



«Наша кухня — типичная кухня жителей Сардинии,
острова долгожителей».

Tino Demontis

СПЕЦИАЛИТЕТ ОТ ШЕФА

БЛЮДА С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

SPECIAL MENU WITH WHITE TRUFFLE

БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ WHITE TRUFFLE	1100 Р 1 г
КРУДО ИЗ ТОНКО НАРЕЗАННОГО ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) И ПАРМЕЗАНОМ RAW BEEF FILLET WITH WHITE TRUFFLE (3G) AND PARMESAN	4900 Р 150 г
ЯИЧНИЦА ИЗ ТРЕХ ЯИЦ С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) FRIED EGGS WITH WHITE TRUFFLES (3G)	3500 Р 150 г
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г), ПАРМЕЗАНОМ И ПОМИДОРАМИ КОНФИ GREEN SALAD WITH WHITE TRUFFLE (3G)	3500 Р 190 г
ТАРТАР ИЗ АВОКАДО И ПОМИДОРОВ, С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г) TARTARE OF AVOCADO AND TOMATOES WITH WHITE TRUFFLE (3G)	3500 Р 190 г
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г), КОПЧЕНЫМ СЫРОМ И ФИСТАШКАМИ POTATO CREAM SOUP WITH WHITE TRUFFLE (3G.) SCAMORZA CHEESE AND PISTACHIOS	3500 Р 400 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
СЕМИФРЕДО С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г), МЕДОМ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ФУНДУКОМ SEMIFREDDO WITH WHITE TRUFFLE (3g), HONEY AND CARAMELIZED HAZELNUT	3900 Р 150 г

ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ/APPETIZER

ЭМПАНАДАС, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ	1900 Р 220 г
EMPANADAS FILLET WITH PRAWNS AND ZUCCHINI	
МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ ОТ ШЕФА	1200 Р
CHEF'S MARINATED PORCINI MUSHROOMS ON LETTUCE SALAD	100 г
ДОМАШНЯЯ СЫРОВАЯ КОЛБАСА ИЗ ЯГНЕНКА ИЛИ ТЕЛЕНКА	1500 Р 100 г
HOMEMADE DRY-CURED SAUSAGE LAMB OR CALF	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/COOL ANTIPASTI

КРУДО ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С ИМБИРНЫМ СОУСОМ	3500 Р 200
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, ОГУРЦАМИ И АВОКАДО	3900 Р 540 г
SALAD “PALAZZO DUCALE” WITH WARM KAMCHATKA CRAB LEGS, TOMATOES, CUCUMBER, AVOCADO AND 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 WITH MARINATED ARTICHOKE	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/WARM ANTIPASTI

ОСЬМИНОГИ НА ГРИЛЕ ПОД ОСТРЫМ ТОМАТНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	3500 Р 250 г
GRILLED OCTOPUS IN A SPICE'S GARLIC TOMATO SAUCE	
ХРУСТЯЩИЕ МОСКАРДИНИ (БЕБИ ОСЬМИНОГИ) В ТЕМПУРЕ	2200 Р 130 г
CRISPY MOSCARDINI (BABY OCTOPUS) IN TEMPURA	
ЗАПЕЧЁННЫЕ ОСЬМИНОГИ ПО-ГРЕЧЕСКИ С ХУМУСОМ	3500 Р 350 г
HUMMUS WITH BAKED OCTOPUS GREEK STYLE	
ПАРМИДЖАНА ИЗ БАКЛАЖАНОВ	1800 Р
EGGPLANT PARMIGIANA	220 г

СУПЫ/SOUPS

СУП-ХАРЧО С ЯГНЕНКОМ	1900 Р 250 мл
KNARCHO NEAT SOUP GEORGIAN STYLE WITH LUMB	
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРАБОМ И ЖАРеныМИ ФИСТАШКАМИ	2900 Р 350 мл
PUMPKIN SOUP WITH CRAB. TOASTED PISTACHIOS	
УХА ИЗ СВЕЖЕЙ РЫБЫ С ВОДКОЙ И УКРОПОМ	2900 Р 350 мл
LIGHT FRESH FISH SOUP WITH VODKA AND DILL	

ПАСТА/PASTA

ДОМАШНИЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ ПОД СОУСОМ ИЗ УТКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	2300 Р 440 Г
TAGLIATELLE WITH DUCK SAUCE AND PORCINI MUSHROOMS	
ТАЛЬОЛИНИ С ЛОБСТЕРОМ, ЧЕРРИ ТОМАТАМИ И СОУСОМ БИСК	5500 Р 330 Г
LOBSTER TAGLIOLINI WITH CHERRY TOMATOES, BISQUE	
СПАГЕТТИ СО СВЕЖИМИ АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ	2800 Р 400 Г
SPAGETTI WITH FRESH ARTICHOKEs AND MULLET BOTTARGA	
СПАГЕТТИ С ИКРОЙ МОРСКОГО ЕЖА, КРЕВЕТКАМИ И БОТТАРГОЙ ИЗ КЕФАЛИ	2700 Р 400 Г
SPAGHETTI WITH SEA URCHIN CAVIAR, SHRIMP AND MULLET BOTTARGA	
ДОМАШНИЕ ТОРТЕЛЛИНИ (ПЕЛЬМЕНИ) С ЛОСОСЕМ, ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ	1800 Р 440 Г
HOMEMADE TORTELLINI (DUMPLINGS) WITH SALMON, SERVED WITH SOUR CREAM	
РАВИОЛИ, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ, В СОУСЕ ИЗ АРТИШОКОВ	3200 Р 250 Г
RAVIOLE STUFFED WITH SHRIMPS, IN ARTICHOKE SAUCE	
ТЫКВЕННЫЕ РАВИОЛИ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ШААФЕЕМ	2900 Р 250 Г
PUMPKIN RAVIOLE WITH BUTTER AND SAGE	
РАВИОЛИ, ФАРШИРОВАННЫЕ УТКОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	2900 Р 250 Г
RAVIOLE STUFFED WITH DUCK AND PORCINI MUSHROOMS	

РЫБА/FISH

КОТЛЕТКИ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА С САЛАТОМ ИЗ АВОКАДО	3500 Р 320 Г
KAMCHATKA CRAB CAKE AND AVOCADO SALAD	
ФРИТО МИСТО: ТЕМПУРА ИЗ КАЛЬМАРОВ, ДОРАДО, ОСЬМИНОГОВ, КРЕВЕТОК И МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ	4500 Р 250 Г
FRITO MISTO — TEMPURA OF CALAMARI, OCTOPUS, PRAWNS, SCALLOPS AND DORADO FISH	
ФИЛЕ ДОРАДЫ С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ	3500 Р 230 Г
FILLET OF DORADO FISH, SAUCE WITH ARTICHOKEs AND BOTTARGA	
ФИЛЕ ДОРАДЫ, ЗАПЕЧЕННОЕ С БАКЛАЖАНОМ	3500 Р 230 Г
FILLET OF DORADO FISH BAKED WITH EGGPLANT	

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 БАЮДА.

ДЛЯ ГОСТЕЙ С АЛЛЕРГИЕЙ НА ГЛЮТЕН
У НАС ЕСТЬ ПАСТА И ХЛЕБ
БЕЗ ГЛЮТЕНА

МЯСО/MEAT

СТЕЙК РИБАЙ ПРАЙМБИФ НА ГРИЛЕ (МИН. 200 Г)	2000 Р
GRILLED PRIME BEEF RIBEYE STEAK (MIN. 200G)	(ЦЕНА ЗА 100 Г)
ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-МИЛАНСКИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ	3900 Р 370 Г
ORIGINAL VEAL SCHNITZEL MILANESE WITH FRENCH FRIES	
ХРУСТЯЩАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ ПОРТО И ЗАПЕЧЕННОЙ ГРУШЕЙ	3500 Р 360 Г
CRISPY DUCK BREAST, PORTWINE SAUCE, CINNAMON PEAR	
ШАТОБРИАН: ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ (400Г) НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ БЕРНЕЗ	9000 Р 550 Г
CHATEAUBRIAND GRILLED BEEF FILLET (400G), BAKED POTATOES, BERNARNAISE SAUCE	
ТАЛЬЯТА ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ В СОУСЕ С РОЗМАРИНОМ И САЛАТОМ ИЗ РУККОЛЫ	5300 Р 230 Г
BEEF FILLET TAGLIATA IN ROSEMARY SAUCE AND ARUGULA SALAD	

ДЕСЕРТЫ/DESSERTS

СГРОППИНО МИРТО ПО-САРДИНИЙСКИ	1200 Р 250 мл
SGROPPINO AL MYRTO	
ФИСТАШКОВО-ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ	600 Р 100 Г
PISTACHIO AND CHERRY PIE	
АФРО ДИТА	1600 Р 220 Г
AFRO DITA	
ТОНКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	1200 Р 280 Г
THIN APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	
ТОРТ КЛЮКВА-КОКОС	600 Р 100 Г
CRANBERRY-COCONUT CAKE	
ТРАДИЦИОННЫЙ САРДИНИЙСКИЙ СЕАДАС С ГОРЬКИМ МЕДОМ КОРБЕЦЦОЛО	1200 Р 160 Г
SEADAS-TRADITIONAL SARDINIAN PUFF PASTRY, SERVED WITH BITTER HONEY	



Все цены в рублях, включая налоги
ALL PRICES IN RUBLES INCLUDING

Генеральный директор
Шеф повар
Бухгалтер калькулятор



/ВасинаИ.В./
/ДемонтиС.А.
/КонноваЕ.М./