



ПАЛАЦО ДУКАЛЕ

РЕСТОРАН



МЕНЮ

ВЕНЕЦИЯ В ЦЕНТРЕ МОСКВЫ



ГУРМЭ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

EXCLUSIVE GOURMET OFFER

УСТРИЦЫ ЖИЛАРДО Oysters(season)	1400 ₺ 1 ШТ.
ЧЕРНАЯ ИКРА Black caviar	11000 ₺ 50 GR
КРАСНАЯ ИКРА Red caviar	2300 ₺ 50 GR
ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ Black truffle	700 ₺ 1 GR
БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ (СЕЗОН) * White truffle (season)	1900 ₺ 1 GR
САРДИНИЙСКАЯ БОТТАРГА Sardinian bottarga	1300 ₺ 10 GR
ФАЛАНГА КРАБА НА ПАРУ* Steamed king crab leg	3900 ₺ 3А 100 GR

ХАМОН ИБЕРИКО * Iberico ham 5 Jotas	4000 ₺ 50 GR
МОРСКОЙ ЁЖ (СЕЗОН) Sea urchin (when available)	750 ₺ 1 ШТ.
СТЕЙК ВАГЮ ЯПОНСКИЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ (от 200г) Japanese Wagyu beef Steak (PRICE FOR 100 GR)	7200 ₺ 3А 100 г
1/2 ЗАПЕЧЕННОГО КОЗЛЕНКА Half baby goat baked (pre-order)	32 000 ₺
1/2 ЗАПЕЧЕННОГО ПОРОСЕНКА Half baked piglet (pre-order)	30 000 ₺

КАРПАЧЧО И КРУДО

CARPACCIO AND CRUDO

ЛАНГУСТИНЫ КРУДО * Raw whole Langoustines	4500 ₺ 100 GR
КРУДО ИЗ ЦЕЛОЙ РЫБЫ ДОРАДО ИЛИ СИБАС Dorado or Sea bass whole raw fish crudo	1400 ₺ 3А 100 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА Octopus carpaccio	3000 ₺ 150 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ Salmon carpaccio	2700 ₺ 140 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ТУНЦА Tuna carpaccio	3400 ₺ 140 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ Beef carpaccio	2600 ₺ 130 GR
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Veal carpaccio with fried porcini mushrooms	3100 ₺ 180 GR
КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ ФЕТА Beetroot carpaccio with Feta cheese	1500 ₺ 150 GR

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

ДАРЫ МОРЯ НА СКОВОРОДЕ Fried seafood on a pan	3900 ₺ 280 GR
БЕБИ КАЛЬМАРЫ НА СКОВОРОДЕ Fried baby squids on a pan	2900 ₺ 240 GR
ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ С СОУСОМ ПОРТО И МАЛИНОЙ Fried goose liver with Porto sauce and raspberry	5500 ₺ 180 GR
МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ СО СПАРЖЕЙ Fried scallops with asparagus	4500 ₺ 250 GR
ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ СО СПАРЖЕЙ И МЯТОЙ (ПО СЕЗОНУ) Fried artichokes with garlic and mint (seasonal)	4500 ₺ 160 GR
ЖАРЕННЫЕ ОСЬМИНОГИ СО СПАРЖЕЙ Fried octopus with asparagus	4500 ₺ 280 GR
СОТЕ ИЗ ВОНГОЛЕ Vongole sauté with white wine	3500 ₺ 500 GR
БЕБИ ОСЬМИНОГИ РОМАЦЦИНО Baby squids alla romazzino	2700 ₺ 200 GR
ЖАРЕНАЯ ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА Fried asparagus	3100 ₺ 200 GR

СЕВИЧЕ & ТАРТАРЫ

CEVICHE & TARTARS

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ / СИБАСА/2900 ₺ ДОРАДО / ТУНЦА / ГРЕБЕШКА Ceviche of salmon / dorado / seabass/ tuna / scallops	120 GR
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА / ЛОСОСЯ Tartar of tuna / salmon	3600 ₺ 150 GR
ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ Tartar of marbled beef	4000 ₺ 150 GR

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ & САЛАТЫ

COOL ANTIPASTI & SALADS

ОВОЩНОЙ САЛАТ «ТИНО» Salad Tino: tomatoes, cucumbers, red onion, cilantro	2100 ₺ 450 GR
МИКС САЛАТ Mix salad with parmigiano	1900 ₺ 230 GR
РУККОЛА САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО Rocket salad with fried prawns, avocado	3000 ₺ 320 GR
САЛАТ С ДАРАМИ МОРЯ НА ПАРУ Salad with steamed seafood	3500 ₺ 230 GR
«ВИТЕЛЛО ТОННАТО» «Vitello tonnato»	2100 ₺ 250 GR
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ДЫНЕЙ Parma ham with melon	3000 ₺ 230 GR
БУРРАТА Burrata cheese with sweet tomatoes	2500 ₺ 350 GR
КАПРЕЗЕ Caprese: mozzarella, sweet tomatoes, basil	2000 ₺ 280 GR
КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК Prawns cocktail with red caviar	2700 ₺ 250 GR
МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ Marinated salmon	3200 ₺ 180 GR
САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГОВ С АРТИШОКАМИ (ПО СЕЗОНУ) Salad with octopus, artichokes, arugula	4900 ₺ 250 GR
САЛАТ ИЗ АРТИШОКОВ С БОТТАРГА (ПО СЕЗОНУ) Fresh artichokes salad with bottarga (market offer)	4100 ₺ 110 GR
РУККОЛА САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ arugula salad with prawns and porcini mushrooms	3600 ₺ 440 GR

ПИЦЦА

PIZZA

ПИЦЦА РОЛРО С ОСЬМИНОГОМ Pizza with octopus	3600 ₺ 380 GR
ПИЦЦА «АТОМНАЯ БОМБА» С МОЦАРЕЛЛОЙ И АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ Pizza "Atomic bomb"	2400 ₺ 450 GR
ПИЦЦА «МАРГАРИТА» Pizza "Margherita"	1600 ₺ 250 GR
ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА» С ГРУШЕЙ Pizza "Quattro formaggi" with pear	2100 ₺ 450 GR

СУП

SOUP

СУП РЫБНЫЙ С ДАРАМИ МОРЯ ПО-САРДИНСКИ Seafood soup sardinian style	3500 ₺ 400 ML
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПЕРЛОВКОЙ soup with porcini mushrooms and pearl barley	1800 ₺ 250 ML
СУП ИЗ ЗЕЛеноЙ СПАРЖИ С КРЕВЕТКАМИ Asparagus soup and prawns	2300 ₺ 250 ML
СУП ИЗ ТОМАТОВ ПО-ТОСКАНСКИ Toscana style tomato soup	1600 ₺ 250 ML
СУП ИЗ КРАБА ОТ ШЕФА * Crab soup	4300 ₺ 300 ML
МИНЕСТРОНЕ Minestrone	1600 ₺ 250 ML

ПАСТА

HARD WHEAT PASTA

СПАГЕТТИ С БЕБИ ОСЬМИНОГАМИ Spaghetti with baby octopus	2900 ₺ 320 GR
ЛИНГВИНИ С ЛОБСТЕРОМ В РОЗОВОМ СОУСЕ * Linguini with lobster in pink sauce	9000 ₺ 300 GR
СПАГЕТТИ «ТИНО» С СИБАСОМ И БОТТАРГОЙ Spaghetti «From Chef Tino» with sea-bass and bottarga	3700 ₺ 270 GR
СПАГЕТТИ С ДАРАМИ МОРЯ Seafood spaghetti	3800 ₺ 350 GR
СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ Spaghetti with clams	3600 ₺ 400 GR
СПАГЕТТИ «AGLIO E OLIO» Spaghetti «Aglione olio»	1900 ₺ 270 GR
ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ Penne with prawns, zucchini and cherry tomatoes	2900 ₺ 350 GR
СПАГЕТТИ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Spaghetti with marbled beef and porcini mushrooms	4200 ₺ 330 GR
СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ Spaghetti bolognese	2300 ₺ 350 GR

ПИЦЦА С ДАРАМИ МОРЯ Pizza with seafood	3500 ₺ 400 GR
ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ ОСТРАЯ Pizza Peperoni spicy	2000 ₺ 330 GR
ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Pizza with porcini mushrooms,	2800 ₺ 350 GR
ПИЦЦА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ DjnnU'k Jh 'Parma \u0410	3500 ₺ 330 GR

РИЗОТТО

RISOTTO

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Risotto with porcini mushrooms	2900 ₺ 350 GR
РИЗОТТО С КРАБОМ * Risotto with king crab	4100 ₺ 350 GR
ЧЕРНОЕ РИЗОТТО С ДАРАМИ МОРЯ Black seafood risotto	3100 ₺ 350 GR
РИЗОТТО С ЛАНГУСТИНАМИ, КРЕВЕТКАМИ И ШАФРАНОМ * Risotto with langoustines, prawns and saffron	8000 ₺ 350 GR
РИЗОТТО С АРТИШОКАМИ И БОТТАРГОЙ (ПО СЕЗОНУ) Risotto with artichokes and bottarga (seasonal)	3900 ₺ 300 GR

РАВИОЛИ И ДОМАШНЯЯ ЛАПША

RAVIOLI AND HOMEMADE PASTA

РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ Ravioli with Ricotta and spinach	2200 ₺ 240 GR
ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ОМАРОМ И СПАРЖЕЙ * Black ravioli with lobster and asparagus	9000 ₺ 260 GR
ТАЛЬОЛИНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ Tagliolini with fresh tomatoes and basil	1900 ₺ 330 GR
ТАЛЬОЛИНИ С КРАБОМ * Tagliolini with crab	4400 ₺ 380 GR
ТАЛЬОЛИНИ ИЛИ РИЗОТТО С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ Tagliolini or risotto with truffle aroma Served in Pecorino basket	1900 ₺ 260 GR
ТАЛЬОЛИНИ С РАГУ ИЗ КОЗЛЕНКА Tagliolini with stewed baby goat, artichokes	3800 ₺ 360 GR
ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ В РОЗОВОМ СОУСЕ Tagliatelle with salmon and pink sauce	2700 ₺ 300 GR
ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, РУККОЛОЙ И ЧЕРРИ Tagliatelle with porcini mushrooms, arugula, cherry tomatoes	2900 ₺ 330 GR
ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ 3г Tagliatelle with pocini mushrooms and black truffle 3g and cream sauce	3700 ₺ 360 GR



СВЕЖАЯ РЫБА ЦЕЛИКОМ

WHOLE FISH AND SHELLFISH,
MARKET OFFER

ЦЕНА ЗА 100 GR/ PRICE FOR 100 GR

СИБАС ИЛИ ДОРАДО Sea bass or dorado	1400 ₺
ДИКИЙ СИБАС Wild sea bass	1900 ₺
МОРСКОЙ ЯЗЫК Fresh sole	1900 ₺
ЖИВОЙ ОМАР (сезон) * Fresh lobster (when available)	3700 ₺
ЛАНГУСТИНЫ * Langoustines whole	4500 ₺
ТЮРБО ДИКОЕ Turbot wild	2000 ₺
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ Cooking method	
ЗАПЕЧЁННАЯ В СОЛИ Baked in salt crust	300 ₺
ЖАРЕНАЯ НА СКОВОРОДЕ Fried with garlic	450 ₺
ПО-СИЦИЛИЙСКИ Sicilian style, baked vegetables	1300 ₺
ACQUA PAZZA White wine, olives, capers	700 ₺

МЯСО MEAT

КОЗЛЁНОК, ТУШЕНЫЙ С АРТИШОКАМИ * Young goat stewed with artichokes, potatoes	6200 ₺ 400 GR
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ Veal cheeks, stewed with vegetables	3300 ₺ 500/350 GR
ОССОБУКО С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Veal Ossobuco	3700 ₺ 500/350 GR
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ «РОССИНИ» С ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ТРЮФЕЛЕМ В СОУСЕ ПОРТО * Marbled beef fillet Rossini with goose liver, truffle, Porto sauce	8000 ₺ 200/50/100 GR
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ Grilled marbled beef fillet	4900 ₺ 200/100 GR
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Grilled marbled beef fillet with porcini mushrooms	5700 ₺ 300/100 GR
ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ Veal liver venetian style	3600 ₺ 200/100 GR
ТЕЛЯТИНА НА КОСТОЧКЕ Fried veal on the bone with butter and sage	4900 ₺ 200/100 GR
ЯГНЁНОК НА КОСТОЧКЕ, ЖАРЕНый С ЧЕСНОКОМ * Lamb chops with garlic and rosemary	5200 ₺ 200/100 GR
ЖАРЕНый ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК Baby chicken baked with garlic, potatoes, rosemary	2900 ₺ 250/100 GR
ФИЛЕ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ Marbled beef fillet with green pepper	5000 ₺ 350 GR

РЫБА FISH

ЛОСОСЬ С СОУСОМ ИЗ ШАМПАНСКОГО, ПОДАЕТСЯ СО ШПИНАТОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Salmon with champagne sauce, served with spinach and mashed potatoes	4200 ₺ 280 GR
МОРСКОЙ ЯЗЫК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПАРМЕЗАНОМ Baked sole fish with parmigiano cheese	2200 ₺ FOR 100 GR
МОРСКОЙ ЧЁРТ, ЖАРЕНый * С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Fried monkfish with porcini mushrooms	6000 ₺ 330 GR
МОРСКОЙ ЧЕРТ ЛИВОРНЕЗЕ * Livornese style monkfish	6000 ₺ 480 GR
СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ Grilled salmon with zucchini	3600 ₺ 280 GR
КРЕВЕТКИ ПО-ИСПАНСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ Spanish style prawns. baked with garlic	2700 ₺ 200 GR
ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ ПО-СИЦИЛИЙСКИ Sicilian style grilled tuna	4000 ₺ 290 GR
ЖАРЕНые КРЕВЕТКИ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ-ГОРОШКОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ Prawns with green pepper	3600 ₺ 250 GR

ГАРНИР GARNISH

ШПИНАТ Fried spinach with garlic	1000 ₺ 100 GR
БРОККОЛИ Fried broccoli with garlic	800 ₺ 100 GR
КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ Baked potatoes	750 ₺ 150 GR
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Mashed potatoes	700 ₺ 150 GR
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ ИЛИ НА ПАРУ Grilled/steamed vegetables	1900 ₺ 200 GR
СПАРЖА НА ГРИЛЕ Asparagus grilled	2000 ₺ 100 GR

СЫРЫ CHEESE

ПАРМЕЗАН Parmigiano reggiano	2000 ₺ 100 GR
ПЕКОРИНО Pecorino sardo	2600 ₺ 100 GR
АССОРТИ ИЗ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ Italian Cheese platter	3400 ₺ 450 GR
ГОРГОНЗОЛА Gorgonzola	1300 ₺ 100 GR
АЗИЯГО Asiago	1000 ₺ 100 GR



ВОДА И СОКИ

WATER AND JUICES

ACQUA PANNA	1 250 ₺ 750 мл
SAN PELLEGRINO	1 250 ₺ 750 мл
SAN BENEDETTO ANTICA FONTE	900 ₺ 330 мл
КОКА КОЛА / СПРАЙТ Cola/Sprite	750 ₺ 330 мл
ТОНИК / ДЖИНДЖЕР ЭЛЬ Tonic / Ginger ale	750 ₺ 250 мл
СОКИ: ЯБЛОКО, ВИШНЯ, ПЕРСИК, ТОМАТ, АПЕЛЬСИН, АНАНАС Bottled juice: apple, cherry, peach, tomato, orange, pineapple	550 ₺ 200 мл

МОРС ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ Home made raspberry or blackcurrant fruit drink	1800 ₺ 1 л
--	---------------

ПИВО

BEER

CLAUSTHALER	1000 ₺ 330 мл
PERONI NASTRO AZZURO	1000 ₺ 330 мл

СМУЗИ SMOOTHIES

АВОКАДО, ЛАТУК, СЕЛЬДЕРЕЙ Avocado lettuce celery	1600 ₺ 400 мл
ШПИНАТ, ОГУРЕЦ, СЕЛЬДЕРЕЙ, КИНЗА Spinach, cucumber, celery, cilantro	1600 ₺ 400 мл
АРТИШОКИ, ОГУРЦЫ, РУККОЛА Artichokes Arugula cucumber	2800 ₺ 400 мл
ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО, ОГУРЦЫ СЕЛЬДЕРЕЙ И ИМБИРЬ Green apple, Cucumbers, celery, ginger	1700 ₺ 400 мл

АПЕРИТИВЫ

APERITIF

БЕЛЛИНИ ПЕРСИК «Bellini»	2500 ₺ 300 мл
РОССИНИ КЛУБНИКА «Rossini»	2800 ₺ 300 мл
КАНАЛЕТТО МАЛИНА «Kanaletto»	3100 ₺ 300 мл
МАРТИНИ БЬЯНКО, РОССО	1000 ₺ 100 мл
АПЕРОЛЬ ШПРИЦ Aperol Spritz	1800 ₺ 170 мл

МИЛКШЕЙКИ

MILKSHAKES

МОЛОЧНЫЙ Dairy	1500 ₺ 250 мл
ШОКОЛАДНЫЙ Chocolate	1500 ₺ 250 мл
КЛУБНИЧНЫЙ Strawberry	1500 ₺ 250 мл
МАЛИНОВЫЙ Crimson	1500 ₺ 250 мл
БАНАНОВЫЙ Banana	1500 ₺ 250 мл

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

HOT DRINKS

ОБЛЕПИХА С ГРУШЕЙ Seabuckthorn with pear	1000 ₺ 600 мл
КЛЮКВА С МЕДОМ Cranberry with honey	1000 ₺ 600 мл
ЯГОДНЫЙ МИКС Berry mix	2500 ₺ 600 мл
СОГРЕВАЮЩИЙ Warming	1000 ₺ 600 мл

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

FRESHLY SQUEEZED JUICES

АПЕЛЬСИН Orange	1200 ₺ 250 мл
ГРЕЙПФРУТ Grapefruit	1200 ₺ 250 мл
АНАНАС Pineapple	1800 ₺ 250 мл
ГРАНАТ Pomegranate	2 000 ₺ 250 мл

МОРКОВЬ Carrot	900 ₺ 250 мл
СЕЛЬДЕРЕЙ Celery	1100 ₺ 250 мл
ТОМАТ Tomato	1900 ₺ 250 мл
ЯБЛОКО Apple	1200 ₺ 250 мл

КОФЕ COFFEE

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

ЭСПРЕССО Espresso	400₽ 30 мл	ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО Double Espresso	700₽ 60 мл
АМЕРИКАНО Americano	400₽ 250 мл	ГЛАССЕ Glasse	850₽ 200 мл
КАПУЧИНО Cappuccino	550₽ 250 мл	КОФЕ ПО-ВЕНСКИ Viennese coffee	550₽ 200 мл
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД Hot chocolate	1000₽ 250 мл	КОФЕ «ЛАТТЕ» Coffee latte	550₽ 230 мл
КОФЕ МАРОКИНО Coffee marokino	600₽ 250 мл	МОККО Mocha	550₽ 200 мл
КАПУЧИНО ФРАППЕ Cappuccino frappe	650₽ 250 мл	МАКИАТО Macchiato	500₽ 75 мл
КОФЕ РАФ Raf coffee	700₽ 250 мл	РИСТРЕТТО Ristretto	400₽ 20 мл
		ФЛЭТ УАЙТ Flat white	750₽ 250 мл

АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО: КОКОСОВОЕ/МИНДАЛЬНОЕ/СОЕВОЕ

Vegetable milk: coconut / almond / soy

ЧАЙ TEA

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

ЛИМОНАДЫ LEMONADES

ДЮШЕС Duchess pear	600₽/1500₽ 400 мл/1л	ИМБИРНЫЙ Ginger	800₽/1800₽ 400 мл/1л
МАНГО-МАРАКУЙЯ Mango-passion fru it	1100₽/2700₽ 400 мл/1л	ЛИМОННЫЙ Lemon	600₽/1500₽ 400 мл/1л
ЯГОДНЫЙ Berry	1400₽/3100₽ 400 мл/1л	ЦИТРУСОВЫЙ Citrus	600₽/1500₽ 400 мл/1л

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

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР _____ Хартакопуло И.И.
ШЕФ-ПОВАР _____ Демонтис А.



На блюда, отмеченные *, скидка постоянного гостя не распространяется