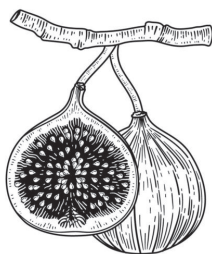


Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим при заказе блюд сообщить об этом официанту. Стоимость обслуживания составит 10% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена. Все цены указаны в рублях и включают НДС 22 %.



ОСЕННЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Салат с арбузом, фетой, устричным дрессингом и кинзой 175 г	650
Салат с инжиром и муссом из скаморцы 190 г	1300
Печеный перец с соусом из тунца, фетой и маслинами 160 г	750
Тартар из говядины с инжиром и маринованным фенхелем 140 г	1100
Утиная грудка с пюре из каштанов и инжирным порту 280 г	1600
Корзинка с инжиром и мороженым с грецким орехом 125 г	850
Ванильная панакотта с клубникой и земляничным соусом 100 г	550

Малина-айс Просекко 200 мл	1200
Персиковый спритц 200 мл	1100
Огуречный джин-физз 200 мл	700
Лимонад Яблоко-Тархун 200 мл	450
Лимонад Апельсин-огурец 200 мл	450



Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим при заказе блюд сообщить об этом официанту. Стоимость обслуживания составит 10% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена. Все цены указаны в рублях и включают НДС 22 %.

К ВИНУ		
Ассорти мясных деликатесов 180 г		1900
брезаола, коппа, салями чоризо, салями с трюфелем, салями с пармезаном		
Маринованные маслины 110 г		650
Сырная тарелка с медом и грецким орехом 160/145 г		1800
пармезан, валансэ, камамбер, дор блю, мед, виноград, кедровый и грецкий орех		
Антипаста 150 г		1200
вяленые томаты, мини моцарелла, коппа,салями, пармезан, маслины, оливки, гриссини		
Эскарго де Бургонь 80/60 г		1300
полдюжины улиток в соусе на вине Шабли		

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из свежих овощей с песто из грецкого ореха и зелению 170 г	600	Тартар из говядины с перцем пикильо и муссом из копченой скаморцы 120 г	950
Зеленый боул 180 г авокадо, цукини, брокколи, свежий огурец, эдамаме, шпинат, устричный дрессинг, лайм, семена льна, кинза	750	Ростбиф с салатом из рукколы с томатами черри и пармезаном 140 г	1100
Страчателла с томатами, каперсами и дрессингом бальзамико 160 г	950	Вителло тоннато 140 г	1300
Креветки с бакинскими томатами и соусом из маракуйи 160 г	950	Лосось слабой соли с гуакамоле и гренками 100/90/45 г	1700
Салат с креветками, ананасом, авокадо и азиатским дрессингом 190 г	1100	ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
Салат с крабом, томатами и авокадо 180 г	1900	Цветная капуста с кремом из кешью 160 г	650
Севиче из тунца с клубникой и гуакамоле 120 г	900	Баклажаны с песто из грецкого ореха, фетой и брусникой 140 г	700
		Креветки в панировке с соусом манго-мисо 100/50/15 г	1200

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим при заказе блюд сообщить об этом официанту. Стоимость обслуживания составит 10% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена. Все цены указаны в рублях и включают НДС 22 %.

СУПЫ

Крем суп из тыквы с запеченной тыквой и тыквенными семечками 220 г	500	Черная треска с желтой свеклой и соусом из печеного чеснока 110/100/15/40 г	2100
Куриный суп 350 г	600	Стейк из говядины с пекинской капустой, маринованными шиитаке и демигласом 130/100/40/30 г	2200
Борщ со сметаной и зеленью 350/30 г	850		
Том Ям 350/60/15 г	1250	Стриплойн с овощами гриль и пряным маслом 200/150/70/25 г	3800

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Котлета по-киевски с картофельным пюре и брусничкой 160/100/30 г	1300
Томленые говяжьи щечки с полентой и жареными вешенками 120/100/60/25 г	1600
Кюфта из баранины с салатом из томатов и кускуса 140/100/70 г	1700
Бефстроганов с картофельным пюре 200/100/25 г	1800
Лосось с молодыми кабачками и апельсиновым соусом 110/100/50/40 г	1900
Чизбургер с картофелем фри и кетчупом 300/120/40 г	1900
Тунец с баклажаном и азиатским соусом 110/80/30/50 г	1900

ПАСТА И РИЗОТТО

Равиоли с уткой 200 г	1100
Ньюкки с креветками и томатами черри 260 г	1200
Зеленые тальотелле с креветками 250 г	1300
Ризотто с белыми грибами 250 г	1200

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

Картофельное пюре 100 г	300
Картофель фри с кетчупом 120/40 г	400
Овощи гриль 150 г баклажаны, кабачки, перец, томаты	550

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим при заказе блюд сообщить об этом официанту. Стоимость обслуживания составит 10% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена. Все цены указаны в рублях и включают НДС 22 %.

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из говядины с перцем пикильо и муссом из копченой скаморцы 120 г	950
Ростбиф с салатом из рукколы с томатами черри и пармезаном 140 г	1100

СУПЫ

Крем суп из тыквы с запеченной тыквой и тыквенными семечками 220 г	500
---	------------

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Бефстроганов с картофельным пюре 200/100/25 г	1800
Стейк из говядины с пекинской капустой, маринованными шиитаке и демигласом 130/100/40/30 г	2200

ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова с вареньем из ревеня и свежей малиной 90 г	700
Меренговый рулет с малиной и миндалем 145 г	750



Ресторан поддерживает Проект Правительства Санкт-Петербурга «Петербургская кухня»

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим при заказе блюд сообщить об этом официанту. Стоимость обслуживания составит 10% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена. Все цены указаны в рублях и включают НДС 22 %.



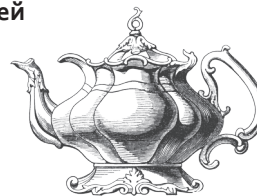
Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим при заказе блюд сообщить об этом официанту.
Стоимость обслуживания составит 10% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена.
Все цены указаны в рублях и включают НДС 22 %.

Чайная церемония (на две персоны) 440 г

3000

Ежедневно с 12 до 18 часов

Самодельная смоква из яблок с ткемали
Бабушкин мармелад из черной смородины
Трюфели в темном бельгийском шоколаде с чаем Эрл Грей
Черничный зефир по-домашнему
Тарталетка с заварным кремом и брусничкой
Розаны как любил Федор Достоевский
Домашнее варенье из морошки
Брускетта с ростбифом
Блинный ролл с лососем и икрой
Сырный шарик из сыра дорблю с грушей в миндале
Премиальные сорта чая ALTHAUS
2 бокала игристого вина



СЛАДОСТИ ИНДИГО

Бабушкин мармелад 1 шт	80
лаймовый / апельсиновый / из черной смородины	80
Черничный зефир по-домашнему 1 шт	80
Трюфели ручной работы из бельгийского шоколада (цена за штуку)	150
белый шоколад с маракуйей в кокосе	
молочный шоколад с соленой карамелью и вафельной крошкой	
молочный шоколад с лимоном, шалфеем и мятой	
черный шоколад с чаем Эрл Грей в какао	
черный шоколад с земляникой и розмарином	
Мороженое собственного приготовления (цена за шарик 50 г)	300
ванильное / клубничное / шоколадное / черемуховое с вишней /	
грецкий орех с кленовым сиропом / облепиха с калиной и вересковым медом	
Сорбет собственного приготовления (цена за шарик 50 г)	300
лаймовый / клубничный / манго	
Домашнее варенье по нашим любимым рецептам 50 г	
из морошки	350
из грецкого ореха	300
из белой черешни	300
Грузинские сладости от нашего шеф-кондитера (на две персоны) 125 г	600
козинаки из грецкого ореха в гречишном мёде, бабушкин мармелад	
из черной смородины, домашнее варенье из белой черешни и грецкого ореха,	
сладкий вяленый ревень	

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим при заказе блюд сообщить об этом официанту.
Стоимость обслуживания составит 10% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена.
Все цены указаны в рублях и включают НДС 22 %.



Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим при заказе блюд сообщить об этом официанту.
Стоимость обслуживания составит 10% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена.
Все цены указаны в рублях и включают НДС 22 %.

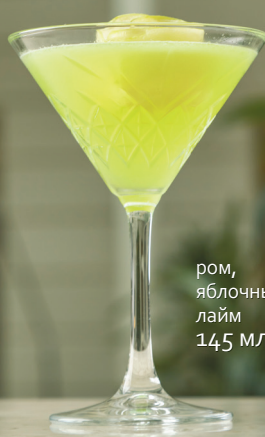
МАРГАРИТА



текила, ликер
Куантро, лайм
100 мл

1200

ЯБЛОЧНЫЙ ДАЙКИРИ



ром,
яблочный сок,
лайм
145 мл

800

ЛЕМОН СПРИНГ



Лимончелло,
джин, сок лимона,
ананаса, лецитин
140 мл

700

НЕГРОНИ

джин, Кампари,
мартини rosso
200 мл



1100

БАЗИЛИКОВЫЙ СМЭШ

свежий базилик,
джин
165 мл



800

ЧЕРНИЧНЫЙ САУЭР

черничное
пюре, джин,
лецитин
150 мл



950

ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ & КОЛА

ром, кола
200 мл
650



ВИЛЬЯМ
ЛОУСОНС
& КОЛА
виски, кола
200 мл

650

БОМБЕЙ & ТОНИК



джин, тоник,
лайм
200 мл

950

КРОВАВАЯ МЭРИ



водка,
томатный сок,
лимон, табаско
250 мл

650

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим при заказе блюд сообщить об этом официанту.
Стоимость обслуживания составит 10% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена.
Все цены указаны в рублях и включают НДС 22 %.

АПЕРИТИВЫ /
APERITIFS

- Martini Fiero, Bianco, Rosso, Extra Dry

Мартини Фиеро, Бьянко, Россо, Экстра Драй
- Campari Bitter

Кампари Биттер
- Aperol

Апероль
- Ricard Aperitif

Рикар Аперитив
- Chemer Red

Чемер Ред

БИТТЕРЫ И НАСТОЙКИ /
BITTERS

- Becherovka

Бехеровка
- Onegin Gourmet Grapefruit, Almond, Lime

Онегин Гурмэ грейпфрут, миндаль, лайм
- Onegin Gourmet Cherry, Barberry, Pomegranate

Онегин Гурмэ вишня, барбарис, гранат
- Jagermeister

Ягермайстер

ЛИКЕРЫ /
LIQUEURS

- Sambuca Giarola

Самбука Джарола
- Limoncello Giarola

Лимончелло Джарола
- Cointreau

Куантро
- Bailey's

Бейлис
- Grand Marnier Cordon Rouge

Гран Марнье Кордон Руж
- Mirto di Sardinia Bresca Dorada

Мирто ди Сардиния Бреска Дорада
- Beluga Hunting Herbal

Белуга Хантинг Травяной

ТЕКИЛА / TEQUILA

- 50 мл/ml

Оlmeca Blanco

Ольмека Бланко

700
- Оlmeca Gold

Ольмека Голд

900

ГРАППА / GRAPPA

- 50 мл/ml

Grappa di prosecco Villa Dalla Rovere

Граппа ди Просеко Вилла Далла Ровере

800

КОНЬЯК И БРЕНДИ /
COGNAC & BRANDY

- 50 мл/ml

Ararat 5 y.o.

Арарат 5 лет

650
- Martell VS

Мартель VS

1200
- Camus VS

Камю VS

1500
- Courvoisier VS

Курвуазье VS

1700
- Chateau de Montifaud Clemance VSOP

Шато де Монтифо Клеманс VSOP

1150
- Hine VSOP Rare

Хайн VSOP Rare

2400
- Martell VSOP

Мартель VSOP

1600
- 50 мл/ml

Courvoisier VSOP

Курвуазье VSOP

2300
- Hennessy VSOP

Хеннесси VSOP

2100
- Courvoisier XO

Курвуазье XO

5400
- Hennessy XO

Хеннесси XO

4000
- 700

Martell XO

Мартель XO

3000
- 950

Sarajishvili XO

Сараджишвили XO

1450
- 800

Hine Cigar Reserve

Хайн Сигар Резерв

3000
- 400

Chateau de Montifaud 30 y.o.

Шато де Монтифо 30 лет

4650

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим при заказе блюд сообщить об этом официанту.
Стоимость обслуживания составит 10% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена.
Все цены указаны в рублях и включают НДС 22 %.

АРМАНЬЯК И КАЛЬВАДОС /
ARMAGNAC & CALVADOS

Baron G. Legrand VSOP Барон Г. Легран VSOP	50 мл/ml	1300
Perre Magloire VSOP Пьер Маглуар VSOP		2700
Marquis d'Aguesseau VSOP Маркиз д' Агессо VSOP		2150
Marquis d'Aguesseau 12 y.o. Маркиз д' Агессо 12 лет XO		4300
Baron G. Legrand XO Барон Г. Легран XO		2700
Doyen d'Age 40 y.o. Дуаен д'Аж 40 лет		5200

POM / RUM	50 мл/ml	
Havana Club Anjeo Especial Гавана Клаб Аньехо Эспесиаль		600
Bacardi Spiced Бакарди Спайсд		550
Oakheart original Оакхарт ориджинал		600
Havana Club 3 y.o. Гавана Клаб 3 года		550
Havana Club 7 y.o. Гавана Клаб 7 лет		800

Presidente Marti Oliver 15 y.o. Президент 15 лет	50 мл/ml	1100
Highball Express Reserve Blend 12 y.o. Хайбол Экспресс Резерв Бленд 12 лет		1300
Zacapa 23 y.o. Закапа 23 года		2700

ДЖИН / GIN	50 мл/ml	
Green Baboon Грин Бабун		350
Hoppers Original Dry Хопперс Ориджинал Драй		400
Barrister Blue Барристер Блю		450
Bols Genever Болс Женевер		550
Beefeater Бифитер		650
Bombay Sapphire Бомбей Сапфир		900

ШНАПС / SHNAPS	50 мл/ml	
William Bauer (pear, peach, cherry, plum) Уильям Бауэр (груша, персик, вишня, слива)		750

ВИСКИ КУПАЖИРОВАННЫЙ /
BLENDED WHISKEY

William Lawson's Вильям Лоусонс	50 мл/ml	450
Ballantines finest Баллантаинс Файнест		600
Dewar's white label Дюарс Уайт Лэйбл		550
Dewar's 12 y.o. Дюарс 12 лет		950
Johnnie Walker Red label Джони Уокер Ред Лейбел		600
J. Daniels Tennessee Джек Дэниэл'с Теннесси		950
Jameson Джемесон		800
Johnnie Walker Black label Джони Уокер Блэк Лейбел		1150
Chivas Regal 12 y.o. Чивас Ригал 12 лет		1100
Chivas Regal 18 y.o. Чивас Ригал 18 лет		2900

ВИСКИ ОДНОСОЛОДОВЫЙ /
WISKEY SINGLE MALT

Glenlivet 12 y.o. "Excellence" Гленливет 12 лет "Экселленс"	50 мл/ml	1500
Tomatin "Legacy" Томатин "Легаси"		1600
Glenfiddich 12 y.o. Гленфидик 12 лет		1800
Caol Ila malt 12 y.o. Каол Айла 12 лет		1900
Highland Park "Viking Honour" 12 y.o. Хайланд Парк 12 лет		1900
Glenmorangie The Quinta Ruban 14 y.o. Гленморандж Кинта Рубан 14 лет		2100

ЯПОНСКИЙ ВИСКИ / JAPANESE WHISKEY	50 мл/ml	
Suntory Toki Сантори Токи		1000
Nikka From the Barrel Никка Фром Зе Бэррел		2200

БУРБОН / BOURBON	50 мл/ml	
Jim Beam Bourbon Джим Бим Бурбон		800

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим при заказе блюд сообщить об этом официанту.
Стоимость обслуживания составит 10% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена.
Все цены указаны в рублях и включают НДС 22 %.

ВОДКА / VODKA

Императорская коллекция Imperial collection	700 мл/ml 95000
ОНЕГИН Onegin	50 мл/ml 550
Грей гуз Grey goose	700
Байкал Baikal	250
Царская Оригинальная Tsarskaya original	300
Царская Золотая Tsarskaya gold	320
Чайковский Chaikovsky	400
Органика Трюфельная Organika truffle	1200
Настойка горькая "7 овощей" Bitter tincture "7 vegetables"	350
Чистые Росы Органика Chistye Rosy Organika	550
Белуга Нобл Beluga Noble	550
Белуга Голд Лайн Beluga Gold Line	800
Полугар Пшеничный Polugar wheat	900

ПИВО РАЗЛИВНОЕ / DRAFT BEER

Крушовице 300 мл/500 мл Krusovice 300 ml/ 500 ml	550/700
Аффлигем 300 мл/500 мл Affligem 300 ml/ 500 ml	650/850

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

от петербургского пивоваренного проекта "Dreamteam Brew"	
Пиво светлое пастеризованное фильтрованное Крушовице 4,2% 330 ml	500
Сидр яблочный, Республика Беларусь 330 ml	650
Сидр абрикосовый пастеризованный фильтрованный "Cidre Royal" 5% 330 ml	650
Пиво светлое пастеризованное фильтрованное "Clausthaler Original" Клаусталер Ориджинал б/а 330 ml	750
Пивной напиток темный нефильтрованный неосветленный пастеризованный "MILK STOUT" Милк Стаут 5,7% 375 ml	850
Пивной напиток темный нефильтрованный пастеризованный вишневый "Kasteel Rouge" Кастил Руж 7% 330 ml	950

КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Пина колада б/а 280 мл сок ананасовый, кокосовый сироп, сливки Pina Colada n/a 280 ml Pineapple juice, coconut syrup, cream	600
Мохито б/а 290 мл газированная вода, сахарный сироп, лайм, мята Mojito n/a 290 ml sparkling water, sugar syrup, lime, mint	600
Домашний лимонад 200 мл газированная вода, сахарный сироп, апельсин, лимон, мята Homemade lemonade Sparkling water, sugar syrup, orange, lemon, mint	450

СОК / JUICE

Апельсин, грейпфрут, яблоко, томат, вишня, персик, ананас, морс Orange, grapefruit, apple, tomato, cherry, peach, pineapple, cranberry juice	250 мл/ml 300
---	-------------------------

СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ /
FRESH JUICE

Апельсин, морковь, сельдерей Orange, carrot, celery	250 мл/ml 550
Грейпфрут, яблоко Grapefruit, apple	650
Ананас Pineapple	900

ЛИМОНАДЫ / SOFT DRINKS

Тоник, Кола Tonic, Coca	250 мл/ml 300
-----------------------------------	-------------------------

КОФЕ / COFFEE

Кофе без кофеина 150 мл Coffee decaffeinated 150 ml	300
Эспрессо 50 мл Espresso 50 ml	250
Американо 150 мл Americano 150 ml	300
Двойной эспрессо 100 мл Double espresso 100 ml	450
Капучино 200 мл Cappuccino 200 ml	400
Латте 200 мл Latte 200 ml	450
Раф-кофе 200 мл Кофе, сливки, ванильный сироп Raf coffee 200 ml	550
Какао 250 мл Cocoa 250 ml	350

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, просим при заказе блюд сообщить об этом официанту. Стоимость обслуживания составит 10% от суммы Вашего заказа и будет добавлена в счет. Если Вы недовольны обслуживанием, пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, и стоимость обслуживания не будет включена. Все цены указаны в рублях и включают НДС 22 %.

ЧАЙНАЯ КАРТА / TEA CARD

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ / BLACK TEA 500 мл/ml

550

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ / HERBAL TEA 500 мл/ml

550

ASSAM MELENG GFBOP Индия / India
Классический полно-вкусный черный чай из Северной Индии с бодрящим пряным вкусом и мягкими солодовыми нотами.

MOUNTAIN HERBS Германия / Germany
Изысканный чабрец - необходимый ингредиент, который облагораживает этот ароматный купаж черных чаев, придавая его вкусу легкие пряные оттенки горных трав.

IMPERIAL EARL GREY Индия, Китай / India, China
Очень ароматный, бодрящий и насыщенный купаж из черных цейлонских и китайских сортов с яркими цитрусовыми нотами бергамота.

PU ERH AN-BAO Китай / China
Уникальный черный чай из китайской провинции Юньнань, благодаря особому способу ферментации приобретает мягкий вкус с древесно-землистыми нотами.

ROOIBUSH SWEET ORANGE ЮАР / South Africa
Освежающая композиция ройбуша со сладким ароматом спелых апельсинов. Обладает очень сочным вкусом с характерной насыщенной нотой.

BAVARIAN MINT Германия / Germany
Очень насыщенный травяной напиток с ярким сладковатым вкусом, освежающим ментоловым ароматом и пикантным послевкусием.

GINGER BREEZE Индия / India
Этот травяной купаж с цитрусовой цедрой и лимонником, слегка приправленный имбирем и перцем, создан в традициях Аюрvedы. Он дарит заряд энергии и прекрасно освежает.

ЧАБРЕЦ Россия / Russia
Листки душистого горного чабреца. Букет зрелый, древесный, чуть маслянистый.

CHAMOMILE MEADOW Китай, ЮАР / China, South Africa
Этот нежный, ароматный и успокаивающий чай изготовлен из соцветий ромашки высшего качества. Обладает характерным, приятным пряным вкусом.

JAPANESE LINDEN Япония / Japan
Нежный и мягкий цветочный напиток из листочков и соцветий липы, обладающий сладковатым вкусом и легким древесным ароматом.

ИВАН-ЧАЙ Россия / Russia
Кипрей узколистный листовой ферментированный. Дает светло-коричневый настой с зеленым отливом. Букет теплый, сладкий, банный, с оттенками летнего разнотравья и печености.

ЗЕЛЕНый ЧАЙ / GREEN TEA 500 мл/ml

550

MILK OOLONG Китай / China
Полуферментированный чай с листьями, скрученными по особой технологии в маленькие шарики. Во время заваривания раскрывается в тонком аромате свежего молока.

JASMINE TING YUAN Китай / China
Тинг Юань, в переводе «Жасминовый Сад», - это элегантный и очень душистый чай из нежных листьев, насыщенных ароматом свежих цветов жасмина.

ARABISCHER SHEIK Япония / Japan
Отборные лепестки подсолнечника и розы, цветы жасмина, оттенок имбиря и ароматных специй создают особый восточный колорит этого купажа зеленого чая.

SENCHA SENPAI Япония / Japan
Самый популярный японский зеленый чай. Отличается темным листом, тонким пикантным вкусом и желтовато-зеленым цветом.

ЗЕЛЕНый ЧАЙ / GREEN TEA 500 мл/ml

550

RED FRUIT FLASH Германия / Germany
Яркий аромат ягод бузины, винограда и приятная кислинка каркаде гармонично сочетаются в композиции со вкусом душистого домашнего варенья земляники.

АВТОРСКИЙ ЧАЙ 600 мл/ml

AUTHOR'S TEA

МАЛИНОВЫЙ ЧАЙ

RASPBERRY TEA

Яркие композиции на основе малины и облепихи с терпкими нотами цитруса подчеркивают глубину и насыщенность напитка.

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

SEA BUCKTHORN TEA



650