



## ДАРИМ ИМЕНИННИКУ ДЕСЕРТ И СКИДКУ 15% НА ВЕСЬ СЧЕТ

Предложение действует в день рождения,  
за 3 дня до и 3 дня после дня рождения.

Скидка не распространяется на алкогольные  
напитки и меню бизнес-ланча.  
Необходимо наличие паспорта или другого документа,  
подтверждающего дату для рождения.  
Скидкой можно воспользоваться только один раз.

## ДАРИМ БУТЬЛКУ ИГРИСТОГО ВИНА КОМПАНИЯМ ОТ 4-Х ДЕВУШЕК

Предложение действует каждый четверг  
с 18:00 и до закрытия ресторана.

Акция действует не во всех ресторанах.  
Более подробную информацию  
уточняйте у менеджера ресторана.



## ПРОВЕДИТЕ ВЕЧЕР НА ГАСТРОУЖИНЕ В СОПРОВОЖДЕНИИ ВИН ОТ СОМЕЛЬЕ

В ужин входит 5 курсов блюд от шеф-повара  
с винным сопровождением от сомелье.

Более подробную информацию  
уточняйте у менеджера ресторана.



## МЫ ЖДЕМ ЮНЫХ КУЛИНАРОВ К НАМ В ГОСТИ!

Дети приготовят два блюда,  
которые обязательно смогут попробовать.

Даты проведения и адреса ресторанов  
уточняйте у менеджера ресторана.



## ЗАМОРОЖЕННАЯ ПАСТА РУЧНОЙ ЛЕПКИ

ПЕЛЬМЕНИ  
450—650 г

ВАРЕННИКИ  
450—650 г

РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ  
И ШПИНАТОМ  
450—650 г

## ЗАКАЖИТЕ ФУРШЕТНЫЕ НАБОРЫ НА ВАШ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Салатные сеты, наборы канапе  
и брускетт, десертное  
и сырно-мясное ассорти.

Более подробную информацию о составе меню  
и ценах уточняйте у менеджера ресторана.



ДОСТАВКА И САМОВЫВОЗ

# ЗАВТРАКИ

BREAKFAST



## УТРЕННИЙ СЕТ

MORNING SET

Вареники с творогом  
и тост с форелью.

**590-** 380 г/692 ккал



ЗАКАЖИТЕ  
К ЗАВТРАКУ!

ФРЕШ  
FRESH JUICE

**320-** 250 мл



АМЕРИКАНО 150 мл  
ИЛИ КАПУЧИНО 200 мл  
• РИЙЕТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

**490-**



## РИЙЕТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

SEAFOOD RILLETTÉ

Нежная начинка из креветок, форели, трески,  
сливочного сыра, с добавлением лука, подается  
с черным хлебом и яйцом. Украшается сушеными  
маслинами, микрозеленью и сушеным луком.

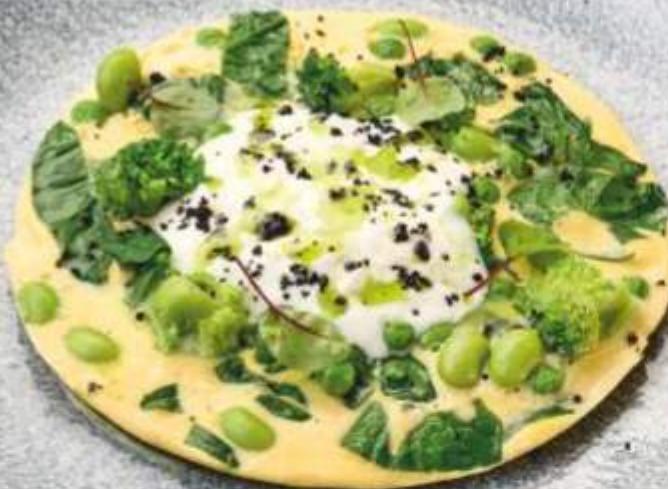
**420-** 160 г/359 ккал

## ОМЛЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

SPECIAL OMELETTE

Нежный омлет с брокколи, бобами эдамаме и страчателлой. Украшается микрозеленью и сушеными маслинами.

**450-** 200 г/400 ккал



## ЯИЧНИЦА

**190-** 140 г/323 ккал

## СКРЭМБЛ

SCRAMBLED EGGS

**230-** 120 г/270 ккал

## ТОППИНГИ

TOPPINGS

Креветки 	<b>220-</b> 40 г/53 ккал
Форель 	<b>220-</b> 30 г/54 ккал
Сыр пармезан/ гауда 	<b>90-</b> 30 г/117 ккал 103 ккал
Куриное филе 	<b>120-</b> 30 г/40 ккал
Томаты черри 	<b>90-</b> 30 г/4 ккал
Брокколи 	<b>90-</b> 30 г/8 ккал
Шампиньоны 	<b>90-</b> 30 г/35 ккал
Масло оливковое 	<b>50-</b> 30 г/27 ккал

## ТОСТ С ФОРЕЛЬЮ

TOAST WITH TROUT

Ломтик черного хлеба с гуacamоле,

страчателлой и форелью.

Украшается зеленью и сушеными

маслинами.

**490-** 110 г/202 ккал



## ОВСЯНАЯ КАША С МАНГО И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

OATMEAL WITH MANGO AND BLACK CurrANT

Овсяная каша на соевом молоке с добавлением манго, ягод черной смородины и семян чиа. Подается с арахисовым муссом. Не содержит сахара.

**290-** 220 г/215 ккал



## ОВСЯНАЯ КАША

OATMEAL

НА ВОДЕ

BASED ON WATER

**190-** 250 г/188 ккал

НА МОЛОКЕ

ON SOY MILK

**190-** 250 г/187 ккал

НА КОКОСОВОМ  
МОЛОКЕ

ON COCONUT MILK

**250-** 250 г/406 ккал

## КАША ИЗ БУЛГУРА С ИНДЕЙКОЙ

BULGUR WITH TURKEY

Каша из булгура на основе молока и сливок, с добавлением индейки су-вид, шампиньонами и стручковой фасолью, подается с яйцом-пашот и шпинатом. Украшается сушеными маслинами.

**370-** 260 г/521 ккал



## ШПИНАТНЫЕ ОЛАДЬИ С ФОРЕЛЬЮ

*Sprout pancakes with trout*

Оладьи из шпината и кабачка.  
Подаются со слабосоленой форелью,  
сливочным сыром и гуacamоле.

**470-** 140 г/300 ккал



ЗАКАЖИТЕ  
К ЗАВТРАКУ!



## ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАВТРАК

*European breakfast*

Яичница или скрэмбл из двух яиц  
с котлетками из индейки под плавленым  
сыром чеддер, подается с фасолью, теплыми  
томатами черри и салатным миксом.

- С яичницей 270 г/351 ккал
- со скрэмбл 290 г/558 ккал

**450-**



## ФРЕШ

*Fresh juice*

**320-** 250 мл



## БЕНЕДИКТ С ФОРЕЛЬЮ

*Benedict with trout*

Яйцо-пашот со слабосоленой форелью,  
гуacamоле, свежим огурцом и рукколой.  
Подается с сырным соусом на булочках  
бrioшь. Украшается сушеными маслинами.

**590-** 210 г/452 ккал



## БЕНЕДИКТ С ИНДЕЙКОЙ

*Benedict with turkey*

Яйцо-пашот с индейкой су-вид, гуacamоле,  
свежим огурцом и рукколой. Подается  
с сырным соусом на булочках бриошь.  
Украшается сушеными маслинами.

**460-** 200 г/562 ккал

## ТВОРОЖНЫЙ МУСС

CUPID MOUSSE

Творог с нежными взбитыми сливками и сгущенным молоком. Украшается голубикой, сублимированной малиной и лепестками миндаля.

**330-** 165 г/412 ккал



## ВАРЕННИКИ

DUMPLINGS

Вареники с начинкой из творога. Подаются с домашним вишневым вареньем и сметаной.

**350-** 270 г/490 ккал



## СЫРНИКИ

COTTAGE CHEESE CAKES

Сырники из творога с добавлением рисовой муки, подаются с малиново-сметанным соусом.

**290-** 180 г/285 ккал

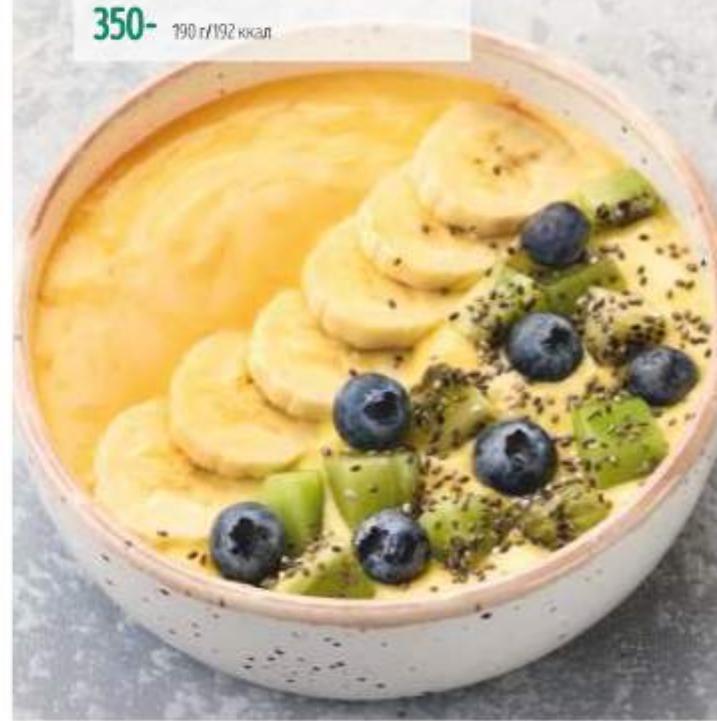


## СМУЗИ БОУЛ МАНГО-МАРАКУЙЯ

SMOOTHIE BOWL MANGO-PASSION FRUIT

Густой смузи из пюре манго-маракуйя, банана и кокосового молока. Украшается бананом, киви, голубикой и семенами чиа.

**350-** 190 г/192 ккал



# ЗАКУСКИ

STARTERS

## ГУАКАМОЛЕ

Guacamole

Пюре из свежего авокадо с добавлением томатов, кинзы и лимонного сока. Подается с чипсами из пшеничной тортильи.

**330-** 120 г/190 ккал

## ХУМУС

Hummus

Пюре из нута с добавлением кинзы, мяты, зирры и чеснока. Подается с чипсами из пшеничной тортильи.

**190-** 120 г/255 ккал

## БРУСКЕТТА

Bruschetta

с овощами, сыром фета, маслинами, луковым конфитюром и соусом песто.

**240-** 70 г/102 ккал

с ростбифом, овощами, маринованными патиссонами и каперсами со сливочным соусом унаги.

**270-** 75 г/115 ккал

со слабосоленой форелью, сливочным сыром, чукой и перепелиным яйцом.

**330-** 90 г/190 ккал



## ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ

Pouletin de paté

Домашний паштет из куриной печени с луковым вареньем и сублимированной малиной. Подается с хрустящим ржаным хлебом.

**340-** 130 г/453 ккал

Дополнительная порция хрустящего хлеба.

**90-** 40 г/84 ккал

## АССОРТИ ИЗ ТРЕХ БРУСКЕТТ

ASSORTED 3 bruschettas

Ассорти из 3-х брускетт: с овощами, с ростбифом и со слабосоленой форелью.

**690-** 235 г/354 ккал

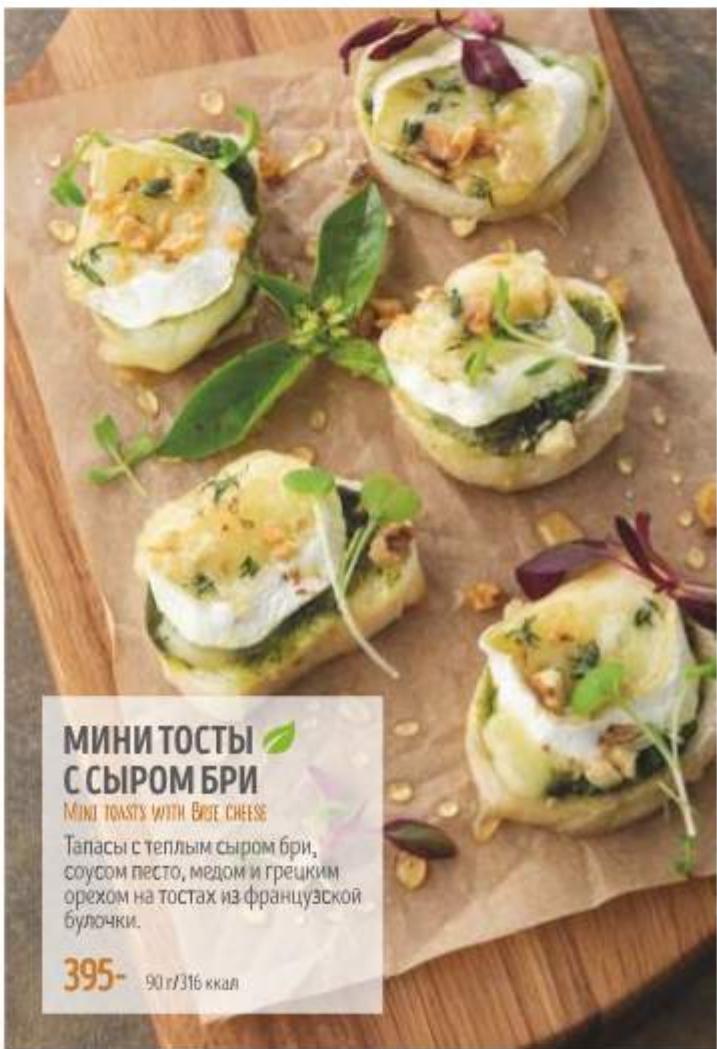


### ТАКО С ФОРЕЛЬЮ

TACO WITH TROUT

Пшеничная тортилья  
со сливочным кремом и начинкой  
из слабосоленой форели,  
свежего огурца, листьев салата  
и томатов черри.

520- 170 г/453 ккал



### МИНИ ТОСТЫ С СЫРОМ БРИ

MINI TOASTS WITH BRIE CHEESE

Тапасы с теплым сыром бри,  
соусом песто, медом и греческим  
орехом на тостах из французской  
булочки.

395- 90 г/316 ккал



### АССОРТИ СЫРОВ

CHEESE PLATE

Ассорти из 4-х видов сыра:  
пармезана, горгонзолы, бри  
и гауды. Подается с медом,  
арахисом, сезонными  
ягодами и сельдереем.

470- 165 г/460 ккал

# САЛАТЫ

SALADS



## ПОКЕ С ФОРЕЛЬЮ

Poke with trout

Филе форели в соусе терияки с салатом чука, огурцом, авокадо, бобами эдамаме и муссом из сливочного сыра с кокосовым молоком. Украшается водорослями нори и кунжутом. Подается с гарниром на выбор: рисом или киноа.

- С рисом 240 г/358 ккал  
WITH RICE
- С киноа 240 г/354 ккал  
WITH QUINOA

590-



## ПОКЕ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Poke with chicken

Куриное филе в соусе унаги с салатом чука, огурцом, фасолью и авокадо. Украшается водорослями нори и кунжутом. Подается с гарниром на выбор: рисом или киноа.

- С рисом 260 г/391 ккал  
WITH RICE
- С киноа 260 г/387 ккал  
WITH QUINOA

390-

## САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ЯБЛОКОМ

SALAD WITH CHICKEN FILLET AND APPLE

Куриное филе в сочетании с сочным яблоком и тонко нарезанным стеблем сельдерей с домашним майонезом.

- с копченым куриным филе 170 г/263 ккал
- с куриным филе су-вид 170 г/270 ккал

395-

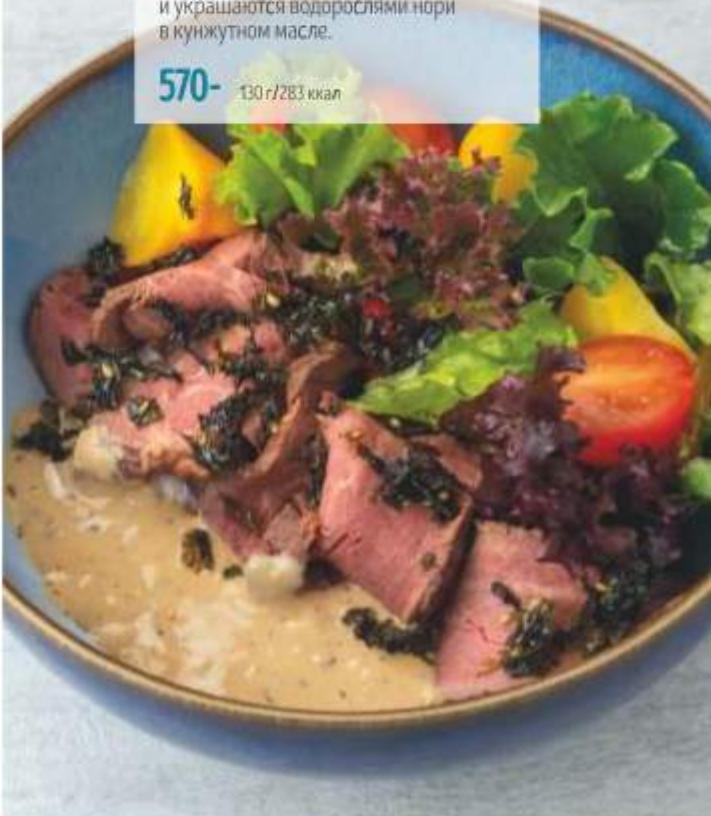


## САЛАТ С РОСТБИФОМ

ROAST BEEF SALAD

Слайсы ростбифа с листьями салата, бланшированной паприкой, томатами черри и маринованными патиссонами. Подаются с орехово-кунжутным соусом и украшаются водорослями нори в кунжутном масле.

570- 130 г/283 ккал



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ

WARM SALAD WITH LIVER

Теплый салат с куриной печенью и грибами в ягодно-мясном соусе с огурцами кимчи, свежими томатами черри и ассорти из листьев салата. Подается с муссом из сельдерей и сыра фета.

490- 210 г/288 ккал



## ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ

Tartar with trout

Охлажденное филе тунца или форели на выбор со свежим огурцом и авокадо в соусе шисо с добавлением пюре манго-маракуйя и кимчи.  
Украшается черным кунжутом.

• из тунца 175 г/329 ккал

WITH TUNA

• из форели 175 г/337 ккал

WITH TROUT

590-



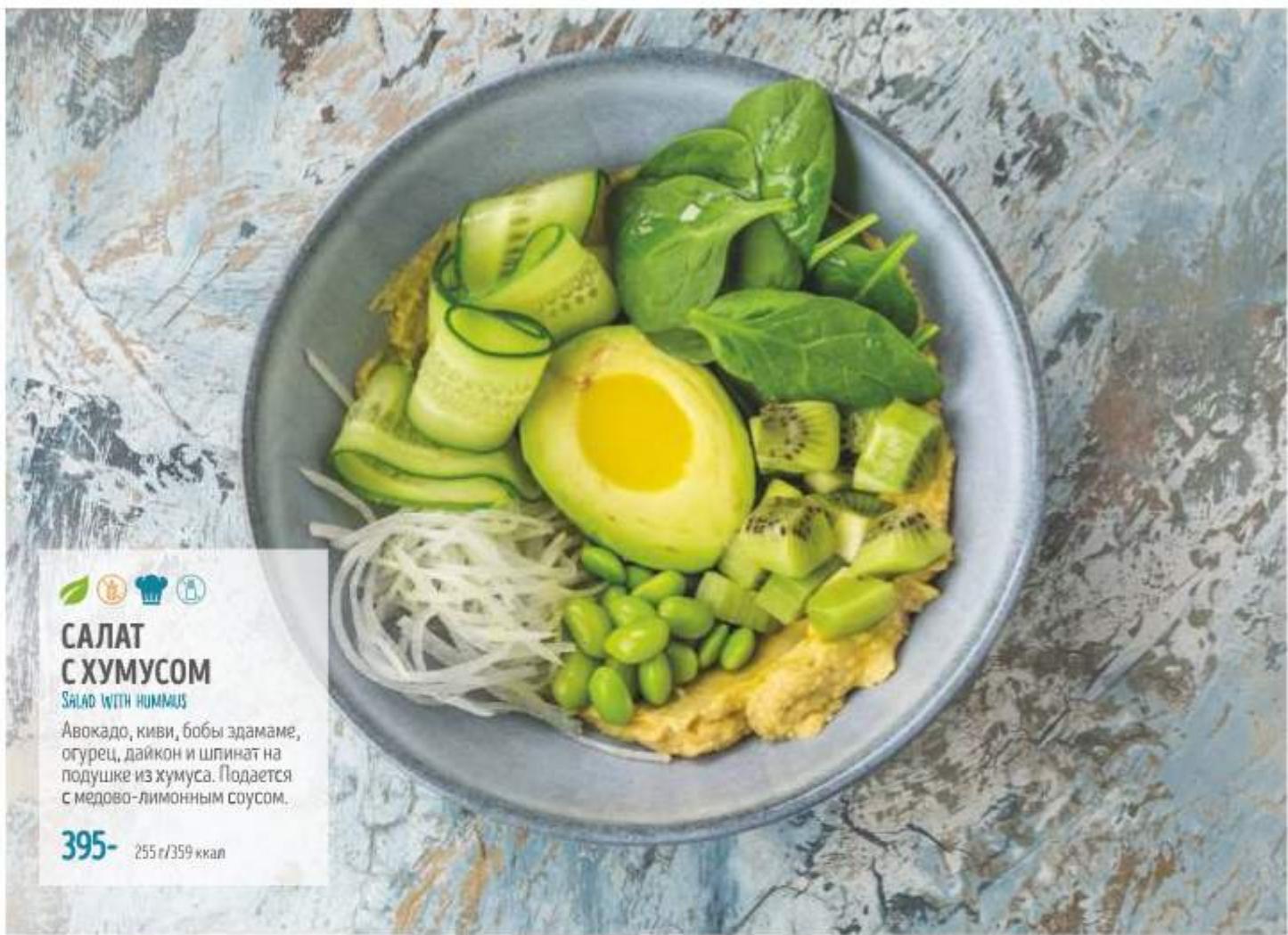
## САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ ЮДЗУ

Shrimp salad with yuzu sauce

Нежные тигровые креветки со свежими овощами, авокадо, шпинатом и соусом юдзу.  
Украшается дайконом и черным кунжутом.

570-





# СУПЫ

SOUPS



## ТАЙСКИЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ



THAI SOUP WITH SHRIMPS

Фирменный рецепт азиатского супа с креветками на основе кокосового молока с добавлением грибов шиитаке, томатов, кабачков и имбиря. Украшается кинзой и черным кунжутом.

**590-**  
330 г/300 ккал

## РИС БАСМАТИ К СУПУ

RICE BASMATI

Подается с черным кунжутом.

**70-**  
70 г/93 ккал



## СЫРНЫЙ СУП

CHEESE SOUP

Нежный суп из плавленого сыра на курином бульоне. Украшается шпинатом и сырными чипсами из пармезана.

**460-** 255 г/712 ккал

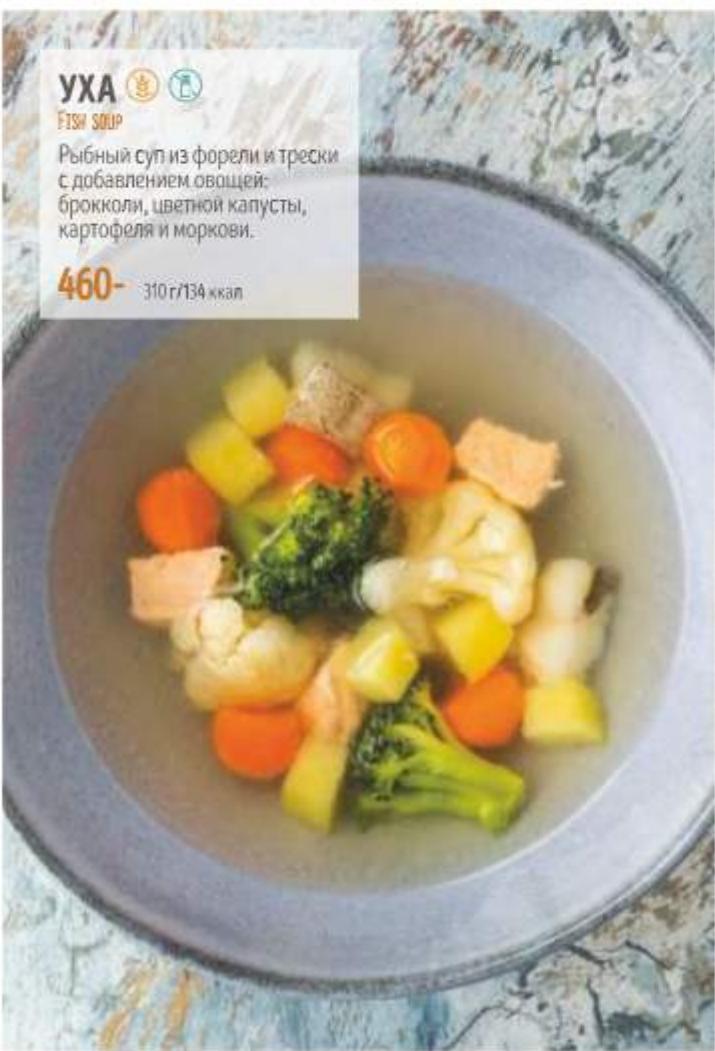


## УХА

FISH SOUP

Рыбный суп из форели и трески с добавлением овощей: брокколи, цветной капусты, картофеля и моркови.

**460-** 310 г/134 ккал



## ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

PUMPKIN CREAM SOUP

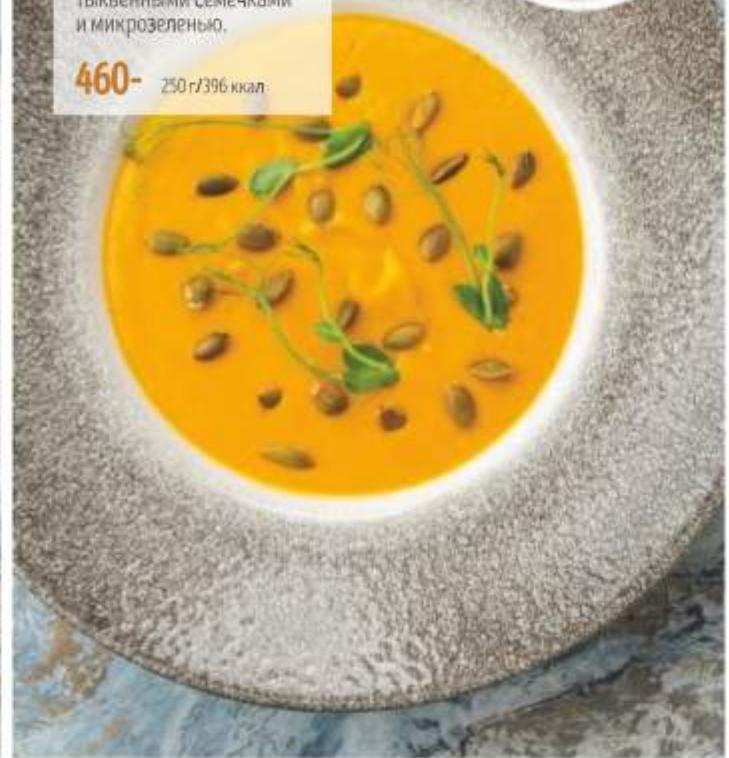
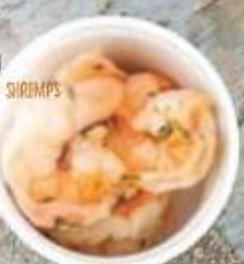
Суп-пюре из тыквы, запечённой с медом, с добавлением кокосового молока. Украшается тыквенными семечками и микрозеленью.

**460-** 250 г/396 ккал

ТОППИНГ  
КРЕВЕТКИ

YOU CAN ADD SHRIMPS

**220-**  
40 г/75 ккал



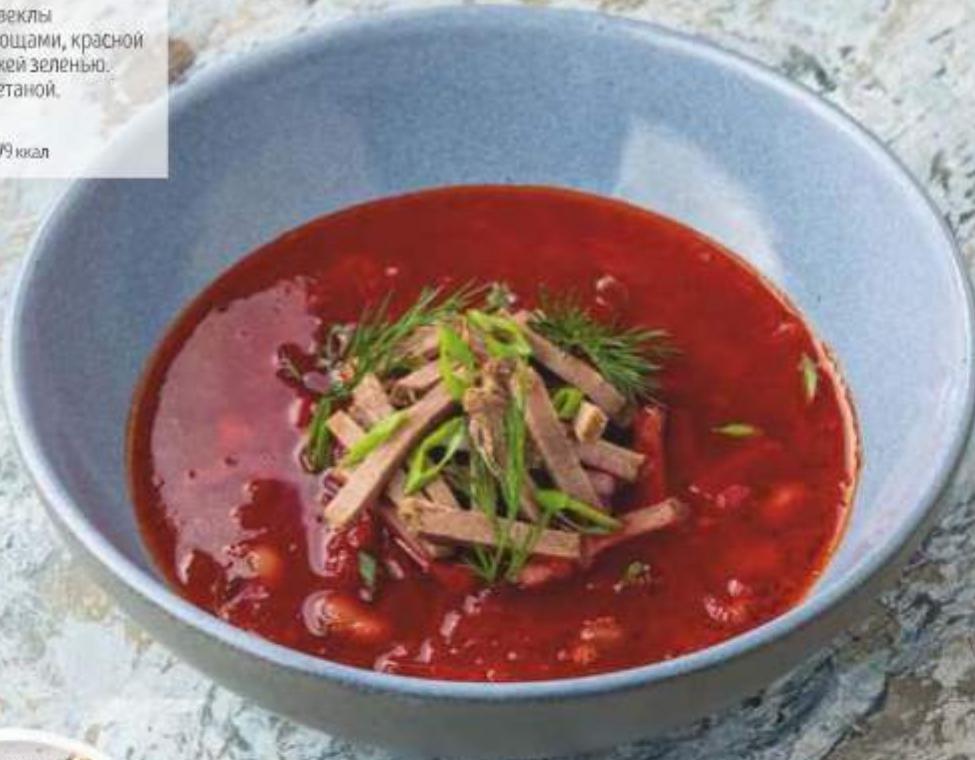
## БОРЩ

Борщ

Суп на основе свеклы  
с говядиной, овощами, красной  
фасолью и свежей зеленью.  
Подается со сметаной.

460-

340 г/379 ккал



## ТАПАСЫ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Tapas with  
chicken breast

170-

90 г/180 ккал



## КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Chicken broth with tapas

Классический куриный бульон  
с тапасами на бездрожжевом  
ржаном хлебе с куриной грудкой,  
домашним соусом и зеленым луком.

395-

340 г/217 ккал

# ПАСТА

PASTA

## ГЕДЗА

Gedza

Гедза, приготовленные на пару, с мясной начинкой с добавлением грибов шиитаке, китайской капусты, имбиря, зеленого лука и кинзы. Подается с соусом нью-йорк.

**470-** 180 г/264 ккал

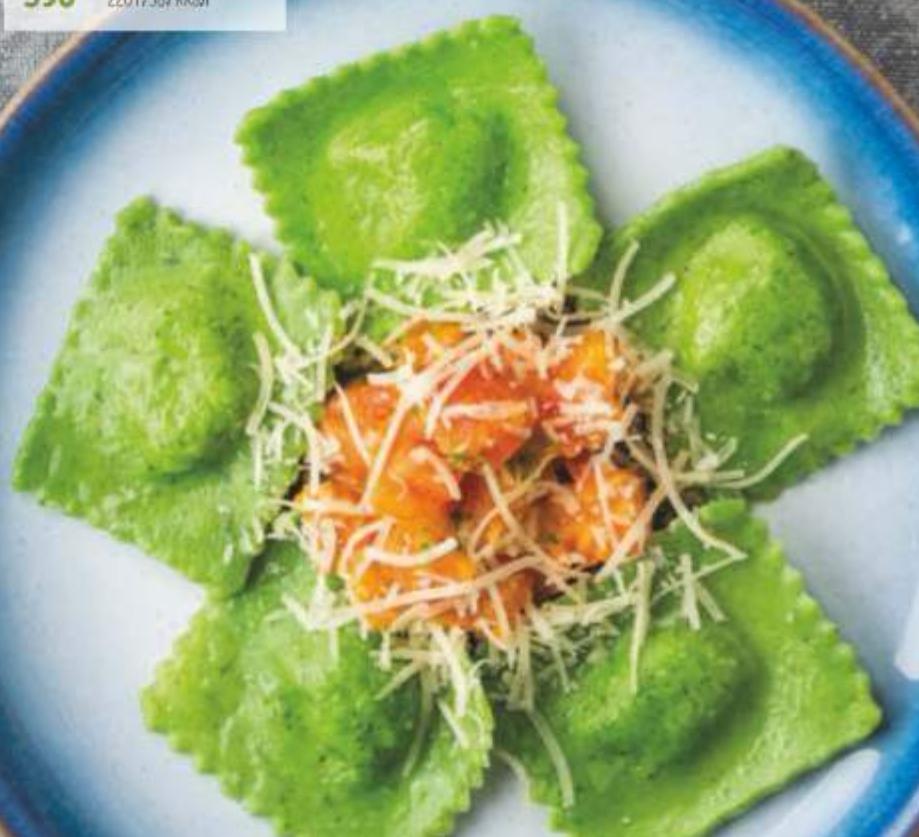


## РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ

RAVIOLI WITH RICOTTA AND SPINACH

Равиоли из базиликового теста с начинкой из мелко нарезанного шпината с нежным сыром рикотта. Подается с рагу из томатов, сыром пармезан и соусом песто.

**390-** 220 г/387 ккал



## МАНТЫ МЯСНЫЕ

MEAT MANTY

Манты из тонкого теста, фарша из говядины и свинины, репчатого лука и ароматной специи зира. Подаются со сметаной и зеленью.

**470-** 305 г/767 ккал



## ПЕЛЬМЕНИ С ИНДЕЙКОЙ

TURKEY DUMPLINGS

Домашние пельмени с фаршем из филе индейки. Подаются с соево-сметанным соусом или сметаной на выбор.

**480-** 225 г/560 ккал





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

## ТРЕСКА С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

CODFISH WITH CAULIFLOWER PURÉE

Нежное филе трески на пару со сливочным пюре из цветной капусты. Подается с припущененным шпинатом и песто из маслин с тыквенными семечками.

**670-** 270 г/353 ккал





## КАЛЬМАР КАРРИ

Solid Curry

Филе кальмара в сливочно-кокосовом соусе карри с овощами на пару: кабачками, цветной капустой, брокколи, морковью и томатами черри.

**570-** 290 г/403 ккал

РИС БАСМАТИ К  
КАЛЬМАРУ КАРРИ  
Рис

**90-** 100 г/133 ккал



## КОТЛЕТКИ ИЗ ФОРЕЛИ С БРОККОЛИ

TROUT CUTLETS WITH BROCCOLI

Паровые котлетки из филе форели с брокколи на пару. Подаются с соусом из кокосового молока и васаби. Украшены чипсами нори в кунжутном масле.

**840-** 260 г/357 ккал

**КОНСТРУКТОР  
С ФОРЕЛЬЮ**

CONSTRUCTOR WITH TROUT

Филе форели средней или полной пропарки с гарниром и соусом на выбор.

**1090-** 125 г/286 ккал

**ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ**  
CAULIFLOWER PURÉE  
150 г/133 ккал

**ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ**  
BROCCOLI PURÉE  
150 г/120 ккал

**ОВОЩИ НА ПАРУ**  
STEAMED VEGETABLES  
200 г/176 ккал

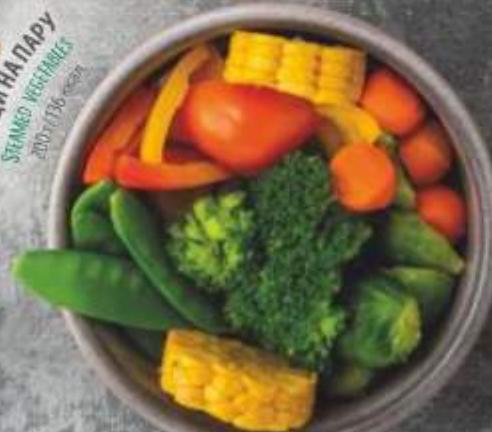
**РИС БАСМАТИ**  
BASMATI RICE  
950 г/259 ккал



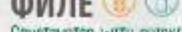
**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**  
MASHED POTATO  
200 г/283 ккал



На фотографии рекомендуемое сочетание.  
Форель с рисом басмати и соусом Террини с кунжутом.



## КОНСТРУКТОР С КУРИНЫМ ФИЛЕ



Constructor with chicken fillet

Куриное филе су-вид с гарниром и соусом на выбор.

595- 125 г/205 ккал



киноа

150 г/195 ккал

БРОККОЛИ НА ПАРУ  
STEAMED BROCCOLI  
130 г/45 ккал



СОУС НА ВЫБОР  
SAUCES 40 г

Sauces

Орехово-кунжутный NUT-SESAME 152 ккал

Сметана CUP CREAM 83 ккал

Соево-сметанный SOY-SOUR CREAM 76 ккал

Соус SOUR-SWEET CHILI 51 ккал

Шпинатный SPINACH 77 ккал

Грибной MUSHROOM 113 ккал

Терияки с кунжутом TERIYAKI WITH SESAME 60 ккал

Кокосовый карри COCONUT CURRY 108 ккал

Сливочный песто CREAMY PESTO 220 ккал

ПЮРЕ ИЗ БАТАТА

MASHED SWEET POTATO

150 г/94 ккал

На фото представлено готовое блюдо со сметаной.

Нурикое рисло с салатом из овощей

150 г/270 ккал

Свежие овощи FRESH VEGETABLES 160 г/36 ккал

Киноа QUINOA 150 г/195 ккал

Гречка BUCKWHEAT 150 г/220 ккал

Песто PESTO 254 ккал

Томатный соус TOMATO 29 ккал

80-

## СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

CAULIFLOWER STEAK

Цветная капуста, приготовленная на пару с муссом из сыра пармезан и соево-ореховым соусом. Украшается водорослями нори и микрозеленью.

**390-** 240 г/380 ккал





## БИФШТЕКС С ПЮРЕ ИЗ БАТАТА

Beefsteak with sweet potato puree

Бифштекс из говяжьей вырезки и куриного филе, приготовленный на пару в соусе нью-йорк. Подается с пюре из батата, припущененным шпинатом и яйцом.

\* С мясной котлетой  
WITH MEAT CUTLET

290 г/481 ккал

740-

\* с растительной котлетой  
WITH PLANT CUTLET

690-



## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КИНОА

Beef medallions with quinoa

Филе говядины Су - вид полной или средней пропарки в малиново-мясном соусе со сливочным киноа с белыми грибами. Подается с томатами черри в лаймовой заправке с кинзой.

940- 310 г/465 ккал



## КОТЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

TURKEY CUTLETS WITH MASHED POTATO

Нежные котлетки из филе индейки с картофельным пюре и сливочным соусом песто. Украшается ярким сочетанием овощей.

560-

280 г/565 ккал

## СТИМБУРГЕР

STEAMBURGER IN LETTUCE LEAVES

Бургер с паровой мясной котлетой, сыром чеддер, листьями салата, томатами, маринованными огурцами, красным и сушеным луком с фирменным соусом. Подается в листьях салата или в булочке бrioшь на выбор.

**590-** 280 г/397 ккал

\*в листьях салата  
IN LETTUCE LEAVES

**590-** 280 г/530 ккал

\*в булочке бриошь  
IN BROCHE BUN

**560-** 280 г/715 ккал

\*с растительной котлетой  
WITH PLANT CUTLET



## СТИМБУРГЕР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ

STEAMBURGER WITH CHICKEN CUTLET

Бургер с паровой куриной котлетой, авокадо, сыром чеддер, томатами, огурцами кимчи, паприкой брюле, красным луком и листьями салата с фирменным соусом. Подается в листьях салата или в булочке бриошь на выбор.

\*в листьях салата 300 г/467 ккал  
IN LETTUCE LEAVES

\*в булочке бриошь 300 г/600 ккал  
IN BROCHE BUN

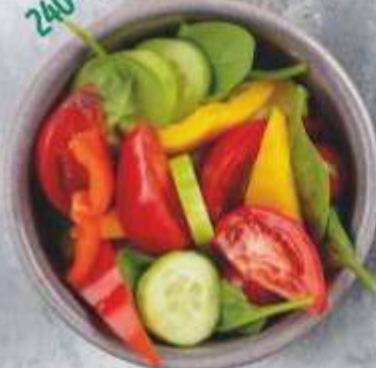
**490-**



# ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

СВЕЖИЕ ОВОЩИ  
FRESH VEGETABLES  
240- 100 г / 35 ккал



ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ  
BROCCOLI PURÉE  
240- 150 г / 120 ккал



ГРУДКА ОТВАРНАЯ  
BEEF STEWED  
190- 150 г / 270 ккал



ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ  
CAULIFLOWER PURÉE  
240- 150 г / 133 ккал



ПЮРЕ ИЗ БАТАТА  
MASHED SWEET POTATO  
290- 150 г / 146 ккал



БРОККОЛИ НА ПАРУ  
STEAMED BROCCOLI  
240- 130 г / 145 ккал



Киноа с белыми грибами  
Quinoa with white mushrooms  
290- 170 г / 396 ккал



РИС БАСМАТИ  
BASMATI RICE  
190- 150 г / 259 ккал



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ  
MASHED POTATOES  
190- 200 г / 283 ккал



## СОУС НА ВЫБОР

40 г

### Sauces

Орехово-кукурузный (1) 152 ккал  
NUT-SEASAME

Сметана (2) 83 ккал  
SOUR CREAM

Соево-сметанный (1) 76 ккал  
SOY-SOUR CREAM

Соус кисло-сладкий чили (1) 51 ккал  
SOUR-SWEET CHILI

Шпинатный (2) 77 ккал  
SPINACH

Грибной (1) 113 ккал  
MUSHROOM

Терияки с кунжутом (1) 60 ккал  
TERIYAKI WITH SESAME

Кокосовый карри (1) 108 ккал  
COCONUT CURRY

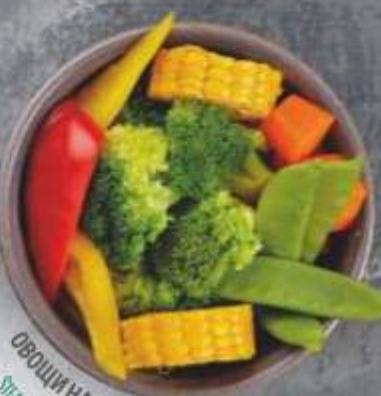
Сливочный песто (1) 220 ккал  
CREAMY PESTO

Песто (1) 254 ккал  
PESTO

Томатный соус (1) 29 ккал  
TOMATO

80-

ОВОЩИ НА ПАРУ  
STEAMED VEGETABLES  
290- 200 г / 336 ккал



# ХЛЕБ

BREAD

## ПАРОВЫЕ БУЛОЧКИ (3 шт.)

STEAMED BUNS

Булочки на пару с карри и мягким сыром рикотта, со шпинатом и сыром гауда, с орегано и сыром пармезан. Подаются с соевым соусом.

190-

160 г/375 ккал

## БАГЕТ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

BAGUETTE WITH GARLIC BUTTER AND SPICY HERBS

Французский хлеб с добавлением чесночного масла и пряных трав.

190-

70 г/239 ккал

## ГОРЯЧИЕ БУЛОЧКИ (3 шт.)

HOT BUNS (3 PCS.)

Булочки на выбор: классическая белая или черная ржаная.

190-

120 г/316 ккал

# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



## ДЕСЕРТ ОБЛАКО

Dessert: Cloud

Нежный сливочный мусс с добавлением  
чая маття в белом шоколаде на тонком  
бисквите из миндальной муки с ярким  
центром из манго и маракуйи.  
Десерт не содержит сахара и глютена.

**470-** 240 г/468 ккал

**АССОРТИ  
ДЕСЕРТОВ**  
ASSORTED DESSERTS

**580-**

290 г/897 ккал

Чизкейк  
CHEESECAKE

Панна-Котта  
с семенами чиа  
Panna-Cotta with CHIA SEEDS

Моти  
Mousse

На выбор:  
Моти сливочный/шоколадно-вишневый

Морковно-  
облепиховый  
десерт  
CARROT-SEA  
BUCKTHORN DESSERT

Карамельно-  
ореховый  
криспер  
CARAMEL-NUT  
CRISPERS



**ЧИЗКЕЙК**

CHEESECAKE

Сливочно-творожный чизкейк  
на тонкой песочной основе.  
Украшается сублимированной  
малиной и слайсами миндаля.

**320-** 130 г/518 ккал

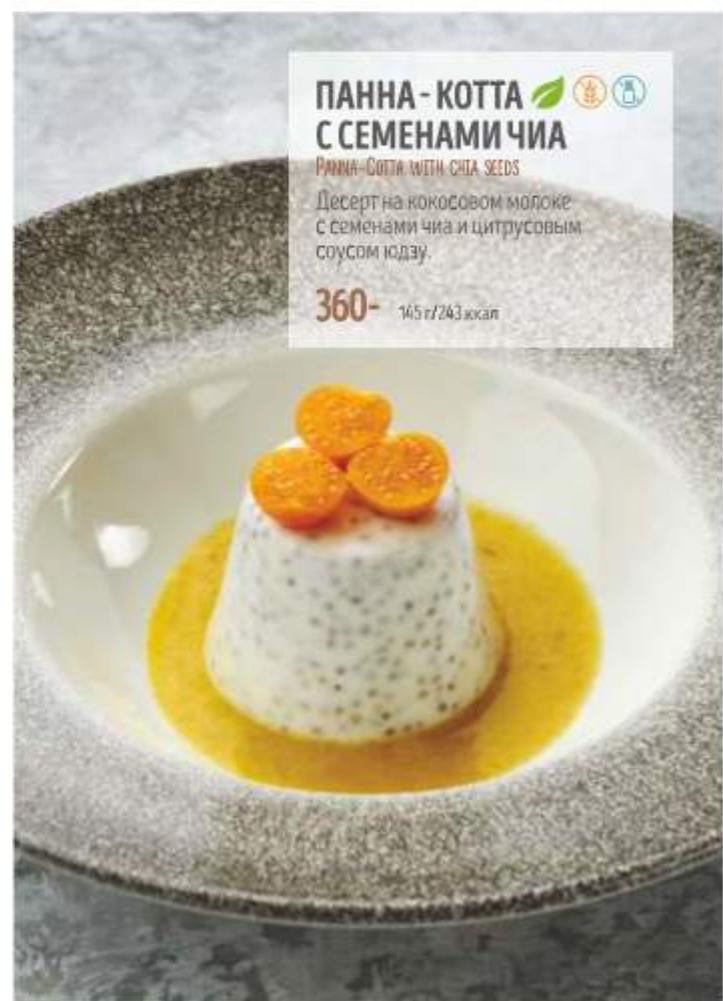


**ПАННА-КОТТА**   
С СЕМЕНАМИ ЧИА

Panna-Cotta with CHIA SEEDS

Десерт на кокосовом молоке  
с семенами чиа и цитрусовым  
соусом ѹодзу.

**360-** 145 г/243 ккал



## МОРКОВНО-ОБЛЕПИХОВЫЙ ДЕСЕРТ

CARROT-SEA BUCKTHORN DESSERT

Морковный бисквит с карамелью, сливочным сыром и облепиховым вареньем с добавлением чернослива в винно-карамельном соусе. Украшается сублимированной малиной.

360-

150 г/494 ккал



## КАРАМЕЛЬНО-ОРЕХОВЫЙ КРИСПЕР

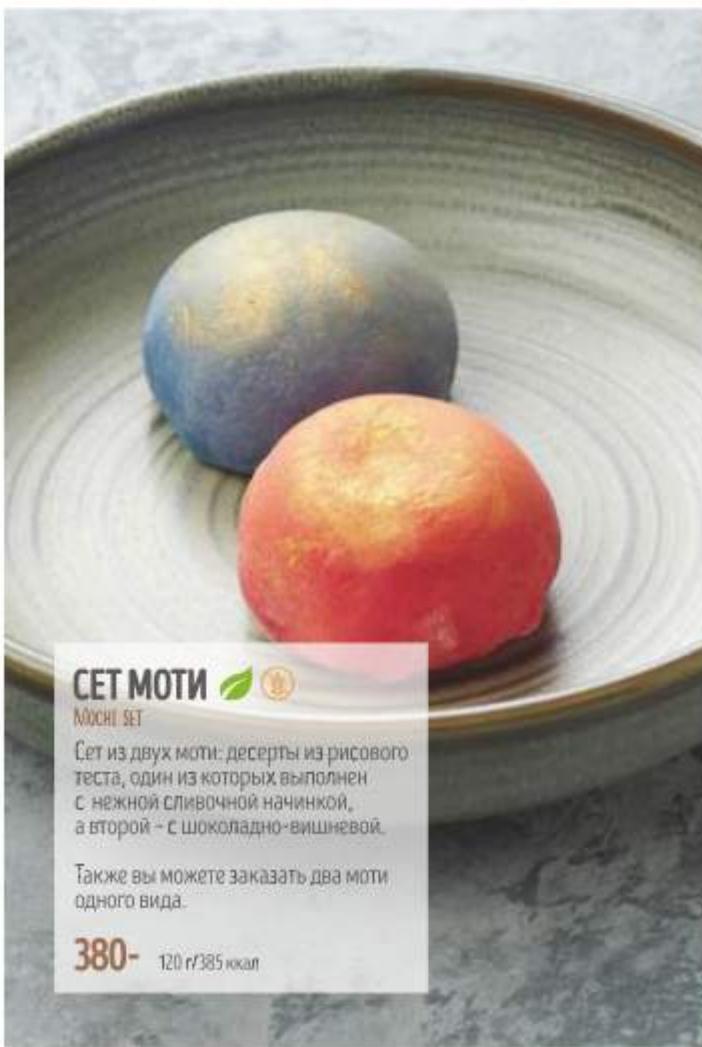
CARAMEL-NUT CRISPER

Шоколадно-ореховый десерт с классической карамелью, хрустящим шоколадно-вафельным слоем и арахисовым муссом на шоколадном бисквите.

370-

130 г/627 ккал





Предзаказ за 24 часа

# ТОРТЫ CAKES

## ЧИЗКЕЙК CHEESECAKE

2400- 1700г



## КАРАМЕЛЬНО- ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

CARAMEL-NUT CAKE

2400- 1730г

## МОРКОВНО- ОБЛЕПИХОВЫЙ ТОРТ

CARROT-BEA BUCKTHORN CAKE

2400- 2100г



# МОРОЖЕНОЕ

ICE-CREAM



Банан  
BANANA  
Яблоко  
APPLE  
Киви  
KIWI

30 г/26 ккал  
**50-**



Мед  
HONEY  
Вишневое варенье  
CHERRY JAM

30 г/160 ккал  
**50-**



Голубика  
BLUEBERRY  
Ореховый микс  
NUT MIX

30 г/18 ккал  
**150-**



Ореховый микс  
NUT MIX  
Чернослив  
PRUNES

12 г/67 ккал  
**50-**



Чернослив  
PRUNES

40 г/73 ккал  
**30-**

ШОКОЛАД  
Chocolate  
150 ккал



**1ШАРИК** 70 г **160-**

**3 ШАРИКА** 210 г **380-**

\* Калорийность указана на 3 шарика

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ  
Walnut  
150 ккал



МАНГОВЫЙ СОРБЕТ  
Mango Sorbet  
115 ккал

ГОРГОНЗОЛА  
Gorgonzola  
143 ккал



ВАНИЛЬ  
Vanilla  
140 ккал



СОЛЕННАЯ КАРАМЕЛЬ  
Salty Caramel  
160 ккал



ВИШНЯ  
Cherry  
127 ккал



## ТОППИНГИ

TOPPINGS

	Мята	4г	30-
	Тимьян	4г	30-
	Лимон	30г	30-
	Имбирь	20г	50-
	Мёд	30г	50-

# ЧАЙ

## TEA

### ЛИСТОВОЙ ЧАЙ

LEAF TEA

- Цейлон  
*Ceylon*
- Эрл Грей  
*Earl Grey*
- Зеленая сенча  
*GREEN SENCHA*
- Зеленый с жасмином  
*GREEN WITH JASMINE*
- Молочный улун  
*MILK OOLONG*
- Ромашковый  
*LAVENDER*
- Липовый  
*Linden*

280- 500 мл

### ЧАЙ ЛИПА-ШИПОВНИК

LINDEN-POMEGRANATE TEA

Фирменный чай с ромашкой, липой и ягодами шиповника с добавлением мёда, розмарина и мяты.

390- 500 мл/104 ккал

### ОБЛЕПИХОВО- ИМБИРНЫЙ ЧАЙ

BUCKTHORN AND GINGER TEA

Фирменный чай на основе облепихового варенья, имбиря, розмарина и апельсинового сока.

390- 500 мл/194 ккал



### ЧАЙ МАНГО-МАРАКУЙЯ

MANGO-PASSION FRUIT

Фруктовый чай на основе манго и маракуйи с добавлением меда, корицы и мяты.

390- 500 мл/191 ккал



### ЧАЙ АНТИСТРЕСС

ANTI-STRESS TEA

Чай на основе соцветий ромашки с добавлением эстрагона, меда и лимона.

390- 500 мл/103 ккал



# КОФЕ

COFFEE

## ТОППИНГИ

### TOPPINGS

Молоко Milk	50 мл	40-
Сливки Cream	50 мл	60-
Молоко растительное PLANT MILK	50 мл	70-
Сироп Syrup	20 мл	60-
Маршмеллоу Marshmallow	20 г	60-

## РАФ

RAF COFFEE

320-

280 мл/230 ккал

Американо

AMERICANO

150 мл/18 ккал

190-

Эспрессо

ESPRESSO

30 мл/18 ккал

180-

Двойной эспрессо  
DOUBLE ESPRESSO

60 мл/36 ккал

220-

Капучино  
CAPPUCINO

200 мл/106 ккал

260-

Двойной капучино  
DOUBLE CAPPUCINO

350 мл/207 ккал

320-

Латте  
LATTE

250 мл/136 ккал

320-

Латте Маття  
LATTE MATCHA

250 мл/156 ккал

290-

## БАМБЛ

BUMBLE

Освежающий напиток  
из слоёв крепкого эспрессо  
и яркого апельсинового сока.

320- 250 мл/89 ккал

## ЭСПРЕССО-ТОНИК

ESPRESSO-TONIC

320- 250 мл/34 ккал

## ПРЯНЫЙ ЧАЙ ЛАТТЕ

Spicy Latte Tea

Пряный чай  
с молоком, имбирем  
и восточными пряностями.

320- 280 мл/82 ккал

## КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ

Cocoa with MARSHMALLOW

270- 280 мл/194 ккал

## ФЛЭТ УАЙТ

Flat White

320- 200 мл/106 ккал

ЗАКАЖИТЕ ЛЮБОЙ КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК БЕЗ КОФЕИНА ☺

ЛЮБОЙ НАПИТОК МОЖНО СДЕЛАТЬ НА РАСТИТЕЛЬНОМ ИЛИ БЕЗЛАКТОЗНОМ МОЛОКЕ 70-

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

## СМУЗИ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

Smoothie Wild Berries

Яркий смузи на основе ягод, цитрусовых и гренадина. Украшается свежей голубикой.

**390-** 310 мл/195 ккал

## СМУЗИ ШПИНАТ-ЯБЛОКО

Smoothie Spinach - Apple

Напиток на основе шпината, яблока и цитрусовых, с добавлением мёда, тыквенных семечек и базилика.

**390-** 310 мл/188 ккал

## СМУЗИ МАНГО-МАРАКУЙЯ

Смузи

Манго-Маракуйя

Smoothie Mango - Passion fruit

Фруктовый смузи на основе сладкого манго и маракуйя в сочетании с апельсиновым соком, бананом и семенами чиа.

**390-** 310 мл/191 ккал

## МОЛОЧНЫЙ ШЕЙК

Milkshake

Классический молочный коктейль. Украшается цветным драже.

**290-** 310 мл/346 ккал

## ЯГОДНЫЙ ШЕЙК

Fruit shake

Молочный шейк на основе пломбира, молока и ягодного пюре.

**290-** 310 мл/309 ккал

## МАНГО ШЕЙК

Mango shake

Молочный шейк на основе пломбира, молока и пюре манго.

**290-** 310 мл/319 ккал

## ЯГОДЫ-БАЗИЛИК

БЕРРИС - БАЗИЛ

Ягодный лимонад с цитрусовыми и свежим базиликом.

**290-** 350 мл/115 ккал

## МАНГО-МАРАКУЙЯ

MANGO - PASSION FRUIT

Фруктовый лимонад на основе сладкого манго и маракуйи, цитрусовых и свежей мяты.

**290-** 350 мл/118 ккал

## ЛИМОННОЕ ДРАЖЕ

LEMON DRAGEE

Микс яблочного и лимонного фреша с банановым сиропом.

**390-** 410 мл/226 ккал

## ТАРХУН

ТАРХУН

Освежающий лимонад с терпким вкусом эстрагона, яблочного сока и лимонного фреша.

**290-** 350 мл/166 ккал

## ЛИМОНАД В КУВШИНЕ

JAR OF LEMONADE

### ЯГОДЫ-БАЗИЛИК

БЕРРИС - БАЗИЛ

1000 мл/304 ккал

### МАНГО-МАРАКУЙЯ

MANGO - PASSION FRUIT

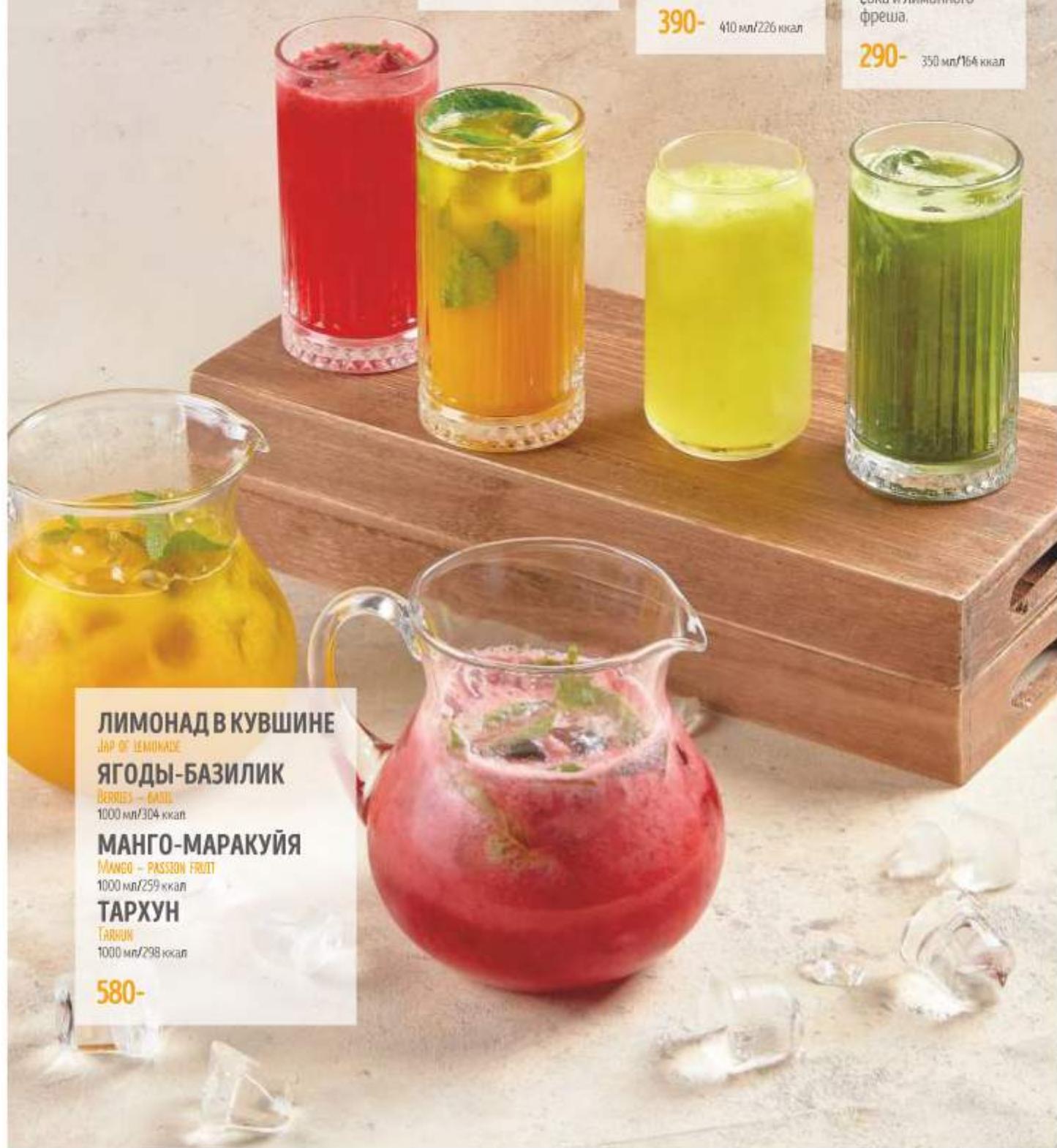
1000 мл/259 ккал

### ТАРХУН

ТАРХУН

1000 мл/298 ккал

**580-**



# АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ALCOHOLIC COCKTAILS

## КЛУБНИЧНАЯ МАРГАРИТА

Strawberry Margarita

Классическая  
клубничная маргарита  
с текилой и трипл-сек.

**550-**  
250 мл/153 ккал



## МАЛИНА САУЭР

Raspberry Sour

Джин в сочетании  
с малиновым пюре  
и цитрусовыми.

**490-**  
150 мл/256 ккал



## МЕКСИКА

Mexico

Текила, цитрусовые,  
банановый и кокосовый  
сиропы. Украшается мятой.

**550-**  
350 мл/243 ккал

## МОХИТО

Mojito

Светлый ром, лайм, мята,  
сироп, газированная  
вода.

**490-**  
350 мл/283 ккал

• безалкогольный

**360-**  
350 мл/122 ккал



## ФЛАМИНГО

Flamingo

Утонченный коктейль  
с джином и клубничным  
сиропом.

**490-**  
150 мл/165 ккал

## БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE

### КЛИФФХЕНГЕР РИСЛИНГ

Cliffhanger Riesling  
полусухое, DEU

125 мл 750 мл

490- 2900-

### МАЛЬБОРО КИА ОРА СОВИНЬОН БЛАН

Malboro Kia Ora Sauvignon Blanc  
сухое, NZ

490- 2900-

### ХАЙ БЭЙ ШАРДОНЕ ФАНАГОРИЯ

Nay Bay Chardonnay Fanagoria  
сухое, RUS

290- 1700-

### ШАТО ФОРОС МУСКАТ

Chateau Foros Muscat  
полусладкое, RUS

290- 1700-

### ДОЛОМИТИ ТЕРРЕ ДЕЛЬ НОЧЕ ПИНО ГРИДЖИО

Dolomiti Terre del Noc, Pinot Grigio  
сухое, ITA

470- 2700-

### ШАБЛИ АЛЬБЕР БИШО

Charles Alber-Bichot  
сухое, FRA

3200-

## ИГРИСТОЕ ВИНО

SPARKLING WINE

### ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ

Chateau Tamagne Select  
сухое RUS

200 мл 750 мл

410-

### ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ РОЗЕ

Chateau Tamagne Select Rose  
сухое, RUS

1700-

### ПРОСЕККО СПУМАНТЕ ВИЛЛА ДЕЛЬИ ОЛМИ

Prosecco Spumante, Villa degli Olmi  
сухое, ITA

890- 3100-

### ГАНЧА АСТИ

Gancia Asti  
сладкое, ITA

890- 3500-

## КРАСНОЕ ВИНО

RED WINE

### ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ РУЖ

Chateau Tamagne Select Rouge  
полусладкое, RUS

125 мл 750 мл

290- 1700-

### ХАЙ БЭЙ ПИНО НУАР ФАНАГОРИЯ

Nay Bay Pinot Noir Fanagoria  
сухое, RUS

290- 1700-

### КАРИНЬЕНА КАРЕ ТИНТО СОБРЕ ЛИАС

Careñena Care Tinto Sobre Lias  
сухое, ESP

450- 2700-

### ТОРРЕБРУНА САНДЖОВЕЗЕ ТОСКАНА

Torrebruna Sangiovese, Toscana  
полусухое, ITA

470- 2800-

### ШАТО ЛЯ ФАВЬЕР БОРДО СУПЕРИОР

Chateau La Favere Bordeaux Superieur  
сухое, FRA

2900-

## РОЗОВОЕ ВИНО

ROSE WINE

125 мл 750 мл

### ВИНЦЕРФЕРАЙНИГУНГ ПОРТУГИЗЕР РОЗЕ

Winzervereinigung Portugieser Rose  
полусухое, DEU

490- 2900-

## ВИНО Б/А

NON-ALCOHOLIC WINE

750 мл

### КЛАУС ЛАНГХОФФ

Klaus Langhoff  
белое, сладкое, DEU

1900-

При заказе любой бутылки красного, белого  
или розового вина 750 мл оливки в ПОДАРОК!

IF YOU ORDER ANY BOTTLE OF RED, WHITE OR ROSE WINE 750 ml YOU WILL GET OLIVES AS A GIFT!



## ВИСКИ

WHISKY

### БЭЛЛС ОРИДЖИНАЛ

Bell's Original

50 мл

350-

## БРЕНДИ

BRANDY

### АРАПАТ АНИ

Arapat Ani

50 мл

390-

### ШАТО ТЕМПЮК 5 ЛЕТ

Chateau Tempuk, 5 years

290-

## ВОДКА

VODKA

### РУССКИЙ СТАНДАРТ ORIGINAL

Russian Standard Original

50 мл

220-

### РУССКИЙ СТАНДАРТ PLATINUM

Russian Standard Platinum

250-

## ПИВО БУТЬЛОЧНОЕ

BEER BOTTLE

### ASTROLOGER

лager 4,7%

500 мл

390-

### WEISSGLUCK

нефильтрованное светлое 4,5%

390-

### ACE CREAM

нефильтрованное тёмное 5%

390-

### VIVIZERO

сухой сидр 5,5%

420-

### GRAPFRUIT

полусладкий сидр с добавлением сока грейпфрута 5,5%

420-

### SATORI

безалкогольный лагер

340-

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

SOFT DRINKS

### МОРС ЯГОДНЫЙ

Berry juice

250 мл

190- 580-

### СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

FRESH JUICE

Яблоко

APPLE

Апельсин

ORANGE

Морковь

CARROT

Грейпфрут

GRAPEFRUIT

Сельдерей

CELERI

250 мл 500 мл

320- 580-

### СОК

Juice

Яблоко

APPLE

Апельсин

ORANGE

Вишня

CHERRY

Томат

TOMATO

200 мл

220-

## ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

FIZZY DRINKS

330 мл

Кола

240-

Cola

Кола без сахара

Cola, without sugar

Тоник

TONIC

Лимонад «Лапочка»

Lemonade «Lapochka»

Грейпфрут и лимон

Grapefruit and lemon

Ананас и личи

Pineapple and lychee

290-

## ВОДА

Water

330 мл

Бон аква б/г, с газом

130-

Bon Aqua ST, SP.

500 мл

Даусуз б/г, с газом

190-

DAUSUZ ST, SP.