



## СПЕЦИАЛИТЕТ ОТ ШЕФА



### БЛЮДА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

#### SPECIAL MENU WITH BLACK TRUFFLE

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ BLACK TRUFFLE	500 P 1 G
КРУДО ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) И ПАРМЕЗАНОМ RAW BEEF FILLET WITH BLACK TRUFFLE (3G) AND PARMESAN	3400 P 150 G
ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г), ПАРМЕЗАНОМ И ПОМИДОРАМИ КОНФИ GREEN SALAD WITH BLACK TRUFFLE (3G)	2400 P 190 G
ТАРТАР ИЗ АВОКАДО И ПОМИДОРОВ, С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) TARTARE OF AVOCADO AND TOMATOES WITH BLACK TRUFFLE (3G)	2500 P 190 G
ТАЛЬОЛИНИ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, ФУА ГРА И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) TAGLIOLINI WITH BUTTER, FRIED FOIE-GRAS AND BLACK TRUFFLE (3G)	4000 P 250 G
ФИЛЕ СИБАСА, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПАРМЕЗАНОМ, С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) FILLET OF SEA BASS AU GRATIN WITH PARMESAN, BLACK TRUFFLE 3G	3600 P 270 G

#### ЛЁТКИЕ ЗАКУСКИ/APPETIZER

ЭМПАНАДАС, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ EMPANADAS FILLET WITH PRAWNS AND ZUCCHINI	1900 P 220 G
МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ ОТ ШЕФА CHEF'S MARINATED PORCINI MUSHROOMS ON LETTUCE SALAD	1200 P 100 G
ДОМАШНЯЯ СЫРОВЯЛЕННАЯ КОЛБАСА ИЗ ЯГНЕНКА HOMEMADE DRY-CURED SAUSAGE LAMB	1300 P 100 G
ДОМАШНЯЯ СЫРОВЯЛЕННАЯ КОЛБАСА ИЗ СВИНИНЫ HOMEMADE DRY-CURED SAUSAGE PORK	1300 P 100 G

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/COOL ANTIPASTI

КРУДО ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С ИМБИРНЫМ СОУСОМ CRUDO FROM BLUEFIN TUNA, GINGER, LEMON AND SOYA	3200 P 200 G
ТАРТАР ИЗ СИБАСА С ЛАЙМОМ НА СЛАДКИХ ПОМИДОРАХ SEA BASS TARTARE WITH LIME, ON SWEET TOMATO	2900 P 250 G
САЛАТ «ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ» С ТЁПЛОЙ ФАЛАНГОЙ КРАБА, ПОМИДОРАМИ И ОГУРЦАМИ SALAD "PALAZZO DUCALE" WITH WARM КАМЧАТКА CRAB LEGS, TOMATOES, CUCUMBER, CILANTRO	3900 P 540 G
САЛАТ «ЛЕДИ КУРЦЕР» С КОПЧЕНЫМ УТРЕМ LADY KURZER SALAD WITH SMOKED EEL	2500P 450 G

САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРАБОМ, ТОБИКО, МАНГО И АВОКАДО OLIVIER SALAD WITH CRAB, TOBIKO, CAVIAR, MANGO, AVOCADO	3000 P 280 Г
КАРПАЧО ИЗ РЫБНОГО АССОРТИ (ЛОСОСЯ, ТУНЦА И ОСЬМИНОГА) С АРТИШОКАМИ MIXED FISH CARPACCIO: SALMON, TUNA, OCTOPUS WITH MARINATED ARTICHOKE	2900 P 250 Г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/WARM ANTIPASTI

ОСЬМИНОГИ НА ГРИЛЕ ПОД ОСТРЫМ ТОМАТНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ GRILLED OCTOPUS IN A SPICE'S GARLIC TOMATO SAUCE	3200 P 250 Г
ХРУСТЯЩИЕ МОСКАРДИНИ (БЕБИ ОСЬМИНОГИ) В ТЕМПУРЕ CRISPY MOSCARDINI (BABY OCTOPUS) IN TEMPURA	2200 P 130 Г
КРЕВЕТКИ ПО-ИСПАНСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ SPANISH STYLE PRAWNS, BAKED WITH GARLIC AND ROSEMARY	2500 P 200 Г
СВЕЖИЙ УГОРЬ ПО-САРДИНСКИ С ЛУКОМ-ШАЛОТ И ЧЕРРИ ПОМИДОРАМИ FRESH SARDINIAN EEL WITH SHALLOTS AND CHERRY TOMATOES	2900 P 450 Г

## СУПЫ/SOUPS

СУП-ХАРЧО С ЯГНЕНКОМ KHARCHO NEAT SOUP GEORGIAN STYLE WITH LUMB	1900 P 250 МЛ
СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С КОПЧЕНЫМ УТРЕМ LENTIL SOUP WITH SMOKED EEL	1900 P 350 МЛ
УХА ИЗ СВЕЖЕЙ РЫБЫ С ВОДКОЙ И УКРОПОМ LIGHT FRESH FISH SOUP WITH VODKA AND DILL	2900 P 350 МЛ
СУП ИЗ СВЕЖИХ АРТИШОКОВ FRESH ARTICHOKE SOUP	3000 P 300 МЛ

## ПАСТА/PASTA

ДОМАШНИЕ ПАПАРДЕЛЛЕ ПОД СОУСОМ ИЗ УТКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ PAPARDELLE WITH DUCK SAUCE AND PORCINI MUSHROOMS	2300 P 440 Г
СПАГЕТТИ СО СВЕЖИМИ АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ SPAGETTI WITH FRESH ARTICHOKE AND MULLET BOTTARGA	2700 P 400 Г
ДОМАШНИЕ ТОРТЕЛЛИНИ(ПЕЛЬМЕНИ) С ЛОСОСЕМ, ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ HOMEMADE TORTELLINI (DUMPLINGS) WITH SALMON, SERVED WITH SOUR CREAM	1600 P 440 Г
РАВИОЛИ, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ, В СОУСЕ ИЗ АРТИШОКОВ RAVIOLI STUFFED WITH SHRIMPS, IN ARTICHOKE SAUCE	2900 P 250 Г

## РЫБА/FISH

КОТЛЕТКИ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА С САЛАТОМ ИЗ АВОКАДО КАМЧАТКА CRAB CAKE AND AVOCADO SALAD	3300 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

## 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	3300 P 360 Г
ШАТОБРИАН: ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ (400Г) НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ БЕРНЕЗ CHATEAUBRIAND GRILLED BEEF FILLET (400G), BAKED POTATOES, BÉARNAISE SAUCE	9000 P 550 Г
ТАЛЬЯТА ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ В СОУСЕ С РОЗМАРИНОМ И САЛАТОМ ИЗ РУККОЛЫ BEEF FILLET TAGLIATA IN ROSEMARY SAUCE AND ARUGULA SALAD	5300 P 230 Г

## ДЕСЕРТЫ/DESSERTS

СТРОППИНО А-ЛЯ ТИНО SGROPPINO	2000 P 330 МЛ
ПЬЯНАЯ ГРУША С МОРОЖЕНЫМ ДОР БЛЮ DRUNKEN PEAR WITH DOR BLUE ICE CREAM	1500 P 260 Г
ЛИМОННАЯ ТАРТАЛЕТКА LEMON TARTLET	350 P 1 ШТ
ТОНКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ THIN APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	1000 P 280 Г
МЕДОВИЧОК HONEY BIRD	250 P 1 ШТ.



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

Генеральный директор  
Шеф повар  
Бухгалтер калькулятор

/Васина И.В./  
/Демонтис А./  
/Коннова Е.М./

