

HP-FUTURA.RU

ВЕСНА/ЛЕТО'25

HOOKAH PLACE



MENU

WE
MAKE
FUTURE!

Пространство, вдохновленное любовью к классическому и авторскому кинематографу 60-70-х годов, в основе которого лежит представление людей прошлого о том, каким могло бы быть будущее.





Концепцию нашего заведения можно назвать - ретрофутуризм. Полностью черная отделка выполнена не просто так. Она скрывает восприятие границ, форм, высот.

Лишь точечные акценты и отдельные яркие формы со своими цветами раскрывают данное пространство совсем с другой стороны. Присутствуют, как и современные изделия, основой для которых послужили какие-то примечательные ретро-модели мебели, светильников и прочих элементов, так и настоящие модели 60-80-х, привезенные с европейских аукционов, и дизайнерские авторские изделия.



Special menu

Каждые несколько месяцев мы бережно выбираем сезонные продукты и ингредиенты, чтобы приготовить новые интересные блюда

Ролл с тайским манго под соусом карри ^{290g}	870₽
ТВОРОЖНЫЙ СЫР, КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА, АВОКАДО, БИТЫЕ ОГУРЦЫ	
Летний салат с тунцом ^{225g}	890₽
МИКС САЛАТА, ОГУРЦЫ, ТОМАТЫ, ОЛИВКИ, КУНЖУТ, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ, КУНЖУТНО-ГОРЧИЧНЫЙ ДРЕССИНГ	
Свекольный хумус с креветками и тофу ^{330g}	870₽
НУТ, ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА, ТАХИНИ, КАПЕРСЫ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, СОУС ТЕРИЯКИ, КИНЗА, ЛЕПЕШКА РОТИ	
Окрошка с томлёной говядиной и мисо-квасом ^{350g}	690₽
ОГУРЦЫ, РЕДИС, ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ, РЕЛИШ ИЗ ОВОЩЕЙ, СМЕТАНА, ЗЕЛЕНЬ	
Двойной бургер с чоризо и овощным рагу ^{350g}	870₽
ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА, СЫР МОЦАРЕЛЛА И ЧЕДДЕР, ТОМАТЫ, РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	
Шоколадный брауни с орехом пекан ^{200g}	670₽
ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ, СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ	

Summer drinks

Пиллс-Тоник ^{150ml}	690₽
Улун-Слива ^{150ml}	650₽

Мы готовим еду основываясь на традициях паназиатской кухни.

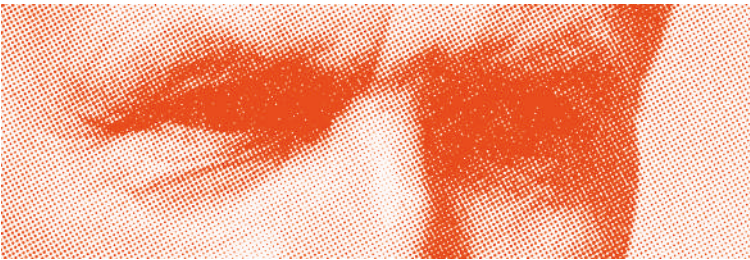
Это направление, сформированное под влиянием всех стран Азии. В ней переплетаются кулинарные традиции десятка стран, благодаря чему рождаются необычные блюда.

Rolls

Ролл с лососем и опалённым тунцом ^{270g}	890₽
ТВОРОЖНЫЙ СЫР, АВОКАДО, СОУС ПАРМЕЗАН И КРЕМ ИЗ ВАСАБИ, КУНЖУТ, СТРУЖКА ТУНЦА	
Ролл Филадельфия с имбирным соусом ^{265g}	980₽
ЛОСОСЬ, ОГУРЕЦ, ТВОРОЖНЫЙ СЫР	
Ролл Филадельфия Том Ям с карамелизированным лососем ^{295g}	1050₽
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА, ТВОРОЖНЫЙ СЫР ТОМ ЯМ, ОГУРЕЦ, ФУРИКАКЭ, СОУС МАНГО-ЧИЛИ, БИСК И ШРИРАЧА	
Ролл Филадельфия с угрём ^{255g}	950₽
ОГУРЦЫ, СЛИВОЧНЫЙ СЫР, КУНЖУТ, ИМБИРНЫЙ СОУС И УНАГИ	
Ролл с попкорном из креветок ^{225g}	FUTURA! 920₽
ЛОСОСЬ, КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА, ИКРА МАСАГО, ОГУРЕЦ, СПАЙСИ СОУС, КУНЖУТ, ШИЧИМИ, СТРУЖКА ТУНЦА	
Жареный ролл с угрём и лососем ^{150g}	650₽
ТВОРОЖНЫЙ СЫР С ТЕРИЯКИ, ОГУРЕЦ, ИКРА МАСАГО, РИСОВЫЕ ЧИПСЫ, СОУС ТРЮФЕЛЬНЫЙ И ТЕРИЯКИ	
Ролл с тигровыми креветками и чукой ^{305g}	NEW! 890₽
ТВОРОЖНЫЙ СЫР С МАНГО И ЧИЛИ, МАРИНОВАННЫЙ ДАЙКОН, АВОКАДО, ТЕСТО КАТАИФИ, ИКРА МАСАГО, СОУС СПАЙСИ И ОРЕХОВЫЙ	



Futura – классический геометрический гротеск. Это один из ключевых шрифтов XX века. Он остаётся актуальным и сейчас, и широко используется в логотипах, заголовках, веб и печатных изданиях.



Футуру разработал Пауль Реннер для фирмы Bauer в 1927 году. Шрифт основан на простых геометрических формах и близок по духу эстетике конструктивизма 1920-х–30-х и Баухауса.

Salads

Тёплый салат с говядиной, грибами и хрустящей лапшой 150g

МИКС САЛАТА, ОРЕХИ КЕШЬЮ, ЛИМОННЫЙ ДРЕССИНГ

790₽

Салат цезарь в азиатском стиле 185g

ЦЫПЛЕНОК, ЧЕРРИ, ПАРМЕЗАН, КРЕВЕТОЧНЫЕ ЧИПСЫ, МИКС САЛАТА, КУНЖУТ, ШИЧИМИ

740₽

Салат с креветками темпура и страчателлой 160g

АВОКАДО, БОБЫ ЭДАМАМЕ, МИКС САЛАТА, СОУС ИМБИРНЫЙ И КУНЖУТНЫЙ

720₽

Баклажаны темпура с томатами и кешью 260g

КОПЧЁНАЯ СМЕТАНА, КИНЗА, ЛАЙМ, ШИЧИМИ

650₽

Bao

Булочка Бао с курицей 170g

ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА, ЗЕЛЁНЫЙ ЛУК, КИНЗА, СОУС ПЕРЕЧНО-КУНЖУТНЫЙ И ТАРТАР

470₽

Булочка Бао с говядиной 150g

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, КУНЖУТ, КОПЧЁНАЯ СМЕТАНА, СОУС ЧИМИЧУРРИ

570₽

Булочка Бао с креветками 140g

ТВОРОЖНЫЙ СЫР ТОМ ЯМ, БИТЫЕ ОГУРЦЫ, КИНЗА, САЛЬСА ИЗ МАНГО, ФУРИКАКЭ, СОУС ИЗ АНАНАСА С КАРРИ

570₽

Bowls

Боул с лососем и манго 320g

FUTURA!

РИС, АВОКАДО, МИКС ЗЕЛЕНИ, СОУС МАНГО-ЧИЛИ И ТЕРИЯКИ

850₽

Боул с тунцом и трюфельным соусом 320g

РИС, ГУАКАМОЛЕ, АВОКАДО, МИКС ЗЕЛЕНИ, СОУС ПОНЗУ И ТЕРИЯКИ

780₽





Cold Appetizers

Роти с рваным мясом и копченой сметаной ^{265g}	HOT!	890₽
ТОМАТНАЯ САЛЬСА, ЗЕЛЕНЬЙ ЛУК, ШИЧИМИ, ЧИЛИ МАСЛО, СОУС ПЕРЕЧНЫЙ И БАРБЕКЮ		
Роти с креветкой и авокадо под соусом биск ^{285g}		920₽
ГУАКАМОЛЕ, ТВОРОЖНЫЙ СЫР ТОМ ЯМ, САЛЬСА ИЗ МАНГО, КИНЗА, СОУС ИМБИРНЫЙ		
Тартар из говядины в азиатском стиле ^{170g}	HOT!	790₽
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА, ЗАПРАВКА НА ОСНОВЕ ПЕРЕЧНОЙ ПАСТЫ И ВАРЕНЬЯ ИЗ ЮДЗУ, ЯБЛОКО, РОТИ		
Криспи суши с ассорти тартаров из рыбы ^{170g}	NEW!	720₽
ХРУСТЯЩИЙ РИС, ТВОРОЖНЫЙ СЫР, АВОКАДО, ЛОСОСЬ, ТУНЕЦ, КОПЧЕНЫЙ УГОРЬ, КРАСНАЯ ИКРА, ТЕСТО КАТАИФИ, ФУРИКАКЕ, СОУС СПАЙСИ, ТРЮФЕЛЬНЫЙ И АНАНАС С КАРРИ		
Бенедикт с лососем на картофельной вафле ^{250g}	BREAKFAST!	950₽
Битые огурцы и ореховый соус ^{85g}		290₽
Капуста кимчи ^{85g}		290₽

Hot Appetizers

Креветки темпура ^{230g}	FUTURA!	820₽
ГУАКАМОЛЕ, МИКС САЛАТА, ЛАЙМ, ЛИМОН, СОУС ВАСАБИ		
Картофель фри, дип-соус sweet pepper, пармезан ^{225g}		510₽
ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО, ЗЕЛЁНЫЙ ЛУК		
Куриные крылья в соусе барбекю ^{255g}		640₽
МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ, ЗЕЛЁНЫЙ ЛУК, СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ, ШИЧИМИ, КУНЖУТ		
Батат фри с гуакамоле, соусом ремулад и пармезаном ^{225g}		690₽
Сэндвич с креветками и соусом айоли ^{255g}	NEW!	790₽
БУЛОЧКА БРИОШЬ, НАЧИНКА ИЗ КРЕВЕТОК И СПЕЦИЙ, КУНЖУТ, АЙОЛИ БАРБЕКЮ, КРАСНАЯ ИКРА, ЗЕЛЁНЫЙ ЛУК, ФУРИКАКЭ		

Soups

Том-ям с морепродуктами ^{470g}	HOT!	860₽
КРЕВЕТКИ, ГРИБЫ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, РИС, ЛАЙМ, КИНЗА, КОКОСОВОЕ МОЛОКО		
Рамен с куриным рулетом ^{470g}		650₽
КУРИНЫЙ БУЛЬОН, КУКУРУЗА, МАРИНОВАННОЕ ЯЙЦО, НОРИ, СОУС ТАРЭ		

Ретрофутуризм как направление начало формироваться в середине 20 века, особенно в 1950-х и 1960-х годах.

Этот период был временем активного интереса к космическим исследованиям и технологическим достижениям, что отразилось в культуре, искусстве и дизайне.

При создании заведения мы вдохновлялись фильмами той эпохи, что в дальнейшем послужило идеей для выпуска мерча по мотивам фильмов «Бразилия», «Метрополис» и анимационного фильма «Дикая планета»

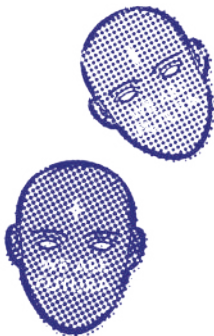


First Course

Удон с курицей и соусом карри ^{310g}	820₽
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ, БРОККОЛИ, ЛУК ЗЕЛЁНЫЙ, КИНЗА, СОУС АНАНАС-КАРРИ, СОЕВЫЙ И ТЕРИЯКИ	
Удон с говядиной и древесными грибами ^{300g}	890₽
КАБАЧКИ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, МОРКОВЬ, ИМБИРЬ, ЧЕСНОК, ШИЧИМИ, КИНЗА, СОУС АНАНАС-КАРРИ, СОЕВЫЙ И ТЕРИЯКИ	
Мисо рис с говядиной ^{265g}	FUTURA! 790₽
МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ, ЛУК ЗЕЛЁНЫЙ, ФУРИКАКЭ, СОУС СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫЙ	
Гёдза с креветками ^{165g}	590₽
КИНЗА, РЕДИС, ЗЕЛЁНЫЙ ЛУК, СОУС УНАГИ, КУНЖУТ, СОУС ТЕРИЯКИ, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	
Бургер с говяжьей котлетой и капустой кимчи ^{360g}	890₽
СЫР МОЦАРЕЛЛА И ЧЕДДЕР, БИТЫЕ ОГУРЦЫ, МИКС САЛАТА, КАПУСТА ПЕКИНСКАЯ И КИМЧИ, СОУС ИЗ ЧЕРНИКИ	
Курица терияки и рис ^{260g}	750₽
МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ, ЗЕЛЁНЫЙ ЛУК, ИМБИРЬ, КУНЖУТ	
Стейк из лосося с гуакамоле ^{180g}	1200₽
ШПИНАТ, ЗЕЛЁНЫЙ ЛУК, КУНЖУТ, СОУС ТЕРИЯКИ И ОРЕХОВЫЙ	
Токпокки - карбонара ^{260g}	NEW! 950₽
РИСОВЫЕ КЛЕЦКИ, БЕКОН, СЛИВКИ, СЫР ПАРМЕЗАН, ЖЕЛТОК МАРИНОВАННЫЙ	
Японский омлет	BREAKFAST! 920₽
Окономияки с креветками ^{360g}	

Desserts

Финиковый тоффи-пудинг ^{160g}	FUTURA! 570₽
ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ, КОФЕЙНЫЙ СОУС	
Шоколадный ролл с бананом и манго ^{140g}	480₽
СЫР С НУТЕЛЛОЙ, РИСОВАЯ БУМАГА, ПЕЧЕНЬЕ «ОРЕО», ОРЕХ КЕШЬЮ, ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ, СОУС МИСО КАРАМЕЛЬ	
Мороженое моти ^{1шт}	290₽
- ШОКОЛАД - ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ - МАНГО-МАРАКУЙЯ	
Ленивые сырники с тофу ^{150g}	BREAKFAST! 480₽
Баскский чизкейк ^{165g}	660₽
СОУС ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА, ФИСТАШКА	



Wine

Gruner Veltliner, Edelweisschhof
AUSTRIA / 125-750 ML

Sauvignon-Chardonnay,
Duffour Pere et Fils
FRANCE, GASCOGNE / 125-750 ML

Pinot Grigio, Corvezzo
ITALY, VENETO / 125-750 ML

Riesling Niederosterreich,
Johann Topf
AUSTRIA / 125-750 ML

Chablis, Domaine Louis Moreau
FRANCE, BOURGOGNE / 750 ML

White

750 - 4500₽

750 - 4500₽

800 - 4800₽

850 - 5100₽

7500₽

Red

Malbec, Bodega y Cavas Weinert
ARGENTINA, MENDOZA / 125-750 ML

Chianti Monteguelfo, Cecchi
ITALY, TOSCANA / 125-750 ML

Tempranillo, Faustino Crianza
SPAIN, RIOJA / 125-750 ML

Haut-Medoc AOC, Barton & Guestier,
Chateau Magnol
FRANCE, BORDEAUX / 750 ML

750 - 4500₽

800 - 4800₽

850 - 5100₽

7900₽

Sparkling

Cava, Don Gines
SPAIN, CATALUNA / 125-750 ML

Prosecco Treviso DOC Cuvee
dell'Eridi, Montelvini
ITALY, VENETO / 125-750 ML

Cremant de Loire Extra Brut,
Domaine Guy Allion
FRANCE, VALLEE DE LA LOIRE / 750 ML

700 - 4200₽

850 - 5100₽

5800₽



Мы отбираем простые и понятные вина из известных регионов, где культура виноделия является практически предметом искусства и имеет давние традиции производства.

Вы можете попробовать у нас вина, как по бокалам, так и отобранные вина на особые случаи.

Signature cocktails

TROPICAL IMAGINATION

ДЖИН, АНАНАС, ТОНИК ИЗ БУЗИНЫ

HATANO JAZZ

ДЖИН, ПЕРЕЦ САНЧЕ, КРЫЖОВНИК, БИТТЕР

KANZUME SOUL

СОДЖУ, ПУЭР, ГРАНАТ, ИМБИРНЫЙ ТОНИК

OST ANIME

РОМ, МОРОЖЕНОЕ, ПАНДАН, ЮДЗУ

LO-FI

ИГРИСТОЕ, АПЕРИТИВ, РОЙБУШ, ГРЕЙПФРУТ

IT G MA

ДЖИН, ШИСО, ВИШНЯ, ТОНИК САКУРА

HIROSHI YOSHIMURA

РОМ, КЛУБНИКА, ГРЕЙПФРУТ, ПЕНА ИЗ ВИНОГРАДА

EDIT

ВИСКИ, ВЕРМУТ, СПЕЦИИ

BABYMETAL

ПРЯНЫЙ ЛИКЁР, РОМ, БОБЫ ТОНКА

890₽

FUTURA

&

ЗВУК
hifi-стриминг

asia sound

Наша новая коктейльная карта, созданная совместно с HiFi-стримингом Звук. Каждый гость, заказавший в течение трех месяцев коктейль из авторского меню, получит подписку на сервис Звук на 90 дней и сможет слушать любимые треки, аудиокниги и многое другое.

В меню – 9 коктейлей от шеф-бармендера Ивана Руппеля, а каждый коктейль посвящен какому-то жанру или направлению в музыке, которые ассоциируются с Азией. Команда Звука создала под коктейли плейлисты, которые дополняют напитки и максимально раскрывают их концепцию. Все девять плейлистов можно послушать в профиле FUTURA в Звуке. А любой гость, заказавший напиток из карты Asian Sound, получит бесплатную подписку на HiFi-стриминг Звук на 3 месяца – QR-код на подписку будет находиться на подставке под бокал – костере.



НАШ ПРОФИЛЬ В
HIFI-СТРИМИНГЕ ЗВУК



Сервис «Звук» (12+) – услуги оказывает ООО «Звук», ОГРН 5177746117005, г.Москва. [HTTPS://ZVUK.COM](https://zvuk.com). Общий срок проведения акции с 31.03.2025 г. по 30.09.2025 г. вкл. (Срок активных действий для участия в акции с 31.03.2025 по 30.06.2025 г. вкл.). Источник информации об организаторе акции, правилах ее проведения, об ограничениях, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения https://zvuk.com/docs/sa/pravila_promo_sa.pdf
<https://disk.yandex.ru/d/-0BY4ZW6PuhEig>

Alcohol

Whiskey

- Dewar’s White Label
- Auchentoshan American oak
- Glenfiddich 12 Y.O.
- Laphroaig
- Macallan Double Cask 12 Y.O.

- Pogues
- Bushmills Black Bush

- Jim Beam Bourbon
- Maker’s Mark

- Julang Blended
- Nirasaki

Vodka

- Orthodox
- LAB N°38 Cranberry Mint
- Beluga Noble
- Beluga Gold Line

Rum

- Plantation 3 Stars
- Plantation Original Dark
- Botucal ‘Diplomatico’ Mantuano Extra Anejo
- Zacapa Solera Gran Reserva 23

Tequila / Mezcal

- ‘Cuerno de Toro’ Blanco
- ‘Peloton de la Muerte’ Espadin

Gin

- Crafter’s Aromatic Flower
- Wessex wyvern’s classic
- Nordes
- Monkey 47

40ml

Scotch

- 800₽
- 1200₽
- 1700₽
- 1800₽
- 2700₽

Irish

- 800₽
- 900₽

USA

- 800₽
- 1050₽

Asian

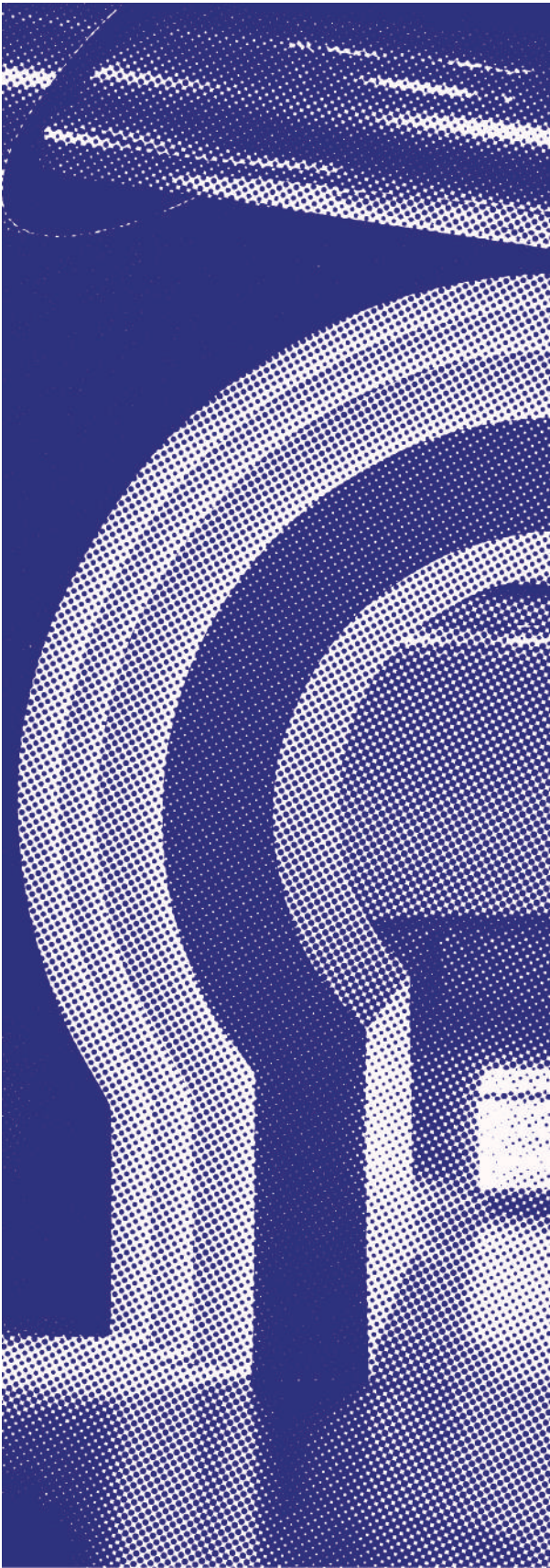
- 650₽
- 750₽

- 490₽
- 550₽
- 600₽
- 800₽

- 650₽
- 650₽
- 900₽
- 1800₽

- 850₽
- 850₽

- 800₽
- 900₽
- 1050₽
- 1900₽





Beer & Cider

330ml

Eggenberg Hopfenkönig	730₽
АВСТРИЯ, ЛАГЕР	
Eggenberg Helle Weisse	750₽
АВСТРИЯ, ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ	
Hitachino Nest	800₽
ЯПОНИЯ, СТАУТ	
Eggenberg Freibier NON-ALC	650₽
АВСТРИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ЛАГЕР	
Cider Fournier Rose	800₽
ФРАНЦИЯ, СУХОЙ СИДР	

Lemonades

350-1000ml

600-1050₽

Черника-лаванда
Манго-маракуйя
Алоэ-полынь
Ананас-лемонграсс
Вишня-шисо
Ежевика-гранат

Soft Drinks

Cola / Cola zero / Fanta	^{330ml}	400₽
The Gardenist tonic	^{200ml}	300₽
Red Bull	^{250ml}	420₽
Edis Still	^{500-950ml}	450-750₽
Edis Sparkling	^{500-950ml}	450-750₽
Juice	^{200ml}	300₽

Coffee

Эспрессо	^{40ml}	350₽
Американо	^{170ml}	350₽
Капучино	^{300ml}	400₽
Латте	^{350ml}	400₽
Раф	^{300ml}	450₽
Флэт Уайт	^{300ml}	400₽
Какао	^{300ml}	400₽
Эспрессо-тоник	^{400ml}	450₽
Бамбл-кофе	^{400ml}	450₽
Матча-кокос	^{400ml}	450₽

Теа

Шу Пуэр

Шу пуэр фабрики «Ланхэ»	1200₽
Шу пуэр Сягуань Да Сюэ Шань	1300₽
Шу пуэр Чжун Ча Ган Чун	1300₽
Лао Ча Тоу Юн Мин	1300₽
Лю Да Ча Шань	1300₽

Шен Пуэр

Шен пуэр фабрики «Чжун Ча»	1000₽
Шен пуэр фабрики «Сягуань FT»	1000₽
Шен пуэр аукцион Чжун Ча Куньмин 2005г.	1800₽

Красный

Чжень Шань Сяо Чжун	1000₽
Цзинь Хао Дянь Хун	1000₽
Цзинь Цзюнь Мэй	1100₽
Да Цзинь Чжень	1200₽

Гуандунские улуны

Фэн Хуан Дань Цун	1200₽
ФХДЦ Сюэ Пянь	1200₽
ФХДЦ Синь Жэнь Сян	1200₽
ФХДЦ Я Ши Сян	1300₽
Шуй Сянь Гуандун	1300₽

Уишаньские улуны

Да Хун Пао Тянь Синь Юнь Лэ	1250₽
Чжанпин Шуй Сянь	1200₽
Шуй Цзинь Гуй	1200₽
Инь Цзюй Янь Жоу Гуй	1350₽
Те Ло Хань мастер Юншен Ван	1500₽
Бань Тянь Яо	1600₽
Бай Цзи Гуань	1600₽

Тайваньские улуны

Най Сян «Огненный цветок»	1000₽
Дун Дин	1050₽
Габа «Органик»	1350₽

Тайваньские улуны

Дун Фан Мэй Чжень Синьчжу	1100₽
Габа «Джек 777»	1450₽
Габа Пэй Чун Линь	1450₽

Светлые улуны Аньси

Бин Те Гуань Инь Мао Ча	1200₽
-------------------------	-------

Китайские улуны

Габа Ми Сян «Медовая»	1300₽
-----------------------	-------

Зеленый

Би Ло Чунь HQ	1000₽
Моли Хуа Ча «Жасминовый»	1000₽
Аньцзи Бай Ча	1300₽
Цюэ Ше	1600₽

Желтый

Цзюнь Шань Инь Чжень	1400₽
----------------------	-------

Черный

Хэй Ча фабрики «Байшаси»	950₽
--------------------------	------

Белый

Бай Хао Инь Чжень	1100₽
-------------------	-------

Травяной чай

Сюэ Цзюй Хуа «Тибетская ромашка»	950₽
Ку Цяо Ча «Гречишный чай»	950₽
Саган Дайля	900₽
Травяной сбор	950₽

Чайные напитки

Тропический ^{1000ml}	1100₽
АНАНАС, ЛИЧИ-КАРДАМОН, КОРИЦА, БАДЬЯН	
Чёрные ягоды-кофе ^{1000ml}	1100₽
ЧЁРНЫЙ ВИНОГРАД, ЧЕРНИКА-ЛАВАНДА, КОФЕ	
Пряная малина ^{1000ml}	1100₽
ГРЕЙПФРУТ, МАЛИНА-ПАН, САГАН ДАЙЛЯ	
Вишневый пуэр ^{1000ml}	1600₽
ШУ ПУЭР, ВИШНЕВЫЙ СОК	

В данном разделе меню мы хотели бы познакомить Вас с миром китайского чая. Миром, где прошлое сливается с будущим, создавая единую гармонию вкуса и аромата.

Мы приглашаем Вас окунуться в традиции и историю изысканных сортов чая, который был привезен из самых отдаленных уголков Китая. Жители этой страны верят, что душевное состояние человека легко передается другим. Именно поэтому, прежде чем проводить чайную церемонию для себя или для друзей, необходимо расслабиться, подумать о позитивных аспектах жизни, погрузиться в ощущение гармонии с собой и с миром вокруг.

Вы можете довериться нашим сотрудникам, а взамен – они познакомят Вас с позициями, которые есть в нашей карте, помогут Вам выбрать самый подходящий вариант исходя из вашего духовного и физического состояния



Futura Hookah System

Гости	Кальяны	Цена
1-2 персоны	1	2600₽
3-4 персоны	2	4800₽

Special

RARE	3200₽
Грейпфрут	3500₽
Гранат	3500₽
Perfume hookah	4000₽
Сигарная подача	7000₽

Info

Цена действует при единовременном заказе кальянов и не суммируется с другими акциями и скидками.

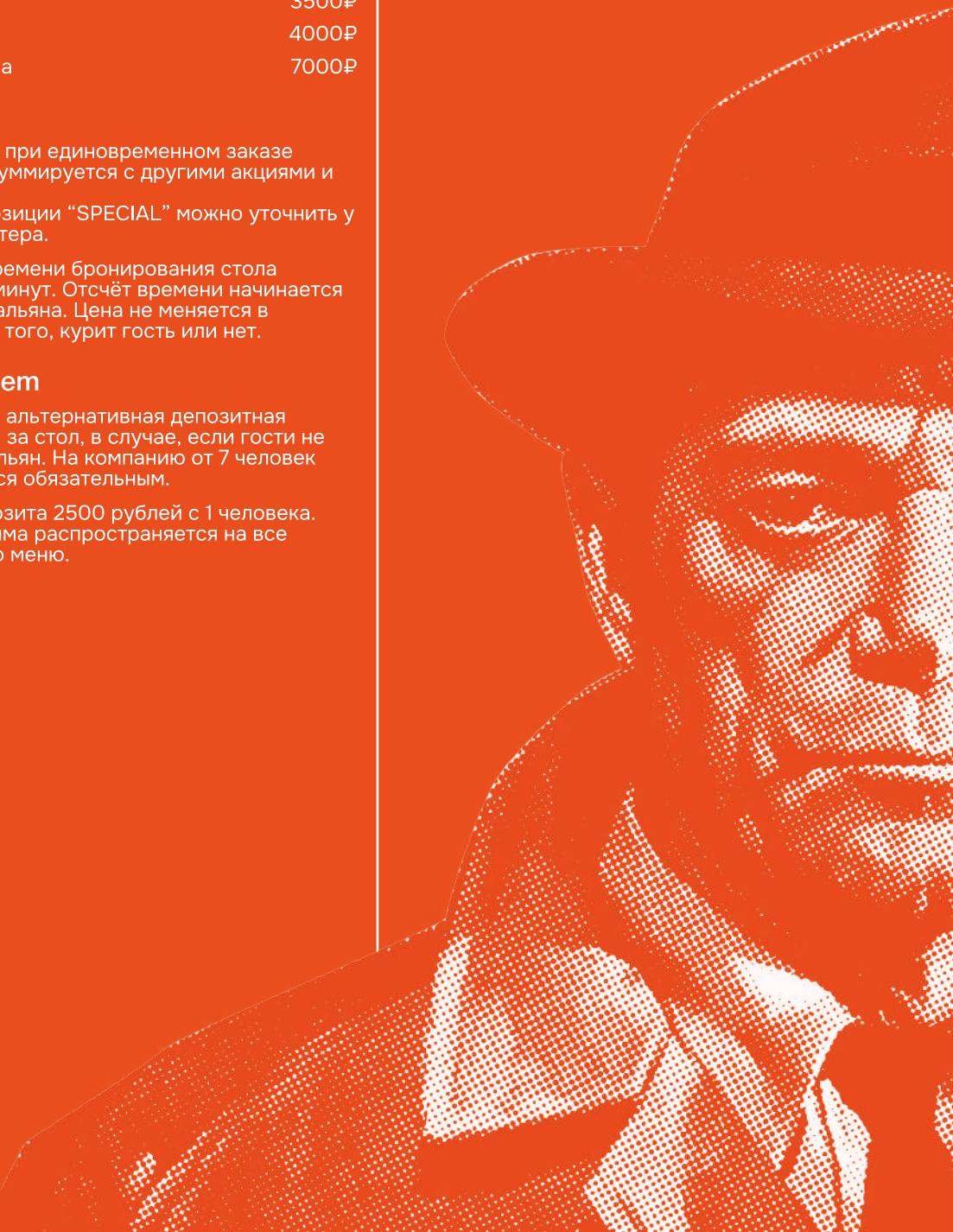
Подробнее о позиции “SPECIAL” можно уточнить у кальянного мастера.

Ограничение времени бронирования стола составляет 90 минут. Отсчёт времени начинается после подачи кальяна. Цена не меняется в зависимости от того, курит гость или нет.

Deposit system

Предусмотрена альтернативная депозитная система оплаты за стол, в случае, если гости не хотят курить кальян. На компанию от 7 человек депозит является обязательным.

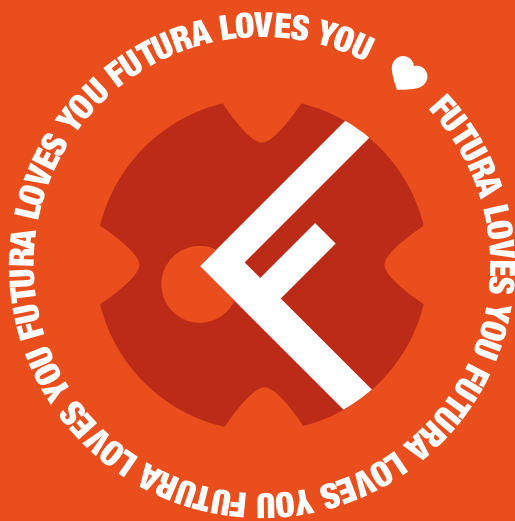
Стоимость депозита 2500 рублей с 1 человека. Депозитная сумма распространяется на все позиции нашего меню.



WE

MAKE

FUTURE!



Присоединяйтесь к нашей программе лояльности!