

## START

---

БРУСКЕТТА КРУДАЙОЛА   90 g bruschetta crudaiola	390
ОЛИВКИ ЗЕЛЁНЫЕ С КОСТОЧКОЙ   150 g green olives with the stone	395
КЛАССИЧЕСКАЯ БРУСКЕТТА   200 g traditional bruschetta with tomatoes and basil	590
ТАРЕЛКА С ИТАЛЬЯНСКИМИ СЫРАМИ, ВАРЕНЬЕМ, МЁДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ: ПАРМИДЖАНО-РЕДЖАНО, ГОРГОНЗОЛА, ПЕКОРИНО ФИОРЕТТО СЕПИ, ФИОР ДИ ГРОТТА, ТРЮФЕЛЬНЫЙ МОЛИСАРДО   350 g plate with Italian cheeses, jam, honey and walnuts: parmigiano reggiano, gorgonzola, pecorino fioretto sepi, fior di grota, truffle molisardo	2000
ТАРЕЛКА С ИТАЛЬЯНСКИМИ КОЛБАСАМИ, СОЛЕНЬЯМИ И «НЬОККО ФРИТТО»   350 g plate with Italian sausages, pickles and “gnocco fritto»	2100

## RAW BAR

---

SEA URCHIN   1 pc морские ежи	590
OYSTERS BLACK PEARL NO. 2 NEW ZEALAND   1 pc устрицы черный жемчуг №2 новая зеландия	790
TUNA CARPACCIO   100 g карпаччо из тунца	1800
TUNA TARTARE WITH AVOCADO   150 g тар-тар из тунца с авокадо	1900
WILD FISH SEVICHE   100 g севиче из дикой рыбы	2300

## ЗАКУСКИ

### APPETIZERS

---

ТРАДИЦИОННОЕ ОВОЩНОЕ РАГУ «ПО-СИЦИЛИЙСКИ»: БАКЛАЖАНЫ, ЛУК, СЕЛЬДЕРЕЙ, ПОМИДОРЫ, КАПЕРСЫ, ОЛИВКИ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ   250 g traditional Sicilian caponata with aubergines, onion, celery, tomatoes, capers and olives with a sweet and sour sauce	680
--	-----

---

БАКЛАЖАН С РИКОТТОЙ ПОД ТОМАТНЫМ И ПАРМЕЗАНОВЫМ СОУСОМ   220 g aubergine cake with parmesan and tomato fondue	740
ДОМАШНИЙ СЫР МОЦАРЕЛЛА С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОВЫМ ПЕСТО   230 g homemade mozzarella cheese with tomatoes and basil pesto	830
ДОМАШНИЙ СЫР БУРРАТА СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ   350 g burrata homemade cheese with fresh tomatoes and basil	860
БАКЛАЖАН ПО РЕЦЕПТУ НИНО ГРАЦИАНО   250 g Nino's eggplant recipe	990
ВИТЕЛЛО ТОННАТО   200 g vitello tonnato	1100

## НАШИ ДОМАШНИЕ САЛАТЫ

### OUR HOMEMADE SALADS

---

ДОМАШНИЙ САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ   250 g homemade salad with cucumbers and tomatoes	800
ПОМИДОРЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ   200 g tomatoes with red onion and herbs	820
САЛАТ С ЗАПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ И СЫРОМ СИРТАКИ   250 g salad with baked vegetables and sirtaki cheese	960
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ ИЛИ КРЕВЕТКАМИ   250 g caesar salad with chicken or shrimps	960 / 1100
САЛАТ ИЗ ЛИСТЬЕВ РУККОЛЫ, АВОКАДО, ПОМИДОРОВ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ   250 g rucola salad with avocado, tomatoes and tiger shrimps	1300
САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ   250 g salad with Kamchatka crab	1960
ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ   270 g warm seafood salad	2100
САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА, КАРТОФЕЛЯ И ОЛИВОК ТАДЖАССКИХ   280 g octopus salad with potatoes and olives	2100

---

## НАШИ ТАР-ТАРЫ

### OUR TARTARS

---

КЛАССИЧЕСКИЙ ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»   250 g beef tartare with homemade potato	980
ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ   120 g salmon tartare	1640

## НАШИ КАРПАЧЧО

### OUR CARPACCIOS

---

КАРПАЧЧО ИЗ АРТИШОКОВ С ПАРМЕЗАНОМ   100 g artichoke carpaccio with Parmesan	1100
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С РУККОЛОЙ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ   120 g beef carpaccio with rucola and black truffle	1200
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ   120 g salmon carpaccio	1460

## ДОМАШНЯЯ СВЕЖАЯ ПАСТА И РАВИОЛИ

### FRESH HOMEMADE PASTA AND RAVIOLI

---

ДОМАШНЯЯ ЛАЗАНЬЯ   450 g homemade lasagna	770
ПАППАРДЕЛЛЕ С КАБАНОМ   300 g rappardelle with wild boar	890
РАВИОЛИ С УТКОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ   200 g ravioli with duck and porcini mushrooms	890
РАВИОЛИ С КАБАНОМ ПОД СОУСОМ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ   270 g boar ravioli with walnut sauce and black truffle	1100
ТАЛЬОЛИНИ С ЦУКИНИ, КРЕВЕТКАМИ И ТОЛЧЁНЫМ МИНДАЛЁМ   375 g tagliolini with zucchini, shrimps and crushed almonds	1100
ТАЛЪЯТЕЛЛЕ «PAGLIA E FIENO» С ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ   360 g tagliatelle «paglia e fieno» with mushrooms, cream and truffle flavor	1100

РАВИОЛИ С СИБАСОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ | 230 g 1200  
sea bass ravioli with seafood

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ | 300 g 1800  
tagliatelle with Kamchatka crab

## СУХАЯ ПАСТА ГРАНЬЯНО И РИЗОТТО

### DRY GRAGNANO PASTA AND RISOTTO

---

МАККЕРОНИ АЛЛА НОРМА С БАКЛАЖАНОМ  
И СОЛЁНОЙ РИКОТТОЙ | 300 g 730  
maccheroni alla norma with eggplant and salted ricotta

СПАГЕТТИ «КАЧО Э ПЕПЕ» С ПАРМЕЗАНОМ, ПЕКОРИНО  
И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ | 360 g 740  
spaghetti «cacio e pepe»

ПАСТА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ВАШ ВЫБОР:  
РИГАТОНИ / СПАГЕТТИ / СПАГЕТТОНЕ / ЛИНГВИНИ / ПЕННЕ  
pasta of Your choice: rigatoni / spaghetti / spaghetti / linguini / penne

с соусом на Ваш выбор:  
with a sauce of Your choice:

с оливковым маслом, чесноком и пеперончино(АОП) | 300 g 600  
with olive oil, garlic and peperoncino

помидоры с базиликом | 320 g 800  
tomatoes with basil

БУКАТИНИ АМАТРИЧИАНА | 415 g 990  
bucatini amatriciana

РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ  
И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОХОМ | 320 g 1200  
risotto with cuttlefish ink

СПАГЕТТИ С АНЧОУСАМИ, ОЛИВКАМИ, КАПЕРСАМИ,  
ИКРОЙ БОТТАРГИ, ПОМИДОРАМИ И ПЕРЦЕМ | 315 g 1270  
spaghetti with anchovies, olives, capers, bottarga caviar, tomatoes and peppers

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ | 340 g 1300  
risotto with porcini mushrooms

ЛИНГВИНИ С САРДИНАМИ | 300 g 1360  
linguini with sardines

СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ | 300 g 1600  
spaghetti with vongole

## СУПЫ

### SOUP

---

СУП ИЗ БОБОВ   300 g bean soup	480
КЛАССИЧЕСКИЙ СУП МИНЕСТРОНЕ ИЗ ОВОЩЕЙ   350 g classic vegetable minestrone soup	520
ТОСКАНСКИЙ СУП С ГРИБАМИ   350 g tuscan mushroom soup	550
КОНСОМЕ КУРИНЫЙ С ТОРТЕЛЛИНИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ   350 g chicken consomme with veal tortellini	790
РЫБНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ «ALLA TRAPANESE»   450 g fish soup «alla trapanese»	1590

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

### FISH DISHES

---

СИБАС / ДОРАДА, ЗАПЕЧЁННЫЕ В СОЛИ   100 g (уточняйте вес у Вашего официанта) sea bass/sea bream baked in salt (please confirm the weight with your waiter)	750
СИБАС / ДОРАДА, ЗАПЕЧЁННЫЕ С ОВОЩАМИ   100 g (уточняйте вес у Вашего официанта) sea bass/sea bream baked with vegetables (please confirm the weight with your waiter)	960
ДИКАЯ РЫБА ДНЯ С НУТОМ, ВАРЕНЬЕМ ИЗ ТОМАТОВ И СОУСОМ С ВОНГОЛЕ   200 g wild fish fish of the day with chickpeas, tomato jam and vongole sauce	1600
СИБАС С КАПЕРСАМИ, ОЛИВКАМИ, ПОМИДОРАМИ, ЧЕСНОКОМ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ   230 g sea bass fillet with olives, capers, tomatoes, garlic and chili pepper	1650
ЛОСОСЬ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ, ШПИНАТОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМИ НЬОККАМИ   240 g salmon with orange sauce, spinach and potato gnocchi	1700
ДИКАЯ РЫБА ДНЯ ПО-СИЦИЛИЙСКИ   230 g wild fish of the day in sicilian style	2600

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

### MEAT DISHES

---

ТУШЁНАЯ ГОВЯДИНА В КРАСНОМ ВИНЕ   320 g beef stew in red wine	1260
ОССОБУКО «ПО-МИЛАНСКИ» С РИЗОТТО С ШАФРАНОМ   460 g ossobuco Milanese with saffron risotto	1600
ЭСКАЛОП «ПО-МИЛАНСКИ» С КАРТОФЕЛЕМ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»   550 g veal Milanese with fried potatoes	1800
ЗАПЕЧЁННАЯ ЛОПАТКА ЯГНЁНКА С ФАСОЛЬЮ КАННЕЛЛИНИ   800 g baked lamb shoulder with cannellini beans	1850
МЯСО КОЗЛЁНКА, ЗАПЕЧЁННОЕ С КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ И ЦЕДРОЙ ЛИМОНА И АПЕЛЬСИНА   550 g baked cabrito with potatoes, onion and lemon and orange zest	2400
ГАМБУРГЕР ОТ БОТТЕГИ   400 g hamburger from Bottega	1300

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

### FISH AND SEAFOOD COOKED ON THE GRILL

---

СИБАС   100 g sea bass	750
ДОРАДА   100 g dorada	750
ГРЕБЕШКИ   100 g scallops	1350
ЛОСОСЬ   200 g salmon	1800
КАЛЬМАРЫ   250 g squid	1800
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ   250 g tiger prawns	2700
ОСЬМИНОГИ   200 g octopus	4300

---

## МЯСО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ

### MEAT COOKED ON THE GRILL

---

ЦЫПЛЁНОК «АЛЛА ДЬЯВОЛА»   500 g chicken alla diavola	1200
СТЕЙК МЯСНИКА   150 g butcher's steak	1900
КАРЕ ЯГНЁНКА   300 g lamb chops	2350
СТРИПЛОИН «BLACK ANGUS» С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ   200 g striploin «black angus» with mustard sauce	2600
ФИЛЕ «BLACK ANGUS»   250 g fillet «black angus»	3200
РИБАЙ «BLACK ANGUS»   300 g striploen black angus	3600

## ГАРНИРЫ

### SIDE DISHES

---

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ   150 g mashed potato	330
КАРТОФЕЛЬ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»   310 g homemade potato	350
ЗАПЕЧЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ   200 g baked potato	350
КУС-КУС С ОВОЩАМИ   150 g couscous with vegetables	380
ШПИНАТ   130 g spinach	590
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ   250 g fried potatoes with mushrooms and onions	600
БРОККОЛИ С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И МИНДАЛЁМ   140 g broccoli with cherry tomatoes and almonds	650
МИКС ИЗ ОВОЩЕЙ, ЖАРЕННЫХ НА ГРИЛЕ   190 g mix of grilled vegetables	660
СПАРЖА   80 g asparagus	760

---

АРТИШОКИ С ЧЕСНОКОМ И МЯТОЙ | 100 g 1100  
artichokes with garlic and mint

## ПИЦЦА

### PIZZA

---

МАРГАРИТА: СЫР МОЦАРЕЛЛА «ФИОР ДИ ЛАТТЕ», БАЗИЛИК,  
ПОМИДОРЫ, МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ЭКСТРА-КЛАССА | 370 g 560  
margarita: Fior di latte mozzarella cheese, basil, tomatoes, extra-virgin olive oil

ПИЦЦА С БУРРАТОЙ: ПОМИДОРЫ, БУРРАТА, БАЗИЛИК,  
МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ЭКСТРА-КЛАССА | 580 g 1100  
pizza with burrata: tomatoes, burrata, Basil, extra-virgin olive oil

ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА»: ПОМИДОРЫ,  
СЫР МОЦАРЕЛЛА «ФИОР ДИ ЛАТТЕ», СВЕЖИЕ ГРИБЫ,  
ОЛИВКИ, ВЕТЧИНА, АРТИШОКИ | 600 g 990  
pizza «four seasons»: tomatoes, Fior di latte mozzarella cheese, fresh mushrooms,  
olives, ham, artichokes

МАРИНАРА: КРУПНЫЕ СЛАДКИЕ ПОМИДОРЫ, ОРЕГАНО, ЧЕСНОК,  
МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ЭКСТРА-КЛАССА | 380 g 420  
marinara: sweet tomatoes, oregano, garlic, extra-virgin olive oil

ПИЦЦА «КАПРИЧОЗА»: ПОМИДОРЫ,  
СЫР МОЦАРЕЛЛА «ФИОР ДИ ЛАТТЕ», СВЕЖИЕ ГРИБЫ,  
ОЛИВКИ, ВЕТЧИНА, ОРЕГАНО | 500 g 890  
pizza «capriciosa»: tomatoes, Fior di latte mozzarella cheese, fresh mushrooms,  
olives, ham, oregano

ПИЦЦА КАЛЬЦОНЕ: ПОМИДОРЫ, СЫР МОЦАРЕЛЛА «ФИОР ДИ  
ЛАТТЕ», ВЕТЧИНА, ГРИБЫ, АРТИШОКИ, БАЗИЛИК | 485 g 1100  
pizza calzone: tomatoes, mozzarella cheese «Fior di latte», ham, mushrooms,  
artichokes, Basil

ПИЦЦА «ПАРМА»: ПОМИДОРЫ, СЫР МОЦАРЕЛЛА  
«ФИОР ДИ ЛАТТЕ», РУККОЛА, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА,  
ПАРМЕЗАН И МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ЭКСТРА-КЛАССА | 480 g 1400  
parma pizza: tomatoes, fior di latte mozzarella cheese, arugula, parma ham,  
parmesan and extra-virgin olive oil

ПИЦЦА «ДЬЯВОЛА»: ПОМИДОРЫ, СЫР МОЦАРЕЛЛА  
«ФИОР ДИ ЛАТТЕ», КОЛБАСА ПЕППЕРОНИ, ОРЕГАНО | 450 g 890  
pizza diavola: tomatoes, fior di latte mozzarella cheese, pepperoni sausage, oregano

ПИЦЦА «НАПОЛЕТАНА»: СЫР МОЦАРЕЛЛА «ФИОР ДИ ЛАТТЕ»,  
ПОМИДОРЫ, КАПЕРСЫ, АНЧОУСЫ, ОРЕГАНО,  
МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ЭКСТРА-КЛАССА | 380 g 820  
pizza napoletana: fior di latte mozzarella cheese, tomatoes, capers, anchovies, oregano,  
extra-virgin olive oil

---



ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА»:СЫР ГОРГОНЗОЛА, СЫР МОЦАРЕЛЛА «ФИОР ДИ ЛАТТЕ», СЫР ТАЛЕДЖИО, СЫР ПАРМЕЗАН   380 g pizza «four cheeses» with porcini mushrooms and truffle oil	<b>990</b>
ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА» С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ   380 g pizza «four cheeses» with porcini mushrooms and truffle oil	<b>1300</b>
ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ: ПОМИДОРЫ, КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРЫ, ОСЬМИНОГ И МОЛЛЮСКИ   460 g pizza with seafood: tomatoes, shrimp, squid, octopus and clams	<b>1400</b>
ПИЦЦА «СИЦИЛИАНА»: ПОМИДОРЫ, СЫР МОЦАРЕЛЛА «ФИОР ДИ ЛАТТЕ», ТУНЕЦ, КРАСНЫЙ ЛУК, ОРЕГАНО, ИКРА БОТТАРГИ, ФИСТАШКИ   460 g pizza «Siciliana»: tomatoes, mozzarella «Fior di latte», tuna, red onion, oregano, eggs bottarga, pistachios	<b>1200</b>

## ФАНТАЗИИ СТЕФАНО

### STEFANO'S FANTASIES

---

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ: ПОМИДОРЫ, СЫР МОЦАРЕЛЛА «ФИОР ДИ ЛАТТЕ», КУРИНАЯ ГРУДКА И СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ   495 g pizza with chicken and sweet pepper:tomatoes, Fior di latte mozzarella cheese, chicken breast and sweet pepper	<b>790</b>
ПИЦЦА «ВЕГЕТАРИАНСКАЯ»: ПОМИДОРЫ, СЫР МОЦАРЕЛЛА «ФИОР ДИ ЛАТТЕ»,ЦУКИНИ, БАКЛАЖАНЫ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, АРТИШОКИ, ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ   600 g vegetarian pizza : tomatoes, mozzarella cheese «Fior di latte», zucchini, eggplant, sweet pepper, artichokes, mushrooms	<b>890</b>
ФОКАЧЧИНА С ТУНЦОМ: СЫР МОЦАРЕЛЛА «ФИОР ДИ ЛАТТЕ», ТУНЕЦ, СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ, ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ И МАЙОНЕЗ   600 g focaccina with tuna: fior di latte mozzarella cheese, tuna, fresh tomatoes, green salad and mayonnaise	<b>1300</b>
ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ: ПОМИДОРЫ, МАСКАРПОНЕ, ЛОСОСЬ, ПЕТРУШКА   500 g pizza with salmon:tomatoes, mascarpone, salmon, parsley	<b>1200</b>
ФОКАЧЧИНА С ВЕТЧИНОЙ: СЫР МОЦАРЕЛЛА «ФИОР ДИ ЛАТТЕ», ВЕТЧИНА, СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ   450 g focaccina with ham: Fior di latte mozzarella cheese, ham, fresh tomatoes	<b>760</b>
ФОКАЧЧИНА С МОРТАДЕЛЛОЙ   295 g focaccina with mortadella	<b>590</b>

---

## ФОКАЧЧА

### FOCACCIA

---

ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ   200 g focaccia with rosemary	260
ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ   230 g focaccia with Parmesan	600
ФОКАЧЧА С ЧЕСНОКОМ   200 g focaccia with garlic	260
ФОКАЧЧА С ПОМИДОРАМИ, ПАРМЕЗАНОМ И ОРЕГАНО   350 g focaccia with tomatoes, parmesan and oregano	700

## СИЦИЛИЙСКИЕ ДЕСЕРТЫ

### SICILIAN DESSERTS

---

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ   100 g macaroon	320
КАННОЛИ С РИКОТТОЙ   100 g cannoli with ricotta	360
СЕМИФРЕДДО С МИНДАЛЁМ   100 g semifreddo with almonds	490
МАНДАРИНОВОЕ ЖЕЛЕ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЦИТРУСОВ   170 g tangerine jelly with citrus jam	490
КАССАТА   200 g cassata	590

## ДЕСЕРТЫ

### DESSERT

---

КРЕМ-БРЮЛЕ ОТ БОТТЕГИ   200 g creme brulee from Bottega	450
АССОРТИ ИЗ МИНИ-ПИРОЖНЫХ (5 ШТУК)   140 g assorted mini cakes (5 pieces)	470
БЕЗЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ   170 g meringue with prunes	490
ПРОФИТРОЛИ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ   200 g profiteroles with vanilla ice cream and hot chocolate	490

---

ПАННА КОТТА С КЛУБНИКОЙ   140 g panna cotta with strawberry coulis	490
ТЁПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ   250 g warm apple pie with vanilla ice cream	490
ТОРТ НАПОЛЕОН   250 g napoleon cake	490
ЧИЗКЕЙК   200 g cheesecake	490
ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ   140 g traditional tiramisu	490
ТОРТ МЕДОВИК   140 g honey cake	490
ТОРТ ЗАХЕР   200 g sacher cake	490
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ   160 g chocolate fondant with vanilla sauce	490
ТОРТ ЭСТЕРХАЗИ   140 g esterhazy cake	490
ТОРТ ЙОГУРТОВЫЙ   200 g yogurt cake	550
ПИРОГ С ТВОРОГОМ И ЧЕРНИКОЙ   200 g blueberry pie with cottage cheese	790
КРОСТАТА ДНЯ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ (КЛУБНИКА, МАЛИНА, ГОЛУБИКА)   200 g crostatacake with fresh berries	1100

## НАТУРАЛЬНОЕ ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ NATURAL HOMEMADE ICE CREAM

---

Всё мороженое готовится исключительно из натуральных ингредиентов  
All ice cream is made from natural ingredients

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ   100 g assorted ice cream	250
МОРОЖЕНОЕ «ВУЛКАНО»: ВАНИЛЬНОЕ И КОФЕЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ С ДРОБЛЁНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ И ШОКОЛАДОМ, ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ, ПОДАЁТСЯ С ЭСПРЕССО   250 g / 25 ml Vulcano ice cream: vanilla and coffee ice cream with crushed cookies and chocolate, whipped cream, served with espresso	500

---

<p>МОРОЖЕНОЕ «МОДИКА»: МОРОЖЕНОЕ КОФЕЙНОЕ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ, КОФЕЙНОЕ САВОЯРДИ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ, ПУДРА КАКАО И ВАФЛЯ   270 g Modika ice cream: coffee ice cream with chocolate chips, coffee savoyardi, whipped cream, cocoa powder and waffle</p>	<b>440</b>
<p>МОРОЖЕНОЕ «ТАОРМИНА»: ОРЕХОВОЕ И КЛУБНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КРОШКОЙ ФУНДУКА, ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ, СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ И ВАФЛЕЙ   250 g Taormina ice cream»: nut and strawberry ice cream with hazelnut crumbs, whipped cream, fresh strawberries and waffle</p>	<b>790</b>
<p>МОРОЖЕНОЕ «ДЖАРДИНИ НАКСОС»: МАЛИНОВОЕ, ЛИМОННОЕ И МАНГОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С МАНГО И ВАФЛЕЙ   260 g Giardini Naxos ice cream: raspberry, lemon and mango ice cream with mango and waffle</p>	<b>990</b>
<p>МОРОЖЕНОЕ «ГАТТОПАРДО»: БАЗИЛИКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С КЛУБНИКОЙ, ОЛИВКОВО-ВАНИЛЬНЫМ МАСЛОМ, КАРАМЕЛИЗОВАННЫМИ ОЛИВКАМИ И ВАФЛЕЙ   160 g gattopardo ice cream: Basil ice cream with strawberries, olive-vanilla oil, caramelized olives and waffle</p>	<b>530</b>
<p>МОРОЖЕНОЕ «СОЛНЦЕ СИЦИЛИИ»: ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ СО СВЕЖИМ ФРУКТОВЫМ САЛАТОМ, ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ, ЗАСАХАРЕННЫМ ИМБИРЁМ И ВАФЛЕЙ   260 g sun of Sicily ice cream: vanilla ice cream with fresh fruit salad, whipped cream, candied ginger and waffle</p>	<b>600</b>
<p>МОРОЖЕНОЕ «ПАНАРЕА»: МОРОЖЕНОЕ ИЗ МАРАКУЙИ, ЛЕСНЫХ ЯГОД И МАНГО СО СВЕЖИМ ФРУКТОВЫМ САЛАТОМ ИЗ АНАНАСА И МАНГО, С ФИЗАЛИСОМ, ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И ВАФЛЕЙ   300 g panarea ice cream: passion fruit and mango ice cream with fresh pineapple and mango fruit salad, with physalis, whipped cream and waffle</p>	<b>760</b>
<p>МОРОЖЕНОЕ «ТРИНАКРИА»: ШОКОЛАДНОЕ, ВАНИЛЬНОЕ И ФУНДУЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КРОШКОЙ ФУНДУКА, МИНДАЛЯ И ШОКОЛАДА, СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И ВАФЛЕЙ   250 g ice cream trinacria: chocolate, vanilla and hazelnut ice cream with hazelnut, almond and chocolate crumbs, whipped cream and waffle</p>	<b>500</b>

## СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

### SEASONAL FRUITS AND BERRIES

---

<p>КЛУБНИКА   200 g strawberry</p>	<b>700</b>
<p>ЕЖЕВИКА   100 g blackberry</p>	<b>1100</b>

---

МАЛИНА   100 g raspberry	900
ГОЛУБИКА   100 g blueberry	700
АНАНАС   400 g pineapple	860
МАНГО ТАЙСКОЕ   1 pc thai mango	1380

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

### MINERAL WATER

---

САН ПЕЛЛЕГРИНО   250/750 ml san pellegrino	300/490
АКВА ПАННА   250/750 ml acqua panna	300/490

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### SOFT DRINK

---

КОКА-КОЛА, КОКА-КОЛА ЛАЙТ, СПРАЙТ, ТОНИК, ФАНТА, БИТТЕР ЛЕМОН   330 ml Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Tonic, Fanta, Bitter Lemon	190
---	-----

## СОКИ

### JUICES

---

АПЕЛЬСИНОВЫЙ, ТОМАТНЫЙ, ПЕРСИКОВЫЙ, ЯБЛОЧНЫЙ, МОРС   200 ml orange, tomato, peach, apple, mors	200
--	-----

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

### FRESH JUICE

---

АПЕЛЬСИНОВЫЙ   200 ml orange	380
ЯБЛОЧНЫЙ   200 ml apple	380
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ   200 ml grapefruit	380

---

МОРКОВНЫЙ   200 ml carrot	380
ГРАНАТОВЫЙ   200 ml pomegranate	850
АНАНАСОВЫЙ   200 ml pinapple	800
СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ   200 ml selery	400
ТОМАТНЫЙ   200 ml tomato	510
ЛИМОННЫЙ   200 ml lemon	380

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### MILKSHAKE

---

ВАНИЛЬНЫЙ, КЛУБНИЧНЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ   250 ml vanilla, strawberry, chocolate	500
КЛУБНИКА-БАНАН, МЯТА-ЛАЙМ   250 ml strawberry-banana, mint-lime	440
ЯГОДНЫЙ   250 ml berry	600

## НАШИ ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

### OUR HOMEMADE LEMONADES

Лимонады приготовлены исключительно из натуральных ингредиентов  
Lemonades are made exclusively from natural ingredients

---

МАЛИНА-МАРАКУЙЯ   250 ml raspberry-passion fruit	490
МЯТА-МАРАКУЙЯ   250 ml mint-passion fruit	490
ЦИТРУСОВЫЙ   250 ml citrus	450
ИМБИРНЫЙ   250 ml ginger	450
БАЗИЛИКОВЫЙ   250 ml basil	450

---

ТАРХУН   250 ml tarragon	450
МАНГО   250 ml mango	450
АНАНАСОВО-ИМБИРНЫЙ   250 ml pineapple- ginger	450
ЯГОДНЫЙ   250 ml berries	490

## КОФЕ

### COFFEE

---

ЭСПРЕССО   25 ml espresso	200
ЭСПРЕССО БЕЗ КОФЕИНА   25 ml decaffeinated	200
РИСТРЕТТО   15 ml ristretto	200
МАКИАТО   60 ml macchiato	220
АМЕРИКАНО   180 ml americano	270
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО   60 ml double espresso	350
КАПУЧИНО   200 ml cappuccino	310
ЛАТТЕ   300 ml latte macchiato	320
КАПУЧИНО НА МИНДАЛЬНОМ ЛИБО КОКОСОВОМ МОЛОКЕ   200 ml almond or coconut milk cappuccino	350
ЛАТТЕ НА МИНДАЛЬНОМ ЛИБО КОКОСОВОМ МОЛОКЕ   300 ml almond or coconut milk latte	350
РАФ КОФЕ   250 ml raf coffee	350
КОФЕ БЕЙЛИС   250 ml coffee Baileys	550
МЕКСИКАНСКИЙ КОФЕ   250 ml Mexican coffee	550
КАПУЧИНО ДАБЛ ШОТ   220 ml cappuccino double shot	450

---

ГЛЯССЕ   250 ml glasse coffee	<b>400</b>
КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ   250 ml irish coffee	<b>550</b>
КАКАО   300 ml cocoa	<b>270</b>

## ЧАЙ

### TEA

---

СЕНЧА   450 ml sencha green tea	<b>350</b>
ЗЕЛЁНЫЙ С ЖАСМИНОМ   450 ml jasmine green tea	<b>350</b>
МОЛОЧНЫЙ УЛУН   450 ml milk oolong green tea	<b>600</b>
АПЕЛЬСИНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ   450 ml orange cookies tea	<b>350</b>
ТРАВЯНОЙ ЧАЙ   450 ml herbal tea	<b>350</b>
ТИГУАНИНЬ   450 ml tiganin tea	<b>350</b>
АССАМ   450 ml assam tea	<b>350</b>
ЭРЛ ГРЕЙ   450 ml earl grey	<b>350</b>
ДАРДЖИЛИНГ   450 ml darjeeling	<b>350</b>
ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ   450 ml fruit tea	<b>400</b>
ЧАЙ ИЗ СВЕЖЕЙ МЯТЫ   300 ml tea with fresh mint	<b>400</b>
ЦВЕТКИ РОМАШКИ   300 ml camomile tea	<b>350</b>
МАРОККАНСКИЙ ЧАЙ С МЯТОЙ, КОРИЦЕЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ   300 ml moroccan tea with mint,cinnamon and pine nuts	<b>380</b>
ИМБИРНЫЙ ЧАЙ С МЯТОЙ, ЛИМОНОМ И МЁДОМ   300 ml ginger tea with mint, lemon and honey	<b>400</b>

---



## ЧАЙ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД

### FRESH FRUITS AND BERRIES TEA

---

МЕДОВОЕ ЯБЛОКО С ИМБИРЁМ   500 ml apple with honey and ginger	550
КЛЮКВА С МЯТОЙ   500 ml cranberry with mint	600
СМОРОДИНА С БРУСНИЧНЫМ ЛИСТОМ   500 ml currants with cranberries	600
ШИПОВНИК С ЧАБРЕЦОМ   500 ml rosehip with thyme	400
САДОВЫЕ ЯГОДЫ   500 ml garden berries	600
ЧАЙ ИЗ ОБЛЕПИХИ   300 ml tea with sea buckthorn	400