



Ушки жареные

Свинные ушки жареные в соусе
(100 гр.)

В корзину

420 ₺



Сырные сигары

Сырные сигары это наше собственное творение! Аккуратно нарезанные брусочки сыра моцарелла, заворачиваются в лаваш. После заморозки обжариваются во фритюре до золотистого цвета и подаются с кисло-сладким соусом!

(5 шт.)

В корзину

360 ₺



Сырные медальоны

Сырные медальоны настолько сырные, что при укусе сыр не перестает тянуться! Хрустящие снаружи и мягкие внутри! Дополнены ягодным соусом, самое вкусное сочетание сыр и ягоды!

(170 гр.)

В корзину

360 ₺



Гренки чесночные

Вкусные, сочные, хрустящие, чесночные гренки самые вкусные в городе! подаем с нашим домашним чесночным соусом на основе сметаны!

(9 шт.)

В корзину

260 ₺



Цезарь с курицей

На хрустящей подушке листьев салата и айсберга с большим количеством соуса сочные кусочки курочки, сезонных помидорок черри и нашими гренками.. Наш цезарь нравится абсолютно всем!

(280 гр.)

В корзину

550 ₽



Цезарь с креветками

На хрустящей подушке листьев салата и айсберга с большим количеством соуса сочные горячие креветки, сезонных помидорок черри и нашими гренками.. Наш цезарь нравится абсолютно всем!

(280 гр.)

В корзину

660 ₽



Цезарь с лососем

На хрустящей подушке листьев салата и айсберга с большим количеством соуса слабосолеными ломтиками лосося, сезонных помидорок черри и нашими гренками.. Наш цезарь нравится абсолютно всем!

(280 гр.)

В корзину

720 ₽



Салат с морепродуктами с соусом из апельсина

Потрясающий салат с большим количеством морепродуктов: креветки, мясо, мидии, кальмар! Свежие листья салата и апельсиновая заправка! Украшаем сухарями!

(330 гр.)

В корзину

950 ₽



Уха кубанская

Наша наивкуснейшая уха на курином и рыбном бульоне с кусочками пеленгаса и судака..легкая и животворящая! с горячей картошкой, обжаренной во фритюре, сливочным маслом и кусочком горячего хлеба!То, что нужно для легкого супа или восстановления после веселого вечера!

(350 гр.)

В корзину

690 ₽



Том ям

Наш том ям один из лучших в городе! Ведь в нем большое количество морепродуктов, идеально сбалансированное количество том яма для остроты и кокосовое молоко для мягкости с небольшим количеством кинзы и добротной порцией риса!

(300 гр.)

В корзину

710 ₽



Сливочная уха

Наша наивкуснейшая сливочная уха на курином и рыбном бульоне с кусочками семги,картошкой,сливками и луком

(350 гр.)

В корзину

740 ₽



Варка "Фирменная"

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА СПОСОБ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Наша фирменная варка разработана нашим Шефом и включает в себя специи для раков, свежий болгарский перец и чеснок, сухой и свежий укроп, пару долек лимона и каплю любви поваров

В корзину

250 ₽



Варка "По-мексикански"

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА СПОСОБ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мексиканская варка разработана специально для тех, кто любит поострее! Благодаря перцу чили, паре капель шрирачи и острому перцу раки становятся жгучими, а кукуруза придаст легкую сладость и свежесть!

В корзину

350 ₽



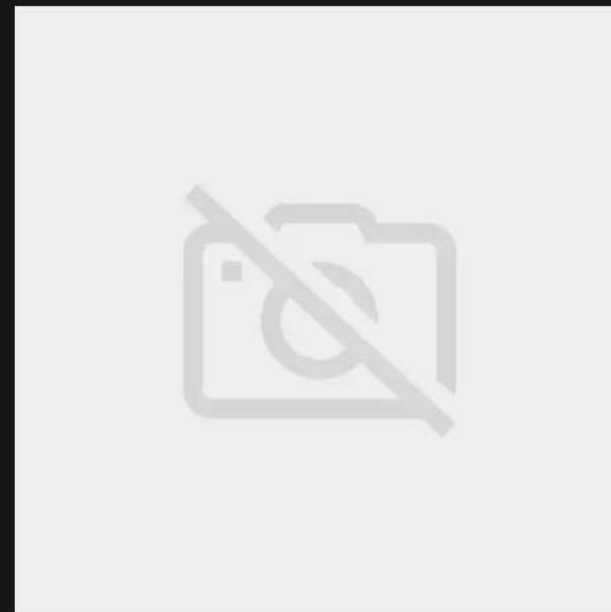
Жарка "Сливочная"

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА ПОРЦИЮ
РАКОВ 0,5 КГ.

Наша сливочная жарка не оставляет равнодушным никого! Сочетание сливок, кокосового молока и пасты том ям дает ракам необычный сливочным соус с остринкой на кончике языка, а большое количество соуса позволяет макать раковые шейки в него!

В корзину

350 ₽



Жарка "Кунжутная"

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА ПОРЦИЮ
РАКОВ 0,5 КГ.

Кунжутная жарка для тех, кто любит что-то приближенное к классике. В основе сливочное масло, соевый соус, свежий чеснок, что дает хорошую прожарку и аромат этих сочетаний дополняет посыпанный на раков кунжут!

В корзину

200 ₽



Крылья в соусе BBQ

Куриные крылышки
глазированные в соусе барбекю и
обжаренные во фритюре. Подаем
с картошечкой фри

(400 гр.)

В корзину

660 ₺



Крылья в соусе медово - горчичные

Куриные крылышки
глазированные в медово-
горчичном соусе и обжаренные
во фритюре. Подаются с
картошечкой фри

(400 гр.)

В корзину

660 ₺



Кылья в соусе Том ям

Куриные крылышки
глазированные в соусе том ям и
обжаренные во фритюре. Будут
остренькие. Подаются с
картошечкой фри

(400 гр.)

В корзину

660 ₺



Барабулька жареная с
картофелем фри

Барабульку мы обваливаем в
мукe и жарим во фритюре!
Ничего лишнего, наивкуснейшую
рыбку подаем с картошкой фри

(280 гр.)

В корзину

890 ₺



Судак в кляре с картошкой фри

Кусочки филе судака в
кукурузной панировке, жарятся
во фритюре до хрустящей
корочки.. сочные внутри-
хрустящие снаружи! Подаются с
картошкой фри и горчичным
соусом!

(200 гр.)

В корзину

420 ₺



Кефаль в кляре с картошкой фри

Кусочки филе кефали в
кукурузной мукe жарятся во
фритюре. Сочная рыбка внутри и
хрустящая корочка снаружи!
Подаем с картошкой фри и
горчичным соусом!

(200 гр.)

В корзину

420 ₺



Мясо мидий с картошкой фри

Мясо мидий в кукурузной мукe
обжаривается во фритюре до
хрустящей корочки. Очень
сочные мидии внутри и
хрустящая корочка снаружи!
Подаем с картошкой фри и
горчичным соусом!

(200 гр.)

В корзину

390 ₺



Штрудель с мороженым

Яблочный штрудель запеченный
подаем с мороженым и
шоколадным топпингом!

В корзину

270 ₽



Чизкейк с мороженым

Классический чизкейк подаем с
мороженым и шоколадным
топпингом!

В корзину

240 ₽