

il FORNO
ITALIAN RESTAURANT



здесь можно посмотреть
состав и фото блюд

il FORNO
ITALIAN RESTAURANT

СКИДКА 20%

на первый заказ с сайта
по промокоду

FIRST



Доставка на сайте:
ilforno.delivery.ilfornogroup.ru

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ

мы в социальных сетях



[@ilfornomoscow](https://www.instagram.com/ilfornomoscow)

Уважаемые гости, если у вас аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны с учётом НДС. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. 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.

СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

FRESH FISH AND SEAFOOD

RAW BAR

NEW	Тартар из лосося с рисовыми чипсами <i>Salmon tartare with rice crisps</i>	1 300 ₽
	Тартар из тунца с гуакамоле <i>Tuna tartare with guacamole</i>	1 300 ₽
	Трио тартар из лосося, тунца и дорадо <i>Salmon, tuna and dorado tartare trio</i>	1 600 ₽
NEW	Трио севиче с креветками, дорадо и лососем <i>Trio of ceviche with shrimp, dorado and salmon</i>	1 700 ₽
NEW	Карпаччо из осьминога <i>Octopus carpaccio</i>	1 600 ₽

МОРЕПРОДУКТЫ

SEAFOOD

Ромаринка устрица (1 шт.)	<i>Romarinka oyster (1 pc.)</i>	650 ₽
Муроцу устрица (1 шт.)	<i>Murotsu oyster (1 pc.)</i>	750 ₽
Акасаки устрица (1 шт.)	<i>Akasaki oyster (1 pc.)</i>	750 ₽
Розовая Джоли устрица (1 шт.)	<i>Pink Jolie oyster (1 pc.)</i>	800 ₽
Морской ёж	<i>Sea urchin</i>	550 ₽
Сахалинский гребешок	<i>Sakhalin scallop</i>	1 090 ₽
Камчатский краб 100 г: в соусе термидор / в соусе чимичурри	<i>Kamchatka crab 100 g: in thermidor sauce / in chimichurri sauce</i>	1 150 ₽

ЗАПЕЧЕННЫЕ ГРЕБЕШКИ И УСТРИЦЫ

BAKED SCALLOPS AND OYSTERS

с соусом на выбор/ with sauce of your choice:

соус трюфельный / соус блючиз / соус пармезан / соус маринара
truffle sauce / blue cheese sauce / parmesan sauce / marinara sauce

Запеченный сахалинский гребешок (1 шт.) <i>Baked Sakhalin scallop (1 pc.)</i>	1 490 ₽
Запеченная устрица Ромаринка (1 шт.) <i>Baked Romarinka oyster (1 pc.)</i>	690 ₽

ЗАКУСКИ

APPETIZERS

ХИТ	Ассорти сыров: боккончини, скаморца, белпер кнолле, страчателла, скаморца трюфельная, камамбер, томаты черри бланш, оливки таджасские <i>Assorted cheeses: bocconcini, scamorza, belper knolle, stracciatella, truffle scamorza, camembert, cherry blanche tomatoes, taggis olives</i>	1 400 Р
ХИТ	Ассорти итальянских закусок: пармская ветчина, салями милано, скаморца трюфельная, Грана падано, моцарелла, оливки Каламата и Гигант, перец болгарский, обжаренный с чесноком и тимьяном, томаты черри, базилик <i>Assorted Italian appetizers: parma ham, milano salami, truffle scamorza, Grana Padano, mozzarella, Kalamata and Giant olives, bell pepper fried with garlic and thyme, cherry tomatoes, basil</i>	2 250 Р
	Запеченные улитки по-бургундски с ароматным сливочным маслом и чабаттой <i>Baked snails Burgundy style</i>	1 250 Р
	Фритто Мисто Горячая хрустящая закуска из овощей и морепродуктов, подается с соусом спайси <i>Fritto Misto</i>	1 450 Р
NEW	Карпаччо из говядины с трюфелем <i>Beef carpaccio with truffle</i>	1 400 Р
NEW	Тартар из говядины на картофельных крокетах <i>Beef tartare on potato croquettes</i>	1 150 Р
	Вителло тоннато Филе телятины под соусом из тунца с трюфельным маслом, каперсами и томатами черри <i>Vitello tonnato - veal fillet with tuna sauce and truffle oil, capers and cherry tomatoes</i>	1 150 Р
	Перцы рамиро со взбитым сыром <i>Ramiro peppers with whipped cheese</i>	1 100 Р
	Фокачча а-ля брускетта Ассорти мини брускетт на фокачче: томаты, мацарелла, песто / страчателла, анчоус, авокадо / вителло тоннато / лосось, сливочный сыр, огурец <i>Focaccia a la Bruschetta assorted: tomatoes, mozzarella, pesto / stracciatella, anchovy, avocado / vitello tonnato / salmon, cream cheese, cucumber</i>	1 750 Р
NEW	Баклажан с томатами и страчателлой <i>Eggplant with tomatoes and stracciatella</i>	850 Р

САЛАТЫ

SALADS

ХИТ	Салат с крабом, авокадо и соусом ахи амарилло <i>Crab and avocado salad with Ahi Amarillo sauce</i>	1 500 Р
ХИТ	Зеленый салат с морепродуктами <i>Green salad with seafood</i>	1 450 Р
	Греческий салат с гаспачо <i>Greek salad with gazpacho</i>	1 150 Р
	Сыр буррата на карпаччо из томатов <i>Burrata cheese on tomato carpaccio</i>	1 000 Р
	Моцарелла со спелыми томатами и бальзамическим кремом <i>Mozzarella with ripe tomatoes and balsamic cream</i>	1 100 Р
	Салат Цезарь с курицей <i>Caesar salad with chicken</i>	900 Р
	Салат Цезарь с креветками <i>Caesar salad with shrimp</i>	1 100 Р
	Теплый салат с кальмарами <i>Warm salad with squid</i>	1 150 Р
	Салат Гарден <i>Salad Garden</i> жареные креветки с хумусом из авокадо, томатами, миксом зелени и соусом из свежих трав <i>fried shrimp with avocado hummus, tomatoes, mixed greens and fresh herb sauce</i>	1 100 Р
	Теплый салат с осьминогом и соусом из белого вина <i>Warm salad with octopus and white wine sauce</i>	2 600 Р
NEW	Нисуаз <i>Nicoise</i> с насыщенным консервированным голубым тунцом, салатом романо, томатами, печеным перцем, красным луком и фасолью <i>with rich canned bluefin tuna, romaine lettuce, tomatoes, baked peppers, red onions and beans</i>	1 500 Р

СУПЫ

SOUPS

	Овощной суп минestrone <i>Vegetable minestrone soup</i>	700 ₽
	Куриный бульон с домашней лапшой <i>Chicken broth with homemade noodles</i>	700 ₽
NEW	Окрошка на кефире <i>Okroshka with kefir</i>	650 ₽
NEW	Окрошка на квасе <i>Okroshka with kvass</i>	750 ₽
ХИТ	Грибной крем-суп <i>Mushroom cream soup</i>	900 ₽
	Гаспачо с крабом и страчателлой <i>Gazpacho with crab and stracciatella</i>	1 250 ₽
NEW	Суп Каччукко <i>Cacciucco Soup</i> суп на основе биска, томатного соуса, вина и овощей, с добавлением мидий, креветок, палтуса, кальмара и вонголе <i>soup based on bisque, tomato sauce, wine and vegetables,</i> <i>with the addition of mussels, shrimp, halibut, squid and vongole</i>	1 600 ₽

РИЗОТТО

RISOTTO

	Ризотто с трюфельным соусом, приготовленное в сырной головке Грана Падано <i>Risotto with truffle sauce cooked in a Grana Padano cheese wheel</i>	1 600 ₽
NEW	Ризотто с белыми грибами <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	1 650 ₽
	Ризотто Ливорнезе с морепродуктами и соусом биск <i>Risotto Livornese with seafood and bisque sauce</i>	1 500 ₽

ПАСТА
PASTA

Тальятелле с лососем и трюфельным кремом <i>Tagliatelle with salmon and truffle cream</i>	1 500 ₽
Тальятелле с белыми грибами в сливочном соусе <i>Tagliatelle with porcini mushrooms in creamy sauce</i>	1 000 ₽
Тальятелле с трюфельным кремом <i>Tagliatelle with truffle cream</i>	1 600 ₽
Лингвини Помодоро <i>Linguine Pomodoro</i>	1 050 ₽
Ригатони Аматричано <i>Rigatoni Amatriciano</i> на основе говяжьего бекона, стейка топ блейд, томатного соуса, чеснока и базилика <i>based on beef bacon, top blade steak, tomato sauce, garlic and basil</i>	1 200 ₽
Домашняя лазанья болоньезе <i>Homemade lasagna bolognese</i>	1 300 ₽
Спагетти с морепродуктами в томатном соусе <i>Spaghetti with seafood in tomato sauce</i>	1 590 ₽
Спагетти с камчатским крабом и креветками <i>Spaghetti with Kamchatka crab and shrimp</i>	1 700 ₽
Спагетти карбонара (халяль) <i>Spaghetti carbonara (halal)</i>	950 ₽
Пенне с бурратой и томатным соусом <i>Penne with burrata and tomato sauce</i>	1 300 ₽

GRANDE PASTA (на 2 персоны)

GRANDE PASTA (for 2 persons)

Лингвини «Grande Mare» <i>Linguini «Grande Mare»</i>	5 800 ₽
Спагетти со стейком Топ Блейд <i>Spaghetti with Top Blade Steak</i>	3 000 ₽

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

MEAT AND POULTRY DISHES

Филе миньон с татеном <i>Filet mignon with tatin</i> подается с соусом белые грибы и запеченным картофелем <i>served with porcini mushroom sauce and baked potatoes</i>	2 200 ₽
Говяжьи щечки с картофельным пюре и белыми грибами <i>Beef cheeks with mashed potatoes and porcini mushrooms</i>	1 900 ₽
Томленое говяжье ребро с картофельным татеном <i>Braised beef rib with potato tatin</i>	2 200 ₽
Бургер il FORNO с картофелем <i>Burger il FORNO with potatoes</i>	1 700 ₽
Цыпленок Пиканте с салатом <i>Chicken Picante with salad</i>	1 800 ₽
Куриная грудка с капонатой из овощей <i>Chicken breast with vegetable caponata</i>	1 300 ₽

ГРИЛЬ МЯСО

GRILLED MEAT

за 100 г / per 100 g

Стейк Тибон (от 700 г) <i>T-bone steak (from 700 g)</i>	1 350 ₽	Стейк Рибай (от 300 г) <i>Ribeye steak (from 300 g)</i>	1 650 ₽
Вырезка из говядины (от 250 г) <i>Beef tenderloin (from 250 g)</i>	1 300 ₽	Стейк Томагавк (от 900 г) <i>Tomahawk steak (from 900 g)</i>	2 300 ₽
Клуб Стейк (от 600 г) <i>Club steak (from 600 g)</i>	1 300 ₽	Портер Хаус (от 800 г) <i>Porter House steak</i>	1 350 ₽
Стейк Топ Блейд (от 150 г) <i>Top Blade steak (from 150 g)</i>	1 100 ₽		

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

FISH AND SEAFOOD DISHES

Дорадо с картофельным пюре и соусом Путанеско <i>Dorado with mashed potatoes and Putanesco sauce</i>	1 800 ₽
Палтус с тушеными овощами <i>Halibut with steamed vegetables</i>	1 900 ₽
Лосось на гриле с овощами Нисуаз <i>Grilled salmon with vegetables Nicoise</i>	2 200 ₽
Тунец на гриле с белой фасолью и сладким перцем <i>Grilled tuna with white beans and sweet peppers</i>	1 400 ₽
Касуэла с морепродуктами <i>Casuela with seafood</i> с кальмаром, аргентинскими креветками, мидиями и сибасом, в томатном соусе с шафраном. Подается с фокаччей <i>squid, Argentine shrimp, mussels and sea bass,</i> <i>in tomato sauce with saffron. Served with focaccia</i>	1 950 ₽

ГРИЛЬ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

GRILLED FISH AND SEAFOOD

Филе сибаса (100 г) <i>Sea bass fillet (100 g)</i>	1 250 ₽	Лосось (120 г) <i>Salmon (120 g)</i>	1 750 ₽
Филе дорадо (100 г) <i>Dorado fillet (100 g)</i>	1 100 ₽	Тунец (100 г) <i>Tuna (100 g)</i>	1 000 ₽
Кальмары (100 г) <i>Squid (100 g)</i>	800 ₽	Палтус (130 г) <i>Halibut (130 g)</i>	1 400 ₽
Королевские креветки (100 г) <i>King prawns (100 g)</i>	1 100 ₽	Щупальце осьминога (100 г) <i>Octopus tentacle (100 g)</i>	2 500 ₽

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ РЫБА

MEDITERRANEAN FISH

Снеппер (100 г) <i>Snapper (100 g)</i>	1 150 ₽	Дорадо (100 г) <i>Dorado (100 g)</i>	1 000 ₽
Пагр (100 г) <i>Pagr (100 g)</i>	1 600 ₽	Тюрбо (100 г) <i>Turbot (100 g)</i>	2 350 ₽
Сибас (100 г) <i>Sea bass (100 g)</i>	1 100 ₽		

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / COOKING METHOD:

крудо / севиче / карпаччо / татаки / в соли / на пару / на гриле /
в соусе Аква Пацца / с печеным картофелем и вялеными томатами
*crudo / ceviche / carpaccio / tataki / salted / steamed / grilled /
in Aqua Pazza sauce / with baked potatoes and sun-dried tomatoes*

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

Картофель по-домашнему <i>Homemade potatoes</i>	350 ₽
Картофель пюре <i>Mashed potatoes</i>	500 ₽
Картофель фри <i>French fries</i>	450 ₽
Картофель черри с белыми грибами <i>Cherry potatoes with porcini mushrooms</i>	750 ₽
Рис <i>Rice</i>	400 ₽
Брокколи на пару / на гриле <i>Steamed / grilled broccoli</i>	500 ₽
Овощи на гриле <i>Grilled vegetables</i>	700 ₽

СОУСЫ

SAUCES

Арабьята <i>Arabyata</i>	200 ₽
Перечный <i>Pepper sauce</i>	250 ₽
Дижонская горчица <i>Dijon mustard</i>	300 ₽
Трюфельный <i>Truffle sauce</i>	400 ₽

ПИЦЦА

PIZZA

Любая пицца на ржаном или *Integrale* тесте
Any pizza with rye or *Integrale* dough

+ 100 ₽

ХИТ Пицца с грушей и горгонзолой 1 400 ₽
маскарпоне, мед, моцарелла, груша, горгонзола
Pizza with pear and gorgonzola
(mascarpone, honey, mozzarella, pear, gorgonzola)

ХИТ Пицца Четыре салями 1 300 ₽
томатный соус, моцарелла, ветчина из индейки,
парма, салями халяль, салями милано
Four Salami pizza (tomato sauce, mozzarella,
turkey ham, parma, halal salami, milano salami)

ХИТ Пицца Пять сыров 1 300 ₽
томатный соус, моцарелла, горгонзола, бри, пармезан, креметте
Five Cheese pizza (tomato sauce, mozzarella, gorgonzola,
brie, parmesan, cremette)

ХИТ Пицца с трюфелем 1 650 ₽
трюфельный соус, моцарелла, белые грибы, сыр фета,
черный трюфель, трюфельное масло
Pizza with truffle (truffle sauce, mozzarella,
porcini mushrooms, feta cheese, black truffle, truffle oil)

Пицца Маргарита 850 ₽
томатный соус, моцарелла
Margherita pizza (tomato sauce, mozzarella)

Пицца Италия 1 000 ₽
томатный соус, моцарелла, черри, базилик,
пармезан, оливковое масло
Italy pizza (tomato sauce, mozzarella, cherry
tomatoes, basil, parmesan, olive oil)

Пицца Полло 1 050 ₽
томатный соус, курица, моцарелла, шампиньоны,
креметте, перец запеченный
Pollo pizza (tomato sauce, chicken, mozzarella,
champignons, cremette, baked peppers)

Пицца Четыре сезона 1 150 ₽
томатный соус, моцарелла, ветчина из индейки,
артишоки, шампиньоны, перец запеченный
Four seasons pizza (tomato sauce, mozzarella,
turkey ham, artichokes, champignons, baked peppers)

	Пицца Дьяволо томатный соус, салями халяль, перец чили, перец запеченный <i>Diavolo pizza (tomato sauce, salami halal, chili pepper, baked pepper)</i>	1 100 ₽
	Пицца Александро томатный соус, моцарелла, ветчина из индейки, салями халяль <i>Alexandro pizza (tomato sauce, mozzarella, turkey ham, salami halal)</i>	1 050 ₽
	Пицца Прошутто Тартуфо трюфельный соус, моцарелла, шампиньоны, ветчина из индейки, сыр Тет де Муан, зеленый лук, трюфельное масло <i>Prosciutto Tartufo pizza (truffle sauce, mozzarella, champignons, turkey ham, Tete de Moine cheese, green onions, truffle oil)</i>	1 600 ₽
NEW	Пицца с осьминогом томатный соус, осьминог, кальмар, каперсы, лимон, базилик, орегано, оливковое масло <i>Pizza with octopus (tomato sauce, octopus, squid, capers, lemon, basil, oregano, olive oil)</i>	2 000 ₽

ХЛЕБ И ФОКАЧЧА

BREAD AND FOCACCIA

	Серый хлеб с гриссини и сливочным маслом <i>Gray bread with grissini and butter</i>	600 ₽
	Фокачча пшеничная со специями <i>Wheat focaccia with spices</i>	450 ₽
	Фокачча ржаная со специями <i>Rye focaccia with spices</i>	500 ₽
	Фокачча с сыром Грана Падано <i>Focaccia with Grana Padano cheese</i>	650 ₽
	Фокачча с горгонзолой <i>Focaccia with gorgonzola</i>	600 ₽
	Фокачча с бурратой и томатами <i>Focaccia with burrata and tomatoes</i>	1 500 ₽

NEW ОВОЩИ И ФРУКТЫ

VEGETABLES AND FRUITS

	Арбуз (500 г) <i>Watermelon</i>	750 ₽
	Черешня (200 г) <i>Cherries</i>	800 ₽
	Абрикос (500 г) <i>Apricot</i>	750 ₽



БАРНАЯ КАРТА
BAR LIST

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ALCOHOLIC DRINKS

COCKTAILS

	Sgroppino 200 ml Vodka / Prosecco / Lemon Sorbet	1 400 ₽
	Aperol безалкогольный 200 ml Aperol non-alcoholic	1 100 ₽
	Aperol Spritz 200 ml Aperol / Prosecco / Orange	1 400 ₽
	Martini Fiero & Tonic 225 ml Martini Fiero / Tonic / Orange	1 200 ₽
	Limoncello Spritz 200 ml Limoncello / Prosecco / Lemon	1 350 ₽
	Calamansi Spritz 200 ml Calamansi / Prosecco / Amaro / Aloe Honey	1 400 ₽
NEW	Lavender Lychee Spritz 200 ml Vodka / Prosecco / Cordial Lavender/ Lychee / Soda	1 350 ₽
NEW	Peach Spritz 200 ml Peach liqueur / Prosecco / Cordial riesling pomegranate / Soda	1 350 ₽
NEW	Rum French 110 ml Rum / Prosecco / Cordial yuzu / Sugar	1 350 ₽
	Martini Negroni 100 ml Martini Rosso / Martini Bitter / Bombay Sapphire	1 450 ₽
	Mojito 330 ml Rum / Mint / Lime / Sugar / Soda	1 300 ₽
	Bellini 150 ml Prosecco / Peach puree	1 400 ₽
	Long Island Ice Tea 330 ml Rum / Gin / Vodka / Tequila / Triple Sec / Lemon / Coca-Cola	1 700 ₽

MARTINI

вкус итальянской жизни

2 коктейля Martini Fiero & Tonic 450 мл

Авторский сет от шефа: 2 баклажана пармиджано

2 400 ₽

COCKTAILS

Margarita 130 ml Tequila / Triple Sec / Lime	1 300 ₺
Pina Colada 330 ml Rum Brugal Aniejo / Coconut syrup / Pineapple juice / Pineapple	1 300 ₺
Bombay-Tonic 200 ml	1 250 ₺
Basil Smash 100 ml Gin / Sugar / Lime / Basil	1 300 ₺
Cosmopolitan 100 ml Vodka Siberian Express / Tripl Sec / Cranberry juice	1 300 ₺
Passion Fruit Martini 150 ml Vodka / Passon Fruit / Lemon	1 400 ₺
Calamansi Daiquiri 100 ml Rum / Calamansi / Sugar	1 300 ₺
Moscow Mule 150 ml Vodka / Lime / Ginger	1 300 ₺
Bloody Mary 300 ml Tomato Juice / Vodka / Lemon / Spice	1 500 ₺
Home Limoncello 40 ml	350 ₺
Глинтвейн Классический 250 ml Mulled wine Classic	1 200 ₺

BEER

Stiegl (draft beer, Austria) 500 ml	850 ₺
Peroni Nastro Azzurro (Italy) 330 ml	700 ₺
Estrella Free Damm (Spain) 330 ml	600 ₺
Estrella Inedit Damm, Unfiltered (Spain) 330 ml	700 ₺

AMARO & LIQUORE

40 ml

Amaro Montenegro	650 ₺
Jagermeister	650 ₺
Branca-Menta	650 ₺
Fernet Branca	650 ₺
Amaretto	650 ₺
Fruko Schulz	500 ₺

VODKA

40 ml

Siberian Express	550 ₺
Tsarskaja Original	400 ₺
Beluga Noble	550 ₺
Beluga Gold Line	1 200 ₺
Grey Goose	800 ₺
Onegin	600 ₺

PORTO

80 ml

Barros Tawny 20 YO	2 000 ₺
--------------------	---------

TEQUILA

40 ml

Jose Cuervo Especial Silver (100% agave)	900 ₺
Jose Cuervo Especial Reposado (100% agave)	1 100 ₺
Don Ramon Silver Agave	1 300 ₺
Laneta Tequila Blanco	3 000 ₺
Clase Azul Blanco	5 500 ₺
Clase Azul Reposado	8 500 ₺

CALVADOS

40 ml

Pere Magloire V.S.O.P	1 000 ₺
-----------------------	---------

RUM

40 ml

Barcelo Blanco	550 ₺
Oakheart Original Spiced Gold	550 ₺
Brugal Anejo	750 ₺
Botucal Reserva Exclusiva	1 400 ₺
Zacapa Gran Reserva 23 YO	2 200 ₺

GIN

40 ml

Roku Japanese Craft	900 ₺
Hendrick's	1 650 ₺
Bombay Sapphire	850 ₺
Bombay Bramble	850 ₺
Mare	1 600 ₺
The London N°1 Original Blue	1 350 ₺

GRAPPA / AQUAVITE

40 ml

Levi Serafino Arneis	1 300 ₺
Il Moscato di Nonino	900 ₺
Lo Chardonnay di Nonino	1 100 ₺

APERITIFS / BITTERS

Martini Riserva Bitter 40 ml	650 ₺
Martini: Bianco / Extra Dry 80 ml	650 ₺
Martini: Rosso / Fiero 80 ml	650 ₺
Martini Riserva Rubino 80 ml	900 ₺

COGNAC / BRANDY

40 ml

Camus V.S	1 300 ₺
Camus V.S.O.P	1 700 ₺
Camus XO	3 500 ₺
Naud VSOP	1 400 ₺
Torres 10 YO	750 ₺
Lheraud VSOP 1 Gru Petit Champagne	2 200 ₺

WHISKEY

40 ml

BLENDED

SCOTCH

Chivas Regal 12 YO	1 400 ₺
The Famosse Grouse	650 ₺
Dewar's White Label	650 ₺
Dewar's 8 YO	850 ₺

IRISH

Jameson	900 ₺
Bushmills Original	850 ₺
Teeling Small Batch	1 000 ₺

AMERICAN

Jim Beam White	650 ₺
Maker's Mark	950 ₺

TENNESSEE

Jack Daniel's Old N°7	950 ₺
-----------------------	-------

SINGLE MALT

THE MACALLAN COLLECTION

The Macallan 12 YO Triple Cask	3 000 ₺
The Macallan 18 YO Triple Cask	10 000 ₺
Highland Park 12 YO	1 800 ₺
Auchentoshan American Oak	1 400 ₺
Glenfiddich 12 YO	1 900 ₺
Talisker 10 YO	2 000 ₺
Heriose Le Petit Tourbe	1 600 ₺

БЕЗААЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ SOFT DRINKS

Baikal Pearl Still / Sparkling 530 ml	600 ₽
Coca-Cola / Coca-Cola Zero 250 ml	450 ₽
Rich Cola / Rich Cola Zero 330 ml	370 ₽
Rich Tonic 330 ml	370 ₽

СОКИ РИЧ JUICE RICH

200 ml

Апельсиновый / Яблочный / Вишневый / Томатный / Персиковый Orange / Apple / Cherry / Tomato / Peach	370 ₽
Морс клюквенный Cranberry juice	370 ₽

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК FRESH JUICE

350 ml / 500 ml

Апельсин / Грейпфрут / Яблоко / Морковь / Сельдерей Orange / Grapefruit / Apple / Carrot / Celery	700 ₽ / 1 100 ₽
Ананас Pineapple	1 400 ₽ / 2 200 ₽

ЛИМОНАДЫ LEMONADES

330 ml / 1 L

Мохито Mojito	650 ₽ / 1 800 ₽
Аранчата Aranciata	650 ₽ / 1 800 ₽
Клубника & Лайм Strawberry & Lime	650 ₽ / 1 800 ₽
Малина & Маракуйя Raspberry & Passion Fruit	650 ₽ / 1 800 ₽
Юдзу-личи NEW Yuzu-lychee	650 ₽ / 1 800 ₽

КОФЕ / ШОКОЛАД / КАКАО COFFEE / CHOCOLATE / COCOA

Эспрессо Espresso 30 ml	300 ₽
Двойной эспрессо Double espresso 60 ml	450 ₽
Американо Americano 100 ml	300 ₽
Капучино* Cappuccino* 170 ml	450 ₽
Двойной капучино* Double cappuccino* 340 ml	650 ₽
Флэт Уайт* Flat White* 170 ml	500 ₽
Латте* Latte* 200 ml	500 ₽
Раф Кофе Raf coffee 170 ml	500 ₽
Гляссе Glasse 75 ml	550 ₽
Кофе без кофеина Decaffeinato 40 ml	400 ₽
Какао Cocoa 170 ml	370 ₽
Горячий шоколад Hot chocolate 150 ml	500 ₽

*мы можем приготовить кофе на кокосовом,
миндальном или безлактозном молоке /
we can make coffee with coconut,
almond or lactose free milk

Альтернативное молоко 130 ₽
Alternative milk 40 ml

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ MILKSHAKE

Ваниль / Клубника / Шоколад Vanilla / Strawberry / Chocolate 330 ml	650 ₽
--	-------

МАТЧА MATCHA

Матча латте Matcha latte 220 ml	600 ₽
---------------------------------	-------

ЧАЙ
TEA
500 ml

ЗЕЛЕНЫЙ / GREEN

Лунцзин Lunzin	950 Р
Жасминовый Jasmine	950 Р

УЛУН / ULUN

Те Гуань Инь Tie Guan Yin	950 Р
Молочный Улун Milk oolong	950 Р
Габа Gaba	1 400 Р

ЧЕРНЫЙ / BLACK

Ассам Assam	950 Р
Эрл Грей Earl Grey	950 Р
Пу Эр Pu-Erh	1 400 Р

Травяные добавки: 120 Р

липа, мелисса, чабрец

Herbal additives: linden,

lemon balm, hyme

ДОМАШНИЙ ЧАЙ
HOMEMADE TEA
500 ml

Травяной сбор Herbal collection	950 Р
Клубника с грейпфрутом Strawberry with grapefruit	950 Р
Имбирь с яблоком Ginger with apple	950 Р
Облепиха с грушей Sea buckthorn with pear	950 Р
Согревающий Healthy warming tea with ginger	950 Р
Марокканский Moroccan	950 Р
Малина-маракуйя с имбирем Raspberry - passion fruit with ginger	950 Р
Ягодный микс Berry mix	950 Р
Ромашковый с чабрецом Chamomile with thyme	950 Р
Липовый с мятой Linden with mint	950 Р

