



# TÉTTO

ИТАЛЬЯНСКОЕ БИСТРО

**Наша цель — заложить  
зерно вкуса, которое  
останется**

Михаил Канаш,  
шеф-повар Tétto

**Мы будем признательны,  
если вы с пониманием  
отнесетесь к нашим правилам:**

Пожалуйста, сообщите нам о наличии  
у вас аллергии перед заказом.

Стандартное время резерва — 2 часа.  
При возможности мы обязательно предложим вам больше.

Также мы рады гостям с маленькими собаками,  
если они в переноске.

Для компаний от 7 человек в счёт включается  
сервисный сбор в размере 10%.

У нас не курят электронные сигареты.

Мы не готовим блюда, не заявленные в меню.

# ПОЗДНИЙ ЗАВТРАК

пн-пт с 12:00 до 16:00

сб-вс с 12:00 до 14:00

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Большой завтрак Tétto             | 750  |
| / с тамбовским окороком           | 950  |
| / с креветками                    | 990  |
| / с лососем                       | 1100 |
| Бенедикт, бриошь, лосось, авокадо | 920  |
| Бенедикт, бриошь, окорок          | 780  |
| Бутерброд с красной икрой         | 890  |



## пузырьки

|                                                                                                                  | 125 мл | 750 мл |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Tetto x ADAGUM<br>Рислинг, Пино гри, Совиньон блан, Ркацители,<br>Цитронный магарача, Россия, Краснодарский край | 650    | 3900   |
| Marques De Requena Cava Brut<br>Макабео, Испания, Каталония                                                      | 860    | 5160   |
| Martini Prosecco<br>Глера, Оксеруа, Италия, Венето                                                               | 890    | 5340   |
| Philippe Deval Brut, Cremant de Loire AOC<br>Шенен блан, Шардоне, Франция, Долина Луары                          | 1150   | 6900   |

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Эспрессо                              | 310 |
| Американо                             | 330 |
| Капучино                              | 380 |
| Латте                                 | 400 |
| Айс латте соленая карамель - фисташка | 490 |
| Цитрусовый лимонад                    | 490 |

## закуски

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| Тартар говядина, мусс пармезан                       | 950  |
| Тартар говядина, копченый костный мозг               | 890  |
| Вителло тоннато                                      | 890  |
| Мясо краба с листьями салата, манго и страчателлой   | 1650 |
| Свежие овощи, авокадо, сыр страккино                 | 890  |
| Карпаччо из гребешка, авокадо, клубника              | 990  |
| Буррата, узбекские томаты, оливки                    | 950  |
| Артишоки в белом вине с листьями салата и пармезаном | 950  |
| Салат с тунцом, узбекскими томатами и грейпфрутом    | 1100 |
| Паштет из цыпленка с вялеными томатами               | 790  |
| Большой салат с прошутто, страчателлой и песто       | 1200 |

## деликатесы

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Артишоки                          | 550 |
| Вяленые томаты                    | 450 |
| Горгонзола                        | 450 |
| Грана Падано                      | 450 |
| Каперсы                           | 450 |
| Оливки чупадейдос, Оливки каламат | 450 |
| Пекорино                          | 450 |
| Прошутто                          | 450 |
| Салями Милано                     | 450 |

## супы

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Крем-суп из лосося со страчателлой        | 890 |
| Суп из копченых томатов                   | 650 |
| Бульон с индейкой и фокаччей с пармезаном | 690 |

## основные блюда

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Филе индейки с брокколи                           | 890  |
| Ризотто в томатном соусе с фалангой краба         | 1550 |
| Томленное ребро, копченое пюре, спаржа            | 1450 |
| Сибас с овощами                                   | 1250 |
| Осьминог по-сицилийски с рагу из перцев и томатов | 1550 |
| Фланк-стейк, хумус, перец рамиро                  | 2900 |

## паста

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| Ригатони с грибами и трюфелем                  | 890  |
| Лазанья с муссом бешамель                      | 890  |
| Спагетти качо э пеппе                          | 790  |
| Каламарата с крабом и страчателлой             | 1600 |
| Тальятелле с трюфелем и тартаром из говядины   | 1250 |
| Равиоли с лангустином, лососем и красной икрой | 1100 |
| Лингвини с морепродуктами в соусе биск         | 1250 |
| Букатини с томатами и бурратой                 | 890  |
| Равиоли с говядиной и шпинатом                 | 890  |
| Паппарделле с томленной щекой                  | 990  |
| Орзо с гребешком и сыром таледжио              | 1200 |

## пицца

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Пицца Ростбиф-Трюфель        | 1100 |
| Пицца Страчателла-Мортаделла | 990  |
| Пицца Маргарита              | 780  |
| Пицца Маскарпоне-Бекон       | 850  |
| Пицца Буррата-Горгонзола     | 1050 |
| Пицца Тартар-Трюфель         | 1100 |
| Хлеб с томатным маслом       | 290  |
| Фокачча с пармезаном         | 350  |

## десерты

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Брауни, взбитый ганаш, ванильное мороженое | 690 |
| Ром баба с мятным крему                    | 590 |
| Баскский чизкейк с кофейным мороженым      | 720 |
| Тирамису с кремом «белые грибы»            | 750 |
| Павлова с джелато из горгонзолы            | 650 |
| Мороженое                                  | 250 |

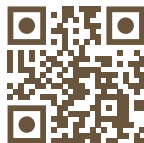


фото меню



калорийность блюд



english menu

