

## **ВЫПЕЧКА**

<i>Хлеб (лаваш по-грузински)</i>	<b>80</b>	100
<i>Мчади с сыром (кукурузные лепешки)</i>	<b>150</b>	150
<i>Хачапури по – аджарски</i>	<b>340</b>	500
<i>Хачапури по – мегрельски</i>	<b>340</b>	500
<i>Слоеный хачапури ачма</i>	<b>180</b>	250

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b><i>Пхалеули</i></b> <i>из шпината</i> <i>зеленой фасоли</i> <i>свёклы</i>	<b>190</b>	150/10
<b><i>Рулетики из баклажан:</i></b> <i>с сыром и чесночным соусом</i> <i>с грецким орехом по-грузински</i>	<b>290</b>	240/50
<b><i>Ассорти из пхалеули и рулетов из баклажан</i></b>	<b>370</b>	450
<b><i>Ассорти из свежих овощей и зелени</i></b> <i>(перец сладкий, помидоры, огурцы, зелень)</i>	<b>250</b>	270
<b><i>Ассорти из зелени</i></b> <i>(укроп, петрушка, кинза, базилик, зеленый лук)</i>	<b>260</b>	110
<b><i>Мжаве</i></b> <i>(капуста по-грузински)</i>	<b>180</b>	150/5
<b><i>Пикантное ассорти</i></b> <i>(огурцы соленые, огурцы малосольные, морковь по-корейски, томаты черри мар.</i> <i>капуста квашеная, капуста по-грузински, шампиньоны мар. перец мар.)</i>	<b>360</b>	300
<b><i>Сыр Сулугуни</i></b>	<b>230</b>	150/5
<b><i>Форель в соусе “Кинзмари”</i></b>	<b>390</b>	250/5
<b><i>Сациви из кури</i></b> <i>(бедро куриное в ореховом соусе с грузинскими приправами)</i>	<b>290</b>	250/5
<b><i>Язычки бараньи в соусе “Кинзмари”</i></b>	<b>360</b>	250/5

## САЛАТЫ

<b>Салат Тбилисури</b> <i>(огурец, помидор, болгарский перец, чили, грецкий орех, кинза, базилик, уксус, гранат, лук красный)</i>	<b>270</b>	250
<b>Салат Колхида</b> <i>(говядина отварная, черри, айсберг, болгарский перец, морковь жареная, грецкий орех, лук жареный, зелень, майонез, грузинские приправы)</i>	<b>320</b>	260
<b>Салат Южный</b> <i>(язык бараний, огурец соленый, яблоко, перец болгарский, черри, апельсин, нут отварной, заправка "Цитрон", зелень)</i>	<b>290</b>	240
<b>Салат «Эгриси»</b> <i>(язык говяжий, бедро куриное жареное, огурец свежий, шампиньоны жареные, баклажаны жареные, грецкий орех, гранат)</i>	<b>340</b>	260

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Язычки бараньи запеченные с пряными травами, сыром и томатами</b>	<b>380</b>	180
<b>Сулугуни жареный с помидорами на кеци</b>	<b>260</b>	250
<b>Баклажаны запеченные с томатами сыром «Сулугуни» и соусом Базилик</b>	<b>320</b>	210
<b>Шампиньоны фаршированные сыром сулугуни на кеци</b>	<b>290</b>	210

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<b><i>Чихиртма из курицы с гренками</i></b> <i>(кура, яйцо куриное, зелень, специи, гренки)</i>	<b>240</b>	500
<b><i>Пряный куриный суп по-грузински</i></b> <i>(томаты, картофель, приправы, зелень, базилик)</i>	<b>260</b>	500
<b><i>Суп Харчо</i></b>	<b>340</b>	500
<b><i>Хашлама из говядины</i></b> <i>(бульон говяжий, говядина отварная, картофель, лук зеленый, зелень, специи)</i>	<b>370</b>	500
<b><i>Суп “Острый”</i></b> <i>(говядина в томатном соусе, маринованный лук, зелень, приправы)</i>	<b>350</b>	500
<b><i>Чакапули из баранины</i></b> <i>(баранина на косточке, кинза, тархун, много зелени, лук зеленый, приправы, белое вино)</i>	<b>470</b>	500
<b><i>Кюфта-бозбаш</i></b> <i>(тефтели из баранины, картофель, помидор, нут, приправы, зелень)</i>	<b>310</b>	500
<b><i>Чанахи из баранины</i></b> <i>(баранина на косточке, картофель, баклажан, помидор, приправы, зелень)</i>	<b>450</b>	500

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Хинкали</b> (заказ от Зштук)		
<b>классический (свинина, говядина)</b>	<b>75</b>	1шт/80
<b>из баранины</b>	<b>75</b>	1шт/80
<b>с сыром</b>	<b>75</b>	1шт/80
<b>Долма в виноградных листьях</b>	<b>290</b>	180/50
<b>Харчо по-мегрельски</b>	<b>450</b>	195/80
(говядина, помидор, грецкий орех, сливочное масло, лук репчатый, приправы, зелень)		
<b>Солянка по-грузински из свинины</b>	<b>350</b>	350
(свинина б/к, огурец соленый, приправа, зелень)		
<b>Чхмерули</b>	<b>480</b>	194/80
(цыпленок, корншон жареный, на сковороде, потом томленный в сметанно-сливочном соусе, чеснок, специи, зелень)		
<b>Цыпленок Табака</b>	<b>480</b>	190/80
<b>Чахохбили из курицы</b>	<b>370</b>	220/140
(кура на кости, томаты, приправы, грецкий орех, зелень, яйцо куриное)		
<b>Чашушули из говядины</b>	<b>450</b>	120/150
(говядина в томатно-пряном соусе, приправа, зелень)		
<b>Оджахури из свинины</b>	<b>380</b>	150/220
(свинина, картофель, лук репчатый, приправы, жареные по-семейному)		
<b>Оджахури из говядины</b>	<b>460</b>	150/220
(говядина, картофель, лук репчатый, приправы, жареные по-семейному)		

<b><i>Ребро свиное в соусе «Лечо»</i></b> <i>(грудинка свиная, перец болгарский, помидоры, приправы, зелень)</i>	<b>450</b>	200/220
<b><i>Ребро баранье в соусе «Лечо»</i></b> <i>(грудинка баранья, перец болгарский, помидоры, приправы, зелень)</i>	<b>480</b>	200/220
<b><i>Баранья ножка, запеченная с овощами и базиликом</i></b> <i>(томлёная голень ягненка с ароматной зеленью и овощами)</i>	<b>580</b>	200/220
<b><i>Каре ягненка с овощами гриль и аджикой</i></b>	<b>670</b>	200/85/40
<b><i>Жаркое:</i></b>		
<b><i>из баранины</i></b>	<b>490</b>	150/150
<b><i>из говядины</i></b>	<b>480</b>	150/150
<b><i>из курицы</i></b>	<b>390</b>	150/150
<b><i>из свинины</i></b>	<b>390</b>	150/150
<b><i>Садж с бараниной блюдо на двоих</i></b> <i>(Картофель, шампиньоны, баклажаны, перец болгарский, томаты, лук репчатый)</i>	<b>1300</b>	650
<b><i>Аджаб – сандал по-грузински</i></b> <i>(томаты, перец болгарский, баклажан)</i>	<b>330</b>	290
<b><i>Лобио по-грузински с гурийской капустой</i></b>	<b>280</b>	290

## СТЕЙКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

*Стейк рибай (травяной откорм)* **850** 240

*Стейк чак ролл* **750** 240

### МЕНЮ МАНГАЛА

*Мангал-кебаб на двоих (подаются на мангале)* **1200** 300/260/40  
*(Шея свиная, грудка куриная, люля-кебаб, овощи запеченные на огне, соус «Шашлычный»)*

*Мангал-кебаб на четверых (подаются на мангале)* **2400** 650/500/80  
*(Шея свиная, грудка куриная, окорок бараний, люля-кебаб, овощи запеченные на огне, зелень, соус «Шашлычный»)*

*Шашлык из куриных крыльев* **280** 4шт./40

*Шашлык из филе кури* **350** 150/40

*Шашлык куриный из филе бедра* **370** 150/40

*Шашлык из свиной шеи* **420** 150/40

*Шашлык из свиной грудинки по – грузински* **380** 220/50

*Люля-кебаб из баранины* **390** 150/40

*Люля-кебаб из кури и баранины* **350** 150/40

*Люля-кебаб из говядины* **370** 150/40

*Шашлык из бараньей грудинки* **390** 200

*Шашлык из окорока молодого барашка* **495** 150/40

*Корейка из баранины на косточке* **650** 200/40

<b><i>Стейк из говяжьей вырезки на решетке</i></b> <i>(степень прожарки по Вашему усмотрению)</i>	<b>590</b>	170/40
<b><i>Стейк из лосося на решетке</i></b>	<b>580</b>	160/40
<b><i>Радужная форель гриль (с лимоном)</i></b>	<b>580</b>	1шт.
<b><i>Дорадо гриль с лимоном</i></b>	<b>650</b>	1шт.
<b><i>Аджаб – сандал по-грузински с мангала</i></b> <i>(томаты, перец болгарский, баклажан)</i>	<b>380</b>	290
<b><i>Овощи с мангала</i></b> <i>(запеченные на открытом огне)</i>		
<b><i>Баклажаны</i></b>	<b>150</b>	180
<b><i>Перец</i></b>	<b>120</b>	150
<b><i>Томаты</i></b>	<b>90</b>	140
<b><i>Шампиньоны на углях</i></b>	<b>250</b>	150/40
<b><i>Картофель с курдюком на углях</i></b>	<b>180</b>	150

## **СОУСЫ**

<b><i>Соус шашлычный «Сацебели»</i></b>	<b>70</b>	50
<b><i>«Чесночный со сметаной»</i></b>	<b>70</b>	50
<b><i>Соус Мацони с чесноком</i></b>	<b>70</b>	50
<b><i>«Тар-тар»</i></b>	<b>70</b>	50
<b><i>«Аджика»</i></b>	<b>70</b>	50
<b><i>«Ткемали»</i></b>	<b>70</b>	50
<b><i>«Наршараб»</i></b>	<b>70</b>	50

# Блюда Европейской кухни

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Сельдь с отварным картофелем и маринованным луком</i>	<b>180</b>	100/100/30
<i>Тар-тар из сельди с хлебными гренками и перепелиным яйцом</i>	<b>190</b>	260/30
<i>Форель шеф-посола с тостами и сливочным сыром</i>	<b>320</b>	100/70
<i>«Рыбная тарелка» (форель шеф-посола, форель копченая, масляная рыба х/к, красная икра, лимон, зелень, маслины, масло)</i>	<b>450</b>	160/10/30
<i>Ароматное деревенское сало с чесночными гренками</i>	<b>240</b>	100/50/60
<i>Отварной язык с муссом из сливочного сыра</i>	<b>285</b>	100/70/45
<i>Ассорти из мясных деликатесов (язык отварной, говядина сыровяленая, буженина, трубочки из копченого окорока с пармезаном и рукколой)</i>	<b>440</b>	210/60
<i>Ассорти из маслин и оливок</i>	<b>240</b>	120/10
<i>Сырное плато (сыр в ассортименте, мед, виноград, грецкие орехи)</i>	<b>480</b>	160/80/40
<i>Лимон</i>	<b>80</b>	1/60

## САЛАТЫ

<b>«Греческий»</b> <i>(томаты, огурцы, перец болгарский, маслины, брынза Болгарская, красный лук)</i>	<b>250</b>	1/270
<b>Салат «Бальзак»</b> <i>(язык говяжий, окорок копченый, куриное филе, перец болгарский, шампиньоны, майонез, кетчуп, Табаско, яйцо)</i>	<b>280</b>	1/215
<b>Салат «Оливье»</b> <i>(куриное филе, телячий язык, картофель, огурцы маринованные, огурцы свежие, майонез, зеленый горошек, маслины, перепелиное яйцо)</i>	<b>290</b>	1/250
<b>Теплый салат с печенью кролика в соусе Деми Глясс</b> <i>(микс-салат, томаты черри, яблоко, кедровые орехи, салатная заправка)</i>	<b>290</b>	1/210
<b>Салат «Цезарь» с куриным филе</b> <i>(салат айсберг, куриное филе, сыр Пармезан, гренки, томаты черри, соус «Цезарь»)</i>	<b>290</b>	1/290
<b>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками</b> <i>(салат айсберг, гренки, тигровые креветки, сыр Пармезан, Соус «Цезарь»)</i>	<b>380</b>	1/240
<b>Салат с форелью шеф-посола и авокадо</b> <i>(салат айсберг, руккола, томаты черри, кедровые орехи, салатная заправка с медом)</i>	<b>375</b>	1/250
<b>Теплый салат с морепродуктами на подушке из томатов гриль</b> <i>(тигровые креветки, кальмары, лосось, мидии)</i>	<b>410</b>	1/190
<b>Салат с розовым тунцом, авокадо и брынзой</b> <i>(тунец, авокадо, брынза, айсберг, руккола, кедровые орехи, томаты Черри, Соус Бальзамик, заправка кунжутная)</i>	<b>420</b>	1/220
<b>Теплый салат с баклажанами в азиатском стиле</b> <i>(помидоры, салат Айсберг, руккола, маслины, кунжутная заправка)</i>	<b>280</b>	1/260

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<i>Жульен с белыми грибами, куриным филе и перепелиным яйцом</i>	<b>220</b>	1/140
<i>Хрустящие тигровые креветки в сырной панировке с рукколой и соусом «Тар-тар»</i>	<b>390</b>	7шт./25/50
<i>Драники картофельные с лососем шеф-посола и сметаной</i>	<b>280</b>	240/50/40
<i>Чесочно–сырные хлебные гренки</i>	<b>150</b>	1/120

## ГОРЯЧИЕ БЛИНЫ С ИЗЛЮБЛЕННЫМ СОЧЕТАНИЕМ

<i>С горячими ягодами и сгущенным молоком</i>	<b>170</b>	90/100
<i>С мороженым, клубничным соусом и миндалем</i>	<b>190</b>	1/200
<i>С форелью шеф-посола и сливочным сыром</i>	<b>250</b>	85/100
<i>С красной икрой и сметаной</i>	<b>280</b>	20/100/3

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<i>Борщ с пампушками</i>	<b>220</b>	400/30
<i>Крем-суп из шампиньонов и белых грибов</i>	<b>240</b>	1/400
<i>Куриный бульон с молодым цыпленком, домашней лапшой и перепелиным яйцом</i>	<b>220</b>	1/400
<i>Уха с судаком, форелью и щукой подается с расстегаем и по желанию с добавлением сливок</i>	<b>330</b>	1/400
<i>Похлебка из белых грибов (вегетарианская)</i>	<b>230</b>	1/400
<i>Суп-пюре из тыквы с жареными грибами и томатами (вегетарианский)</i>	<b>230</b>	1/400
<i>Суп Том Ям Тайский суп с морепродуктами, тайскими специями и кокосовым молоком Подается с рисом Жасмин</i>	<b>450</b>	1/400

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<i>Гнездышко из семги фаршированное тигровыми креветками и цуккини запеченное с сыром «Моцарелла»</i>	<b>550</b>	220/30
<i>Стейк из семги с микс салатом и соусом «Тар-тар»</i>	<b>570</b>	150/50/50
<i>Филе палтуса по-средиземноморски (с баклажанами, томатами и рукколой)</i>	<b>540</b>	110/130
<i>Судак запеченный в пергаменте с картофелем помидорами черри и оливками</i>	<b>440</b>	1/290
<i>Нежные кусочки судака в хрустящей панировке с картофелем фри и соусом «Тар-тар»</i>	<b>480</b>	130/70/40
<i>Щучьи котлетки с картофельным пюре и сливочно-икорным соусом</i>	<b>450</b>	140/150/50
<i>Филе розового тунца в черно-белом кунжуте с овощами гриль и сливочно-горчичным соусом</i>	<b>590</b>	140/120/60
<i>Свиная вырезка с соусом из белых грибов и картофельным пюре</i>	<b>470</b>	180/150/30
<i>Телятина с вишневым соусом и яблоками гриль</i>	<b>490</b>	140/40/50
<i>Бефстроганов из говяжьей вырезки с белыми грибами в сливочном соусе и картофельным пюре</i>	<b>530</b>	180/150/60

<b>Стейк классический</b> <i>(говяжья вырезка обжаренная с ароматными травами, подается с перцем Чили и пряным маслом)</i>	<b>570</b>	160/20
<b>Большой говяжий бифштекс на дранике с соусом тар-тар</b>	<b>590</b>	170/180/40/40
<b>Котлета по-Киевски фаршированная пряным сливочным маслом</b>	<b>370</b>	160/65
<b>Куриное филе в сырной корочке с микс салатом и бальзамическим кремом</b>	<b>380</b>	140/55
<b>Лаваш Удон с куриным филе и овощами в кисло-сладком соусе</b> <i>(куриное филе, болгарский перец, цукини, имбирь, чили, красный лук, соус чили, айсберг, соус Теряки)</i>	<b>330</b>	1/300

## **ПАСТА**

***Выберите свою любимую пасту: спагетти, тальятелле или ригатони и способ, как ее приготовить:***

<b>«Карбонара» с беконом и сыром Пармезан в сливочном соусе</b>	<b>320</b>	1/300
<b>«Болоньезе» с говядиной и овощами в томатном соусе</b>	<b>340</b>	1/330
<b>«Алла руссо» с лососем и красной икрой в сливочном соусе</b>	<b>370</b>	1/265
<b>С куриным филе, беконом и сыром Пармезан в сливочном соусе</b>	<b>310</b>	1/290

## ГАРНИРЫ

<i>Картофель отварной с укропом</i>	<b>80</b>	1/150
<i>Картофель «Фри»</i>	<b>90</b>	1/150
<i>Картофельное пюре</i>	<b>100</b>	1/150
<i>Картофель «По-деревенски»</i>	<b>100</b>	1/150
<i>Картофель жареный с шампиньонами</i>	<b>160</b>	1/150
<i>Рис Жасмин с овощами</i>	<b>100</b>	1/150
<i>Капуста цветная под сырным соусом</i>	<b>160</b>	1/150
<i>Овощи гриль</i>	<b>220</b>	1/130

## СОУСЫ

<i>Соус шашлычный «Сацебели»</i>	<b>70</b>	50
<i>«Чесночный со сметаной»</i>	<b>70</b>	50
<i>Соус Мацони с чесноком</i>	<b>70</b>	50
<i>«Тар-тар»</i>	<b>70</b>	50
<i>«Аджика»</i>	<b>70</b>	50
<i>«Ткемали»</i>	<b>70</b>	50
<i>«Наршараб»</i>	<b>70</b>	50

# ФОНДЮ !

**Фондю** – прекрасная возможность объединения друзей или членов семьи для развлечения и общения. Вы накалываете шпажкой еду, затем погружаете ее в горшочек фондю и готовите еду сами. Вы едите и наслаждаетесь общением все вместе!

## **- *Мясное***

(куриное филе, свиная вырезка, готовится: 1. В бульоне с ароматными травами, 2. В бульоне с добавлением красного вина и сливок, 3. «Бургуньон» в масле. Подается с картофелем по – деревенски, салатом из томатов и соусами: Ткемали, Аджика, соус из свежих томатов и паприки)

на 2 персоны	1200
на 4 персоны	2000

## **- *Рыбное***

(Ассорти из лосося, судака и тигровых креветок, готовится в масле или бульоне с белым вином и ароматными травами. Подается с картофелем по – деревенски и соусами Тар-тар, Наршараб, Чили, зеленью и лимоном)

На 2 персоны	1400
На 4 персоны	2500

## **- *Сырное***

( Подается с пшеничными крутонами, отварным картофелем, копченым окороком и болгарским перцем)

<b>- <i>Шоколадное</i></b>	1100
----------------------------	------

(Подается со свежими фруктами и бисквитом)

## ДЕСЕРТЫ

<i>Мороженое с шоколадом и орехами</i>	<b>170</b>	100/20
<i>Мороженое «с горячим ягодным соусом» (на выбор: вишня, клубника, черника, черная смородина)</i>	<b>170</b>	100/50
<i>Мороженое с фруктами и взбитыми сливками</i>	<b>180</b>	80/25/80
<i>Яблоко печеное «Ностальжи» (яблоко фаршированное изюмом, орехами, медом)</i>	<b>150</b>	210
<i>Фламбе фруктовое с мороженым (горячие фрукты с ароматными специями, фламбированные коньяком)</i>	<b>260</b>	150/150
<i>Парфе с виноградом (сливки, яичный желток, мед, коньяк)</i>	<b>240</b>	1/230
<i>Десерт «Наполеон»</i>	<b>150</b>	1 шт.
<i>Шарлотка с мороженым и сиропом</i>	<b>135</b>	120/50/25
<i>Панна-котта с клубникой</i>	<b>170</b>	1 шт.
<i>Торт «Маскарпоне» (морковно – кокосовые коржи с грецкими орехами и сыром Маскарпоне)</i>	<b>170</b>	1 шт.
<i>Торт сливочно–йогуртовый с малиной</i>	<b>170</b>	1 шт.
<i>Торт «Медовик» с сиропом по Вашему желанию</i>	<b>170</b>	1 шт.
<i>Чиз кейк Филадельфия</i>	<b>170</b>	1 шт.
<i>Штрудель «с мороженым и сиропом» (на выбор: яблочный, вишневый)</i>	<b>170</b>	120/50/25
<i>Десерт «Тирамису»</i>	<b>170</b>	1 шт.
<i>Фруктовая тарелка</i>	<b>320</b>	700

## НАПИТКИ

<b>Грузинский лимонад «Натахтари»</b> <i>Груша, Тархун, Барбарис</i>	<b>130</b>	0,50 бут.
<b>Морс из клюквы</b>	<b>80</b>	200мл.
<b>СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ:</b>		
- апельсин, грейпфрут, яблоко, «Микс»	<b>160</b>	200мл.
- морковный, морковно-яблочный	<b>160</b>	200мл.
- из стебля сельдерея с медом и лимоном	<b>160</b>	200мл.
<b>Сок «Rich»</b> <i>Апельсин, Яблоко, Томатный, Персик, Вишневый, Ананас</i>	<b>90</b>	200мл.
<b>Смузи: Банановый, Вишневый, Цитрусовый</b>	<b>180</b>	300мл.
<b>Молочные смузи с натуральными ягодами:</b> <i>Вишня, Малина, Клубника, Черника</i>	<b>180</b>	300мл.
<b>Молочные коктейли:</b> <i>Вишневый, Клубничный, Шоколадный, Ванильный</i>	<b>180</b>	300мл.
<b>Мохито безалкогольный</b>	<b>180</b>	300мл.
<b>Имбирный лимонад</b>	<b>180</b>	200мл.
<b>Ягодный микс (вишня, клубника, морс клюквенный)</b>	<b>180</b>	300мл.
<b>Компот из сухофруктов</b>	<b>70</b>	200мл.
<b>«Кока-Кола», «Кока-Кола Зеро»</b>	<b>120</b>	0,33 бут.
<b>«Спрайт», «Фанта», Тоник «Швепс»</b>	<b>120</b>	0,25 бут.
<b>«Бонаква» б/газа</b>	<b>110</b>	0,33 бут.
<b>«Рычал-су» газ.</b>	<b>120</b>	0,50 бут.
<b>«Нарзан» газ.</b>	<b>120</b>	0,50 бут.
<b>«Виттель» б/газа Франция</b>	<b>130</b>	0,33 бут.
<b>«Perrier» газ. Франция</b>	<b>150</b>	0.33 бут.
<b>«Боржоми» газ.</b>	<b>150</b>	0.50 бут.

## КОФЕ

<i>Эспрессо</i>	120 руб.
<i>Кофе Американо</i>	120 руб.
<i>Двойной Эспрессо</i>	190 руб.
<i>Капучино</i>	160 руб.
<i>Кофе Латте</i>	170 руб.
<i>Кофе Гляссе</i>	190 руб.
<i>Кофе по-Ирландски</i> (кофе, виски, сливки)	250 руб.
<i>Бейлиз-кофе</i>	240 руб.

## **Элитные чай NIKTEA**

Подаются в чайничках 0,4л – 150 руб.

### *Ассам Суприм Блэк*

Традиционный черный чай из Индии. Исключительно насыщенный во вкусе, с сильным ароматом и солодовыми оттенками

### *Эрл Грэй Особый*

Классический купаж, сочетающий в себе насыщенный вкус черного чая и деликатные цитрусовые оттенки бергамота

### *Сенча Классик*

Пикантный японский чай из листьев раннего сбора, с ярко выраженным травянисто-морским ароматом

### *Молочный Улун*

Необычный полуферментированный чай с долгим сливочным послевкусием и многогранным медово-цветочным букетом

### *Жасмин Серебрянный*

Классика чайного искусства в сочетании свежего весеннего чая и воздушного аромата белого жасмина

### *Женьшеневый Улун*

Оригинальная композиция традиционного китайского улун и женьшеня. Раскрывается в густом аромате и сладковатом пряном послевкусии

### *Пина Колада*

Яркий тропический коктейль, наполненный ароматами летнего сада. Гибискус придает напитку приятную освежающую кислинку

## ДОБАВКИ

<i>Сливки порционные</i>	15 руб.
<i>Молоко</i>	15 руб.
<i>Чабрец</i>	30 руб.
<i>Мята</i>	30 руб.
<i>Мед</i>	30 руб.