



ASSUNTA MADRE

РЫБНЫЙ РЕСТОРАН
«ASSUNTA MADRE»
SEAFOOD RESTAURANT «ASSUNTA MADRE»

ПОВАРСКАЯ 52 / 55, К. 2
POVARSKAYA STREET 52 / 55, BLDG 2

+7 (495) 730-66-66

📷 ASSUNTAMADRE_MSK



ASSUNTAMADRE.RU



ASSUNTA MADRE



ВСЕ САМОЕ ЛУЧШЕЕ, ЧТО МОЖЕТ ДАТЬ ЧЕЛОВЕКУ МОРЕ!



ШЕФ-ПОВАР
КАТЕЛЛО САНСОНЕ
CHEF CATELLO SANSONE

ЗАВТРАКИ

11:00-13:00

| | | |
|---|------|-------|
| КАША ОВСЯНАЯ С ШОКОЛАДОМ | 250Г | 1 500 |
| КАША ОВСЯНАЯ С БАНАНОМ | 250Г | 1 500 |
| ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ | 260Г | 2 700 |
| ОМЛЕТ С ТРЮФЕЛЕМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ | 260Г | 2 200 |
| ОМЛЕТ-РУЛЕТ С МОРТАДЕЛЛОЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ | 295Г | 1 800 |
| СЫРНИКИ (НА ВЫБОР: СМЕТАНА/СГУЩЕННОЕ МОЛОКО/ДЖЕМ) | 150Г | 1 500 |
| ЗАВТРАК ОТ ШЕФА (ОМЛЕТ С КОЗЬИМ СЫРОМ, БРУСКЕТТА С АВОКАДО И ТОМАТОМ, САЛАТ СО ШПИНАТОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ, ЛОСОСЬ) | 400Г | 3 500 |
| КРУАССАН КЛАССИЧЕСКИЙ | 50Г | 650 |
| ДОБАВЬТЕ К КРУАССАНАМ: ЛОСОСЬ | 50Г | 1 500 |
| ФАЛАНГА КРАБА | 50Г | 1 450 |
| ФИСТАШКОВЫЙ ГАНАШ | 50Г | 250 |
| ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ | 50Г | 250 |
| СЫР КРЕМЕТТЕ | 50Г | 200 |
| КРАСНАЯ ИКРА | 25Г | 650 |
| АВОКАДО | 50Г | 350 |
| МИКС САЛАТА | 50Г | 450 |

УЛОВ ДНЯ

CATCH OF THE DAY

ДИКАЯ РЫБА ЭКСКЛЮЗИВНО ДЛЯ РЕСТОРАНА ASSUNTA MADRE

WILD FISH EXCLUSIVELY FOR ASSUNTA MADRE RESTAURANT

| | | | | | |
|--------------------------|-------|-------|-----------------------------------|-------|-------|
| ДОРАДО DORADO | 100 г | 1 700 | СИБАС SEA BASS | 100 г | 1 900 |
| МЕРУ MÉROU-GROUPER | 100 г | 1 400 | ТЮРБО TURBOT | 100 г | 2 100 |
| ПАГР COMMON SEABREAM | 100 г | 1 800 | СИБАС ФЕРМЕРСКИЙ FARM SEA BASS | 100 г | 1 100 |
| САН-ПЬЕР SAINT PIERRE | 100 г | 1 800 | МОРСКОЙ ЯЗЫК SOLE | 100 г | 2 100 |

АКВАРИУМ

AQUARIUM

| | | | | | |
|-------------------------------------|-------|-------|---|------|-------|
| КРАБ КАМЧАТСКИЙ RED KING CRAB | 100 г | 2 300 | УСТРИЦА ФИН ДЕ КЛЕР OYSTER FINE DE CLAIRE | 1 шт | 1 500 |
| МОРСКОЙ ЕЖ SEA URCHIN | 1 шт | 750 | УСТРИЦА КАСАБЛАНКА CASABLANCA OYSTER | 1 шт | 1 400 |
| ВОНГОЛЕ VONGOLE | 100 г | 750 | УСТРИЦА ЖИЛАРДО GILLARDEAU OYSTER | 1 шт | 1 700 |
| ОМАР LOBSTER | 100 г | 3 500 | | | |

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

COOKING METHODS

КРУДО / ТАРТАР / КАРПАЧЧО / КАТАЛАНА / А ЛА ПЛАНША / А ЛА МИНЬЕР
КАЧЧИАТОРА / ГУАЦЕТТО / В ДУХОВКЕ / В СОЛИ / ВО ФРИТЮРЕ

CRUDO / TARTARE / CARPACCIO / CATALANA / A LA PLANCHA / A LA MEUNIERE
CACCIATORE / GUACETO / IN THE OVEN / IN SALT / DEEP-FRIED

АССОРТИМЕНТ И СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ
И МОРЕПРОДУКТОВ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА

PLEASE ASK THE WAITER TO SPECIFY COOKING METHOD & MENU SELECTION AVAILABILITY OF FISH AND SEAFOOD

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR WAITER

ФИЛЕ РЫБЫ

FISH FILLET

ФИЛЕ ЛОСОСЯ 100 г 1 900 ФИЛЕ ТУНЦА 100 г 2 700
SALMON FILLET TUNA FILLET

ФИЛЕ ПАЛТУСА 100 г 1 100 ФИЛЕ ДИКОЙ РЫБЫ* 100 г 3 800
HALIBUT FILLET WILD FISH FILLET

*НАЛИЧИЕ АССОРТИМЕНТА УТОЧНЯТЬ У ОФИЦИАНТА
PLEASE ASK THE WAITER TO SPECIFY THE MENU SELECTION AVAILABILITY

ОХЛАЖДЕННЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

CHILLED SEAFOOD

ФАЛАНГА КРАБА 100 г 3 300 МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК 100 г 2 200
CRAB LEG SCALLOP

КРЕВЕТКА 100 г 1 100 ЛАНГУСТИНЫ 100 г 4 200
ТИГРОВАЯ TIGER PRAWN LANGOUSTINES

КАЛЬМАРЫ 100 г 750 ОСЬМИНОГ 100 г 2 900
SQUID OCTOPUS (BOILED)

КАРАБИНЕРО 100 г 3 100
CARABINEROS

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ КРУДО (НА 2-3 ПЕРСОНЫ) 7 100
CRUDO DEGUSTATION SET (FOR 2-3 PERSONS)

ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ (КРЕВЕТКИ КРАСНЫЕ 24 000
СИЦИЛИЙСКИЕ, УСТРИЦЫ ФИН ДЕ КЛЕР, ЛОСОСЬ
САШИМИ, ТУНЕЦ САШИМИ, ЕЖИ, ГРЕБЕШОК)
SEAFOOD PLATEAU (RED SICILIAN SHRIMPS, FIN DE CLAIRE OYSTERS,
SASHIMI SALMON, SASHIMI TUNA, SEA URCHINS, SCALLOPS)

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR WAITER

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

ПТИЧЬЕ МОЛОКО 140 г 1 300 ДЕСЕРТ ПАВЛОВА 175 г 2 900
BIRD'S MILK CAKE С ЗЕМЛЯНИКОЙ

ТИРАМИСУ 180 г 1 200 WILD STRAWBERRY PAVLOVA
ASSUNTA MADRE ТОРТ NOVIKOV 165 г 1 100
ASSUNTA MADRE TIRAMISU NOVIKOV CAKE

МОРСКИЕ ЗВЕЗДЫ 120 г 1 100 ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ 200 г 1 100
SEA STARS С ВАНИЛЬНЫМ

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН 220 г 950 МОРОЖЕНЫМ
CHOCOLATE FONDANT APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

ГРАН ФРУТТИНИ (НА 6-8 ПЕРСОН) 1 658 г 10 500
GRAND FRUTTINI (FOR 6-8 PERSONS)

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

HOT DRINKS

COFFEE

SINGLE GINSENG 30 ml 420
SWEET / SEMI-SWEET / UNSWEETENED

DOUBLE GINSENG 60 ml 660
SWEET / SEMI-SWEET / UNSWEETENED

AMERICANO 120 ml 340

CAPPUCCINO 150 ml 480

LATTE 200 ml 540

AFFOGATO 30 ml 700

BLACK TEA 500 ml

ASSAM 850

EARL GREY 1 050

OTHER TEA 500 ml

PU'ER 7 YEARS 1 200

JASMINE TEA HUA LUN ZHU 1 200

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR WAITER

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

| | | |
|---|-------|-------|
| ЖАРЕННЫЙ АРТИШОК С ЧЕСНОКОМ И МЯТОЙ FRIED ARTICHOKE WITH GARLIC AND MINT | 130 г | 6 800 |
| ШПИНАТ АЛЬ САЛЬТО SPINACH AL SALTO | 100 г | 700 |
| ОВОЩИ ГРИЛЬ GRILLED VEGETABLES | 100 г | 1 400 |
| ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ BAKED POTATOES | 100 г | 450 |
| ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ MASHED POTATOES | 100 г | 450 |
| БАТАТ ЗАПЕЧЕННЫЙ BACKED SWEET POTATOES (BATATA) | 140 г | 850 |
| СПАРЖА НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ GRILLED / STEAMED ASPARAGUS | 100 г | 1 500 |
| ЦУКИНИ ФРИ ZUCCHINI FRIES | 100 г | 600 |
| КАПОНАТА ПО-СИЦИЛИЙСКИ SICILIAN CARONATA | 100 г | 950 |
| БРОККОЛИ BROCCOLI | 100 г | 750 |
| ДИКИЙ РИС WILD RICE | 100 г | 1 100 |

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR WAITER

АЗИАТСКОЕ МЕНЮ

ASIAN MENU

САШИМИ

SASHIMI

| | | | | | |
|------------------|------|-------|---------------------|------|-------|
| ЛОСОСЬ SALMON | 50 г | 1 200 | ГРЕБЕШОК SCALLOP | 50 г | 1 400 |
| ТУНЕЦ TUNA | 50 г | 4 200 | АМА-ЭБИ AMA EBI | 50 г | 1 600 |

РОЛЛЫ

ROLL

| | | |
|--|-------|-------|
| РОЛЛ С ЛАНГУСТИНАМИ ТЕМПУРА, АВОКАДО И УНАГИ СОУСОМ ROLL WITH TEMPURA LANGOUSTINES, AVOCADO, AND UNAGI SAUCE | 200 г | 6 100 |
| РОЛЛ ОСТРЫЙ С ЛОСОСЕМ И КРАБОМ SPICY ROLL WITH SALMON AND KAMCHATKA CRAB | 220 г | 3 100 |
| РОЛЛ ОСТРЫЙ С ГРЕБЕШКОМ И КРАБОМ SPICY ROLL WITH SCALLOPS AND KAMCHATKA CRAB | 220 г | 3 500 |
| РОЛЛ С ТУНЦОМ, КРАБОМ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ ROLL WITH TUNA, KAMCHATKA CRAB, AND BLACK CAVIAR | 220 г | 5 900 |

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR WAITER

БРУСКЕТТЫ

BRUSCHETTA

| | | |
|--|-------|-------|
| С ГРИБАМИ, РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ WITH MUSHROOMS, ARUGULA & PARMESAN | 250 г | 1 800 |
| С КРАБОМ И АВОКАДО WITH CRAB & AVOCADO | 250 г | 4 100 |
| С ЛОСОСЕМ, ОГУРЦОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ WITH SALMON, CUCUMBER & RED CAVIAR | 280 г | 3 200 |
| С ГОВЯДИНОЙ, РУККОЛОЙ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ WITH BEEF, ARUGULA & MUSTARD SAUCE | 200 г | 1 800 |
| С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ WITH TOMATO & STRACCIATELLA | 280 г | 1 400 |

СУПЫ

SOUPS

| | | |
|---|-------|-------|
| СУП С ГРИБАМИ, ШПИНАТОМ И ФАСОЛЬЮ БОРЛОТТИ SOUP WITH MUSHROOMS, SPINACH AND BORLOTTI BEANS | 350 г | 1 700 |
| ЛЕГКИЙ СУП ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ С ПАРМЕЗАНОМ LIGHT SEASONAL VEGETABLE SOUP WITH PARMESAN | 320 г | 1 500 |
| БУЙАБЕС ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ С МОРЕПРОДУКТАМИ NEAPOLITAN BOUILLABAISSE WITH SEAFOOD | 300 г | 8 900 |
| ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ TOM YUM WITH SEAFOOD | 200 г | 2 800 |
| УХА ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ HOMEMADE FISH SOUP «УКНА» OF THREE TYPES OF FISH | 200 г | 2 700 |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

HOT DISHES WITH MEAT

| | | |
|--|----------|-------|
| КАРЕ ЯГНЕНКА RACK OF LAMB | за 100 г | 3 900 |
| ФЛОРЕНТИЙСКИЙ СТЕЙК С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ И БРОККОЛИ FLORENTINE STEAK WITH BAKED POTATOES AND BROCCOLI | за 100 г | 2 200 |
| ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С РУККОЛОЙ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И ПАРМЕЗАНОМ BEEF TAGLIATA WITH ARUGULA, CHERRY TOMATOES AND PARMESAN | за 100 г | 2 900 |
| СТЕЙК РИБАЙ ПРАЙМ (DRY AGED 15 ДНЕЙ) RIBEYE PRIME STEAK (DRY AGED 15 DAYS) | за 100 г | 2 200 |
| СТЕЙК РИБАЙ ПО-МАРОККАНСКИ MOROCCAN RIBEYE STEAK | за 200 г | 3 900 |
| БУРГЕР BLACK ANGUS BURGER BLACK ANGUS | 200 г | 2 700 |
| ПЕЧЕНЬ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ VENETIAN STYLE LIVER | 300 г | 2 900 |
| ФИЛЕ МИНЬОН С ФУА-ГРА, ШПИНАТОМ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ FILLET MIGNON WITH FOIE GRAS, SPINACH & BLACK TRUFFLE | 200 г | 5 600 |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

HOT DISHES WITH FISH

| | | |
|---|-------|--------|
| МОРСКОЙ ЯЗЫК В СОУСЕ МУНЯЯ SOLE IN MUNYAYA SAUCE | 200 г | 5 100 |
| СИБАС С КАПОНАТОЙ ПО-СИЦИЛИЙСКИ ПОД СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА SEA BASS WITH SICILIAN CAPONATA WITH RED WINE SAUCE | 200 г | 4 300 |
| ОСЬМИНОГ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ OCTOPUS WITH STRACCIATELLA & PICKLED SWEET PEPPER | 220 г | 4 200 |
| ГРАН ФРИТТО МИСТО (НА 2-3 ПЕРСОНЫ) GRAN FRITTO MISTO (FOR 2-3 PERSONS) | 650 г | 11 000 |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

| | | |
|---|----------|-------|
| КАРПАЧЧО ИЗ ТОМАТОВ И КАПЕРСОВ С СОУСОМ БАЛЬЗАМИК TOMATO CARPACCIO WITH CAPERS AND BALSAMIC SAUCE | 220 г | 1 500 |
| САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ GREEK SALAD | 200 г | 2 400 |
| БУРРАТА С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И АССОРТИ ИЗ ТОМАТОВ BURRATA WITH OLIVE OIL AND ASSORTED TOMATOES | 200 г | 1 700 |
| САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО, РУККОЛОЙ И АПЕЛЬСИНОМ SALAD WITH SHRIMPS, AVOCADO, ARUGULA AND ORANGE | 320 г | 1 900 |
| КРУДО ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ ПОНЗУ SALMON CRUDO WITH PONZU SAUCE | 150 г | 2 100 |
| ТАРТАР ИЗ КРЕВЕТОК С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ И ИМБИРНОЙ ЗАПРАВКОЙ SHRIMPS TARTARE WITH BLACK CAVIAR & GINGER DRESSING | 120 г | 2 600 |
| ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ MARBLED BEEF TARTARE | 150 г | 2 200 |
| КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ MARBLED BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND PARMESAN | 150 г | 3 100 |
| ВИТЕЛЛО ТОННАТО VITELLO TONNATO | 180 г | 2 900 |
| СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ SALMON CEVICHE | 175 г | 1 500 |
| КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА С КРАСНОЙ ИКРОЙ OCTOPUS CARPACCIO WITH RED CAVIAR | 200 г | 2 900 |
| КАРПАЧЧО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С СОУСОМ ПОНЗУ CAULIFLOWER CARPACCIO WITH PONZU SAUCE | 120 г | 1 400 |
| СТРОГАНИНА ИЗ РЫБЫ ТАЙМЕНЬ STROGANINA FROM TAIMEN FISH | за 100 г | 4 500 |
| САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ, ЖАРЕНЫМИ АРТИШОКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ SALAD WITH STRACCIATELLA, FRIED ARTICHOKES & PARMESAN | 200 г | 5 500 |
| САЛАТ ОТ ШЕФА (НА 2-3 ПЕРСОНЫ) CHEF'S SALAD (FOR 2-3 PERSONS) | 700 г | 9 200 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

| | |
|---|-------------|
| АРТИШОКИ С БЕБИ ОСЬМИНОГОМ ARTICHOKEs WITH BABY OCTOPUS | 230 г 7 600 |
| САЛАТ КАПРИ С МОРЕПРОДУКТАМИ CAPRI SALAD WITH SEAFOOD | 230 г 2 600 |
| САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ NEAPOLITAN OCTOPUS SALAD | 260 г 3 400 |
| КРЕВЕТКИ ВАСАБИ SHRIMPS WASABI | 150 г 1 300 |
| КРАБ КАМЧАТСКИЙ В СОУСЕ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ RED KING CRAB WITH BLACK PEPPER SAUCE | 200 г 3 600 |
| ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, МИНИ ШПИНАТОМ И ОВОЩАМИ WARM SALAD WITH BEEF, MINI SPINACH & VEGETABLES | 200 г 5 200 |
| БАКЛАЖАНЫ ПАРМИДЖАНО PARMIGIANO EGGPLANTS | 200 г 1 900 |

| | |
|--|-------------|
| СОТЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ ОТ ШЕФА (НА 3-4 ПЕРСОНЫ) SEAFOOD SAUTE FROM THE CHEF (FOR 3-4 PERSONS) | 650 г 6 900 |
|--|-------------|

ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA & RISOTTO

| | |
|---|-------------|
| АВТОРСКИЙ ТРОФИ С ДИКОЙ РЫБОЙ И ЛИМОНОМ AUTHOR'S TROFIE WITH WILD FISH & LEMON | 200 г 2 200 |
| СПАГЕТТИ ГРАНЬЯНО С РАКУШКАМИ ВОНГОЛЕ GRAGNANO SPAGHETTI WITH VONGOLE CLAM SHELL | 380 г 1 200 |
| ТАЛЬОЛИНИ ПО-ДОМАШНЕМУ С КРАБОВЫМ МЯСОМ И БЕЛЫМ ВИНОМ HOMEMADE TAGLIOLINI WITH CRAB MEAT AND WHITE WINE | 250 г 3 500 |
| ЛИНГВИНИ ДЕЛ ПЕСКАТОРЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ А-ЛЯ СОРРЕНТО LINGUINE DEL PESCATORE WITH SEAFOOD A LA SORRENTO | 410 г 2 600 |
| ШАЛАТЕЛЛИ НАПОЛЕТАНИ А-ЛЯ НЕРАНО С КРЕВЕТКАМИ SCIALATELLI NAPOLETANI A LA NERANO WITH SHRIMPS | 300 г 1 650 |
| КЛАССИЧЕСКИЙ ТАЛЬОЛИНИ КАЧО-Э-ПЕПЕ CLASSIC TAGLIOLINI CACIO E PEPE | 220 г 1 300 |
| ПАСТА А-ЛЯ ДЖАНОВЕЗЕ PASTA ALLA GENOVESE | 300 г 2 600 |
| РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS | 300 г 2 700 |
| РАВИОЛИ С КРОЛИКОМ RAVIOLI WITH RABBIT | 170 г 1 100 |

ДОБАВКИ ПО ЖЕЛАНИЮ

ADDITIONAL INGREDIENTS AT YOUR PLEASURE

| | | | | | |
|---------------------------------|---------|-----------------------------|---------|----------------------|---------|
| ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ BLACK TRUFFLE | 1 г 300 | ИКРА ЧЕРНАЯ BLACK CAVIAR | 1 г 200 | БОТТАРГА BOTTARGA | 1 г 170 |
|---------------------------------|---------|-----------------------------|---------|----------------------|---------|