



БЕРЁЗКА
ШАЊЕ
НОВОГОРСК

МЕНЮ

Место притяжения вдали от городской суеты — «Шале Березка. Новогорск».

«Шале Березка. Новогорск» — семейный загородный ресторан, созданный для теплых встреч и настоящего отдыха. Здесь легко отпустить повседневные заботы, замедлиться, насладиться атмосферой уюта и блюдами, приготовленными с вниманием к качеству и деталям.

В основе кухни от бренд-шефа Алексея Подлесных и Артема Конюшева — сочетание свежих продуктов и продуманного вкуса.

Здесь ценят внимание к деталям и тонкий баланс между простотой и изысканностью. Гостям подают блюда, в которых продумано все — текстуры, сочетания и вкус.

**ГРЕЧЕСКАЯ НАМАЗКА
С ОЛИВКАМИ
И ФИСТАШКАМИ**

Оливки, маслины, сладкие томаты, ялтинский лук, рубленые фисташки, базилик, оливковое масло

220 г

750 р.

ХУМУС ИЗ АВОКАДО

Нежный мусс из авокадо с лимонным фрешем и оливковым маслом. Подается с миксом из семечек и веточкой базилика

100 г

450 р.

**ХУМУС
ИЗ НУТА**

Пюре из нута, ароматная тхина, кедровые орехи

125 г

430 р.

**ГУАКОМОЛЕ
ИЗ АВОКАДО
С ОВОЩНЫМИ
ЧИПСАМИ**

Нежная и сочная закуска из авокадо. Подается с ассорти из натуральных чипсов, лимоном и миксом из семечек

150/30/20 г

790 р.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**ТАРТАР
ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ЧИПСАМИ
ИЗ ТОПИНАМБУРА**

Нежный рубленый
тартар с чипсами
из топинамбура
и хлебом тартин

125 г **1250 р.**



**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ
И АВОКАДО**

Охлажденный лосось,
спелое авокадо
и сочное манго

165 г
1390 р.



**ПЕРЕЦ
РАМИРО
С КРАБОМ**

Сладкий дымный
перец Рамиро,
обожженный
на открытом огне,
с нежным мясом
камчатского краба.
Подается на эмульсии
из кокоса и лайма

180 г **1790 р.**



**БУРРАТА
С ПЕЧЕНЫМ
ПЕРЦЕМ**

Буррата,
печеный перец,
прованские травы

250 г
1290 р.



**СЕЛЬДЬ
БОЧКОВАЯ
В МЕДОВО-
ГОРЧИЧНОЙ
ЗАПРАВКЕ
С ЗОЛОТИСТЫМ
КАРТОФЕЛЕМ**

Бочковая сельдь,
ялтинский лук, картофель,
обжаренный до корочки,
чипсы из заварного хлеба

180/100/85 г **950 р.**



**РОСТБИФ
ПОД ГОРЧИЧНЫМ
СОУСОМ С КАПЕРСАМИ**

Тонко нарезанный ростбиф,
пряная рукола и шампиньоны.
Подается с пикантным горчичным
соусом с каперсами

140 г **790 р.**

АССОРТИ РАЗНОСОЛОВ

Капуста по-гурийски, капуста квашеная,
огурцы соленые, помидоры соленые,
чеснок соленый, лук зеленый, укроп

590 г **1150 р.**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР БРИ С КЛУБНИКОЙ И ФИСТАШКАМИ

Сливочный сыр с благородной плесенью, запеченный до текучей сердцевинки. Подается с сочной клубникой, цветочным медом и дробленой фисташкой

220 г **1490 р.**

ФРИТО МИСТО С ДАРАМИ МОРЯ

Креветки, кальмары и тонкие ломтики цукини в легком хрустящем кляре. Подается с нежным соусом тартар

370 г **950 р.**



ХРУСТЯЩАЯ КРЕВЕТКА ТЕМПУРА

Крупная креветка в легком кляре темпура — нежный сок внутри, хрустящая корочка снаружи. Подается с пикантным соусом кимчи на бархатистой сметанной основе. Зеленое масло петрушки, свежая кинза и щепотка паприки

170 г **840 р.**

ПЕЧЕНЬ С ХУМУСОМ

Куриная печень, обжаренная с луком и специями. Подается с соусом грин сальса на подушке из нежного хумуса

250 г **650 р.**

КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ВАСАБИ

Нежные креветки в хрустящем кляре темпура, покрытые пикантным соусом васаби. Подаются на листе Романо с апельсиновым соусом, икрой тобико и жареным кунжутом

220 г **950 р.**



ЧЕБУРЕК С КРАБОМ

Хрустящий чебурек с миксом снежного и камчатского краба. Подается с кокосовым соусом

150/40 г

450 р.



ЧЕБУРЕК С КАРТОШКОЙ И МОЦАРЕЛЛОЙ

Хрустящий чебурек с картошкой и моцареллой. Подается со сметаной

150/40 г

310 р.



ЧЕБУРЕК С МЯСОМ

Хрустящий чебурек с сочной начинкой из телятины. Подается с томатным соусом

170/40 г

370 р.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ВОЗДУШНЫМ ПЮРЕ ИЗ НУТА И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Нежный хумус, хрустящие огурцы, сладкие томаты, кремовый авокадо, ароматная зелень и семечки. Заправляется оливковым маслом с соленым лимоном

280 г **880 р.**

САЛАТ С МАРИНОВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ

Маринованная говядина, овощи, зелень, сладкий ялтинский лук и кунжут

270 г **1450 р.**



МАНГАЛ САЛАТ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Большой и сочный микс из листьев салата, маринованного перца, кукурузы, брокколи и авокадо. Подается с нежной мраморной говядиной и авторским соусом. Украшается кунжутом

280 г **2150 р.**



САЛАТ МИКС ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕРЕН ГРАНАТА

Спелые томаты, хрустящие огурцы, зерна граната, сочный красный лук

240/20 г

770 р.



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ СО СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ

Карамелизированные баклажаны и сладкие ташкентские томаты, заправленные азиатским соусом

230 г **690 р.**



СЛАДКИЕ ТОМАТЫ С ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ

Спелые томаты и сладкий ялтинский лук. Заправляется соусом Наршараб. Подается с оливками гриль, зеленью базилика и руколы и соусом песто

260 г **840 р.**

ГРЕЧЕСКИЙ

Хрустящие огурцы, спелые томаты, зеленый перец, сыр Фета, оливки Каламата, салат Романо, ялтинский лук, каперсы, оливковое масло, соус песто. Украшается свежим базиликом и орегано

315 г **870 р.**



САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Нежная куриная грудка гриль,
салат Романо, сладкие томаты
под сыром Пармезан
и соусом Цезарь

235 г **950 р.**

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Сочные креветки-гриль,
салат Романо, сладкие томаты
под сыром Пармезан
и соусом Цезарь

235 г **1250 р.**

ЗЕЛЕНый САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ АВОКАДО И МОРКОВЬЮ

Сочный салат с нежным
авокадо, свежими листьями
Романо, хрустящими слайсами
моркови и редисом.
Заправляется кунжутным соусом.
Подается с оливками гриль
и миксом из семечек

240 г **890 р.**



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО И БИТОЙ КЛУБНИКОЙ

Сочные креветки, спелые томаты,
хрустящий салат Романо
и нежный гуакамоле.
Сверху — свежая клубника,
базилик и капли соуса
наршараб

250 г **1390 р.**



САЛАТ С КРАБОМ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ

Нежный крабовый салат с щучьей икрой,
маринованным огурцом, свежим яблоком,
перепелиным яйцом и салатом Романо

200 г **2200 р.**





ГАСПАЧО С КРАБОМ

Холодный суп-пюре из томатов,
с мясом краба
и свежими огурцами

280 г **1900 р.**

ОКРОШКА НА КВАСЕ

Холодный суп со свежим редисом,
отварным картофелем, говяжьим
языком, свежим огурцом
и отварным куриным яйцом

300 г **590 р.**

ОКРОШКА НА КЕФИРЕ

Холодный суп со свежим
редисом, отварным
картофелем, говяжьим
языком, свежим огурцом
и отварным куриным яйцом

300 г **590 р.**



СВЕКОЛЬНИК

Традиционный холодный
суп из свеклы Бордо,
с нежирным кефиром,
с добавлением
отварного куриного
яйца и свежей зелены

300 г **490 р.**



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЛАПШОЙ И КУРИЦЕЙ

Ароматный суп с тонкой
домашней лапшой
и сочными куриным филе
приготовленным в су-виде

300 г **530 р.**

УХА

Наваристый бульон из ценных
сортов рыбы со сладкими томатами,
свежей зеленью, яблочным уксусом
и лимоном

370/10/20/30 г **990 р.**



ТЫКВЕННЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ

Нежный крем-суп из тыквы
с добавлением кокосового
молока, с жареными тигровыми
креветками, семенами тыквы
и каплями зеленого масла

370/80 г **890 р.**



КУБАНСКИЙ БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ И ЧЕСНОЧНЫМИ ПАМПУШКАМИ

Наваристый и ароматный
борщ с говядиной и овощами.
Подается с чесночными
пампушками и сметаной

300/50/70 г **670 р.**

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Знаменитый тайский суп
с морепродуктами и грибами,
приготовленный на оригинальном
бульоне с добавлением кокосового
молока и азиатских специй.
Подается с паровым рисом
и лаймом

390/100/15 г **1290 р.**





ХРУСТЯЩАЯ ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА

Свежая корюшка жареная
в хрустящем кляре, подается
с нежным соусом тартар
и свежим лимоном

170/60/40 г **950 р.**

ДОРАДО НА УГЛЯХ

Подается с долькой лимона

350/25 г **3480 р.**



КРАБОВАЯ КОТЛЕТА С СОТЕ ИЗ ШПИНАТА

Приготовленная
из мяса камчатского
краба, с добавлением
тигровых креветок,
свежего лосося
и снежного краба.
На подушке из шпината,
жареного кабачка
и соуса белое вино

120/60/50 г

1590 р.

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА СО ШПИНАТОМ

Черная треска запеченная в печи.

Подается с бланшированным шпинатом, чесноком и лимоном

150/20/20 г

1600 р.

МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ НА СОУСЕ РОМЕСКО

Стейк из лосося
на подушке
из шпината в соусе
из печеного перца

320 г

1650 р.





СИБАС НА СОУСЕ ИЗ ТОМЛЕННЫХ ОВОЩЕЙ

Обжаренное до хрустящей корочки филе сибаса dry age. Подается с молодыми овощами, на соусе с добавлением сливочного масла

130/200 г **2800 р.**



СИБАС НА СОУСЕ ГРИН САЛЬСА

Обжаренное до хрустящей корочки филе сибаса dry age. Подается на соусе грин сальса с долькой лимона

130/60/25 г **2350 р.**



СИБАС БАТТЕРФЛЯЙ

Сибас жареный на углях.
Подается с долькой лимона

350/25 г **3950 р.**



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Сочный шашлык
из куриного бедра.
Подается на лаваше
с зеленью, красным луком
и острыми медово-
горчичными огурцами

170/40/50/25 г

880 р.

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Шашлык из мраморной
говяжьей вырезки
в рекомендуемой прожарке
medium.

Подается на лаваше
с зеленью, красным луком
и острыми медово-горчичными
огурцами

140/40/60/25 г **2700 р.**

ШАШЛЫК ИЗ МОЛОДОГО БАРАШКА

Ароматный шашлык
из мяса молодого
барашка.

Подается на лаваше
с зеленью, красным
луком и острыми
медово-горчичными
огурцами

140/40/60/25 г

1390 р.



КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Кебаб из рубленой баранины с добавлением
свежей зелени и острого перца.

Подается на лаваше с зеленью, красным луком
и острыми медово-горчичными огурцами

150/30/30/20 г **990 р.**

КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С СЫРОМ

Сочный кебаб из рубленого мяса цыпленка
с сыром Чеддер. Подается на лаваше
с зеленью, красным луком и острыми
медово-горчичными огурцами

200/30/30/20 г **880 р.**



**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИЦЫ
ПО-КАВКАЗСКИ
С ОВОЩАМИ**

Шашлык из курицы
в авторском маринаде
с цукини и томатами.
Подается на лаваше с зеленью,
красным луком и острыми
медово-горчичными огурцами

130/170/20/30/30 г **1050 р.**

**ШАШЛЫК
ИЗ БАРАНИНЫ
ПО-КАВКАЗСКИ
С ОВОЩАМИ**

Шашлык из баранины
в авторском маринаде
со сладким перцем.
Подается на лаваше с зеленью,
красным луком и острыми
медово-горчичными огурцами

130/100/200/30/30 г **1490 р.**

**ШАШЛЫК
ИЗ ГОВЯДИНЫ
ПО-КАВКАЗСКИ
С ОВОЩАМИ**

Шашлык из мраморной
говядины в авторском маринаде.
Подается на лаваше с зеленью,
красным луком и острыми
медово-горчичными огурцами

140/110/20/30/30 г **2950 р.**

**РИБАЙ
НА БЕРЕЗОВЫХ
УГЛЯХ**

Мраморный стейк
зернового откорма
из отруба толстый край.
Рекомендован к подаче
в прожарке medium.
Подается с перечным соусом

300/50 г **5500 р.**

КАРЕ ЯГНЕНКА

Каре ягненка в рекомендуемой прожарке
medium. Подается на лаваше с зеленью,
красным луком и острыми
медово-горчичными огурцами

170/40/60/25 г **2840 р.**

МАНГАЛ



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

Хорошо прожаренный
цыпленок в кавказских специях

340/35/20/30 г **1700 р.**



ТОМЛЕНАЯ ЛОПАТКА ЯГНЕНКА ИЗ ПЕЧИ

Лопатка ягненка су-вид.
Подается в соусе демиглас
с зерновой горчицей

300/100 г **2450 р.**



ТЕЛЯТИНА С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ ПО-ДОМАШНЕМУ

Говяжья вырезка,
обжаренная с луком,
грибами, картофелем
и чесноком.
Подается на сковороде
со свежей зеленью
и солеными огурцами

300/30 г **1480 р.**



ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ В БУЛЬОНЕ

Домашние пельмени
ручной лепки с говядиной
в курином бульоне

370/40 г **650 р.**



ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ПЕЧеным КАРТОФЕЛЕМ

Говяжьи щечки томленные
в нежном мясном соусе
со специями. Подаются
с печеным картофелем,
маринованным луком
и луком фри

140/290 г **2100 р.**

ГОРЯЧЕЕ



**КОТЛЕТА
ПОЖАРСКАЯ
С СОУСОМ БЛЮ ЧИЗ**

Куриная котлета,
обжаренная в панировке
из хрустящих сухариков.
Подается с соусом блю чиз

170 г **790 р.**



**КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ
С ВОЗДУШНЫМ
ПЮРЕ**

Нежные и сочные
куриные котлеты
обжаренные
до золотистой корочки.
Подаются с картофельным
пюре и томатами

100/140/110 г

980 р.

**НЕЖНОЕ КУРИНОЕ
ФИЛЕ НА ГРИЛЕ**

Куриная грудка,
обжаренная на углях.
Подается с медово-
кунжутным соусом
и брокколи

170/100 г

770 р.



ЧКМЕРУЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

Сочные жареные кусочки курицы
с хрустящей корочкой.
Подаются на ореховом соусе

220/110/4 г **840 р.**

**ХРУСТЯЩИЙ ШНИЦЕЛЬ
ИЗ ИНДЕЙКИ**

Филе индейки в хрустящем кляре.
Подается с сыром Пармезан
и лимоном

200/35 г

990 р.



ХЛЕБ

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Тартин на закваске,
хлеб ржаной
на закваске

300 г **470 р.**

АРОМАТНАЯ ГРЕЧЕСКАЯ ЛЕПЕШКА

Лепешка из теста
на основе йогурта
дзадзики

90 г **230 р.**

АРОМАТНАЯ ГРЕЧЕСКАЯ ЛЕПЕШКА СО СПЕЦИЯМИ

Лепешка из теста
на основе йогурта
дзадзики со специями

90 г **230 р.**

НЕАПОЛИТАНА С АРТИШОКАМИ

Томатный соус, нежная моцарелла, пряные артишоки, маслины, ароматный орегано

450 г **1900 р.**



МАРГАРИТА С БАЗИЛИКОМ

Классическая
итальянская пицца
с томатным соусом,
нежной моцареллой,
ароматными листьями
базилика и оливковым
маслом

460 г
990 р.

ПЕППЕРОНИ

Знаменитая итальянская
пицца с пикантными
ломтиками
острой колбасы,
томатным соусом
и нежной моцареллой

485 г
1250 р.



ЧЕТЫРЕ СЫРА

Сливочное сочетание
четырех благородных сыров
на хрустящем тесте

395 г **1390 р.**



ПИЦЦА

ОВОЩНАЯ ГРЯДКА

Ассорти спелых сочных
овощей и зелени:
томаты ташкентские,
огурцы бакинские,
ялтинский лук,
редис, перец Рамиро,
ароматный чеснок,
сезонная зелень

900 г

2900 р.



БАРАНЬЯ ЛОПАТКА

Баранья лопатка
запеченная в травах
с чесноком и золотистым
бейби картофелем,
маринованным луком
и микс салатом

2000 г

8400 р.



МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Куриный рулет,
нежный ростбиф
и говяжий язык.
Подается с домашним
сливочным хреном
и острой горчицей

400/40/40/30 г

2300 р.



АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ

Дор Блю, Тет де Муан, Пармезан, твердый овечий сыр

135/105/50 г **1900 р.**



НА КОМПАНИЮ



СИБАС БАТТЕРФЛЯЙ С ОВОЩАМИ ПО-ДОМАШНЕМУ

Нежное филе сибаса, запеченное до хрустящей корочки. Подается с ароматными овощами, тушенными по-домашнему со специями и маслом

700 г **4800 р.**



СОТЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Сочные креветки, нежное филе кальмара и мидии, тушеные в сливочном соусе. Подается с зеленью петрушки

550 /20 г **2400 р.**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Ломтики картофеля обжаренные во фритюре

150/50 г **350 р.**

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Хрустящие ломтики картофеля с розмарином

250 г **470 р.**

ОВОЩИ ГРИЛЬ / НА ПАРУ

Брокколи, цветная капуста, морковь, помидоры черри

250 г **520 р.**

РИС БАСМАТИ

150 г **350 р.**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Воздушное картофельное пюре

150 г **350 р.**

БАТАТ ФРИ

Ломтики батата, обжаренные во фритюре. Подается с сыром Пармезан и соусом спайси

150/50 г **490 р.**

СТЕЙК ИЗ БРОККОЛИ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ

150 г **470 р.**

ГРИБНОЙ

Сливочный ароматный соус с грибным вкусом

50 г **120 р.**

СЛИВОЧНО- ТРЮФЕЛЬНЫЙ

50 г **250 р.**

КЕТЧУП

Популярный соус на основе томатов и специй. Идеальное дополнение к мясным блюдам и закускам

50 г **120 р.**

АДЖИКА

Соус на основе острого перца. Отличное дополнение к любым мясным блюдам

50 г **120 р.**

ТЕРИЯКИ

50 г **120 р.**

НАРШАРАБ

Азербайджанский гранатовый соус

50 г **250 р.**

ШАШЛЫЧНЫЙ (ТОМАТНЫЙ)

50 г **120 р.**

БАРБЕКЮ

Соус со сладковато-копченым вкусом. Идеально сочетается с мясными блюдами

50 г **120 р.**

СОЕВЫЙ

Традиционный соус азиатской кухни

50 г **120 р.**

ПЕРЕЧНЫЙ

50 г **120 р.**

ОРЕХОВЫЙ

Ароматный соус с мягким ореховым вкусом

50 г **120 р.**

СЫРНЫЙ

50 г **250 р.**

СМЕТАНА

Традиционный кисломолочный соус. Идеально подходит для заправки салатов и супов

50 г **120 р.**

ГОРЧИЦА

Пряный соус, который идеально подойдет к гарнирам и блюдам из мяса и рыбы

50 г **120 р.**

ЧЕСНОЧНЫЙ

50 г **120 р.**



РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Рис арборио в сливочном
соусе с жареными
белыми грибами,
с сыром Пармезан
и трюфельным маслом

250 г **930 р.**



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Классическая паста
с беконом
из мраморной
говядины, с сыром
Пармезан, в сливочно-
яичном соусе

260 г
870 р.



СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ

Спагетти с сочными
тигровыми креветками,
томатами, чесноком
и сливочным маслом
в ароматном соусе
с ноткой лайма.
Подается
с сыром Пармезан
и свежей петрушкой

340 г
1190 р.



РОЛЛ КАЛИФОРНИЯ

200 г
1500 р.

СУШИ ЛОСОСЬ

30 г
310 р.

РОЛЛ КАНАДА

260 г
1300 р.

РОЛЛ ТРЮФЕЛЬНАЯ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

255 г
1490 р.

УСТРИЦА
590 р.



КЛУБНИЧНЫЙ СУП
С МОРОЖЕНЫМ

Свежая сезонная клубника,
карамельный сахар,
ванильное мороженое

150/60/5 г

950 р.



ДЕСЕРТ ПАВЛОВА

Воздушное безе с авторской
начинкой из черной смородины

130 г

730 р.

МЕДОВИК

Нежный медовый бисквит и сливочно-сметанный крем. Подается с кусочком медовых сот и свежей мятой

135 г

740 р.



БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК

Обоженный снаружи, нежный и кремовый внутри. Классический десерт из Сан-Себастьяна без коржа с нашим фирменным карамельным сиропом

130 г

790 р.



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Пирог из тонкого слоеного теста с карамелизированными дольками яблока. Подается с шариком ванильного мороженого и свежей мятой

180/50 г

790 р.



НАПОЛЕОН

Воздушные слоеные коржи с нежным заварным кремом. Подается под присыпкой из сахарной пудры и сушеной малины

150/5/3 г

690 р.



ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН

Изысканный французский десерт. Маффин из шоколадного бисквитного теста, с твердой хрустящей оболочкой и жидкой горячей сердцевиной внутри в сочетании с ванильным мороженым и свежими ягодами

190 г

980 р.



ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ СОРБЕТ MONTERRA®



VANILLA DREAM

ванильная мечта

Идеальное ванильное мороженое: нежные сливки и семена бурбонской ванили с острова Мадагаскар



MAPLE WALNUT

гречкий орех

Дробленый карамелизованный гречкий орех с кленовым сиропом и нежный сливочный пломбир



BELGIUM CHOCOLATE

бельгийский шоколад

Тончайшие слои горького шоколада в сочетании со сливочным шоколадным мороженым



MANGO & CREAM

манго и сливки

Сок, кусочки и много пюре спелого манго, свежие сливки. Совершенство вкуса и нежность текстуры



STRAWBERRY

клубника

Настоящее клубничное наслаждение: кусочки и пюре спелой клубники и нежный сливочный вкус мороженого



LEMON

сорбет лимон

Сок, кусочки и много пюре спелого лимона, свежие сливки. Совершенство вкуса и нежность текстуры

1 шарик /
50/5 г

470 Р



ВАРЕНЬЕ

МАЛИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ

100 г

480 р.

ВИШНЕВОЕ ВАРЕНЬЕ

100 г

480 р.

АБРИКОСОВОЕ ВАРЕНЬЕ

100 г

480 р.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ИНЖИРА

100 г

480 р.



Заказать доставку



Можно ознакомиться
с нашим меню в электронном виде





Химки, Новогорск,
ул. Заречная, вл. 11/77

+7 (967) 223-76-67

chaletnovogorsk.ru

Не является рекламным материалом.

Сведения, указанные в настоящем меню, носят информационный характер.

Внешний вид и способ подачи блюд может отличаться от изображенного на фотографиях.

Информацию об объеме и пищевой ценности предлагаемого ассортимента смотрите в уголке потребителя или уточняйте у официантов.

Цены указаны в рублях.