



📞 +7 (800) 700-77-75  
📍 Казань, Островского, 61

🌐 bilyar-hotel.ru  
✉️ bilyar\_palace\_hotel



BP  
РЕСТОРАН  
*Bilyar Palace*  
**МЕНЮ**



**Добро пожаловать,  
дорогие гости!**

**Р**есторан «Биляр» - ресторан татарской кухни, расположенный в самом центре Казани.

**П**риглашаем вас отведать самые вкусные блюда татарской национальной кухни, свежую выпечку, которая по праву считается национальным достоянием, а также любимые блюда европейской кухни.

**М**ы готовим для вас с душой и теплотой в сердце, соблюдая все обычаи и традиции уходящие в века. Красивый и уютный интерьер подойдет, как для торжественного события, так и для делового ужина; как для особо важного мероприятия, так и для отдыха в кругу семьи.



# Национальные блюда *national dish*

## первые блюда



**Насыщенный мясной бульон** - - - - - 160 -

**с треугольником** 100/200 гр

Saturated meat broth with national bakery «Triangle»

**Насыщенный мясной бульон** - - - - - 280 -

**с элешом из утки** 100/200 гр

Saturated meat broth with national bakery «Elesh with duck meat»

**Солянка по-татарски** 300/20 гр - - 420 -

с добавлении сыропеченої колбасы - казылык,  
говяжьего языка и говядины

«Solyanka» cooked by Tatar recipe, added with raw smoked  
sausage - kazylyk, beef tongue and beef meat

**Суп-лапша домашняя с курицей** 350 гр - 140 -

Homemade noodle soup with chicken

**Тыквенный крем-суп** 280 гр - - - - - 450 -

**со страчателлой и хворостом**

Pumpkin cream soup with strachatella and bread chips

**Суп с кониной** 280 гр - - - - - 290 -

Конина отварная, цукини, лук репчатый, вешенки жареные,  
помидоры, кинза

Soup with horse meat - boiled horse meat, zucchini, onion,  
fried oyster mushrooms, tomatoes, cilantro

**Суп с утиными потрошками,** 280 гр - - - 240 -  
**полбой с каймаком**

Полба отварная, потроха утиные, картофель, вешенки жареные,  
деревенская сметана

Soup with duck giblets, spelt with rustic sour cream - boiled spelt,  
duck giblets, potatoes, fried oyster mushrooms, rustic sour cream

**Суп с уткой, со смальцем** 280 гр - - - - - 420 -

**из копченой конской гривы**

**на хрустящих брускетах**

Утка отварная, лук репчатый, цукини, картофель, помидоры,  
куллама

Soup with duck, with lard from smoked horse mane on crispy  
bruschetta - boiled duck, onion, zucchini, potatoes, tomatoes, kullama

**Суп рыбный с судаком** 280 гр - - - - - 420 -

Судак филе, картофель, брокколи, заправлен с каймаком

Fish soup with pike perch - pike perch fillet, potatoes, broccoli,  
seasoned with kaymak

**Пельмени с юкой** 350 гр - - - - - 280 -

Начинка из говядины / Dumplings with yuka



# Национальные блюда *national dish*

## салаты

**Салат «Биляр»** 170 гр - - - - - 360 -  
Отварной говяжий язык, ветчина из индейки, отварное филе курицы, заправлен соусом «майонез»  
Salad «Bilyar»- boiled beef tongue, turkey ham, boiled chicken filled, covered by mayonnaise

**Стейк салат с кониной** 250 гр - - - - - 675 -  
Конина обжаренная на гриле, огурчики свежие, микс салатов, томаты, жареные вешенки, заправленные пикантным соусом, масло зеленое, хворост  
Steak salad with horse meat - grilled horse meat, tomatoes, fresh cucumbers, fried oyster mushrooms, salad mix, seasoned with spicy sauce, green butter, brushwood

**Салат с полбой и свежими овощами** 215 гр - - - - - 410 -

Огурцы свежие, томаты свежие, полба отварная, микс салатов, апельсиновое лечо собственного производства  
Salad with fresh vegetables and spelt - fresh cucumbers, fresh tomatoes, boiled spelt, salad mix, orange lecho of own production

**Салат «Туклы»** 225 гр - - - - - 390 -

Язык говяжий, огурцы маринованные, картофель отварной, редис, перец сладкий, салат микс, соус от шефа, помидоры черри, соус Бальзамик, чипсы из багета  
Salad «Dolls» - beef tongue, pickled cucumbers, boiled potatoes, radishes, sweet peppers, mixed salad, chef's sauce, cherry tomatoes, Balsamic sauce, baguette chips

## закуски

**Тартар из телятины** 130 гр - - - - - 540 -  
Говяжья вырезка, мед, соус соевый, горчица, брусника моченая, груша маринованная, чипсы из полбы  
Veal tartare - beef tenderloin, honey, soy sauce, mustard, soaked cranberries, pickled pear, spelt chips

**Баурсак с каймаком и копченой конской гривой** 65/90 гр - - - - - 420 -

Baursak with sour cream and smoked horse mane

**Утка вяленая с тыквой и соусом из кураги** 160 гр - - - - - 360 -  
Dried duck with pumpkin with dried apricots sauce

## гарниры

**Кыстыбый** 2 шт/150 гр - - - - - 185 -  
Традиционное татарское блюдо из теста с начинкой из картофельного пюре/Kystyby - national Tatar dish

**Запеченная тыква с мятои и сыром страчателла** 165 гр - - - - - 400 -  
Baked pumpkin with mint and strachatella cheese

**Картофель беби с жареными вешенками со сливочным соусом** 180 гр - - - - - 240 -  
Baby potatoes with fried oyster mushrooms with cream sauce

**Томленая полба со шкварками из копченой конской гривы** 200 гр - - - - - 270 -  
Stewed spelt with pork rinds from smoked horse mane





## Национальные блюда *national dish*

### горячие блюда

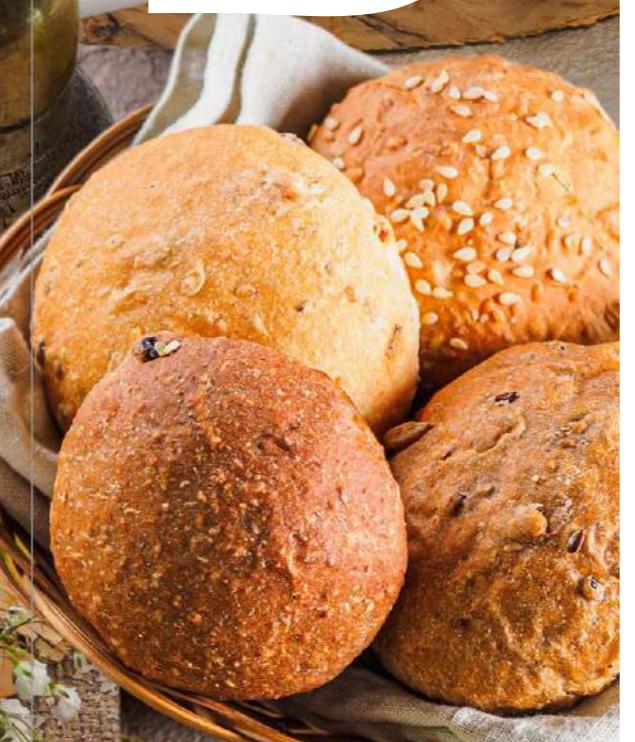
270 Р



750 Р



850 Р



**Телятина с картофелем** 100/130 гр - - - - 900 -

Ростбиф из говядины, соус трюфельный, картофельное торе, чипсы из полбы

Veal with potatoes - beef roast beef, truffle sauce, mashed potatoes, spelt chips

**Бифштекс из конины** 200/65 гр - - - - 900 -

**с запеченным перцем, с жареными вешенками**

Horsemeat steak with baked pepper, fried oyster mushrooms

**Пельмени из конины** 220 гр - - - - 270 -

**со сливочным соусом**

Horse meat dumplings with cream sauce

**Кыстыбый с вяленой** 170/30 гр - - - - 300 -

**уткой и соусом тар-тар из свежих огурцов**

Kystybyy with dried duck and tartar sauce from fresh cucumbers

**Телятина с полбой,** 350 гр - - - - 850 -

**с запеченной тыквой, с картофелем беби по-татарски**

Veal with spelt, with baked pumpkin, with baby potatoes

**Утиное филе** 100/110/30 гр - - - - 750 -

**со сливочной полбой**

Duck fillet, polba томленая со сливками, нежный соус из сливок и соевого соуса

Duck fillet with cream spelt - duck fillet, stewed spelt with cream, delicate cream and soy sauce sauce

**Томленые говяжьи хвосты** 100/100 гр - - - - 750 -

**с кремом из корня сельдерея**

Stewed beef tails with celery root cream

**Баранина** 130/130 гр - - - - 950 -

**с томлеными овощами**

Fиле баранины, томленые цуккини, перец болгарский, баклажаны Lamb with stewed vegetables - lamb fillet, stewed zucchini, bell pepper, eggplant

**Жаркое из конины** 350 гр - - - - 660 -

Томленая конина, картофель, лук репчатый, томатная паста, жареные вешенки, чеснок, шварки из копченой конской гривы, перец сладкий

Roast horse meat - stewed horse meat, potatoes, onions, tomato paste, fried oyster mushrooms, garlic, pork rinds from smoked horse mane, sweet pepper



90 Р

95 Р

## Национальные блюда *national dish*

### национальная выпечка

**Чак-чак** 100 гр - - - - - 90 -

Татарская сладость из сдобного теста с медовым сиропом  
Chak-chak - Tatar sweetness made of pastry dough with honey syrup

**Татлы** 100 гр - - - - - 175 -

Рулет из пастилы с начинкой из кураги, изюма, грецких орехов, сгущенного молока  
Tatli - marshmallow roll stuffed with dried apricots, raisins, walnuts, condensed milk

**Талкыш / Talkysh** - 3 шт/65 - - - - - 95 -

Национальная сладость из карамелизованного меда и топленого масла  
National sweetness made of caramelized honey and ghee

**Эч-почмак с говядиной** 100 гр - - - - - 95 -

Дрожжевое сдобное тесто, говядина, картофель, лук репчатый, масло сливочное / Ech-pochmak (triangles) with beef - yeast dough, beef, potatoes, onions, butter

**Элеш с уткой** 100 гр - - - - - 170 -

Сдобное бездрожжевое тесто, филе утки, картофель, лук репчатый, масло сливочное / Elesh with duck - rich yeast-free dough, duck fillet, potatoes, onions, butter

**Губадия** 100 гр - - - - - 70 -

Сдобное дрожжевое тесто, томленый творог, рис отварной, изюм, яйцо, масло сливочное/Gubadiah - butter yeast dough, stewed cottage cheese, boiled rice, raisins, egg, butter



## Холодные закуски *cold platter*

**Сырная тарелка** 420 гр - - - - - 820 -  
Чеддер, палермо, фета, гарганзола, сливочный, виноград, орехи  
греческие /Cheese platter - cheeses: cheddar, palermo, feta, cream,  
gargonzola, grapes, walnuts

**Казылык** 75/60 гр - - - - - 450 -  
Сырокопченая колбаса из конины /Kazlyk - raw smoked horse meat

**Мясная гастрономия** 120/50 гр - - - - - 560 -  
Конина горячего копчения, бастурма, язык говяжий  
Meat platter- smoked horse meat, basturma, beef tongue

**Рыбное ассорти** 140/35 гр - - - - - 780 -  
Палтус копченый, семга слабосоленая, масляная  
рыба копченая /Fish platter - paltus, salmon, smoked oily fish

**Вариация из овощей** 190 гр - - - - - 270 -  
Свежие томаты, огурцы свежие, сладкий болгарский перец, лук  
порей, стебель сельдерея, свежая зелень, редис  
Vegetable platter - tomatoes, cucumbers, bell peper, leek, celery,  
fresh herbs, radish

**Разносолы по-домашнему** 390 гр - - - - - 280 -  
Маринованные огурчики, томаты черри, черемша, капуста  
маринованная, перец маринованный, маринованный лук  
Homemade pickles - salty cucumbers, cherry tomatoes,  
cabbage, ramson, marinated peper and onion

**Сельдь с луком и картофелем** 100/100/50 гр - - - - - 310 -  
Декорируется отварным картофелем, маринованным луком  
Salty herring with onion and potatoes - decor from boiled  
potatoes and marinated onion

**Фруктовое ассорти** 500 гр - - - - - 500 -  
Мандарины, груши, яблоки, виноград, киви, сахарная пудра  
Fruits platter - mandarins, pears, apples, grape, kiwi, sugar powder

**Жареный камамбер** 125/35 гр - - - - - 450 -  
с толчеными ягодами с миксом салатов  
Fried camembert with crushed berries with salad mix

**Сочные помидоры** 230 гр - - - - - 620 -  
с сыром страчатела и ананасовым лечо  
Juicy tomatoes with strachatella cheese and pineapple lecho

**Шеф ростбиф в горчичном соусе** 110 гр - - - - - 720 -  
Chef roast beef in mustard sauce

**Тартар из лосося** 115 гр - - - - - 300 -  
с икорным кремом / Salmon tartare with caviar cream

**Паштет из копченого лосося** 110 гр - - - - - 750 -  
с крепами и огурцом  
Smoked salmon pate with crepes and cucumber

**Икра из баклажан с брускетой** 160 гр - - - - - 380 -  
Eggplant caviar with bruschetta

**Карпаччо из вяленой утки** 60/25/15 гр - - - - - 550 -  
с облепиховым соусом и толчеными ягодами  
Dried duck carpaccio with sea buckthorn sauce and crushed berries

250 Р



## Горячие закуски *cold platter*

**Жульен «Ханский»** 150 гр ..... - 250 -

Из филе куриной грудки с грибами, запекается с сыром в корзинке из теста  
«Khansky» - chicken fillet with mushrooms, baked with cheese in dough platter

**Жульен «Азалия»** 140 гр ..... - 300 -

Из говяжьего языка со сливками, запекается с сыром в корзинке из теста  
«Azalea» - Beef tongue baked with cheese and cream in dough platter

**Жульен «Грибной»** 140 гр ..... - 250 -

Из жареных шампиньонов со сливками, запекается с сыром в корзинке из теста  
«Mushroomy» - fried mushrooms baked with cream and cheese in dough platter

250 Р

**Тигровые креветки** 145 гр ..... - 550 -

**с соусом том-ям**  
Tiger prawns with tom-yam sauce



# Салаты salads



**Цезарь с курицей** 240 гр - 380 -

Обжаренная куриная грудка, листья салата, томаты черри, чипсы из багетов, сыр Пармезан, под Римским соусом «Cesar chicken salad» - fried chicken fillet, lettuce leaves, cherry tomatoes, bread chips, Parmesan cheese, Roman sauce

**Цезарь с креветками** 200 гр - 520 -

Салат из жаренных тигровых креветок, томаты черри, листья салата, чипсы из багетов и сыра Пармезан, под Римским соусом «Cesar shrimps salad» - fried shrimps, lettuce leaves, cherry tomatoes, bread chips, Parmesan cheese, Roman sauce

**Салат «Греческий»** 190 гр - 300 -

Болгарский сладкий перец, томаты, свежие огурчики, маслины, красный лук, сыр Фета, редис, соус «Песто», зелень «Greek salad» - bell peper, tomatoes, fresh cucumbers, red onion, black olives, Feta cheese, radish, «Pesto» sause, greens

**Салат с лососем** 230 гр - 950 -

**в ореховом соусе**  
Салат с лососем в ореховом соусе - копченый лосось, свежие огурцы, авокадо, микс салатов, помидор черри, ореховый соус, кунжут

**Теплый салат с утиной грудкой** 180 гр - 420 -

Обжаренная утиная грудка, микс листьев салата, сыр «Пармезан», кедровый орех, груша гриль, соус «Терияки» «Warm salad with duck breast» - Roasted duck breast, lettuce mix, «Parmesan» cheese, pine nuts, grilled pear, «Teriyaki» sauce

**Салат с вяленой уткой** 150 гр - 450 -  
**в манговом соусе**

Филе апельсина, вяленая утка, микс салатов, манговый соус, рисовые чипсы  
Salad with dried duck in mango sauce - orange fillet, dried duck, salad mix, mango sauce, rice chips

**Салат из телятины** 150 гр - 550 -  
**в горчичном соусе**

Ростбиф, микс салатов, жареные вешенки, горчичный соус, рисовые чипсы  
Veal salad in mustard sauce - roast beef, salad mix, fried oyster mushrooms, mustard sauce, rice chips

**Салат с курицей** 250 гр - 420 -  
**и овощами в имбирном соусе**

Филе куриной грудки, свежие огурцы, перец болгарский, микс салатов, соус имбирный, пармезан, помидоры черри  
Salad with chicken and vegetables in ginger sauce - chicken breast fillet, cucumbers, bell pepper, salad mix, ginger sauce, parmesan, cherry tomatoes

**Салат с уткой и апельсином** 195 гр - 550 -

Авокадо, филе апельсина, помидоры черри, микс салатов, утка вяленая, имбирно-медовый соус  
Salad with duck and orange - avocado, orange fillet, cherry tomatoes, salad mix, dried duck, ginger-honey sauce



## Первые блюда *soups*

**Томатный суп с машем и тигровыми креветками** 250 гр ······ 450 -  
Tomato soup with mash and tiger prawns

**Крем-суп грибной** 300/20 гр ······ 310 -  
Mushroom creamy soup

**Суп «Том-Ям»** 350 гр ······ 550 -  
Кальмары, тигровые креветки, лосось филе, мидии в створках  
Tom-Yam soup - squid, tiger prawns, salmon fillet, mussels in flaps

**Суп из зеленого горошка с авокадо гриль и вялеными томатами** 270 гр ······ 300 -  
Green pea soup with grilled avocado and dried tomatoes

**Чечевичный суп с вяленой уткой** 300 гр ······ 250 -  
Lentil soup with dried duck

## Вторые блюда из мяса и птицы

*meat and chicken main dishes*

**Обжаренное филе утки** 120/100 гр ----- 550 -  
с лаймовой тыквой и апельсиновым лечо  
Fried duck fillet with lime pumpkin and orange lecho

**Запеченное куриное филе грудки** 190 гр - 590 -  
с брокколи, с жареными грибами  
в устричном соусе  
Baked chicken breast fillet with broccoli, fried mushrooms  
in oyster sauce

**Бефстроганов** 200 гр ----- 800 -  
из телячьей вырезки с кыстыбый  
Veal tenderloin beef stroganoff with national dish «Kystybyi»

**Томленый ягненок** 120/150 гр ----- 900 -  
с кремом из корня сельдерея  
с соусом Демиглас  
Fried duck breast fillet with honey - soy sauce, baked potatoes,  
fried mushrooms.

**Филе цыпленка на сковороде** 220 гр - 320 -  
Филе куриной грудки, картофель, жареные морковь,  
лук репчатый, шампиньоны, майонез, сыр  
Grilled chick fillet with potatoes, fried carrot, onion, mushrooms,  
mayonnaise, cheese

**Котлета из индейки** 130/130 гр ----- 600 -  
с птицином, томленым в сливках  
с трюфельным соусом  
Turkey cutlet with ptitim stewed in cream with truffle sauce

**Телятина с кремом** 210 гр ----- 1 350 -  
из батата в перечном соусе  
Veal with sweet potato cream in pepper sauce

**Томленые говяжьи щечки** 150/130 гр - 1 200 -  
с картофельным кремом с грибным соусом  
Stewed beef cheeks with potato cream with mushroom sauce

900 Р

1 350 Р

550 Р



350 Р



900 Р



680 Р

## Вторые блюда из рыбы *fish main dishes*

**Лосось с кремом** 100/100 гр ----- - 900 -  
из цветной капусты, с икорным кремом  
Salmon with cauliflower cream, with caviar cream

**Жареный судак с брокколи**, 110/100 гр - 450 -  
с вялеными томатами, с луковым соусом  
Dorado fried with tartar sauce

**Тигровые креветки** 140 гр ----- - 680 -  
в икорном соусе  
Tiger prawns in caviar sauce

**Котлеты из судака** 130/180 гр ----- - 550 -  
с картофельным кремом, с соусом из мидий  
Pike perch cutlets with potato cream , with mussel sauce

**Дорадо с сосусом тартар** 1 шт/40 гр ----- - 750 -  
из свежих огурцов  
Dorado with tartar sauce from fresh cucumbers

**Судак Камский** 90/120/20 гр ----- - 650 -  
Pike perch Kamsky

**Мидии в сливочном соусе** 150 гр ----- - 350 -  
Mussels in a creamy sauce

## Паста *pasta*

450 Р



600 Р



580 Р



**Паста с лососем с брокколи** 300 гр ----- 600 -  
Фетучини, лосось, брокколи, заправлены сливками,  
с сыром Пармезан  
Pasta with salmon with broccoli - fettuccine, salmon, broccoli,  
seasoned with cream, with parmesan cheese

**Спагетти с томлеными говяжьими хвостами** 300 гр ----- 550 -  
с жареным цукини,  
сливками и пармезаном  
Spaghetti with stewed beef tails, fried zucchini, cream  
and parmesan

**Птитим с жареным филе цыпленка** 300 гр ----- 450 -  
с вялеными томатами,  
с цукини, сливками и пармезаном  
Ptitim with fried chicken fillet, zucchini, cream and parmesan

**Ньюки с жареными грибами** 300 гр ----- 580 -  
и тигровыми креветками,  
заправлен сливками  
Gnocchi with fried mushrooms and tiger prawns,  
seasoned with cream

**Равиоли с лососем в сливочном соусе** 180 гр ----- 320 -  
Ravioli with salmon in a creamy sauce

## Гарниры *side dish*



360 Р

240 Р

180 Р

**Овощи гриль** 160 гр ..... - 300 -  
Griled vegetables

**Картофель Фри** 150 гр ..... - 170 -  
French fries

**Картофельные дольки** 150 гр ..... - 170 -  
Fried potatoes slices

**Птитим с жареными грибами** 185 гр ..... - 300 -  
и сливками  
Ptitim with fried mushrooms and cream

**Картофельное шоре** 185 гр ..... - 180 -  
с сыром Моцарелла и вялеными томатами  
Mashed potatoes with mozzarella cheese and dried tomatoes

**Цветная капуста** 150 гр ..... - 360 -  
в икорном соусе  
Cauliflower in caviar sauce

**Картофель беби** 180 гр ..... - 240 -  
с жареными вешенками со сливочным соусом  
Baby potatoes with fried oyster mushrooms with cream sauce



680 Р

300 Р

## Закуски к пиву *beer snacks*

**Сет к пиву** 520/50 гр ..... - 1 100 -

Куриные крыльшки, чесночные гренки из бородинского хлеба, кольца кальмара, сыр копченый «Перлами», сыр «Косичка», соус «Чили»

Beer set - chicken wings, garlic croutons from Borodino bread, squid rings, smoked Perlami cheese, Pigtail cheese, chili sauce

**Креветки жареные** 130 гр ..... - 680 -

**с чесночной пастой и соевым соусом**

Fried shrimps with garlic paste and soy sauce

**Гренки** 150 гр ..... - 180 -

**из бородинского хлеба к пиву**

Хлебные гренки со сладким соусом «Чили»

Garlic croutons-bread croutons with sweet chili sauce

**Куриные крыльшки** 335 гр ..... - 450 -

**в рисовом кляре со сладким соусом чили**

Chicken wings in rice batter with sweet chili sauce

**Брускета со смальцем** 80 гр ..... - 300 -

**из копченой конской гривы**

Bruschetta with lard from smoked horse mane

**Форшмак из сельди** 115 гр ..... - 270 -

**с брускетой**

Herring forshmak with bruschetta

**Фисташки** 80 гр ..... - 180 -

Pistachios

**Чипсы** 50 гр ..... - 65 -

Chips



## Пицца *pizza*

**С ветчиной и печеным перцем** 480 гр ----- 450 -

Ветчина из индейки, запеченный перец, имбирный соус, сыр Моцарелла

Pizza with ham and baked pepper - turkey ham, baked pepper, ginger sauce, Mozzarella cheese

**С вяленой уткой** 500 гр ----- 480 -

**и вялеными томатами**

Вяленая утка, вяленые томаты, сыр Моцарелла

Pizza with dried duck and dried tomatoes - dried duck, dried tomatoes, Mozzarella cheese

**С лососем, брокколи** 550 гр ----- 680 -

**и сливочным соусом**

Брокколи, лосось, сыр Моцарелла, сливочный сыр

Pizza with salmon, broccoli, cream sauce - broccoli, salmon, Mozzarella cheese, cream cheese

**С курицей, жареными грибами** 400 гр ----- 550 -

**и сливочным соусом**

Pizza with chicken, fried oyster mushrooms with Asian sauce

**Пицца 4 сыра** 500 гр ----- 420 -

Pizza «Four cheese»



580 Р

420 Р

## Хлеб *bread*

**Булочка белая** 1 шт ----- - 20 -  
White bun

**Хлебная корзина** 165/20 гр ----- - 140 -  
Ассорти булочек  
Bread basket  
Assorted buns

**Булочка ржаная** 2шт/70 гр ----- - 40 -  
Rye bun

**Хачапури по-аджарски** 350 гр ----- - 420 -  
Adjarian Khachapuri - Georgian cheese pastry

**Хачапури по-мегрельски** 480 гр ----- - 580 -  
Megrelian Khachapuri - Georgian cheese pastry

## Десерты *deserts*

300 Р

190 Р

120 Р

**Пирожное Наполеон** 140/25 гр - 190 -  
Пирожное из слоеного теста со взбитыми сливками  
Napoleon cake - puff pastry with whipped cream

**Муравейник с ягодами** 100/25 гр - 120 -  
Cake Ant Hill with berries

**Штрудель с яблоками и мороженым** 130/50 гр - 240 -  
Strudel with apples -and ice cream

**Блинчик с икрой** 150/20 гр - 250 -  
Pancake with caviar

**Блинчики с лососем и сливочным сыром** 150/80 гр - 300 -  
Pancakes with salmon and cream cheese

**Блинчики со сгущенкой** 150/30 гр - 95 -  
Pancakes with condensed milk

**Блинчики с медом** 150/50 гр - 95 -  
Pancakes with honey





## Десерты *deserts*

**Чизкейк карамельный** 150 гр

собственного производства

Творожный сыр, пюре манго, домашняя карамель  
Homemade caramel cheesecake - curd cheese, mango puree, homemade caramel

- 280 -

**Чизкейк клубника** 150 гр

собственного производства

Творожный сыр, пюре манго, клубничное желе  
Strawberry cheesecake - mango of our own production - curd cheese, mango puree, strawberry jelly

- 280 -

**Чизкейк смородина** 150 гр

собственного производства

Творожный сыр, смородиновое желе  
Home-made currant cheesecake - curd cheese, currant jelly

- 280 -

**Мороженое** 120/10/50 гр

в ассортименте

Ice-cream in the assortment

- 240 -

# Прейскурант за порчу имущества и бой посуды

## ФАРФОР

Тарелка 32 см	900 Р
Тарелка 26см	600 Р
Тарелка для пасты	900 Р
Тарелка глубокая	700 Р
Тарелка закусочная 21см	500 Р
Тарелка овальная 28см	1000 Р
Селедочница 21 см	800 Р
Бульонная чашка	600 Р
Солонка фарфор	500 Р
Перечница фарфор	500 Р
Салфетница фарфор	580 Р
Блюдце	120 Р
Чашка для чая	450 Р
Чашка для чая серии «Стайлайт»	700 Р
Соусник	300 Р
Молочник	300 Р
Скошенная тарелка под салат	800 Р
Квадратная тарелка под салат	900 Р
Квадратная тарелка под второе	1200 Р
Фарфоровая жульениница	600 Р
Френч пресс	2000 Р
Квадратная тарелка под десерт	600 Р

## СТЕКЛО

Олд фэшн	140 Р
Бокал для вина	560 Р
Рюмка для водки	160 Р
Стопка для водки	140 Р
Ваза для фруктов	1600 Р
Графин для водки	380 Р
Кувшин для воды	600 Р
Креманка	450 Р
Фужер для шампанского	500 Р
Блюдо стеклянное	3400 Р

## ТЕКСТИЛЬ

Шторы 1 элемент	20000 Р
Скатерть	10000 Р
Салфетка	1400 Р
Перекидка	1000 Р
Подставка под поднос	5000 Р



**С**калорийностью блюд вы можете ознакомиться у вашего официанта.

**Е**сли у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее нашему официанту.

