



ШЕФ-ПОВАР

ТИНО ДЕМОНТИС

РЕКОМЕНДУЕТ

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

СПЕЦИАЛИТЕТ ОТ ШЕФА  
БЛЮДА С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

SPECIAL MENU WITH WHITE TRUFFLE

БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ WHITE TRUFFLE	1000 Р 1 г
ЯИЧНИЦА С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) FRIED EGGS WITH WHITE TRUFFLES (3G)	3300 Р 150 г
КРУДО ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) И ПАРМЕЗАНОМ RAW BEEF FILLET WITH WHITE TRUFFLE (3G) AND PARMESAN	4900 Р 150 г
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г), КОПЧЕНЫМ СЫРОМ И ФИСТАШКАМИ POTATO CREAM SOUP WITH WHITE TRUFFLE (3G), SCAMORZA CHEESE AND PISTACHIOS	3300 Р 400 г
ЗЕЛЕНЬ С САЛАТ С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г), ПАРМЕЗАНОМ И ПОМИДОРАМИ КОНФИ GREEN SALAD WITH WHITE TRUFFLE (3G)	3300 Р 190 г
ТАРТАР ИЗ АВОКАДО И ПОМИДОРОВ, С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) TARTARE OF AVOCADO AND TOMATOES WITH WHITE TRUFFLE (3G)	3100 Р 190 г
ТАЛЬОЛИНИ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, ФУА ГРА И БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) TAGLIOLINI WITH BUTTER, FRIED FOIE-GRAS AND WHITE TRUFFLE (3G)	5000 Р 250 г
ФИЛЕ СИБАСА, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПАРМЕЗАНОМ, С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) FILLET OF SEA BASS AU GRATIN WITH PARMESAN, WHITE TRUFFLE 3G	5000 Р 270 г
ТИРАМИСУ С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ(3Г), ЛИСТОЧКОМ СУСАЛЬНОГО ЗОЛОТА И ОРЕХОВЫМ КОЗИНАКИ TIRAMISÙ WITH WHITE TRUFFLE(3G), GOLD LEAF	4000 Р 270 г

## ЛЁГКИЕ ЗАКУСКИ/APPETIZER

**ЭМПАНАДАС, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ  
И ЦУКИНИ (ГОТОВЯТСЯ 20 МИНУТ)** 1900 Р  
220 г

EMPANADAS FILLET WITH PRAWNS AND ZUCCHINI

**МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ ОТ ШЕФА** 1200 Р  
100 г

CHEF'S MARINATED PORCINI MUSHROOMS ON LETTUCE SALAD

**ДОМАШНЯЯ СЫРОВАЯ КОЛБАСА  
ИЗ ЯГНЕНКА** 1200 Р  
100 г

HOMEMADE DRY-CURED LAMB SAUSAGE

**ДОМАШНЯЯ СЫРОВАЯ КОЛБАСА  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ** 1200 Р  
100 г

HOMEMADE DRY-CURED VEAL SAUSAGE

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/COOL ANTIPASTI

**КРУДО ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН  
С ИМБИРНЫМ СОУСОМ** 3200 Р  
200 г

CRUDO FROM BLUEFIN TUNA, GINGER, LEMON AND SOYA

**ТАРТАР ИЗ СИБАСА С ЛАЙМОМ  
НА СЛАДКИХ ПОМИДОРАХ** 2900 Р  
250 г

SEA BASS TARTARE WITH LIME, ON SWEET TOMATO

**САЛАТ «ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ» С ТЁПЛОЙ ФАЛАНГОЙ КРАБА,  
ПОМИДОРАМИ И ОГУРЦАМИ** 3900 Р  
540 г

SALAD "PALAZZO DUCALE" WITH WARM KAMCHATKA CRAB LEGS,  
TOMATOES, CUCUMBER, CILANTRO

**САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРАБОМ, ТОБИКО,  
МАНГО И АВОКАДО** 3000 Р  
280 г

OLIVIER SALAD WITH CRAB, TOBIKO, CAVIAR, MANGO, AVOCADO

**КАРПАЧЧО ИЗ РЫБНОГО АССОРТИ  
(ЛОСОСЯ, ТУНЦА И ОСЬМИНОГА)  
С АРТИШОКАМИ** 2900 Р  
250 г

MIXED FISH CARPACCIO: SALMON, TUNA, OCTOPUS

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/WARM ANTIPASTI

**ОСЬМИНОГИ НА ГРИЛЕ  
ПОД ОСТРЫМ ТОМАТНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ** 3200 Р  
250 г

GRILLED OCTOPUS IN A SPICE'S GARLIC TOMATO SAUCE

**ПИРАМИДА ИЗ БАКЛАЖАНОВ  
С ГРЕЧЕСКИМ СОУСОМ ДЗАДЗИКИ** 1600 Р  
170 г

TINO'S SPECIAL EGGPLANT PYRAMID WITH GREEK SAUCE TZATSIKI

**ХРУСТЯЩИЕ МОСКАРДИНИ (БЕБИ ОСЬМИНОГИ),  
ЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ** 2200 Р  
250 г

CRISPY MOSCARDINI (BABY OCTOPUS), PAN-FRIED

**КРЕВЕТКИ ПО-ИСПАНСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ  
С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ** 2500 Р  
200 г

SPANISH STYLE SHRIMPS

## СУПЫ/SOUPS

<b>УХА ИЗ СВЕЖЕЙ РЫБЫ С ВОДКОЙ И УКРОПОМ</b> LIGHT FRESH FISH SOUP WITH VODKA AND DILL	2900 P 300 ML
<b>СУП-ХАРЧО ИЗ ЯГНЕНКА</b> LAMB KHARCO SOUP	1900 P 320 ML

## ПАСТА/PASTA

<b>ТАЛЬОЛИНИ С ЛОБСТЕРОМ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, СОУСОМ БИСК И КОНЬЯКОМ</b> LOBSTER TAGLIOLINI WITH CHERRY TOMATOES, BISQUE, COGNAC	4800 P 330 G
<b>СПАГЕТТИ СО СВЕЖИМИ АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ</b> SPAGETTI WITH FRESH ARTICHOKE AND MULLET BOTTARGA	2700 P 250 G
<b>ДОМАШНИЕ ТОРТЕЛЛИНИ(ПЕЛЬМЕНИ) С ЛОСОСЕМ, ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ</b> HOMEMADE TORTELLINI (DUMPLINGS) WITH SALMON, SERVED WITH SOUR CREAM	1600 P 440 G
<b>ПЕННЕ АЛЛА НОРМА С БАКЛАЖАНАМИ И СЫРОМ РИКОТТА</b> PENNE ALLA NORMA WITH EGGPLANT AND RICOTTA CHEESE	2200 P 350 G
<b>РАВИОЛИ, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ, В СОУСЕ ИЗ АРТИШОКОВ</b> RAVIOLI STUFFED WITH SHRIMP IN ARTICHOKE SAUCE	2900 P 250 G
<b>ДОМАШНИЕ ПАПАРДЕЛЛЕ ПОД СОУСОМ ИЗ УТКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> HOMEMADE PAPARDELLE WITH DUCK SAUCE WITH PORCINI MUSHROOMS	2500 P 400 G
<b>ТРУБОЧКИ ПАККЕРИ С РАГУ ИЗ СИБАСА В СОУСЕ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ</b> PACCHERI WITH SEA BASS STEW IN FRESH TOMATO SAUCE	2900 P 350 G

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ/FISH DISHES

<b>КОТЛЕТКИ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА С САЛАТОМ ИЗ АВОКАДО</b> KAMCHATKA CRAB CAKE AND AVOCADO SALAD	3300 P 320 G
<b>ФРИТО МИСТО: ТЕМПУРА ИЗ КАЛЬМАРОВ, ДОРАДО, ОСЬМИНОГОВ, КРЕВЕТОК И МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ</b> FRITO MISTO - TEMPURA OF SALAMARI, OCTOPUS, PRAWNS, SCALLOPS AND DORADO FISH	3900 P 250 G
<b>ФИЛЕ ДОРАДО С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ</b> FILLET OF DORADO FISH, SAUCE WITH ARTICHOKE AND BOTTARGA	3100 P 230 G
<b>РЫБНОЕ АССОРТИ (СИБАС, ЛОСОСЬ, ОСЬМИНОГИ, КРЕВЕТКИ) НА ГРИЛЕ В СОУСЕ АЛЪЯТА</b> ASSORTED FISH (SEA BASS, SALMON, OCTOPUS, SHRIMP) GRILLED IN AGLIATA SAUCE	4200 P 300/100 G

## МЯСО/MEAT

<b>ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-МИЛАНСКИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ</b>	3600 Р 370 г
ORIGINAL VEAL SCHNITZEL MILANESE WITH FRENCH FRIES	
<b>ХРУСТЯЩАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ ПОРТО И ЗАПЕЧЁННОЙ ГРУШЕЙ</b>	3300 Р 350 г
CRISPY DUCK BREAST, PORTWINE SAUCE, CINNAMON PEAR	
<b>ШАТОБРИАН: ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ (400Г) НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ БЕАРНЕЗ</b>	9000 Р 550 г
CHATEAUBRIAND GRILLED BEEF FILLET (400G), BAKED POTATOES, BÉARNAISE SAUCE	
<b>ТАЛЬЯТА ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ В СОУСЕ С РОЗМАРИНОМ И САЛАТОМ ИЗ РУККОЛЫ</b>	5300 Р 230 г
BEEF FILLET TAGLIATA WITH ROSEMARY SAUCE AND ARUGULA SALAD	

## ЛЕТНИЕ ДЕСЕРТЫ/SUMMER DESSERTS

<b>ДЕСЕРТ МАЛИНА-ЛИЧИ</b>	500 Р 95 г
DESSERT RASPBERRY-LYCHEE	
<b>ТРАДИЦИОННЫЙ САРДИНИЙСКИЙ СЕАДАС С ГОРЬКИМ МЕДОМ КОРБЕЦЦОЛО</b>	1200 Р 160 г
SEADAS - TRADITIONAL SARDINIAN PUFF PASTRY, SERVED WITH BITTER HONEY	
<b>ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК</b>	500 Р 100 г
STRAWBERRY CHEESECAKE	
<b>ДЕСЕРТ «ЯЩИК ВИШНИ»</b>	600 Р 200 г
DESSERT "CHERRY BOX"	



Все цены в рублях, включая налоги

ALL PRICES IN RUBLES INCLUDING TAXES

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

Шеф повар \_\_\_\_\_ / Демютис А./

Бухгалтер калькулятор \_\_\_\_\_ / Коннова Е.М./

