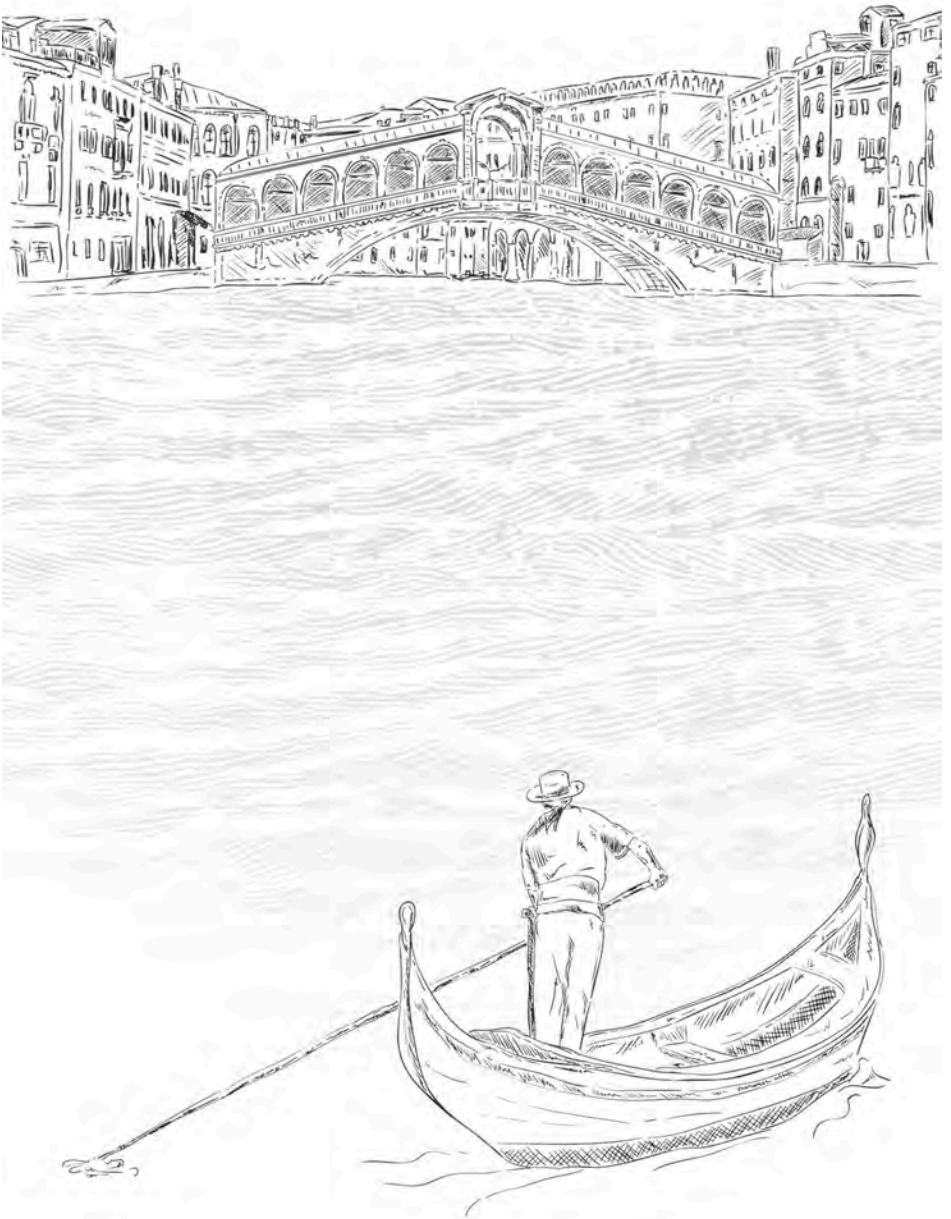




ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ

РЕСТОРАН



МЕНЮ 

ВЕНЕЦИЯ В ЦЕНТРЕ МОСКВЫ

## ГУРМЭ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

### EXCLUSIVE GOURMET OFFER

<b>УСТРИЦЫ ЖИЛАРДО</b> Oysters(season)	1300 ₺ 1 ШТ.	<b>ХАМОН ИБЕРИКО *</b> Iberico ham 5 Jotas	3500 ₺ 50 GR
<b>ЧЕРНАЯ ИКРА</b> Black caviar	10000 ₺ 50 GR	<b>МОРСКОЙ ЁЖ (СЕЗОН)</b> Sea urchin (when available)	600 ₺ 1 ШТ.
<b>КРАСНАЯ ИКРА</b> Red caviar	2300 ₺ 50 GR	<b>СТЕЙК ВАГЮ ЯПОНСКИЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ (от 200г)</b> Japanese Wagyu beef Steak (PRICE FOR 100 GR)	7000 ₺ 3А 100 г
<b>ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ</b> Black truffle	600 ₺ 1 GR	<b>½ ЗАПЕЧЕННОГО КОЗЛЕНКА</b> Half baby goat baked (pre-order)	27 000 ₺
<b>БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ (СЕЗОН) *</b> White truffle (season)	1800 ₺ 1 GR	<b>ФАЛАНГА КРАБА НА ПАРУ*</b> Steamed king crab leg	3500 ₺ 3А 100 GR
<b>САРДИНИЙСКАЯ БОТТАРГА</b> Sardinian bottarga	1200 ₺ 10 GR		

## КАРПАЧЧО И КРУДО

### CARPACCIO AND CRUDO

<b>ЛАНГУСТИНЫ КРУДО *</b> Raw whole Langoustines	4200 ₺ 100 GR
<b>КРУДО ИЗ ЦЕЛОЙ РЫБЫ ДОРАДО ИЛИ СИБАС</b> Dorado or Sea bass whole raw fish crudo	1200 ₺ 3А 100 GR
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА</b> Octopus carpaccio	2800 ₺ 150 GR
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ</b> Salmon carpaccio	2500 ₺ 140 GR
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА</b> Tuna carpaccio	3200 ₺ 140 GR
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> Beef carpaccio	2400 ₺ 130 GR
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> Veal carpaccio with fried porcini mushrooms	2900 ₺ 180 GR
<b>КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ ФЕТА</b> Beetroot carpaccio with Feta cheese	1300 ₺ 150 GR

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### HOT APPETIZERS

<b>ДАРЫ МОРЯ НА СКОВОРОДЕ</b> Fried seafood on a pan	3600 ₺ 280 GR
<b>БЕБИ КАЛЬМАРЫ НА СКОВОРОДЕ</b> Fried baby squids on a pan	2700 ₺ 240 GR
<b>ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ С СОУСОМ ПОРТО И МАЛИНОЙ</b> Fried goose liver with Porto sauce and raspberry	5000 ₺ 180 GR
<b>МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ СО СПАРЖЕЙ</b> Fried scallops with asparagus	3900 ₺ 250 GR
<b>ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ СО СПАРЖЕЙ И МЯТОЙ (ПО СЕЗОНУ)</b> Fried artichokes with garlic and mint (seasonal)	4000 ₺ 160 GR
<b>ЖАРЕННЫЕ ОСЬМИНОГИ СО СПАРЖЕЙ</b> Fried octopus with asparagus	4200 ₺ 280 GR
<b>СОТЕ ИЗ ВОНГОЛЕ</b> Vongole sauté with white wine	3500 ₺ 500 GR
<b>БЕБИ ОСЬМИНОГИ РОМАЦЦИНО</b> Baby squids alla romazzino	2500 ₺ 200 GR
<b>ЖАРЕНАЯ ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА</b> Fried asparagus	3100 ₺ 200 GR

## СЕВИЧЕ & ТАРТАРЫ

### CEVICHE & TARTARS

<b>СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ / ДОРАДО / ТУНЦА / ГРЕБЕШКА</b> Ceviche of salmon / dorado / tuna / scallops	2600 ₺ 120 GR
<b>ТАРТАР ИЗ ТУНЦА / ЛОСОСЯ</b> Tartar of tuna / salmon	3400 ₺ 150 GR
<b>ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b> Tartar of marbled beef	3800 ₺ 150 GR

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ & САЛАТЫ

### COOL ANTIPASTI & SALADS

<b>ОВОЩНОЙ САЛАТ «ТИНО»</b> Salad Tino: tomatoes, cucumbers, red onion, cilantro	1950 ₺ 450 GR
<b>МИКС САЛАТ</b> Mix salad with parmigiano	1800 ₺ 230 GR
<b>РУККОЛА САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО</b> Rocket salad with fried prawns, avocado	2900 ₺ 320 GR
<b>САЛАТ С ДАРАМИ МОРЯ НА ПАРУ</b> Salad with steamed seafood	3300 ₺ 230 GR
<b>«ВИТЕЛЛО ТОННАТО»</b> «Vitello tonnato»	2000 ₺ 250 GR
<b>ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ</b> Parma ham with melon	2500 ₺ 230 GR
<b>БУРРАТА</b> Burrata cheese with sweet tomatoes	2500 ₺ 350 GR
<b>КАПРЕЗЕ</b> Caprese: mozzarella, sweet tomatoes, basil	2000 ₺ 280 GR
<b>КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК</b> Prawns cocktail with red caviar	2700 ₺ 250 GR
<b>МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ</b> Marinated salmon	3000 ₺ 180 GR
<b>САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГОВ С АРТИШОКАМИ (ПО СЕЗОНУ)</b> Salad with octopus, artichokes, arugula	4500 ₺ 250 GR
<b>САЛАТ ИЗ АРТИШОКОВ С БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ)</b> Fresh artichokes salad with bottarga (market offer)	3900 ₺ 110 GR
<b>РУККОЛА САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> arugula salad with prawns and porcini mushrooms	3500 ₺ 440 GR

## ПИЦЦА

### PIZZA

<b>ПИЦЦА РОЛРО С ОСЬМИНОГОМ</b> Pizza with octopus	<b>3500 ₺</b> 380 GR	<b>ПИЦЦА С ДАРАМИ МОРЯ</b> Pizza with seafood	<b>3300 ₺</b> 400 GR
<b>ПИЦЦА «АТОМНАЯ БОМБА» С МОЦАРЕЛЛОЙ И АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ</b> Pizza "Atomic bomb"	<b>2200 ₺</b> 450 GR	<b>ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ ОСТРАЯ</b> Pizza Peperoni spicy	<b>1600 ₺</b> 330 GR
<b>ПИЦЦА «МАРГАРИТА»</b> Pizza "Margherita"	<b>1400 ₺</b> 250 GR	<b>ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> Pizza with porcini mushrooms,	<b>2700 ₺</b> 350 GR
<b>ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА» С ГРУШЕЙ</b> Pizza "Quattro formaggi" with pear	<b>2000 ₺</b> 450 GR	<b>ПИЦЦА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ</b> Pizza with parma ham	<b>3200 ₺</b> 330 GR

## Супы

### SOUP

<b>СУП РЫБНЫЙ С ДАРАМИ МОРЯ ПО-САРДИНСКИ</b> Seafood soup sardinian style	<b>3400 ₺</b> 400 ML	<b>РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> Risotto with porcini mushrooms	<b>2800 ₺</b> 350 GR
<b>СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПЕРЛОВКОЙ</b> soup with porcini mushrooms and pearl barley	<b>1600 ₺</b> 250 ML	<b>РИЗОТТО С КРАБОМ *</b> Risotto with king crab	<b>3900 ₺</b> 350 GR
<b>СУП ИЗ ЗЕЛеноЙ СПАРЖИ С КРЕВЕТКАМИ</b> Asparagus soup and prawns	<b>2200 ₺</b> 250 ML	<b>ЧЕРНОЕ РИЗОТТО С ДАРАМИ МОРЯ</b> Black seafood risotto	<b>3000 ₺</b> 350 GR
<b>СУП ИЗ ТОМАТОВ ПО-ТОСКАНСКИ</b> Toscana style tomato soup	<b>1600 ₺</b> 250 ML	<b>РИЗОТТО С ЛАНГУСТИНАМИ, КРЕВЕТКАМИ И ШАФРАНОМ *</b> Risotto with langoustines, prawns and saffron	<b>8000 ₺</b> 350 GR
<b>СУП ИЗ КРАБА ОТ ШЕФА *</b> Crab soup	<b>3900 ₺</b> 300 ML	<b>РИЗОТТО С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ)</b> Risotto with artichokes and bottarga (seasonal)	<b>3800 ₺</b> 300 GR
<b>МИНЕСТРОНЕ</b> Minestrone	<b>1500 ₺</b> 250 ML		

## ПАСТА

### HARD WHEAT PASTA

<b>СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ</b> Spaghetti with baby octopus	<b>2900 ₺</b> 320 GR	<b>РАВИОЛИ И ДОМАШНЯЯ ЛАПША</b>	
<b>ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ *</b> Linguini with lobster in pink sauce	<b>9000 ₺</b> 300 GR	<b>РАВИОЛИ AND HOMEMADE PASTA</b>	
<b>СПАГЕТТИ «ТИНО» С СИБАСОМ И БОТТАРГОЙ</b> Spaghetti «From Chef Tino» with sea-bass and bottarga	<b>3600 ₺</b> 270 GR	<b>РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ</b> Ravioli with Ricotta and spinach	<b>2200 ₺</b> 240 GR
<b>СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ</b> Seafood spaghetti	<b>3700 ₺</b> 350 GR	<b>ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ОМАРОМ И СПАРЖЕЙ *</b> Black ravioli with lobster and asparagus	<b>9000 ₺</b> 260 GR
<b>СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ</b> Spaghetti with clams	<b>3500 ₺</b> 400 GR	<b>ТАЛЬОЛИНИ ПОД СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ</b> Tagliolini with fresh tomatoes and basil	<b>1800 ₺</b> 330 GR
<b>СПАГЕТТИ «AGLIO E OLIO»</b> Spaghetti «Aglio e olio»	<b>1800 ₺</b> 270 GR	<b>ТАЛЬОЛИНИ С КРАБОМ *</b> Tagliolini with crab	<b>4300 ₺</b> 380 GR
<b>ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ</b> Penne with prawns, zucchini and cherry tomatoes	<b>2800 ₺</b> 350 GR	<b>ТАЛЬОЛИНИ ИЛИ РИЗОТТО С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ</b> Tagliolini or risotto with truffle aroma Served in Pecorino basket	<b>1800 ₺</b> 260 GR
<b>СПАГЕТТИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> Spaghetti with marbled beef and porcini mushrooms	<b>4000 ₺</b> 330 GR	<b>ТАЛЬОЛИНИ С РАГУ ИЗ КОЗЛЕНКА</b> Tagliolini with stewed baby goat, artichokes	<b>3800 ₺</b> 360 GR
<b>СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ</b> Spaghetti bolognese	<b>2300 ₺</b> 350 GR	<b>ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ В РОЗОВОМ СОУСЕ</b> Tagliatelle with salmon and pink sauce	<b>2700 ₺</b> 300 GR



<b>ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, РУККОЛОЙ И ЧЕРРИ</b> Tagliatelle with porcini mushrooms, arugula, cherry tomatoes	<b>2800 ₺</b> 330 GR	<b>ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 3г</b> Tagliatelle with pocini mushrooms and black truffle 3g and cream sauce	<b>3500 ₺</b> 360 GR
---	-------------------------	--	-------------------------

## СВЕЖАЯ РЫБА ЦЕЛИКОМ

WHOLE FISH AND SHELLFISH,  
MARKET OFFER

ЦЕНА ЗА 100 GR/ PRICE FOR 100 GR

<b>СИБАС ИЛИ ДОРАДО</b> Sea bass or dorado	1200₽
<b>ДИКИЙ СИБАС</b> Wild sea bass	1650₽
<b>МОРСКОЙ ЯЗЫК</b> Fresh sole	1700₽
<b>ЖИВОЙ ОМАР (сезон) *</b> Fresh lobster (when available)	3500₽
<b>ЛАНГУСТИНЫ *</b> Langoustines whole	4200₽
<b>ТЮРБО ДИКОЕ</b> Turbot wild	1900₽
<b>СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> Cooking method	
<b>ЗАПЕЧЁННАЯ В СОЛИ</b> Baked in salt crust	300₽
<b>ЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ</b> Fried with garlic	450₽
<b>ПО-СИЦИЛИЙСКИ</b> Sicilian style, baked vegetables	1300₽
<b>АСQUA PAZZA</b> White wine, olives, capers	700₽

## МЯСО

MEAT

<b>КОЗЛЁНОК, ТУШЕНЫЙ С АРТИШОКАМИ *</b> Young goat stewed with artichokes, potatoes	5800₽ 400 GR
<b>ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ</b> Veal cheeks, stewed with vegetables	3300₽ 500/350 GR
<b>ОССОБУКО С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ</b> Veal Ossobuco	3300₽ 500/350 GR
<b>ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ «РОССИНИ» С ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ТРЮФЕЛЕМ В СОУСЕ ПОРТО*</b> Marbled beef fillet Rossini with goose liver, truffle, Porto sauce	7800₽ 200/50/100 GR
<b>ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ</b> Grilled marbled beef fillet	4900₽ 200/100 GR
<b>ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> Grilled marbled beef fillet with porcini mushrooms	5600₽ 300/100 GR
<b>ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ</b> Veal liver venetian style	3300₽ 200/100 GR
<b>ТЕЛЯТИНА НА КОСТОЧКЕ</b> Fried veal on the bone with butter and sage	4900₽ 200/100 GR
<b>ЯГНЁНОК НА КОСТОЧКЕ, ЖАРЕННЫЙ С ЧЕСНОКОМ *</b> Lamb chops with garlic and rosemary	4700₽ 200/100 GR
<b>ЖАРЕННЫЙ ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК</b> Baby chicken baked with garlic, potatoes, rosemary	2800₽ 250/100 GR
<b>ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ</b> Marbled beef fillet with green pepper	5000₽ 350 GR

## РЫБА

FISH

<b>ЛОСОСЬ С СОУСОМ ИЗ ШАМПАНСКОГО, ПОДАЕТСЯ СО ШПИНАТОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ</b> Salmon with champagne sauce, served with spinach and mashed potatoes	4100₽ 280 GR
<b>МОРСКОЙ ЯЗЫК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПАРМЕЗАНОМ</b> Baked sole fish with parmigiano cheese	1950₽ FOR 100 GR
<b>МОРСКОЙ ЧЁРТ, ЖАРЕННЫЙ * С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> Fried monkfish with porcini mushrooms	4500₽ 330 GR
<b>МОРСКОЙ ЧЕРТ ЛИВОРНЕЗЕ *</b> Livornese style monkfish	5900₽ 480 GR
<b>СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ</b> Grilled salmon with zucchini	3400₽ 280 GR
<b>КРЕВЕТКИ ПО-ИСПАНСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ</b> Spanish style prawns, baked with garlic	2500₽ 200 GR
<b>ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ ПО-СИЦИЛИЙСКИ</b> Sicilian style grilled tuna	4000₽ 290 GR
<b>ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ-ГОРОШКОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b> Prawns with green pepper	3500₽ 250 GR

## ГАРНИР

GARNISH

<b>ШПИНАТ</b> Fried spinach with garlic	1000₽ 100 GR
<b>БРОККОЛИ</b> Fried broccoli with garlic	700₽ 100 GR
<b>КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ</b> Baked potatoes	750₽ 150 GR
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> Mashed potatoes	700₽ 150 GR
<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ ИЛИ НА ПАРУ</b> Grilled/steamed vegetables	1700₽ 200 GR
<b>СПАРЖА НА ГРИЛЕ</b> Asparagus grilled	1900₽ 100 GR

## СЫРЫ

CHEESE

<b>ПАРМЕЗАН</b> Parmigiano reggiano	1800₽ 100 GR
<b>ПЕКОРИНО</b> Pecorino sardo	2400₽ 100 GR
<b>АССОРТИ ИЗ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ</b> Italian Cheese platter	2800₽ 450 GR
<b>ГОРГОНЗОЛА</b> Gorgonzola	900₽ 100 GR
<b>АЗИЯГО</b> Asiago	900₽ 100 GR



## ВОДА И СОКИ

### WATER AND JUICES

<b>SAN BENEDETTO</b>	1000₽ 750 МЛ
<b>ACQUA MINERALE «LAURETANA»</b>	700₽/1000₽ 330мл / 750мл
<b>КОКА КОЛА / СПРАЙТ / ФАНТА</b> Cola/Sprite / Fanta	600₽ 330 МЛ
<b>ДОБРЫЙ КОЛА</b>	250₽ 250 МЛ
<b>ТОНИК / ДЖИНДЖЕР ЭЛЬ</b> Tonic / Ginger ale	600₽ 250 МЛ
<b>СОКИ: ЯБЛОКО, ВИШНЯ, ПЕРСИК, ТОМАТ, АПЕЛЬСИН, АНАНАС</b> Bottled juice: apple, cherry, peach, tomato, orange, pineapple	500₽ 200 МЛ

<b>МОРС ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ</b> Home made raspberry or blackcurrant fruit drink	1700₽ 1 л
--	--------------

## ПИВО

### BEER

<b>SEMEDORATO</b>	1000₽ 330 МЛ
<b>CLAUSTHALER</b>	1000₽ 330 МЛ
<b>LEFFE BLONDE</b>	1000₽ 330 МЛ
<b>PERONI NASTRO AZZURO</b>	1000₽ 330 МЛ

## СМУЗИ

### SMOOTHIES

<b>АВОКАДО, ЛАТУК, СЕЛЬДЕРЕЙ</b> Avocado lettuce celery	1500₽ 400 МЛ
<b>ШПИНАТ, ОГУРЕЦ, СЕЛЬДЕРЕЙ, КИНЗА</b> Spinach, cucumber, celery, cilantro	1500₽ 400 МЛ
<b>АРТИШОКИ, ОГУРЦЫ, РУККОЛА</b> Artichokes Arugula cucumber	2300₽ 400 МЛ
<b>ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО, ОГУРЦЫ СЕЛЬДЕРЕЙ И ИМБИРЬ</b> Green apple, Cucumbers, celery, ginger	1500₽ 400 МЛ

## АПЕРИТИВЫ

### APERITIF

<b>БЕЛЛИНИ ПЕРСИК</b> «Bellini»	2100₽ 300 МЛ
<b>РОССИНИ КЛУБНИКА</b> «Rossini»	2600₽ 300 МЛ
<b>КАНАЛЕТТО МАЛИНА</b> «Kanaletto»	2900₽ 300 МЛ
<b>МАРТИНИ БЬЯНКО, РОССО</b>	1000₽ 100 МЛ
<b>АПЕРОЛЬ ШПРИЦ</b> Aperol Spritz	1600₽ 170 МЛ

## МИЛКШЕЙКИ

### MILKSHAKES

<b>МОЛОЧНЫЙ</b> Dairy	1000₽ 250 МЛ
<b>ШОКОЛАДНЫЙ</b> Chocolate	1000₽ 250 МЛ
<b>КЛУБНИЧНЫЙ</b> Strawberry	1000₽ 250 МЛ
<b>МАЛИНОВЫЙ</b> Crimson	1000₽ 250 МЛ
<b>БАНАНОВЫЙ</b> Banana	1000₽ 250 МЛ

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### HOT DRINKS

<b>ОБЛЕПИХА С ГРУШЕЙ</b> Seabuckthorn with pear	900₽ 600 МЛ
<b>КЛЮКВА С МЕДОМ</b> Cranberry with honey	900₽ 600 МЛ
<b>ЯГОДНЫЙ МИКС</b> Berry mix	1800₽ 600 МЛ
<b>СОГРЕВАЮЩИЙ</b> Warming	900₽ 600 МЛ

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

### FRESHLY SQUEEZED JUICES

<b>АПЕЛЬСИН</b> Orange	1200₽ 250 МЛ
<b>ГРЕЙПФРУТ</b> Grapefruit	1200₽ 250 МЛ
<b>АНАНАС</b> Pineapple	1700₽ 250 МЛ
<b>ГРАНАТ</b> Pomegranate	1900₽ 250 МЛ

<b>МОРКОВЬ</b> Carrot	900₽ 250 МЛ
<b>СЕЛЬДЕРЕЙ</b> Celery	1100₽ 250 МЛ
<b>ТОМАТ</b> Tomato	1900₽ 250 МЛ
<b>ЯБЛОКО</b> Apple	1200₽ 250 МЛ

# КОФЕ

## COFFEE

**С КОФЕИНОМ/** with caffeine / **БЕЗ КОФЕИНА/** without caffeine

<b>ЭСПРЕССО</b> Espresso	400 ₺ 30 мл	<b>ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО</b> Double Espresso	700 ₺ 60 мл
<b>АМЕРИКАНО</b> Americano	400 ₺ 250 мл	<b>ГЛАССЕ</b> Glasse	850 ₺ 200 мл
<b>КАПУЧЧИНО</b> Cappuccino	550 ₺ 250 мл	<b>КОФЕ ПО-ВЕНСКИ</b> Viennese coffee	550 ₺ 200 мл
<b>ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД</b> Hot chocolate	1000 ₺ 250 мл	<b>КОФЕ «ЛАТТЕ»</b> Coffee latte	550 ₺ 230 мл
<b>КОФЕ МАРОКИНО</b> Coffee marokino	600 ₺ 250 мл	<b>МОККО</b> Mocha	550 ₺ 200 мл
<b>КАПУЧЧИНО ФРАППЕ</b> Cappuccino frappe	650 ₺ 250 мл	<b>МАКИАТО</b> Macchiato	500 ₺ 75 мл
<b>КОФЕ РАФ</b> Raf coffee	700 ₺ 250 мл	<b>РИСТРЕТТО</b> Ristretto	400 ₺ 20 мл
		<b>ФЛЭТ УАЙТ</b> Flat white	700 ₺ 250 мл

## АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО: КОКОСОВОЕ/МИНДАЛЬНОЕ/СОЕВОЕ

Vegetable milk: coconut / almond / soy

# ЧАЙ

## TEA

<b>АССАМ</b> Assam	900 ₺ 600 мл	<b>ДА ХУН ПАО С ГОР УИШАНЬ</b> Da hong pao	1200 ₺ 600 мл
<b>ЭРЛ ГРЕЙ</b> Earl grey	900 ₺ 600 мл	<b>РОМАШКА</b> Chamomile	700 ₺ 600 мл
<b>ЛЮБИМЫЙ ЧАЙ ТИНО: ЧЁРНЫЙ ЧАЙ, СПЕЦИИ</b> Tino's favourite black tea, spices	900 ₺ 600 мл	<b>ТРАВЯНОЙ СБОР</b> Herbal teas	800 ₺ 600 мл
<b>ЖАСМИНОВАЯ ЖЕМЧУЖИНА МО ЛИ ЛОНГ ЧЖУ</b> Jasmine white tea	1200 ₺ 600 мл	<b>ЛИПА</b> Linden	700 ₺ 600 мл
<b>ЦИ МЭНЬ ХУН ЧА ИЗ ПРОВИНЦИИ АНЬХОЙ</b> Anhui red tea	1200 ₺ 600 мл	<b>ИВАН ЧАЙ</b> Ivan tea	700 ₺ 600 мл
<b>ПУЭР ПРЕССОВАННЫЙ ТО ЧА</b> Pressed puer tea	1200 ₺ 600 мл	<b>ГОШАНЬ</b> Goa Shan	1200 ₺ 600 мл
<b>УЛУН С ЖЕНЬШЕНЕМ</b> Oolong with ginseng	1200 ₺ 600 мл	<b>МОЛОЧНЫЙ УЛУН</b> Milk Oolong	1200 ₺ 600 мл
		<b>ДЯНЬ ХУНЬ МАО ФЕН</b> Yunnan red tea	1200 ₺ 600 мл
		<b>УЛУН ТЕ ГУАНЬ ИНЬ</b> Oolong tea tie Guan Yin	1200 ₺ 600 мл

# ЛИМОНАДЫ

## LEMONADES

<b>ДЮШЕС</b> Duchess pear	600 ₺/1500 ₺ 400 мл/1л	<b>ИМБИРНЫЙ</b> Ginger	800 ₺/1800 ₺ 400 мл/1л
<b>МАНГО-МАРАКУЙЯ</b> Mango-passion fruit	1100 ₺/2700 ₺ 400 мл/1л	<b>ЛИМОННЫЙ</b> Lemon	600 ₺/1500 ₺ 400 мл/1л
<b>ЯГОДНЫЙ</b> Berry	1400 ₺/3100 ₺ 400 мл/1л	<b>ЦИТРУСОВЫЙ</b> Citrus	600 ₺/1500 ₺ 400 мл/1л

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

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР \_\_\_\_\_

ШЕФ ПОВАР \_\_\_\_\_

КАЛЬКУЛЯТОР \_\_\_\_\_



На блюда, отмеченные \*, скидка постоянного гостя не распространяется