЕННЫЕ В ТЕМПУРЕ ЦВЕТКИ ЦУКИНИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ РИКОТТА И ПАРМЕЗАНОМ TEMPURA-FRIED ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH RICOTTA AND PARMESAN CHEESE	1500 P 120 Г
---	-----------------

ОСЬМИНОГИ НА ГРИЛЕ ПОД ОСТРЫМ ТОМАТНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ GRILLED OCTOPUS IN A SPICE'S GARLIC TOMATO SAUCE	3200 P 250 Г
---	-----------------

ПИРАМИДА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЧЕСКИМ СОУСОМ ДЗАДЗИКИ TINO'S SPECIAL EGGPLANT PYRAMID WITH GREEK SAUCE TZATZIKI	1600 P 170 Г
--	-----------------

КРЕВЕТКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВКЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ И СПАРЖЕЙ PRAWNS AU GRATIN WITH MOZZARELLA AND ASPARAGUS	2800 P 200 Г
--	-----------------

ХРУСТЯЩИЕ МОСКАРДИНИ (БЕБИ ОСЬМИНОГИ), ЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ CRISPY MOSCARDINI (BABY OCTOPUS), PAN-FRIED	2200 P 250 Г
--	-----------------

СУПЫ/SOUPS

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

ОКРОШКА НА КВАСЕ RUSSIAN COLD SOUP OKROSHKA WITH KVAAS	1200 P 300 ML
--	------------------

ХОЛОДНЫЙ ГАСПАЧО ИЗ ПОМИДОРОВ С ТЕПЛЫМ КРАБОМ И АВОКАДО GAZPACHO WITH CRAB AND AVOCADO	2700 P 300 ML
--	------------------

ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТОВЫЙ СУП COLD YOGURT SOUP GREEK STYLE	1200 P 300 ML
---	------------------

ХОЛОДНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП С БАЗИЛИКОМ, БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ КРЕМОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ COLD TOMATO SOUP WITH BASIL, BALSAMIC CREAM AND PINE NUTS	1200 P 300 ML
---	------------------

ПАСТА/PASTA

ТАЛЬОЛИНИ С ЛОБСТЕРОМ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, СОУСОМ БИСК И КОНЬЯКОМ LOBSTER TAGLIOLINI WITH CHERRY TOMATOES, BISQUE, COGNAC	4800 P 330 Г
СПАГЕТТИ СО СВЕЖИМИ АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ SPAGHETTI WITH FRESH ARTICHOKES AND MULLET BOTTARGA	2700 P 250 Г
СПАГЕТТИ МАФИОЗО СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ, БАЗИЛИКОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ SPAGHETTI MAFIOSO WITH TOMATOES, OLIVE OIL, BASIL AND PINE NUTS	1800 P 280 Г
ДОМАШНЯЯ ФРЕГОЛА СО СКАМПИЯМИ, КРЕВЕТКАМИ И СПАРЖЕЙ ПОД СОУСОМ БИСК FREGOLA (HOME MADE PASTA) WITH LANGOSTINO, PRAWNS, ASPARAGUS AND BISQUE SAUCE	3900 P 350 Г
ДОМАШНИЕ ТОРТЕЛЛИНИ(ПЕЛЬМЕНИ) С ЛОСОСЕМ, ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ HOMEMADE TORTELLINI (DUMPLINGS) WITH SALMON, SERVED WITH SOUR CREAM	1500 P 440 Г
СПАГЕТТИ С ИКРОЙ МОРСКОГО ЕЖА, КРЕВЕТКАМИ И БОТТАРГОЙ SPAGHETTI WITH SEA URCHIN CAVIAR, SHRIMP AND BOTTARGA	4000 P 270 Г
ДОМАШНИЕ ТАЛЬОЛИНИ С ОСЕТРОВОЙ ИКРОЙ И ЛИСТОЧКОМ СУСАЛЬНОГО ЗОЛОТА HOMEMADE TAGLIOLINI WITH STURGEON CAVIAR AND A PIECE OF GOLD LEAF	8300 P 280 Г

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ/FISH DISHES

КОТЛЕТКИ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА С САЛАТОМ ИЗ АВОКАДО KAMCHATKA CRAB CAKE AND AVOCADO SALAD	3100 P 320 Г
ФРИТО МИСТО: ТЕМПУРА ИЗ КАЛЬМАРОВ, ДОРАДО, ОСЬМИНОГОВ, КРЕВЕТОК И МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ FRITO MISTO – TEMPURA OF CALAMARI, OCTOPUS, PRAWNS, SCALLOPS AND DORADO FISH	3900 P 250 Г
ФИЛЕ ДОРАДО С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ FILLET OF DORADO FISH, SAUCE WITH ARTICHOKES AND BOTTARGA	3100 P 230 Г
ИСПАНСКАЯ ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ SEAFOOD PAELLA CATALANA STYLE	3500 P 400 Г

МЯСО/MEAT

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-МИЛАНСКИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ ORIGINAL VEAL SCHNITZEL MILANESE WITH FRENCH FRIES	3600 P 370 Г
ХРУСТЯЩАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ ПОРТО И ЗАПЕЧЁННОЙ ГРУШЕЙ CRISPY DUCK BREAST, PORTWINE SAUCE, CINNAMON PEAR	3200 P 350 Г
ШАТОБРИАН: ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ (400Г) НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ БЕАРНЕЗ CHATEAUBRIAND GRILLED BEEF FILLET (400G), BAKED POTATOES, BÉARNAISE SAUCE	8000 P 550 Г
СТЕЙК ТИ-БОН ПРАЙМ БИФ (ЦЕНА ЗА 100Г) PRIME BEEF T-BONE STEAK (100 g)	1000 P ЗА 100 Г

ЛЕТНИЕ ДЕСЕРТЫ/SUMMER DESSERTS

ЧЕРНИЧНО-ЛИМОННАЯ ТАРТАЛЕТКА BLUEBERRY-LEMON TARTLET	300 Р 100 Г
ДЕСЕРТ МАЛИНА-ЛИЧИ DESSERT RASPBERRY-LYCHEE	500 Р 95 Г
ШАМПАНСКОЕ САБАЙОН С КЛУБНИКОЙ И МОРОЖЕНЫМ SHAMPAGNE SABAYON WITH STRAWBERRIES AND ICE CREAM	1200 Р 250 МЛ
ТРАДИЦИОННЫЙ САРДИНИЙСКИЙ СЕАДАС С ГОРЬКИМ МЕДОМ КОРБЕЦЦОЛО SEADAS - TRADITIONAL SARDINIAN PUFF PASTRY, SERVED WITH BITTER HONEY	1200 Р 160 Г
ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК STRAWBERRY CHEESECAKE	500 Р 100 Г
ДЕСЕРТ «ЯЩИК ВИШНИ» DESSERT "CHERRY BOX"	600 Р 200 Г
ДЖЕЛАТО «ДОР БЛЮ» GELATO "DOR BLUE"	1200 Р 180 Г
ДЕСЕРТ «КЛУБНИЧНОЕ ОБЛАКО» DESSERT "STRAWBERRY CLOUD"	1000 Р 210 Г
ПИРОЖНОЕ «ФРУКТ ЭКЗОТИК» CAKE "EXOTIC FRUIT"	800 Р 120 Г



**УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!
ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ
НА КАКОЙ-ЛИБО ИНГРЕДИЕНТ, НЕ СТЕСНЯЙТЕСЬ
СООБЩАТЬ 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.

Все цены в рублях, включая налоги
All prices in rubles including taxes

Генеральный директор _____/Васина И.В./
Шеф повар _____/Деметрис А./
Бухгалтер калькулятор _____/Концова Е.М./

