

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ НИНО ГРАЦИАНО И ЛУКИ ВЕРДОЛИНИ

*MENU FROM NINO GRAZIANO AND LUCA VERDOLINI*

ДАРЫ МОРЯ

# SEAFOOD RAW BAR

---

ПЛАТО “PALERMO” – АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ (НА 2 ПЕРСОНЫ) **13500**  
SEAFOOD PLATTER FOR TWO “PALERMO”

УСТРИЦЫ <i>FIN DE CLAIRE</i> (2 шт)	OYSTERS <i>FIN DE CLAIR</i> (2 pc)
УСТРИЦЫ <i>GILLARDEAU</i> (2 шт)	OYSTERS <i>GILLARDEAU</i> (2 pc)
УСТРИЦЫ <i>SPECIALES PERLE BLANCHE</i> (2 шт)	PERLE <i>BLANCHE</i> OYSTERS (2 pc)
МОРСКОЙ ЁЖ (2 шт)	SEA URCHINS (2 pc)
ЛАНГУСТИНЫ (2 шт)	LANGOUSTINES (2 pc)
ФАЛАНГА КРАБА	CRAB PHALANGES (300 g)
КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ НА ПАРУ	STEAMED RED SHRIMP (200 g)
РАПАН	SEA SNAILS (200 g)
СОУС: СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ / РОЗОВЫЙ / КАТАЛАНА	SAUCE: MEDITERRANEAN / PINK LEMON

УСТРИЦЫ (ЦЕНА ЗА ШТ) **800**  
OYSTERS (PRICE FOR ONE)

УСТРИЦЫ <i>FIN DE CLAIRE</i>	OYSTERS <i>FIN DE CLAIRE №1</i>
УСТРИЦЫ <i>GILLARDEAU</i>	OYSTERS <i>GILLARDEAU</i>
УСТРИЦЫ <i>ДУСС</i>	OYSTERS <i>DUSS</i>
УСТРИЦЫ <i>SPECIALES PERLE BLANCHE</i>	OYSTERS <i>PERLE BLANCHE</i>
УСТРИЦЫ <i>ДЕЛИСЬЕЗ</i>	OYSTERS <i>DELISEZ</i>

ДАРЫ МОРЯ

SEAFOOD RAW BAR

**ПЛАТО “ТАОРМИНА” – АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ (НА 4 ПЕРСОНЫ)**

**25500**

SEAFOOD PLATTER FOR FOUR “TAORMINA”

УСТРИЦЫ GILLARDEAU (4 шт)	OYSTERS GILLARDEAU (4 pc)
УСТРИЦЫ FIN DE CLAIRE (4 шт)	OYSTERS FIN DE CLAIR (4 pc)
УСТРИЦЫ SPECIALES PERLE BLANCHE (4 шт)	PERLE BLANCHE OYSTERS (4 pc)
ЛАНГУСТИНЫ (4 шт)	LANGOUSTINES (4 pc)
ГРЕБЕШКИ	SCALLOPS (160 g)
МОРСКОЙ ЕЖ (4 шт)	SEA URCHINS (4 pc)
РАПАН	SEA SNAILS (400 g)
КРУДО ИЗ БЕЛОЙ РЫБЫ	WHITE FISH CRUDO (200 g)
СИЦИЛИЙСКИЕ КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ	SICILIAN RED SHRIMP (400 g)
ФАЛАНГА КРАБА	CRAB PHALANGES (600 g)
СОУС: СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ / РОЗОВЫЙ / КАТАЛАНА	SAUCE: MEDITERRANEAN / PINK / LEMON

**МОРЕПРОДУКТЫ**

**SEAFOOD**

---

**МОРСКОЙ ЁЖ** 100 g **600**  
SEA URCHIN

**ЛАНГУСТИНЫ** 100 g **1200**  
LANGOUSTINES

**СИЦИЛИЙСКИЕ КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ** 100 g **1800**  
SICILIAN RED SHRIMP

**МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ** 100 g **1900**  
SEA SCALLOPS

**МОРЕПРОДУКТЫ**

**SEAFOOD**

<b>СЕВИЧЕ / ТАРТАР ИЗ ТУНЦА</b> TUNA CEVICHE / TARTARE	100 g	<b>3000/2800</b>
<b>СЕВИЧЕ / ТАРТАР ИЗ ДИКОЙ БЕЛОЙ РЫБЫ</b> (СИБАС, ПАГР, ЗУБАН, МЕРО, ЕРШ, ДОРАДО) WHITE FISH CEVICHE / TARTARE (SEA BASS, PAGRUS, DENTEX, GROUPER, SCORPION FISH, SEA BREAM)	100 g	<b>3000/2800</b>
<b>КАРПАЧЧО / ТАРТАР ИЗ СИЦИЛИЙСКИХ КРАСНЫХ КРЕВЕТОК</b> SICILIAN RED SHRIMP CARPACCIO / TARTARE	100 g	<b>1800/2000</b>
<b>СЕВИЧЕ / ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ</b> SALMON CEVICHE / TARTARE	100 g	<b>3000/1900</b>
<b>СЕВИЧЕ / ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКОВ</b> SCALLOPS CEVICHE / TARTARE	100 g	<b>3000/2500</b>
<b>ПЕРВАЯ ФАЛАНГА КРАБА</b> КАМЧАТКА CRAB PHALANGE	100 g	<b>2500</b>
<b>РАПАН</b> SEA SNAILS	100 g	<b>800</b>
<b>МИДИИ</b> MUSSELS	100 g	<b>500</b>
<b>ВОНГОЛЕ</b> CLAMS	100 g	<b>900</b>
<b>ОСЬМИНОГИ</b> OCTOPUS (200 GR )	100 g	<b>2800</b>
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ</b> TIGER SHRIMPS	100 g	<b>1000</b>
<b>КАЛЬМАРЫ</b> CALAMARI (250 GR )	100 g	<b>2000</b>

НАШИ ТРАДИЦИИ. РЕСТОРАН СЕМИФРЕДДО 2003-2019

# OUR TRADITIONS 2003-2019

---

КАРПАЧО ИЗ АРТИШОКОВ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, СОКОМ ЛИМОНА  
И СЫРОМ ПАРМЕЗАН **1960**

ARTICHOKE CARPACCIO WITH OLIVE OIL, LEMON JUICE AND PARMESAN CHEESE

ПАСТА *ALLA NORMA* С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ,  
ОБЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ **1100**

PASTA "ALLA NORMA" PAN-FRIED WITH EGGPLANT AND TOMATOES

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ БЛЭК АНГУС ПРАЙМ С КАПЕРСАМИ, ГОРЧИЦЕЙ,  
ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ЛУКОМ, ПЕТРУШКОЙ И КОРНИШОНАМИ **2100**

BEEF TARTAR BLACK ANGUS PRIME WITH CAPERS, MUSTARD, EGG YOLK, ONION, PARSLEY AND GHERKIN

СТУДЕНЬ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ СЕМЬИ ГРАЦИАНО **900**

CALF'S HEAD SALAD ACCORDING TO AN OLD GRAZIANO FAMILY RECIPE

МАЛЕНЬКИЕ КАЛЬМАРЧИКИ С АРТИШОКАМИ,  
ПОДЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ **2800**

BABY CALAMARI WITH ARTICHOKES GRILLED WITH SEA SALT

БАКЛАЖАНЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ПОМИДОРОВ **1100**

AUBERGINE CAKE SERVED WITH PARMESAN SAUCE AND A CREAM OF TOMATOES

СПАГЕТТИ С БОТТАРГОЙ, ОЛИВКАМИ И КАПЕРСАМИ **1500**

SPAGHETTI WITH BOTTARGA, OLIVES AND CAPERS

СПАГЕТТИ С КРОСТАЧЕ, ЖАРеныМИ ЦУКИНИ И ФИСТАШКАМИ *BRONTI* **2000**

SPAGHETTI WITH SHELLFISH, FRIED ZUCCHINI AND BRONTE PISTACHIOS

СУП ИЗ КРАСНЫХ СИЦИЛИЙСКИХ КРЕВЕТОК **2300**

ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ СЕМЬИ ГРАЦИАНО

SICILIAN RED SHRIMP SOUP MADE ACCORDING TO AN OLD GRAZIANO FAMILY RECIPE

<b>БРАЗАТО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ <i>NERO D'AVOLA</i></b>	<b>2300</b>
BRAISED VEAL WITH NERO D'AVOLA SAUCE	
<b>СЕМИФРЕДДО С МИНДАЛЕМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ</b>	<b>750</b>
ALMOND SEMIFREDDO WITH HOT CHOCOLATE	
<b>ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНА</b>	<b>700</b>
ORANGE JELLY	
<b>ТОРТ БЕЗЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ</b>	<b>750</b>
MERINGUE CAKE WITH PRUNES	
<b>КАННОЛИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ</b>	<b>810</b>
CANNOLI SICILIAN	
<b>КАССАТА ПО-СИЦИЛИЙСКИ</b>	<b>700</b>
CASSATA SICILIAN	

## ТРАДИЦИОННОЕ СИЦИЛИЙСКОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

# TRADITIONAL SICILIAN MENU

---

СТОИМОСТЬ МЕНЮ

5500

MENU PRICE

СТОИМОСТЬ МЕНЮ В СОПРОВОЖДЕНИИ ВИНА

11000

MENU PRICE INCLUDING WINE

СВЕЖИЕ КРАСНЫЕ СИЦИЛИЙСКИЕ КРЕВЕТКИ С ТАРТАРОМ ИЗ ЯБЛОКА И СЕЛЬДЕРЕЯ

FRESH SICILIAN RED SHRIMP WITH APPLE AND CELERY TARTARE

Рислинг Рейнгау Трокен — Роберт Вайль (Германия) /

Riesling Rheingau Trocken — Robert Weil (Germany)

СЛЕГКА ПОДКОПЧЕННЫЙ ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС С МУССОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

LIGHTLY SMOKED CHILEAN SEA BASS "PIZZA" WITH POTATO MOUSSE

Верментино Лунае-Лунае Бозони / Vermentino Lunae-Lunae Bosoni (Liguria)

ПАСТА ВОТТОНИ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА, КОТОРЫЙ МЫ ДЕЛАЕМ САМИ,

И СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ

VOTTONI PASTA WITH HOMEMADE STRACCIATELLA CHEESE FILLING AND TOMATO SAUCE

Этна Бьянко Альта Мора-Кузумано (Сицилия) / Etna Bianco Alta Mora-Cusumano (Sicily)

РИЗОТТО КАЧО ПЕПЕ

RISOTTO "CASIO E PEPE"

Совиньон Поджио Алле Гацце-Орнеллайя /

Sauvignon Poggio Alle Gazze-Tenuta dell Ornellaia (Toscana)

НА ВЫБОР

БРАЗАТО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ NERO D'AVOLA

OF YOUR CHOICE

BRAISED VEAL WITH NERO D'AVOLA SAUCE

Неро Д'Авола Лу Патри — Бальо Дель Кристо Ди Кампобелло /

Nero D'Avola Lu Patri — Baglio Del Cristo Di Campobello (Sicily)

ИЛИ / OR

ФИЛЕ РЫБЫ ДНЯ С ЛЕГКИМ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМ СОУСОМ ИЗ АРТИШОКОВ,

ТОМАТОВ С ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ ФАГОТТИНИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА РИКОТТА И МЯТЫ

FISH OF THE DAY FILLET WITH A LIGHT MEDITERRANEAN SAUCE MADE OF ARTICHOKES AND

TOMATOES, SERVED WITH HOMEMADE FAGOTTINI FILLED WITH RICOTTA CHEESE AND MINT

Шардоне — Таска Д'Альмерита / Chardonnay — Tasca D'Almerita (Sicily)

КАССАТА ПО-СИЦИЛИЙСКИ

CASSATA SICILIAN

Бен рие пассито / Ben Rye Passito Donnafugata (Sicily)

КРЕАТИВНОЕ МЕНЮ

# CREATIVE MENU

---

МЕНЮ ИЗ ШЕСТИ БЛЮД ОТ ШЕФ-ПОВАРА  
SIX DISH MENU FROM THE CHEF

5900

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

# COLD APPETIZERS AND SALADS

---

СВЕЖИЕ КРАСНЫЕ СИЦИЛИЙСКИЕ КРЕВЕТКИ С ТАРТАРОМ ИЗ ЯБЛОКА И СЕЛЬДЕРЕЯ FRESH SICILIAN RED SHRIMP WITH APPLE AND CELERY TARTARE	1800
САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С КРАСНЫМ ЛУКОМ, АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ (ЗАПРАВЛЯЕТСЯ НА ВЫБОР ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ) SWEET TOMATOES, CUCUMBERS AND RED ONIONS SALAD WITH FRAGRANT HERBS, DRESSED WITH YOUR CHOICE OF OLIVE OIL, SUNFLOWER OIL OR SOUR CREAM	800
САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ, АРТИШОКАМИ, КОРН САЛАТОМ, СОУСОМ ИЗ КАШТАНОВОГО МЁДА И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ GOAT CHEESE SALAD WITH ARTICHOKES AND CORN SALAD UNDER A CHESTNUT-HONEY DRESSING AND SPRINKLED WITH FOREST NUTS	1200
КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА С СОУСОМ ИЗ ОЛИВКОВОГО МАСЛА И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ OCTOPUS CARPACCIO WITH PISTACHIO, CHIVE AND VINAIGRETTE	2500
САЛАТ ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА И ПОМИДОРОВ KING CRAB AND TOMATOES SALAD	2500
САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ, КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ, КОЗЬИМ СЫРОМ И СОУСОМ ИЗ ВЫДЕРЖАННОГО БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА SMOKED DUCK BREAST SALAD WITH PINE NUTS, GOAT CHEESE AND AGED BALSAMIC VINEGAR	1500
КЛАССИЧЕСКОЕ ВИТЕЛЛО ТОННАТО CLASSIC VITELLO TONNATO	1300
АССОРТИ СЫРОВ (100 г) ASSORTED CHEESES AND HOME-MADE MARMALADE	1700

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

# HOT APPETIZERS

---

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ **2800**  
WARM SEAFOOD SALAD

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С ПЮРЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ **2600**  
SEA SCALLOPS WITH EGGPLANT PUREE

АРТИШОК С ПАНЦАНЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ **1500**  
STEWED ARTICHOKE WITH PANZANELLA AND TOMATOES

ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ И ПИКАНТНАЯ КАПУСТА ПАК ЧОЙ С МИНДАЛЕМ **1200**  
BROCCOLI PUREE AND SPICY BOK CHOY WITH ALMONDS

КОРН САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ, ЖАРеныМИ АРТИШОКАМИ  
И ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ **2100**  
MACHE SALAD WITH STRACCIATELLA, ARTICHOKEs AND TRUFFLE DRESSING

## ПАСТА, РИЗОТТО, СУПЫ

# PASTA, RISOTTO, SOUP

---

ПАПАРДЕЛЛИ *BIO* ИЗ МУКИ КРУПНОГО ПОМОЛА С ОТРУБЯМИ, **1500**  
РАГУ ИЗ КРОЛИКА И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ  
PAPPARDELLE CON FARINA BIO INTEGRALE AL RAGOUT DI CONIGLIO E FUNGHI PORCINI

ДОМАШНИЕ ТАЛЪЯТЕЛЛИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ **2100**  
И КОНКАССЕ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ  
HOME-MADE TAGLIATELLE WITH KING CRAB AND FRESH CHERRY TOMATOES

ПАСТА *BOTTONI* С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА, КОТОРЫЙ МЫ ДЕЛАЕМ САМИ **1200**  
И СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ  
BOTTONI PASTA WITH HOMEMADE STRACCIATELLA CHEESE FILLING AND TOMATO SAUCE

РАВИОЛИ С УТКОЙ И СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ **1350**  
DUCK RAVIOLI IN A PORCINI SAUCE

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРЕВЕТКАМИ, ЧЕРНЫМ РИСОМ, **1300**  
КРАБОМ И АРОМАТОМ ЛАЙМА  
PUMPKIN CREAM-SOUP WITH SHRIMP, BLACK RICE AND CRAB, AND INFUSED WITH A LIME AROMA

РЫБНЫЙ СУП ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ИЗ КРЕВЕТОК, СКАМПИЙ, **3000**  
БРАНЗИНО, МИДИЙ И РАКУШЕК ВОНГОЛЕ  
MEDITERRANEAN FISH SOUP MADE WITH SHRIMPS, SCAMPI, SEA BASS, MUSSELS AND VONGOLE SEASHELLS

<b>СУП МИНЕСТРОНЕ</b> MINESTRONE SOUP	<b>750</b>
<b>СУП ИЗ БОБОВ С ОСЬМИНОГОМ, ПОДЖАРЕННЫМ НА СКОВОРОДЕ</b> BEAN SOUP WITH PAN FRIED OCTOPUS	<b>1300</b>
<b>СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ СО ШПИНАТОМ</b> SOUP WITH PORCINI MUSHROOMS AND SPINACH	<b>950</b>
<b>РИЗОТТО КАЧО ПЕПЕ</b> RISOTTO "CASIO E PEPE"	<b>1500</b>
<b>РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> SEAFOOD RISOTTO	<b>2500</b>
<b>РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ И КАЛЬМАРАМИ</b> SQUID INK RISOTTO WITH BABY CALAMARI	<b>2100</b>

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ / СВЕЖАЯ РЫБА

# FISH DISHES / FRESH FISH

---

**ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС, ПОДЖАРЕННЫЙ НА СКОВОРОДЕ С ОЛИВКАМИ,  
КАПЕРСАМИ, СВЕЖИМ ПЕРЧИКОМ И ПОМИДОРАМИ** **3100**  
CHILEAN SEA BASS WITH OLIVES, CAPERS AND FRESH PAPRIKA AND TOMATO

**ФИЛЕ РЫБЫ ДНЯ С ЛЕГКИМ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМ СОУСОМ  
ИЗ АРТИШОКОВ, ТОМАТАМИ И ДОМАШНЕЙ ПАСТОЙ ФАГОТТИНИ  
С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА РИКОТТА И МЯТЫ** **3600**  
FISH OF THE DAY FILLET WITH A LIGHT MEDITERRANEAN SAUCE MADE OF ARTICHOKES  
AND TOMATOES, SERVED WITH HOMEMADE FAGOTTINI FILLED WITH RICOTTA CHEESE AND MINT

**ТЮРБО, ЗАПЕЧЁННАЯ С ОВОЩАМИ** **100 g** **2100**  
(цукини, баклажан, томаты, оливки, каперсы, картофель, лук, чеснок)  
TURBOT BAKED WITH VEGETABLES

**ДОРАДА ИЛИ СИБАС** **100 g** **1100**  
SEA BREAM OR SEA BASS  
Способ приготовления: запеченная в духовке с овощами / со спаржей и цукини / по-сицилийски / в соли / на гриле  
Cooking method: baked in the oven with vegetables / with asparagus and zucchini / Sicilian style / on the grill / in salt

**ДИКАЯ РЫБА ДНЯ** **100 g** **1500**  
WILD FISH OF THE DAY  
Способ приготовления: запеченная в духовке с овощами / со спаржей и цукини / по-сицилийски / в соли / на гриле  
Cooking method: baked in the oven with vegetables / with asparagus and zucchini / Sicilian style / on the grill / in salt

**ФИЛЕ ТЮРБО** **100 g** **2400**  
TURBOT

**ФИЛЕ ДИКОЙ РЫБЫ** **100 g** **2400**  
WILD FISH  
Способ приготовления: запеченная в духовке с овощами / со спаржей и цукини / по-сицилийски / в соли / на гриле  
Cooking method: baked in the oven with vegetables / with asparagus and zucchini / Sicilian style / on the grill / in salt

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

# MEAT DISHES

---

КОЗЛЕНОК С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ **2800**  
GOAT WITH BAKED POTATOES

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С КОНФИ ИЗ КРАСНОГО ЛУКА, ГРУШЕЙ **1900**  
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С АРОМАТОМ СЫРА ПЕКОРИНО  
CALF LIVER WITH RED ONION AND PEAR CONFIT AND POTATO PUREE WITH PECORINO CHEESE FLAVOR

ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ С ГРИБАМИ, СВЕЖЕЙ ГОРЧИЦЕЙ **1490**  
И ПЮРЕ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ  
VEAL KIDNEY WITH MUSHROOMS, FRESH MUSTARD AND NEW POTATO PUREE

## МЯСО НА ОТКРЫТОМ ДРОВЯНОМ ГРИЛЕ

# GRILLED MEAT

---

ТАЛЬЯТА ИЗ ВЫРЕЗКИ ГОВЯДИНЫ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) BEEF TAGLIATA (BLACK ANGUS / PRIME / EXTRA TOP CHOICE)	100 g	1600
КАРЕ ЯГНЁНКА С ТИМЬЯНОМ И РОЗМАРИНОМ LAMB CHOPS WITH THYME AND ROSEMARY	300 g	2400
РИБАЙ ВАГЮ БИФ RIBAY VAGU BEEF	300 g	9000
ВЫРЕЗКА ГОВЯДИНЫ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) BEEF TENDERLOIN (BLACK ANGUS / PRIME / EXTRA TOP CHOICE)	200 g	3200
РИБАЙ ГОВЯДИНЫ (БЛЭК АНГУС / ПРАЙМ / ЭКСТРА ТОП ЧОЙС) BEEF RIBEYE (BLACK ANGUS / PRIME / EXTRA TOP CHOICE)	350 g	4200
ТИБОН НА КОСТИ FLORENTINE STEAK	100 g	1000
ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ, С РАГУ ИЗ ПОМИДОРОВ, КАПЕРСОВ, ОЛИВОК, КАРТОФЕЛЯ FARM CHICKEN PREPARED ON THE GRILL WITH A TOMATO, CAPER, OLIVE AND POTATO RAGOUT		1850

## ГАРНИРЫ

# SIDE DISHES

---

<b>ОБЖАРЕННЫЙ ШПИНАТ С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И ЛЕГКИМ АРОМАТОМ ЧЕСНОКА</b> SAUTEED SPINACH WITH PINE NUTS AND A LIGHT GARLIC FLAVOR	<b>650</b>
<b>НЕЖНОЕ ПЮРЕ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ</b> TENDER MASHED POTATOES (150 G)	<b>430</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> PAN - FRIED POTATOES AND CEPES	<b>1100</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ</b> BAKED POTATOES	<b>400</b>
<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b> GRILLED VEGETABLES	<b>900</b>
<b>ОВОЩИ НА ПАРУ</b> STEAMED VEGETABLES (200 GR)	<b>900</b>
<b>БРОККОЛИ НА ПАРУ С СОКОМ ЛАЙМА, МИНДАЛЁМ И МОРСКОЙ СОЛЬЮ</b> STEAMED BROCCOLI WITH LIME JUICE, ALMONDS AND SEA SALT	<b>800</b>
<b>ЧЕРНЫЙ РИС <i>VENERO</i> С МИНИ-ОВОЩАМИ И ЛЕГКИМ СОЕВЫМ СОУСОМ</b> BLACK VENERE RICE WITH BABY VEGETABLES AND LIGHT SOY SAUCE	<b>800</b>

## ДЕСЕРТЫ

# DESSERTS

---

ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ 750  
PROFITEROLES WITH VANILLA ICE-CREAM AND HOT CHOCOLATE

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ 750  
APPLE PIE WITH VANILLA ICE-CREAM

ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ 750  
TRADITIONAL TIRAMISU

МИЛИФОЛЬЕ СО СВЕЖИМИ ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ 1500  
MILLEFOGLIE WITH WILD BERRIES AND RASPBERRY SAUCE

ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН С СОРБЕТОМ ИЗ МАЛИНЫ 1100  
CHOCOLATE CAKE WITH SORBET RASPBERRY

ТЕПЛАЯ МАЛИНА С ПЕЧЕНЬЕМ И ДОМАШНИМ ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ 1100  
WARM RASPBERRY WITH COOKIES AND HOMEMADE VANILLA ICE CREAM

ЯБЛОКО «ТИРОЛЬ» 750  
APPLE «TYROL»

БАБА ЛИМОНЧЕЛЛО 860  
BABA AL LIMONCELLO

ФИСТАШКОВОЕ СУФЛЕ С СОРБЕТОМ ИЗ МАЛИНЫ 980  
PISTACHIO SOUFFLÉ WITH RASPBERRY SORBET

КОКОСОВАЯ ПАННА КОТТА 800  
COCONUT PANNA COTTA

## СВЕЖИЕ СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

# FRESH SEASON FRUIT

---

КЛУБНИКА STRAWBERRY	200 g	2000
ЕЖЕВИКА BLACKBERRY	150 g	2300
МАЛИНА RASPBERRY	150 g	2500
ГОЛУБИКА BLUEBERRY	150 g	2000
АНАНАС PINEAPPLE	450 g	900

## ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

# HOME-MADE ICE-CREAM AND SORBET

---

МОРОЖЕНОЕ (ШОКОЛАДНОЕ / ВАНИЛЬНОЕ / ФИСТАШКОВОЕ / БАЗИЛИКОВОЕ / ЙОГУРТОВОЕ) ICE-CREAM: CHOCOLATE, VANILLA, PISTACHIO, BASIL, YOGURT	250
СОРБЕТЫ (ЛИМОН / МАНГО / ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ / МАЛИНА / ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО / АПЕЛЬСИН / ОБЛЕПИХА-МАНГО) SORBET: LEMON, MANGO, WILD BERRIES, RASPBERRY, GREEN APPLE, ORANGE, BUCKTHORN-MANGO	300

## ЧАЙ

# TEA

---

УЛУН ЗЕЛЁНЫЙ ТЕ ГУАНЬ ИНЬ ВАН GREEN OOLONG TIE GUAN YIN	700
ЖАСМИНОВАЯ ЖЕМЧУЖИНА JASMINE PEARL	450
ЖЕНЬШЕНЬ УЛУН GINSENG OOLONG	700
ЗЕЛЁНЫЙ МОЛОЧНЫЙ УЛУН GREEN MILKY OOLONG	700
МАНОН ЗЕЛЁНЫЙ ЦВЕТОЧНЫЙ GREEN MANON	350
ЗЕЛЁНЫЙ С ЖАРеныМ РИСом GREEN WITH FRIED RICE	430
ЦЕЙЛОН CEYLON	320
ЭРЛ ГРЕЙ EARL GREY	390
ДАРДЖИЛИНГ DARGILING	390
ШИПОВНИК DOGROSE	350
ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ FRUIT TEA	320
ЧАЙ МАЛИНА С МЯТОЙ RASPBERRY TEA WITH FRESH MINT	320

<b>ЧАЙ СО СВЕЖЕЙ МЯТОЙ</b> TEA WITH FRESH MINT LEAVES	<b>360</b>
<b>ЧАЙ МАРОККАНСКИЙ С МЯТОЙ, КОРИЦЕЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ</b> MAROCCO TEA WITH FRESH MINT LEAVES, CINNAMON AND PINE NUTS	<b>420</b>
<b>ЦВЕТКИ РОМАШКИ</b> CHAMOMILE BLOSSOMS	<b>360</b>

## КОФЕ

# COFFEE

---

<b>ЭСПРЕССО</b> ESPRESSO	<b>300</b>
<b>ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО</b> DOUBLE ESPRESSO	<b>600</b>
<b>ЭСПРЕССО БЕЗ КОФЕИНА</b> DECAFFEINATED ESPRESSO	<b>330</b>
<b>РИСТРЕТТО</b> RISTRETTO	<b>300</b>
<b>АМЕРИКАНСКИЙ</b> AMERICANO	<b>300</b>
<b>МАКИАТО</b> MACCHIATO	<b>340</b>
<b>КАПУЧЧИНО</b> CAPPUCCINO	<b>390</b>
<b>ЛАТТЭ</b> LATTE	<b>390</b>
<b>АЙРИШ-КОФЕ</b> IRISH COFFEE	<b>1100</b>

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

# FRESH JUICES

---

<b>ТОМАТНЫЙ</b> TOMATO	200 ml	<b>750</b>
<b>АНАНАСОВЫЙ</b> PINEAPPLE	200 ml	<b>660</b>
<b>ГРАНАТОВЫЙ</b> POMEGRANATE	200 ml	<b>900</b>
<b>АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b> ORANGE	200 ml	<b>570</b>
<b>ГРЕЙПФРУТОВЫЙ</b> GRAPEFRUIT	200 ml	<b>460</b>
<b>ЛИМОННЫЙ</b> LEMON	200 ml	<b>460</b>
<b>МОРКОВНЫЙ</b> CARROT	200 ml	<b>460</b>
<b>ЯБЛОЧНЫЙ</b> APPLE	200 ml	<b>460</b>
<b>СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ</b> CELERY	200 ml	<b>460</b>

**СОКИ**

# JUICES

---

<b>АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b> ORANGE	200 ml	<b>290</b>
<b>ТОМАТНЫЙ</b> TOMATO	200 ml	<b>290</b>
<b>ЯБЛОЧНЫЙ</b> APPLE	200 ml	<b>290</b>
<b>ПЕРСИКОВЫЙ</b> PEACH	200 ml	<b>290</b>

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ БЕЗ ГАЗА

# STILL WATER

---

АКВА ПАННА  
ACQUA PANNA

500/750 ml

420/585

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ С ГАЗОМ

# SPARKLING WATER

---

САНПЕЛЛЕГРИНО  
S. PELLEGRINO

500/750 ml

400/585

НАПИТКИ

# SOFT DRINKS

---

<b>КОКА КОЛА ЗЕРО</b> COCA COLA ZERO	330 ml	<b>290</b>
<b>КОКА КОЛА</b> COCA COLA	330 ml	<b>290</b>
<b>СПРАЙТ</b> SPRITE	200 ml	<b>290</b>
<b>БИТТЕР ЛЕМОН</b> BITTER LEMON	200 ml	<b>290</b>
<b>ТОНИК</b> TONIC	200 ml	<b>290</b>
<b>САНПЕЛЛЕГРИНО АПЕЛЬСИН</b> SANPELLEGRINO ARANCIATA ROSSA	200 ml	<b>350</b>
<b>ТОНИК ФЕНТИМАНС</b> TONIC WATER FENTIMANS	125 ml	<b>350</b>
<b>КОЛА ФЕНТИМАНС</b> COLA FENTIMANS	275 ml	<b>400</b>
<b>ДЖИНДЖЕР ЭЛЬ ФЕНТИМАНС</b> GINGER ALE FENTIMANS	125 ml	<b>280</b>

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**

**BUON APPETITO**

---

05.07.2019