— ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ —

КАЗЫ "ПО-ТАТАРСКИ" 350 ₽

80/30 г

Домашняя вяленая колбаса из конины, по старинному рецепту.

КАЗЫ "ПО-УЗБЕКСКИ" 420 ₽

100/30 г

Традиционная, вареная колбаса из конины со специями. Считается, что этот вкусный и высококалорийный продукт поднимает давление, поэтому ее употребляют и в качестве общеукрепляющего средства.

КАПРЕЗЕ "МОЦАРЕЛЛА" 380 ₽

250 г

Нежный сыр "Моцарелла", сочные помидоры с добавлением соуса "Песто". Подаются с листьями салата руккола и соусом бальзамик.

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ 290 ₽

80/50/30 г

Отварной говяжий язык, с соусом из хрена, оформленный свежими огурцами и помидорами.

РУЛЕТИКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ 200 ₽

НОВИНКА

140/15 г

Рулетики из нежной ветчины индейки с сыром Гауда и чесночным соусом.

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 250 ₽

НОВИНКА

140/30 г

Рулетики из жареных баклажанов, с начинкой из сыра Гауда и чеснока, с грецким орехом.

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ 300 ₽

100/100/40 г

Нежное филе сельди в сочетании с отварным картофелем. Оформляется маринованным красным луком, и зеленью.

АССОРТИ "ТАШКЕНТ" 600 ₽

160/25/50 г

Ассорти из мясных деликатесов: вареная и вяленая конина, куриный рулет, язык говяжий отварной. Подается с красным и зеленым соусом ткемали.

СЫРНОЕ БЛЮДО 600 ₽

180/90 г

Сулугуни копченый, молодой Сулугуни, Камамбер, Дор Блю, Пармезан, Чечил. Подается с медом, орехами и виноградом.

СВЕЖИЕ ОВОЩИ 250 ₽

100/100/50 г

Сочные огурцы, красные помидоры, болгарский перец.

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ 300 ₽

360 г

Все классические соленья в одном блюде: хрустящая черемша, маринованный чеснок и острый перец, помидоры, квашеная капуста и огурцы.

— САЛАТЫ —

АЙЧИЧУК
190 ₽

150 г

ХИТ

Традиционный восточный салат из спелых красных помидоров, белого лука и свежего базилика. Идеально сочетается с пловом.

САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И БРОККОЛИ
280 ₽

200 г

Теплый салат с куриным филе, брокколи и красным луком. Заправляется пикантным соусом на основе сыра "Дор-Блю". При подаче оформляется сыром Фета.

МИКС-САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ПАРМЕЗАНОМ
350 ₽

210 г

Микс-салатов "Романо", "Лолло-росса" и "Руккола". Заправляется острым соусом. При подаче оформляется сыром "Пармезан" и наггетсами из говяжьей вырезки.

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ И ИКРОЙ ЛЕТУЧЕЙ РЫБЫ
370 ₽

190 г

Салат "Романо", спелые томаты, обжаренные креветки, заправляется соусом "Цезарь". Оформлен икрой летучей рыбы.

ЛАЗЗАТ
280 ₽

150 г

ХИТ

Оригинальное сочетание телятины, томленной в томатном соусе, с добавлением свежих огурцов, перьев зеленого лука и кинзы.

САДАФ
280 ₽

150 г

Нежная телятина со сладким перцем, маринованными огурчиками и красным луком. Заправлен коктейльным соусом и лимонным соком.

ТАШКЕНТ
280 ₽

150 г

Сочетание нежной телятины и сочного редиса Дайкон, нарезанных мелкой соломкой и украшенных жареным луком и перепелиными яйцами. Заправляется майонезом.

САЛАТ "ГРЕЧЕСКИЙ"
350 ₽

250 г

Хрустящие огурцы, спелые помидоры, листья салата, красный лук, болгарский перец и маслины, с сыром Фета. Заправлен оливковым маслом.

САЛАТ “ЦЕЗАРЬ”

Хрустящие листья салата Романо, сочные помидоры, твердый сыр пармезан и классический соус “Цезарь”, в сочетании с:

с креветками — 390 ₽

250 г

Обжаренные на гриле тигровые креветки.

с курицей — 350 ₽

250 г

Обжаренное филе курицы.

САЛАТ "ГНЕЗДО" — 250 ₽

НОВИНКА

260 г

Нежное куриное филе, свежие огурцы и сочные сладкие помидоры, с добавлением соуса майонез и отварного перепелиного яйца, в сочетании с жареным, тонкой соломкой, картофелем.

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ — 310 ₽

210 г

Ароматный говяжий язык в сочетании с маринованными опятами, сочными солеными огурцами, куриным яйцом и репчатым луком. Заправлен соусом майонез.

— ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —

КУТАБ С "СУЛУГУНИ" И ПОМИДОРАМИ — 130 ₽

100/50 г

ХИТ

Лепешка из тонкого пресного теста с начинкой из сыра "Сулугуни" и помидоров. Подается со сметаной.

КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ — 130 ₽

100/50 г

ХИТ

Лепешка из тонкого пресного теста с начинкой из зеленого лука, укропа, петрушки, шпината и кинзы. Подается со сметаной и смазывается сливочным маслом.

САМСА С БАРАНИНОЙ — 130 ₽

100 г

Традиционная узбекская закуска из слоеного теста, приготовленная по старинному рецепту, с начинкой из мелко рубленной баранины, с добавлением лука и специй, посыпается кунжутом.

ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ — 160 ₽

140 г

Сочный ароматный чебурек с фаршем из баранины, с добавлением кинзы и репчатого лука.

ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ — 160 ₽

140 г

Сочный ароматный чебурек с фаршем из телятины, с добавлением кинзы и репчатого лука.

КОК-САМСА С "СУЛУГУНИ" И ПОМИДОРАМИ 160 ₽

115 г

ХИТ

Пирожок из тонкого пресного теста, приготовленный в печи без добавления масла с начинкой из помидоров и сыра "Сулугуни".

ДОНЕР-КЕБАБ

НОВИНКА

Шаурма – это не только очень популярное, но и невероятно вкусное восточное блюдо, для приготовления которого, мы используем только свежие продукты - лаваш, мясную начинку из нежной баранины или куриного мяса, соуса и свежих овощей.

с бараниной	200/20 г	**320 ₽**
с курицей	200/20 г	**280 ₽**

КОК-САМСА С ЗЕЛЕНЬЮ И "СУЛУГУНИ" 160 ₽

115 г

Пирожок из тонкого пресного теста, приготовленный в печи без добавления масла, с начинкой из шести видов зелени и сыра "Сулугуни".

КОК-САМСА С ЗЕЛЕНЬЮ И ПОМИДОРАМИ 160 ₽

115 г

Пирожок из тонкого пресного теста, приготовленный в печи без добавления масла с начинкой из шести видов зелени.

ЛЕПЕШКА ТАНДЫРНАЯ 50 ₽

120 г

Лепешка из пшеничного теста, украшенная кунжутом.

— СУПЫ —

СУП - ГУЛЯШ
280 ₽

300/30 г

БЛЮДО ОТ ШЕФА

Густой мясной суп приготовленный на медленном огне, путем томления овощей и телятины. Подается со сметаной.

СУП-КРЕМ СО ШПИНАТОМ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ
250 ₽

300/10 г

БЛЮДО ОТ ШЕФА

Суп из шпината и густых сливок. Украшен сыром пармезан и тигровой креветкой. Подается с гренками.

СУП ЛАПША ПО-ДОМАШНЕМУ
210 ₽

300 г

ХИТ

Великолепный, легкий куриный суп с домашней лапшой, приготовленный вручную нашими поварами.

ЧУЧВАРА
290 ₽

260/30 г

Традиционный суп с пельмешками ручной лепки, в сочетании со сметаной.

УХА ПО-МОСКОВСКИ
340 ₽

300 г

Изысканный рыбный суп по традиционному рецепту, с кусочками семги, судака и креветкой, с добавлением картофеля, помидоров черри, лука порей. Подаётся с долькой лимона.

ЛАГМАН

290 ₽

300/20 г

ХИТ

Национальное узбекское блюдо. Согласно восточным традициям лапшу вытягивают вручную. К лагману отдельно подается аджика.

ШУРПА

290 ₽

300 г

Насыщенный бульон с бараньей корейкой и овощами.

СУП-КРЕМ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

280 ₽

300/10 г

НОВИНКА

Суп из свежих шампиньонов и густых сливок. Подается с гренками.

— ГОРЯЧИЕ БЛЮДА —

ДОЛМА
360 ₽

200/50 г

Нежный фарш молодого барашка, завернутый в виноградные листья, подаётся со сметаной. Это блюдо вы можете заказать как с бульоном так и без него.

КАЗАН-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ
400 ₽

230/50 г

Маринованная говядина обжаривается в казане с картофелем. Блюдо оформляется зеленью, кольцами красного и репчатого лука, и дольками свежего помидора.

КАУРМА – ЛАГМАН
380 ₽

200/100/30 г

Мякоть баранины, обжаренная с овощами и домашней лапшой.

БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ
340 ₽

140/30/10/10 г

Бифштекс из рубленной говядины, готовится на гриле. Подается с соусом аджики, собственного приготовления, украшается лимоном.

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКОЙ
360 ₽

250 г

Традиционное блюдо из картофеля с говядиной и овощами под сырной корочкой.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ
590 ₽

150/50/25 г

БЛЮДО ОТ ШЕФА

Стейк из говяжьей вырезки промаринованной по особому рецепту от Шеф-Повара, с крем-соусом бальзамик. Степень прожарки на ваше усмотрение.

КУРИНОЕ ФИЛЕ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ
330 ₽

200 г

ХИТ

Нежное куриное филе, обжаренное с болгарским перцем, свежим огурцом и кинзой. На основе соевого соуса. Украшается веточкой базилика и посыпается кунжутом.

ИНДЕЙКА В СОУСЕ КАРРИ
350 ₽

215 г

НОВИНКА

Филе нежной индейки, обжаренное с овощами в сливочном соусе карри, который придает блюду легкий островатый вкус.

КУРИНЫЙ РУЛЕТ
420 ₽

170/50/30 г

Куриное филе в виде рулета с начинкой из шампиньонов, сыра Гауда и зелени.

ЛАПША УДОН С КУРИЦЕЙ
260 ₽

250 г

Лапша Удон, в сочетании с жареным куриным филе и овощами. Заправляется соевым соусом, и кунжутным маслом. Оформляется рубленной зеленью и кунжутом.

ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА В ОСТРОМ СОУСЕ
590 ₽

180 г

ХИТ

Сочная телячья вырезка, обжаренная с шампиньонами и острым перцем "Чили". Украшается кинзой, зеленым луком.

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ
590 ₽

160/80/50 г

Сочная телячья вырезка с обжаренными кольцами цуккини и нежным сливочно-грибным соусом.

КОРЕЙКА ЯГНЕНКА
750 ₽

170/100 г

Фирменное блюдо на гриле, приготовленное по специальному рецепту от Шеф-Повара. Подается с кольцами красного лука, и запеченным помидором, с соусом Песто.

НА ПАРУ

МАНТЫ С БАРАНИНОЙ 360 ₽
190/50 г

Традиционные узбекские манты, приготовленные на пару, с начинкой из рубленной баранины и репчатого лука. Подаются со сметаной.

МАНТЫ С ЛОСОСЕМ 410 ₽
190/50/20 г

Традиционные манты, приготовленные на пару, с начинкой из рубленного лосося и репчатого лука. Подаются со сметаной и лимоном.

ПЛОВ

ПЛОВ ЧАЙХАУЗ 360 ₽
300 г

Плов, приготовленный из настоящего ташкентского риса, баранины, желтой моркови, курдюка, зиры, с добавлением сладкого изюма.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ НА ГРИЛЕ 550 ₽
160/50/65 г

ХИТ

Обжаренный до золотистой корочки стейк из семги. Подается с соусом Тар-тар и лимоном.

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ НА ПАРУ 550 ₽
160/50/65 г

ХИТ

Приготовленное на пару филе семги. Подается с соусом Тар-тар и лимоном.

СИБАС 280 ₽
100/20/45 г

Запеченная морская рыба, фаршированная помидорами черри, чесноком и базиликом, с добавлением веточек тимьяна и розмарина. Подается с лимоном и соусом Песто.

Цена указана за 100 гр.
Выход одной рыбы примерно 300 гр.

ДОРАДО 280 ₽
100/20/45 г

Запеченная морская рыба, фаршированная помидорами черри, чесноком и базиликом, с добавлением веточек розмарина. Подается с лимоном и соусом Песто.

Цена указана за 100 гр.
Выход одной порции примерно 300 гр.

ФИЛЕ СУДАКА С ОВОЩАМИ В ФОЛЬГЕ 430 ₽
250 г

БЛЮДО ОТ ШЕФА

Приготовленное в печи филе судака с овощами. Подается с соусом Песто и луком фри.

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

ШАШЛЫК

Блюдо приготовленное на углях, украшенное красным маринованным луком и гранатом.

из баранины — 270 ₽
ХИТ
100/35/25/65 г

из тигровых креветок — 410 ₽
100/35/25/65/15 г

из куриного филе — 200 ₽
100/35/25/65 г

из семги с лимоном — 380 ₽
100/35/25/65/15 г

из телятины — 270 ₽
ХИТ
100/35/25/65 г

ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ — 220 ₽

100/35/25/65 г

Сочный шашлык из рубленной баранины с луком и специями.

ЛЮЛЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ — 210 ₽

100/35/25/65 г

Сочный шашлык из рубленной телятины с луком и специями.

УЧ ПАНЖА ИЗ БАРАНИНЫ — 610 ₽

ХИТ
240/35/25/65 г

Филе молодого барашка, приготовленное на трех шампурах, впитавшее всю сочность курдючного сала.

УЧ ПАНЖА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ — 610 ₽

ХИТ
240/35/25/65 г

Филе сочной телятины, приготовленное на трех шампурах, подается с маринованным красным луком и зеленью.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 130 ₽
150 г

Традиционное картофельное пюре, приготовленное на молоке и сливочном масле.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ/ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 150 ₽
150/15 г

Картофель обжаренный во фритюре. Подается с кетчупом.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ 160 ₽
150 г

ХИТ

Картофель приготовленный по домашнему рецепту с грибами и луком.

КАРТОФЕЛЬ ЧЕРРИ 150 ₽
150 г

Мини-картофель приготовленный с чесноком и зеленью.

ОВОЩИ НА ПАРУ/ГРИЛЬ 350 ₽
200/50 г

Баклажаны, цуккини, болгарский перец (3 видов), помидор, сырный соус.

РИС 100 ₽
150 г

Рассыпчатый рис со сливочным маслом.

АДЖИКА 70 ₽
50 г

Острая приправа в виде соуса. Собственного приготовления.

КЕТЧУП 50 ₽
50 г

СОУСЫ

НАРШАРАБ 70 ₽
50 г

Наршараб – кавказская приправа, получаемая методом сгущения гранатового сока. При приготовлении добавляют сахар, кориандр, базилик, корицу, и лавровый лист. Наршараб обычно используется в качестве приправы к мясным и рыбным блюдам.

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО 50 ₽
30 г

Extra virgin olive oil – самая натуральная категория оливкового масла с совершенным ароматом и вкусом.

СМЕТАНА 70 ₽
50 г

Высококачественная сметана 25% жирности.

СЫРНЫЙ 70 ₽
50 г

Соус на основе плавленого сыра с добавлением базилика, зеленого лука, паприки, молотого перца.

ТОМАТНЫЙ 70 ₽
50 г

Соус приготовленный на основе помидоров с добавлением чеснока, базилика, оливкового масла и черного перца.

ТАР-ТАР 70 ₽
50 г

Соус на основе майонеза и сметаны с добавлением соленых огурчиков, зелени и чеснока.

ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНЫЙ 70 ₽
50 г

Кисло – сладкий соус на основе зеленой грузинской сливы (алычи), с добавлением чеснока, красного перца, кинзы.

ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ 70 ₽
50 г

Кисло- сладкий соус на основе красной грузинской сливы (алычи), с добавлением чеснока, красного перца, кинзы.

— ДЕСЕРТЫ —

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПАНАКОТА **240 ₽**

120 г

Нежнейший сливочный десерт, с ягодным желе.

ПАХЛАВА ДОМАШНЯЯ **260 ₽**

100 г

Популярный восточный десерт из слоеного теста, медового сиропа, орехов и изюма.

МОРКОВНЫЙ ТОРТ **220 ₽**

100/15 г

Традиционный американский торт с морковью, грецким орехом, изюмом и прослойкой из сливочно-лимонного крема.

БРАУНИ ШОКОЛАДНЫЙ **220 ₽**

90/15 г

Шоколадный десерт, с мягкой карамелью, цельным миндалем и грецким орехом.

ХВОРОСТ С МЕДОМ **240 ₽**

125 г

Воздушное тесто, обжаренное в масле, посыпанное сахарной пудрой и политое медом.

ЧАК-ЧАК **280 ₽**

200 г

Воздушные хлопья с медом и орехами.

ДОМАШНИЕ ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ **370 ₽**

270 г

Шарики из сухофруктов, чак-чак, хворост и пахлава домашняя. Попробовав это блюдо, Вы сможете почувствовать все прелести и нотки Востока.

ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК **280 ₽**

110/25 г

Классический Чизкейк Нью-йорк из сливочного крем- сыра.

ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН **240 ₽**

100/50 г

Пирожное из темного шоколада “Barry Callebaut” с жидким центром внутри и шариком мороженого.

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ СЛОЕНЫЙ **300 ₽**

120/50/30/15 г

Знаменитый австрийский десерт. Традиционно подается с шариком мороженого.

ПИРОЖНОЕ ТИРАМИСУ МАСКАРПОНЕ **300 ₽**

170 г

Итальянский многослойный десерт из крема Маскарпоне и печенья Савоярди.

АССОРТИ ФРУКТОВ **550 ₽**

600 г

Все лучшие сезонные фрукты в одном блюде на Вашем столе.

МЕД **70 ₽**

50 г

Душистый цветочный мед, будет замечательным дополнением к заказанному Вами чаю.

ВАРЕНЬЕ **150 ₽**

100 г

На Ваш выбор : из грецкого ореха, белой черешни, кизила и инжира.

МОРОЖЕНОЕ ШАРИК "МОВЕНПИК" **150 ₽**

50 г

Ванильное, шоколадное, клубничное, грецкий орех.

— Б/А НАПИТКИ —

ЛИМОНАДЫ

АРБУЗНО-ДЫННЫЙ МОХИТО — 500 ₽
1 л

Лайм, мята, арбузно-дынный сироп, содовая, лед.

МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ — 500 ₽
1 л

Лайм, мята, сахарный сироп, спрайт, вода с/г, лед.

ЯБЛОКО-КИВИ — 400 ₽
1 л — ХИТ

Сироп “Зеленое яблоко”, яблоко, киви очищенный, сахарный сироп, вода с/г, лед.

ДЮШЕС — 400 ₽
1 л — КЛАССИКА

Сироп “Груша”, дольки лимона, свежая груша, сахарный сироп, фреш лимонный, вода с/г, лед.

ЛИМОНАД МАЛИНОВЫЙ — 400 ₽
1 л

С/м малина, лимон, лайм, малиновый сироп, сахарный сироп, содовая

ЛИМОНАД КЛУБНИЧНЫЙ — 400 ₽
1 л

С/м клубника, лимон, лайм, клубничный сироп, сахарный сироп, содовая

МОРС ЯГОДНЫЙ — 400 ₽
1 л

Вкусный и полезный напиток, приготовленный нашими поварами из ягод.

Б/А КОКТЕЙЛИ

ПЕЛИКАН — 250 ₽
300 мл — НОВИНКА

Персиковый сок, лимонный сок, сироп "Гренадин", сироп "Банан", сироп "Клубника".

МОХИТО — 230 ₽
385 мл — КЛАССИКА

Лепестки мяты, лайм, спрайт, сахарный сироп, лед.

ВИТАМИННЫЙ УДАР — 190 ₽
320 мл

Свежий банан, сироп “Манго”, сок манго.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ — 200 ₽
215 мл

Ванильный, клубничный, шоколадный, банановый, малиновый, кокосовый.

СМУЗИ

ЯГОДНЫЙ МИКС — 330 ₽
320 мл — НОВИНКА

Клубника, вишня, черная смородина, сок яблочный.

МАЛИНА ЯБЛОКО И ГРУША — 330 ₽
320 мл — НОВИНКА

Малина , яблоко, груша, молоко, мед.

СМУЗИ С МАНГО И БАНАНОМ — 330 ₽
320 мл

Манго, банан, сок яблочный, мед.

БЕЛЫЙ СМУЗИ — 330 ₽
320 мл

Банан, киви,яблоко, мед.

СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

ЯБЛОКО	200 мл	220 ₽
АПЕЛЬСИН	200 мл	220 ₽
ГРЕЙПФРУТ	200 мл	220 ₽
АНАНАС	200 мл	350 ₽
МОРКОВЬ	200 мл	160 ₽
СЕЛЬДЕРЕЙ	200 мл	220 ₽
СОК	200 мл	80 ₽

Пакетированный в ассортименте.

ГАЗ. НАПИТКИ

КОКА-КОЛА	330 мл	140 ₽
КОКА-КОЛА "ZERO"	330 мл	140 ₽
ФАНТА	250 мл	130 ₽
СПРАЙТ	250 мл	130 ₽
БЕРН	330 мл	140 ₽

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

BON AQUA *с/г б/г*	330 мл	130 ₽
BORJOMI	330 мл	160 ₽
SMARTWATER	600 мл	180 ₽

ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОБЛЕПИХОВЫЙ СМАК — 290 ₽
600 мл — ХИТ

Черный чай, облепиха, маракуйя, гвоздика, имбирь, перец Чили, сахарный сироп.

КАРАМЕЛЬКА — 290 ₽
600 мл — НОВИНКА

Карамельный ройбуш, апельсин, ванильный сироп, апельсиновый сок, апельсин, корица.

ДОМАШНИЙ ЧАЙ — 260 ₽
500 мл

Мята, яблоко,апельсин, лимон, клубника, клубничный сироп,черный чай.

ЧАЙ С АНАНАСОМ И ЛИМОННИКОМ — 290 ₽
600 мл — НОВИНКА

Чай жасмин, свежий ананас, лимонник, ананасовый сок, мед, сироп банановый.

НОЧИ В СОЧИ — 290 ₽
600 мл — ХИТ

Зеленый чай, сироп “Манго”, кумкват, лимон, мята, “Дынный” сироп, сироп ”Маракуйя”.

ГОРЯЧИЙ МОХИТО — 290 ₽
600 мл — НОВИНКА

Лайм, мята, сахарный сироп, чай "Жасмин".

ПОЛЯРНАЯ ЛЮБОВЬ — 290 ₽
600 мл

Черный чай, “Клубничный” сироп, мята, корица, клубника, сахарный сироп.

ЗИМНЯЯ ВИШНЯ — 290 ₽
600 мл

Мед, яблоко, лимон, вишня с/м, вишневый сок, специи.

ЧАЙХАУЗ — 290 ₽
600 мл — ХИТ

Фруктовый чай, имбирь, лимон, апельсин, яблоко, мед, мята.

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

ЭРЛ ГРЕЙ — 160/300 ₽
400/800 мл

Классический купаж, сочетающий в себе насыщенный вкус черного чая и деликатные цитрусовые оттенки бергамота.

АССАМ СУПРИМ БЛЭК — 160/300 ₽
400/800 мл

Традиционный черный чай из Индии. Исключительно насыщенный во вкусе, с сильным ароматом и солодовыми оттенками.

ПУЭР — 160/300 ₽
400/800 мл

Знаменитый чай из китайской провинции Юньань с насыщенным, но мягким и земляным вкусом.

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК — 160/300 ₽
400/800 мл

Отборный чай с плантаций острова Шри-Ланка, отличается выразительным букетом и особой крепостью.

ГОРНЫЙ ЧАБРЕЦ — 160/300 ₽
400/800 мл

Пряный черный чай с листочками душистого чабреца.

РОЙБУШ КАРАМЕЛЬНЫЙ — 160/300 ₽
400/800 мл

ХИТ

Этнический напиток с кусочками карамели и ванили. Этот напиток стал одним из самых популярных.

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

ЛЕПЕСТКИ ЖАСМИНА — 160/300 ₽
400/800 мл

Ароматизированный зеленый чай со вкусом жасмина. Нежные цветки жасмина дарят свой мягкий аромат этому китайскому зеленому чаю весеннего урожая.

СЕНЧА — 160/300 ₽
400/800 мл

Этот крупнолистовой темный Сенча, высшего сорта, отличается нежной горчинкой и утонченной свежей сладостью.

МОРГЕНТАУ — 160/300 ₽
400/800 мл

Завораживающая композиция из Сенчи, цветочных лепестков и нежно-фруктового вкуса манго и цитрусовых.

ЦВЕТОК ЛОТОСА — 160/300 ₽
400/800 мл

Восхитительный ароматный чай, несущий в себе нежную сладость весны.

АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ЧАЙ

МОЛОЧНЫЙ УЛУН — 160/300 ₽
400/800 мл

Натуральный сливочный вкус этого чая, достигается благодаря его особой обработке паром с добавлением молока, затем чайный лист бережно скручивается.

ТРАВЯНАЯ ПРОХЛАДА — 160/300 ₽
400/800 мл

Ароматизированный травяной чай со вкусом апельсинового крема. Ройбуш и мелисса вместе с нежным вкусом апельсинового крема снижают напряжение и позволяют насладиться чувством покоя.

ДИКАЯ ВИШНЯ — 160/300 ₽
400/800 мл

Экстравагантная смесь индийского чая с интенсивным ароматом дикой вишни, созревшей на южном солнце.

КОФЕ

ЭСПРЕССО	40 мл	**80 ₽**
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	80 мл	**140 ₽**
АМЕРИКАНО	100 мл	**100 ₽**
КАПУЧИНО	120 мл	**140 ₽**
ДВОЙНОЙ КАПУЧИНО	300 мл	**200 ₽**
ГЛЯСЕ	200 мл	**160 ₽**
ЛАТТЕ	180 мл	**180 ₽**
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	200 мл	**250 ₽**
РАФ КОФЕ	200 мл	**250 ₽**
СИРОПЫ	10 мл	**10 ₽**

Кокосовый, клубничный, гренадин, банановый, персиковый.

КОФЕ С АЛКОГОЛЕМ

РОЯЛ КРИМ — **220 ₽**

200 г

Кофе эспрессо, сливочный ликер, взбитые сливки, молоко.

АЙРИШ-КОФЕ — **220 ₽**

200 г

Кофе эспрессо, виски, взбитые сливки.

КОФЕ С КОНЬЯКОМ — **220 ₽**

200 г

Кофе эспрессо, коньяк, взбитые сливки.

КОФЕ С АМАРЕТТО — **220 ₽**

200 г

Кофе эспрессо, ликер "Амаретто", взбитые сливки.

— АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ —

APEROL SPRITZ — 380 ₽
250 мл

Проссеко, содовая, цедра апельсина, ликер Aperol, лед и долька апельсина.

МАРГАРИТА КЛУБНИЧНАЯ — 400 ₽
ХИТ

270 мл

Текила, ликер “Трипл сек”, клубника, сироп клубничный, сок лайма.

ПИНА КОЛАДА — 350 ₽
270 мл

Ром, кокосовый ликер, сироп кокосовый, сок ананасовый, сливки, взбитые сливки.

МАРТИНИ РОЯЛЬ — 400 ₽
270 мл

“Мартини бьянко”, “Мартини просекко”, лайм, мята.

МАЙ ТАЙ — 420 ₽
330 мл

Три вида рома, сок лимона, сок ананасовый, ликер “Амаретто”, ликер “Трипл Сек”, сироп, апельсин.

СЕКС НА ПЛЯЖЕ — 300 ₽
КЛАСИКА

350 мл

Джин, ликер "Мелон", ликер "Персик", сок апельсиновый, сок лимона.

ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ — 420 ₽
ХИТ

350 мл

Сок вишневый, ром, водка, джин, текила, ликер "Трипл сек", лайм.

ВИСКИ КОЛА — 250 ₽
КЛАСИКА

250 мл

Виски, “Кока-кола”, лимон, лед.

ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ — 480 ₽
370 мл

Водка "Национальная коллекция", текила "Максимо де Кодорниз Сильвер", ром "Бакарди Карта Бланка", Ликер "Трипл Сек", джин "Бифитер", лимоны, "Кока-Кола".

БАКАРДИ МОХИТО — 370 ₽
330 мл

"Бакарди Карта Бланка", мята, лайм, сахарный сироп, спрайт.

ТЕКИЛА САНРАЙЗ — 320 ₽
270 мл

Текила "Максимо де Кодорниз Сильвер", сок апельсиновый, "Гренадин".

ХО ШИ МИН — 370 ₽
270 мл

"Бакарди Карта Бланка", "Блю кюрасао", сироп "Дыня", сок ананасовый, сок лайма и лаймы.

КРОКОДИЛ — 370 ₽
270 мл

"Абсент", "Блю кюрасао", апельсиновый и персиковый соки, лайм.

БАНАНОВЫЙ ДАЙКИРИ — 350 ₽
150 мл

Ром "Бакарди Карта Бланка", ликер "Банановый", сок лайма, банан.

ТЯЖЕЛЫЙ ЛЮКС — 220 ₽
270 мл

Водка “Национальная коллекция”, грейпфрутовый и лимонный соки, вода с/г, мята, лед.

БАГАМА МАМА — 420 ₽
300 мл

Ром"Бакарди Карта Бланка", "Кокосовый" ликер, "Калуа", сок ананасовый, лайм, апельсин.

ШОТЫ

Б- 52 60 мл **350 ₽**

“Калуа”, “Бейлис”, “Куантро”.

БОЯРСКИЙ 60 мл **250 ₽**

Водка "Национальная коллекция", "Гренадин", "Табаско".

А-52 60 мл **350 ₽**

“Калуа”, “Бейлис”, Абсент. ХИТ

ХИРОСИМА 60 мл **350 ₽**

“Самбука”, “Бейлис”,”Гренадин", Абсент.

ВАН ГОГ ФЬЮЖН 60 мл **320 ₽**

Болс Вишня, Бехеровка и Абсент. НОВИНКА

СЕТ БАБЛ ГАМ 5*50 мл **500 ₽**

Водка, малиновое пюре, маракуйя, сок лайма, сироп "Бабл гам", морс ягодный. НОВИНКА

ГОРЯЧИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ГОРЯЧИЙ АПЕЛЬСИН **220 ₽**

200 мл

Вино красное, апельсин, лимон, специи.

ЛАСКОВЫЙ И НЕЖНЫЙ **220 ₽**

200 мл

Вино красное, апельсин, яблоко, кленовый сироп, специи.

МЕДОВЫЙ ЕГОРКА **300 ₽**

200 мл

"Егермейстер", вишневый сок, лимонный сок, мед.

ВИШНЕВЫЙ ДЖЕК **320 ₽**

200 мл

"Джек Дэниэлс", вишневый сок, лимонный сок, сироп "Маракуйя", морс ягодный, лимон.

ГЛИНТВЕЙН **220 ₽**

200 мл

Вино красное, яблоко, апельсин, лимон, мед, специи.

ГОРЯЧИЕ Б/А НАПИТКИ

КЛУБНИЧНЫЙ ПОЦЕЛУЙ **300 ₽**

200 мл

Изысканный горячий коктейль с клюквенным морсом, лимонным соком, свежей клубникой, сиропами "Тархун" и "Ваниль", и легким оттенком корицы.

КАНАДКА **200 ₽**

200 мл

Яблочный сок, лимонный сок, имбирь, кленовый сироп.

ГОРЯЧАЯ ШТУЧКА **200 ₽**

200 мл

Ананасовый и вишневый соки, лимонный сок, сиропы "Тархун" и "Гренадин", специи.

ВИСКИ

ШОТЛАНДСКИЙ

ЧИВАС РИГАЛ 12 лет	50 мл	450 ₽
	0,7 л	6300 ₽
ЧИВАС РИГАЛ 18 лет	50 мл	700 ₽
	0,7 л	9800 ₽
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС	50 мл	250 ₽
	1 л	5000 ₽
БАЛЛАНТАЙНС	50 мл	260 ₽
	1 л	5200 ₽

АМЕРИКАНСКИЙ (БУРБОН)

ДЖЕК ДЭНИЭЛС	50 мл	330 ₽
	1 л	6600 ₽

ИРЛАНДСКИЙ

ДЖЕМЕСОН	50 мл	300 ₽
	1 л	6000 ₽

ОДНОСОЛОДОВЫЙ

МАКАЛЛАН 12 лет	50 мл	550 ₽
	700 мл	7700 ₽
МАКАЛЛАН 18 лет	50 мл	1000 ₽
	700 мл	14000 ₽

ВОДКА

НАЦИОНАЛЬНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ	50 мл	120 ₽
	0,5 л	990 ₽
		ХИТ
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ	50 мл	160 ₽
	0,5 л	1500 ₽
ФИНЛЯНДИЯ	50 мл	200 ₽
	0,5 л	2000 ₽
ФИНЛЯНДИЯ КЛЮКВА	50 мл	200 ₽
	0,7 л	2800 ₽
БЕЛУГА	50 мл	280 ₽
	1 л	5600 ₽
ГРЭЙ ГУС	50 мл	300 ₽
	1 л	6000 ₽

ТЕКИЛА

МАКСИМО ДЕ КОДОРНИЗ СИЛЬВЕР	50 мл	200 ₽
	1 л	3000 ₽
ОЛЬМЕКА СЕРЕБРЯНАЯ	50 мл	300 ₽
	1 л	6000 ₽
ОЛЬМЕКА ЗОЛОТАЯ	50 мл	320 ₽
	1 л	6400 ₽

ДЖИН

БИФИТЕР	50 мл	250 ₽
	1 л	5000 ₽
БОМБЕЙ САПФИР	50 мл	400 ₽
	1 л	8000 ₽

РОМ

БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА	50 мл	200 ₽
	1 л	4000 ₽
БАКАРДИ ОУКХАРТ	50 мл	250 ₽
	1 л	5000 ₽
БАКАРДИ КАРТА НЭГРА	50 мл	300 ₽
	1 л	6000 ₽

КОНЬЯК

АРАРАТ 3*	50 мл	200 ₽
	0,7 л	2800 ₽
АРАРАТ 5*	50 мл	250 ₽
	0,7 л	3500 ₽
МАРТЕЛЬ VS	50 мл	450 ₽
	1 л	9000 ₽
МАРТЕЛЬ VSOP	50 мл	600 ₽
	1 л	12000 ₽
ХЕННЕССИ VS	50 мл	480 ₽
	1 л	9600 ₽
ХЕННЕССИ XO	50 мл	2100 ₽
	0,7 л	29400 ₽

НАСТОЙКИ

АБСЕНТ	50 мл	300 ₽
	0,7 л	4200 ₽
ЕГЕРМЕЙСТЕР	50 мл	300 ₽
	1 л	6000 ₽

МАРТИНИ

МАРТИНИ БЬЯНКО	50 мл	150 ₽
	1 л	3000 ₽

ЛИКЕРЫ

САМБУКА	50 мл	250 ₽
	0,7 л	3500 ₽
БЛЮ КЮРАСАО	50 мл	240 ₽
	0,7 л	3360 ₽
АМАРЕТТО	50 мл	240 ₽
	0,7 л	3360 ₽
ПЕРСИКОВЫЙ	50 мл	240 ₽
	0,7 л	3360 ₽
ДЫННЫЙ	50 мл	240 ₽
	0,7 л	3360 ₽
КЛУБНИЧНЫЙ	50 мл	240 ₽
	0,7 л	3360 ₽
МЯТНЫЙ	50 мл	240 ₽
	0,7 л	3360 ₽
ВИШНЕВЫЙ	50 мл	240 ₽
	0,7 л	3360 ₽
КАМПАРИ	50 мл	150 ₽
	1 л	3000 ₽
БЕЙЛИС	50 мл	220 ₽
	1 л	4400 ₽
КАЛУА	50 мл	300 ₽
	1 л	6000 ₽
КУАНТРО	50 мл	270 ₽
	1 л	5400 ₽
МАЛИБУ	50 мл	400 ₽
	1 л	4000 ₽
БЕХЕРОВКА	50 мл	250 ₽
	1 л	5000 ₽

— ВИНО —

ИГРИСТЫЕ ВИНА

МАРТИНИ ПРОСЕКО	187 мл 0,75 л	**600 ₽** **2000 ₽**
МАРТИНИ АСТИ	187 мл 0,75 л	**800 ₽** **2800 ₽**
САНСИЛЬВЕСТРО "БРЮТ"	0,75 л	**1300 ₽**
ВЕДОВА ВАЛЬДОББЬЯДЕНЕ ПРОСЕКО СУПЕРИОРЕ	0,75 л	**1600 ₽**
АБРАУ ДЮРСО П/СЛ	0,75 л	**1200 ₽**
АБРАУ ДЮРСО "БРЮТ"	0,75 л	**1200 ₽**
ЛАМБРУСКО РОССО	0,75 л	**1000 ₽**
ЛАМБРУСКО БЬЯНКО	0,75 л	**1000 ₽**

БЕЛОЕ П/СЛ ВИНО

АБХАЗИЯ

ПСОУ

0,75 л

1400 ₽

БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО

ИТАЛИЯ

ФАЛЬКОНЕЛЛО СОАВЕ	0,75 л	**1600 ₽**
ФАЛЬКОНЕЛЛО ГАРГАНЕГА ПИНО ГРИДЖИО	0,75 л	**1600 ₽**
ОРДИНЕ ДИ САН ДЖУЗЕППЕ КОРТЕЗЕ	0,75 л	**1600 ₽**

ФРАНЦИЯ

ШАТО ЛЕ СЕТ ШЕН	150 мл 0,75 л	**300 ₽** **1400 ₽**
ШАТО ЛЮБИ	0,75 л	**1500 ₽**

ИСПАНИЯ

КАСА НЕРИ ВИУРА БЛАНКО	150 мл 0,75 л	**350 ₽** **1600 ₽**
ИСЛА ОРО АЙРЕН	0,75 л	**1200 ₽**
ИСЛА ОРО МАКАБЕО	0,75 л	**1300 ₽**

ЧИЛИ

КАСИЛЬДА СОВИНЬОН БЛАН	0,75 л	**1300 ₽**
КАСИЛЬДА ШАРДОНЕ РЕЗЕРВА	0,75 л	**1600 ₽**

КРАСНОЕ СУХОЕ ВИНО

ИТАЛИЯ

ФАЛЬКОНЕЛЛО МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО 0,75 л **1600 ₽**

ФАЛЬКОНЕЛЛО КЬЯНТИ 0,75 л **1600 ₽**

САНСИЛЬВЕСТРО ЛАНГЕ НЕББИОЛО 0,75 л **2300 ₽**

ФРАНЦИЯ

ШАТО ЛЕ СЕТ ШЕН 150 мл **300 ₽**
0,75 л **1400 ₽**

ШАТО ЛЮБИ 0,75 л **1600 ₽**

ИСПАНИЯ

ИСЛА ОРО КАБЕРНЕ СОВИНЬОН 150 мл **250 ₽**
0,75 л **1200 ₽**

ИСЛА ОРО ТЕМПРАНИЛЬО КРИАНСА 0,75 л **1300 ₽**

ЧИЛИ

КАСИЛЬДА КАБЕРНЕ СОВИНЬОН 0,75 л **1300 ₽**

ПАСИФИКО СУР КАБЕРНЕ СОВИНЬОН 0,75 л **1800 ₽**

КАСИЛЬДА КАБЕРНЕ СОВИНЬОН РЕЗЕРВА 0,75 л **1700 ₽**

АБХАЗИЯ

ЧЕГЕМ 0,75 л **1300 ₽**

КРАСНОЕ П/СУХ. ВИНО

ИТАЛИЯ

ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА 150 мл **350 ₽**
0,75 л **1600 ₽**

САНСИЛЬВЕСТРО РЕДЖИНА БАРБЕРА Д'АСТИ 0,75 л **2200 ₽**

КРАСНОЕ П/СЛ ВИНО

АБХАЗИЯ" и "ГРУЗИЯ

ЛЫХНЫ 150 мл **300 ₽**
0,75 л **1400 ₽**

КИНДЗМАРАУЛИ 0,75 л **1900 ₽**

— ПИВО —

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

ЧАЙХАНСКОЕ	500 мл	**160 ₽**
	330 мл	**120 ₽**
ЛОВЕНБРАУ СВЕТЛОЕ	500 мл	**250 ₽**
	330 мл	**170 ₽**
ХУГАРДЕН НЕФИЛЬТР.	500 мл	**340 ₽**
	330 мл	**250 ₽**

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

СТЕЛЛА АРТУА	500 мл	**210 ₽**
БАД	470 мл	**190 ₽**
КОРОНА ЭКСТРА	330 мл	**230 ₽**
БАД б/а	330 мл	**180 ₽**

ЗАКУСКА К ПИВУ

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА — **380 ₽**

130/50/20 г

НОВИНКА

Маринованные тигровые креветки, обжаренные во фритюре, в кляре из темпурной муки. Соус Тенцую.

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ — **280 ₽**

170 г

НОВИНКА

Сырные палочки с чесноком и зеленью в панировке, обжаренные во фритюре.

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ — **100 ₽**

100/50 г

НОВИНКА

Брусочки из ржаного хлеба, обжаренные во фритюре и натертые свежим чесноком. Подаются с соусом «Тар-Тар».

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА НА КОМПАНИЮ — **990 ₽**

370/150 г

ХИТ

Ассорти из: креветок "Темпура", сырных палочек, чесночных гренок, куриных крыльев "Барбекю", колец кальмара, луковых колец. Подаются с тремя соусами.