

СМУЗИ

СВЕКЛА-ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

400 мл
250
РУБ



ФРЕШ

Апельсин	250мл	260 руб
Грейпфрут	250мл	260 руб
Морковь	250мл	260 руб
Яблоко	250мл	260 руб
Сельдерей	250мл	260 руб

КОФЕ

ЭСПРЕССО	40/80мл	170/220 руб
АМЕРИКАНО	180/250мл	170/250 руб
КАПУЧИНО	180/280мл	210/300 руб
К большому объему кофе - бонус		
КОФЕ РАФ	400мл	300 руб
ЛАТЕ (СИРОП НА ВЫБОР)	280мл	300 руб

ЧАЙ

АССАМ	450/900мл	300/500 руб
ПУЭР 5 ЛЕТ	450/900мл	300/500 руб
ПОРОХ	450/900мл	300/500 руб
ЖАСМИН	450/900мл	300/500 руб
ИСПАНСКАЯ ЙОГА	450/900мл	300/500 руб
ЯПОНСКАЯ ЛИПА	450/900мл	300/500 руб
УЛУН МОЛОЧНЫЙ	450/900мл	300/500 руб
УЛУН ЖЕНЬ ШЕНЬ	450/900мл	300/500 руб
КАРКАДЕ	450/900мл	300/500 руб
РОЙБУШ	450/900мл	300/500 руб

К большому объему чая 900мл - бонус

ЧАЙ БЕЗ ЧАЯ

МАРОККАНСКИЙ ЧАЙ (ЧАВРЕЦ, ПРЯНОСТИ И ЦИТРУСОВЫЕ ОТДЕЛЬНО ПОДАЕТСЯ МЕД)	600мл	500 руб
ЧАЙ ИЗ ОБЛЕПИХИ С АПЕЛЬСИНОМ И ГРУШЕЙ (ОТДЕЛЬНО ПОДАЕТСЯ МЕД И ВАРЕНЬЕ)	600мл	500 руб
ЧАЙ ИМБИРНЫЙ С ЛИМОНОМ И МЯТОЙ (ОТДЕЛЬНО ПОДАЕТСЯ МЕД И ВАРЕНЬЕ)	600мл	500 руб
КЛЮКВА С АПЕЛЬСИНОМ (ЧАЙ НА ОСНОВЕ ЛИСТЬЕВ КАРКАДЕ)	600мл	500 руб

ЛИМОНАД

ТАРХУН (НА ОСНОВЕ СВЕЖЕГО ТАРХУНА)	400мл	290 руб
КЛЮКВА-АПЕЛЬСИН	400мл	290 руб
МАЛИНА-ИМБИРЬ	400мл	290 руб
ЦИТРУС (НА ОСНОВЕ ФРЕША АПЕЛЬСИНА)	400мл	290 руб
ДОМАШНИЙ (СОЧЕТАНИЕ ЛИМОНА И МЯТЫ)	400мл	290 руб
ДЫНЯ - ЛАЙМ (НА ОСНОВЕ СОРЕТА ЛИМОН-ЛАЙМ)	400мл	290 руб
ГРУША- ОБЛЕПИХА	400мл	290 руб

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ванильный/Шоколадный/Клубничный	400мл	330 руб
---------------------------------	-------	---------

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

БОРЖОМИ	500мл	300 руб
НОРДА	250/700мл	250/400 руб
КОЛА/СПРАЙТ/ШВЕПС	250/330мл	190 руб
СОК RICH СТЕКЛО	200мл	120 руб
ВИШНЯ/ТОМАТ/ЯБЛОКО/ПЕРСИК		

Завтраки

ежедневно

9:00 - 12:00

суббота и воскресенье

весь день



Яйца бенедикт

РИСОВАЯ КАША
с сухофруктами

270 гр.
250
РУБ

ОВСЯНАЯ КАША
с ягодами

270 гр.
250
РУБ

ТВОРОГ С ВАРЕНЬЕМ

ВАРЕНЬЕ НА ВЫБОР:
ЧЕРНИЧНОЕ, ВИШНЕВОЕ, КЛУБНИЧНОЕ.

300 гр.
300
РУБ

СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ

3 шт.

180/55 гр.
300
РУБ

БЛИНЫ

с сыром маскарпоне
и вишневым соусом

готовятся от 20 минут

200 гр.
300
РУБ

Сэндвич с пасторами

(Маринованная говядина, соленые огурцы
и заправка из горчицы)

350 гр.
525
РУБ

Клубный сэндвич

с картофельными чипсами
(Куриная грудка, бекон и яичница)

430 гр.
350
РУБ

Яичный бургер

с картошкой фри

(Свежий помидор, яичница с жидким
желтком и листья салата в тосте)

300 гр.
250
РУБ



АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

(Яичница, колбаски, бекон, соленые огурцы,
красная фасоль и томленные помидоры)

420 гр.
490
РУБ

Итальянский омлет

(Омлет поджаренный на ломтиках цукини,
с добавлением бекона, подается со свежими
помидорами, под соусом песто и тертым
пармезаном)

340 гр.
440
РУБ

Яйца бенедикт

с беконом

(подаются на тосте с разной зеленью,
под голландским соусом)

310 гр.
470
РУБ

Яйца бенедикт

с лососем

(подаются на тосте с разной зеленью,
под голландским соусом)

320 гр.
560
РУБ

Яичница

из 2 яиц с добавками

НА ВЫБОР:
БЕКОН – помидор,
СЫР – ветчина,
ГРИБЫ – лук – помидоры.

100 гр.
150
РУБ

Белковый омлет

с слабосоленым лососем

Из трех белков

170/50 гр.
390
РУБ

Панкейки

с карамелизированным бананом

готовятся от 20 минут

220 гр.
250
РУБ



Английский завтрак



Итальянский омлет



Блины



Сэндвич с пасторами



Клубный сэндвич



Яичный бургер

СУПЫ SOUPS

ГРИБНОЙ КРЕМ СУП

Рекомендуем добавить гренки*
Mushroom cream soup
We recommend you to add croutons*

300 г
300 P

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ СУП С КРЕВЕТКОЙ И ИМБИРЕМ

Рекомендуем добавить гренки*
Pumpkin cream soup with shrimp and ginger
We recommend you to add croutons*

350 г
400 P

ЛАПША ДОМАШНЯЯ

Homemade pasta with chicken bouillon
and chicken breasts

350 г
300 P

БОРЩ МОСКОВСКИЙ

Borchsh
Beef bouillon with cabbage, carrot, potato, beet and beef

380 г
360 P

СОЛЯНКА МЯСНАЯ, СО СМЕТАНОЙ И КАПЕРСАМИ

Solyanka
Traditional Russian meat soup with smoked sausages,
capers, olives and lemon

400г
400 P

СУП ПАНАЗИАТСКИЙ С КРЕВЕТКОЙ

Можно добавить остроты или рис*
Pan-Asian soup with shrimps
Chicken bouillon, Tom Yum paste, coconut milk, ginger, lime
You can add spicy and rice*

350г
660 P

* Означает добавить за 50 руб. за порцию
* Additional marked with - 50 rub



ГОТОВЯТСЯ

COOKING TIME
TAKE AT LEAST
10 MIN



ГОТОВЯТСЯ

COOKING TIME
TAKE AT LEAST
15 MIN

ЗАКУСКИ APPETIZER

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ

Подается с брусничным соусом
Fried Suluguni
Traditional Georgian cheese. Served with cowberry sauce

120/30 г
300 P

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

Quesadilla with chicken

250 г
300 P

ПИВНАЯ ЗАКУСКА

Жареный арахис, фисташки, копченый сыр Чечил
Beer snack
Roasted peanuts, pistachios, smoked Chechil cheese

130 г
300 P

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Onion rings with cream sauce

140/50г
250 P

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Potato balls with tomato sauce

200/50г
250 P

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Squid rings with cream sauce

220г
260 P

ШАМПИньОНЫ ХРУСТЯЩИЕ

Грибы в панировке с кунжутом, обжаренные во фритюре
подаются под острым соусом
Crispy champignons
Champignons breaded with sesame seeds, deep-fried, served with hot sauce

200г
540 P

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ

Vasabi shrimps

200г
540 P

КУРИЦА ОСТРАЯ И НЕ ОЧЕНЬ

Куриные крылья в острой панировке и куриные крылья в соусе барбекю
Hot chicken and Original chicken
Hot chicken wings. Barbecue chicken wings

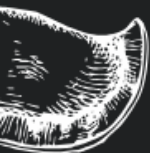
500г
450 P

Меню спрашивайте у официантов



ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Pelmeni & vareniki (Russian dumplings)



ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ

Подается со сметаной
Beef pelmeni
Served with sour cream

290/30 г
290 P

ПЕЛЬМЕНИ С БАРАНИНОЙ

Подается с брусничным соусом
Lamb pelmeni
Served with cowberry sauce

290/30 г
290 P

ПЕЛЬМЕНИ С КУРИЦЕЙ

Готовится без лука, подается со сметаной
Chicken pelmeni
No onion, served with sour cream



290/30 г
270 P

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ И ГРИБАМИ

Подается со сметаной и жареным луком
Vareniki with mashed potatoes and mushrooms
Served with fried onion and sour cream

200/30 г
250 P

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

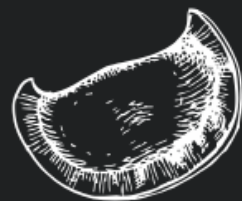
Подается с ванильным соусом
Vareniki with cherry
Served with vanilla sauce

290/30 г
270 P



ГОТОВЯТСЯ

COOKING TIME
TAKE AT LEAST
10 MINUTES



ВСЕ ПЕЛЬМЕНИ (ПОРЦИЯ 10 ШТУК)

И ВАРЕНИКИ (ПОРЦИЯ 6 ШТУК)

МЫ ГОТОВИМ САМИ!

We serve
only home made
pelmeni and vareniki!

Две порции за 500P
Double portion 500 rub



ПАСТА PASTA

Вид пасты на выбор: спагетти,
феттучине или пенне 340 г

Время приготовления от 15-20

минут в зависимости от вида пасты

Spaghetti, Fettuccine, Penne. Cooking time from 15-20 min

ТРАДИЦИОННАЯ КАРБОНАРА

Сливочная паста с луком и беконом. Подается с желтком
Traditional Carbonara
Cream pasta with onions and bacon. Served with yolk

340 г
460 P

4 СЫРА

Сливочная основа с сырами дор-блю, пармезан, гауда и моцарелла
Quatro formaggi
Cream basis with: Dorblu, Parmesan, Gauda and Mozzarella

390 г
520 P

СЛИВОЧНАЯ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ИКРОЙ ТОБИКО

*Добавить сыр пармезан - 80P
Cream pasta with smoked salmon and tobiko
* Add Parmesan - 80 rub

320 г
670 P

РИС ИЛИ ЛАПША УДОН С ОВОЩАМИ

Болгарский перец, кабачок, морковь, лук порей, шампиньоны
Rice or Udon noodles with vegetables
Bell pepper, squash, carrot, leek, champignons

230 г
200 P

НАПОЛНИТЕЛИ TOPPINGS

КУРИЦА Chicken	60 г	80 P
КРЕВЕТКИ Shrimps	40 г	300 P
ВЫРЕЗКА Beef	40 г	220 P
МОРЕПРОДУКТЫ Seafood	50 г	280 P
ЛОСОСЬ Salmon	60 г	200 P
ГРИБЫ Mushrooms	50 г	80 P

СОУС SAUCE

СОЕВЫЙ Soy sauce	30 г	50 P
ТЕРИЯКИ Teriyaki sauce	30 г	50 P
УСТРИЧНЫЙ Oyster sauce	30 г	50 P
ТАНКАЦУ Tonkatsu sauce	30 г	50 P

ПИЦЦА Pizza



ГОТОВИТСЯ

COOKING TIME
TAKE AT LEAST
10 MIN

4 СЫРА

Моцарелла, гауда, пармезан, дор-блю и томатный соус
Quattro formaggi
Mozzarella, gauda, parmesan, dorbllu and tomato sauce

280 г
600 Р

КАПРИЧОЗА

Сладкой перец, ветчина, пепперони, грибы, сыр моцарелла и томатный соус
Capricciosa
Bell pepper, ham, pepperoni, mushrooms, mozzarella and tomato sauce

360 г
620 Р

МЯСНОЙ ПИР

Пепперони, ветчина, говяжья вырезка, сыр и томатный соус
Meat fest
Pepperoni, ham, beef fillet, cheese and tomato sauce

420 г
670 Р

ПЕППЕРОНИ

Пепперони, сыр и томатный соус
Pepperoni
Pepperoni, cheese and tomato sauce

270 г
420 Р

МАРГАРИТА

Сыр и томатный соус
Margherita
Cheese and tomato sauce

270 г
350 Р

ОВОЩНАЯ

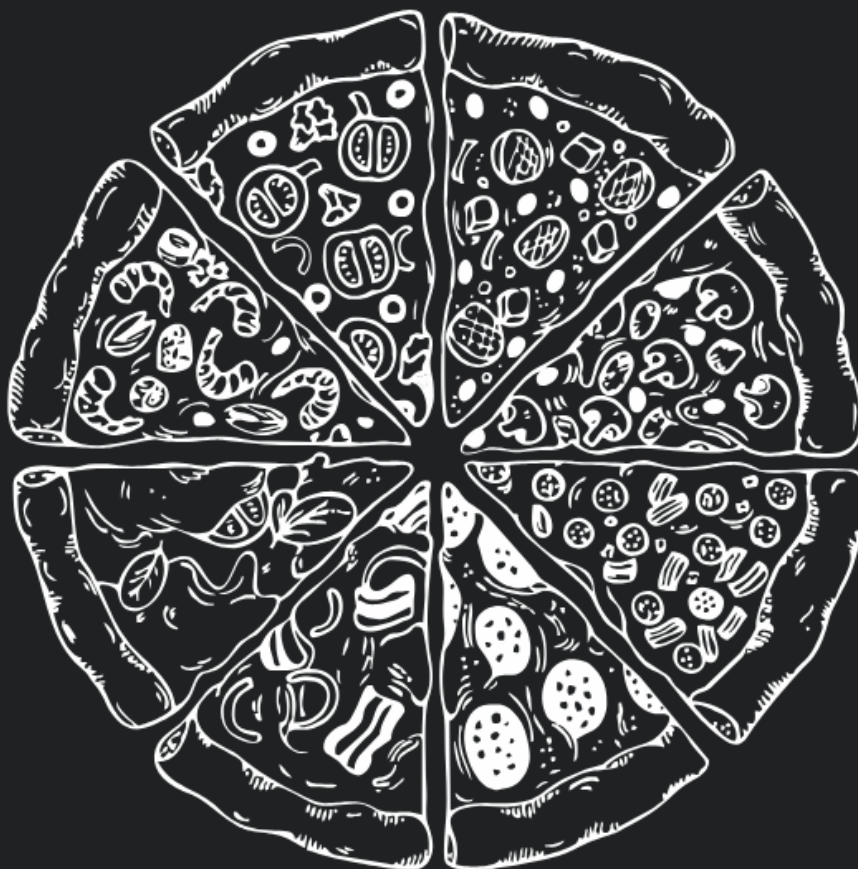
Шампиньоны, перец болгарский, помидор, кабачок, маслины и соус песто
Vegetarian
Champignons, bell pepper, tomatoes, squash, olives and pesto sauce

380 г
500 Р

ФОКАЧЧА С ТОМАТАМИ

Focaccia with tomatoes

170 г
270 Р



ДОБАВИТЬ ADDITIONALS

Пармезан
Parmesan **80 Р**

Курица
Chicken **80 Р**

Креветки
Shrimps **300 Р**

Перец болгарский
Bell pepper **50 Р**

Пепперони
Pepperoni **120 Р**

Томаты
Tomatoes **70 Р**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА Main Course

МЯСО Meat

БЕФСТРОГАНОВ

С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Нежная вырезка в сливочном соусе с луком и грибами
Beef Stroganoff with mashed potatoes
Sautéed pieces of beef served in sour cream with onions and mushrooms

250/100 г
600 P

БУРГЕР

С ГОВЯЖЬЕЙ КОТЛЕТОЙ

Подается с картофельными дольками и соусом кетчуп.
Рекомендуется выбрать степень прожарки: medium или medium well
Beef Burger
Served with potato slices and ketchup.
We recommend you to choose how it's done: medium or medium well

400/110/30 г
600 P



ГОТОВИТСЯ

COOKING TIME
TAKE AT LEAST
25 MIN

МЕДАЛЬОНЫ

ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Рекомендуется выбрать степень прожарки: medium или medium well
Beef medallions

140/30 г
650 P

We recommend you to choose how it's done: medium or medium well

СТЕЙК РИБАЙ

Рекомендуется выбрать степень прожарки: medium или medium well
Ribeye steak

300 г
1400 P

We recommend you to choose how it's done: medium or medium well

ПТИЦА Chicken

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ

С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

*Рекомендуется со сливочно-грибным
Chicken cutlet (chop) with mashed potatoes
*Recommended mushroom cream sauce

160/120 г
390 P

КУРИНОЕ ФИЛЕ С ДИКИМ РИСОМ

Способ приготовления на выбор: на пару или на гриле
Chicken fillet with black rice
Method of cooking: steam or grill

150/150 г
450 P



ГОТОВИТСЯ

COOKING TIME
TAKE AT LEAST
25 MIN

КУРИНАЯ ГРУДКА

ОБЖАРЕННАЯ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

Подается с рисом обжаренным в кунжутном масле с добавлением овощей
Chicken breast roasted in Teriyaki sauce
Served with vegetables and rice roasted in sesame oil

150/150 г
490 P

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish and seafood



ГОТОВИТСЯ

COOKING TIME
TAKE AT LEAST
25 MIN

ПОЛОВИНКА ДОРАДО НА ОВОЩНОЙ ПОДУШКЕ

Half of Dorado (gilthead) with vegetables

320 г
500 P

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСА

Способ приготовления на выбор: на пару или на гриле
Salmon steak
Method of cooking: steam or grill

140/50 г
790 P

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ

Подается со шпинатом тушеным в сливках
Grilled squid
Served with spinach stewed in cream

300 г
550 P

СОУСЫ SAUCES

30г

КЕТЧУП Ketchup **50 P**
СМЕТАНА Sour cream **40 P**
ПЕСТО Pesto **100 P**

КРЕМ БАЛЬЗАМИК

Balsamic **100 P**

СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ СОУС

Mushroom cream sauce **100 P**

ГАРНИРЫ Side dish

РИС С ОВОЩАМИ

Rice with vegetables

150 г
300 P

ДИКИЙ РИС

Black rice

130 г
250 P

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

*Рекомендуется соус сметана

Zucchini pancake

*Recommended sour cream

100/30 г
200 P

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

*Рекомендуется соус кетчуп

Potato slices

*Recommended ketchup

110/30 г
200 P

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

*Рекомендуется соус кетчуп

French fries

*Recommended ketchup

110/30 г
200 P

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

150 г
200 P

ОВОЩИ ГРИЛЬ

*Рекомендуется соус песто

Grilled vegetables

*Recommended pesto

150 г
250 P

ГРЕЧКА С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Buckwheat with mushrooms and onions

150 г
200 P

ДЕСЕРТЫ Desserts

ПАННА КОТА

Panna Cotta

140 г
270 P

МЕДОВИК

Honey Cake

150 г
360 P

ТИРАМИСУ

Tiramisu

160 г
360 P

ЧИЗКЕЙК

Cheesecake

130 г
370 P

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

Apple strudel

130/50 г
360 P

МОРОЖЕНОЕ MOVENPICK

Ваниль, шоколад, клубника, грецкий орех,
карамель, фисташка

Ice Cream Movenpick

Vanilla, chocolate, strawberry, walnut, caramel, pistachio

190 P

СОРБЕТ

Лимон-лайм, малина-клубника, черная смородина, манго

Sorbet

Lemon-lime, raspberry-strawberry, black currant, mango

190 P



ГОТОВИТСЯ

COOKING TIME
TAKE AT LEAST
10 MIN



ГОТОВИТСЯ

COOKING TIME
TAKE AT LEAST
20 MIN

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Chocolate fondant

150 г
300 P

3 СЫРНИКА СО СМЕТАНОЙ

3 Curd fitters

fresh curd, a little flour and eggs

180/55 г
300 P

КОРЗИНКА

ОВСЯНОГО ПЕЧЕНЬЯ

A basket of oatmeal cookies

200 г
200 P

КОРЗИНКА БЕЗЕ

A basket of meringue

100 г
150 P

АССОРТИ

ИЗ ФРУКТОВЫХ ЧИПСОВ

Mixed fruit chips

70 г
200 P

Меню спрашивайте у официантов

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ Hot drink

КОФЕ Coffee

ЭСПРЕССО 40/80 мл
Espresso **170/220 P**

АМЕРИКАНО 180/250 мл
Caffe Americano **170/250 P**

КАПУЧИНО 180/280 мл
Cappuccino **210/300 P**

* К большому объему кофе бонус
* A large cup of coffee comes with a bonus

КОФЕ РАФ 400 мл
Raf coffee **300 P**

ЛАТТЕ 280 мл
Сироп на выбор
Latte **300 P**
Syrup to choose:
Vanilla/Caramel/Nut/Coconut/Gingerbread



КАКАО Cocoa

КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ 400 мл
Cocoa with marshmallow **280 P**

ЧАЙ БЕЗ ЧАЯ Warming Tea

МАРОККАНСКИЙ ЧАЙ 600 мл
Пряный черный чай с медом и цитрусами,
с добавлениями мяты и чабреца
Marocco Tea **600 P**
Spicy black tea with honey, citrus, mint and thyme

**ИМБИРНЫЙ ЧАЙ
С ЛИМОНОМ И МЯТОЙ** 500 мл
С медом и лимоном.
Ginger Tea with lemon and min **500 P**
Served with honey and jam.

ЧАЙ Tea Menu 450/900мл

АССАМ 300/500 P
Assam

ЭРЛ ГРЕЙ 300/500 P
Earl Grey

ПУЭР 5 ЛЕТ 350/550 P
Puerh Tea 5 years

ГАУПАНДЕР 300/500 P
Gunpowder

ЖАСМИНОВЫЙ 300/500 P
Jasmine

ИСПАНСКАЯ ЙОГА 300/500 P
Spanish Yoga

ЯПОНСКАЯ ЛИПА 300/500 P
Japanese linden

УЛУН МОЛОЧНЫЙ 300/500 P
Milk Oolong

УЛУН ЖЕНЬШЕНЬ 300/500 P
Ginseng Oolong

КАРКАКДЕ 300/500 P
Hibiscus Tea

РОЙБУШ 300/500 P
Rooibos Tea

* К большому объему чая 900мл бонус
* A teapot 900ml comes with a bonus

КЛЮКВА С АПЕЛЬСИНОМ 500 мл
Cranberries with orange **500 P**

**ЧАЙ ИЗ ОБЛЕПИХИ
С АПЕЛЬСИНОМ И ГРУШЕЙ** 500 мл
С добавлением меда и цитрусов.
* Рекомендуется пить с имбирем
Buckthorn Tea with orange and pear **500 P**
With addition of honey and jam.
* Recommended to drink with ginger

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Soft drink

БОРЖОМИ

Borjomi

500 мл

300 P

НОРДА

Norda

250/700 мл

250/400 P

КОЛА / СПРАЙТ / ШВЕПС

Cola / Sprite / Schweppes

250-330 мл

190 P

БОН АКВА

Bon Aqua

330 мл

180 P



СОКИ RICH

Rich juice

200 мл

130 P

ЛИМОНАД

Lemonades

ЦИТРУС

Citrus

400 мл

290 P

КЛЮКВА-АПЕЛЬСИН

Cranberry - Orange

400 мл

290 P

МАЛИНА-ИМБИРЬ

Raspberry - Ginger

400 мл

290 P

ДОМАШНИЙ

Сочетание лимона и мяты
Homemade lemonade

400 мл

290 P

400 мл

290 P

ТАРХУН

Tarkhun

Georgian lemonade with tarragon

400 мл

290 P

ДЫНЯ-ЛАЙМ

На основе сорбета лимон-лайм
Melon - Lime

400 мл

290 P

Based on lemon-lime sorbet

400 мл

290 P

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Milkshakes

ВАНИЛЬНЫЙ

Vanilla

400 мл

330 P

ШОКОЛАДНЫЙ

Chocolate

400 мл

330 P

КЛУБНИЧНЫЙ

Strawberry

400 мл

330 P

ФРЕШ

Fresh juice

АПЕЛЬСИН

Orange

250 мл

260 P

МОРКОВЬ

Carrot

250 мл

260 P

ГРЕЙПФРУТ

Grapefruit

250 мл

260 P

ЯБЛОКО

Apple

250 мл

260 P

СЕЛЬДЕРЕЙ

Celery

250 мл

260 P

Меню спрашивайте у официантов

ПИВО Beer

Алкогольная продукция в нашем заведении
продается только лицам достигшим 21 года.

РАЗЛИВНОЕ «ХАМОВНИКИ» «Khamovniki» draft beer

ПШЕНИЧНОЕ

Азотное
Wheat beer
Keg beer

400 мл
250 P

БАРХАТНОЕ

Азотное
Velvet beer
Keg beer

400 мл
250 P

ПИЛЬЗЕНСКОЕ СВЕТЛОЕ

Pilsen light

400 мл
250 P

STAROPRAMEN

300 мл 500 мл
280 P 320 P



БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО Bottled beer



РОССИЯ

Russia

ПОД ВИШЕНКОЙ

Fruit ale

450 мл
240 P

НЕПРАВИЛЬНЫЙ МЕД

Medovukha

A Slavic honey-based alcoholic beverage

450 мл
240 P

БЛАНШ ДЭ МАЗАЙ

Blanche de Mazai

450 мл
240 P

СВЕТЛЯЧОК

Svetleachok

450 мл
240 P

ПОРТ АРТУР

Port Artur

450 мл
240 P

ГЕРМАНИЯ

Germany

"CLAUSTHALER"

Classic Non-Alcoholic

330 мл
270 P

ERDINGER

Светлое не фильтрованное
Erdinger Weissbier

330 мл
350 P

БЕЛЬГИЯ

Belgium

LEFFE BLONDE

330 мл
320 P

LEFFE BRUNE

330 мл
320 P

ИРЛАНДИЯ

Ireland

MAGNERS

Яблочный Полуслаский
Apple cider (semi-sweet)

330 мл
280 P

Меню спрашивайте у официантов

АРОМАТНЫЙ ПАР

АРОМАТНЫЙ ПАР КЛАССА С	1000 Р
АРОМАТНЫЙ ПАР КЛАССА Е	1300 Р
АРОМАТНЫЙ ПАР КЛАССА S	1600 Р
АРОМАТНЫЙ ПАР КЛАССА G	1900 Р



+
фруктовая чаша
АПЕЛЬСИН
200Р

+
фруктовая чаша
ГРЕЙПФРУТ
400Р

+
фруктовая чаша
ЯБЛОКО
200Р

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Alcoholic cocktails

ДЖИН ТОНИК

Gin and tonic

350 мл

400 Р

РОМ-КОЛА

Rum and Cola

350 мл

400 Р

ВИСКИ-КОЛА

Whiskey and Cola

350 мл

400 Р

ЛОНГ АЙЛЕНД

Long Island

350 мл

470 Р

МОХИТО

Mojito

350 мл

450 Р

МАРГАРИТА

Margarita

200 мл

450 Р

ДАЙКИРИ

Daiquiri

150 мл

350 Р

Б-52

B-52

50 мл

300 Р

БЕЛЫЕ ВИНА

White wines

JP AZEITAO

750 мл

1250 Р

PINOT GRIGIO, DILIGO

375 мл

600 Р

CHARDONNAY, MININI

375 мл

900 Р

КРАСНЫЕ ВИНА

Red wines

JP AZEITAO TINTO

750 мл

1250 Р

MERLOT, DILIGO

375 мл

600 Р

CABERNET, MININI

375 мл

900 Р

ИГРИСТОЕ Sparkling

АРБАУ ДЮРСО

Abrau Dyrurso

750 мл

1500 Р

MARTINI BIANCO

100 мл

300 Р



КОНЬЯК Cognac

КРУВУАЗЬЕ VS 50 мл
Courvoiser VS **610 Р**

КРУВУАЗЬЕ VSOP 50 мл
Courvoiser VSOP **930 Р**

АРАРАТ 3* 50 мл
Ararat 3* **250 Р**

КАРТЕЛЬ 50 мл
Cartel **200 Р**

ВОДКА Vodka

ПАРЛАМЕНТ 50 мл
Parliament **200 Р**

**РУССКИЙ СТАНДАРТ
ОРИДЖИНАЛ** 50 мл
Russian Standart Original **250 Р**

**РУССКИЙ СТАНДАРТ
ГОЛД** 50 мл
Russian Standart Gold **300 Р**

ДЖИН Gin

ГОРДОНС 50 мл
Gordons **300 Р**

ВИСКИ, СКОТЧ Whiskey, Scotch

BALLANTINE'S 50 мл
Шотландия
Scotland **300 Р**

ДЖЕЙМЕСОН 50 мл
Ирландия
Jameson
Ireland **300 Р**

ДЖЕК ДЕНИАЛС 50 мл
США
Jack Daniel's
USA **350 Р**

ЧИВАС РИГАЛ 12 лет 50 мл
Шотландия
Chivas Regal 12 years
Scotland **700 Р**

Алкогoльная продукция в нашем заведении
продается только лицам достигшим 21 года.
Legal drinking age in our cafe – 21 years



РОМ Rum

КАПИТАН МОРГАН 50 мл
Светлый
Captain Morgan
White Rum **250 Р**

КАПИТАН МОРГАН 50 мл
Золотой пряный
Captain Morgan
Original Spiced Gold **250 Р**

КАПИТАН МОРГАН 50 мл
Темный пряный
Captain Morgan
Black Spiced **300 Р**

ТЕКИЛА Tequila

ОЛЬМЕКА СИЛЬВЕР 50 мл
Olmeca Silver **270 Р**

ОЛЬМЕКА ГОЛД 50 мл
Olmeca Gold **300 Р**

САЛАТЫ SALADS



ГОТОВЯТСЯ

**COOKING TIME
TAKE AT LEAST
15 MIN**



НИСУАЗ

Тунец, картофель и помидор черри, листья салата и болгарский перец

Nicoise salad

Tuna, potatoes, cherry tomatoes, lettuce, bell pepper

330 г
390 P

САЛАТ С ЯЙЦОМ ПАШОТ

Свежий огурец и редис: заправленные сметаной с добавлением соевого соуса и укропа, сверху выкладывается яйцо пашот.

Salad with poached egg

Fresh cucumber and radish with poached egg on top, filled with sour cream and soy sauce

350 г
390 P

ОЛИВЬЕ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ

Со слабосоленым лососем/с индейкой, мини тостами и икрой летучей рыбы

Olivier salad (traditional salad dish in russian cuisine)

With salmon/turkey, mini toasts and tobiko

300 г
440/350 P

ГРЕЧЕСКИЙ

Крупно нарезанные овощи, маслины(с косточкой), сыр фета, заправлено оливковым маслом

Greek salad

Chopped vegetables, olives with pits, feta, filled with olive oil

350 г
420 P

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / С КРЕВЕТКАМИ

Caesar salad with chicken / shrimps

150/40 г
500/720 P

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Микс салатов с огурцом и помидорами черри заправляется оливковым маслом с добавлением малинового уксуса, сверху выкладывается свежееобжаренная куриная печень в соусе Magic (на основе яблок)

Warm salad with chicken liver

Salad mix with cucumber, cherry tomatoes, filled with olive oil, raspberry vinegar and freshly roasted chicken liver with Magic apple sauce

210 г
390 P

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Обжаренный лосось в соусе терияки выкладывается на подушку из микса салатов с добавлением огурца и помидоров черри. Украшается сливочным сыром, кунжутом и бальзамическим соусом

Warm salad with salmon and cream cheese

Salad mix with cucumber, cherry tomatoes and roasted salmon on top. Decorated with cream cheese, sesame and balsamic sauce

190 г
590 P

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

Мелко нарезанные: тунец, авокадо и очищенный огурец, заправляется соусом тунца-сашими

Tartar salad with tuna

Finely chopped tuna, avocado, peeled cucumber, filled with Tuna-sashimi sauce

190 г
680 P

ВИНЕГРЕТ С АТЛАНТИЧЕСКОЙ СЕЛЬДЬЮ И ХРУСТЯЩИМИ ХЛЕБЦАМИ

Vinegret (popular russian salad with diced cooked vegetables, atlantic herring And crispy bread)

300 г
350 P

КАПРЕЗЕ

Caprese

350 г
620 P

АЗИАТСКИЙ

Микс салатов и водоросли Чука, нарезанный соломкой огурец и морковь, заправляется соусом Гамадари. Выкладывается обжаренная говядина вырезка, украшается арахисом и кунжутом

Asian salad

Salad mix with wakame seaweed, cucumber and carrot (sliced in stripes), filled with Gamadari sauce. Roasted tenderloin decorated with peanut and sesame.

260 г
490 P

ЧУКА С СОУСОМ

Wakame seaweed with peanut sauce

100/30 г
250 P