



Om Mefra — блюдо с эффектной сервировкой у стола

Halal — блюдо с мясом халяль



Уважаемые гости, если у вас аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны в рублях с учётом НДС. Утверждённое контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию. Фотографии являются рекламным материалом и могут отличаться от внешнего вида блюда.

* Сервисное обслуживание 10 % включается в счёт для компаний от 8 человек

СЫРЫ ИЗ ЛАВКИ

FRESH CHEESES FROM OUR SHOP



Любой сыр вы можете купить в нашей лавке или заказать доставку

Буррата

200 г **400 ₽**

Burrata - итальянский мягкий нежный сыр с молочным свежим вкусом

Буррата с трюфелем

150 г **570 ₽**

Burrata with truffle

Скаморца

100 г **400 ₽**

Scamorza - полумягкий сыр невысокой жирности

Скаморца копченый

100 г **400 ₽**

Smoked scamorza - полумягкий сыр невысокой жирности с дымным ароматом

Скаморца с трюфелем

100 г **450 ₽**

Scamorza with truffle - полумягкий сыр невысокой жирности с итальянским черным трюфелем

Скаморца с грецким орехом

100 г **400 ₽**

Scamorza with walnuts

Белпер Кнолле

100 г **420 ₽**

с итальянскими травами /
с копченой паприкой /
с паприкой / с черным перцем

Belper Knolle - твердый сыр в форме маленьких шариков в обсыпке

Моцарелла

125 г **270 ₽**

Mozzarella - классический мягкий молодой сыр

Камамбер

125 г **720 ₽**

Camembert - мягкий жирный сыр, имеет чуть грибной вкус

Рикотта

100 г **210 ₽**

Ricotta - традиционный итальянский сывороточный сыр

Страчателла

100 г **210 ₽**

Stracciatella - ниточки сыра, которые обволакивают чуть солоноватые густые сливки. Выраженный молочный и очень нежный вкус

Страчателла с трюфелем

100 г **370 ₽**

Stracciatella with truffle

Домашний творог

100 г **210 ₽**

Homemade cottage cheese
(жирность 20%)

Горгонзола Дольче

100 г **800 ₽**

Gorgonzola Dolce - мягкий сыр с голубой плесенью и узорчатой текстурой

Качотта

100 г **480 ₽**

Caciotta - итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом

Качотта с трюфелем

100 г **700 ₽**

Caciotta with truffle - итальянский полутвердый сыр с молочным вкусом. Яркий, пикантный, слегка солоноватый вкус



-20% TAKE AWAY
НА СЫРЫ ПРИ ЗАКАЗЕ С СОБОЙ



RAW BAR

Тартар из лосося
с огурцом

Salmon tartare with cucumber

1 700 ₽

Тартар из тунца
с гуакамоле

Tuna tartare with guacamole

1 400 ₽

Трио тартаров
из лосося, тунца и сибаса с соусом цитронет

Подаётся с гуакомоле и луком сибулет

Tartare trio (salmon, tuna, sea bass) with citronette sauce

1 590 ₽

Ассорти крудо

Assorted crudo: shrimps,
salmon and dorado

Креветки аргентинские,
лосось и дорадо

1 360 ₽

ИКРА CAVIAR

Черная икра (28,6 г) с оладьями
Black caviar (28,6 g) with pancakes

7 500 ₽

Черная икра (57 г) с оладьями
Black caviar (57 g) with pancakes

11 700 ₽

Красная икра (100 г) с оладьями
Red caviar (100 g) with pancakes

4 500 ₽

АКВАРИУМ AQUARIUM

Устрица Ромаринка 690 ₽
Romarinka oyster

Устрица Фин де Клер / Жилардо 770 ₽
Fin de Claire / Gilardo oyster

Устрица розовая Джоли 770 ₽
Pink jolie oyster

Устрица белый жемчуг 770 ₽
White pearl oyster

Устрица Акасаки 850 ₽
Akasaki oyster

Морской ёж 490 ₽
Sea urchin

Морской гребешок 980 ₽
Sakhalin Scallop



Способ приготовления: карпаччо / тартар
cooking method: carpaccio / tartare

Вы можете добавить гребешок в пасту,
ризотто, салат и пиццу

You can add scallop to pasta,
risotto, salad and pizza

Запеченный гребешок 1 020 ₽

1 шт в соусе на выбор:

Соус Шампань / сливочно-трюфельный /
соус маринара / соус оли олио
сливочный со шпинатом / пармезаном и сухарями

Baked scallop (1 pce), roasted in sauce:

Champagne sauce / creamy truffle / marinara sauce /
aglio e olio sauce creamy with spinach / parmesan
and breadcrumbs

Запеченная устрица 750 ₽
Ромаринка

1 шт в соусе на выбор:

Соус Шампань / сливочно-трюфельный /
соус маринара / соус оли олио
сливочный со шпинатом / пармезаном и сухарями

Baked Romarinka oyster (1 pce), roasted in sauce:

Champagne sauce / creamy truffle / marinara sauce /
aglio e olio sauce creamy with spinach / parmesan
and breadcrumbs



СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА

MEDITERRANEAN FISH



за 100 г / per 100 g

Дорадо Dorado

1 350 ₽

Сибас Sea bass

1 400 ₽

Пагр Porgy

1 490 ₽

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы: СЕВИЧЕ / КРУДО / ТАТАКИ
Fish cooking technique of your choice: CECICHE / CRUDO / TATAKI

ЗАКУСКИ

APPETIZERS

Запеченные перцы рамиро

Roasted ramiro peppers

Подается с сыром фета, мятой
и фисташками

960 ₽



Om Ulega 15 минут

Тартар из говяжьей вырезки

Beef tartare

С каперсами, луком
шалот, корнишонами,
дижонской горчицей
и яичным желтком

1 320 ₽



Карпаччо из говяжьей вырезки с пармезаном

Beef tenderloin carpaccio

980 ₽





Традиционные итальянские антипасты

Traditional Italian antipasti

Микс мясных деликатесов и сыров,
подается с оливками,
каперсами и гриссини

1700 ₽



Вителло тоннато

Vitello tonnato - veal with caper, tuna and truffle oil sauce

Тонко нарезанная телятина
с соусом из каперсов, тунца
и трюфельного масла,
с вялеными томатами

990 ₽



Паштет из куриной печени

Chicken liver pate

с инжирно-луковым
конфитюром

750 ₽



Ассорти оливок Green olives made dish

770 ₽

Оливки гигант Giant Olives

650 ₽

Меланзанья

Melanzane alla parmigiana

Roasted aubergines
with mozzarella and parmesan

Запеченные баклажаны
с сырами моцарелла
и пармезаном с фирменным
томатным соусом

940 ₽



Запеченный баклажан со страчателлой и томатами

Roasted aubergine with
stracciatella and tomatoes

1 130 ₽



Фритто мисто

Fritto misto - battered vegetables
and seafood

Морепродукты в легком кляре.
Подается с соусом айולי-биск

1 450 ₽

САЛАТЫ

SALADS



Цезарь
с курицей

Caesar salad with chicken

870 ₽



Каталана

With tiger shrimps, tomatoes,
olives, celery and fennel

С тигровыми креветками,
томатами, оливками каламата,
сельдереем, кинзой
и душистым фенхелем

1 400 ₽



Цезарь
с креветками

Caesar salad with shrimps

960 ₽



Зеленый салат с моцареллой

Green salad with mozzarella

950 ₽



Салат с томатами и домашним сыром

Salad with tomatoes and homemade cheese

1 310 ₽



Капрезе

Caprese

Томаты, моцарелла,
свежий базилик,
оливковое масло

1 080 ₽



Микс-салат с розовыми томатами и муссом из сыров креметта и рикотта

Mix salad with pink tomatoes and cremetta and ricotta cheese mousse

830 ₽



Нисуаз

Nicoise with tuna

С заправкой из анчоуса, салатом романо, консервированным тунцом, печеным перцем рамиро, оливками, томатами, красным луком и луком сибует

1 250 ₽



Салат с тигровыми креветками, мидиями и командорским кальмаром

Salad with tiger prawns, mussels and commander squid

1 310 ₽





**Салат с крабом и соусом
ахи амарилло**

Salad with crab and aji amarillo sauce

1 380 ₽

**Салат с ростбифом, томатами
и кунжутным соусом**

Salad with roast beef, tomatoes
and sesame sauce

С руколой, мини-шпинатом,
розовыми томатами и кунжутным
соусом с луком шалот
и соевым соусом

1 100 ₽



Салат Греческий

Greek salad

1 250 ₽



СУПЫ

SOUPS

Томатный суп с беконом и страчателлой

Tomato soup with bacon
and stracciatella

640 ₽

Суп с морепродуктами

Seafood soup

С креветками, палтусом,
кальмарами и мидиями

1190 ₽

Борщ

Borsch - traditional Russian soup
with veal cheeks and beets

Классический борщ
на курином бульоне,
подаётся с телячьими щечками,
сметаной и петрушкой

700 ₽



Хлебная корзина

Bread basket

Фокачини, гриссини пшеничные
и ржаные, пане карау -
традиционный сардинский хлеб

280 ₽



Грибной суп с белыми лесными грибами

Rich mushroom soup
with wild porcini

С кенийской фасолью, луком
порей и пастой фрегола

650 ₽



Легкий куриный суп с домашней пастой тальялини

Light chicken soup with homemade
tagliolini

Со свежим шпинатом
и перепелиным яйцом

600 ₽



Минестроне

Minestrone

Бульон овощной, морковь, фасоль,
чеснок, сельдерей, лук порей,
брокколи, цуккини, соль, перец,
масло оливковое, савойская капуста

580 ₽



ПИЦЦА

PIZZA

Пицца Маргарита

Margarita pizza

Классическая итальянская пицца с сыром моцарелла, фирменным томатным соусом и орегано

630 ₽

Пицца пять сыров

Five cheeses pizza

Моцарелла, горгонзола, творожный сыр, пармезан и камамбер на томатном соусе с орегано

1 150 ₽



Пицца с грушей и горгонзолой

Pizza with pear and gorgonzola

Изысканное сочетание сыров горгонзола, моцарелла, маскарпоне с медом и свежей грушей

1 200 ₽





Пицца полло фунги

Pizza Pollo fungit

Соус трюфельный, моцарелла,
белые грибы, куриная грудка,
скаморца трюфельная, лук сибует

990 ₽



Пицца с пармой и руколой

Pizza with parma and arugula

Рукола, сыр моцарелла, пармезан
с фирменным томатным
соусом и орегано

1 300 ₽



Пицца с куриным филе и шампиньонами

Pizza with chicken fillet and champignons

С болгарским перцем, моцареллой,
творожным сыром, томатным соусом и орегано

1 000 ₽



Пицца прошутто фунги

Pizza prosciutto fungi with ham and mushrooms

Соус из томатов, моцарелла,
ветчина из индейки, шампиньоны

1 050 ₽



Любую пиццу мы можем приготовить
на ржаном тесте
+100 ₽



Пицца Италия

Italy pizza with parmesan and mozzarella, basil and cherry tomatoes

С сыром пармезан и моцарелла, базиликом, томатами черри, томатным соусом и орегано

810 ₽



Пицца с беконом и салями

Pizza with bacon and salami halal

950 ₽



Пицца с трюфельным кремом и белыми грибами

Pizza with truffle cream and porcini mushrooms

1 200 ₽

Пицца Дьявол

Pizza Diabolo with salami halal, chili pepper, oregano and bell pepper

Для любителей острого, пицца с салями халяль, перцем чили, орегано и болгарским перцем, с фирменным томатным соусом и сыром моцарелла

1 130 ₽



Пицца четыре салями

Four salamis pizza

Салями Милано, парма, ветчина из индейки, салями халяль, томатный соус и сыр моцарелла

1 250 ₽



Пицца салями

Salami halal pizza

С салями халяль, томатным соусом и сыром моцарелла

950 ₽ 

ПАСТА

PASTA

Спагетти Карбонара

Spaghetti Carbonara

Паста с яичным желтком,
ароматным беконом и пармезаном

850 ₽

Тальятелле Болоньезе

Tagliatelle Bolognes

Паста с густым соусом
из говядины и пармезаном

1180 ₽

От Шефа 15 минут

Спагетти с морепродуктами

Spaghetti with seafood in spicy
tomato - cream sauce

Паста в пряном томатном -
сливочном соусе, запеченная
под фокаччей

1 450 ₽

Пенне с томатами, моцареллой и базиликом

Penne with tomatoes, mozzarella and basil

1 070 ₽





Паппарделле с белыми грибами и трюфельным маслом

Pappardelle with porcini mushrooms and truffle oil

Паста в густом сливочном соусе с чесноком, пармезаном и петрушкой

1 000 ₽



Каннеллони

Cannelloni with scallop, shrimps and spinach

Паста с морским гребешком, креветками, шпинатом

1 050 ₽



От Шефа 25 минут

Тельятелле

Tagliatelle with truffle cream in a cheese head

Паста с трюфельным кремом в сырной голове

1 400 ₽



Паста ригатони аматричано с говяжьим беконом

Rigatoni amatriciano pasta with beef bacon

Паста с беконом из говядины и стейком топ блейд из мраморной говядины, в томатном соусе

1 250 ₽



Спагетти с камчатским крабом и креветками

Spaghetti with kamchatka crab and shrimp

Паста с чесноком и чили в соусе из белого вина, сливочного масла и петрушки

1 450 ₽



Спагетти с сочным стейком Топ Блейд и соусом Пепе Верде

Spaghetti with moist top Blade steak and Pepper Verde sauce

1 320 ₽



Классическая лазанья
Classic lasagna

Моцарелла, пармезан, фарш из говядины, домашняя паста, томатный соус, базилик

1 100 ₽

РИЗОТТО

RISOTTO

От Шефа 25 минут

Ризотто с трюфельным соусом
в сырной голове Грано Падано

Risotto with truffle sauce
in the cheese head of Grano Padano

1 420 ₽

Ризотто
с телячьими щечками

Risotto with veal cheeks

В соусе демиглас, с сыром пармезан
и рубленным луком сибует

1 150 ₽

Ризотто с белыми
грибами и трюфельным
маслом

Risotto with porcini
mushrooms and truffle oil

1 080 ₽

Ризотто
с морепродуктами

Seafood risotto

1 530 ₽



ФОКАЧЧА

FOCACCIA

Классическая итальянская лепешка с орегано, розмарином, чесноком и оливковым маслом

Classic Italian flatbread with oregano, rosemary, garlic and olive oil

Классическая Classic

на пшеничном тесте
on wheat dough

320 ₽

на ржаном тесте
on rye dough

390 ₽

С бурратой
и розовыми томатами

With burrata
and pink tomatoes

980 ₽



С пармезаном With parmesan

на пшеничном тесте
on wheat dough

500 ₽

на ржаном тесте
on rye dough

570 ₽

С горгонзолой With gorgonzola

на пшеничном тесте
on wheat dough

500 ₽

на ржаном тесте
on rye dough

420 ₽



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

MAIN MEAT DISHES

От Шефа
25 минут

Телячьи щечки с трюфельным пюре

Stewed veal cheeks with truffle puree

С соусом демиглас, луком сибулет,
печеными томатами черри
и зеленым маслом

1 450 ₽

Цыпленок с картофельным татеном

Whole chicken with potato tatin

1 600 ₽



Говяжья вырезка с картофельным gratenom и соусом Pepe verde

Beef tenderloin with potato
gratin and Pepe verde sauce

3 100 ₽

От Шефа 25 минут

Телячья печень с шалфеем и сливочным картофельным пюре

Veal liver with sage
and creamy mashed potatoes

1 930 ₽





**Котлета из птицы
с картофельным пюре и дзадзики**

Poultry cutlet with mashed
potatoes and tzatziki

1 030 ₽



**Шницель
из индейки по-милански**

Turkey Milanese schnitzel

1 030 ₽



**Чизбургер Grande Osteria
с картофелем фри**

Grande Osteria cheeseburger with french fries

1 100 ₽



**Куриная грудка
гриль с капонатой**

Grilled chicken breast with caponata

1 280 ₽

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

MAIN FISH AND SEAFOOD DISHES

Лосось с овощами
и фенхелем

Salmon with vegetables
and fennel

1 890 ₽



Тунец на гриле с белой
фасолью и сладким
перцем

Grilled tuna with white beans
and sweet peppers

1 350 ₽



Филе дорадо на гриле
с картофельным пюре

Grilled dorado fillet with
mashed potatoes

1 700 ₽





Камбала по-средиземноморски

Mediterranean flounder

Камбала, запеченная с картофелем, томатами и оливками

1 840 ₽



Палтус с тушеными овощами

Halibut with steamed vegetables

Подается с морковью, брюссельской капустой, томатами черри и легким сливочным соусом

1 900 ₽



Филе сибаса на гриле с томатным соусом Гуацетто

Grilled seabass fillet with tomato Guazetto sauce

Подается с каперсами, анчоусами, вонголле и гарниром из цуккини

1 590 ₽



Грильятта с морепродуктами

Grillyatta with seafood

Кальмар, креветки, сибас и гребешок на гриле, подается с лимоном и соусом тартар

2 030 ₽

РЫБА ГРИЛЬ

GRILLED FISH



МОРЕПРОДУКТЫ

SEAFOOD

Аргентинские креветки
Argentine shrimps

за 100 г
per 100 g

640 ₽

Королевские креветки
King Tiger shrimps

720 ₽

Тигровые креветки
Tiger shrimps

880 ₽

Кальмары Squids

590 ₽

Гребешки Scallops

1 300 ₽



ФИЛЕ РЫБЫ

FISH FILLET

Тунец Tuna

за 100 г
per 100 g

1 000 ₽

Сибас Sea bass

1 200 ₽

Дорадо Dorado

1 290 ₽

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА
MEDITERRANEAN FISH

От Шефа
30 минут

	за 100 г		per 100 g
Дорадо Dorado	1 350 ₽	Тюрбо Turbot	1 500 ₽
Сибас Sea bass	1 400 ₽	Парп Porgy	1 490 ₽

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы:
В СОЛИ / НА ПАРУ / НА ГРИЛЕ / В СОУСЕ АКВА ПАЦЦА / В ЛУКЕ ПОРЕЙ
You can choose how to cook the fish: in salt / steamed / grilled / in aqua pazza sauce / in leeks



СОУСЫ 100 г
SAUCES 100 g



Томатный с базиликом 140 ₽
Tomato sauce with basil

Арабьята 140 ₽
Arrabiata

Кафе де Пари 300 ₽
Cafe de Paris

Креветочный айоли 140 ₽
Shrimp Aioli

Пепе Верде 300 ₽
на основе перца
Пепе Верде, лука шалот,
демиглас из сливок

Pepper Verde - pepper,
shallot, cream Demi-glacel

Сливочный 220 ₽
на белом вине
Creamy white wine sauce

Сливочно- 240 ₽
трюфельный
на белом вине
Creamy white wine
truffle sauce

МЯСО ГРИЛЬ

GRILLED MEAT



JOSPER

за 100 г per 100 g

Филе Миньон Filet Mignon

1 380 ₺

Рибай Ribeye *Halal*

1 600 ₺

Каре ягненка Rack of lamd

2 100 ₺



От Шефа 25 минут

DRY AGE



за 100 г per 100 g

Клуб стейк (от 500 г)
Club steak (from 500 g)

1 500 ₺

Тибон стейк (от 700 г)
T-bone (from 700 g)

1 700 ₺

Портер Хаус (от 700 г)
Porter House (from 700 g)

1 600 ₺

Рибай на кости (от 500 г)
Ribeye on the bone (from 500 g)

1 750 ₺



ГАРНИРЫ

SIDE DISHES



Шпинат с чесноком и морской солью

Spinach with garlic
and sea salt

400 ₽



Картофель фри

с пармезаном и сливочно-
трюфельным соусом

French fries with parmesan
and creamy truffle sauce

540 ₽



Овощи на гриле

Grilled vegetables

Баклажан, цукини, лук красный,
перец болгарский,
розовые томаты с тимьяном
и петрушкой

610 ₽



Картофель, толченный на углях, с миксом грибов и трюфелем

Crushed potatoes grilled on coals
with mixed mushrooms and truffle

790 ₽



Картофельное пюре

Mashed potatoes

500 ₽



Спаржа на гриле за 100 гр

Grilled asparagus (per 100 g)

950 ₽



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



Ассорти десертов Grande

Assorted desserts Grande

Пралине из лесного ореха с пломбиром и соленой карамелью, десерт черный трюфель, воздушный эклер с ванильным кремом и маком, шоколадно-апельсиновые трюфели с лесным орехом, мусс вишня-тонка, конфеты, сорбет малина, сорбет жимолость, сорбет манго, сезонные фрукты, подается на льду

3 900 ₽



**Медовик
из гречишного мёда**

Honey cake from buckwheat honey

550 ₽



Баскский чизкейк

Basque cheesecake

Классический ванильный чизкейк
со слегка обожженной корочкой
и нежной начинкой

620 ₽



Торт Монтенегро

Montenegro cake

Шоколадный бисквит на основе темного
шоколада, ликера монтенегро и кофе
с начинкой из пьяной вишни
и сгущенного молока

620 ₽



Канноли

Cannoli with mascarpone

Хрустящие трубочки
с рикоттой и маскарпоне,
нотками ванили и апельсина,
с шоколадным соусом

550 ₽



Тирамису

Tiramisu

Классический итальянский
десерт с добавлением пралине
из пекана и темного шоколада

720 ₽



**Шоколадно-апельсиновые
трюфели с лесным орехом**

Chocolate orange truffles with hazelnuts

С апельсиновыми цукатами
и ликёром куантро

460 ₽



**Эклер с маком
и хрустящим шоколадом**

Eclair with poppy seeds
and crispy chocolate

С ванильным кремом

320 ₽



**Эклер с маком
и зеркальной глазурью**

Eclair with poppy seeds
and mirror glaze

С ванильным кремом

320 ₽



От Шефа 20 минут
**Ромовая баба со сливочным
кремом и малиной**

Rum baba with cream and raspberries

С кремом маскарпоне, свежей
и сублимированной малиной

810 ₽



Тарталетка с малиной

Tartlet with raspberries

С миндальным франжипаном, ванильным кремом, ягодным конфитюром и свежей малиной

740 ₽



Тарталетка с голубикой

Tartlet with blueberries

С миндальным франжипаном, ванильным кремом, ягодным конфитюром и свежей голубикой

580 ₽



Тарталетка малина-шоколад

Raspberry-chocolate tartlet

С шоколадным бисквитом и карамелью, с ароматом бобов тонка, шоколадным крему и свежей малиной

580 ₽



Тарталетка банан-пекан

Banana-pecan tartlet

С крему из манго, желе из банана и маракуйи, брауни с пеканом и карамельным ганашем с дроблеными какао бобами

580 ₽



Тарталетка кофе-ваниль

Coffee-vanilla tartlet

С кофейным крему, фундучной карамелью, кофейно-ванильным бисквитом и ванильным ганашем в шоколадном велюре

580 ₽



Павлова

Pavlova

Хрустящее безе с ягодным соусом, ванильным кремом, свежей и сублимированной малиной и мороженым «пломбир».

Украшается сусальным золотом

630 ₽



Мусс вишня-тонка

Cherry tonka mousse

Сливочный мусс с ароматов бобов тонка, с шоколадным финансье, шоколадно-вишневой начинкой с кусочками вишни

580 ₽



Мусс фундучное каннеле

Hazelnut cannelé mousse

Фундучный мусс с шоколадным финансье, фундучной пастой, вафельным слоем и фундучным пралине

650 ₽



Пралине из лесного ореха с пломбиром и соленой карамелью

Hazelnut praline with ice cream and salted caramel

520 ₽

КОНФЕТЫ

CHOCOLATE CANDIES

Конфеты на основе тёмного бельгийского шоколада

Мята-шоколад Mint chocolate	150 ₽
с начинкой из миндаля и ганашем на основе натуральной мяты	
Джандуйя-малина Gianduja-raspberry	150 ₽
с начинкой из пасты джандуйя на основе карамелизованного лесного ореха и мармелада из малины, с хрустящей обсыпкой из лесного ореха и сублимированной малины	
Фисташка Pistachio	150 ₽
с начинкой из ганаша на основе белого бельгийского шоколада и фисташки, с обсыпкой из иранской изумрудной фисташки	
Карамель-лайм, ганаш боб тонка	150 ₽
Caramel lime, tonka ganache	
с начинкой из ганаша на основе бобов тонка, соленой карамели и лайма	

Трюфель черный	650 ₽
Chocolate black truffle	
Воздушный мусс с ароматом черного трюфеля, шоколадный бисквит, мягкая трюфельная карамель и грушевый конфитюр, покрыт шоколадным велюром	



МОРОЖЕНОЕ

ICE CREAM

Сицилийская фисташка / Пломбир Sicilian pistachio / ice cream	260 ₽
Сливочный шоколад / Сливочная клубника Creamy chocolate / Creamy strawberry	260 ₽

СОРБЕТЫ

SORBETS

Лимон-мята / Жимолость Lemon-mint / Honeysuckle	270 ₽
Малина / Манго-маракуйя Raspberry / Mango-passion fruit	270 ₽

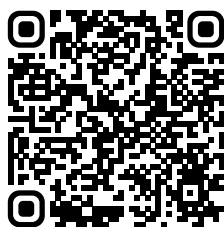




СКИДКА 20%

на первый заказ на сайта
по промокоду

FIRST



Доставка на сайте