



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

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

«ХАМОН» ИЗ ТУНЦА С
КРЕМОМ ИЗ АНЧОУСОВ,
ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И
ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

"JAMON" TUNA WITH
ANCHOVIES CREAM,
TOMATO SALSA AND
TRUFFLE OIL

1100

СУПЫ SOUPS

МИНЕСТРОНЕ
MINESTRONE

700

Ⓛ НЕАПОЛИТАНСКИЙ
ЛУКОВЫЙ СУП

NEAPOLITAN
ONION SOUP

750

КРЕМ-СУП
ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
И ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО

CAULIFLOWER CREAM
SOUP AND TRUFFLE OIL

700

РЫБНЫЙ СУП
С ТОМАТАМИ,
КРЕВЕТКАМИ
И МИДИЯМИ

FISH SOUP WITH
TOMATOES, SHRIMPS
AND MUSSELS

1550

РОУ БАР / RAW BAR

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО 1490

TUNA TARTAR WITH AVOCADO

Ⓛ СЕВИЧЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 1750

SEAFOOD SEVICHE

Ⓛ КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА НА СОУСЕ ИЗ ПЕЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ 1480

OCTOPUS CARPACCIO WITH BAKED POTATO SAUCE

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 1190

BEEF CARPACCIO

Ⓛ КАРПАЧЧО ИЗ КРАСНОЙ АРГЕНТИНСКОЙ КРЕВЕТКИ 1400

RED ARGENTINE SHRIMPS CARPACCIO

КРУДО ИЗ КРАСНОЙ АРГЕНТИНСКОЙ КРЕВЕТКИ С МУССОМ ИЗ АРТИШОКА 1300

RED ARGENTINE SHRIMPS CRUDO WITH ARTICHOKE MOUSSE

Ⓛ КРУДО ИЗ СИБАСА / ДОРАДО 3150 / 2950

SEA BASS / DORADO CRUDO

УСТРИЦЫ 1 ШТ / МОРСКОЙ ЕЖ* 1 ШТ 710 / 450

OYSTERS 1 PC / SEA URCHIN* 1 PC

ЗАКУСКИ / APPETIZERS

КАРПАЧЧО ИЗ ТОМАТОВ 990

TOMATO CARPACCIO

КАРПАЧЧО ИЗ АВОКАДО 990

AVOCADO CARPACCIO

Ⓛ ЧЕРНЫЕ КАННОЛИ С ТУНЦОМ, ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ И СОУСОМ РУЙ 990

BLACK CANNOLI WITH TUNA, TRUFFLE PASTE AND ROUILLE SAUCE

КАРПАЧЧО ИЗ СВЕЖИХ АРТИШОКОВ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ* 1890

FRESH ARTICHOKE CARPACCIO WITH PARMESAN AND TRUFFLE OIL*

БУРРАТА С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И ТОМАТАМИ 1240

BURRATA WITH BAKED PEPPER AND TOMATOES

ТУНО ВИТЕЛЛО С ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА И ЖЕМЧУЖНЫМ ЛУКОМ 1300

TUNO VITELLO WITH KALAMATA OLIVES AND PEARL ONIONS

ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ И БРИОШЬ 790

CHICKEN LIVER PATÉ AND BRIOCHE

Ⓛ ВИТЕЛЛО ТОННАТО 1270

VITELLO TONNATO

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ, БУРРАТА И ТРЮФЕЛЬ 1690

BEEF TARTAR, BURRATA AND TRUFFLE

АССОРТИ СЫРОВ / МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ 2450 / 1950

ASSORTED CHEESES / MEAT DELICACIES

САЛАТЫ / SALADS

Ⓛ КЕЙЛ, ФЕНХЕЛЬ И ОГУРЕЦ С УГРЕМ И АЗИАТСКИМ СОУСОМ С УНАГИ 1350

KALE, FENNEL AND CUCUMBER WITH EEL AND ASIAN SAUCE WITH UNAGI

Ⓛ САЛАТ С ДОРАДО, АВОКАДО И БОБАМИ ЭДАМАМЭ 1750

SALAD WITH DORADO, AVOCADO AND EDAMAME BEANS

ГРАНД-САЛАТ С АРГЕНТИНСКИМИ КРЕВЕТКАМИ 1850

GRAND SALAD WITH ARGENTINE SHRIMPS

САЛАТ С КРАБОМ, МАРИНОВАННЫЕ АРТИШОКИ, ТОМАТЫ И АВОКАДО 1990

KING CRAB, MARINATED ARTICHOKE, TOMATOES, AND AVOCADO SALAD

Ⓛ САЛАТ С ЛОСОСЕМ, БРОККОЛИ, АВОКАДО И МАНГО 1850

SALAD WITH SALMON, BROCCOLI, AVOCADO AND MANGO

ОСЬМИНОГ, МАРИНОВАННЫЙ АРТИШОК, АВОКАДО И ТОМАТЫ 1990

OCTOPUS, MARINATED ARTICHOKE, AVOCADO AND TOMATOES

СТЕЙК-САЛАТ С РОМАНО И ПАРМЕЗАНОМ 1990

STEAK SALAD WITH ROMANO AND PARMESAN

АНТИПАСТИ SARTORIA / ANTIPASTI SARTORIA

ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ТРЕМЯ ВИДАМИ СОУСОВ 890

BAKED CAULIFLOWER WITH THREE TYPES OF SAUCES

ПЕЧЕНЫЕ МАРИНОВАННЫЕ АРТИШОКИ, ЛОЛЛО РОССО И РИКОТТА 1200

BAKED MARINATED ARTICHOKE, LOLLO ROSSO AND RICOTTA

Ⓛ МИНИ-КАЛЬМАРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТАРТАРОМ ИЗ КРЕВЕТОК 1290

MINI SQUID, STUFFED SHRIMPS TARTARE

АРАНЧИНИ ИЗ ПОЛЕНТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ И КРЕМОМ ИЗ КАРАКАТИЦЫ 1190

POLENTA ARANCINI WITH SEAFOOD AND CUTTLEFISH CREAM

БАКЛАЖАН, СОУС ИЗ БАЗИЛИКА И КРАСНЫЕ АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ 1370

EGGPLANT, BASIL SAUCE AND RED ARGENTINE SHRIMPS

Ⓛ КАМЧАТСКИЙ КРАБ, ФРЕГОЛА И СЛАДКИЕ ТОМАТЫ 2150

KING CRAB, FREGOLA AND SWEET TOMATOES

* 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	1990
РИГАТОНИ С БУРРАТОЙ И ТОМАТАМИ RIGATONI WITH BURRATA AND TOMATOES	1100
ЛИНГВИНИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ LINGUINI WITH TRUFFLE SAUCE	1380
① РАВИЛОНЕ С ТАРТАРОМ ИЗ КРЕВЕТКИ, КРАБОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ RAVILONE WITH SHRIMPS TARTARE, CRAB AND RED CAVIAR	1280
① ФАРФАЛЛЕ С ОСЬМИНОГОМ И ТОМАТАМИ FARFALLE WITH OCTOPUS AND TOMATOES	1850
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
ПАППАРДЕЛЛЕ В СОУСЕ ПЕСТО С ФИЛЕ ДОРАДО PAPPARDELLE WITH PESTO SAUCE AND DORADO	1400
СПАГЕТТИ АЛЛА КАРБОНАРА С КРЕВЕТКАМИ SPAGHETTI ALLA CARBONARA WITH SHRIMPS	1350
① ПАККЕРИ С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СОУСОМ РОМЕСКО PACCHERI WITH BEEF TARTAR AND ROMESCO SAUCE	1350
ЛИНГВИНИ С КРАБОМ, ТОМАТАМИ И СОУСОМ БИСК LINGUINE WITH CRAB, TOMATOES, BISQUE SAUCE	2650
ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ПЕЧИ LINGUINE WITH SEAFOOD, COOKED IN THE OVEN	1780
ПАППАРДЕЛЛЕ С РАГУ ИЗ УТКИ PAPPARDELLE WITH DUCK STEW	1150
① ЗЕЛЕНЕЕ РИЗОТТО С ПЕСТО И МАРИНОВАННОЙ АРГЕНТИНСКОЙ КРЕВЕТКОЙ GREEN RISOTTO WITH PESTO AND MARINATED ARGENTINE SHRIMPS	1350
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ RISOTTO WITH SEAFOOD	1850
① РИЗОТТО С КОЗЬИМ СЫРОМ И ТРЮФЕЛЕМ RISOTTO WITH GOAT CHEESE AND TRUFFLE	1400

* Пикантная паста с черным перцем / Racy pasta with black pepper

ИЗ ПЕЧИ / FROM THE OVEN

① ЗАПЕЧЕННЫЙ ОСЬМИНОГ С ОВОЩАМИ И СОУСОМ РОМЕСКО BAKED OCTOPUS WITH VEGETABLES AND ROMESCO SAUCE	1800
① СИБАС / ДОРАДО В СОЛИ / ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ ЦЕЛИКОМ SEA BASS / DORADO IN SALT / MEDITERRANEAN STYLE	3150 / 2950
① ЗАПЕЧЕННАЯ В ПЕЧИ ДОРАДО, КАРТОФЕЛЬ И КРЕВЕТКИ BAKED DORADO, POTATOES AND SHRIMPS	2950
ФИЛЕ СИБАСА С ФАСОЛЬЮ, ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ТРЮФЕЛЕМ SEA BASS WITH BEANS, CAULIFLOWER AND TRUFFLE	1650
① ПАЛТУС С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ЭДАМАМЭ И ВОНГОЛЕ HALIBUT WITH CAULIFLOWER PUREE, EDAMAME AND VONGOLE	1570
ЛОСОСЬ И БРОККОЛИ, ОБЖАРЕННАЯ С ТОМАТНЫМ ТАПЕНАДОМ SALMON WITH BROCCOLI, ROASTED OVER TOMATO TAPENADE	1850
МИДИИ, ПАЛТУС И КАРТОФЕЛЬ В СОУСЕ БИСК MUSSELS, HALIBUT AND POTATOES WITH SAUCE BISQUE	1570
① ГЛАЗИРОВАННЫЙ ЦЫПЛЕНОК С ФЕНХЕЛЕМ И ЗАПЕЧЕННОЙ ХУРМОЙ GLAZED CHICKEN WITH FENNEL AND BAKED PERSIMMONS	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
① ЧЕРНАЯ ВЫРЕЗКА С КРЕМОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ И ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА BLACK TENDERLOIN WITH CHICKEN LIVER CREAM AND PRUNE PUREE	1970
① 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	2190





ГРИЛЬ / GRILL

100 г*

КАЛЬМАРЫ SQUIDS	400
ОСЬМИНОГ OCTOPUS	1650
КРЕВЕТКИ SHRIMPS	600
ГРЕБЕШОК SCALLOP	1350
ТУНЕЦ TUNA	1290
ЛОСОСЬ SALMON	990
КАРЕ ЯГНЕНКА RACK OF LAMB	1050
СТЕЙК РИБАЙ RIB EYE STEAK	1290

* 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	790
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ GRILLED VEGETABLES	680

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

ТРИО МИНИ-ДЕСЕРТОВ TRIO OF MINI DESSERTS	550
Ⓛ МОНА ЛИЗА MONA LISA	850
ОЛИВКИ OLIVES	750
Ⓛ ШОКОЛАД И КОФЕ CHOCOLATE AND COFFEE	800
НЕ КАМАМБЕР IT IS NOT CAMEMBERT	800
ЭСПРЕССО ESPRESSO	900
КОНФЕТЫ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД / КОФЕЙНЫЕ CANDIES MILK CHOCOLATE / COFFEE	250
ЗАБРАТЬ С СОБОЙ ШОКОЛАДНЫЙ УТЮЖОК TAKE AWAY CHOCOLATE IRON	1900

МОРОЖЕНОЕ / ICE-CREAM

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

СОРБЕТ / SORBET

ВИШНЯ И ДУБ / ЛИМОН С ИМБИРЕМ CHERRY AND OAK / LEMON AND GINGER	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.