



SARTORIA
LAMBERTI

Sartoria – искусство, рожденное в Италии.
Искусство мужского костюма, созданное поколениями личных портных. Sartoria Lamberti – гастрономическое ателье.
Уникальный проект Уиллиама Ламберти, где он объединил итальянскую страсть к еде с любовью к высокой моде.
Высокий стиль ручной работы...

Sartoria is an art born in Italy. The art of men's costume, created by generations of personal tailors. Sartoria Lamberti is a gastronomic atelier. The unique project of Uilliam Lamberti, where he combined the Italian passion for food with the Italian love for fashion.
Classy handmade...

4

БРУСКЕТТЫ BRUSCHETTAS

БУРРАТА, ТОМАТЫ
И КЛУБНИКА

BURRATA, TOMATOES
AND STRAWBERRIES

1350

КРЕВЕТКИ И АВОКАДО
SHRIMPS AND AVOCADO

1290

КАМЧАТСКИЙ КРАБ
И ГУАКАМОЛЕ СО СЛАДКИМ
ДЖЕМОМ С ЧИЛИ

KING CRAB AND
GUACAMOLE WITH SWEET
CHILLI JAM

1390

СУПЫ SOUPS

МИНЕСТРОНЕ
MINISTRONE

750

КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ
КАПУСТЫ С ЧИПСАМИ
ИЗ ПАСТЕРНАКА
И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

CAULIFLOWER CREAM
SOUP WITH PARSNIP CHIPS
AND BLACK TRUFFLE

750

НЕАПОЛИТАНСКИЙ
ЛУКОВЫЙ СУП
NEAPOLITAN ONION SOUP

850

РЫБНЫЙ СУП С ТОМАТАМИ,
КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ
FISH SOUP WITH TOMATOES,
SHRIMPS AND MUSSELS

1590

РОУ БАР / RAW BAR

	ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО TUNA TARTAR WITH AVOCADO	1490
Ⓛ	КАРПАЧЧО ИЗ САХАЛИНСКОГО ГРЕБЕШКА С ХУРМОЙ И АВОКАДО SAKHALIN SCALLOP CARPACCIO WITH PERSIMMON AND AVOCADO	1990
Ⓛ	СЕВИЧЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ SEAFOOD SEVICHE	2390
Ⓛ	КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА С ТАДЖАССКИМИ ОЛИВКАМИ И ТОМАТАМИ OCTOPUS CARPACCIO WITH TAGGIASCHE OLIVES AND TOMATOES	1690
	КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ BEEF CARPACCIO	1350
	КАРПАЧЧО ИЗ КРАСНОЙ АРГЕНТИНСКОЙ КРЕВЕТКИ RED ARGENTINE SHRIMPS CARPACCIO	1400
	КРУДО ИЗ СИБАСА / ДОРАДО SEA BASS / DORADO CRUDO	3490 / 3350
	УСТРИЦЫ 1 ШТ OYSTERS 1 PC	780

ЗАКУСКИ / APPETIZERS

	КАРПАЧЧО ИЗ ТОМАТОВ TOMATO CARPACCIO	1250
	КАРПАЧЧО ИЗ АВОКАДО AVOCADO CARPACCIO	990
Ⓛ	ЧЕРНЫЕ КАННОЛИ С ТУНЦОМ, ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ И СОУСОМ РУЙ BLACK CANNOLI WITH TUNA, TRUFFLE PASTE AND ROUILLE SAUCE	990
	КАРПАЧЧО ИЗ СВЕЖИХ АРТИШОКОВ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ* FRESH ARTICHOKE CARPACCIO WITH PARMESAN AND TRUFFLE OIL*	2100
	БУРРАТА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И ТОМАТАМИ BURRATA WITH BAKED PEPPER AND TOMATOES	1290
	ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ И ВИННЫЙ СОУС CHICKEN LIVER PATÉ AND WINE SAUCE	790
Ⓛ	ВИТЕЛЛО ТОННАТО VITELLO TONNATO	1270
	ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ, БУРРАТА И ТРЮФЕЛЬ BEEF TARTAR, BURRATA AND TRUFFLE	1790
	АССОРТИ СЫРОВ / МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ ASSORTED CHEESES / MEAT DELICACIES	2450 / 1950

САЛАТЫ / SALADS

Ⓛ	ГРАНД-САЛАТ С АРГЕНТИНСКИМИ КРЕВЕТКАМИ GRAND SALAD WITH ARGENTINE SHRIMPS	1850
Ⓛ	САЛАТ С КРАБОМ, МАРИНОВАННЫМ КРЫЖОВНИКОМ, ОВОЩАМИ И СОУСОМ РУЙ SALAD WITH CRAB, MARINATED GOOSEBERRY, VEGETABLES AND RUI SAUCE	1990
	САЛАТ С ЛОСОСЕМ, БРОККОЛИ, АВОКАДО И МАНГО SALAD WITH SALMON, BROCCOLI, AVOCADO AND MANGO	1900
	ОСЬМИНОГ, МАРИНОВАННЫЙ АРТИШОК, АВОКАДО И ТОМАТЫ OCTOPUS, MARINATED ARTICHOKE, AVOCADO AND TOMATOES	1990
Ⓛ	СТЕЙК-САЛАТ С РОМАНО И ПАРМЕЗАНОМ STEAK SALAD WITH ROMANO AND PARMESAN	1990

АНТИПАСТИ SARTORIA / ANTIPASTI SARTORIA

	ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ТРЕМЯ ВИДАМИ СОУСОВ BAKED CAULIFLOWER WITH THREE TYPES OF SAUCES	890
	ЖАРЕНЫЕ МАРИНОВАННЫЕ АРТИШОКИ С МОЦАРЕЛЛОЙ, ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ FRIED MARINATED ARTICHOKE WITH MOZZARELLA, PARMESAN AND TRUFFLE OIL	1450
Ⓛ	ЗАПЕЧЕННЫЙ МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЕЦ С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ BAKED PICKLED PEPPER WITH PARMESAN MOUSSE AND BLACK CAVIAR	2290
Ⓛ	МИНИ-КАЛЬМАРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТАРТАРОМ ИЗ КРЕВЕТОК MINI SQUID, STUFFED SHRIMPS TARTARE	1290
	АРАНЧИНИ ИЗ ПОЛЕНТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ И КРЕМОМ ИЗ КАРАКАТИЦЫ POLENTA ARANCINI WITH SEAFOOD AND CUTTLEFISH CREAM	1290
Ⓛ	ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С КРАБОМ, ТРИО СОУСОВ И МИНДАЛЕМ EGGPLANT WITH CRABS, A TRIO OF SAUCES AND ALMONDS	1350
	КАМЧАТСКИЙ КРАБ, ФРЕГОЛА И СЛАДКИЕ ТОМАТЫ KING CRAB, FREGOLA AND SWEET TOMATOES	1990

* Сезонный и капризный продукт, наличие уточнит официант.

* Seasonal and capricious product, availability will be clarified by the waiter.

ПАСТА И РИЗОТТО / PASTA AND RISOTTO

① ДОМАШНИЕ РАВИОЛИ С СЫРОМ, ШПИНАТОМ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ HOMEMADE RAVIOLI WITH CHEESE, SPINACH AND BLACK CAVIAR	2350
КАЛАМАРЕТТИ С БУРРАТОЙ И ТОМАТАМИ CALAMARETTI WITH BURRATA AND TOMATOES	1190
ЛИНГВИНИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ LINGUINI WITH TRUFFLE SAUCE	1380
ФАРФАЛЛЕ С ОСЬМИНОГОМ И ТОМАТАМИ FARFALLE WITH OCTOPUS AND TOMATOES	1950
① КАЧО-Э-ПЕПЕ В ГОЛОВКЕ ПАРМЕЗАНА С ТАРТАРОМ ИЗ КРЕВЕТКИ * CACCIO-E-PEPE IN BLOCK OF PARMESAN WITH SHRIMPS TARTARE *	1650
СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ SPAGHETTI VONGOLE	1350
① СПАГЕТТИ АЛЛА КАРБОНАРА С КРЕВЕТКАМИ SPAGHETTI ALLA CARBONARA WITH SHRIMPS	1350
КАЗАРЕЧЧЕ С ОБОЖЖЕННЫМ ФИЛЕ ДОРАДО, УСТРИЧНО-КОКОСОВЫМ СОУСОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ CASARECHCHE WITH FRIED DORADO FILLET, OYSTER-COCONUT SAUCE AND RED CAVIAR	1550
ТОРТЕЛЛИНИ С УТКОЙ И РИКОТТОЙ В СОУСЕ ИЗ ПОРТО И ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТЫ TORTELLINI WITH DUCK AND RICOTTA IN A PORTO AND TRUFFELL SAUCE	1150
① ПАККЕРИ С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СОУСОМ РОМЕСКО PACCHERI WITH BEEF TARTAR AND ROMESCO SAUCE	1350
① ЛИНГВИНИ С КРАБОМ, ТОМАТАМИ И СОУСОМ БИСК LINGUINE WITH CRAB, TOMATOES, BISQUE SAUCE	2850
ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ПЕЧИ LINGUINE WITH SEAFOOD, COOKED IN THE OVEN	1780
ПАППАРДЕЛЛЕ С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯЖЬЕЙ ЩЕКОЙ, СОУСОМ ПОРТО, КИНЗОЙ, ЧИЛИ И ПАРМЕЗАНОМ PAPPARDELLE WITH BEEF CHEEK, CILANTRO, CHILI AND PARMESAN	1350
ЗЕЛЕНОЕ РИЗОТТО С ПЕСТО И МАРИНОВАННОЙ АРГЕНТИНСКОЙ КРЕВЕТКОЙ GREEN RISOTTO WITH PESTO AND MARINATED ARGENTINE SHRIMPS	1350
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ RISOTTO WITH SEAFOOD	1850
РИЗОТТО С КОЗЬИМ СЫРОМ И ТРЮФЕЛЕМ RISOTTO WITH GOAT CHEESE AND TRUFFLE	1400

* Пикантная паста с черным перцем и козьим сыром / Racy pasta with black pepper and goat cheese

ИЗ ПЕЧИ / FROM THE OVEN

ЗАПЕЧЕННЫЙ ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ BAKED OCTOPUS WITH POTATOES AND VEGETABLES	1950
СИБАС / ДОРАДО В СОЛИ / ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ЦЕЛИКОМ SEA BASS / DORADO IN SALT / MEDITERRANEAN STYLE	3790 / 3500
① ЗАПЕЧЕННАЯ В ПЕЧИ ДОРАДО, КАРТОФЕЛЬ И КРЕВЕТКИ BAKED DORADO, POTATOES AND SHRIMPS	3500
① ФИЛЕ СИБАСА С ФАСОЛЬЮ, ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ТРЮФЕЛЕМ SEA BASS WITH BEANS, CAULIFLOWER AND TRUFFLE	2190
ЛОСОСЬ И БРОККОЛИ, ОБЖАРЕННАЯ С ТОМАТНЫМ ТАПЕНАДОМ SALMON WITH BROCCOLI, ROASTED OVER TOMATO TAPENADE	2190
СОТЕ ИЗ МИДИЙ С КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ И КУМКВАТОМ MUSSELS SAUTE WITH SHRIMPS, TOMATOES AND KUMQUAT	1370
① ГЛАЗИРОВАННЫЙ ЦЫПЛЕНОК С ФЕНХЕЛЕМ И ЗАПЕЧЕННОЙ СЛИВОЙ GLAZED CHICKEN WITH FENNEL AND BAKED PLUM	1750
① УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ, ФРЕГОЛА И АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОУС DUCK LEG KONFI, FREGOLA AND ORANGE SAUCE	1350
ОБЖАРЕННАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С КАРТОФЕЛЕМ, СОУСОМ ИЗ КУМКВАТА И ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО FRIED DUCK BREAST WITH POTATOES AND CUMQUAT SAUCE AND TRUFFLE OIL	1590
ЧЕРНАЯ ВЫРЕЗКА С КРЕМОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ И ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА BLACK TENDERLOIN WITH CHICKEN LIVER CREAM AND PRUNE PUREE	1970
ГЛАЗИРОВАННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ, ОРЗО АЛЛА «КАЧО-Э-ПЕПЕ», ЧЕРНЫЕ ЛИСИЧКИ И ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ GLAZED VEAL CHEEKS, ORZO ALLA CACCIO-E-PEPE, CHANTERELLE BLACK MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE	1630
КАРЕ ЯГНЕНКА С КАРТОФЕЛЕМ ПАВЕ И ПЮРЕ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ RACK OF LAMB WITH POTATO PAVE AND BAKED EGGPLANT PUREE	2290





ГРИЛЬ / GRILL

	100 г*
КАЛЬМАРЫ SQUIDS	570
ОСЬМИНОГ OCTOPUS	1650
КРЕВЕТКИ SHRIMPS	600
ГРЕБЕШОК SCALLOP	1350
ТУНЕЦ TUNA	1050
ЛОСОСЬ SALMON	1150
КАРЕ ЯГНЕНКА RACK OF LAMB	1190
СТЕЙК РИБАЙ RIB EYE STEAK	1390

* Цена указана за 100 грамм сырого продукта / The price is for 100 grams of raw product

ГАРНИР / GARNISH

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ И ПАРМЕЗАН MASHED POTATOES AND PARMESAN	400
АВОКАДО НА ГРИЛЕ GRILLED AVOCADO	650
КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТРЮФЕЛЕМ BAKED POTATOES WITH TRUFFLE	550
ШПИНАТ С ПАРМЕЗАНОМ SPINACH WITH PARMESAN	890
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ GRILLED VEGETABLES	680

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

ОЛИВКИ OLIVES	750
Ⓛ «ДЕВЯТНАДЦАТЬ ДВАДЦАТЬ ОДИН» NINETEEN TWENTY ONE	900
Ⓛ ШОКОЛАД И КОФЕ CHOCOLATE AND COFFEE	800
МОНИКА MONICA	1490
ОРНЕЛЛА ORNELLA	950
Ⓛ СОФИ SORNIA	950
КОНФЕТЫ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД / КОФЕЙНЫЕ CANDIES MILK CHOCOLATE / COFFEE	280
ЗАБРАТЬ С СОБОЙ ШОКОЛАДНЫЙ УТЮЖОК TAKE AWAY CHOCOLATE IRON	1900

МОРОЖЕНОЕ / ICE-CREAM

ШОКОЛАД / БОБЫ ТОНКА / СЛИВКИ С ТРЮФЕЛЕМ / МАСКАРПОНЕ С АПЕЛЬСИНОМ / МАЛИНА С МОЛОКОМ CHOCOLATE / TONKA BEAN / CREAM WITH TRUFFLE / MASCARPONE WITH ORANGE / RASPBERRY WITH MILK	300
---	-----

СОРБЕТ / SORBET

ВИШНЯ И ДУБ / ЛИМОН И ИМБИРЬ / АПЕЛЬСИН И ГРЕЙПФРУТ CHERRY AND OAK / LEMON AND GINGER / ORANGE AND GRAPEFRUIT	300
--	-----

Ⓛ Рекомендации от шеф-повара и новинки сезона.
Chef's recommendation and seasonal novelty.

✂ В меню используются продукты, которые могут вызывать аллергию. Уточняйте у официанта.
The menu contains products with allergens. Please, refer for more information to your waiter.

4