



Contemporary
Italian cuisine

To value what we do and treat food with respect – that’s what Italy and my family taught me. It’s a special thing to have these principles: it makes for an extraordinary meal.

Emanuele Pollini

Дорожить тем, что мы делаем, и с уважением относиться к еде – Италия и моя семья научили меня именно этому. Владеть и ценить эти принципы – необыкновенное счастье, это и есть залог выдающейся кухни!

Эмануэле Поллини



◆
Без лактозы
Lactose free

◆
Без глютена
Gluten Free

◆
Вегетарианское
Vegetarian

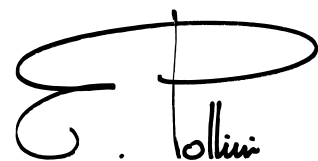
◆
Блюдо, содержащее ингредиент, который может являться аллергеном
This dish may contain allergens

Т Традиционное блюдо в авторской интерпретации
Chef's Presentation of the Traditional Italian Dish

В нашем меню есть блюда, которые могут содержать аллергены.
Если у Вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста,
сообщите об этом официанту по прибытии.
Цены указаны в рублях с учетом НДС.

Some dishes in our menu may contain allergens.
If you have any food allergies, please inform your waiter upon arrival.
All prices are in Russian rubles and include VAT.

Меню создано шеф-поваром Эмануэле Поллини
The Menu is created by Emanuele Pollini


E. Pollini

DEGUSTAZIONE POLLINI

◆◆◆	Сырые гребешки, щавель, каперсы, оранжевый лимон CAPEANTE Raw scallops, Sorrel, Capers, Orange-lemon <i>110 g 130 kcal</i>	1430 P
◆◆	Гратен из кальмара, салат корн, горох, чернила кальмара CALAMARO Squid gratin, Corn salad, Peas, Ink <i>160 g 280 kcal</i>	1350 P
◆◆◆	Красные креветки, морковь, орегано RISOTTO AI GAMBERI Red Shrimps, Carrots, Oregano <i>280 g 750 kcal</i>	2150 P
◆	Домашняя паста, черная осетровая икра, икра стерляди-альбиноса, белый соус RAVIOLI Homemade Pasta, Osetra Black Caviar, Sterlet Albino Caviar, White Sauce <i>200/12 g 380 kcal</i>	2600 P
◆	Перепелка, Фуа-Гра, розовый перец QUAGLIA & FOIE GRAS Quail, Foie Gras, Pink Peppercorn <i>40 g 110 kcal</i>	
◆	Баранина, соус, томат, сыр каприно, таджаские оливки, каперсы AGNELLO Lamb, Gravy, Tomato, Caprino, Taggiasca Olives, Capers <i>260 g 470 kcal</i>	3500 P
◆◆	Вишня, красное вино, миндальное мороженое, эстрагон CILIEGIA Cherry, Red Wine, Almond Ice Cream, Tarragon <i>160 g 405 kcal</i>	800 P

3-COURSE SET / СЕТ ИЗ 3 БЛЮД ОТ ШЕФ-ПОВАРА
Calamaro, Risotto, Ciliegia
3700 P

5-COURSE SET / СЕТ ИЗ 5 БЛЮД ОТ ШЕФ-ПОВАРА
Capesante, Calamaro, Raviolo, Agnello, Ciliegia
6700 P

7-COURSE SET / СЕТ ИЗ 7 БЛЮД ОТ ШЕФ-ПОВАРА
Capesante, Calamaro, Risotto, Ravioli, Quaglia, Agnello, Ciliegia
8000 P








*Each Menu combination is calibrated with the right weights and calories to let you fully enjoy the experience.
Для каждой комбинации меню вес и калории высчитаны специально, чтобы вы могли в полной мере насладиться каждой позицией сета.*

ЗАКУСКИ | ANTIPASTI












<p>Желток 64°, маринованные овощи, апельсин OVO Yolk 64°, Marinated Vegetable Salad, Orange Curd <i>250 g 210 kcal</i></p>	<p>960 P</p>
<p>Телятина, тунец, сельдерей, красный лук VITELLO TONNATO Veal, Tuna, Celery, Red Onion <i>250 g 321 kcal</i></p>	<p>1480 P</p>
<p>Брускетта с камчатским крабом, желе из сока помидоров BRUSCHETTA AL GRANCHIO Kamchatka Crab Bruschetta, Tomato Water Jelly <i>160 g 200 kcal</i></p>	<p>1930 P</p>
<p>Свежий сыр, помидоры, икра из базилика BURRATA Fresh Cheese, Tomatoes, Basil Caviar <i>210 g 280 kcal</i></p>	<p>1470 P</p>
<p>Помидор, страчателла, салат из хурмы и огурца POMODORO Tomato, Stracciatella, Persimmon & Cucumber Salad <i>160 g 220 kcal</i></p>	<p>1450 P</p>
<p>Тартар из говядины, горчица, лисички, пармезан, зеленый лук, перепелиный желток, перец чили BATTUTA Beef Tartare, Mustard, Chanterelles, Parmesan, Chives, Quail Yolk, Chili <i>250 g 650 kcal</i></p>	<p>1390 P</p>
<p>Террин из фуа-гра, карамелизированный инжир, бриошь FEGATO GRASSO Foie Gras Terrine, Caramelized Figs, Brioches <i>160/50 g 430 kcal</i></p>	<p>1730 P</p>
<p>Ветчина Сан-Даниэле, Моцарелла, оливки PROSCIUTTO San Daniele Ham, Mozzarella, Olives <i>250 g 740 kcal</i></p>	<p>2580 P</p>
<p>Итальянские сыры. Мед, варенье из грецких орехов и айвы, бриошь с сухофруктами FORMAGGI Selection of Italian Cheeses, Gold Honey, Walnuts & Quince Jam, Dried Fruits Pan Brioche <i>150 g 265 kcal</i></p>	<p>1350 P</p>

<p>Осетровая икра, блины, сметана, масло, перепелиное яйцо OSETRA Osetra Caviar, Blinis, Sour Cream, Butter, Quail Egg</p>	<p><i>28,6/30/130/30 g 286 kcal</i></p>	<p>7500 P</p>
<p>Икра стерляди-альбиноса, блины, сметана, масло, перепелиное яйцо STERLET ALBINO Sterlet Caviar "Albino", Blinis, Sour Cream, Butter, Quail Egg</p>	<p><i>57//30/130/30 g 571 kcal</i></p>	<p>14500 P</p>
<p>Икра стерляди-альбиноса, блины, сметана, масло, перепелиное яйцо STERLET ALBINO Sterlet Caviar "Albino", Blinis, Sour Cream, Butter, Quail Egg</p>	<p><i>28,6/30/130/30 g 286 kcal</i></p>	<p>11500 P</p>
<p>Икра стерляди-альбиноса, блины, сметана, масло, перепелиное яйцо STERLET ALBINO Sterlet Caviar "Albino", Blinis, Sour Cream, Butter, Quail Egg</p>	<p><i>57//30/130/30 g 571 kcal</i></p>	<p>22600 P</p>

СУПЫ | ZUPPE

- T**     Традиционный суп "Минестроне" в презентации шеф-повара Эмануэле Поллини
MINISTRONE 950 P
Chef Emanuele's Presentation of the Traditional Italian Soup
280 g 416 kcal
-  Морковь, конфи из кролика, шалфей, творог
CAROTA 960 P
Carrot, Rabbit Confit, Sage, Sour Curd
280 g 320 kcal
- T**   Суп из морепродуктов, рыба дня, моллюски, ракообразные
CACIUCCO 2750 P
Seafood soup, Fish of the Day, Molluscs, Crustaceans
380 g 480 kcal

ПАСТА И РИЗОТТО | PRIMI PIATTI

-   Подкопченный рис карнароли, грибы, перепелка, спаржа
RISOTTO AI FUNGHI 2300 P
Smoked Carnaroli Rice, Mushrooms, Quail, Asparagus
270 g 460 kcal
- T**    Рис карнароли, соус из морепродуктов, лангустин, каперсы, оливки
RISOTTO ROSSO 2780 P
Carnaroli Rice, Seafood sauce, Langoustine, Capers, Olives
280 g 396 kcal
-  Лингвини, песто из базилика, камчатский краб, лимонно-имбирная пена, картофель
LINGUINE GRANCHIO 2370 P
Pasta, Basil Pesto, Kamchatka Crab, Ginger & Lemon Foam, Potatoes
270 g 650 kcal
-  Тальолини, страчателла, черная икра, масло из морских водорослей
TAGLIOLINI 2600 P
Homemade Pasta, Stracciatella, Black Caviar, Micro-Seaweed Oil
200/8 g 820 kcal
-  Копченый лосось, белый соус, горох, красная икра
RAVIOLI 1480 P
Homemade Pasta, Smoked Salmon, White Sauce, Peas, Red Caviar
270 g 380 kcal
-  Лазанья – презентация традиционного итальянского блюда от шеф-повара Эмануэле Поллини
LASAGNA 1100 P
Chef Emanuele Pollini's Presentation of the Traditional Italian Dish
230 g 641 kcal
- T**    Спагеттони, томатный соус, базилик
SPAGHETTONI 960 P
Spaghettoni, Tomato Sauce, Basil
250 g 360 kcal

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА | SECONDI PIATTI

Жареный осьминог, соус лучаниана, жареные помидоры, перец падрон	
POLPO	2700 P
Octopus, Luciana Sauce, Roast Tomatoes, Padron Pepper	
230 g 542 kcal	
Тигровая креветка, морской гребешок, тюрбо, лангустин	
GRIGLIATA	3840 P
Tiger Prawn, Scallop, Turbot, Langoustine	
340 g 509 kcal	
Сибас на пару, цуккини, белые бобы, мидии, кумкват	
SPIGOLA	2950 P
Steamed Sea Bass, Zucchini, White Beans, Mussels, Kumquat	
305 g 215 kcal	
Морской язык, белое вино, картофель, петрушка	
SOGLIOLA	2340 P
Dover Sole, White Wine, Potatoes, Parsley	
290 g 277 kcal	
Отбивная из телятины, тыква, фуа-гра, лук-шалот	
VITELLO	1900 P
Veal Chop, Pumpkin, Foie Gras, Shallots	
310 g 805 kcal	
Филе премиальной говядины, пастернак, кедровые орехи, копченый итальянский соус	
FILETTO	3870 P
Premium Beef Fillet, Parsnip, Pine Nuts, Smocked Italian Sauce	
290 g 663 kcal	

ВЫЗРЕВШАЯ ПРЕМИАЛЬНАЯ ГОВЯДИНА С КАРТОФЕЛЕМ "МИЛЬФЕЙ" И ШПИНАТОМ Top Choice Aged Beef Served with Millefeuille Potatoes and Spinach

Стейк рибай	980 P
COSTATA	
Rib-eye Steak	
100/130 g 445 kcal (price per 100 g)	
Тибон стейк	
FIorentina	980 P
T-Bone Steak	
100/130 g 512 kcal (price per 100 g)	

ДЕСЕРТЫ | DOLCI

- Тирамису – презентация традиционного итальянского десерта от шеф-повара Эмануэле Поллини
- ◆◆ **TIRAMISU** 1100 P
Chef Emanuele's Presentation of the Traditional Italian Dessert
220 g 859 kcal
- Ячмень, абрикос, соленая карамель
- ◆◆ **SPIGA** 800 P
Barley, Apricot, Salty Caramel
170 g 419 kcal
- Блины, ягоды, маскарпоне, граппа
- ◆◆ **CREPELLE** 1100 P
Crêpes, Berries, Mascarpone, Grappa
165 g 154 kcal
- Мед, козий сыр, дыня
- ◆◆ **MIELE** 800 P
Honey, Goat Cheese, Melon
166 g 550 kcal
- Сгропино: лимонный сорбет, базилик, водка, просекко
- ◆◆◆ **SGROPPINO** 800 P
Lemon Sorbet, Basil, Vodka, Prosecco
200 g 235 kcal
- Фундук, шоколад, молочное мороженое, ваниль
- ◆◆ **NUT-ELLA** 800 P
Hazelnut, Chocolate, Milk Ice Cream, Vanilla
160 g 445 kcal
- Ассорти домашнего мороженого
- GELATO** 840 P
Assortment of Homemade Ice Cream
- | | | |
|--|---|--|
| ◆◆ Молочный крем
FIORDILATTE
Milk Cream
135 g 615 kcal | ◆◆ Соленая фисташка
PISTACCHIO SALATO
Salted Pistachio
135 g 625 kcal | ◆◆ Клубника & лимон
FRAGOLA & LIMONE
Strawberry & Lemon
135 g 565 kcal |
| ◆◆ Шоколадное
CIOCOLATO
Chocolate
135 g 630 kcal | ◆◆ Фундук
NOCCIOLA PRALINATA
Hazelnut Praline
135 g 625 kcal | |
- ◆◆ Ванильное мороженое с эспрессо
GELATO AFFOGATO 1150 P
Vanilla Ice Cream topped with an espresso shot
135 g 625 kcal