



ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ

РЕСТОРАН



МЕНЮ 

ВЕНЕЦИЯ В ЦЕНТРЕ МОСКВЫ



ГУРМЭ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

EXCLUSIVE GOURMET OFFER

УСТРИЦЫ ЖИЛАРДО (СЕЗОН) Oysters(season)	850 ₺ 1 ШТ.	ХАМОН ИБЕРИКО Iberico ham 5 Jotas	2 900 ₺ 50 GR
УСТРИЦЫ в ассортименте (СЕЗОН) Oysters (season)	600 ₺ 1 ШТ.	МОРСКОЙ ЁЖ (СЕЗОН) sea urchin (when available)	600 ₺ 1 ШТ.
ЧЕРНАЯ ИКРА Black caviar	8000 ₺ 50 GR	СТЕЙК ВАГЮ ЯПОНСКИЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ (от 200г) Japanese Wagyu beef-steak (PRICE FOR 100 GR)	6500 ₺ 3A 100 g
КРАСНАЯ ИКРА Red caviar	1 200 ₺ 50 GR	½ ЗАПЕЧЕННОГО КОЗЛЕНКА	25 000 ₺ Half baby goat baked (pre-order)
ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ Black truffle	500 ₺ 1 GR	ФАЛАНГА КРАБА НА ПАРУ	2000 ₺ 3A 100 GR
БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ (СЕЗОН) White truffle (season)	1000 ₺ 1 GR		
САРДИНИЙСКАЯ БОТТАРГА Sardinian bottarga	600 ₺ 10 GR		

КАРПАЧЧО И КРУДО

CARPACCIO AND CRUDO

ЛАНГУСТИНЫ КРУДО Raw whole Langoustines	2 400 ₺ 100 GR
КРУДО ИЗ ЦЕЛОЙ РЫБЫ ДОРАДО ИЛИ СИБАС Dorado or Sea bass whole raw fish crudo	1000 ₺ 3A 100 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА Octopus carpaccio	2 700 ₺ 150 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ Salmon carpaccio	2 200 ₺ 140 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА Tuna carpaccio	2 700 ₺ 140 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ Beef carpaccio	2300 ₺ 130 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Veal carpaccio with fried porcini mushrooms	2 900 ₺ 180 GR
КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ ФЕТА Beetroot carpaccio with Feta cheese	1 200 ₺ 150 GR

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

ДАРЫ МОРЯ НА СКОВОРОДЕ Fried seafood on a pan	3 400 ₺ 280 GR
БЕБИ КАЛЬМАРЫ НА СКОВОРОДЕ Fried baby squids on a pan	2 500 ₺ 240 GR
ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ С СОУСОМ ПОРТО И МАЛИНОЙ Fried goose liver with Porto sauce and raspberry	3 800 ₺ 180 GR
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ СО СПАРЖЕЙ Fried scallops with asparagus	3000 ₺ 250 GR
ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ СО СПАРЖЕЙ И МЯТОЙ (ПО СЕЗОНУ) Fried artichokes with garlic and mint (seasonal)	2600 ₺ 160 GR
ЖАРЕННЫЕ ОСЬМИНОГИ СО СПАРЖЕЙ Fried octopus with asparagus	3 800 ₺ 280 GR
СОТЕ ИЗ ВОНГОЛЕ Vongole sauté with white wine	2900 ₺ 500 GR
БЕБИ ОСЬМИНОГИ РОМАЦЦИНО Baby squids alla romazzino	2 200 ₺ 200 GR
ЖАРЕНАЯ ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА Fried asparagus	2 600 ₺ 200 GR

СЕВИЧЕ & ТАРТАРЫ

CEVICHE & TARTARS

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ / ДОРАДО / ТУНЦА / ГРЕБЕШКА Ceviche of salmon / dorado / tuna / scallops	2300 ₺ 120 GR
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА / ЛОСОСЯ Tartar of tuna / salmon	2 800 ₺ 150 GR
ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ Tartar of marbled beef	3300 ₺ 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	2500 ₺ 320 GR
САЛАТ С ДАРАМИ МОРЯ НА ПАРУ Salad with steamed seafood	3 100 ₺ 230 GR
«ВИТЕЛЛО ТОННАТО» «Vitello tonnato»	1 800 ₺ 250 GR
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ Parma ham with melon	1 600 ₺ 230 GR
БУРРАТА Burrata cheese with sweet tomatoes	1 900 ₺ 350 GR
КАПРЕЗЕ Caprese: mozzarella, sweet tomatoes, basil	1 800 ₺ 280 GR
КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК Prawns cocktail with red caviar	2 200 ₺ 250 GR
МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ Marinated salmon	2300 ₺ 180 GR
САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГОВ С АРТИШОКАМИ (ПО СЕЗОНУ) Salad with octopus, artichokes, arugula	3 900 ₺ 250 GR
САЛАТ ИЗ АРТИШОКОВ С БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ) Fresh artichokes salad with bottarga (market offer)	3300 ₺ 110 GR
РУККОЛА САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ arugula salad with prawns and porcini mushrooms	3 200 ₺ 440 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	1000 ₺
ДИКИЙ СИБАС Wild sea bass	1 200 ₺
ТЮРБО Turbot	1 250 ₺
МОРСКОЙ ЯЗЫК Fresh sole	1 300 ₺
ЖИВОЙ ОМАР (сезон) Fresh lobster (when available)	2 200 ₺
ЛАНГУСТИНЫ Langoustines whole	2 400 ₺
ТЮРБО ДИКОЕ Turbot wild	1 700 ₺
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ Cooking method	
ЗАПЕЧЁННАЯ В СОЛИ Baked in salt crust	300 ₺
ЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ Fried with garlic	300 ₺
ПО-СИЦИЛИЙСКИ Sicilian style, baked vegetables	1 200 ₺
ACQUA PAZZA White wine, olives, capers	700 ₺

МЯСО МЕАТ

КОЗЛЁНОК, ТУШЕНЫЙ С АРТИШОКАМИ Young goat stewed with artichokes, potatoes	4 900 ₺ 400 GR
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ Veal cheeks, stewed with vegetables	3 000 ₺ 500/350 GR
ОССОБУКО С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Veal Ossobuco	3 000 ₺ 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	3 000 ₺ 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	2 200 ₺ 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	3 200 ₺ 280 GR
ТУНЕЦ А-ЛЯ ТИНО НА БАКЛАЖАНЕ С МИНИ ОВОЩНЫМ САЛАТОМ Tuna Ala Tino on the eggplant with a vegetable salad	2 000 ₺ 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	4 500 ₺ 330 GR
МОРСКОЙ ЧЕРТ ЛИВОРНЕЗЕ Livornese style monkfish	4 300 ₺ 480 GR
СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ Grilled salmon with zucchini	3 000 ₺ 280 GR
ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ И ЦУККИНИ Fried prawns with garlic	2 800 ₺ 330 GR
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ВАСАБИ СОУСОМ Shrimps tempura with wasabi sauce	2 900 ₺ 250 GR
ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ ПО-СИЦИЛИЙСКИ Sicilian style grilled tuna	3 300 ₺ 290 GR
ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ-ГОРОШКОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ Prawns with green pepper	2 900 ₺ 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	1 300 ₺ 200 GR
СПАРЖА НА ГРИЛЕ Asparagus grilled	1 300 ₺ 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	2 500 ₺ 450 GR
ГОРГОНЗОЛА Gorgonzola	850 ₺ 100 GR
АЗИАГО Asiago	800 ₺ 100 GR.



ПИЦЦА

PIZZA

ПИЦЦА РОЛРО С ОСЬМИНОГОМ Pizza with octopus	3 300 ₺ 380 GR	ПИЦЦА С ДАРАМИ МОРЯ Pizza with seafood	3 300 ₺ 400 GR
ПИЦЦА «АТОМНАЯ БОМБА» С МОЦАРЕЛЛОЙ И АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ Pizza "Atomic bomb"	2 200 ₺ 450 GR	ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ ОСТРАЯ Pizza Peperoni spicy	1 600 ₺ 330 GR
ПИЦЦА «МАРГАРИТА» Pizza "Margherita"	1 400 ₺ 250 GR	ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Pizza with porcini mushrooms,	2 500 ₺ 350 GR
ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА» С ГРУШЕЙ Pizza "Quattro formaggi" with pear	2 000 ₺ 450 GR	ПИЦЦА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ Pizza with parma ham	2 600 ₺ 330 GR

СУПЫ

SOUP

СУП РЫБНЫЙ С ДАРАМИ МОРЯ ПО-САРДИНСКИ Seafood soup sardinian style	3 000 ₺ 400 ML	РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Risotto with porcini mushrooms	2 600 ₺ 350 GR
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПЕРЛОВКОЙ soup with porcini mushrooms and pearl barley	1 600 ₺ 250 ML	РИЗОТТО С КРАБОМ Risotto with king crab	3 200 ₺ 350 GR
СУП ИЗ ЗЕЛеноЙ СПАРЖИ С КРЕВЕТКАМИ Asparagus soup and prawns	1 800 ₺ 250 ML	ЧЕРНОЕ РИЗОТТО С ДАРАМИ МОРЯ Black seafood risotto	2 700 ₺ 350 GR
СУП ИЗ ТОМАТОВ ПО-ТОСКАНСКИ Toscana style tomato soup	1 400 ₺ 250 ML	РИЗОТТО С ЛАНГУСТИНАМИ, КРЕВЕТКАМИ И ШАФРАНОМ Risotto with langoustines, prawns and saffron	5 000 ₺ 350 GR
СУП ИЗ КРАБА ОТ ШЕФА Crab soup	3 700 ₺ 300 ML	РИЗОТТО С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ). Risotto with artichokes and bottarga (seasonal)	3 200 ₺ 300 GR
МИНЕСТРОНЕ Minestrone	1 300 ₺ 250 ML	РИЗОТТО С ОВОЩАМИ Risotto with vegetables	1 900 ₺ 350 GR

ПАСТА

HARD WHEAT PASTA

ПЕННЕ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ Penne with black caviar	9 000 ₺ 390 GR	РАВИОЛИ И ДОМАШНЯЯ ЛАПША RAVIOLI AND HOMEMADE PASTA	
СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ Spaghetti with baby octopus	2 500 ₺ 320 GR	РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ Ravioli with Ricotta and spinach	1 900 ₺ 240 GR
ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Linguini with lobster in pink sauce	6 000 ₺ 300 GR	ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ОМАРОМ И СПАРЖЕЙ Black ravioli with lobster and asparagus	5 500 ₺ 260 GR
СПАГЕТТИ «ТИНО» С СИБАСОМ И БОТТАРГОЙ Spaghetti «From Chef Tino» with sea-bass and bottarga	3 200 ₺ 270 GR	ТАЛЬОЛИНИ ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ Tagliolini with fresh tomatoes and basil	1 700 ₺ 330 GR
СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ Seafood spaghetti	3 200 ₺ 350 GR	ТАЛЬОЛИНИ С КРАБОМ Tagliolini with crab	3 300 ₺ 380 GR
СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ Spaghetti with clams	2 900 ₺ 400 GR	ТАЛЬОЛИНИ ИЛИ РИЗОТТО С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ Tagliolini or risotto with truffle aroma Served in Pecorino basket	1 700 ₺ 260 GR
СПАГЕТТИ «AGLIO E OLIO» Spaghetti «Aglio e olio»	1 600 ₺ 270 GR	ТАЛЬОЛИНИ С РАГУ ИЗ КОЗЛЕНКА Tagliolini with stewed baby goat, artichokes	2 500 ₺ 360 GR
ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ Penne with prawns, zucchini and cherry tomatoes	2 600 ₺ 350 GR	ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Tagliatelle with salmon and pink sauce	2 500 ₺ 300 GR
СПАГЕТТИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Spaghetti with marbled beef and porcini mushrooms	3 300 ₺ 330 GR	ПАППАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, РУККОЛОЙ И ЧЕРРИ Pappardelle with porcini mushrooms, arugula, cherry tomatoes	2 800 ₺ 330 GR
СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ Spagetti bolognese	2 000 ₺ 350 GR	ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ Roman style tagliatelle with veal ragout	2 000 ₺ 300 GR



ПАППАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 3г	3 500 ₺ 300 GR
--	--------------------------

ВОДА И СОКИ

WATER AND JUICES

SAN FELICE	900 ₺ 750 МЛ
SAN PELLEGRINO, ACQUA PANNA	550 ₺/900 ₺ 500МЛ 750 МЛ
ACQUA MINERALE «LAURETANA»	500 ₺/900 ₺ 330 МЛ 750 МЛ
КОКА КОЛА / СПРАЙТ / ФАНТА	500 ₺ Cola/Sprite / Fanta 330 МЛ
ТОНИК / ДЖИНДЖЕР ЭЛЬ	500 ₺ Tonic / Ginger ale 330 МЛ
СОКИ: ЯБЛОКО, ВИШНЯ, ПЕРСИК, ТОМАТ, АПЕЛЬСИН, АНАНАС	400 ₺ 200 МЛ Bottled juice: apple, cherry, peach, tomato, orange, pineapple
МОРС ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	1300 ₺ 1 л Home made raspberry or blackcurrant fruit drink

ПИВО

BEER

CLAUSTHALER 0 % ALC	550 ₺ 330 МЛ
LEFFE BLONDE	600 ₺ 330 МЛ
LEFFE BRUNE	600 ₺ 330 МЛ
PERONI NASTRO AZZURO	650 ₺ 330 МЛ

СМУЗИ

SMOOTHIES

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

АПЕРИТИВЫ

APERITIF

БЕЛЛИНИ ПЕРСИК	1650 ₺ «Bellini» 300 МЛ
ФРАГОЛИНО КЛУБНИКА	1700 ₺ «Fragolino» 300 МЛ
РОССИНИ МАЛИНА	1900 ₺ «Rossini» 300 МЛ
МАРТИНИ БЬЯНКО, РОССО	500 ₺ Martini bianco, rosso 100 МЛ
АПЕРОЛЬ ШПРИЦ	900 ₺ Aperol Spritz 170 МЛ

МИАКШЕЙКИ

MILKSHAKES

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

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

HOT DRINKS

ОБЛЕПИХА С ГРУШЕЙ	700 ₺ Seabuckthorn with pear 600 МЛ
КЛЮКВА С МЕДОМ	700 ₺ Cranberry with honey 600 МЛ
ЯГОДНЫЙ МИКС	1400 ₺ Berry mix 600 МЛ
СОГРЕВАЮЩИЙ	700 ₺ Warming 600 МЛ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

FRESHLY SQUEEZED JUICES

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

КОФЕ

COFFEE

С КОФЕИНОМ With caffeine

ЭСПРЕССО Espresso	300 ₺ 30 мл
АМЕРИКАНО Americano	300 ₺ 250 мл
КАПУЧИНО Cappuccino	450 ₺ 250 мл
КОФЕ «ЛАТТЕ» Coffee latte	450 ₺ 230 мл
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД Hot chocolate	450 ₺ 250 мл
КОФЕ МАРОКИНО Coffee marokino	500 ₺ 250 мл
КАПУЧИНО ФРАПЕ Cappuccino	450 ₺ 250 мл
РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО: КОКОСОВОЕ/МИНДАЛЬНОЕ/СОЕВОЕ Vegetable milk: coconut / almond / soy	

БЕЗ КОФЕИНА without caffeine

КАПУЧИНО Cappuccino	450 ₺ 250 мл
ГЛЯССЕ Glasse	500 ₺ 200 мл
КОФЕ ПО-ВЕНСКИ Viennese coffee	500 ₺ 200 мл
КОФЕ «ЛАТТЕ» Coffee latte	450 ₺ 230 мл
МОККО Mocha	400 ₺ 200 мл
ЭСПРЕССО Espresso	300 ₺ 30 мл
АМЕРИКАНО Americano	300 ₺ 250 мл
МАКИАТО Macchiato	300 ₺ 75 мл
РИСТРЕТТО Ristretto	300 ₺ 20 мл

ЧАЙ

TEA

АССАМ Assam	700 ₺ 600 мл	ДА ХУН ПАО С ГОР УИШАНЬ Dahongpao	900 ₺ 600 мл
ЭРЛГРЕЙ Earl grey	700 ₺ 600 мл	РОМАШКА Chamomile	600 ₺ 600 мл
ЛЮБИМЫЙ ЧАЙ ТИНО: ЧЁРНЫЙ ЧАЙ, СПЕЦИИ Tino's favourite black tea, spices	700 ₺ 600 мл	ТРАВЯНОЙ СБОР Herbal teas	600 ₺ 600 мл
ЖАСМИНОВАЯ ЖЕМЧУЖИНА МО ЛИ ЛУН ЧЖУ jasmine mole pearl long zhu	700 ₺ 600 мл	ЛИПА Linden	500 ₺ 600 мл
ЦИ МЕНЬ ХУН ЧА ИЗ ПРОВИНЦИИ АНЬХОЙ Chimen anhui red tea	700 ₺ 600 мл	ИВАН ЧАЙ Ivan tea	500 ₺ 600 мл
ПУЭР ПРЕССОВАННЫЙ ТО ЧА 2 007 ГОДА Pressed puer tea 2 007	1000 ₺ 600 мл	ГОА ШАНЬ Goa Shan	800 ₺ 600 мл
УЛУН С ЖЕНЬШЕНЕМ Oolong with ginseng	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	ИМБИРНЫЙ Ginger	800 ₺ 400 мл	МАНГО Mango	1000 ₺ 400 мл
МАРАКУЙЯ passion fruit	1000 ₺ 400 мл	ЛИМОННЫЙ Lemon	600 ₺ 400 мл		
ЯГОДНЫЙ Berry	1300 ₺ 400 мл	ЦИТРУСОВЫЙ Citrus	600 ₺ 400 мл		

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

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР _____ /Васина И. В.
ШЕФ ПОВАР _____ /ДемонтиС. /
КАЛЬКУЛЯТОР _____ /Коннова Е.М.

