

glio

maio fanceo

LOONA

BREAKFAST

pre ma

Every morning we bake fresh croissants for you

Classic croissant	31
Croissant, butter and orange jam	46
Croissant with raspberries	55
Almond croissant	55
Croissant with salmon	92
Croissant with ham	104

Mangia bene, ridi spesso

M A M M A M I A

Fried eggs/scramble/omelette	43
Oatmeal with baked milk and mango	62
Millet porridge with pumpkin	68
Fried eggs with Parma ham	80
Scramble with truffle brie	86
Avocado toast with tomato and poached egg	88
Green salad with burrata and avocado	92
Buckwheat porridge with duck and parmesan	92
Toast with avocado and stracciatella	92
Scramble with shrimps	98
Omelette with eel and stracciatella	98
Scramble with salmon and truffle sauce	104
Dranik with salmon and poached egg	110
Zucchini fritters with avocado and salmon	110
Healthy breakfast	117
<i>(poached eggs, burrata, prawns, avocado, tomato)</i>	
Toast with crab and avocado	135
Breakfast «LOONA »	141
<i>(poached eggs, burrata, salmon, avocado, flat bread)</i>	

I N A G G I U N T A

Poached egg 1p	13	Burrata 50g	24
Green salad 20g	19	Raspberry 25g	31
Tomatoes 50g	19	Parma ham	37
Avocado 50g	19	Prawns 50g	37
Parmesan 20g	24	Salmon 50g	55
Black truffle 1g	24	Crab 50g	110

L A T T E

Cottage cheese casserole with blueberries	68
Granola with mango	68
Cottage cheese «syrenik» with dulce de leche	104

*All prices are in AED
Prices are inclusive of 5% VAT and 7% Municipality Fee*

italian cuisine

LOONA

vida residence

DUBAI

est. 2022

We use Parmigiano Reggiano aged for 24 months, several types of Caputo flour, organic eggs, Lorenzo extra virgin olive oil and Sicilian olives Nocellara del Belice

MOLLUSCO

Watch out, aphrodisiac!

Gillardeau oysters (price/1 pc)	62
Sea scallop (price/1 pc)	80
Sicilian shrimp (price/100g)	121
Sea urchin (price/1 pc)	128
King Crab leg (price/100g)	165
First crab phalanx (price/100g)	171

ask your server, what seafood we can cook
in our special sauce

we can cook in our special sauces
(caviar/ pesto/ tomato/ garlic oil / white wine)

CRUDO

Whole sea bass crudo (price/100g)	98
Sea bass carpaccio, tomatoes and olives	98
NEW Salmon carpaccio with lemon dressing and zucchini	104
Salmon tartare with guacamole	104
Scallop carpaccio, coconut sauce and truffle	122
Smoked eel tartare with avocado	128
Red shrimp with sweet tomatoes	128
Trio of tartares: salmon, bluefin tuna, sea bass	153
King crab with avocado	159
NEW Carpaccio octopus	160

ANTIPASTI

Nocellara olives with provolone cheese	62	Artichoke with pecorino cheese and mint	117
Eggplant parmigiano	86	Beef tartare	117
Prawns in Sicilian style	98	Choose Italian or French style	
Patate al tartufo with mushrooms	98	Artichoke carpaccio with parmesan	122
Cauliflower carpaccio with parmesan and truffle	104	Beef carpaccio with truffle sauce	135
Chicken liver and foie gras pate with apricot sauce	110	SUSHI «ITALIAN STYLE» (price/ 2pcs)	
Caprese with burrata	110	Smoked eel and foie gras	104
Vitello tonnato	110	Salmon and cream cheese	104
		Butterfish and truffle aioli	104
		We make it on a bed of crab meat instead of rice	

BRUSCHETTA

Tomatoes and basil	62/86
Stracciatella, smoked eel and truffle	80/104
King crab, avocado	104/159

FORNO

Every day we bake homemade sourdough bread for you

Flatbread from the oven	24
Whole grain chips	31

SIGNATURE SET LOONA RUSSA

12 COURSES

Italian classics combined with products from Russia
performed by Brand Chefs Vitaly Istomin and Artem Losev

485

add wine pairing +475

INSALATE

NEW Salad Ala pomodoro with seasonal asparagus and zucchini	95
Green salad «LOONA »	98
Salad with prawns, arugula and avocado	110
Panzanella salad with truffle burrata	128
Salad with king crab	141

BREAKFAST «MAMMA MIA» (until 6 pm)

Oatmeal and baked milk cream	62
Avocado toast, tomato and poached egg	88
Cottage cheese syrnik with Dulce de Leche	104
Scrambled eggs with salmon and truffle	104
Breakfast «LOONA» (poached eggs, burrata, salmon, avocado, flat bread)	141

All prices are in AED
Prices are inclusive of 5% VAT and 7% Municipality Fee

GRIGLIATA

Prawns in lemon sauce	62
Grilled asparagus	68
Rack of lamb	98
Ribeye	104
Grilled scallop	117
T-Bone	117
Filet Mignon	120
Wagyu	239
*all prices are per 100g	

ZUPPA

Cold beetroot soup	55
Chicken broth with tortellini	62
Gazpacho with crab	110
Tomato soup with seafood	135

RISOTTO

Cooking with traditional Italian arborio rice

Parmigiano	110
Porcini mushrooms	120
Veal cheeks	135
"LOONA" with smoked eel and truffle	135
With Octopus	268

PIZZA

Add black truffle to any pizza

Margherita	86
Gorgonzola and pear	92
Pepperoni	98
Wild mushrooms	98
Four cheeses	98
Beef Parma ham and stracciatella	117
Turkey ham and mushrooms	117
Burrata and truffle	117
NEW Roast beef and artichoke	125
Eel, stracciatella	146
A la tartufo	153

We knead the dough with Italian Caputo flour and water, so it's so light

GIFT FROM THE RESTAURANT
FOR OWNER OF T-PRIVAT CARD



PASTA

Every day we make homemade pasta
from organic egg yolks and durum wheat flour

Farfalle cacio-e-pepe with pecorino	86
Pappardelle with porcini mushrooms	110
Ravioli with duck	110
Gnocchi with porcini mushrooms and burrata	110
Beef lasagna	117
Rigatoni with beef Parma ham	117
Arrabbiata with prawns	135
Spaghetti with clams and "Bottarga"	153
Ravioli with crab and stracciatella	171
Tagliolini with truffle	171
Linguine with crab	171
Lobster pasta	361

SECONDI

Sweet Potato with Pesto and Parmesan	73
Half chicken with broccoli and gorgonzola sauce	104
Lamb patty with mashed potato and parmesan	110
Veal liver in Venetian style	117
Crab polpetta with panzanella salad	117
Beef patty with egg and mushroom sauce	135
Burger "LOONA" with truffle fries	141
Grilled salmon with asparagus	171
Seabass baked with olives and tomatoes	190
Sea scallops with artichoke and cauliflower puree	195
NEW Flank steak with seasonal asparagus and grilled zucchini	195
Black cod with baked tomatoes	202
NEW Braised veal with stracciatella sauce	210
Octopus in Sicilian style	220

PESCE

We can cook it on the grill, bake in salt crust, steam

Sea bass (price/100g)	104
Turbot (price/100g)	117

DOLCI

Lemon sorbet	37
Chocolate fudge	37
"LOONA" cookie	49
Lemon tart with meringue	68
Chocolate cake with candied oranges	68
Pistachio semifreddo with raspberries	68
Sweet mini khinkali with parmesan cheese and blueberries	68
Tiramisu with salted caramel	86
Chocolate fondant with vanilla ice cream	92
Almond tortellini 'Dulce de leche'	98
Torta al' formaggio with mango	98
Ganache 'Troisgros' with raspberries and gorgonzola	98

Mangia bene, ridi spesso, ama molto

All prices are in AED
Prices are inclusive of 5% VAT and 7% Municipality Fee

WINE BY GLASS

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE 125ml

NV	Conte Fosco Brut	80
NV	Moet & Chandon Imperial Brut	177

WHITE WINE 150ml

2023	Soave - Folonari / Italy	80
2023	Sauvignon Blanc - Wither Hills / NZ	98
2023	Gavi - Beni di Batasiolo / Italy	117
2022	Chablis - Drouhin Vaudon / France	153

ROSE WINE 150ml

2023	M de Minuty / Cotes du Provence	104
------	---------------------------------	-----

RED WINE 150ml

2024	Sangiovese - Terre Allegre / Italy	80
2023	Malbec - Catena Alamos / Argentina	104
2021	Shiraz, The Footbolt - d'Arenberg / AU	110
2022	Pinot Noir - J.Moreau & Fils / France	153

CLASSIC COCKTAILS

HUGO	92
Elderflower, mint, prosecco	
GIMLET	92
Gin, lime cordial	
WHISKEY SOUR	92
Bourbon, lemon cordial	
TOMMYS MARGARITA	92
Tequila, agave, lime	
NEGRONI	98
Gin, Campari, red vermouth	
OLD FASHION	98
Bourbon, cane sugar, bitters	
GODFATHER	98
Whisky, amaretto	
APEROL SPRITZ	98
Aperol, Prosecco, soda	
BELLINI	98
Prosecco, peach puree	
CLOVER CLUB	98
Gin, raspberries, lemon	

N/A COCKTAILS

Negroni	68
Aperol Spritz	68
Passionfruit Martini	73

N / A WINE

Sparkling	92/415
Muscat	86/330
Garnscha & Syrah	73/330

LIMONATE

Water of Life	49
Grapefruit & Vanilla	49
Mango & Yuzu	49
Raspberry & Coconut	49

A C Q U A

Aqua Panna	43
San Pellegrino	43

B I B I T A

Coca Cola / Zero	43
Sprite	43
Fanta	43
Tonic	43
Ginger ale	43
Grapefruit soda	43
Red Bull / Zero	62

S U C C H I

Fresh orange	43
Fresh grapefruit	43
Fresh green apple	43

T È ALLA FRUTTA

Raspberry, Cherry & Hibiscus	49
Kafir lime & Ginger	49

T È

Assam	49
Earl Grey	49
Sencha	49
Jasmine	49
Botanical	49
Chamomile	49
Rooibos	49
Tieguanyin	73
Milk Oolong	73

C A F F È

Espresso	31
Americano	37
Cappuccino	43
Latte	43
Spanish latte	43
Flat white	43
Matcha latte	43

*All prices are in AED
Prices are inclusive of 5% VAT and 7% Municipality Fee*

italian cuisine

LOONA

DUBAI

est.2022

vida residence

W H I S K (E) Y 30 ML

SCOTCH SINGLE MALT

Glenfiddich 12	104
Glenfiddich 15	135
Glenfiddich 18	165
Glenfiddich Grand Cru	415
Macallan 15	214
Macallan 18	354
Aberfeldy 12	86
Auchentoshan Three Wood	135
Laphroaig 10	86
Ardbeg 10	92

SCOTCH BLENDED

Grant's Triple Wood	68
Monkey Shoulder	73
Johnnie Walker Black Label	73
Johnnie Walker Double Black	80
Johnnie Walker Blue Label	354
Chivas 12	86
Chivas 18	159

JAPANESE WHISKY

Nikka from the barrel	86
Hibiki	110
Yamazaki 12	317

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's	73
Woodford reserve	73
Bulleit	80
Maker's Mark	86

IRISH WHISKEY

Jameson	73
---------	----

R U M 30 ML

Matusalem Platino	68
Sailor Jerry	68
Plantation Pineapple	73
Ron Zacapa 23	117

C O G N A C 30 ML

Remy Martin VSOP	110
Remy Martin XO	299
Hennessy VSOP	110
Hennessy XO	299
Hennessy Paradis	1159

V O D K A 30 ML

Ketel One	68
Haku	73
Beluga Noble	86
Beluga Gold	190
Grey Goose	86
Grey Goose Altius	257

G I N 30 ML

Bombay Sapphire	68
Bombay Premier Cru	80
Gin Mare	73
Roku	73
Tanqueray	80
Tanqueray 10	92
Sipsmith	86
Hendrick's	86
Botanist	86
Ki No Bi	104
Monkey 47	110

T E Q U I L A & M E Z C A L 30 ML

El Jimador Blanco	68
Patron Silver	86
Patron Reposado	104
Patron Anejo	122
Patron El Alto	354
Don Julio Blanco	98
Don Julio Reposado	117
Don Julio Anejo	146
Don Julio 1942	403
Herradura Plata	104
Clase Azul Reposado	244
Clase Azul Anejo	793
Del Maguey Vida Mezcal	80
Amaras Logia Mezcal	110

S I G N A T U R E C O C K T A I L S

C A R A M E L - M A N G O 104

White wine, mango, roiboos, caramel

S C R O P P I N O 104

Limoncello, Prosecco, lime sorbet

B L A C K C U R R A N T G A R D E N 104

Vodka, white wine, black currant, Sagan Dalya

M E L O N G I A L L O 104

Vodka, Milk Oolong, melon

L O O N A S M A S H 104

Vodka, basil, white grape, lemon cordial,

C R E A M Y N E G R O N I 104

Gin, Campari, strawberry tonka beans

L O O N A S T A R 104

Limoncello, passion fruit, yuzu, Prosecco

C R A N B E R R Y - P E P P E R 104

Campari, red vermouth, cranberry-pepper soda

S M O K E D P E A C H 104

Rum, red wine, smoked peach, chocolate

B E E R 330 ML

Peroni	68
Heineken	68

D I G E S T I F S 30 ML

Mancino Bianco Ambrato	55
Disaronno	55
Lillet	55
Jagermeister	55
Fernet Branca	55
Branca Menta	62
Amaro Montenegro	98
Gaja&Ray Grappa	159

Mangia bene, ridi spesso, ama molto

Prices are inclusive of 5% VAT and 7% Municipality Fee

glio

maio fanceo

LOONA

BREAKFAST

pre ma

Каждое утро мы печём для Вас свежие круассаны

Круассан классический	31
Круассан с маслом и апельсиновым джемом	46
Круассан с малиной	55
Круассан миндальный	55
Круассан с лососем	92
Круассан с ветчиной	104

Mangia bene, ridi spesso, ama molto

М А М М А М И А

Яичница / скрэмбл / омлет	43
Овсяная каша с кремом из топленого молока и манго	62
Пшенная каша с тыквой	68
Яичница с пармской ветчиной	80
Скрэмбл с трюфельным бри	86
Авокадо тост с томатом и яйцом пашот	88
Зеленый салат с бурратой и авокадо	92
Гречневая каша с уткой и пармезаном	92
Тост с авокадо и страчателлой	92
Скрэмбл с креветками	98
Омлет с угрем и страчателлой	98
Скрэмбл с лососем и трюфельным соусом	104
Драник с лососем и яйцом пашот	110
Оладьи из цуккини с авокадо и лососем	110
Завтрак ЗОЖ	117
<i>(пашот, буррата, креветки, авокадо, томат)</i>	
Тост с крабом и авокадо	135
Завтрак LOONA	141
<i>(пашот, буррата, лосось, авокадо, лепешка)</i>	

IN AGGIUNTA

Яйцо пашот 1шт	13	Буррата 50г	24
Зеленый салат 20г	19	Малина 25г	31
Томаты 50г	19	Пармская ветчина	37
Авокадо 50г	19	Креветки 50г	37
Пармезан 20г	24	Лосось 50г	55
Черный трюфель 1г	24	Краб 50г	110

L A T T E

Творожная запеканка с голубикой	68
Гранола с манго	68
Сырник из рикотты с кремом из топлёного молока	104

Все цены указаны в AED

В цену включены 5% НДС, 7% муниципальный сбор

italian cuisine

LOONA

vida residence

DUBAI

est. 2022

Мы используем Parmigano Reggiano выдержки 24 месяца, муку Caputo нескольких видов и помолов, органические яйца, оливковое масло Lorenzo холодного отжима и сицилийские оливки Nocellara del Belice

ЗАКУСКИ СО ДНА МОРСКОГО

Осторожно, афродизиак!

Устрицы (за 1 шт)	62
Морской гребешок (за 1 шт)	80
Сицилийские креветки (за 100г)	121
Морской ёж (за 1 шт)	128
Нога краба (за 100г)	165
Первая фаланга краба (за 100г)	171

Узнайте у официанта, какие морепродукты мы привезли для вас сегодня!

можем приготовить в наших фирменных соусах (икорный/ песто/ томатный/ чесночное масло/ белое вино)

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Крудо из целого сибаса (за 100г)	98
Карпаччо из сибаса с помидорами и оливками	98
Тартар из лосося с гуакамоле	104
NEW Карпаччо из лосося с лимонным дрессингом и цукини	104
Карпаччо из гребешка с трюфелем	122
Тартар из копченого угря с авокадо	128
Красные креветки со сладкими помидорами	128
Ассорти тартаров: лосось, тунец, сибас	153
Фаланги краба с авокадо	159
NEW Карпаччо из осьминога	160

НА ЗАКУСКУ

Оливки ночелара с проволоне	62
Баклажан пармиджано	86
Креветки по-сицилийски	98
Патата аль тартуфо с белыми грибами	98
Карпаччо из цветной капусты с пармезаном и трюфелем	104
Паштет из цыпленка с соусом из абрикоса	110
Капрезе с бурратой	110
Вителло тоннато	110

Артишок с пекорино	117
Тартар из мраморной говядины с вялеными томатами	117
Выберите: итальянский /французский стиль	
Карпаччо из артишока с пармезаном	122
Карпаччо из говядины с трюфельным соусом	135
СУШИ в Итальянском стиле (за 2 шт)	
С копченым угрем и фуа-гра	104
С лососем и сливочным сыром	104
С масляной рыбой и трюфельным айоли	104
Мы готовим суши на подушке из краба вместо риса	

БРУСКЕТТЫ

С помидорами и базиликом	62/86
Со страчателлой, копченым угрем и трюфелем	80/104
С камчатским крабом	104/159

САЛАТЫ

NEW Салат ала помодоро с сезонной спаржей и цукини	95
Зеленый салат LOONA	98
Салат с креветками, руколой и авокадо	110
Салат панцанелла с трюфельной бурратой	128
Салат с камчатским крабом	141

ИЗ ПЕЧИ

Ежедневно печем для вас хлеб на домашней закваске	
Лепешка из печи	24
Цельнозерновые чипсы	31

АВТОРСКИЙ СЕТ LOONA RUSSA
12 КУРСОВ

Итальянская классика в сочетании с продуктами из России в исполнении Бренд-шефов Виталия Истомина и Артема Лосева

485

добавить винное сопровождение +475

ЗАВТРАКИ «МАММА МΙΑ» (до 18-00)

Овсяная каша с кремом из топленого молока и манго	62
Авокадо тост с томатом и яйцом пашот	88
Сырник из рикотты с кремом из топлёного молока	104
Скрэмбл с лососем и трюфельным соусом	104
Завтрак LOONA (пашот, буррата, лосось, авокадо, лепешка)	141

Все цены указаны в AED
В цену включены 5% НДС и 7% муниципальный сбор

НА ГРИЛЕ

Креветки с лимонным маслом	62
Спаржа на гриле	68
Каре ягненка	98
Рибай	104
Тибон	117
Гребешок на гриле	117
Филе Миньон	120
Вагю	239

*все цены указаны за 100г

СУПЫ

Свекольник	55
Куриный бульон с tortellini	62
Гаспачо с крабом	110
Томатный суп с морепродуктами	135

РИЗОТТО

Готовим из традиционного итальянского риса сорта арборио

Пармиджано	110
Белые грибы	120
С телячьими щечками	135
LOONA	135
С осьминогом	268

ПИЦЦА ИЗ ПЕЧИ

Добавьте черный трюфель в любую пиццу

Маргарита	86
Горгонзола и груша	92
Пепперони	98
Лесные грибы	98
Четыре сыра	98
Пармская ветчина и страчателла	117
Ветчина из индейки и грибы	117
Буррата и трюфель	117
NEW Ростбиф и артишоки	125
Угорь, страчателла	146
A la tartufo	153

Мы замешиваем тесто из итальянской муки Caputo и воды, поэтому оно такое легкое

КОМПЛЕМЕНТЫ ОТ РЕСТОРАНА
ВЛАДЕЛЬЦАМ КАРТ T-PRIVATE

T PRIVATE X LOONA



ПАСТА

Каждый день мы вручную готовим домашнюю пасту из органических желтков и муки из твердых сортов пшеницы

Фарфалле качо-э-пепе	86
Паппарделле с белыми грибами	110
Равиоли с уткой	110
Ньокки с белыми грибами и бурратой	110
Лазанья	117
Ригатони с пармской ветчиной	117
Аррабиата с креветками	135
Спагетти вонголе	153
Равиоли с крабом и страчателлой	171
Тальолини с трюфелем	171
Лингвини с крабом	171
Паста с лобстером	361

НА ГОРЯЧЕЕ

Батат с песто и пармезаном	73
Половина цыпленка с брокколи и соусом из горгонзолы	104
Котлетки из ягненка с пюре и пармезаном	110
Печень по-венециански	117
Котлета из краба с панцанеллой	117
Деревенская котлета с яйцом и грибным соусом	135
Бургер LOONA с трюфельным фри	141
Лосось гриль со спаржей	171
Сибас, запеченный с оливками и томатами	190
Морские гребешки с пюре из артишока и цветной капусты	195
NEW Фланк стейк с сезонной спаржей и цукини на гриле	195
Черная треска с печеными помидорами	202
NEW Томленая телятина с соусом из страчателлы	210
Осьминог по-сицилийски	220

РЫБА

Готовим в печи, на гриле, на пару, в соли
Подаем с картофелем, томатным соусом и песто

Сибас (за 100г)	104
Тюрбо (за 100г)	117

НА ДЕСЕРТ

Лимонный сорбет	37
Шоколадные конфеты	37
Печенье LOONA	49
Лимонный тарт	68
Торт с апельсиновыми цукатами и шоколадом	68
Фисташковый semifreddo с малиной	68
Сладкие мини хинкали с сыром пармезан и голубикой	68
Тирамису с соленой карамелью	86
Шоколадный фондан с ванильным мороженым	92
Миндальные tortellini Dulce de leche	98
Торта аль формаджо с манго	98
Ганаш Troisgros с малиной и горгонзолой	98

Mangia bene, ridi spesso, ama molto

Все цены указаны в AED
В цену включены 5% НДС и 7% муниципальный сбор