



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|   |   |                |              |
|---|---|----------------|--------------|
| <b>ФИРМЕННАЯ ЗАКУСКА «МАСК»</b><br>сёмга с/с, микс салата, помидоры, обожженный сыр фета, слива в карамели, чипсы из сыра пармезан, медово-горчичная заправка, соус песто | 250 гр  | <b>980</b> ₺   |              |
| <b>СЕМГА С/С СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b><br>подаётся со сливочным маслом и лимоном   | 100 / 40 гр   | <b>1040</b> ₺  |              |
| <b>ФОРЕЛЬ С/С СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b><br>подаётся со сливочным маслом и лимоном  | 100 / 40 гр   | <b>960</b> ₺   |              |
| <b>МАСЛЯНАЯ РЫБА</b><br>подаётся со сливочным маслом и лимоном  | 100 / 40 гр   | <b>660</b> ₺   |              |
| <b>УГОРЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ</b><br>подаётся со сливочным маслом и лимоном   | 100 / 40 гр   | <b>1 350</b> ₺ |              |
| <b>СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ «ШАТО»</b><br>сельдь с/с, обжаренный картофель, лук фиолетовый   | 150 / 100 / 50 гр   | <b>580</b> ₺   |              |
| <b>МЯСНОЕ ПЛАТО</b><br>буженина, рулет из цыплёнка, запеченная говядина, хрен, горчица  | 250 / 40 гр   | <b>1 360</b> ₺ |              |
| <b>ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ОТВАРНОЙ</b><br>говяжий язык, хрен, горчица   | 100 / 50 гр   | <b>830</b> ₺   |              |
| <b>АССОРТИ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ</b><br>чанах, сулугуни, адыгейский, чечил, орехи, виноград  | 250 / 50 гр   | <b>800</b> ₺   |              |
| <b>ЕВРОПЕЙСКИЕ СЫРЫ</b><br>пармезан, дор блю, маасдам, камамбер, мёд, орехи, свежие ягоды   | 200 / 50 / 60 гр  | <b>1 620</b> ₺ |              |
| <b>БРУСКЕТТЫ</b>  | С СЫРНЫМ МУССОМ И ФОРЕЛЬЮ СЛАБОГО СОЛЕНИЯ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА | 200 гр         | <b>810</b> ₺ |
|   | С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ                                     | 200 гр         | <b>680</b> ₺ |
|   | С ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА И ЗАПЕЧЕННЫМ БАКЛАЖАНОМ  | 200 гр         | <b>680</b> ₺ |
|   | С БАКЛАЖАНАМИ И АРАХИСОВЫМ ХУМУСОМ                                  | 170 гр         | <b>590</b> ₺ |
| <b>АССОРТИ СОЛЕНИЙ</b><br>огурцы, помидоры черри, капуста квашеная, капуста по-грузински  | 350 гр  | <b>530</b> ₺   |              |
| <b>МАРИНОВАННАЯ БАМИЯ</b>   | 100 гр  | <b>200</b> ₺   |              |
| <b>АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ</b><br>огурцы, помидоры, болгарский перец, острый стручковый перец, микс зелени   | 400 гр  | <b>650</b> ₺   |              |
| <b>АДЖАПСАНДАЛ</b><br>запеченные овощи на мангале: баклажаны, помидоры, болгарский перец; репчатый лук, чеснок, зелень, растительное масло                                | 200 гр  | <b>520</b> ₺   |              |
| <b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ</b><br>обжаренные на гриле баклажаны, грецкий орех, майонез, чеснок, зелень  | 180 гр  | <b>520</b> ₺   |              |
| <b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И СЫРНОГО МУССА</b>  | 200 гр  | <b>550</b> ₺   |              |
| <b>МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ ГИГАНТЫ</b>   | 100 гр  | <b>410</b> ₺   |              |
| <b>ЗЕЛЕНЬ БУКЕТ</b><br>кинза, петрушка, укроп, зеленый лук  | 100 гр  | <b>470</b> ₺   |              |
| <b>ЛИМОН</b>  | 50 гр   | <b>75</b> ₺    |              |
| <b>ЛАЙМ</b>   | 50 гр   | <b>110</b> ₺   |              |

## САЛАТЫ

|   |        |               |
|---|--------|---------------|
| <b>ФИРМЕННЫЙ САЛАТ «МАСК»</b><br>ростбиф, микс салата, томаты черри, стебель сельдерея, перепелиное яйцо, чипсы из чабатты, имбирно-чесочная заправка   | 220 гр | <b>900</b> ₺  |
| <b>С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b><br>авокадо, обжаренные тигровые креветки, сыр пармезан, томаты черри, микс салата с руколой, чипсы из чабатты, медово-горчичный соус                            | 250 гр | <b>900</b> ₺  |
| <b>ЦЕЗАРЬ</b><br>помидоры черри, микс салата, сухарики, соус цезарь, сыр пармезан   |        |               |
| <b>С СЁМГОЙ</b>   | 210 гр | <b>800</b> ₺  |
| <b>С КРЕВЕТКАМИ</b>   | 210 гр | <b>740</b> ₺  |
| <b>С КУРИЦЕЙ</b>  | 210 гр | <b>570</b> ₺  |
| <b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС</b><br>вешенки, микс салата, цукини, говяжья вырезка, помидоры, перец болгарский, соус чили сладкий, бальзамико, соус демиглас, кедровые орешки | 250 гр | <b>1030</b> ₺ |
| <b>С ИНДЕЙКОЙ И ЦУКИНИ</b><br>томаты черри, микс салата, индейка, сыр пармезан, цукини, сладкий соус чили, бальзамико, греческий натуральный йогурт   | 250 гр | <b>620</b> ₺  |
| <b>КАПРЕЗЕ</b><br>сыр моцарелла, помидоры, рукола, кедровые орешки, бальзамико, соус песто  | 250 гр | <b>810</b> ₺  |
| <b>С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ</b><br>томаты, обжаренные баклажаны, кнелли из сыра крематте, лук, кинза, кунжут, сладкий соус чили   | 250 гр | <b>620</b> ₺  |
| <b>ГРЕЧЕСКИЙ</b><br>лист салата, томаты, огурец, болгарский перец, маслины, сыр фета, кольца фиолетового лука, оливковое масло  | 250 гр | <b>620</b> ₺  |
| <b>ОВОЩНОЙ</b><br>томаты, огурцы, болгарский перец, зелень, с заправкой на выбор: сметана / ароматное масло / оливковое масло   | 250 гр | <b>520</b> ₺  |

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|  |             |                |
|--|-------------|----------------|
| <b>ПИВНОЙ СЕТ</b><br>креветки, луковые кольца в панировке, гренки, сырные шарики, чипсы из тонкого лаваша              | 500 гр      | <b>1 620</b> ₺ |
| <b>МИДИИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ ПОД СЫРОМ</b><br>мидии, сливочный итальянский соус, сыр моцарелла, сыр пармезан, лимон, маслины   | 150 гр      | <b>870</b> ₺   |
| <b>КРЕВЕТКА ТЕМПУРА</b><br>обжаренные в панировке тигровые креветки, соус сладкий чили, лимон, помидоры черри          | 150 / 50 гр | <b>770</b> ₺   |
| <b>КРЕВЕТКИ К ПИВУ</b><br>жаренные или отварные на выбор   | 200 гр      | <b>950</b> ₺   |
| <b>ГОЛУБЦЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С СОУСОМ БИСК</b><br>пекинская капуста, креветки, кальмар, сёмга, сливочный сыр, соус биск | 250 гр      | <b>930</b> ₺   |
| <b>КАМАМБЕР ВО ФРИТЮРЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ</b><br>сыр камамбер, ягодный соус, свежие мята и ягоды                         | 150 / 50 гр | <b>830</b> ₺   |
| <b>ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА</b>   | 150 гр      | <b>210</b> ₺   |

## МУЧНЫЕ БЛЮДА

|  |                         |              |              |
|--|-------------------------|--------------|--------------|
| <b>САБУРАНИ</b>  | 500 гр                  | <b>830</b> ₺ |              |
| <b>САМСА НА МАНГАЛЕ</b><br>фарш из баранины/говядины, слоеное тесто, кунжут  | 1 шт                    | <b>310</b> ₺ |              |
| <b>ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ</b><br>сыр сулугуни, слоеное тесто, кунжут  | 1 шт                    | <b>230</b> ₺ |              |
| <b>ХАЧАПУРИ НАРТА</b><br>дрожжевое тесто, сыры моцарелла и сулугуни  | 600 гр                  | <b>850</b> ₺ |              |
| <b>ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ</b><br>лодочка из дрожжевого теста, сыры моцарелла и сулугуни, яичный желток   | 340 гр                  | <b>590</b> ₺ |              |
| <b>ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ С КРЕВЕТКАМИ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ</b><br>лодочка из дрожжевого теста, сыры моцарелла и сулугуни, креветки тигровые, томаты черри | 400гр                   | <b>690</b> ₺ |              |
| <b>МИНИ ЧЕБУРЕКИ</b>   | С КРЕВЕТКАМИ И СУЛУГУНИ | 100/50гр     | <b>310</b> ₺ |
|  | СВИНИНА/ГОВЯДИНА        | 100/50гр     | <b>310</b> ₺ |
|  | С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ     | 100/50гр     | <b>310</b> ₺ |
|  | С СЫРОМ                 | 100/50гр     | <b>310</b> ₺ |
| <b>ХИНКАЛИ</b>   | С СЕМГОЙ И КРЕВЕТКАМИ   | 1 шт         | <b>330</b> ₺ |
|  | СВИНИНА / ГОВЯДИНА      | 1 шт         | <b>115</b> ₺ |
|  | ГОВЯДИНА / БАРАНИНА     | 1 шт         | <b>130</b> ₺ |
|  | С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ     | 1 шт         | <b>115</b> ₺ |
| С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ  | 1 шт                    | <b>120</b> ₺ |              |
| <b>ХИНКАЛИ ЖАРЕННЫЕ (С МЯСОМ)</b>  | 1 шт                    | <b>135</b> ₺ |              |

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

|  |              |              |
|--|--------------|--------------|
| <b>СУП СИЦИЛИЙСКИЙ</b><br>тигровые креветки, кальмары, мидии, томатный соус, чабатта   | 350 гр       | <b>930</b> ₺ |
| <b>УХА</b><br>сёмга, судак, картофель, помидоры, репчатый лук, морковь, стебель сельдерея, зелень  | 300 гр       | <b>760</b> ₺ |
| <b>ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ</b><br>баранина, томатный соус, картофель, перец болгарский, репчатый лук, томаты   | 300 гр       | <b>820</b> ₺ |
| <b>СУП-ЛАПША ИЗ ЦЫПЛЁНКА</b><br>курица, домашняя лапша, морковь, зелень, лук   | 300 гр       | <b>420</b> ₺ |
| <b>БОРЩ СИБИРСКИЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b><br>подаётся со сметаной, бородинским хлебом, салом/смазьцем, зеленым луком и чесноком  | 300 / 100 гр | <b>650</b> ₺ |
| <b>СУП ХАРЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ</b><br>говядина, рис, чеснок, томатный соус, грецкий орех, острый перец, зелень   | 300 гр       | <b>550</b> ₺ |
| <b>ТЫКВЕННО-ШПИНАТНЫЙ КРЕМ-СУП С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b><br>пюре из свежих тыквы и шпината, сливки, обжаренные тигровые креветки, семена тыквы, черри, чипсы из чабатты | 350 гр       | <b>830</b> ₺ |
| <b>КРЕМ-СУП КАПУЧИНО ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ</b><br>белые грибы, шампиньоны, сливки, репчатый лук, чипсы из чабатты, трюфельное масло, микрозелень                              | 200 гр       | <b>750</b> ₺ |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### ИЗ РЫБЫ

|  |              |                |
|--|--------------|----------------|
| <b>ЗАПЕЧЕННЫЙ СИБАС СО ШПИНАТОМ, ТОМЛЕННЫМ В СЛИВКАХ</b><br>сibas, сыр крематте, шпинат, сливки, сыр пармезан, лимон, томаты черри                         | 170 / 100 гр | <b>1 610</b> ₺ |
| <b>РОЗОЧКА ИЗ СЁМГИ С ОВОЩАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b><br>сёмга, сливки, томаты, болгарский перец, капуста цветная и брокколи, лимон                          | 250 гр       | <b>1 330</b> ₺ |
| <b>ДОРАДО С ОВОЩАМИ НА ПАРУ</b><br>дорадо, томаты, болгарский перец, цветная капуста, брокколи, стебель сельдерея, морковь, сливочное масло, лимон, зелень | 450 гр       | <b>1 480</b> ₺ |
| <b>ДОРАДО НА ГРИЛЕ</b>   | 1 шт         | <b>1 250</b> ₺ |

### ИЗ МЯСА

|   |                   |                |
|---|-------------------|----------------|
| <b>СТЕЙК РИБАЙ</b><br>мраморная говядина top choice необходимой прожарки  | 100* гр           | <b>1 250</b> ₺ |
| * вес сырого стейка   |                   |                |
| <b>ФИЛЕ МИНЬОН НА ГРИЛЕ</b><br>подаётся с перечным соусом   | 100* гр           | <b>980</b> ₺   |
| * вес сырого стейка   |                   |                |
| <b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ ТОМЛЕННЫЕ В СОУСЕ ДЕМИГЛАС</b>   | 150 гр            | <b>1 890</b> ₺ |
| <b>БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ</b><br>рубленая говяжья вырезка, лук, яичница глазунья, картофельное пюре, огурец, томаты черри, зелень                    | 150 / 200 гр      | <b>920</b> ₺   |
| <b>СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ ПОД СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ</b><br>филе индейки, картофель, белые грибы, шампиньоны, лук, сливки, микс салата, соус песто, зерна граната, пюре манго | 350 гр            | <b>1 390</b> ₺ |
| <b>СВИНЫЕ РЕБРА</b><br>томленные ребра в соусе на выбор:BBQ или сладкий чили с поджаривкой из микса салата, томатов и огурцов   | 420 / 80 гр       | <b>1 250</b> ₺ |
| <b>ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ</b><br>свинина мякоть, картофель, шампиньоны, перец болгарский, томаты черри, зелень   | 300 гр            | <b>690</b> ₺   |
| <b>ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА</b><br>подаётся с соусом ткемали   | 250 / 50 гр (1шт) | <b>1 120</b> ₺ |

## ПАСТЫ

|   |        |                |
|---|--------|----------------|
| <b>ФЕТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b><br>фетучини, тигровые креветки, кальмары, мидии, сливки, томаты черри, чеснок, белое вино, сыр пармезан  | 300 гр | <b>1 170</b> Р |
| <b>ФЕТУЧИНИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ</b><br>фетучини, тигровые креветки, цуккини, белое вино, сливки, чеснок, томаты черри, зелень | 300 гр | <b>760</b> Р   |
| <b>ФЕТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ</b><br>фетучини, шампиньоны, куриное филе, сливки, сыр пармезан   | 300 гр | <b>730</b> Р   |
| <b>СПАГЕТТИ КАРБОНАРА</b><br>спагетти, бекон, сливки, белое вино, яичный желток, томаты черри, сыр пармезан                               | 300 гр | <b>740</b> Р   |

## ПИЦЦА

|  |        |                |
|--|--------|----------------|
| <b>ФИРМЕННАЯ «МАСК»</b><br>ростбиф, болгарский перец на мангале, шампиньоны, соус томатный, свежие помидоры, сыр моцарелла, сыр пармезан, рукола, бальзамико | 750 гр | <b>1 400</b> Р |
| <b>ВРЕМЕНА ГОДА</b><br>ветчина, оливки, маслины, перец болгарский, помидоры, соус томатный, сыры моцарелла и пармезан, прованские травы                      | 700 гр | <b>1 200</b> Р |
| <b>МАРГАРИТА</b><br>соус томатный, помидоры, сыр моцарелла, прованские травы   | 700 гр | <b>830</b> Р   |
| <b>С ЦЫПЛЁНКОМ И ГРИБАМИ</b><br>куриное филе, шампиньоны, сливки, сыр моцарелла, помидоры, соус томатный, прованские травы                                   | 650 гр | <b>920</b> Р   |
| <b>ПЕППЕРОНИ ОСТРАЯ*</b><br>колбаса пепперони, соус томатный, сыр моцарелла, перец халапеньо, прованские травы<br>*по желанию можно приготовить не острую    | 500 гр | <b>830</b> Р   |
| <b>КВАТРО ФОРМАДЖИ</b><br>сливки, пармезан, дор блю, чеддер, моцарелла   | 500 гр | <b>1 200</b> Р |

## ФОКАЧЧА

|   |        |              |
|---|--------|--------------|
| <b>С ТИМЬЯНОМ, РОЗМАРИНОМ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА</b> | 180 гр | <b>230</b> Р |
| <b>С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА</b>    | 180 гр | <b>330</b> Р |
| <b>С СЫРАМИ МОЦАРЕЛЛА И ПАРМЕЗАН</b>            | 180 гр | <b>260</b> Р |

## НА МАНГАЛЕ

|   |                |                |
|---|----------------|----------------|
| <b>ФОРЕЛЬ</b>   | 100 гр         | <b>630</b> Р   |
| <b>ОСЁТР / СТЕРЛЯДЬ</b>   | 100 гр         | <b>990</b> Р   |
| <b>СЁМГА СТЕЙК</b>  | 100 гр         | <b>970</b> Р   |
| <b>СЕТ НА КОМПАНИЮ</b><br>свиная шея и ребра, куриные крылья, люля-кебаб из курицы, картофель с салом, шампиньоны, красный соус | 1200/400/100гр | <b>4 400</b> Р |
| <b>ГОВЯДИНА</b>   ФИЛЕ ВЫРЕЗКИ  | 100 гр         | <b>990</b> Р   |
| ПЕЧЕНЬ В СЕТКЕ  | 100 гр         | <b>450</b> Р   |
| <b>БАРАНИНА</b>   КАРЕ ЯГНЕНКА  | 100 гр         | <b>1 260</b> Р |
| МЯКОТЬ  | 100 гр         | <b>860</b> Р   |
| <b>СВИНИНА</b>   ШЕЯ  | 100 гр         | <b>380</b> Р   |
| АНТРЕКОТ  | 100 гр         | <b>380</b> Р   |
| РЕБРА   | 100 гр         | <b>350</b> Р   |
| <b>ЛЮЛЯ - КЕБАБ</b>   ИЗ ГОВЯДИНЫ   | 100 гр         | <b>350</b> Р   |
| ИЗ БАРАНИНЫ   | 100 гр         | <b>450</b> Р   |
| ИЗ КУРИЦЫ   | 100 гр         | <b>300</b> Р   |
| <b>КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ</b>   | 100 гр         | <b>250</b> Р   |
| <b>КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ</b>   | 100 гр         | <b>310</b> Р   |
| <b>ПЕРЕПЁЛКА НА МАНГАЛЕ</b>   | 1 шт           | <b>600</b> Р   |

## ГАРНИРЫ

|  |        |              |
|--|--------|--------------|
| <b>КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ</b><br>картофель дольками в специях  | 150 гр | <b>250</b> Р |
| <b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>   | 150 гр | <b>260</b> Р |
| <b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>   | 150 гр | <b>210</b> Р |
| <b>РИС БАСМАТИ С ОВОЩАМИ</b><br>отварной рис басмати, обжаренные овощи: баклажан, кабачок, болгарский перец, лук репчатый, стебель сельдерея, томаты черри, зелень | 150 гр | <b>260</b> Р |
| <b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b><br>томат, болгарский перец, баклажан, цуккини   | 150 гр | <b>370</b> Р |
| <b>БРОККОЛИ НА ПАРУ</b>  | 150 гр | <b>360</b> Р |
| <b>ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ПАРУ</b>   | 150 гр | <b>330</b> Р |
| <b>ШПИНАТ ТОМЛЕННЫЙ В СЛИВКАХ</b>  | 200 гр | <b>600</b> Р |

### НА МАНГАЛЕ:

|                          |        |              |
|--------------------------|--------|--------------|
| <b>БАКЛАЖАН</b>          | 100 гр | <b>210</b> Р |
| <b>ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ</b>  | 100 гр | <b>220</b> Р |
| <b>ШАМПИНЬОНЫ</b>        | 100 гр | <b>230</b> Р |
| <b>ТОМАТЫ</b>            | 100 гр | <b>210</b> Р |
| <b>КАРТОФЕЛЬ</b>         | 100 гр | <b>90</b> Р  |
| <b>КАРТОФЕЛЬ С САЛОМ</b> | 100 гр | <b>160</b> Р |

## ДЕСЕРТЫ

|   |             |              |  |                  |              |
|---|-------------|--------------|--|------------------|--------------|
| <b>ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ «МАСК»</b><br>нежное кофейное парфе       | 80 гр       | <b>480</b> Р | <b>ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН</b><br>с шариком мороженого               | 130 / 50 гр      | <b>530</b> Р |
| <b>СУФЛЕ ПТИЧЬЕ МОЛОКО</b>                                    | 130 гр      | <b>410</b> Р | <b>ВАНИЛЬНАЯ ПАНАКОТА</b><br>с соусом манго / с ягодным соусом | 150 гр           | <b>420</b> Р |
| <b>ТИРАМИСУ</b>   | 150 гр      | <b>610</b> Р | <b>МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ</b>                                | 150 гр           | <b>300</b> Р |
| <b>ШТРУДЕЛЬ С МОРОЖЕНЫМ</b><br>яблочный / грушевый / вишнёвый | 150 / 50 гр | <b>600</b> Р | <b>ТОППИНГ НА ВЫБОР</b>  | 30 гр            | <b>50</b> Р  |
| <b>ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН</b><br>с пюре манго и маракуйи       | 150/50 гр   | <b>590</b> Р | <b>СЫРНИКИ</b><br>со сметаной и ягодным соусом                 | 150 / 50 / 30 гр | <b>570</b> Р |

## СОУСЫ

|                     |       |              |                       |       |              |
|---------------------|-------|--------------|-----------------------|-------|--------------|
| <b>БЕЛЫЙ</b>        | 50 мл | <b>90</b> Р  | <b>СЫРНЫЙ</b>         | 50 мл | <b>90</b> Р  |
| <b>КРАСНЫЙ</b>      | 50 мл | <b>90</b> Р  | <b>БРУСНИЧНЫЙ</b>     | 50 мл | <b>130</b> Р |
| <b>ТКЕМАЛИ</b>      | 50 мл | <b>120</b> Р | <b>СМЕТАНА</b>        | 50 мл | <b>90</b> Р  |
| <b>ТАР-ТАР</b>      | 50 мл | <b>90</b> Р  | <b>СОУС К ХИНКАЛИ</b> | 50 мл | <b>90</b> Р  |
| <b>СЛАДКИЙ ЧИЛИ</b> | 50 мл | <b>95</b> Р  | <b>НАРШАРАБ</b>       | 30 мл | <b>100</b> Р |

## ХЛЕБ

|   |        |              |
|---|--------|--------------|
| <b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ФРАНЦУЗСКИМИ БУЛОЧКАМИ И ЧИАБАТТОЙ</b> | 300 гр | <b>260</b> Р |
| <b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ЛАВАШЕМ</b>                            | 300 гр | <b>260</b> Р |
| <b>ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛОЧКА/ПРАЖСКАЯ</b> НА ВЫБОР                | 1 шт   | <b>45</b> Р  |

## ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

(ПО СЕЗОНУ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА)

|                 |        |              |                 |        |              |
|-----------------|--------|--------------|-----------------|--------|--------------|
| <b>ЯБЛОКО</b>   | 100 гр | <b>80</b> Р  | <b>АНАНАС</b>   | 100 гр | <b>160</b> Р |
| <b>ХУРМА</b>    | 100 гр | <b>130</b> Р | <b>ГОЛУБИКА</b> | 100 гр | <b>500</b> Р |
| <b>ГРУША</b>    | 100 гр | <b>130</b> Р | <b>КЛУБНИКА</b> | 100 гр | <b>500</b> Р |
| <b>СЛИВА</b>    | 100 гр | <b>110</b> Р | <b>МАЛИНА</b>   | 100 гр | <b>500</b> Р |
| <b>ВИНОГРАД</b> | 100 гр | <b>130</b> Р | <b>БАНАН</b>    | 100 гр | <b>80</b> Р  |
| <b>КИВИ</b>     | 100 гр | <b>160</b> Р | <b>АРБУЗ</b>    | 100 гр | <b>80</b> Р  |
| <b>ПЕРСИК</b>   | 100 гр | <b>160</b> Р | <b>ДЫНЯ</b>     | 100 гр | <b>90</b> Р  |
| <b>АБРИКОС</b>  | 100 гр | <b>90</b> Р  | <b>ЧЕРЕШНЯ</b>  | 100 гр | <b>130</b> Р |
| <b>АПЕЛЬСИН</b> | 100 гр | <b>90</b> Р  | <b>ВИШНЯ</b>    | 100 гр | <b>130</b> Р |
| <b>МАНДАРИН</b> | 100 гр | <b>90</b> Р  |                 |        |              |

\* минимальная порция 500 гр.

## КОФЕ

|                                 |        |              |                        |             |                    |
|---------------------------------|--------|--------------|------------------------|-------------|--------------------|
| <b>ЭСПРЕССО</b>                 | 30 мл  | <b>180</b> Р | <b>ЛАТТЕ</b>           | 220 мл      | <b>280</b> Р       |
| <b>ДОПИО (ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО)</b> | 60 мл  | <b>260</b> Р | <b>ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД</b> | 50 / 150 мл | <b>160 / 300</b> Р |
| <b>АМЕРИКАНО</b>                | 120 мл | <b>200</b> Р | <b>ГЛЯССЕ</b>          | 220 мл      | <b>390</b> Р       |
| <b>КАПУЧИНО</b>                 | 200 мл | <b>260</b> Р | <b>ПО-ВОСТОЧНОМУ</b>   | 70 / 150 мл | <b>200 / 370</b> Р |
| <b>РАФ КОФЕ</b>                 | 200 мл | <b>360</b> Р | <b>ФЛЭТ УАЙТ</b>       | 200 мл      | <b>370</b> Р       |
|                                 |        |              | <b>ХОЛОДНЫЙ ЛАТТЕ</b>  | 200 мл      | <b>280</b> Р       |

\* В любой кофе можно добавить сироп по вкусу. Сироп в ассортименте

## ЧАЙ

|   |        |              |  |        |              |
|---|--------|--------------|--|--------|--------------|
| <b>АССАМ</b><br>индийский черный крупнолистовой чай   | 400 мл | <b>380</b> Р | <b>ЦВЕТОЧНАЯ ТРИАДА</b><br>чабрец, мята, душица  | 400 мл | <b>380</b> Р |
| <b>ЭРЛ ГРЕЙ</b><br>черный чай с маслом бергамота  | 400 мл | <b>380</b> Р | <b>ИМУННО ЧАЙ</b><br>иван-чай, Melissa, ромашка, чабрец, бессмертник, клевер, листья вишни                         | 400 мл | <b>380</b> Р |
| <b>СЕНЧА</b><br>японский зеленый чай  | 400 мл | <b>380</b> Р | <b>ГОРНЫЙ БУКЕТ</b><br>чабрец, мята, головчанка, цикорий, зверобой, бессмертник, листья айвы, малины, лепестки роз | 400 мл | <b>380</b> Р |
| <b>ЖАСМИН</b><br>зеленый чай, цветы жасмина   | 400 мл | <b>380</b> Р | <b>КОРОЛЕВСКИЙ ЧАЙ ROYAL</b><br>листья липы, граната, ромашки, вишни, малины, черной смородины, мята               | 400 мл | <b>380</b> Р |
| <b>МОЛОЧНЫЙ УЛУН</b><br>зеленый чай с карамельным вкусом и выраженным молочным ароматом   | 400 мл | <b>380</b> Р |  |        |              |
| <b>КИР РОЯЛ</b><br>цветы гибискуса, кусочки папайи, чёрная и красная смородина, черника, ягоды бузины, лепестки роз, кусочки малины и земляники | 400 мл | <b>380</b> Р |  |        |              |

\* Добавки: чабрец / мята

## ЧАЙ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

|                         |        |              |                    |        |              |
|-------------------------|--------|--------------|--------------------|--------|--------------|
| <b>ИМБИРНО-ЛИМОННЫЙ</b> | 800 мл | <b>630</b> Р | <b>ОБЛЕПИХОВЫЙ</b> | 800 мл | <b>630</b> Р |
| <b>ПЕРСИК-МАНГО</b>     | 800 мл | <b>630</b> Р | <b>ЯГОДНЫЙ</b>     | 800 мл | <b>630</b> Р |

\* В чай можно добавить множество ингредиентов, сделав его уникальным

## НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

|   |              |                  |  |              |                  |
|---|--------------|------------------|--|--------------|------------------|
| <b>ДИЛИЖАН</b><br>(ГАЗИРОВАННАЯ / НЕГАЗИРОВАННАЯ) | 500 мл       | <b>280</b> Р     | <b>КОМПОТ</b><br>(В АССОРТИМЕНТЕ)            | 250 мл / 1 л | <b>170/550</b> Р |
| <b>EVERVESS В АССОРТИМЕНТЕ</b>                    | 250 мл       | <b>310</b> Р     | <b>НАТАХТАРИ ЛИМОНАД</b><br>(В АССОРТИМЕНТЕ) | 500 мл       | <b>340</b> Р     |
| <b>СОК «Я»</b><br>(В АССОРТИМЕНТЕ)                | 250 мл / 1 л | <b>160/490</b> Р | <b>АДРЕНАЛИН</b>                             | 250 мл       | <b>390</b> Р     |

## ЛИМОНАД СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

|   |        |              |
|---|--------|--------------|
| <b>ЦИТРУСОВЫЙ / КЛУБНИЧНЫЙ / ОГУРЕЧНО-БАЗИЛИКОВЫЙ</b> | 400 мл | <b>480</b> Р |
|---|--------|--------------|

## СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ

|  |        |              |
|--|--------|--------------|
| <b>АПЕЛЬСИН / ЛИМОН / ГРЕЙПФРУТ / СЕЛЬДЕРЕЙ / ЯБЛОКО / МОРКОВЬ</b> | 200 мл | <b>400</b> Р |
|--|--------|--------------|

## КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

|   |        |              |
|---|--------|--------------|
| <b>МОХИТО / КОФЕЙНЫЙ ШМЕЛЬ / МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ В АССОРТИМЕНТЕ</b> | 300 мл | <b>390</b> Р |
|---|--------|--------------|



Здесь вы сможете посмотреть электронное меню с фотографиями блюд

\* Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, предупредите об этом официанта