BUONO

RISTORANTE ITALIANO

MENU

MENU

Dalla Val d'Aosta alla Sicilia, gli ingredienti cambiano, ma la cura e la passione per la buona cucina caratterizza da sempre le specialità della tradizione italiana.

Un viaggio tra le regioni italiane dove semplicità e la cura degli ingredienti vi porteranno ai sapori della mia bella Italia.

Benvenuti in Italia!
Giuseppe Davi

From Val d' Aosta to Sicily the specialties change, but the focus on the best ingredients and a passionate love of food will always be at the heart of the traditions of Italian cuisine.

I invite you to go on a trip to the Italian regions, where carefully selected products will introduce you to the gastronomic culture of my beautiful motherland.

Welcome to Italy!

Guiseppe Davi
Brand-chef Buono restaurant

DEGUSTATING SET
BY CHEF GIUSEPPE DAVI

MENU DEGUSTAZIONE BY GIUSEPPE DAVI

A duo of scallops with ponzu and smoked salt
and sea urchins with black caviar and passion fruit sauce
Duetto di Cappesante con salsa ponzu, sale affumicato e ricci di mare, salsa al frutto della passione e caviale asetra

Ravioli alla carbonara
Ravioli alla carbonara

Black cod fillet, potato, and puttanesca sauce
Merluzzo con parmentie di patate e salsa puttanesca

Baked beef rib with vegetable demi-glace and seasonal pumpkin
Costina di Manzo black Angus al forno con zucca e demi glasse vegetale

Yuzu sorbet with pomelo, tarragon gel, and green basil
Sorbetto allo yuzu, pomelo, gel di dragoncello e basilico

The set is priced at 9500
Prezzo menu degustazione

* Privilege card discounts do not apply to the degustating set
** Le carte sconto non sono accetate per questo menu*

FLAMBÉ BY BY GIUSEPPE DAVI

I PIATTI ALLA LAMPADA DEGLI CHEF GIUSEPPE DAVI

Classic beef tartare (Piedmont) 2600
Tartare di Manzo classica (Piemonte)

Green salad with prawns, avocado, goji berries, and spicy citrus dressing 2100
Insalata verde con gamberi saltatati al cognac, avogado, bacche di goji e dressing agli agrumi

Tagliolini served in parmesan cheese wheel
with black truffle (Piedmont) 2950
Tagliolini al Parmigiano e tartufo nero (Piemonte)

Spaghetti with Kamchatka crab, homemade sun-dried tomatoes,
and pesto 3500
Spaghetti di Gragnano con granchio reale, pomodorini essicati e salsa al pesto

Baked chiken with vegetables (Marche) 2400
Poletto cotto in fornocon verdure (Marche)

«Crepes Suzette» pancakes with wild berries and vanilla ice cream 2200
Crespelle in salsa di arance con frutti di bosco e gelato alla vaniglia

Dish can be served at your table
** I piatti vengono eseguiti davanti al cliente*

Explanation of designations
Spiegazione delle designazioni

- Vegetarian dish — *Piatto vegetariano*
- Dish contains nuts — *Questo piatto contiene noccioline*
- Dish contains gluten — *Questo piatto contiene glutine*
- Dish contains honey — *Questo piatto contiene miele*

SEASONAL OFFER BY GIUSEPPE DAVI

SET DI DEGUSTAZIONE DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

Caramelized pumpkin and goat cheese salad (Veneto) *Insalata verde con zucca caramellata al balsamico e formaggio caprino (Veneto)*	1450
Shrimp and zucchini pizza *Pizza con gamberi e zucchine*	1800
Mushroom soup with roasted potatoes (Trentino-Alto Adige style) *Zuppa di funghi porcini con patate al forno*	1200
Creamy pumpkin soup with roasted mini squds and almonds (Emilia Romagna) *Crema di zucca con calamaretti saltati e mandorle (Emilia Romagna)*	890
Octopus ravioli with red prawn sauce (Apulia style) *Ravioli ripieni di polipo, teste di gamberi croccanti e la sua salsa*	1400
Pasta alla Norma *Mezze maniche alla Norma (Sicilia)*	1250
Sea bass in vongole, olive and caper sauce (100 g) (Campania) *Filetto di Branzino co vongole e salsa all 'acqua pazza (Campania)*	990
Venetian-style liver *Fegato alla veneziana con mele e salsa di vitello (Veneto)*	1600

Explanation of designations
Spiegazione delle designazioni

- Vegetarian dish — *Piatto vegetariano*
- Dish contains nuts — *Questo piatto contiene noccioline*
- Dish contains gluten — *Questo piatto contiene glutine*
- Dish contains honey — *Questo piatto contiene miele*

All prices are indicated in Russian rubles

AQUARIUM / CRUDO BAR

ACQUARIO / CRUDO BAR

Gillardeau oyster (1 pc) *Ostriche Gillardeu (1 pz)*	1200
Oyster Casablanca (1 pc) *Ostrica di Casablanca (1 pz)*	950
Sea urchin (1 pc) *Ricci di mare* (1 pz) Crudo/pasta*	650
Sea scallop* (100gr) crudo / grilled *Capesante* (100 g) Crudo/griglia*	700
Vongole* (100 g) sautéed / with pasta (min. 300 g) *Vongole* (100 g) Guazzetto/pasta*	980
Kamchatka crab* (100 g) steamed / grilled / with salad / with pasta *Granchio del Kamchatka * (100 g) Vapore/insalata/pasta*	1650
Langoustine* (100 g) crudo / with pasta *Scampi* (100 g) Crudo/griglia/pasta*	3600
Crayfish* (100 g) steamed / grilled / with salad / with pasta *Aragosta (crudo/pasta)*	2800
Lobster* (100 g) steamed / grilled / with salad / with pasta *Astice* (100 g) Vapore/griglia/pasta*	2800
Sicilian red prawns crudo 40/50 (100 g) *Gamberi rossi crudo 40/50 (100 g)*	2500
Trio of tartares (Sicilian red prawns, salmon, sea bass) (Sicilia) *Assortimento di tartare, Gamberi rossi, salmone e branzino (Sicilia)*	3500
Crudo or tartare with wild fish, olive oil, lime, and scallions* (100 g) *Crudo o tartare di pesce selvatico *(100 g) (branzino/pagro)*	3500
Salmon crudo or tartare with avocado and yuzu sauce* *Carpaccio o tartare di salmone con avocado e salsa yuzu**	2550
Red Sicilian shrim carpaccio with pickled fennel and yuzu sauce (Sicily) *Carpaccio di gamberi rossi con finocchio acidulo e salsa allo yuzu (Sicilia)*	2900
Bluefin tuna crudo (50 g) *Crudo di tonno Giapponese (50 g)*	2400
Bluefin tuna tartare with avocado and yuzu sauce (Sicilia) *Tartare di tonno con avocado (Sicilia)*	4200

* Prepared per your specifications, ask your waiter about the weight of the dish

** Scieglere la preparazione desiderata, richiedere il peso esatto al cameriere*

ANTIPASTI

ANTIPASTI

Bruschetta with buratta and seasonal mushrooms (Apulia) 1350
Bruchette con buratta, funghi di stagione e parmigiano

Chicken liver pâté with cranberry sauce and toasted brioche (Veneto) 1200
Pate' di fegatini di pollo con salsa ai mirtilli rossi (Veneto)

Tomato carpaccio with red onion, basil, capers,
and balsamic vinegar (Liguria) 1450
Carpaccio di pomodoro con cipolla rossa, capperi, basilico e salsa all` aceto balsamico(Liguria)

Cauliflower carpaccio with black truffle (Puglia) 1990
Carpaccio di cavolfiore con salsa al tartufo nero (Puglia)

Artichoke carpaccio with scallions and parmesan (Liguria) 3100
Carpaccio di Carciofi con erba cipollina e scaglie di parmigiano (Liguria)

Burrata with tomatoes and basil (Puglia) 1690
Burrata con pomodoro e basilico (Puglia)

Octopus carpaccio with arugula, sun-dried tomatoes,
and Modena balsamic vinegar sauce (Puglia) 2800
Carpaccio di polipo con rucola, capperi e pomodorini esiccati, dressing al balsamico (Puglia)

Beef carpaccio with porcini mushroom espuma,
black truffle, and parmesan (Veneto) 2800
Carpaccio di Manzo con spuma di funghi porcini, parmigiano e tartufo nero (Veneto)

Venision tartare with pate and raspberries (Trentino-Alto Adige) 1990
Tartare di cervo con pate' di fegato di pollo e lamponi (Trentino-Alto Adige)

Vitello tonnato (Piedmont) 1650
Vitello tonnato (Piemonte)

Eggplant tortino stuffed with ricotta and spinach
with tomato sauce and parmesan fondue (Sicilia) 1500
Tortino di melanzane ripieno di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro e fonduta di parmigiano (Sicilia)

Fried baby squids and broccoli with garlic,
chili pepper and pecorino romano cheese (Sardinia) 2200
Calamaretti e broccoli saltati in padella con pecorino romano (Sardegna)

Fried artichokes with mint and garlic (Liguria) 3500
Carciofi saltati in padella con aglio e menta (Liguria)

Grilled scallops with fennel and cauliflower (Veneto) 3500
Cappesante alla griglia con purea di cavolfiore e insalata di finocchio (Veneto)

Roasted artichokes with mini squid (Liguria) 3800
Carciofi e calamaretti alla piastra (Liguria)

All prices are indicated in Russian rubles

ANTIPASTI

ANTIPASTI

Green olives (Sicilia) *Olive Verdi di Sicilia (Sicilia)*	850
Sun-dried tomatoes (Sicilia) *Pomodori secchi (Sicilia)*	750
Marinated artichokes (Sicilia) *Carciofi marinate (Sicilia)*	950
Italian cheese selection *Selezione di formaggi*	3500
Parma ham (28 months) (Emilia Romagna) (50 g) *Prosciutto di Parma stagionato (28 mesi) (Emilia Romagna) (50 g)*	1150
Salami Milano (Emilia Romagna) (50 g) *Salame di Milano (Emilia Romagna) (50 g)*	850
Mortadella (Emilia-Romagna) *Mortadella (Emilia Romagna)*	600
Jamon 5J Ibérico (50 g) *Jamon 5j con pomodori secchi e olive (50 g)*	3950

Explanation of designations
Spiegazione delle designazioni

- Vegetarian dish
  Piatto vegetariano
- Dish contains nuts
  Questo piatto contiene noccioline
- Dish contains gluten
  Questo piatto contiene glutine
- Dish contains honey
  Questo piatto contiene miele

SALADS

INSALATE

Homestyle salad with olive oil / sunflower oil / sour cream *Insalata della casa condita a scelta con olio d`oliva/olio di girasole/panna acida*	1500
Green salad with artichokes, avocado, and broccoli (Liguria) *Insalata verde con Carciofi marinate, avogado e broccoli (liguria)*	1950
Panzanella with wild sea bass and lime zest (Tuscany) *Panzanella con branzino marinato al lime (Toscana)*	2200
Salad with crab legs, tomatoes, and avocado *Insalata di granchio reale con avogado e pomodori*	4200
Octopus salad with potatoes, crispy celery, and mugil bottarga (Puglia) *Insalata di polipo e patate con sedano e bottarga di muggine (Puglia)*	2950
Seafood salad with greens, fennel, and artichokes (Toscana) *Insalata di frutti di mare, con misticanza, finocchio e Carciofi (Toscana)*	3100
Salad with roasted quail, quinoa, garlic, and rosemary (Veneto) *Insalata di quaglia, condita con miele e senape, misticanza e quinoa (Veneto)*	2750

SOUPS

ZUPPE

Minestrone (Liguria) *Minestrone (Liguria)*	800
Creamy pumpkin soup with roasted mini squds and almonds (Emilia Romagna) *Crema de zucca con calamaretti saltati e mandorle (Emilia Romagna)*	890
Seafood soup (Sicilia) *Zuppa di frutti di mare alla siciliana (Sicilia)*	2550
Tortellini in broth (Emilia-Romagna) *Torttellini in brodo di pollo (Emilia Romagna)*	700

Explanation of designations
Spiegazione delle designazioni

- Vegetarian dish — *Piatto vegetariano*
- Dish contains nuts — *Questo piatto contiene noccioline*
- Dish contains gluten — *Questo piatto contiene glutine*
- Dish contains honey — *Questo piatto contiene miele*

All prices are indicated in Russian rubles

PASTA & RISOTTO

PASTA E RISOTTO

Tagliolini with black truffle (Piedmont) *Tagliolini al Tartufo nero (Piemonte)*	2950
Tagliatelle with seasonal mushrooms (Trentino Alto Adige) *Tagliatelle ai funghi di stagione (Trentino Alto Adige)*	2200
Rigatoni with burrata, tomato sauce, and basil (Campania) *Rigattoni con burrata, pomodoro e basilico (Campania)*	1750
Ravioli with spinach, ricotta, and fresh saffron (Emilia Romagna) *Ravioli ricotta e spinaci , burro e salvia(Emilia Romagna)*	1700
Ravioli with Kamchatka crab and green peas *Ravioli con granchio e piselli*	2500
Cappelletti with moliterno and black truffle (Basilicata) *Capellacci ripieni di formaggio Moliterno e tartufo nero (Basilicata)*	2350
Spaghetti with prawns, zucchini and pistachios (Liguria) *Spaghetti con gamberi, zucchini e pistacchi (Liguria)*	1850
Spaghetti with vongole, and mugil bottarga (Sardinia) *Spaghetti con vongole e bottarga di Muggine (Sardegna)*	2300
Seafood spaghetti (Sicilia) *Spaghetti ai frutti di mare (Sicilia)*	3200
Linguine with crab, cherry tomatoes, and pistachios *Linguine con granchio, pomodorini e pistacchio*	3500
Lasagna Bolognese (Emilia Romagna) *Lasagna alla bolognese (Emilia Romagna)*	1750
Risotto with seasonal mushrooms (Trentino Alto Adige) *Risotto ai funghi di stagione (Trentino Alto Adige)*	2200
Risotto al pepe verde with marbled beef (Tuscany) *Risotto al Pepe verde con filetto di manzo alla griglia e pecorino Romano (Toscana)*	2800
Risotto c mini squid and artichokes (Toscana) *Risotto parmigiana con calamaretti e carciofi (Toscana)*	2300
Seafood risotto (Toscana) *Risotto ai frutti di mare (Toscana)*	3200

Explanation of designations
Spiegazione delle designazioni

- Vegetarian dish
  Piatto vegetariano
- Dish contains nuts
  Questo piatto contiene noccioline
- Dish contains gluten
  Questo piatto contiene glutine
- Dish contains honey
  Questo piatto contiene miele

FISH & SEAFOODS

PESCE E FRUTTI DI MARE

Fish of the day fillet, grilled / prepared Sicilian style *Filetto di pescato del giorno alla griglia / alla siciliana*	3800
Sea bass fillet with roasted zucchini, and lobster sauce (Sicilia) *filetto di branzino con zucchine e salsa all`astice (Sicilia)*	2400
Dorada fillet with grilled green asparagus and white wine sauce (Liguria) *Filetto d 'orata con asparagi e salsa al vino bianco (Liguria)*	2550
Black cod, tomato collection (Sicily) *Merluzzo con pomodorini, capperi, olive e origano (Sicilia)*	2800
Octopus with olives, tomatoes and potatoes in cream sauce (Sicily) *Polipo con patate, olive Tagiasche e pomodorini*	3520
Sea bass or dorado with vegetables / with salt / prepared Sicilian style / grilled (100 g) *Branzino* con verdure / al sale / alla siciliana / griglia (100 g)*	990
Wild sea bass* with vegetables / with salt / prepared Sicilian style / grilled (100 g) *Branzino Selvatico* al sale/ alla siciliana / con verdure/ griglia (100 g)*	1500
Turbot* prepared Sicilian style / with vegetables (100 g) *Rombo* alla siciliana/ con verdure (100 g)*	2300
Sole* with white wine sauce / grilled (100 g) *Sogliola* salsa al vino bianco / griglia (100 g)*	1700
Crab legs* (100 g) *Falanga di granchio* (100 g)*	1800
Red Sicilian prawns grilled 16/20 (100 g) *Gamberi rossi Sicilia grilia 16/20 (100 g)*	2500
Grilled octopus (100 g) *Polipo alla griglia (100 g)*	3500
Baby squids grilled (100 g) *Calamaretti alla griglia (100 g)*	1200
Duck leg confit with celery root and sweet cherry sauce (Veneto) *Anatra confit con sedano veronese e salsa alle cigliege (Veneto)*	2400

* Prepared per your specifications, ask your waiter about the weight of the dish

** Prepared per your specifications, ask your waiter about the weight of the dish*

All prices are indicated in Russian rubles

MEAT

CARNE

Baked chiken with vegetables (Marche) *Poletto cotto in forno con verdure (Marche)*	2400
Veal cheek brasato with mashed potatoes, seasonal mushrooms, and spinach (Piedmont) *Brasato di vitello con purea di patate, funghi di stagione e spinaci (Piemonte)*	2400
Baked rabbit with potatoes and seasonal mushrooms (for 2 persons) (Trentino Alto Adige) *Coniglio arrosto con patate e funghi di stagione (minimo per due persone) (Trentino Alto Adige)*	5900
Black Angus Prime marbled beef filet mignon (Argentina) (price per 100 g, minimum order 200 g) *Filetto di Angus argentino, ordine minimo 200 g. (100 g)*	2200
Black Angus Prime marbled beef chateaubriand steak (Argentina), recommended for two persons (price per 100 g, minimum order 500 g) *Chateaubriand di Angus argentino, 100gr porzione minima 500gr per 2 persone*	2200
Marbled beef ribeye steak (price per 100 g, minimum order 300 g) *Ribay di Manzo 100 g, porzione minima 300 g*	1900
Green salad *Insalata verde*	650

Explanation of designations
Spiegazione delle designazioni

- Vegetarian dish — *Piatto vegetariano*
- Dish contains gluten — *Questo piatto contiene glutine*
- Dish contains nuts — *Questo piatto contiene noccioline*
- Dish contains honey — *Questo piatto contiene miele*

SIDE DISHES

CONTORNI

Vegetables grilled or steamed *verdure alla griglia o a vapore*	950
Green asparagus grilled or steamed *Asparagi verdi alla griglia o a vapore*	1750
Roasted spinach with garlic *Spinaci saltati in padella*	890
Roasted potatoes with seasonal mushrooms *Patate saltate con funghi di stagione*	1450
Mashed potatoes *Purea di patate*	550
Focaccia with rosemary and sea salt *Focaccia con rosmarino e sale*	650

Explanation of designations
Spiegazione delle designazioni

- Vegetarian dish
  Piatto vegetariano
- Dish contains gluten
  Questo piatto contiene glutine
- Dish contains nuts
  Questo piatto contiene noccioline
- Dish contains honey
  Questo piatto contiene miele

All prices are indicated in Russian rubles

OVEN-BAKED NEAPOLITAN PIZZA

PIZZA NAPOLETANA FORNO A LEGNA

Focaccia with parmesan *Focaccia con parmigiano*	650
Focaccia with tuna and mozzarella *Focaccia con tonno e mozzarella*	1390
Margherita – mozzarella, basil, tomato sauce *Margherita- Mozzarella, basilico, salsa di pomodoro*	1200
Truffle *Pizza al Tartufo*	2100
Four Cheese – mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmesan *Quattro Formaggi -mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmigiano*	1520
Pear & Gorgonzola – mozzarella, gorgonzola, pear *Gorgonzola e Pere- gorgonzola, pere e mozzarella*	1450
Pizza with mortadella, stracatella, and pistachios (Emilia Romagna) *Pizza con mortadella, stracciatella e pistacchi (Emilia Romagna)*	1800
Prosciutto di Parma – Parma ham, mozzarella, arugula, tomato sauce, parmesan *Prosciutto di Parma - prosciutto di Parma, mozzarella, rucola, salsa di pomodoro, parmigiano*	1890
Ham & Mushrooms – mozzarella, ham, mushrooms, tomato sauce *Prosciutto e Funghi - mozzarella, prosciutto cotto, funghi e salsa di pomodoro*	1690
Diavoletta – mozzarella, spicy salami, ricotta, basil, tomato sauce *Diavoletta – mozzarella, salame piccante, ricotta, basilico, salsa di pomodoro*	1400
Strawberries (250 g) *Fragole (250 g)*	1200

Explanation of designations
Spiegazione delle designazioni

- Vegetarian dish
  Piatto vegetariano
- Dish contains gluten
  Questo piatto contiene glutine
- Dish contains nuts
  Questo piatto contiene noccioline
- Dish contains honey
  Questo piatto contiene miele

BERRIES & FRUITS

FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO

Raspberries (100 g) *Lamponi (100 g)*	1200
Blueberries (100 g) *Mirtilli (100 g)*	900
Blackberries (100 g) *More (100 g)*	1400
Pineapple(100 g) *Ananas (100 g)*	600
Mango (100 g) *Mango (100 g)*	1650
Ice creams: vanilla / chocolate / cherry / cheesecake *Gelati: cannella / cioccolato / amarena / cheesecake*	350

HOMESTYLE ICE CREAM & SORBETS

GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

Sorbets: mango-passion fruit / strawberry / wild berries / lemon / basil-lemon *Sorbetti: mango e frutto della passione / fragole / frutti di bosco / limone / basilico - limone*	350
BUONO Teddy Bear with cream cheese, crispy waffle, seasonal berry tartare, and cherry jelly *Orsachiotto Buono: crema al formaggio, tartare di fragole e gelatina all`amarena*	1150

All prices are indicated in Russian rubles

DESSERTS

DOLCI

Anna Pavlova with forest berries *Anna Pavlova ai frutti di bosco*	1150
Panna cotta with strawberry (Piedmont) *Panna cotta con fragole (Piemonte)*	950
Cherry mousse (Veneto) *Mousse di ciliegie (Veneto)*	800
Sicilian pistachio and basil tart *Crostata al pistacchio e basilico (Sicilia)*	900
Millefeuille with forest berries *Millefoglie ai frutti di bosco*	1250
Sicilian cannolo with dried fruit and pistachios *Cannolo Siciliano*	550
Honey cake *Dolce al miele*	850
Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce *Profitterol con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato*	950
Tiramisu (Veneto) *Tiramisu`(veneto)*	950
Red orange jelly with bitter orange jam (Sicily) *Gelo di arancia con marmellata di arence amare (Sicilia)*	750
Baikal (250 ml) *Baikal (250 ml)*	550

Explanation of designations
Spiegazione delle designazioni

- Vegetarian dish
  Piatto vegetariano
- Dish contains nuts
  Questo piatto contiene noccioline
- Dish contains gluten
  Questo piatto contiene glutine
- Dish contains honey
  Questo piatto contiene miele

WATER

ACQUA

SPARKLING / STILL | CON GAS / SENZA GAS

Baikal (750 ml) *Baikal (750 ml)*	950
San Benedetto (250 ml) *San Benedetto (250 ml)*	650
San Benedetto (750 ml) *San Benedetto (750 ml)*	1100
Voss (800 ml) *Voss (800 ml)*	1500
Rich Cola / Rich Cola Zero (330 ml) *Rich Cola / Rich Cola Zero (330 ml)*	550

SPARKLING DRINKS | BEVANDE GASSATE

Rich Tonic Bitter Lemon / Rich Indian Tonic / Rich Pink Tonic / Rich Grapefruit (330 ml) *Tonica indian ricca / Ricca bitter lemon / Tonica rosa ricca / Pompelmo ricco (330 ml)*	550
Juices Rich Orange / Apple / Cherry / Tomato / Pineapple (200 ml) *Arancia / Mela / Ciliegia / Pomodoro / Ananas (200 ml)*	450

JUICES RICH

SUCCHI RICH

Home Made Mors (250 ml) *Morse fatto in casa (250 ml)*	400
Orange *Arancia*	800

FRESH JUICES

SUCCHI FRESCHI | 300 ml

Carrot *Carota*	800
Apple *Mela*	800
Grapefruit *Pompelmo*	800
Celery *Sedano*	800
Pineapple *Un ananas*	1600
Pomegranate *Melograno*	1600
Strawberry *Fragola*	1600
Lemonade Classic *Limonata Classica*	800

* At your request we can prepare any mix

* Su vostra richiesta possiamo preparare qualsiasi mix

LEMONADE

LIMONATA | 250 ml

Lemonade Blackberry and Lavender *Limonata ai Rovi e Lavanda*	800
Lemonade Mandarin with Grenadine *Limonata al Mandarino con Granatina*	800
Lemonade Raspberry with Passion Fruit *Limonata al Lampone e Maracuja*	950
Assam *Te Assam*	790

TEA

TÈ | 500 ml

BLACK TEA | TÈ NERO

Earl Gray *Te Earl Gray*	850
Dian Hong *Te Dian Hong*	850
Puer tea 5 y.o. *Te Puer 5 y.o.*	1100
Puer tea 10 y.o. *Te Puer 10 y.o.*	1800
Puer tea 15 y.o. *Te Puer 15 y.o.*	2800
Gaba Oolong *Gaba Oolong*	2250
Golden Snails Tsin Lo *Golden Snails Tsin Lo*	2500
White Snails *White Snails*	900

GREEN TEA | TÈ VERDE

Tie Guan Yin *Te Tie Guan Yin*	950
Moli Long Zhu *Te Moli Long Zhu*	850
Milk Oolong Jin Xuan *Milk Oolong Jin Xuan*	1200
Giseng Oolong *Te Giseng Oolong*	1600
Jasmin Pearls Lyuy Lun Chgu *Jasmin Pearls Lyuy Lun Chgu*	2000
Fenghuang danqun *Fenghuang danqun*	2500
Mix of herbs from Sagan-Daylya *Mix di erbe del Sagan-Daylya*	790

All prices are indicated in Russian rubles

TEA

TÈ | 500 ml

FLOWERS AND HERBS | FIORI E ERBE

Rooibos *Roibusch*	850
Buckwheat Tea *Te di grano saraceno*	890
Herbal collection *Mix collezione di erbe*	890
Roman chamomile *Camomilla romana*	980
Nepalese chamomile *Camomilla del Nepal*	1890
Ginger tea *Te allo zenzero*	900

FRUIT AND WARMING DRINKS

TE CALDI ALLA FRUTTA

Wild berry tea *te ai frutti di bosco*	1300
Rose hips with dried apricots *Te alla rosa canina e albicocche*	900
Sea buckthorn with orange *Olivello spinoso con arancia*	900
Espresso (30 ml) / Macchiato (40 ml) / Americano (120 ml) *Caffè espresso (30 ml) / Macchiato (40 ml) / Americano (120 ml)*	420

*At your request we can prepare tea with natural water «Baikal»
* Su vostra richiesta, possiamo preparare il te con acqua naturale «Baikal»

COFFEE

CAFFÈ

Cappuccino (250 ml) *Cappuccino (250 ml)*	540
Double espresso (60 ml) *Doppio espresso (60 ml)*	440

COFFEE

CAFFÈ

Latte (250 ml) *Latte (250 ml)*	560
Glace (250 ml) *Bicchiere (250 ml)*	640
Raf coffee (300 ml) *Caffè Raf (300 ml)*	620
Flat white (300 ml) *Flat white (300 ml)*	650
Latte Matcha (300 ml) *Latte Matcha (300 ml)*	580
Coffee with halva (300 ml) *Caffè con halva (300 ml)*	640
Hot Chocolade (200 ml) *Cioccolata calda (200 ml)*	790
Espresso Tonic (350 ml) *Espresso Tonic (350 ml)*	650
Bumble Coffee (300 ml) *Bumble Coffee (300 ml)*	750
Ice coffee (300 ml) *Ice coffee (300 ml)*	600
Cappucino Almond / Coconut / Soy (250 ml) *Cappuccino Mandorla / Cocco / Soia (250 ml)*	740

COFFEE WITH ALTERNATIVE MILK | CAFFÈ CON LATTE ALTERNATIVO

Latte Almond / Coconut / Soy (250 ml) *Latte Mandorla / Cocco / Soia (250 ml)*	740
Irish coffee (250 ml) *Caffé irlandese (250 ml)*	850

* At your request, any coffee can be prepared without caffeine
* Su richiesta è possibile preparare qualsiasi caffè senza decaffeinato

COFFEE WITH ALCOHOL | CAFFÈ CORRETTO

Bailey's coffee (250 ml) *Caffè Baileys (250 ml)*	750

All prices are indicated in Russian rubles

Loyalty program

Programma fedeltà

The loyalty cards is not valid for the company
more than 8 people and for special offers

This booklet is promotional material.
The full price list is available from the administrator
and will be provided upon request.