

# Дикое Меню от Шефа

|                                                                                            | ВЫХОД                  | ЦЕНА    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------|
| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ                                                                           |                        |         |
| ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ МАРАЛА С ЛУКОВЫМ ДЖЕМОМ И ЯГОДНЫМ МИКСОМ                                  | 200 гр                 | 670р.   |
| СУП                                                                                        |                        |         |
| СУП ЛАПША С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ МЯСА МАРАЛА С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ                                   | 300 гр                 | 650р.   |
| ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ                                                                            |                        |         |
| ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МАРАЛА С ГРИБНЫМ СОУСОМ, ПАРМЕЗАНОМ И ПЕЧеныМ КАРТОФЕЛЕМ                       | 135/100 гр             | 660р.   |
| ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ДИКОЙ РЫБЫ С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И МУССОМ ИЗ АВОКАДО                                  | 135/5/50 гр            | 680р.   |
| ВТОРЫЕ БЛЮДА                                                                               |                        |         |
| РЕБРО МАРАЛА ТОМЛЕННОЕ В ПЕЧИ 24 ЧАСА С РОЗМАРИНОМ И ТИМЬЯНОМ С КЛЮКВЕННО-СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ | 180/50/30 гр           | 1 300р. |
| ЧЕХ-БУРГЕР С КОТЛЕТКОЙ ИЗ ДИЧИ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ                                  | 250/30                 | 950р.   |
| КОТЛЕТА ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА МАРАЛА С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ                            | 200/150 гр             | 950р.   |
| ФИЛЕ МАРАЛА ЗАПЕЧЕННОЕ С ГРИБАМИ, СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ПОД ХРУСТЯЩЕЙ СЫРНОЙ ШАПКОЙ             | 150/100 гр             | 1 100р. |
| КАРЕ КОНИНЫ ИЗ ПЕЧИ ХОСПЕР С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ                                               | за 100 гр в сыром виде | 700р.   |
| ЗАПЕЧЕННЫЕ РЕБРА КОНИНЫ В СОУСЕ BBQ                                                        | 180/50/30 гр           | 1 380р. |

# Холодные закуски

|                                                                                                    | ВЫХОД      | ЦЕНА           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
| <b>БРУСКЕТТА С ОЛИВЬЕ ИЗ АВОКАДО И КРАСНОЙ РЫБОЙ</b>                                               | 240 гр     | <b>790р.</b>   |
| <b>МЯСНАЯ НАРЕЗКА</b><br><i>Язык отварной, окорок, конина, утиная грудка, запеченное мясо дичи</i> | 210 гр     | <b>980р.</b>   |
| <b>КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b><br><i>с трюфельным маслом и бальзамическим соусом</i>          | 150 гр     | <b>690р.</b>   |
| <b>ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ</b><br><i>с каперсами и луком</i>                                            | 180 гр     | <b>660р.</b>   |
| <b>РЫБНАЯ НАРЕЗКА</b><br><i>Лосось малосольный, тунец, кижуч</i>                                   | 250/60 гр  | <b>1 890р.</b> |
| <b>СЕЛЬДЬ ПО-НОРВЕЖСКИ</b><br><i>Филе сельди, картофель и маринованный лук</i>                     | 100/100/35 | <b>550р.</b>   |
| <b>ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ</b>                                                                            | 135 гр     | <b>1 200р.</b> |
| <b>ТАРТАР ИЗ ТУНЦА</b>                                                                             | 150 гр     | <b>780р.</b>   |
| <b>РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ</b>                                             | 250 гр     | <b>780р.</b>   |
| <b>ГУАКАМОЛЕ С ХРУСТЯЩИМИ КРЕВЕТКАМИ</b>                                                           | 200 гр     | <b>850р.</b>   |
| <b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И МЕДОМ</b>                                                   | 200/180 гр | <b>1 280р.</b> |
| <b>БЛЮДО ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b>                                                                      | 300 гр     | <b>590р.</b>   |
| <b>СОЛЕНЬЯ</b><br><i>Соленые огурцы, помидоры, квашеная капуста, морковь</i>                       | 300 гр     | <b>420р.</b>   |
| <b>КИЖУЧ СЛАБОГО ПОСОЛА С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ</b>                                                   | 100/20 гр  | <b>880р.</b>   |
| <b>СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b><br><i>Подается с традиционным чешским картофельным салатом</i>          | 100/100 гр | <b>480р.</b>   |

# Горячие закуски

|                                                                                                                                                            | ВЫХОД       | ЦЕНА           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| <b>СВИНАЯ РУЛЬКА</b><br><i>Запеченная свиная рулька с картофелем по-деревенски, хреном и горчицей</i>                                                      | 1100/120 гр | <b>2 350р.</b> |
| <b>АССОРТИ ИЗ ЗАКУСОК ПО-ЧЕШКИ</b><br><i>Куриные крылья, сырные палочки, свиные ребра, гренки</i>                                                          | 700/50 гр   | <b>2 100р.</b> |
| <i>*Идеально на 4 персоны</i>                                                                                                                              |             |                |
| <b>ДЕЛИКАТЕСЫ</b>                                                                                                                                          |             |                |
| <b>КРЕВЕТКИ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ К ПИВУ</b>                                                                                                                     | 150/50/10   | <b>1 350р.</b> |
| <b>ПЛАТО ДЛЯ ГУРМАНОВ</b><br><i>Тигровые креветки, улитки по-бургундски, морские гребешки, фаршированные мидии</i>                                         | 650гр       | <b>3 200р.</b> |
| <b>МИДИИ ГИГАНТ НА СТВОРКЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ</b>                                                                                                | 225 гр      | <b>750р.</b>   |
| <b>МИДИИ В СТВОРКАХ С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ И ИТАЛЬЯНСКИМИ ТРАВАМИ</b><br><br><i>- в соусе "Рокфор"</i><br><br><i>- в томатном соусе со свежим базиликом</i> | 350 гр      | <b>990р.</b>   |
| <b>УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ В ЧЕСНОЧНОМ МАСЛЕ С ТОСТАМИ</b>                                                                                                    | 6 шт        | <b>720р.</b>   |
| <b>КОКИЛЬ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ</b>                                                                                                        | 125 гр      | <b>430р.</b>   |
| <b>КОКИЛЬ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С СЕМГОЙ</b>                                                                                                                   | 130 гр      | <b>570р.</b>   |
| <b>ЖУЛЬЕН "ОХОТНИЧИЙ"</b>                                                                                                                                  | 170 гр      | <b>490р.</b>   |

# Салаты

|                                                                  | ВЫХОД    | ЦЕНА         |
|------------------------------------------------------------------|----------|--------------|
| САЛАТ "ПРАЖСКИЙ" С МЯСОМ ОЛЕНЯ И ШАМПИНЬОНАМИ                    | 250 гр   | <b>630р.</b> |
| САЛАТ СО СТЕЙКОМ, АВОКАДО И СПАРЖЕЙ С СОУСОМ "ТАЙСКИЙ ЧИЛИ"      | 250 гр   | <b>830р.</b> |
| САЛАТ С ПОДКОПЧЕННОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ, МАНДАРИНАМИ И БАЛЬЗАМИКОМ   | 200 гр   | <b>720р.</b> |
| САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИНЫМ ФИЛЕ                                    | 200 гр   | <b>640р.</b> |
| САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ                            | 215 гр   | <b>760р.</b> |
| НИСУАЗ С ТЕПЛЫМ ТУНЦОМ, ВАРЕНЫМ ЯЙЦОМ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ          | 250 гр   | <b>750р.</b> |
| САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ, АВОКАДО И ЧЕРРИ ПОД ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ | 250 гр   | <b>830р.</b> |
| САЛАТ "ГРЕЧЕСКИЙ" С РАЗНОЦВЕТНЫМИ ТОМАТАМИ И ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА   | 250 гр   | <b>690р.</b> |
| ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО ПОД МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ         | 190 гр   | <b>720р.</b> |
| САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ             | 250 гр   | <b>640р.</b> |
| САЛАТ С РУККОЛОЙ, КИЖУЧЕМ ШЕФ-ПОСОЛА И ЯГОДАМИ                   | 60/75 гр | <b>750р.</b> |
| ОЛИВЬЕ С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ ПО-ЧЕШКИ                                 | 250 гр   | <b>630р.</b> |

# Супы

|                                                                                                                          | ВЫХОД  | ЦЕНА         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| <b>ЧЕШСКИЙ СУП "БРАМБОРАЧКА"</b><br><i>Ароматный суп из белых грибов с картофелем</i>                                    | 300 гр | <b>470р.</b> |
| <b>ЧЕШСКИЙ СУП-ГУЛЯШ</b><br><i>Суп-гуляш из говядины с овощами, паприкой и зеленью в хлебном горшочке</i>                | 300 гр | <b>660р.</b> |
| <b>КНЯЖЕСКАЯ УХА ИЗ СЕМГИ</b>                                                                                            | 300 гр | <b>660р.</b> |
| <b>ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРОМ</b><br><i>Кисло-сладкий тайский суп с креветками, кокосовым молоком и перцем чили</i> | 300 гр | <b>760р.</b> |
| <b>ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КОНИНЫ</b><br><i>Пельмени домашнего приготовления из конины с бульоном и зеленью</i>                      | 300 гр | <b>640р.</b> |
| <b>БОРЩ С САЛОМ И ГРЕНКАМИ</b>                                                                                           | 300 гр | <b>660р.</b> |

# Вторые блюда

|                           | ВЫХОД     | ЦЕНА    |
|---------------------------|-----------|---------|
| СТЕЙКИ И ШАШЛЫКИ НА УГЛЯХ |           |         |
| РИБАЙ СТЕЙК               | 280 гр    | 2 100р. |
| СТРИПЛОЙН СТЕЙК           | 280 гр    | 1 600р. |
| ТИБОН СТЕЙК               | за 100 гр | 660р.   |
| КОВБОЙ СТЕЙК              | за 100 гр | 530р.   |
| КАРЕ МАРАЛА               | за 100 гр | 660р.   |

*\*подается с соусом «Демиглас» \*\*выход в сыром виде*

|                          |        |         |
|--------------------------|--------|---------|
| - ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ      | 250/50 | 825р.   |
| - ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ     | 250/50 | 1 250р. |
| - ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ     | 250/50 | 1 250р. |
| - ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ       | 250/50 | 720р.   |
| - ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ | 250/50 | 870р.   |
| - КАРЕ МОЛОДОГО ЯГНЕНКА  | 250/50 | 1 320р. |

*\*подается с маринованным луком, лавашом и томатным соусом*

## БЛЮДА НА ОГНЕ ИЗ МЯСА

|                                                                                  |           |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| КЛАССИЧЕСКАЯ ТАЛЪЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ И РУККОЛОЙ                     | 140/10/30 | 1 150р. |
| МЕДАЛЬОНЫ ИЗ НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНЫ И ГРИБНЫМ СОУСОМ                                    | 140/10/30 | 1 350р. |
| ФИЛЕ-МИНЬОН В СОУСЕ "ДЕМИГЛАС" С АРОМАТОМ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА                          | 150/50    | 1 350р. |
| СВИНИНА ОТ "ПРАЖСКОГО КОПТИЛЬЩИКА" С КОПЧЕНОСТЯМИ                                | 150/100   | 960р.   |
| УТИНАЯ ГРУДКА С ЛУКОВЫМ ДЖЕМОМ                                                   | 150/50    | 1 100р. |
| ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН С СОУСОМ "САЛЬСА"                                              | 380/50    | 890р.   |
| ТОМЛЕННОЕ РЕБРО БЫЧКА С ВАРЕНЬЕМ ИЗ КЛЮКВЫ И РОЗМАРИНА С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КРОКЕТАМИ | 300/50    | 990р.   |
| ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ И СОУСОМ "ДЕМИГЛАС"                               | 150/50    | 990р.   |

# Вторые блюда

|                                                                       | ВЫХОД     | ЦЕНА           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| <i>РЫБА НА УГЛЯХ</i>                                                  |           |                |
| <b>ДОРАДО ИЛИ СИБАС С ЛИМОНОМ</b>                                     | 1 шт/10   | <b>1 550р.</b> |
| <b>ШАШЛЫК ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК С СОУСОМ ПЕСТО</b>                     | 100/50    | <b>950р.</b>   |
| <b>ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ИКОРНЫМ СОУСОМ</b>                                   | 130/30    | <b>1 550р.</b> |
| <b>СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С СОУСОМ "ТОМ ЯМ"</b>                               | 130/50    | <b>1 100р.</b> |
| <b>ДИКИЙ ЧИЛИЙСКИЙ КИЖУЧ С ЦУКИНИ</b>                                 | 140/60/30 | <b>1 400р.</b> |
| <b>ЧЕРНАЯ УГОЛЬНАЯ ТРЕСКА С ДАВЛЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ДОЛЬКОЙ ТОМАТА</b> | 150/100   | <b>1 400р.</b> |
| <i>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</i>                                            |           |                |
| <b>РЫБНЫЕ КОТЛЕТКИ С ЗЕЛЕННЫМ МАСЛОМ, СЫРНЫМ СОУСОМ И ЧЕСНОКОМ</b>    | 130/50    | <b>950р.</b>   |
| <b>МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С ТАРТАРОМ ИЗ АВОКАДО И ТОМАТОВ</b>               | 150/50    | <b>1 500р.</b> |
| <b>ФИЛЕ СУДАКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b>                                   | 130/50    | <b>1 100р.</b> |

# Итальянская паста ручной работы

ВЫХОД

ЦЕНА

ФЕТТУЧИНИ ИЛИ ТАЙАРИН НА ВАШ ВЫБОР\*

|                                           |        |       |
|-------------------------------------------|--------|-------|
| "БОЛОНЬЕЗЕ" итальянское рагу из мяса дичи | 300 гр | 680р. |
|-------------------------------------------|--------|-------|

|                           |        |       |
|---------------------------|--------|-------|
| "КАРБОНАРА" по-итальянски | 300 гр | 620р. |
|---------------------------|--------|-------|

*Паста с беконом и соусом из яичного желтка, сыра пармезан и черного молотого перца*

|                                            |        |       |
|--------------------------------------------|--------|-------|
| ПАСТА С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ И ТЕЛЯТИНОЙ | 300 гр | 950р. |
|--------------------------------------------|--------|-------|

*Паста со сливочным соусом из белых грибов и кусочками телятины жаренной в печи Хоспер*

|                                |        |       |
|--------------------------------|--------|-------|
| ПАСТА С КУРИЦЕЙ И ШАМПИНЬОНАМИ | 300 гр | 620р. |
|--------------------------------|--------|-------|

*Паста со сливочным соусом с кусочками курицы и шампиньонами*

|                        |        |       |
|------------------------|--------|-------|
| ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ | 300 гр | 640р. |
|------------------------|--------|-------|

*Паста со сливочным соусом из белых грибов, петрушкой и чесноком*

|                        |        |       |
|------------------------|--------|-------|
| ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ | 300 гр | 750р. |
|------------------------|--------|-------|

*Паста с креветками, мидиями, кальмарами и томатами черри*

# Пицца по-итальянски

|                                                                                                                                              | ВЫХОД  | ЦЕНА           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------|
| <b>МАРГАРИТА</b><br><i>Соус томатный, моцарелла, базилик, Olio EXTRA vergine di oliva</i>                                                    | 500 гр | <b>660р.</b>   |
| <b>МАРГАРИТА С СЫРОВЯЛЕНОЙ КОЛБАСКОЙ</b><br><i>Соус томатный, моцарелла, сыровяленая колбаска и руккола</i>                                  | 500 гр | <b>720р.</b>   |
| <b>МАРГАРИТА С МОРЕПРОДУКТАМИ</b><br><i>Соус томатный, моцарелла, креветки тигровые, мидии, кальмары, петрушка и чесночное масло</i>         | 500 гр | <b>950р.</b>   |
| <b>МАРГАРИТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b><br><i>Соус томатный, моцарелла, белые грибы, петрушка и пармезан</i>                                       | 500 гр | <b>820р.</b>   |
| <b>ЧЕТЫРЕ СЫРА</b><br><i>Моцарелла, гауда, рокфор, копченая моцарелла</i>                                                                    | 450 гр | <b>900р.</b>   |
| <b>С РОСТБИФОМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ</b><br><i>Моцарелла, ростбиф домашнего приготовления, сыр страчателла и руккола</i>                            | 400 гр | <b>1 250р.</b> |
| <b>МЯСНАЯ</b><br><i>Моцарелла, колбаса домашняя, домашний запеченный окорок, курица, красный лук, соус вителло-тоннато и перец ХАЛАПЕНЬО</i> | 500 гр | <b>840р.</b>   |
| <b>ПЕПЕРОНИ</b><br><i>Моцарелла, колбаса, базилик, Olio EXTRA vergine di oliva</i>                                                           | 500 гр | <b>850р.</b>   |
| <b>ФОКАЧЧА КЛАССИЧЕСКАЯ</b>                                                                                                                  | 100гр  | <b>250р.</b>   |

# Составьте свою пиццу

|                                 | ВЫХОД | ЦЕНА         |
|---------------------------------|-------|--------------|
| <b>ОСНОВА ПИЦЦА МАРГАРИТА :</b> |       |              |
| КУРИНОЕ ФИЛЕ                    | 60 гр | <b>150р.</b> |
| ШАМПИНЬОНЫ                      | 50 гр | <b>90р.</b>  |
| СТРАЧАТЕЛЛА                     | 50 гр | <b>230р.</b> |
| КРАСНЫЙ ЛУК                     | 20 гр | <b>50р.</b>  |
| ХАЛАПЕНЬО                       | 30 гр | <b>70р.</b>  |
| РУККОЛА                         | 20 гр | <b>100р.</b> |
| ПОМИДОРЫ                        | 50 гр | <b>70р.</b>  |
| ФИЛЕ СЕМГИ                      | 40 гр | <b>360р.</b> |
| ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ               | 50 гр | <b>220р.</b> |
| БЕКОН                           | 50 гр | <b>130р.</b> |
| КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ            | 50 гр | <b>130р.</b> |
| СОУС "BBQ"                      | 30 гр | <b>70р.</b>  |

# Гарниры

|                                       | ВЫХОД  | ЦЕНА         |
|---------------------------------------|--------|--------------|
| КУКУРУЗА В ПОЧАТКАХ НА ГРИЛЕ          | 120 гр | <b>160р.</b> |
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ                         | 120 гр | <b>200р.</b> |
| КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ               | 120 гр | <b>180р.</b> |
| КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ                | 120 гр | <b>180р.</b> |
| ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ С СЫРОМ              | 120 гр | <b>350р.</b> |
| ОВОЩИ НА ГРИЛЕ                        | 120 гр | <b>280р.</b> |
| АВОКАДО С ТОМАТАМИ НА ГРИЛЕ           | 120 гр | <b>380р.</b> |
| РИС ЯПОНСКИЙ                          | 120 гр | <b>150р.</b> |
| БРОККОЛИ С ТОМАТАМИ И ПАРМЕЗАНОМ      | 120 гр | <b>350р.</b> |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ | 120 гр | <b>250р.</b> |
| СОУСЫ                                 |        |              |
| ТАБАСКО                               | 10 гр  | <b>160р.</b> |
| МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО          | 30 гр  | <b>70р.</b>  |
| ТАРТАР                                | 30 гр  | <b>90р.</b>  |
| САЛЬСА                                | 30 гр  | <b>70р.</b>  |
| ДЕМИГЛАС                              | 30 гр  | <b>80р.</b>  |
| BBQ                                   | 30 гр  | <b>70р.</b>  |
| СЛАДКИЙ ЧИЛИ                          | 30 гр  | <b>70р.</b>  |
| СЫРНЫЙ                                | 30 гр  | <b>50р.</b>  |
| ГОРЧИЦА ДОМАШНЯЯ                      | 30 гр  | <b>30р.</b>  |
| ХРЕН СЛИВОЧНЫЙ                        | 30 гр  | <b>30р.</b>  |

# Десерты

|                                                                                                                             | ВЫХОД     | ЦЕНА         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| <b>СЫРНИКИ С МУССОМ И ДОМАШНИМ ДЖЕМОМ</b>                                                                                   | 150/50 гр | <b>450р.</b> |
| <b>"КРЕМ-БРЮЛЕ"</b>                                                                                                         | 150 гр    | <b>290р.</b> |
| <i>Десерт из заварного крема с карамельной корочкой</i>                                                                     |           |              |
| <b>МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ С ЯГОДАМИ</b>                                                                                           | 150 гр    | <b>510р.</b> |
| <i>Хрустящая приторная меренга, сливочный несладкий крем и кислая малинка в сочетании с фисташками и лепестками миндаля</i> |           |              |
| <b>ЩЕРБЕТ "ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ"</b>                                                                                          | 120 гр    | <b>300р.</b> |
| <i>Изюм, курага, грецкие орехи, сгущенное молоко и песочное печенье сформированы в сладкий рулет.</i>                       |           |              |
| <b>ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН</b>                                                                                                      | 100/50    | <b>380р.</b> |
| <i>Нежный бисквит, темный горячий шоколад и шарик ванильного мороженого</i>                                                 |           |              |
| <b>ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ</b>                                                                                                    | 180 гр    | <b>350р.</b> |
| <i>Горячий чешский пирог с кусочками яблок, изюма, грецкими орехами и ванильным мороженым</i>                               |           |              |
| <b>ФИРМЕННЫЙ "ЧИЗКЕЙК"</b>                                                                                                  | 150 гр    | <b>450р.</b> |
| <i>Наш фирменный "Чизкейк" готовится холодным способом, где сливочный сыр и сливки создают воздушную начинку</i>            |           |              |
| <b>МОРОЖЕНОЕ "MOVENPICK"</b>                                                                                                | 60/15 гр  | <b>350р.</b> |
| <i>Швейцарское качество из молока с альпийских лугов</i>                                                                    |           |              |
| <b>Шоколадное</b>                                                                                                           |           |              |
| <b>Карамельное</b>                                                                                                          |           |              |
| <b>Фисташковое</b>                                                                                                          |           |              |
| <b>Клубничное</b>                                                                                                           |           |              |
| <b>Ванильное со свежими ягодами</b>                                                                                         |           |              |