



«Наша кухня – типичная кухня
жителей Сардинии, острова галлоителесей»
Tino Demontis

ШЕФ-ПОВАР ТИНО ДЕМОНТИС РЕКОМЕНДУЕТ

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ SUMMER SPECIAL OFFER

БЛЮДА К ТРЮФЕЛЮ/TRUFFLE DISHES

КРУДО ИЗ ТОНКО НАРЕЗАННОГО ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С ПАРМЕЗАНОМ Raw Beef Fillet with Parmesan	3600 Р 150 г
---	-----------------

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ПАРМЕЗАНОМ И ПОМИДОРАМИ КОНФИ Green Salad with Parmesan	2100 Р 190 г
---	-----------------

ТАРТАР ИЗ АВОКАДО И ПОМИДОРОВ, С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ Tartare Of Avocado and Tomatoes	2100 Р 190 г
---	-----------------

ФИЛЕ СИБАСА, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПАРМЕЗАНОМ Fillet Of Sea Bass Au Gratin with Parmesan	3500 Р 270 г
--	-----------------

ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ/APPETIZER

ЭМПАНАДАС, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ Empanadas Fillet with Prawns and Zucchini	2000 Р 220 г
--	-----------------

МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ ОТ ШЕФА Chef's Marinated Porcini Mushrooms on Lettuce Salad	1800 Р 100 г
---	-----------------

ДОМАШНЯЯ СЫРОВАЯ КОЛБАСА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ИЛИ СВИНИНЫ Homemade Dry-Cured Sausage Lamb or Calf	1600 Р 100 г
--	-----------------

ДОМАШНЯЯ СЫРОВАЯ КОЛБАСА ИЗ ЯГНЯТИНЫ Homemade Dry-Cured Sausage Lamb or Calf	1900 Р 100 г
--	-----------------

ТАПАС С КРАБОМ И АВОКАДО* Tapas With Crab and Avocado	4000 Р 180 г
--	-----------------

ПИЦЦА С АРТИШОКАМИ, СЫРОМ СКАМОРИЦА И БОТТАРГОЙ Pizza With Artichokes, Scamorza Cheese and Bottarga	3300 Р 270 г
---	-----------------

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/COOL ANTIPASTI

КРУДО ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С ИМБИРНЫМ СОУСОМ Crudo From Bluefin Tuna, Ginger, Lemon and Soya	3800 Р 200 г
ТАРТАР ИЗ СИБАСА С ЛАЙМОМ НА СЛАДКИХ ПОМИДОРАХ Sea Bass Tartare with Lime, On Sweet Tomato	3500 Р 250 г
САЛАТ «ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ» С ТЕПЛОЙ ФАЛАНГОЙ КРАБА, ПОМИДОРАМИ, ОГУРЦАМИ И АВОКАДО* Salad "Palazzo Ducale" With Warm Kamchatka Crab Legs, Tomatoes, Cucumber, Avocado and Cilantro	6300 Р 540 г
САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРАБОМ, ТОБИКО, МАНГО И АВОКАДО* Olivier Salad with Crab, Tobiko, Caviar, Mango, Avocado	4000 Р 280 г
КАРПАЧЧО ИЗ РЫБНОГО АССОРТИ (ЛОСОСЯ, ТУНЦА И ОСЬМИНОГА) С МАРИНОВАННЫМИ АРТИШОКАМИ Mixed Fish Carpaccio: Salmon, Tuna, Octopus with Marinated Artichoke	3900 Р 250 г
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА Greek Salad with Feta Cheese	2300 Р 650 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/WARM ANTIPASTI

ЖАРЕНЫЕ В ТЕМПУРЕ ФЕРМЕРСКИЕ ЦВЕТКИ ЦУКИНИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ РИКОТТА И ПАРМЕЗАНОМ (по сезону) Tempura-Fried Zucchini Flowers Stuffed with Ricotta and Parmesan Cheese (according to the season)	2000 Р 150 г
ОСЬМИНОГИ НА ГРИЛЕ ПОД ОСТРЫМ ТОМАТНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ Grilled Octopus in a Spice's Garlic Tomato Sauce	3700 Р 250 г
ХРУСТЯЩИЕ МОСКАРДИНИ (БЕБИ ОСЬМИНОГИ) В ТЕМПУРЕ Crispy Moscardini (Baby Octopus) in Tempura	2700 Р 130 г
ЗАПЕЧЁННЫЕ ОСЬМИНОГИ ПО-ГРЕЧЕСКИ С ХУМУСОМ Hummus with Baked Octopus Greek Style	3700 Р 350 г
ПАРМИДЖАНА ИЗ БАКЛАЖАНОВ Eggplant Parmigiana	2000 Р 220 г

СУПЫ/SOUPS

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРАБОМ И ЖАРЕНЫМИ ФИСТАШКАМИ* Pumpkin Soup with Crab. Toasted Pistachios	4000 Р 350 мл
УХА ИЗ СВЕЖЕЙ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ С ВОДКОЙ И УКРОПОМ ОТ ШЕФА Fresh Fish and Seafood Fish Soup with Vodka and Dill from the Chef	3700 Р 350 мл
ОКРОШКА НА КВАСЕ ИЛИ НА КЕФИРЕ С ЙОГУРТОМ Russian Cold Soup Okroshka on Kvass or Kefir and Yogurt	1800 Р 300 мл
ХОЛОДНЫЙ ГАСПАЧО ИЗ ПОМИДОРОВ С ТЕПЛЫМ КРАБОМ И АВОКАДО * Gazpacho With Crab and Avocado	4000 Р 300 мл

ПАСТА/PASTA

ТАЛЬОЛИНИ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ *	11 000 Р
Tagliolini with Black Caviar	330 г
ДОМАШНИЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ ПОД СОУСОМ ИЗ УТКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	2500 Р
Tagliatelle With Duck Sauce and Porcini Mushrooms	440 г
ТАЛЬОЛИНИ С ЛОБСТЕРОМ, ЧЕРРИ ТОМАТАМИ И СОУСОМ БИСК *	9000 Р
Lobster Tagliolini with Cherry Tomatoes, Bisque	330 г
СПАГЕТТИ СО СВЕЖИМИ АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ	4500 Р
Spaghetti With Fresh Artichokes and Mullet Bottarga	250 г
НОВИНКА! ФИОЛЕТОВЫЕ ТАЛЬОЛИНИ С РЫБНЫМ РАГУ И СПАРЖЕЙ	2800 Р
Purple Tagliolini with Fish and Asparagus	360 г
ДОМАШНИЕ ТОРТЕЛЛИНИ(ПЕЛЬМЕНИ) С ЛОСОСЕМ, ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ	2300 Р
Homemade Tortellini (Dumplings) With Salmon, Served with Sour Cream	440 г
РАВИОЛИ, ФАРШИРОВАННЫЕ КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ, СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	2400 Р
Ravioli with Potatoes and Cheese with Cream Sauce	470 г
ТАЛЬОЛИНИ С РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	2900 Р
Tagliolini with Veal Ragout	280 г
НОВИНКА! ЧЕРНЫЕ ТАЛЬОЛИНИ С БЕБИ КАЛЬМАРАМИ И АРТИШОКАМИ	3500 Р
Black Tagliolini with Baby Squid and Artichokes	400 г

РЫБА/FISH

КОТЛЕТКИ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА С САЛАТОМ ИЗ АВОКАДО*	4400 Р
Kamchatka Crab Cake and Avocado Salad	320 г
ФРИТО МИСТО: ТЕМПУРА ИЗ КАЛЬМАРОВ, ДОРАДО, ОСЬМИНОГОВ, КРЕВЕТОК И МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ	4500 Р
Frito Misto – Tempura of Calamari, Octopus, Prawns, Scallops and Dorado Fish	250 г
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ВАСАБИ СОУСОМ	3300 Р
Tempura Shrimps with Wasabi Sauce	450 г
ФИЛЕ ДОРАДЫ С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ	4900 Р
Fillet Of Dorado Fish, Sauce with Artichokes and Bottarga	230 г
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ МОРСКОГО ЧЕРТА С ВОНГОЛЕ В ФОЛЬГЕ *	5900 Р
Monkfish Medallions with Vongole in Foil	530 г

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.

МЯСО/MEAT

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-МИЛАНСКИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ	4700 Р 370 г
Original Veal Schnitzel Milanese with French Fries	
ХРУСТЯЩАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ ПОРТО И ЗАПЕЧЕННОЙ ГРУШЕЙ	3700 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, Bйarnaise Sauce	
ТЕЛЯЧЬИ ЖЕЛУДКИ ПО-РИМСКИ С ФАСОЛЬЮ БОРЛОТТИ	2500 Р 300 г
Roman Veal Gizzards with Borlotti Beans	

ДЕСЕРТЫ/DESSERTS

ТОНКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	1500 Р 280 г
Thin Apple Pie with Vanilla Ice Cream	
НОВИНКА! КЛУБНИЧНАЯ ОКРОШКА С РУККОЛОЙ И ШАМПАНСКИМ	1800 Р 280 г
Strawberry Okroshka with Arugula and Champagne	
НОВИНКА! ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	1800 Р 200 г
Profiteroles with Vanilla Ice Cream	
ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК	1800 Р 160 г
Strawberry Cheesecake	



На блюда, отмеченные *, скидка постоянного гостя не распространяется

Все цены в рублях, включая налоги
All prices in rubles including

Генеральный директор
Шеф повар
Бухгалтер калькулятор



/Харлакопуло И.И./
/Демонтис А./
/Книпова Е.М./