



«Наша кухня – типичная кухня
жителеей Сардинии, острова галложителеей»
Tino Demontis

ШЕФ-ПОВАР ТИНО ДЕМОНТИС РЕКОМЕНДУЕТ

ОСЕННЕЕ МЕНЮ AUTUMN SPECIAL OFFER

БЛЮДА К ТРЮФЕЛЮ/TRUFFLE DISHES

КРУДО ИЗ ТОНКО НАРЕЗАННОГО ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С ПАРМЕЗАНОМ Raw Beef Fillet with Parmesan	4 000 Р 150 г
ЗЕЛЕНЬИЙ САЛАТ С ПАРМЕЗАНОМ И ПОМИДОРАМИ КОНФИ Green Salad with Parmesan	2500 Р 190 г
ТАРТАР ИЗ АВОКАДО И ПОМИДОРОВ, С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ Tartare Of Avocado and Tomatoes	2 500 Р 190 г
ФИЛЕ СИБАСА, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПАРМЕЗАНОМ Fillet Of Sea Bass Au Gratin with Parmesan	3 800 Р 270 г
ЯИЧНИЦА ИЗ ТРЕХ ЯИЦ Fried Eggs	750 Р 150 г
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ И ФИСТАШКАМИ Potato Cream Soup with Scamorza Cheese and Pistachios	1 400 Р 400 г
ТАЛЬОЛИНИ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ФУА ГРА Tagliolini with Butter, Fried Foie-Gras	3 000 Р 250 г

ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ/APPETIZER

ЭМПАНАДАС, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ Empanadas Fillet with Prawns and Zucchini	2 300 Р 220 г
МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ ОТ ШЕФА Chef's Marinated Porcini Mushrooms on Lettuce Salad	1 900 Р 100 г
ДОМАШНЯЯ СЫРОВЯЛЕННАЯ КОЛБАСА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ИЛИ СВИНИНЫ Homemade Dry-Cured Sausage Lamb or Calf	1 600 Р 100 г
ДОМАШНЯЯ СЫРОВЯЛЕННАЯ КОЛБАСА ИЗ ЯГНЯТИНЫ Homemade Dry-Cured Sausage Lamb or Calf	1 900 Р 100 г
БРУСКЕТТА С БОТТАРТОЙ Bruschetta with Bottarga	1 700 Р 80 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/COOL ANTIPASTI

КРУДО ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С ИМБИРНЫМ СОУСОМ Crudo From Bluefin Tuna, Ginger, Lemon and Soya	4 000 Р 200 г
ТАРТАР ИЗ СИБАСА С ЛАЙМОМ НА СЛАДКИХ ПОМИДОРАХ Sea Bass Tartare with Lime, On Sweet Tomato	3 700 Р 250 г
САЛАТ «ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ» С ТЁПЛОЙ ФАЛАНГОЙ КРАБА, ПОМИДОРАМИ, ОГУРЦАМИ И АВОКАДО* Salad “Palazzo Ducale” with Warm Kamchatka Crab Legs, Tomatoes, Cucumber, Avocado and Cilantro	6 500 Р 540 г
САЛАТ ОЛИВЬЕ С КРАБОМ, ТОБИКО, МАНГО И АВОКАДО* Olivier Salad with Crab, Tobiko, Caviar, Mango, Avocado	4 000 Р 280 г
КАРПАЧЧО ИЗ РЫБНОГО АССОРТИ (ЛОСОСЯ, ТУНЦА И ОСЬМИНОГА) С МАРИНОВАННЫМИ АРТИШОКАМИ Mixed Fish Carpaccio: Salmon, Tuna, Octopus with Marinated Artichoke	4 200 Р 250 г
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА Greek Salad with Feta Cheese	2 500 Р 650 г
КАРПАЧЧО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 3г Cauliflower Carpaccio with Black Truffle 3g	2 500 Р 130 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/WARM ANTIPASTI

ОСЬМИНОГИ НА ГРИЛЕ ПОД ОСТРЫМ ТОМАТНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ Grilled Octopus in a Spice's Garlic Tomato Sauce	4 000 Р 250 г
ХРУСТЯЩИЕ МОСКАРДИНИ (БЕБИ ОСЬМИНОГИ) В ТЕМПУРЕ Crispy Moscardini (Baby Octopus) in Tempura	2 800 Р 130 г
ЗАПЕЧЁННЫЕ ОСЬМИНОГИ ПО-ГРЕЧЕСКИ С ХУМУСОМ Hummus with Baked Octopus Greek Style	3 800 Р 350 г
ПАРМИДЖАНА ИЗ БАКЛАЖАНОВ Eggplant Parmigiana	2 200 Р 220 г

СУПЫ/SOUPS

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРАБОМ И ЖАРеныМИ ФИСТАШКАМИ* Pumpkin Soup with Crab. Toasted Pistachios	4 200 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	3 800 Р 350 мл
СУП-ХАРЧО С ЯГНЕНКОМ Khacho Soup Georgian Style with Lamb	2 000 Р 250 мл

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.
FOR GUEST WITH GLUTEN ALLERGIES, WE HAVE GLUTEN-FREE PASTA AND BREAD.

ПАСТА/PASTA

ДОМАШНИЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ ПОД СОУСОМ ИЗ УТКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Tagliatelle With Duck Sauce and Porcini Mushrooms	2 800 Р 440 г
ТАЛЪОЛИНИ С ЛОБСТЕРОМ, ЧЕРРИ ТОМАТАМИ И СОУСОМ БИСК * Lobster Tagliolini with Cherry Tomatoes, Bisque	9 000 Р 330 г
СПАГЕТТИ СО СВЕЖИМИ АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ Spaghetti with Fresh Artichokes and Mullet Bottarga	4 800 Р 250 г
ДОМАШНИЕ ТОРТЕЛЛИНИ (ПЕЛЬМЕНИ) С ЛОСОСЕМ, ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ Homemade Tortellini (Dumplings) with Salmon, Served with Sour Cream	2 300 Р 440 г
ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Homemade Dumplings with Porcini Mushrooms	2 300 Р 440 г
ТОРТЕЛЛИ ИЗ ТЫКВЫ Pumpkin Tortelli	2 400 Р 280 г
ТАЛЪОЛИНИ С РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ Tagliolini with Veal Ragout	2 900 Р 280 г
РИЗОТТО С ТЫКВОЙ Pumpkin Risotto	2 500 Р 450 г
ЧЕРНЫЕ ТАЛЪОЛИНИ С БЕБИ КАЛЬМАРАМИ И АРТИШОКАМИ Black Tagliolini with Baby Squid and Artichokes	3 500 Р 400 г
ФРЕГОЛА ИМПЕРИАЛЕ С КРАСНЫМИ КРЕВЕТКАМИ* Fregola Imperiale With Red Shrimp	9 500 Р 400 г

РЫБА/FISH

КОТЛЕТКИ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА С САЛАТОМ ИЗ АВОКАДО* Kamchatka Crab Cake and Avocado Salad	4 600 Р 320 г
ФРИТО МИСТО: ТЕМПУРА ИЗ КАЛЬМАРОВ, ДОРАДО, ОСЬМИНОВ, КРЕВЕТОК И МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ* Frito Misto – Tempura of Calamari, Octopus, Prawns, Scallops and Dorado Fish	5 000 Р 250 г
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ВАСАБИ СОУСОМ Tempura Shrimps with Wasabi Sauce	3 500 Р 350 г
ФИЛЕ ДОРАДЫ С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ Fillet Of Dorado Fish, Sauce with Artichokes and Bottarga	5 100 Р 230 г

МЯСО/MEAT

НОВИНКА!

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Venison Medallions with Porcini Mushrooms	4 200 Р 400 г
ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-МИЛАНСКИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ Original Veal Schnitzel Milanese with French Fries	4 900 Р 370 г
ХРУСТЯЩАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ ПОРТО И ЗАПЕЧЕННОЙ ГРУШЕЙ Crispy Duck Breast, Portwine Sauce, Cinnamon Pear	3 900 Р 360 г
ШАТОБРИАН: ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ (400Г) НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ БЕРНЕЗ* Chateaubriand: Grilled Beef Fillet (400g) with Potatoes and Bearnaise Sauce	9 000 Р 550 г
ТЕЛЯЧЬИ ЖЕЛУДКИ ПО-РИМСКИ С ФАСОЛЬЮ БОРЛОТТИ Roman Veal Gizzards with Borlotti Beans	2 500 Р 300 г

ДЕСЕРТЫ/DESSERTS

ТОНКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ Thin Apple Pie with Vanilla Ice Cream	1 600 Р 280 г
НОВИНКА!	
РУЛЕТ ПРАЖСКИЙ С ФЕЙХОА Prague Roll with Feijoa	600 Р 100 Г
ТОРТ КЛЮКВА-КОКОС Cranberry-Coconut Cake	600 Р 100 Г
ТОРТ СНИКЕРС Snickers Cake	650 Р 100 г
СЕАДАС С ГОРЬКИМ МЕДОМ КОРБЕЦОЛО Seadas, Popular Sardinian Puff Pastry Served with Bitter Honey Corbezolo	1 900 Р 100 г

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



/Хартакопуло И.И./
/Демонтис А./
/Коннова Е.М./