

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Обжаренное куриное филе в сочетании с розовыми помидорами, хрустящими листьями салата Романо, сыра Пармезан и пшеничными гренками под фирменным соусом Цезарь.

690.- ⚡

250 г

Обжаренные тигровые креветки в сочетании с розовыми помидорами, хрустящими листьями салата Романо, сыра Пармезан и пшеничными гренками под фирменным соусом Цезарь.

830.- ⚡

250 г



ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Яркий салат со свежими розовыми помидорами, хрустящими огурцами и редисом, сладким перцем, сочными листьями салата и красного лука с заправкой на выбор: домашней сметаной, соусом Майонез, растительным или оливковым маслом.

430.- ⚡

200 / 30 г



200 / 30 г



ЛАЗЗАТ

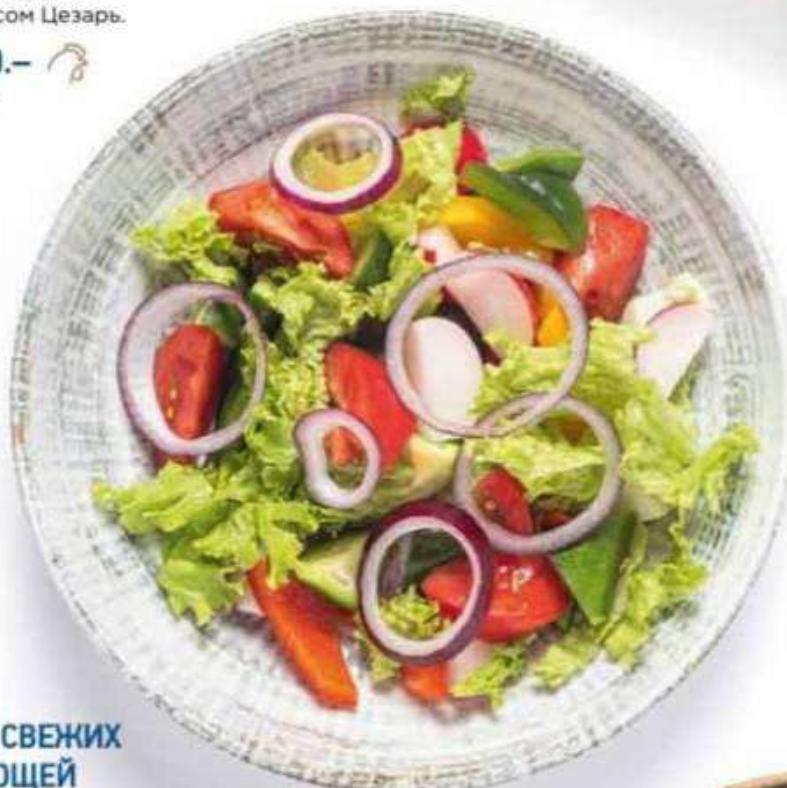
Оригинальное сочетание нежной телятины, обжаренной с репчатым луком в томатно-соевом соусе со специями, свежих огурцов с добавлением ароматной кинзы и зелёного лука.

490.- ⚡

150 г



150 г



САМИ

зелёные листья в розовыми кружевами, хрустящими листьями Романо, зелёным соусом и гренками



ное

тины, с туком соевом тициями, гарцов ием кинзы и ука.

5

ЙОГА

Салат из свежей капусты, свёклы, сладкого перца, моркови и зелени с заправкой на основе орехового и соевого соуса с добавлением имбиря. Подается с лимоном.

290.-

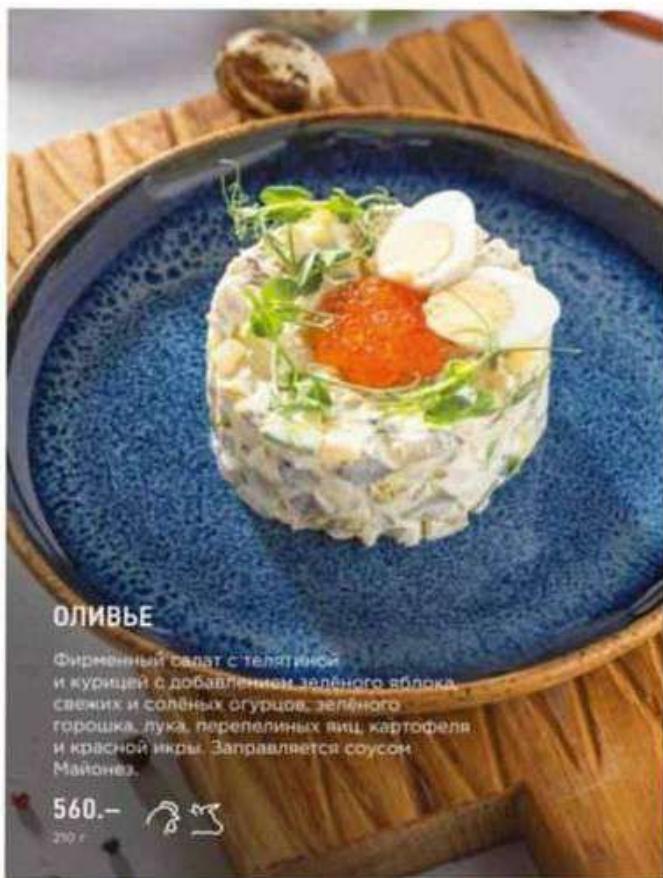
150 / 20 г

КАПРЕЗЕ

Лёгкая традиционная итальянская холодная закуска из спелых помидоров, моцареллы, оливкового масла и соуса Песто в сочетании с рукколой, таджасскими оливками и кедровыми орешками.

790.-

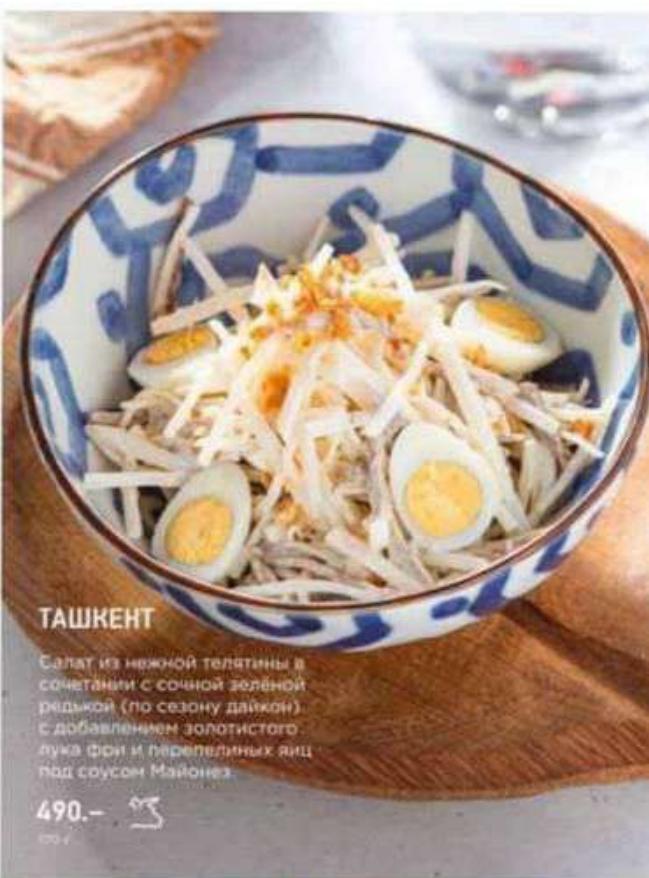
280 г



ОЛИВЬЕ

Фирменный салат с телятиной и курицей с добавлением зелёного яблока, свежих и солёных огурцов, зелёного горошка, лука, перепелиных яиц, картофеля и красной икры. Заправляется соусом Майонез.

560.- ₸
210 г



ТАШКЕНТ

Салат из нежной телятины в сочетании с сочной зелёной редью (по сезону даikon) с добавлением золотистого лука фри и перепелиных яиц под соусом Майонез.

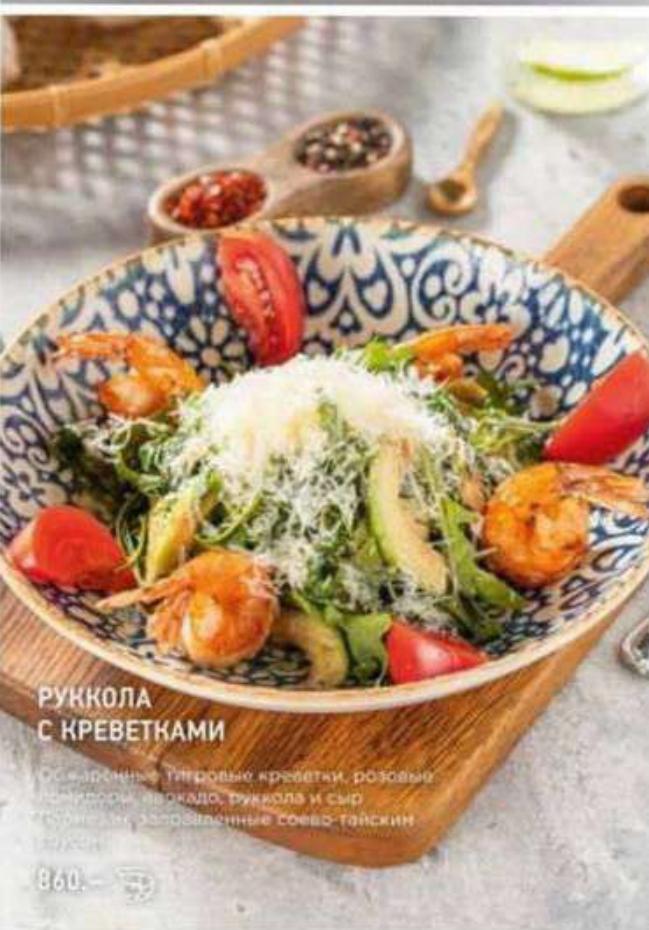
490.- ₸
200 г



БУРРАТА С ТОМАТАМИ

Сочетание спелых томатов и молодого нежного сыровенного сыра буррата. Украшается листьями базилика.

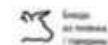
690.- ₸



РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

Очищенные гигантские креветки, розовый лосось, авокадо, руккола и сыр пармезан, заправленные соево-тайским соусом.

860.- ₸



ЖОЛОДНЫЙ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ

Хрустящие огурчики умеренного посола, малосольные огурчики, сезонные маринованные грибы, маринованные томаты черри, маринованные мини-перчики, армянская маринованная капуста и кимчи, украшенные перцем Чили и зеленью.

620.-

270 г

СОЛЕНЬЯ

Хрустящие огурчики умеренного посола	200 г	250.-
Малосольные огурчики	200 г	250.-
Грудки соленые в масле/сметане	200 г	450.-
Маринованные томаты черри	200 г	200.-
Маринованные мини-перчики	100 г	400.-
Армянская маринованная капуста	200 г	200.-
Маринованная капуста кимчи	150 г	400.-



АССОРТИ ТАМЕРЛНА

Ассорти из мясных деликатесов: язык, говяжий, утиная сыровяленая грудка, казы отварная и вяленая, говядина со специями.

1400.-

175 г

КАЗЫ ПО-ТАТАРСКИ

Домашняя сырояленая колбаса из конины.
Подается с красным луком, зеленью и зернами граната.

610.- ⚡
100 / 10 г

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

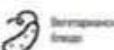
Отварной говяжий язык. Подается с красным луком, зеленью и зернами граната.

610.- ⚡
100 / 10 г

КАЗЫ ПО-УЗБЕКСКИ

Аппетитная отварная казы из конины, приготовленная по домашнему рецепту с добавлением ароматных специй и чеснока. Подается с красным луком, зеленью и зернами граната.

610.- ⚡
100 / 10 г



СЕЛЕДОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ

Нежное филе слабосолёной сельди с картофелем, укропом, зеленым и маринованным красным луком.

650.-

30 / 150 / 20 г



СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО

Пикантная закуска из лосося, маринованного в соево-цитрусовом соусе Понзу с добавлением авокадо, кинзы, красного лука, микрозелени и перца Чили.

890.-

30 / 150 / 20 г



СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Свежие хрустящие огурцы, редис, ароматные розовые помидоры, сочная морковь, сельдерей, зелень, сладкий и острый перец. Подается с чесночным соусом.

830.-

350 / 50 г

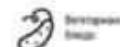
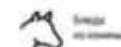
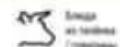


РЫБНАЯ ТАРЕЛКА*

Аппетитное рыбное ассорти из слабосолёного лосося, копчёного палтуса и подкопчённого угря, тигровые креветки морские гребешки. Украшается долькой лимона и микрозеленью.

1850. / 3700-

350 / 700 г



ПЛАТО ИЗ СЫРОВ*

Благородные сорта сыра:
Дор-Блю, Кананбер,
Пармезан, итальянские
Канотта с трюфелем.
Канотта с перцем
и пикантный сыр с
пажитником в сочетании
с сочной клубникой,
виноградом, грецкими
орехами и душистым
небоном.

1040.-

210 / 60 / 20 г



МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ*

Плато крупных Магаданских отварных креветок.
Подается на льду с лимоном и соусом Чили Гарлик.

1480 / 2940.-

500 / 70 / 60 г
1000 / 70 / 60



* складка не
распространяется.

ХАРАВАЦ

Икра из тушеных баклажанов,
зucchini, сладкого перца,
томатов и моркови, с
чесноком. Подается с перцем
Феферони, таджикскими
оливками, листьями кинзы
и пшеничными гренками.

440.-

160 / 10 / 5 / 25 г

СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

Ассорти из ароматной свежей
зелени: петрушки, укропа и кинзы.

220.-

30 г



ХУМУС ЛИВАНСКИЙ

Протертый горох нут и кунжутная паста,
с добавлением чеснока, спiced и оливкового
насса. Подается с пшеничными гренками.

440.-

200 / 25 г



SUSHI

ТОКИО РОЛЛ

Копчёный угорь,
авокадо, сыр
Филадельфия, тобико,
зелёный лук, стружка
тунца, кунжут. Спайси
соус.

430.-

200 г



КАНАДА РОЛЛ

Копчёный угорь,
лосось, огурец,
авокадо, сыр
Филадельфия, кунжут.

590.-

200 г



АЛЯСКА РОЛЛ

Краб, лосось,
авокадо, огурец, сыр
Филадельфия, тобико,
майонез.

470.-

200 г



КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ РОЛЛ

Краб, авокадо, огурец,
тобико, майонез.

590.-

200 г



ХАККАДА ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Жареный лосось,
плавленый сыр, кинза.

420.-

170 г



ЭБИ ТЕМПУРА РОЛЛ

Креветки темпура,
авокадо, тобико,
маринованный огурец,
кунжут.

390.-

150 г





ФИЛАДЕЛЬФИЯ РОЛЛ

Лосось, сыр Филадельфия, авокадо, красная икра.

690.-

220 г



САКУРА РОЛЛ

Краб, лосось, тобико, авокадо, сыр Филадельфия, майонез.

590.-

220 г



КАВАСАКИ РОЛЛ

Жареный лосось, авокадо, сыр Филадельфия, зелёный лук, кресс-салат, тобико, кунжут, Спайси соус.

460.-

200 г



ДРАКОН РОЛЛ

Копчёный угорь, сыр Филадельфия, креветки, авокадо, тобико.

640.-

210 г



АМЕРИКАНСКИЙ ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Лосось, копчёный угорь, огурец, сыр Филадельфия, тобико.

380.-

140 г



САНРЕМО ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

Лосось, огурец, сыр Филадельфия, тобико.

380.-

140 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



КУТАБ — Лепёшка из тонкого
пресного теста с начинкой.
Подается с мацони.

КУТАБ С ЗЕЛЕНОЙ

Зелёный лук, укроп, петрушка,
шпинат, кинза, китайский
салатный лист, шавель.

310.—

110 / 30 г

КУТАБ С СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ

310.—

110 / 30 г

КУТАБ С ЗЕЛЕНОЙ И СЫРОМ

310.—

110 / 30 г

КУТАБ С ТЕЛЯТИНОЙ И БАРАНИНОЙ

310.— ₽

110 / 30 г



ЛЕПЁШКА ТАНДЫРНАЯ

Пшеничная лепёшка,
приготовленная
в тандырной печи нашего
ресторана.

120.- ⏺

1*150 г



САМСА С КУРИЦЕЙ

Традиционная узбекская
самса из слоеного теста с
мясом молодого цыпленка,
лука и специй.

250.- ⏺

1*100 г



ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ И БАРАНИНОЙ

Воздушный чебурек с начинкой
из мелко рубленной телятины и
баранины с добавлением лука,
ароматных специй и кинзы.

430.- ⏺

Пожалуйста, не забывайте солить зажарку, если иначе чебурек будет пресным.



Любимые
блюда

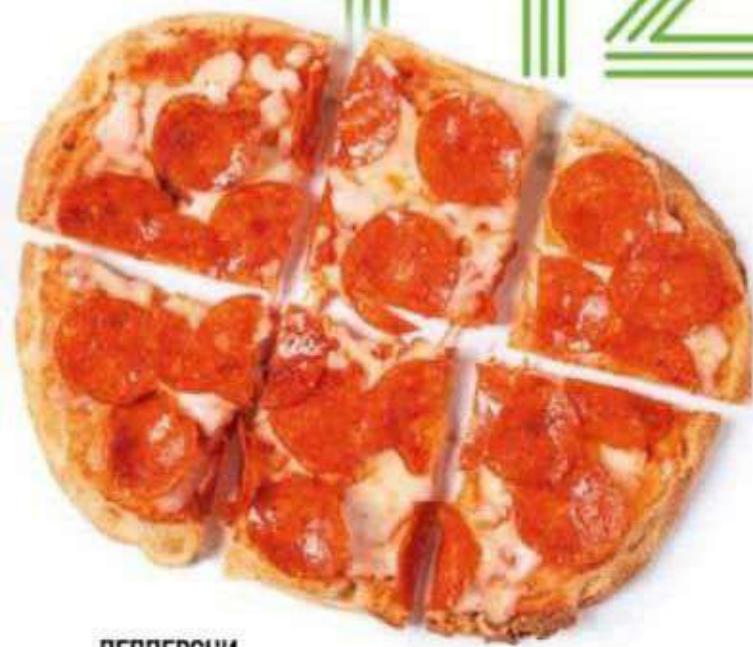


Любимые
блюда



Любимые
блюда

PIZZA



ПЕППЕРОНИ

Пицца с колбасками пепперони из говядины на пышном, хрустящем тесте с томатным соусом и сыром Моцарелла.

690.-

320 г



4 СЫРА

Классическое сочетание четырёх видов сыров: Моцарелла, Пармезан, Дор Блю и Брынза. При подаче поливается цветочным мёдом и украшается рубленным грецким орехом.

690.-

320 г



МАРГАРИТА

Традиционная итальянская пицца с томатным соусом и сыром Моцарелла на фирменном пышном тесте с листьями свежего базилика.

690.-

320 г



КАРНЕ МИСТО

Пицца из мясных деликатесов с добавлением томатного соуса, сыра Моцарелла и рукколы.

690.-

320 г

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- СЫР МОЦАРЕЛЛА 70.-
30 г
- КОЛБАСА ПЕППЕРОНИ 70.-
10 г

- КОЛБАСА ЕВРЕЙСКАЯ 70.-
10 г

- БРЕЗАДОЛА 90.-
10 г
- СОУС ТОМАТНЫЙ 50.-
30 г

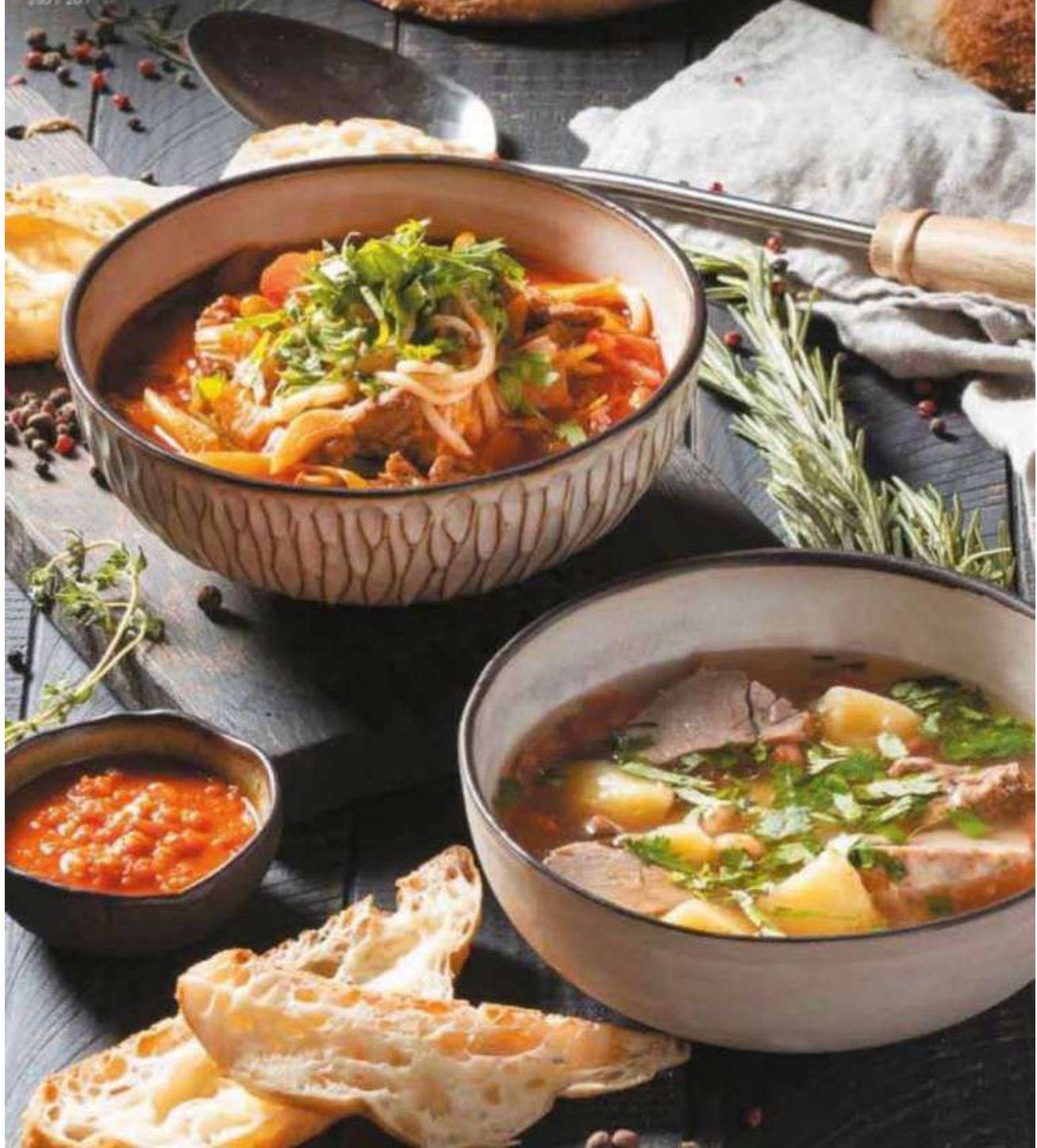
СҮРБІ

ЛАГМАН

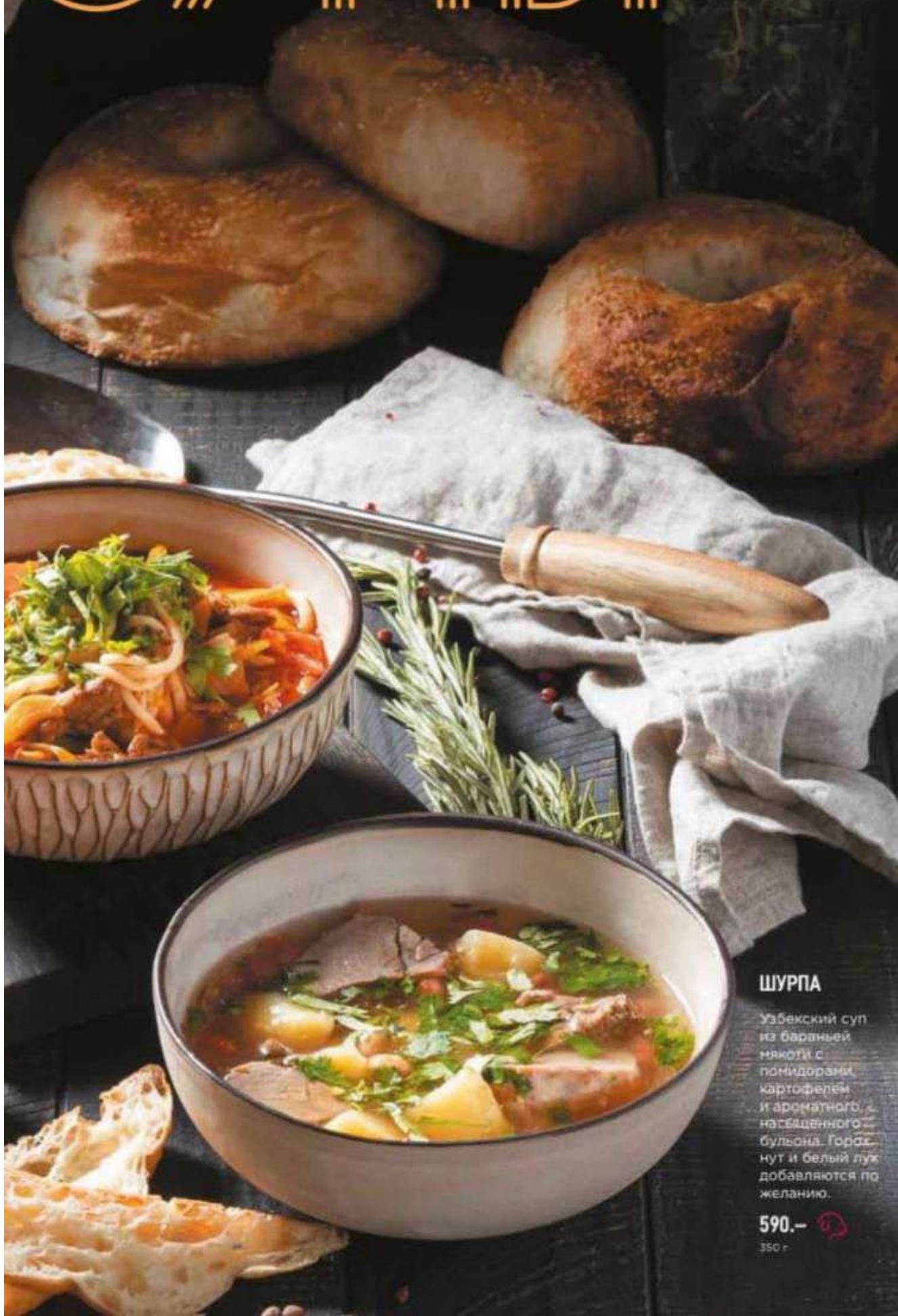
Традиционный
узбекский суп из
мякоти молодого
барашка и овощей с
домашней лапшой и
острой аджикой.

540.-

350 / 20+



СУПЫ



ШУРПА

Узбекский суп из бараньей мякоти с помидорами, картофелем и ароматного насыщенного бульона. Горячий и белый лук добавляются по желанию.

590.-
350 г

ЧУЧВАРА

Пельмешки ручной лепки с начинкой из мраморной говядины в курином или бараньем бульоне на ваш выбор. Подаются с домашней сметаной и зеленью.

450.- ⚡

350 / 30 г



БАЛЫК ШУРПА

Лёгкий рыбный суп из лосося и дорадо с картофелем черри, помидором и перловой крупой. Подается со свежей зеленью и лимоном.

590.- ⚡

300 / 15 г



АНДАА

АССОРТИ ГРИЛЬ*

Нежные люля из баранины, телятины, курицы, сочный адана-кебаб, корейка баражка, крыльшки Бейрут и BBQ, приготовленные на мангале, подаются с картофелем чуррос и соусами: аджикой и Сацебели.

1530 / 2 830.-

520 / 100 / 100 / 15 / 30 / 30 г
1040 / 100 / 300 / 30 / 30 / 30 г

Андана

* скидка не распространяется.



На фотографии использованы профессиональные модели. Качество изображения не соответствует реальному.

ШАШ ИЗ КОРЕЙКИ

Сочный шашлык из корейки ягненка, приготовленный по фирменному рецепту на нангале. Подается на хрустящем лаваше с маринованным луком, зернами граната и свежей зеленью.

630.- ⌂ ⌂

90 / 15 г



ШАШ ИЗ ИНДЕЙКИ

Чешное филе индейки, приготовленное на нангале. Подается на хрустящем лаваше, с маринованным луком, зернами граната и свежей зеленью.

350.- ⌂ ⌂

10 / 15 г



ШАШ ИЗ КРЫЛЬЕВ

Обжаренные до золотистого цвета куриные крылья. Подаются на хрустящем лаваше с маринованным луком, зернами граната и свежей зеленью.

290.- ⌂ ⌂

100 / 15 г



АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Большое ассорти из мясных блюд, приготовленных на мангale: сочный шашлык и нежный люля из телятины, бааранины и курицы, а также шаш из куриных крыльев и баарней корейки. Подается с маринованным луком с зеленью и зернами граната.

2 420.- ₸ ₽ ₷

670 / 50 г



ШАШ ИЗ БАРАНИНЫ

Мякоть баранины, приготовленная на мангале. Подается на хрустящем лаваше, с маринованным луком, зернами граната и свежей зеленью.

440.- ₽ ⌂

80 / 15 г

ЛЮЛЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Кебаб из рубленой телятины со специями, приготовленный на угле. Подается на хрустящем лаваше, с маринованным луком, зернами граната и свежей зеленью.

410.- ₽ ⌂

80 / 15 г



ШАШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Мякоть телятины, приготовленная на мангале. Подается на хрустящем лаваше, с маринованным луком, зернами граната и свежей зеленью.

440.- ⚡ ⚡

80 / 15 г

ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ

Кебаб из рубленой баранины со специями, приготовленный на углях. Подается на хрустящем лаваше, с маринованным луком, зернами граната и свежей зеленью.

410.- ⚡ ⚡

80 / 15 г



ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

Кебаб из рубленой курицы со специями, приготовленный на угле. Подаётся на хрустящем лаваше, с маринованным луком, зёрнами граната и свежей зеленью.

330.- ⚡ ⚡

80 / 15 г

ШАШ ИЗ КУРИЦЫ

Куриное филе, приготовленное на мангале. Подаётся на хрустящем лаваше, с маринованным луком, зёрнами граната и свежей зеленью.

340.- ⚡ ⚡

80 / 15 г



ШАШ ИЗ СЕМГИ

Нежный лосось,
приготовленный на
мангале. Подается
с зёренами граната,
маринованным красным
луком с зеленью, лимоном
и соусом Чили Гарлик.

790.- ⚡ ⚡

80 / 30 / 15 г

ШАШ ИЗ КРЕВЕТОК

Тигровые креветки,
приготовленные на
мангале. Подаются
с зёренами граната,
маринованным красным
луком с зеленью, лимоном
и соусом Чили Гарлик.

630.- ⚡ ⚡

80 / 30 / 15 г



УЧ ПАНЖА ИЗ БАРАНИНЫ / ТЕЛЯТИНЫ

Сочная баранина или телятина, приготовленная на трёх шампурах. Подается с томатным соусом, маринованным луком с зеленью, зёрнами граната, печеным перцем и долькой лимона.

970.-

200 / 45 / 50 / 20 г



КАРЕ ЯГНЁНКА*

Приготовленное на угле каре молодого ягнёнка, маринованное в ароматных травах и специях, с запечённым перцем и помидором в базиликово-чесночной заправке.

1 450.-

170 / 100 / 15 г

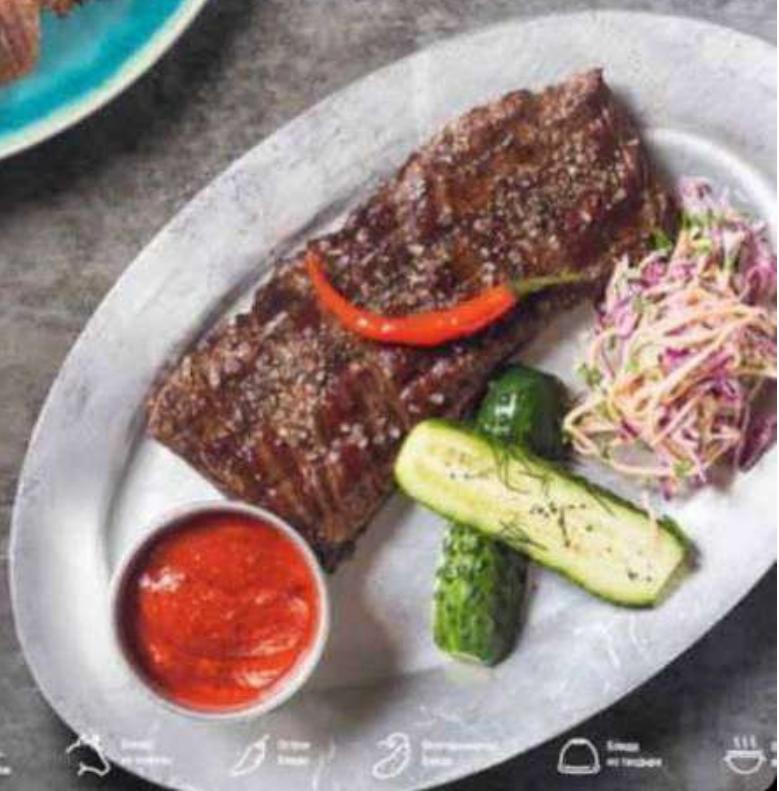


СТЕЙК МЯСНИКА*

Тонкая говяжья диафрагма Black Angus 200 дней зернового откорма, 14 дней влажного выдерживания, приготовленная на мангеле. Рекомендована прожарка Medium. Подается с малосольными огурцами, салатом Коул Слоу, острым красным перцем и соусом Сацебели.

1 520.-

200 / 100 / 40 г





ИСКАНДЕР

Большой фирменный кебаб из телятины и мякоти баранины с перцем Чили. Подается на хрустящем лаваше, с маринованным красным луком с зеленью, зернами граната, печеным перцем и долькой лимона. Соус на выбор: Чили Гарлик, чесночный, барбекю или Сацебели.

200 / 55 / 30 / 30 / 20 / 15 г 820.-



КРЫЛЬЯ НА МАНГАЛЕ

Маринованные в ароматных специях и обжаренные до золотистого цвета куриные крылья. Подаются на хрустящем лаваше с маринованным красным луком с зеленью, зернами граната, запеченым перцем и долькой лимона. Соус на выбор: Чили Гарлик, чесночный, тайский или Сацебели.

290 / 55 / 30 / 30 / 20 / 15 г 650.-



БАЛГОД

ПЛОВ ТАШКЕНТСКИЙ С ТЕЛЯТИНОЙ

Рассыпчатый плов из узбекского риса. Лазер с обжаренной телятиной, сочной жёлтой морковью с добавлением репчатого лука. Подается с мини-салатом из розовых томатов, огурцов и кинзы.

540.- ⚡

300 / 65 г



Добавки к плову

Казы-по узбекски 50 г 250-	Ачичик 30 г 120-	Маринованный
Жареный лесной 30 г 100-	Долма 50 г 450-	гранат 20 г 70-



ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

Традиционный плов, приготовленный из узбекского риса Лазер, мяса молодого барашка, жёлтой моркови с добавлением репчатого лука, чеснока и восточных специй. Подается со стручковым перцем.

560.- ₸
300 г



ДОЛМА

Виноградные листья, томленые в собственном соку, с начинкой из молодого ягнёнка и риса.
Подаются со сметаной, зеленью и бульоном на выбор.
куриным или баранным.
(бульон подаётся отдельно).

620.–

250 / 100 / 30 :



ТЕЛЯТА ПО-УЙ

Вырезка грибами с отвар и зелёны желани

820.–

225 / 100 / 30 :

КАУРМА-ЛАГМАН

Поджарка из баранины, сладкого перца, помидоров, зелёного лука, сельдерея и китайской капусты с домашней лапшой и омлетом.

590.–

200 /



На фотографии исполь

БУРГЕР N1

Сочная котлета из мраморной говядины в воздушной булке с сыром Чеддер, спелым помидором, салатом Коул Слоу, солёным огурцом, красным луком, горчичным соусом и соусом Чили Гарлик. Подается с картофелем чуррос и кетчупом.

770.- ⚡
340 / 70 / 40 г



ТЕЛЯТИНА С ШАМПИНЬОНАМИ ПО-УЙГУРСКИ

Вырезка из телятины, обжаренная с грибами и острым перцем. Подается с отварным рисом, ароматной кинзой и зеленым луком. Острота блюда - по желанию гостя.

820.- ⚡
225 / 100 г



ШАУРМА ЧАЙХАНСКАЯ

Фирменная шаурма из даваше с мясом курицы, приготовленный на угле, с листьями салата, розовыми помидорами, солеными огурцами, чесночным соусом и хумусом. Подается с картофелем фри и соусом на выбор. Чили Гарлик или кетчуп.

650.— ⚡
280 / 100 / 30 г



БЕФСТРОГАНОВ

Классика русской кухни - нежная телятина, тонко нарезанная соломкой, тушеная в сливочно-грибном соусе с добавлением шампиньонов и репчатого лука. Подается с картофельным пюре, солеными огурцами и томатами черри.

870.—

360 г



ЛОСОСЬ НА ПАРУ*

Нежный стейк из лосося, приготовленный на пару, с воздушным пюре из картофеля. Украшается лимоном и микрозеленью.

920.— ⚡
180 / 150 / 20 г



ЛОСОСЬ ПО-ЧАЙХАНСКИ *

Запеченный стейк из лосося по фирменному рецепту с воздушным пюре из картофеля под соево-тайским соусом. Украшается микрозеленью.

920.— ⚡
180 / 150 / 20 г



СИБАСКИЙ ДОРА

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ВАШ ВЫБОР: НА ГРИЛЕ, НА ПАРУ, В ТАЙСКОМ СОУСЕ

НА ГРИЛЕ

Приготовленная на гриле рыба с помидорами черри, чесноком, розмарином и специями. Подается с долькой лимона и соусом Песто.

390.—

за 100 г



НА ПАРУ

Приготовленная на пару рыба с помидорами черри, чесноком, розмарином и специями. Подается с долькой лимона и соусом Песто.

390.—

за 100 г

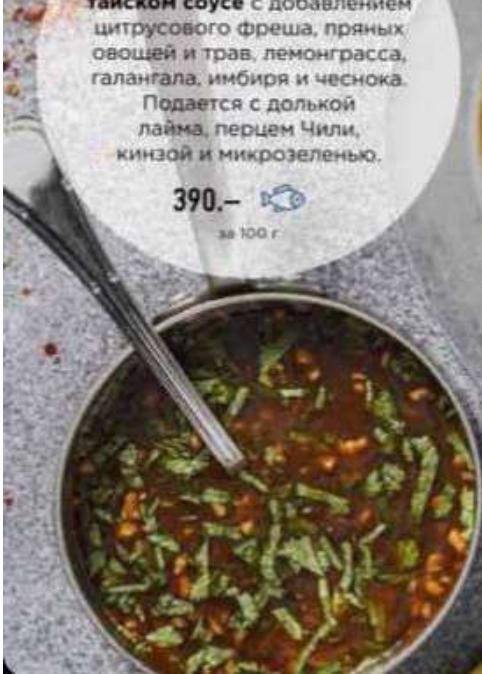
СТИМ ФИШ

Приготовленная на пару в тайском соусе с добавлением цитрусового фреша, пряных овощей и трав, лемонграсса, галангла, имбиря и чеснока.

Подается с долькой лайма, перцем Чили, кинзой и микрозеленью.

390.—

за 100 г



СИ ДОРАДО

У ВЫБОР: НА ГРИЛЕ, НА ПАРУ, В ТАЙСКОМ СОУСЕ ИЛИ ЗАПЕЧЁННЫЕ



ЗАПЕЧЁННАЯ

рыба запеченная с томатами, шпинатом, сыром Пармезан и специями.

390.—

за 100 г



НА ПАРУ

Приготовленная на пару рыба с помидорами черри, чесноком, розмарином и специями.
Подаётся с долькой лимона и соусом Песто.

390.—

за 100 г



НА ГАРУ



ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ

Пряные кавказские
хинкали с начинкой из
рубленого мяса. Подаются
с соусом Цацики.

610.- ₷
370 / 30 г



Приобретая продукцию в магазинах Ашан, вы поддерживаете местных производителей.

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Запечённый сладкий
перец, цуккини,
баклажан и помидор.
Подается с сырным
соусом.

520.-

300 / 30 г

КАРТОФЕЛЬ С ДУМБОЙ

Молодой картофель
черри, обжаренный
с чесноком, солью и
думбой.

310.-

200 г



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Золотистый картофель
саломкой, обжаренный
во фритюре. Подается
с кетчупом.

250.-

160 / 30 г



ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Классическое пюре
на молоке.

150.-

150 г



РИС

Отварной рис
со сливочным
маслом.

150.-

150 г



соусы 90.-

- Чесночный
- Цацики
- Чили-Гарлик
- Аджика узбекская

50 г

30 г

30 г

30 г

- Соус тайский
- Барбекю
- Мажони
- Сацебели

50 г

50 г

50 г

50 г

- Соус сырный
- Соус томатный
- Песто
- Наршараф

50 г

50 г

30 г

30 г



МЕДОВИК

Классический торт из тонких медовых коржей, пропитанных сливочным кремом.

400.-

120 г



ШОКОЛАДНЫЙ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ТОРТ

Шоколадный торт с безглютеновым бисквитом, без сахара.

380.-

130 г



ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ТАРТ С МАЛИНОЙ

Шоколадно-карамельный тарт со свежей малиной.

490.-

125 г



МЕРЕНГА "АРТИШОК"

Впечатляющий бисквитный десерт со взбитым лимонным ганашом, нежным заварным кремом маракуйя и заварной итальянской меренгой с ароматом чая матча.

490.-

220 г

ВАРЕНЬЕ 190.- в ассортименте

100 г

Домашнее варенье на ваш выбор: гречий орех, белая черешня, кизил, абрикос, инжир или малина.

МЁД

Натуральный горный цветочный.

190.-

100 г



ПИРОЖНОЕ KISS

Яркий контраст фисташкового мусса и малинового желе на тонком бисквите с хрустящей вафельной прослойкой, белым шоколадом.

360.-





ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

Домашний десерт из бисквита и какао под натуральным бельгийским шоколадом. Подаётся с ванильным кремом.

360.-

120 / 30 г



ТОРТ ШОКОЛАД-МАНГО

Гармоничное сочетание шоколадного мусса, нежного крема со вкусом манго-маракуйя и шоколадного бисквита.

380.-

120 г



МЕДОВИК

Классический торт из тонких медовых коржей, пропитанных сливочным кремом.

400.-

120 г



ШОКОЛАДНЫЙ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ТОРТ

Шоколадный торт с безглютеновым бисквитом, без сахара.

380.-

130 г



МЁД

Натуральный горный цветочный.

190.-

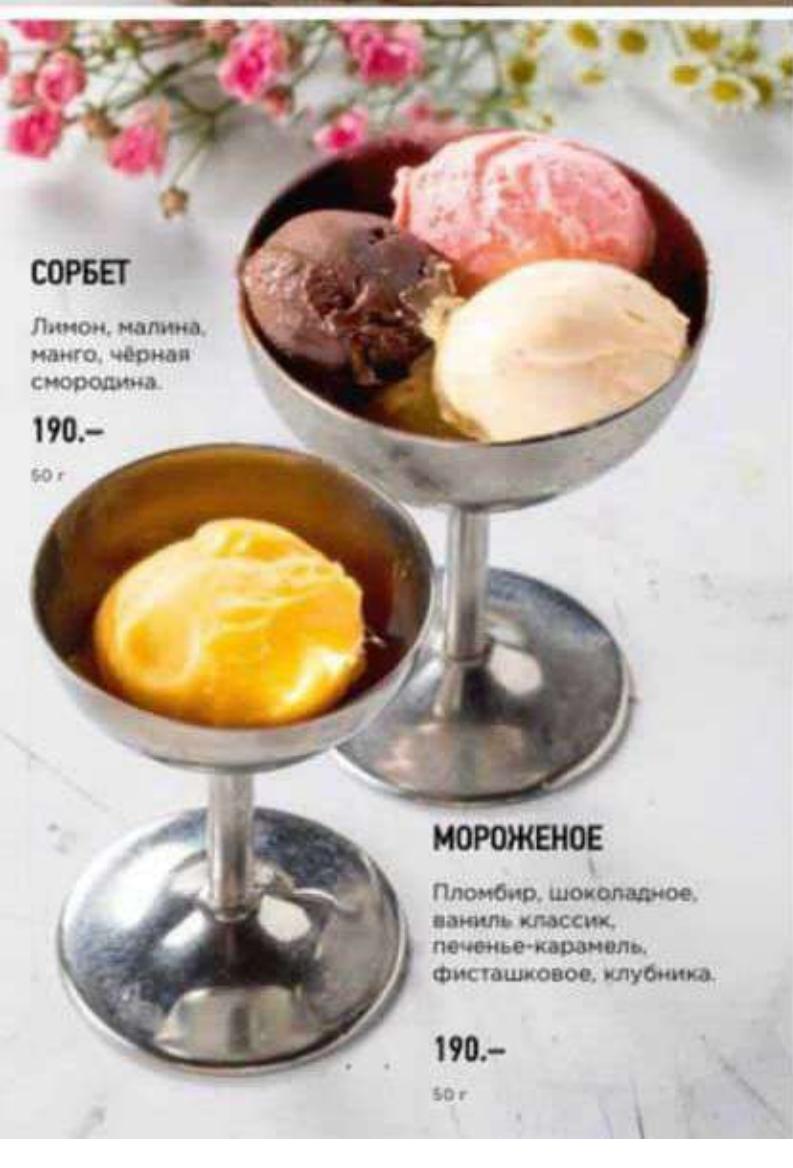
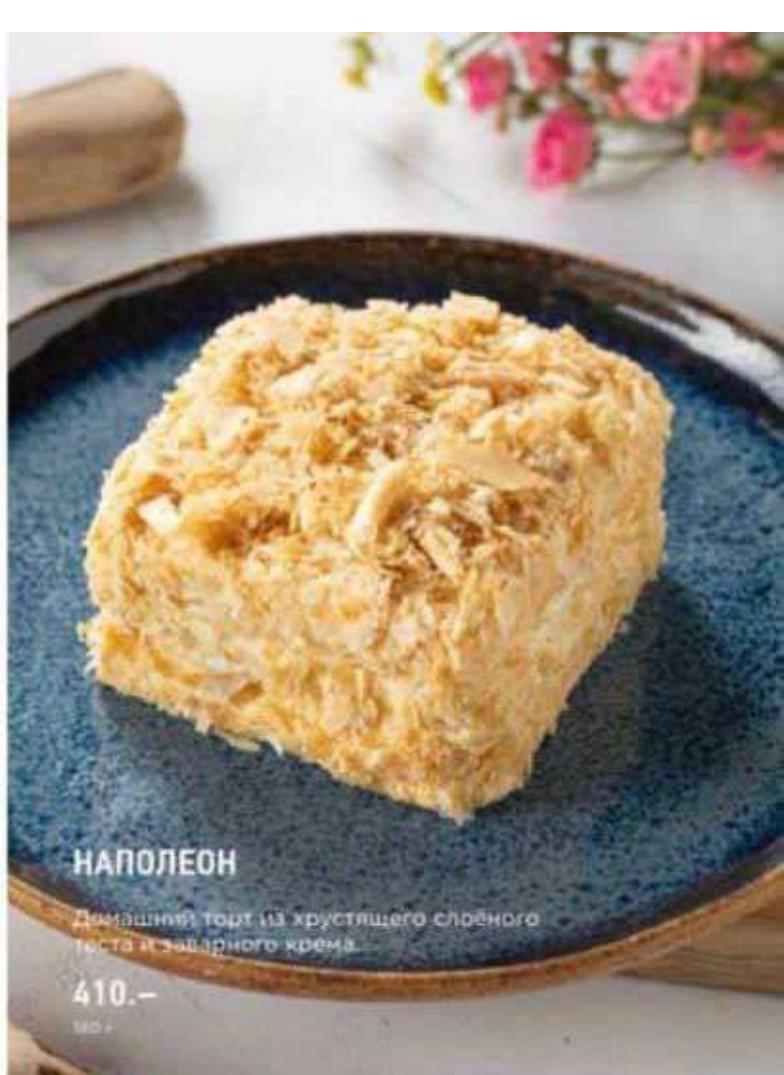
100 г

ПИРОЖНОЕ KISS

Яркий контраст фисташкового мусса и малинового желе на тонком бисквите с хрустящей вафельной прослойкой, белым шоколадом.

360.-





ДЕСЕРТЫ

РАХАТ ЛУКУМ

нашего собственного производства, по уникальным рецептам с использованием только натуральных продуктов.

В ассортименте:

- с тархуном и гречин орехом с чёрной смородиной и фундуком
- с брусникой и миндалём
- ассорти на ваш выбор

280.-

120 г



КЛУБНИКА

530.-

150 г



ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Ананас, виноград, клубника, груша, черника, гранат.

2 490.-

1000 г



ВИНОГРАД

430.-

300 г



Французский клубничный пирог с ягодами и сливками