

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Охлажденный лосось с огурцом и авокадо
заправленный устричным соусом.

650 ₽ 100/20 г



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мясо говядины, заправленное соевым
и ворчестерским соусом с добавлением каперсов,
вяленых томатов, красного лука и корнишонов.
Подается с гренками из черного хлеба,
перепелиным яйцом и шафрановым айоли.

120/20 г 590 ₽

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось холодного копчения, рыба масляная,
угорь в унаги соусе.

120/20 г 770 ₽



МИКС КАРПАЧЧО ЛОСОСЬ-ТУНЕЦ

Карпаччо лосось, тунец. Подается на подушке микс
салата с медово-горчичной заправкой и слайсами
Пармезана.

180 г 790 ₽



СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА И АВОКАДО

Свежий тунец, маринованный винегретной заправкой и апельсиновым фрешом. Подается с рукколой, авокадо и гренками.

180 г 560 ₺

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Дор-Блю, бри, домашний сыр сулугуни и чанах. Подается с мёдом и грецкими орехами.

160/30 г 650 ₺

Чанах / Сулугуни 50 г 250 ₺

Дор-Блю / Бри 50 г 310 ₺



МЯСНОЕ АССОРТИ

Отварной в специях говяжий язык, пряная буженина, сочный ростбиф из говядины и свиная грудинка вишневого копчения. Подается со сливочным хреном.

160/30 г 690 ₺

Говяжий язык / Ростбиф 50 г 420 ₺

Буженина / Свиная грудинка 50 г 300 ₺

ДУЭТ ПО-АРМЯНСКИ

Ароматное вяленое мясо из говяжьей вырезки, приготовленное по фирменному рецепту.

590 ₺ 100 г





ТАРЕЛКА ДОМАШНЕГО САЛА

Ассорти из трех видов сала.

120/30/20 г

430 Р

РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРНО-ЧЕСНОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

460 Р

120 г



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Обжаренные на гриле слайсы баклажана,
фаршированные сырно-ореховой начинкой.

120 г

490 Р



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ СТОУН

Маринованное филе сельди. Подается с обжаренным картофелем стоун и красным луком.

75/75/20г 460 ₺



СОЛЕНЬЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

Овощи собственного соления. Капуста, томат, огурец, черемша, цветная капуста и чеснок.

200г 440 ₺

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Огурец, томат, перец болгарский и зелень.

200г 460 ₺



САЛАТЫ

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

Листья Ромейна и Айсберга с томатами черри, гренками и сыром Пармезан под соусом «Цезарь».

с цыпленком на мангале 210 г 640 ₺

с лангустинами 210 г 750 ₺



САЛАТ С РУКОЛОЙ И ЛАНГУСТИНАМИ

Листья рукколы заправленные соусом Песто. Подается с лангустинами гриль и томатами черри.

210 г 760 ₺

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

Лосось фри обжаренный в оливково-устричной заправке со сливочным сыром и овощным миксом

210 г 770 ₺



НИСУАЗ

Микс листьев салата, заправленных винегретной заправкой, с кусочками тунца гриль прожарки Rare. Подается с помидорами черри, картофелем стоун и обжаренной кенийской фасолью.

210 г 690 ₺

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Обжаренная говяжья вырезка, перец болгарский, черри, сыр Фета, микс салат, пикантный соус.

210 г 720 ₺



САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

Обжаренное утиное филе, авокадо и груша. Подается с микс салатом и фирменным ежевичным соусом.

210 г 720 ₺



САЛАТ С КОМАНДОРСКИМ КАЛЬМАРОМ И ЧУККОЙ

Обжаренный на гриле кальмар. Подается на подушке из микс салата, заправленной соусом мацони и чушкой.

210 г 630 ₺



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ЛАНГУСТИНАМИ

Лосось х/к, икра масаго, креветки салатные, лангустины, мясо снежного краба, огурцы, перец болгарский, Яки соус.

200 г 760 ₺



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Обжаренная говяжья вырезка с луком в соевом соусе с кунжутным маслом и баклажанами фри на миксе из листа салата.

220 г **690** ₺

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И ОВОЩАМИ

Обжаренная телятина в пряно-кунжутном соусе с овощами, листьями салата и сыром Пармезан.

220 г **690** ₺



ОЛИВЬЕ

Классический русский салат. Основой нашего оливье является говяжий язык. Подается с перепелиным яйцом.

200 г **490** ₺

САЛАТ-КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА И СВЕКЛЫ

Микс салата, заправленный винегретной заправкой. Подается с говяжьим языком, с сыром Фета и маринованной свеклой.

580 ₺ 240 г





САЛАТ С СЫРОМ ХАЛУМИ НА ГРИЛЕ

Микс салата, заправленный медово-горчичным соусом. Подается с обжаренным сыром Халуми, томатами черри, апельсином и грецким орехом.

240 г 550 ₺



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Обжаренные баклажаны в кисло-сладком соусе. Подается с микс салатом, томатами черри, творожным сыром и тыквенными семечками.

530 ₺ 200 г



САЛАТ РУККОЛА КАПРЕЗЕ

Руккола, мини Моцарелла, томаты черри заправленные с соусом Песто и бальзамическим кремом.

180 г 730 ₺

ГРЕЧЕСКИЙ

Листья салата с миксом свежих овощей: томат, огурец, болгарский перец. Подается с традиционным греческим сыром Фета, маслинами, красным луком и классической заправкой.

570 ₺ 240 г



СУПЫ

СОЛЯНКА

Блюдо русской кухни, готовится на мясном бульоне, используется несколько видов мяса и колбасных изделий, традиционно подается со сметаной.

350/30 г **510 ₺**



БОРЩ

Традиционный борщ с говядиной. Подается с пампушками, сметаной и салом.

350/50/30 г **510 ₺**



ХАРЧО

Национальный грузинский острый суп с говядиной, пряными грузинскими специями и рисом.

350 г **480 ₺**



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С КРУТОНАМИ

Подается с вермишелью, отварной курой, перепелиным яйцом, зеленью и крутонами.

350/20 г **420 ₺**





ЛОСОСЕВЫЙ

Ароматный рыбный суп из лосося с картофелем, паприкой и сливками.

350 г 630 ₽

УХА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБЫ

Традиционная уха, в основу которой входит три вида рыбы: лосось, филе судака и треска. Подается с томатами черри.

350 г 590 ₽



КРЕМ-СУП ТЫКВЕННЫЙ

300 г 440 ₽

ТЫКВЕННЫЙ С ЛАНГУСТИНАМИ

300/30 г 560 ₽

Основой супа является тыква. Подается с соусом и семечками тыквы.



КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ

Суп из микса обжаренных грибов со сливками. Подается с хрустящими гренками

300/20 г 460 ₽





ТОМ ЯМ

Бульон тайский, тигровые креветки, мидии гигант, кальмар, курица, грибы, вешенки, томаты черри, лайм, тайские специи, кинза. Подается с рисом.

400 г **590 ₺**

ТОМ ЯМ С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ

Бульон тайский, тигровые креветки, мидии гигант, кальмар, курица, грибы, вешенки, томаты черри, лайм, тайские специи, кокосовое молоко, кинза. Подается с рисом.

400 г **630 ₺**

МИСО СУП

Мисо бульон, творог тофу, грибы Намеко

250 г **330 ₺**



КИМЧИ СУП

Острый бонито бульон, творог Тофу, водоросли, Вакаме, сырое яйцо, шрирача.

250 г **330 ₺**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛАНГУСТИНЫ ГРИЛЬ

Лангустины, обжаренные с чесноком в кисло-сладком соусе. Подаются на подушке из микс салатов.

130/20 г 1120 ₺



БАКЛАЖАНЫ «ПАРМЕДЖАНО»

Слайсы баклажана, запеченные с сыром и классическим томатным соусом.

220 г 530 ₺

ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

430 ₺ 150/50 г



СЫР СУЛУГУНИ В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ С МАЦОНИ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

150/50 г 450 ₺



ЖУЛЬЕН грибной / с курицей и грибами

Микс грибов, обжаренные с луком
в сливочном соусе, под запеченным
сыром Моцарелла.

150 г 420 ₺

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ

со сметаной 150/40 г 380 ₺

с грибным соусом 150/40 г 420 ₺



ИГАЙ ЯКИ

Запеченные мидии в Яки соусе, Унаги соус, кунжут.

230 г 550 ₺

ЭБИ ТЕМПУРА

Тигровые креветки в кляре, соус Темпура,
имбирь, лимон.

150 г 690 ₺



ПАСТА

на выбор: Спагетти / Пенне / Фетучини

КАРБОНАРА

Паста с обжаренными ломтиками бекона в сливочном соусе. Подается с яичным желтком и сыром Пармезан.

320 г **620 ₺**



ПАСТА С УТКОЙ И ГРИБАМИ

Обжаренные грибы с болгарским перцем и уткой су-вид в соусе Хойсин.

320 г **670 ₺**



ПАСТА АЛЬФРЕДО

Паста с обжаренными кусочками куриного филе в сырно-сливочном соусе и сыром Пармезан.

320 г **590 ₺**



ПАСТА С ТУНЦОМ ГРИЛЬ

Паста в сливочном соусе с обжаренным красным луком, анчоусами, вяленными томатами и черри. Подается с тунцом гриль.

320 г **710 ₺**

ПАСТА САЛЬМОНЕ

Паста в сливочном соусе с лососем, лангустинами и креветками.

320 г 760 ₺



РИЗОТТО



РИЗОТТО С ШАФРАНОМ

150 г 450 ₺

РИЗОТТО С ГОВЯЖЬЕЙ ШЕКОЙ

250 г 980 ₺



РИЗОТТО С БАТАТОМ И УТИНОЙ ГРУДКОЙ

250 г 980 ₺



ПИЦЦА

МАРГАРИТА

Это типичная неаполитанская пицца, приготовленная из помидоров, сыра Моцарелла, свежего базилика.

440/550 г

510/620 ₺



ПЕППЕРОНИ

Классическая пицца с острыми колбасками пепперони, пицца соусом и сыром Моцарелла.

430/550 г

590/700 ₺



ЛЕНИНГРАДСКАЯ

Пицца соус, сыр Моцарелла, пряная телятина, куриное филе, бекон, перец болгарский, шампиньоны.

480/650 г

620/720 ₺



МЕКСИКАНСКАЯ

BBQ соус, сыр Моцарелла, телятина, колбаски пепперони, острый перец халапеньо, маринованные огурцы.

630 г

780 ₺



ЦЕЗАРЬ

Соус Цезарь, сыр Моцарелла, куриное филе, салат айсберг, черри, сыр Пармезан.

650 г **760 ₺**



ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛКОЙ

Совершенное сочетание вкуса и аромата. Приготовлена на основе сливочного соуса, с сыром Моцарелла, листьями базилика, медом и грецким орехом.

560 г **730 ₺**

ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА

Соус Песто, сыр Моцарелла, карбонад, куриное филе, пепперони, шампиньоны.

650 г **780 ₺**



ЧЕТЫРЕ СЫРА

Имеет изумительный, богатый вкус. Приготовлена из сыра с голубой плесенью, Моцареллы, Пармезана, сливочного соуса и базилика.

560 г **750 ₺**

ХАЧАПУРИ

ИМЕРЕТИНСКИЙ

500 г

590 ₺



АДЖАРСКИЙ

400 г

500 ₺



МЕГРЕЛЬСКИЙ

550 г

650 ₺

МЕГРЕЛЬСКИЙ МИНИ

250 г

430 ₺



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



БЕФСТРОГАНОВ

Обжаренные ломтики говядины с грибами и луком в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре.

300г 790 ₺

ГОБЯЖЬИ ЩЁЧКИ СУ-ВИД

Подается с пюре из батата, сыром Фета и каперсами.

250г 920 ₺



КЛАССИЧЕСКИЙ РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС С ПАНЧЕТТОЙ, ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ

Подается с запечённым картофелем Айдахо под сыром Пармезан. Соус на выбор.

250/50г 870 ₺





БАРАНИНА С ТАРТАРОМ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ

Баранина обжаренная на гриле. Подается с тартаром из печеных овощей: болгарский перец, баклажан, цукини, томаты, чеснок, кинза и гренки.

320 г 1290 ₽

ДОЛМА С ГОВЯДИНОЙ / С БАРАНИНОЙ

Традиционное кавказское блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных говяжьим или бараньим фаршем и рисом (начинка на выбор гостя), томленных в собственному соку. Подается с соусом Мацони.

250/30 г 620/690 ₽



ХИНКАЛИ

минимальный заказ от 3-х штук

Большие грузинские пельмени с сочным мясным фаршем и специями. Начинка на выбор гостя: Свинина с говядиной или баранина.

1 шт 120 ₽



УТИНОЕ ФИЛЕ С СОУСОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Обжаренное утиное филе на подушке из цветной капусты. Пикантность блюду придает фирменный соус из ежевики.

300 г **950 ₺**

КУРИНОЕ ФИЛЕ С СЫРОМ И В БЕКОНЕ, С СОТЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

Нежное куриное филе с сыром, завернутое в беконе, обжаренное до золотистой корочки. Подается с соте из микса грибов в сливочном соусе.

760 ₺ 160/100 г



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ ФАРШИРОВАННЫЙ КРАБОМ

Подается с икорным пюре.

160/120 г **1390 ₺**



ТУНЕЦ ГРИЛЬ С ПЮРЕ МЯТНОГО ГОРОШКА

Обжаренный на гриле тунец.
Подаётся с пюре из зелёного горошка с добавлением мяты.

250 г 1120 ₽



ФИЛЕ СУДАКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И ГОРОШКОМ

250 г 930 ₽



ФИЛЕ СУДАКА СО ШПИНАТОМ

Филе судака, обжаренное в сливочном масле с чесноком.
Подаётся на подушке из обжаренного шпината,
красного лука в сливочном соусе.

890 ₽ 210 г



КАЛЬМАР С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И УСТРИЧНЫМ СОУСОМ

Обжаренный кальмар с картофелем
стоун в сливочно-устричном соусе.

240 г 750 ₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА СКОВОРОДАХ

ГОВЯДИНА ПО-БОЯРСКИ

Обжаренные кусочки говяжьей вырезки, на горячей жаровне с маринованным луком, фаршированным помидором и картофелем айдахо с соусом «Демиглас».

450 г 1140 ₽



МЯСО ПО-ДУНГАНСКИ

Говяжья вырезка, болгарский перец, помидор, свежие огурцы, шампиньон, лук репчатый, китайская капуста.

350 г 950 ₽



ВУЛКАН

Свиная шея жареная с картофелем Айдахо в грибном сливочном соусе, запеченная под сыром. Подается с соусом «Демиглас».

350 г 870 ₽



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

Обжаренная свинина с запеченным картофелем, репчатым луком, болгарским перцем и томатами, с грузинскими специями и зеленью.

350 г 700 ₽





СКОВОРОДКА

Свиная шея, картофель, лук красный, помидоры, грибы запеченные под сыром. Подается на порционной сковороде.

350 г 850 ₽

ЯКИ УДОН С КУРИЦЕЙ

Куриное филе, лапша Удон, китайская капуста, паприка, морковь, чеснок, сливочное масло.

370 г 550 ₽

ЯКИ УДОН СО СВИНИНОЙ

Свиная шея, лапша Удон, китайская капуста, паприка, морковь, чеснок, сливочное масло

370 г 570 ₽



ТЕПАНЬЯКИ С КУРИЦЕЙ

Куриное филе, рис, шампиньоны, яйцо, паприка, лук порей, соевый соус, кунжутное масло.

370 г 490 ₽

ТЕПАНЬЯКИ СО СВИНИНОЙ

Свиная шея, рис, яйцо, шампиньоны, паприка, лук порей, соевый соус, сливочное масло, кунжут

370 г 530 ₽



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

САДЖ

Курица / свинина / баранина,
овощи гриль.

900 г 1950 ₺

900 г 2050 ₺

900 г 2200 ₺



СВИНАЯ РУЛКА

Маринованная свиная рулька, запеченная
в соусе BBQ. Подается с халапеньо,
маслинами и маринованной капустой

за 100 г 230 ₺



МЯСНАЯ ТАРЕЛКА НА КОМПАНИЮ

Томлёные рёбра в томатной глазури, цыплёнок гриль, куриное бедро фри, бекон фри, шампиньоны в кляре, картофель фри, Айдахо. Подаётся с тремя соусами на выбор

1000/30/30/30 г **2790 ₺**

ОВОЩИ ПО-КАВКАЗСКИ

Печёные овощи: баклажан, перец, шампиньоны и томаты обжаренные на мангале. Подаётся с кинзой.

750 г **1390 ₺**



ГРИЛЬ МЕНЮ НА УГЛЯХ

Подаются с соусами на выбор

**КЛАССИЧЕСКИЙ СТЕЙК
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**

200/50г 1490 ₺



СТЕЙК СТРИПЛОЙН

200/50г 1890 ₺

**СТЕЙК РИБАЙ ВЛАЖНОГО
ВЫЗРЕВАНИЯ СОБСТВЕННОЙ
ФЕРМЕНТАЦИИ**

220/50г 1750 ₺



СТЕЙК РИБАЙ

200/50г 2490 ₺



СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА

160/50г 1290 ₺



СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

200/50г 820 ₺



СВИНЫЕ РЕБРА СУ-ВИД

450/50г 1180 ₺

СОУС НА ВЫБОР:

Арарат (Острый / не острый) / Демиглас / Сметана / Хрен / Горчица
Кетчуп / Сырный / Тартар / Чесночный / Фунги



СТЕЙК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

160/50 г

640 ₺



ПЕЧЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК

300/50 г


950 ₺



**СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ
ИНДЕЙКИ**

160/50 г

690 ₺



**СТЕЙК ИЗ БЕДРА
ИНДЕЙКИ**

150/50 г

720 ₺

СОУС НА ВЫБОР:

Арарат (Острый / не острый) / Демиглас / Сметана / Хрен / Горчица
Кетчуп / Сырный / Тартар / Чесночный / Фунги

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

130/50г 1290 ₺



СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

130/50г 1050 ₺



**ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ
КОМАНДОРСКИЙ
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ**

150/50г 780 ₺



СОУС НА ВЫБОР:

Арарат (Острый / не острый) / Демиглас / Сметана / Хрен / Горчица
Кетчуп / Сырный / Тартар / Чесночный / Фунги

ШАШЛЫКИ НА УГЛЯХ

Подается с салатом из свежих овощей, домашней маринованной капустой,
на лаваше с традиционным соусом «Арарат»

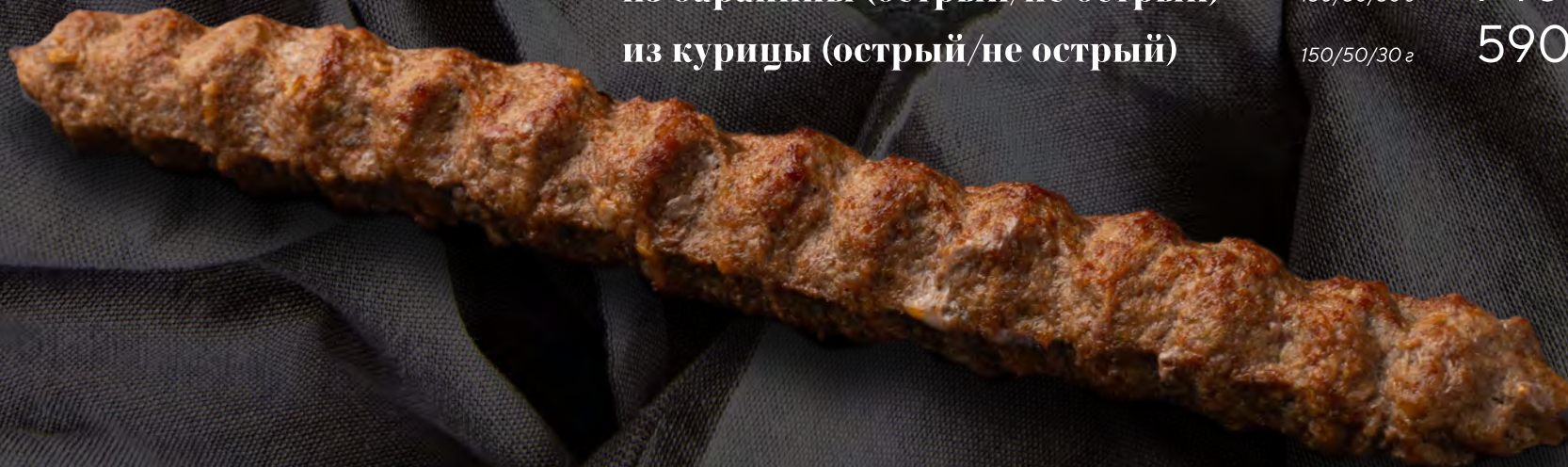
ШАШЛЫК

из свиной шеи	180/50/30 г	690 ₽
из мякоти барана	180/50/30 г	870 ₽
из говядины	180/50/30 г	880 ₽
из филе индейки	180/50/30 г	670 ₽
из бедра индейки	180/50/30 г	670 ₽
из куриного бедра	180/50/30 г	650 ₽
из куриного филе	180/50/30 г	640 ₽



ЛЮЛЯ-КЕБАБ

из говядины (острый/не острый)	150/50/30 г	660 ₽
из баранины (острый/не острый)	150/50/30 г	740 ₽
из курицы (острый/не острый)	150/50/30 г	590 ₽



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	220 ₹
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 г	280 ₹
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150 г	280 ₹
ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ СТОУН В ТРАВАХ	150 г	290 ₹
ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ НА УГЛЯХ	150 г	400 ₹
БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	150 г	290 ₹
РИС БАСМАТИ	150 г	290 ₹
ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ	120 г	350 ₹



КАРТОФЕЛЬ ПЛЕЧ С САЛОМ

Печенный картофель с салом на мангале.
Подается на шампуре.

290 ₹ 160 г

СОУСЫ

Арарат (Острый / не острый) / Демиглас / Сметана / Хрен
Горчица / Кетчуп / Сырный / Тартар / Чесночный

100 ₹ 50 г

Фунги

50 г 120 ₹

ХЛЕБ



СТОЛИЧНЫЙ
1 кус 30 ₹

ЛАВАШ
70 г 60 ₹

ЧИАБАТТА
150 г 240 ₹

ФОКАЧЧО
1 кус 30 ₹

ФОКАЧЧО С ПАРМЕЗАНОМ
250 г 280 ₹

ФОКАЧЧО С ПЕСТО
250 г 290 ₹



ДЕСЕРТЫ

СЫРНИКИ В АССОРТИМЕНТЕ
Сметана / джем / сгущенка.

380 ₺ 150/50 г



БЛИНЫ В АССОРТИМЕНТЕ
Сметана / мед / сгущенка / джем.

150/50 г **380 ₺**



ПАННА-КОТТА

Итальянский кремный десерт.

150 г **380 ₺**





ЗОЛОТАЯ ГРУША

Печеная груша. Подается с заварным кремом, мороженым и миндальной стружкой.

250 г 400 ₽

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ / ВИШНЕВЫЙ

Подается с шариком мороженого.

410 ₽ 120/50 г



БРАУНИ

Шоколадный брауни под ежевичным соусом с кусочками манго и сливочным мороженым.

110 г 440 ₽

ТИРАМИСУ

Изысканный десерт итальянского происхождения.

120 г 420 ₽



МЕДОВИК

Тающие заварные медовые коржи, пропитанные воздушным сметанным кремом.

380 ₺ 140 г



ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК

120 г 380 ₺



ТРОПИЧЕСКИЙ РОЛЛ

Рисовое тесто, сладкий сливочный сыр, киви, ананас, банан

210 г 410 ₺



ЛАККЕ РОЛЛ

Рисовое тесто с какао, сладкий сливочный сыр, киви, вишня, банан

210 г 420₽



МИНАРИ

Рисовое тесто, сладкий сливочный сыр, киви, вишня, банан

210 г 410₽

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

700 г 720₽



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

240 г 420₽