



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

VEGAN MENU

ФОКАЧЧА С ОТРУБЯМИ, РУККОЛОЙ,
ЖАРЕННЫМИ БАКЛАЖАНАМИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ 1600 Р
80 Г
FOCACCIA FROM WHOLE MEAL FLOUR WITH GRILLED EGGPLANT,
ARUGULA AND PINE NUTS

ФОКАЧЧА С ОТРУБЯМИ,
ЦУКИНИ, ПОМИДОРАМИ И КУНЖУТОМ 1300 Р
170 Г
FOCACCIA FROM WHOLE MEAL FLOUR WITH ZUCCHINI, TOMATOES, AND
SESAME

МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ 1900 Р
100 Г
CHEF'S MARINATED PORCINI MUSHROOMS

КАРПАЧЧО ИЗ СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ
С ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА И КАПЕРСАМИ 2000 Р
350 Г
CARPACCIO FROM SWEET TOMATOES WITH KALAMATA CAPERS

ТАРТАР ИЗ СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ И АВОКАДО
С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ 2500 Р
150 Г
TARTAR OF SWEET TOMATOES AND AVOCADO WITH PINE NUTS

САЛАТ ТИНО С ПОМИДОРАМИ, ОГУРЦАМИ,
КРАСНЫМ ЛУКОМ, КИНЗОЙ И ЛИМОННЫМ СОКОМ 2100 Р
450 Г
SALAD TINO WITH SWEET TOMATOES, CUCUMBER, RED ONION,
CILANTRO AND LEMON JUICE

КАРПАЧЧО ИЗ ЦУКИНИ 1600 Р
200 Г
ZUCCHINI CARPACCIO

КАРПАЧЧО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 3Г 2500 Р
130 Г
CAULIFLOWER CARPACCIO WITH BLACK TRUFFLE 3G

ПОСТНОЕ КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ 1300 Р
200 Г
BEETROOT CARPACCIO

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ АРТИШОКОВ ПО-САРДИНИЙСКИ 3100 Р
115 Г
FRESH ARTICHOKE SALAD SARDINIAN STYLE

ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ СО СПАРЖЕЙ, МЯТОЙ И ЧЕСНОКОМ 4500 Р
150 Г
FRIED ARTICHOKE AND GREEN ASPARAGUS WITH GARLIC AND MINT

ЖАРЕННЫЙ КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ С ЧЕСНОКОМ И МЯТОЙ 1900 Р
200 Г
FRIED ROOT CELERY WITH GARLIC AND MINT

ЖАРЕНАЯ ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА С ЧЕСНОКОМ И МЯТОЙ 3100 Р
200 Г
FRIED GREEN ASPARAGUS WITH GARLIC AND MINT

ГРЕЧКА НА ПАРУ С ЖАРЕННЫМИ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 2600 Р
300 Г
STEAMED BUCKWHEAT SERVED WITH SAUTÉED PORCINI MUSHROOMS

СУП «МИНЕСТРОНЕ» ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 1600 Р
250 МЛ
MINESTRONE ITALIAN FRESH VEGETABLE SOUP

КРЕМ-СУП ИЗ ЗЕЛЕНОЙ СПАРЖИ 2200 Р
250 МЛ
GREEN ASPARAGUS CREAM SOUP

СУП ИЗ СВЕЖИХ АРТИШОКОВ 3000 Р
250 МЛ
FRESH ARTICHOKE SOUP

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПЕРЛОВКОЙ	1800 Р
SOUP WITH PORCINI MUSHROOMS AND PEARL BARLEY	250 МЛ
ПОСТНОЕ РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	2800 Р
VEGAN RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS	350 Г
ПОСТНОЕ РИЗОТТО С ОВОЩАМИ	2200 Р
VEGAN RISOTTO WITH FRESH VEGETABLES	300 Г
ПОСТНОЕ РИЗОТТО СО СПАРЖЕЙ	3300 Р
VEGAN RISOTTO WITH ASPARAGUS	300 Г
СПАГЕТТИ «AGLIO E OLIO» С ЧЕСНОКОМ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ ЧИЛИ	1900 Р
SPAGHETTI “AGLIO E OLIO”AND SPICE PEPPERONCINO CHILI	270 Г
СПАГЕТТИ С ЖАРеныМИ ЦУКИНИ И «PACHINO» ПОМИДОРАМИ	2200 Р
SPAGHETTI WITH ZUCCHINI AND PACHINO CHERRY TOMATOES	300 Г
ПЕННЕ АРАБЬЯТА С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ (СРЕДНЕОСТРЫЙ)	2200 Р
PENNE ALL'ARRABBIATA SPICE WITH FRESH TOMATO SAUCE, BASIL	300 Г
СПАГЕТТИ С БРОККОЛИ, ЧЕСНОКОМ И ОСТРЫМ ЧИЛИ ПЕРЦЕМ	2200 Р
SPAGHETTI WITH FRESH BROCCOLI SAUCE, GARLIC AND SPICE CHILI	350 Г
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ	1900 Р
GRILLED MIXED VEGETABLES	200 Г
КУС-КУС С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ ПО-СИЦИЛИЙСКИ	2500 Р
STEAMED COUSCOUS WITH VEGETABLE RATATOUILLE SICILIAN STYLE	300 Г
ЖАРЕННЫЕ БЕБИ-КАЛЬМАРЫ С ПОЛЕНТОЙ	3000 Р
FRIED BABY CALAMARI WITH POLENTA	250 Г

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

КАРПАЧЧО ИЗ АНАНАСА С СОРБЕТОМ ИЗ КЛУБНИКИ	2500 Р
PINEAPPLE CARPACCIO SERVED WITH STRAWBERRY SORBET	350 Г
ГАСПАЧО ФЕЙХОА С КОКОСОВЫМ СОРБЕТОМ	1700 Р
GAZPACHO FEIJOA WITH COCONUT SORBET/	260 Г
МАРИНОВАННЫЙ ЧЕРНОСЛИВ С АПЕЛЬСИНОМ	800 Р
DRIED PRUNES WITH ORANGE	160 Г
СТРОНГ БРЕД	400 Р
STRONG BREAD	3А 100 Г
ПОСТНЫЙ КЕКС	400 Р
LENTEN CAKE	1 ШТ
ЗАПЕЧЕННОЕ ЯБЛОКО С КОРИЦЕЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	650 Р
APPLE. BAKED WITH CINNAMON AND WALNUTS	1 ШТ

ВСЕ ЦЕНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НАЛОГИ

Генеральный директор
Шеф-повар
Бухгалтер-калькулятор



Артакопуло И.И./
Демонтис А./
Колесникова Е.М./