





ГУРМЭ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

EXCLUSIVE GOURMET OFFER

УСТРИЦЫ ЖИЛАРДО	1300₽	XAMOH ИБЕРИКО * Iberico ham 5 Jotas	3200₽
Oysters(season)	TШT.		50 GR
ЧЕРНАЯ ИКРА	9000 ₽	МОРСКОЙ ЁЖ (CE3OH)	600₽
Black caviar	50 GR	Sea urchin (when available)	1ШТ
КРАСНАЯ ИКРА	1500₽	СТЕЙК ВАГЮ ЯПОНСКИЙ	7000₽
Red caviar	50 GR	ИЗ МРАМОРНОЙ	3A 100 f
ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ	600₽	говядины	28 (00)
Black truffle	1 GR	(от 200г)	
БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ (СЕЗОН) *	1800₽	Japanese Wagu beef Steak (PRICE FOR 100 GR)	
White truffle (season) САРДИНИЙСКАЯ БОТТАРГА	1 GR	½ ЗАПЕЧЕННОГО КОЗЛЕНКА Half baby goat baked (pre-order)	27 000₽
Sardinian bottarga	10 GR	ФАЛАНГА КРАБА НА ПАРУ * Steamed king crab leg	2400₽ 3A 100 GR

KAPПAЧЧО И KPУДО CARPACCIO AND CRUDO

ЛАНГУСТИНЫ КРУДО * Raw whole Langoustines	3200 ₽ 100 GR
КРУДО ИЗ ЦЕЛОЙ РЫБЫ ДОРАДО ИЛИ СИБАС Dorago or Sea bass whole raw fish crudo	1200₽ 3A 100 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА Octopus carpaccio	2800 ₽ 150 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ Salmon carpaccio	2300 ₽ 140 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА Tuna carpaccio	2800 ₽
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ Beef carpaccio	2400 ₽ 130 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Veal carpaccio with fried porcini mushrooms	2900 ₽ 180 GR
КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ ФЕТА Beetroot carpaccio with Feta cheese	1300₽ 150 GR

HOT APPETIZERS	
ДАРЫ МОРЯ НА СКОВОРОДЕ Fried seafood on a pan	3500₽ 280 GR
БЕБИ КАЛЬМАРЫ НА СКОВОРОДЕ Fried baby squids on a pan	2600 ₽ 240 GR
ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ С СОУСОМ ПОРТО И МАЛИНОЙ Fried goose liver with Porto sauce and raspberry	4100₽ 180 GR
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ СО СПАРЖЕЙ Fried scallops with asparagus	3400₽ 250 GR
ЖАРЕНЫЕ АРТИШОКИ СО СПАРЖЕЙ И МЯТОЙ (ПО СЕЗОНУ) Fried artichokes with garlic and mint (seasonal)	3700₽ 160 GR
ЖАРЕНЫЕ ОСЬМИНОГИ СО СПАРЖЕЙ Fried octopus with asparagus	4000₽ 280 GR
COTE ИЗ ВОНГОЛЕ Vongole sauté with white wine	3500₽ 500 GR
БЕБИ ОСЬМИНОГИ POMAЦЦИНО Baby squids alla romazzino	2400₽ 200 GR
ЖАРЕНАЯ ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА Fried asparagus	3000₽ 200 GR

СЕВИЧЕ & ТАРТАРЫ CEVICHE & TARTARS

CARTACCIO AND CRE	JDO	CETTOTIE & Internal	CO
ЛАНГУСТИНЫ КРУДО * Raw whole Langoustines	3200₽ 100 GR	СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ / ДОРАДО / ТУНЦА / ГРЕБЕШКА	2400 P
КРУДО ИЗ ЦЕЛОЙ РЫБЫ ДОРАДО ИЛИ СИБАС	1200₽ 3A 100 GR	Cevice of salmon / dorado / tuna / scallops	120 GA.
Dorago or Sea bass whole raw fish crudo	-	ТАРТАР ИЗ ТУНЦА / ЛОСОСЯ Tartar of tuna / salmon	2900 P
KAPПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА Octopus carpaccio	2800 ₽ 150 GR	ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	3600 F
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ Salmon carpaccio	2300₽ 140 GR	Tartar of marbled beef	
КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА Tuna carpaccio	2800 ₽ 140 GR	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУ	ски
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ Beef carpaccio	2400₽ 130 GR	& CAAATH	ADS

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ Beef carpaccio	2400₽ 130 GR	COOL ANTIPASTI & SAL	ADS
KAPПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ C БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Veal carpaccio with fried porcini mushrooms	2900₽ 180 GR	ОВОЩНОЙ САЛАТ «ТИНО» Salad Tino: tomatoes, cucumbers, red onion, cilantro	1800 ₽ 450 GR
КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ ФЕТА	1300₽ 150 GR	МИКС САЛАТ Mix salad with parmigiano	1800 ₽ 230 GR
Beetroot carpaccio with Feta cheese TOPSHUE 3AKYO LLOTAN DETERMINENTE	ски	РУККОЛА САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО Rocket salad with fried prawns, avocado	2600₽ 320 GR
HOT AP PETIZERS ДАРЫ МОРЯ НА СКОВОРОДЕ Fried seafood on a pan	3500₽ 280 GR	САЛАТ С ДАРАМИ МОРЯ НА ПАРУ Salad with steamed seafood	3300 ₽ 230 GR
БЕБИ КАЛЬМАРЫ НА СКОВОРОДЕ Fried baby squids on a pan	2600 ₽ 240.GR	«ВИТЕЛЛО ТОННАТО» «Vitello tonnato» ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ	2000 p 250 GR 1900 p
ПОРТО И МАЛИНОЙ Fried goose liver with Porto sauce and raspberry	4100₽ 180 GR	Parma ham with melon БУРРАТА Burrata cheese with sweet tomatoes	230 GR 1900 P 350 GR
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ СО СПАРЖЕЙ Fried scallops with asparagus	3400₽ 250 GR	KAПРЕЗЕ Caprese: mozzarella, sweet tomatoes, basil	2000₽ 280 GR
ЖАРЕНЫЕ АРТИШОКИ СО СПАРЖЕЙ И МЯТОЙ	3700₽ 160 GR	КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК Prawns cocktail with red caviar	2400 P 250 GR
(ПО СЕЗОНУ) Fried artichokes with garlic and mint (seasonal)		МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ Marinated salmon	2400₽ 180 GR
ЖАРЕНЫЕ ОСЬМИНОГИ СО СПАРЖЕЙ Fried octopus with asparagus	4000₽ 280 GR	CAPTUMOKAMU (ПО CE3OHY) Salad with octopus, artichokes, arugula	4300 ₽ 250 GR
COTE ИЗ ВОНГОЛЕ Vongole sauté with white wine	3500₽ 500 GR	САЛАТ ИЗ АРТИШОКОВ С БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ) Fresh artichokes salad with	3700₽ 110 GR
	The State of State of the State	botteras (market offer)	

C BOTTAPLA (NO CE3OHY) Fresh artichokes salad with bottarga (market offer)	110 GR
РУККОЛА САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ arugula salad with prawns	3300 ₽ 440 GR
and porcini mushrooms	

ПИЦЦА

	PIZ	ZA	
ПИЦЦА POLPO С ОСЬМИНОГОМ Pizza with octopus	3500 ₽ 380 GR	ПИЦЦА С ДАРАМИ МОРЯ Pizza with seafood	3300 P 400 GR
ПИЦЦА «АТОМНАЯ БОМБА» С МОЦАРЕЛЛОЙ И АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ	2200 ₽ 450 GR	ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ ОСТРАЯ Pizza Peperoni spicy	1600 ₽ 330 GR
Pizza"Atomic bomb" ПИЦЦА «МАРГАРИТА»	1400₽	ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Pizza with porcini mushrooms,	2500 ₽ 350 GR
Pizza "Margherita" ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА» С ГРУШЕЙ Pizza "Ouattro formaggi" with pear	250 GR 2000 ₽ 450 GR	ПИЦЦА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ Pizza with parma ham	2600 ₽ 330 GR
СУПЫ SOUP		РИЗОТТО RISOTTO	
СУП РЫБНЫЙ С ДАРАМИ МОРЯ ПО-САРДИНСКИ Seafood soup sardinian style	3400₽ 400 MЛ	РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	2800 ₽ 350 GR
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПЕРЛОВКОЙ soup with porcini mushrooms	1600₽ 250 MЛ	Risotto with porcini mushrooms PU3OTTO C KPASOM * Risotto with king crab	3700₽ 350 GR
and pearl barley СУП ИЗ ЗЕЛЕНОЙ СПАРЖИ С КРЕВЕТКАМИ	2000₽ 250 M/I	ЧЕРНОЕ РИЗОТТО С ДАРАМИ МОРЯ Black seafood risotto	2900₽ 350 GR
Asparagus soup and prawns CYП ИЗ ТОМАТОВ ПО-ТОСКАНСКИ Toscana style tomato soup	1600 ₽ 250 MJ	РИЗОТТО С ЛАНГУСТИНАМИ, КРЕВЕТКАМИ И ШАФРАНОМ * Risotto with langoustines,	6000₽ 350 GR
СУП ИЗ КРАБА ОТ ШЕФА * Crab soup	3800₽ 300 MЛ	prawns and saffron РИЗОТТО С АРТИШОКАМИ И	3500₽
MUHECTPOHE Minestrone	1500₽ 250 MЛ	BOTTAPFA (NO CE3OHY). Risotto with artichokes and bottarga (seasonal)	300 GR
ПАСТА	1 2000	РАВИОЛИ	
HARD WHEAT PAST	`A	и домашня	F
CПАГЕТТИ С БЕБИ OCЬМИНОГАМИ Spaghetti with baby octopus	2800 ₽ 320 GR	ЛАПША	
ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ * Linguini with lobster in pink sauce	7000 ₽ 300 GR	RAVIOLI AND HOMEMADE PABUOJU C PUKOTTOŬ U ШПИНАТОМ Ravioli with Ricotta and spinach	2200₽ 240 GR
CTAFETTU «TUHO» C CUBACOM U BOTTAPFOŬ Spaghetti «From Chef Tino» with sea-bass and bottarga	3500 ₽ 270 GR	ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ОМАРОМ И СПАРЖЕЙ * Black ravioli with lobster and asparagus	6200₽ 260 GR₽
СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ Seafood spaghetti	3700₽ 350 GR	тальолини под соусом из	1800₽
СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ Spaghetti with clams	3500 ₽ 400 GR	ПОМИДОРОВ Tagliolini with fresh tomatoes and basil	330 GR
CNAFETTM «AGLIO E OLIO» Spaghetti «Aglio e olio»	1700₽ 270 GR	ТАЛЬОЛИНИ С КРАБОМ [*] Tagliolini with crab	4300₽ 380 GR
ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ Penne with prawns, zucchini and cherry tomatoes	2800 ₽ 350 GR	ТАЛЬОЛИНИ ИЛИ РИЗОТТО С APOMATOM ТРЮФЕЛЯ Tagliolini or risotto with truffle aroma Served in Pecorino basket	1800₽ 260 GR
СПАГЕТТИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Spaghetti with marbled beef	3900 ₽ 330 GR	ТАЛЬОЛИНИ С РАГУ ИЗ КОЗЛЁНКА Tagliolini with stewed baby goat, artichokes	2500₽ 360 GR
and porcini mushrooms СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ Spaghetti bolognese	2200 ₽ 350 GR.	TANDATENNE C NOCOCEM B PO3OBOM COYCE Tagliatelle with salmon and pink sauce	2600₽ 300 GR
	A Constitution	ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, РУККОЛОЙ И ЧЕРРИ Tagliatelle with porcini mushrooms,	2800₽ 330 GR
	10000	arugula, cherry tomatoes ТАЛЬЯТЕЛЛЕ	3500₽

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ ЗГ Tagliatelle with pocini mushrooms and black truffle 3g and cream sauce 360 GR

СВЕЖАЯ РЫБА **ШЕЛИКОМ**

WHOLE FISH AND SHELLFISH, MARKET OFFER

ЦЕНА ЗА 100 GR/ PRICE FOR 100 GR

СИБАС ИЛИ ДОРАДО 1200₽ Sea bass or dorado ДИКИЙ СИБАС 1650₽ Wild sea bass морской язык 14000 Fresh sole живой омар (сезон) * 3200 P Fresh lobster (when available) ЛАНГУСТИНЫ * 3200₽ Langoustines whole

ТЮРБО ДИКОЕ 1700₽ Turbot wild СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Cooking method ЗАПЕЧЁННАЯ В СОЛИ Baked in salt crust ЖАРЕННАЯ

НА СКОВОРОДЕ Fried with garlic по-сицилийски

Sicilian style, baked vegetables ACOUA PAZZA White wine, olives, capers

МЯСО

MEAT

козлёнок, тушеный САРТИШОКАМИ Young goat stewed with artichokes, potatoes ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ

Veal cheeks, stewed with vegetables

ОССОБУКО С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Veal Ossobuco

ФИЛЕ МРАМОРНОЙ говядины «Россини» С ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

И ТРЮФЕЛЕМ В СОУСЕ ПОРТО Marbled beef fillet Rossini with goose liver, truffle, Porto sauce

ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ Grilled marbled beef fillet

ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ **ГРИБАМИ** Grilled marbled beef fillet

with porcini mushrooms

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ

Veal liver venetian style **ТЕЛЯТИНА НА КОСТОЧКЕ**

Fried veal on the bone with butter and sage ЯГНЁНОК НА КОСТОЧКЕ,

жареный с чесноком Lamb chops with garlic and rosemary

ЖАРЕНЫЙ ФЕРМЕРСКИЙ цыпленок

Baby chicken baked with garlic, potatoes, rosemary

ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ

4900₽ Marbled beef fillet with green pepper

РЫБА FISH

лосось с соусом ИЗ ШАМПАНСКОГО, ПОДАЕТСЯ СО ШПИНАТОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Salmon with champagne sauce, served with spinach and mashed potatoes

морской язык, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПАРМЕЗАНОМ Baked sole fish with parmigiano cheese

МОРСКОЙ ЧЁРТ, ЖАРЕНЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Fried monkfish with porcini mushrooms

МОРСКОЙ ЧЕРТ ЛИВОРНЕЗЕ Livornese style monkfish СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

Grilled salmon with zucchini **КРЕВЕТКИ ПО-ИСПАНСКИ.** ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ

Spanish style prawns, baked with garlic

ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ по-сицилийски Sicilian style grilled tuna

300₽

300₽

1300₽

700₽

5200₽

3300₽ 500/350 GR

3300₽

500/350 GR

6500₽

200/50/100 GR

4700₽

5200₽

3300₽

200/100 GR

4200₽

200/100 GR

4700₽

200/100 GR

2500₽

ЖАРЕНЫЕ КРЕВЕТКИ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ-ГОРОШКОМ

В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Prawns with green pepper

3300₽ 3200₽

250 GR

3200₽

280 GR

1600₽

FOR

100 GR

4500 P

330 GR

4300 P

480 GR

3000₽

280 GR

2500₽

200 GR

ГАРНИР

GARNISH

ТАНИПШ Fried spinach with garlic **БРОККОЛИ**

Fried broccoli with garlic

КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ Baked potatoes

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ ИЛИ НА ПАРУ

Grilled/steamed vegetables

СПАРЖА НА ГРИЛЕ

Asparagus grilled

700₽ 150 GR 1500₽

850₽

700 ₽

750₽

100 GR

150 GR

00 GR

200 GR 1650₽ 100 GR

Сыры

CHEESE

ПАРМЕЗАН Parmigiano reggiano

ПЕКОРИНО Pecorino sardo

ACCOPTU ИЗ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ

Italian Cheese platter **ГОРГОНЗОЛА**

Gorgonzola ОТRИБА

Asiago

1300₽

1500₽

28002

900₽

100 GR

900₽

100 GR



WALER AND JU	JICE2	APERITIF	
SAN BENEDETTO	900 ₽ 750 M/I	БЕЛЛИНИ ПЕРСИК	1800₽ 300 M.Л
ACQUA MINERALE «LAURETANA»	500 ₽/900 ₽ 330мл / 750мл	«Bellini» РОССИНИ КЛУБНИКА	1900₽
КОКА КОЛА / СПРАЙТ / ФАНТА	500 ₽ 330 M/T	«Rossini»	300 MJ
Cola/Sprite / Fanta ДОБРЫЙ КОЛА	250₽ 250 M/I	КАНАЛЕТТО МАЛИНА «Kanaletto»	2400 ₽ 300 M/I
TOHUK / ДЖИНДЖЕР ЭЛЬ Tonic / Gingerale	500₽ 250 MЛ	МАРТИНИ БЬЯНКО, РОССО	700₽
СОКИ: ЯБЛОКО, ВИШНЯ, ПЕРСИК, ТОМАТ, АПЕЛЬСИН, АНАНАС	400 ₽ 200 M/I	АПЕРОЛЬ ШПРИЦ Aperol Spritz	1300₽ 170 MЛ
Bottled juice: apple, cherry, peach, tomato, orange, pineapp	le 1500₽	Market State	
МОРС ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	171	Милкшей	1КИ

MILKSHAKES

900₽ 250 MJI

900₽

250 MJ

800₽

800₽

1600₽

750₽

600 MJ

Пиво BEER

Home made raspberry

SEMEDORATO

СЕЛЬДЕРЕЙ

or blackcurrant fruit drink

Смузи	330 M/I	Crimson	250 МЛ
PERONI NASTRO AZZURO	700₽	малиновый	900₽
LEFFE BLONDE	330 M/I	Strawberry	250 МЛ
	700₽	клубничный	900₽
CLAUSTHALER	600₽ 330 M/I	Chocolate	230 (42)
	220 10171	Chocolate	250 MJ

600₽

ACC MAG

молочный

шоколадный

Dairy

Banana

SMOOTHIES	
АВОКАДО, ЛАТУК,	1300₽

Avocado lettuce celery	400 1001	ТОРЯЧИЕ НАПИ
ШПИНАТ, ОГУРЕЦ, СЕЛЬДЕРЕЙ, КИНЗА Spinach, cucumber,	1200₽ 400 MЛ	HOT DRINKS
celery, cilantro		ОБЛЕПИХА С ГРУШЕЙ
АРТИШОКИ, ОГУРЦЫ, РУККОЛА	1600₽ 400 M/I	Seabuckthorn with pear
PYRROJIA	400 1101	КЛЮКВА С МЕДОМ
Artichokes Arugula cucumber		Cranberry with honey
ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО, ОГУРЦЫ СЕЛЬДЕРЕЙ И ИМБИРЬ	1200₽ 400 MЛ	ягодный микс Веггу mix
Green apple, Cucumbers, celery,		
ginger		СОГРЕВАЮЩИЙ Warming
		1 1 1 2 A 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1

Свежевыжатые соки FRESHLY SQUEEZED JUICES

АПЕЛЬСИН	1000₽	МОРКОВЬ	800₽
Orange	250 МЛ	Carrot	250 МЛ
ГРЕЙПФРУТ	1000₽	СЕЛЬДЕРЕЙ	1000₽
Grapefruit	250 МЛ	Celery	250 МЛ
АНАНАС	1500 ₽	TOMAT	1300₽
Pineapple	250 МЛ	Tomato	250 MJ
FPAHAT Pomegranate	1700₽	яблоко	1000₽
	250 M/I	Apple	250 M.A

КОФЕ

COFFEE

С КОФЕИНОМ/ with caffeine		БЕЗ КОФЕИНА/ without caffeine	
ЭСПРЕССО	300₽	капучино	450₽
Espresso	30 МЛ	Cappuccino	250 MJI
AMEPUKAHO Americano	300₽ 250 MЛ	ГЛЯССЕ Glasse	500₽ 200 MЛ
КАПУЧИНО	450₽	КОФЕ ПО-ВЕНСКИ	500₽
Cappuccino	250 МЛ	Viennese coffee	200 МЛ
	7.0	КОФЕ «ЛАТТЕ»	450₽
КОФЕ «ЛАТТЕ»	450₽	Coffee latte	230 МЛ
Coffee latte	230 M/I	мокко	450₽
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	450₽	Mocha	200 MJ
Hot chocolate	250 MJ	ЭСПРЕССО	300 P
КОФЕ МАРОКИНО	500₽	Espresso	30 M.I
Coffee marokino		АМЕРИКАНО	300₽
	250 M //	Americano	250 M/I
КАПУЧИНО ФРАПЕ	750₽ 250 MЛ	МАКИАТО	300₽
Cappuccino frape	250 W/J	Macchiato	75 MJ
КОФЕ РАФ	600₽	РИСТРЕТТО	300₽
Raf coffee	250 MЛ	Ristretto	20 M/I
ФЛЭТ УАЙТ	750₽	КОФЕ РАФ	600₽
Flat white		Raf coffee	250 МЛ
	250 M/I	ФЛЭТ УАЙТ	750₽
	3-0	Flat white	250 MJ

АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО: КОКОСОВОЕ/МИНДАЛЬНОЕ/СОЕВОЕ

Vegetable milk: coconut / almond / soy

ЧАЙ ТЕА

ACCAM	800₽ 600 M/I	да хун пао с гор уишань		
Assam	BUU WIII	Dahongpao	600 МЛ	
ЭРЛ ГРЕЙ	800₽	РОМАШКА	600₽	
Earl grey	600 M/I	Chamomile	600 МЛ	
ЛЮБИМЫЙ ЧАЙТИНО:	800₽	ТРАВЯНОЙ СБОР	700₽	
ЧЁРНЫЙ ЧАЙ, СПЕЦИИ	600 MJI	Herbal teas	600 МЛ	
Tino's favourite black tea, spices		ЛИПА	600₽	
жасминовая жемчужина	800₽	Linden	600 MJ	
мо ли лонг чжу	600MJI	ИВАН ЧАЙ	600₽	
Jasmine white tea	9-0	lvan tea	600 МЛ	
ци мэнь хун ча из	800₽	гоа шань	800₽	
ПРОВИНЦИИ АНЬХОЙ Anhuiredtea	600 МЛ	Goa Shan	600 МЛ	
		молочный улун	900₽	
ПУЭР ПРЕССОВАННЫЙ ТО ЧА	1200₽ 600 MЛ	Milk Oolong	600 MJ	
Pressed puer tea	-	ДЯНЬ ХУНЬ МАО ФЕН	800₽ 600 MJ	
улун с женьшенем	000.5	Yunnan red tea	000 (412)	
Oolong with ginseng	900₽	УЛУН ТЕ ГУАНЬ ИНЬ	950₽	
Colong Michighaeng	600 M/I	Oolong tea tie Guan Yin	600 МЛ	

ΛИМОНАДЫLEMONADES

ИМБИРНЫЙ	800 p/1800 p
Ginger	400 MJ/1J
ЛИМОННЫЙ Lemon	600 P/1500 P 400 мл/1л
OTBENST PERCECTED	600 р/1500 р 400 мл/эл
NAANDON»	
/Демонтик	
MISO * MOCKEA *	
	лимонный Lemon Сіtrus Сіtrus МАЛЬВАСИНА И В Идемонтика Инн тикомиток в м.