



МЕНЮ  
ПРО ТЕБЮ



ЧЕПУХА  
бургерная, которая удивляет



# ЗАВТРАШНИЕ ЗАВТРАКИ

240 ₽

ОВСЯНКА НА МОЛОКЕ С ГРАНОЛОЙ,  
ЧЕРНИЧНЫМ ДЖЕМОМ И ГОЛУБИКОЙ 350 гр



ЗАКАЖИ НА ОВСЯНОМ, КОКОСОВОМ  
ИЛИ МИНДАЛЬНОМ МОЛОКЕ +70 ₽

# ВАФЛИ

350 гр 250 ₽

ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЦУКИНИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ  
НА РАСТИТЕЛЬНЫХ СЛИВКАХ





КЛАССИЧЕСКИЕ СО СМЕТАНОЙ  
И ЧЕРНИЧНЫМ ДЖЕМОМ

210 гр 220 ₽

# СЫРНИКИ



РОЗОВЫЕ С ШОКОЛАДОМ ВНУТРИ,  
СО СМЕТАНОЙ, ЧЕРНИЧНЫМ ДЖЕМОМ  
И ГОЛУБИКОЙ

220 гр 300 ₽

# КАША МАННАЯ

НА МОЛОКЕ С ЧЕРНИЧНЫМ ДЖЕМОМ И ГОЛУБИКОЙ

330 гр

190 ₽

# ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ 7 дней в неделю



ЗАКАЖИ НА ОВСЯНОМ, КОКОСОВОМ  
ИЛИ МИНДАЛЬНОМ МОЛОКЕ

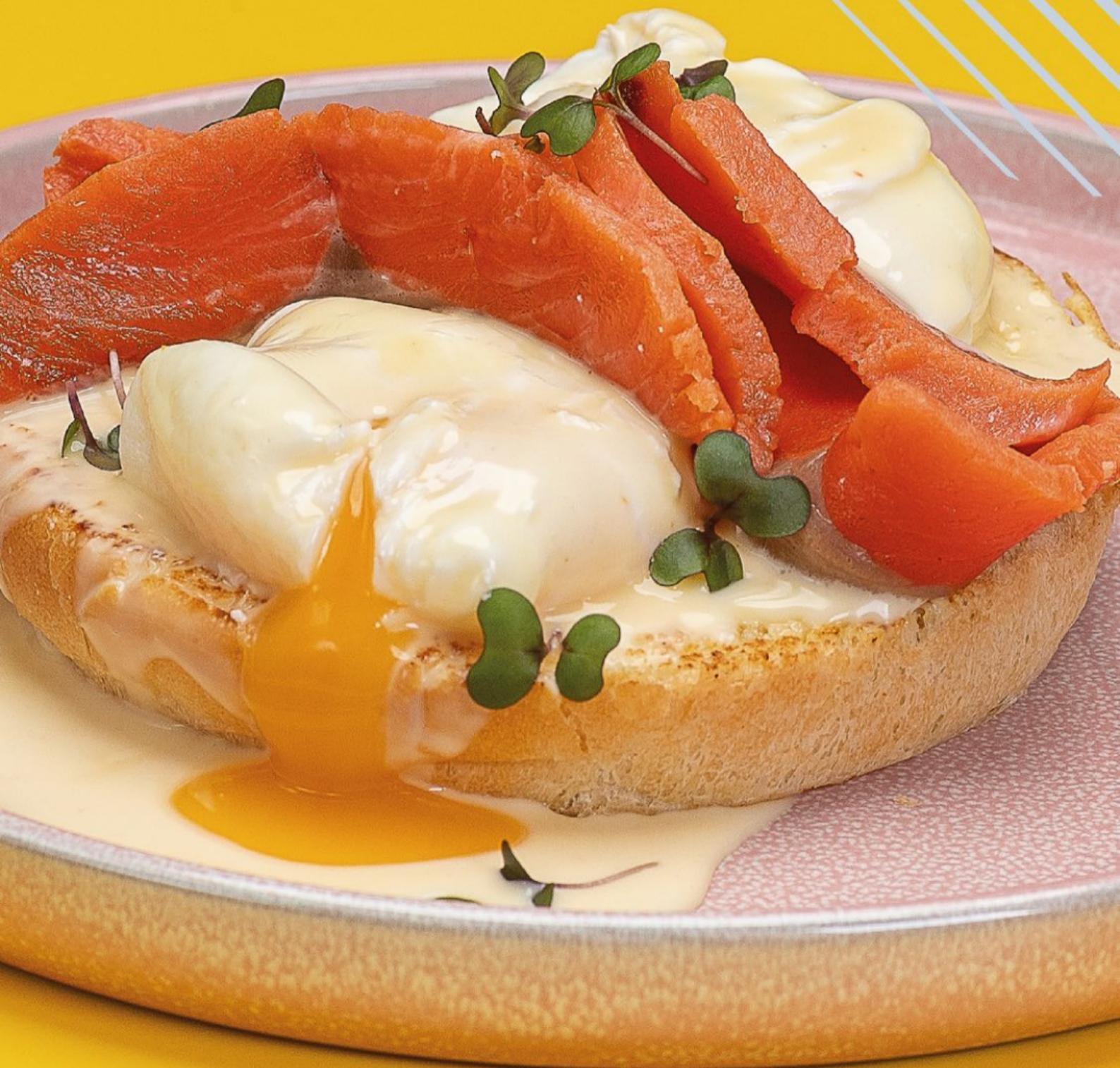
+70 ₽

# ЯЙЦО ПАШОТ С ЛОСОСЕМ, БЕКОНОМ ИЛИ АВОКАДО

320 ₽ С соусом голондез  
на утренней булочке 250 гр

+150 ₽

дополнительный лосось, бекон или авокадо



# СКРЭМБЛ ИЗ ЯИЦ С АВОКАДО, ЛОСОСЕМ ИЛИ БЕКОНОМ

250 гр С СОУСОМ ГОЛОНДЕЗ  
НА УТРЕННЕЙ БУЛОЧКЕ

320 ₽

+150 ₽

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЛОСОСЬ, БЕКОН ИЛИ АВОКАДО



ДОБАВЬ К БУРГЕРУ ТАРЕЛКУ  
СЫРНОГО СОУСА

CHEESE

+100 ₽



К ЛЮБОМУ  
БУРГЕРУ ДОБАВЬ  
ДОПОЛНИТЕЛЬ-  
НУЮ КОТЛЕТУ

+160 ₽



ДЛЯ НАШИХ БУРГЕРОВ МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ  
КОТЛЕТЫ ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

# СОРОКА

ДОБАВЬ К БУРГЕРУ ТАРЕЛКУ  
СЫРНОГО СОУСА

CHEESE  
+100 ₽

360 ₽/500 ₽

КОТЛЕТА ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, КОРНИШОНЫ, ПОМИДОРЫ, СЫР ЧЕДДЕР, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ЛИСТ САЛАТА, СОУС БАРБЕКЮ, БУЛОЧКА

350 гр

# КУРИЦЫ НЕ КУРЯТ

ДОБАВЬ К БУРГЕРУ ТАРЕЛКУ  
СЫРНОГО СОУСА

CHEESE  
+100 ₽

360 ₽/500 ₽

ФИЛЕ КУРИНОГО БЕДРА, КОРНИШОНЫ, СЫР ЧЕДДЕР, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ЛИСТ САЛАТА, СОУС РАНЧ, СОУС ИМБИРНЫЙ, БУЛОЧКА

350 гр

# БЕКОНИТА

430 ₽/570 ₽

ДОБАВЬ К БУРГЕРУ ТАРЕЛКУ СЫРНОГО СОУСА

CHEESE  
+100 ₽



КОТЛЕТА ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, БЕКОН, ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО,  
КОРНИШОНЫ, СЫР ЧЕДДЕР, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ЛИСТ САЛАТА,  
СОУС БАРБЕКЮ, БУЛОЧКА

350 гр

# ИЗЗИ ЧИЗЗИ

420 ₽/560 ₽

ДОБАВЬ К БУРГЕРУ ТАРЕЛКУ СЫРНОГО СОУСА

CHEESE  
+100 ₽

КОТЛЕТА ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, СЫРНЫЙ СОУС, СЫР ГОРГОНЗОЛА  
С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ, СЫР ЧЕДДЕР, КОРНИШОНЫ, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК,  
ЛИСТ САЛАТА, СОУС ИМБИРНЫЙ, СОУС ТРЮФЕЛЬНЫЙ, БУЛОЧКА

350 гр

# ПИНГВИН СЛУКОМ



350 гр 450 ₽/590 ₽

КОТЛЕТА ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ЛУКОВЫЙ ДЖЕМ, ПОМИДОРЫ, СЫР КАМАМБЕР, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ЛИСТ САЛАТА, СОУС БАРБЕКЮ, ЧЁРНАЯ БУЛОЧКА

# ГРИБЭЛЛА

380 ₽/520 ₽



КОЛЛЕТА ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ, КОРНИШОНЫ,  
МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ЛИСТ САЛАТА, СОУС ТРЮФЕЛЬНЫЙ,  
УКРОПНОЕ МАСЛО, БУЛОЧКА

350 гр

# ДЕРЗКИЙ МАУИ

430 ₽/570 ₽



ДОБАВЬ К БУРГЕРУ ТАРЕЛКУ  
СЫРНОГО СОУСА  
CHEESE  
+100 ₽

КОЛЛЕТА ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, АНАНАС НА ГРИЛЕ,  
СЫР МОЦАРЕЛЛА, БЕКОН, ЛИСТ САЛАТА, СОУС КОЛА-БАРБЕКЮ, БУЛОЧКА

350 гр

# ТОНКАЦУ БУРГЕР



350 гр 420 ₽

ФИЛЕ КУРИНОГО БЕДРА, СОУС ТОНКАЦУ, КРАХМАЛ, ЧУКА, ОКОНОМИЯКИ,  
СОУС ТЕРИЯКИ, СОУС ТРЮФЕЛЬНЫЙ, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ЛИСТ САЛАТА,  
БУЛОЧКА

ДРУГ! ЭТО БУРГЕР ПРО ЛЮБОВЬ И БЛИЗОСТЬ К ЯПОНИИ! ЕСЛИ ДАЖЕ ТЫ НИКОГДА НЕ БЫЛ В ЭТОЙ ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЙ СТРАНЕ, ТО ОДНОЗНАЧНО ПРОБОВАЛ ЯПОНСКУЮ ЕДУ, СЛАДОСТИ ИЛИ НАПИТКИ, И ЗНАЕШЬ, ЧТО ВСЕ ЯПОНСКОЕ СТРАННОЕ, НО УДИВИТЕЛЬНО ВКУСНОЕ! ПОЭТОМУ НЕ ДУМАЙ, ПРОБУЙ ТОНКАЦУ БУРГЕР И ЗАРЯЖАЙСЯ УДИВИТЕЛЬНЫМ СОЧЕТАНИЕМ ФИЛЕ КУРИНОГО БЕДРА В СОУСЕ ТОНКАЦУ С ЯПОНСКИМИ ВОДОРОСЛЯМИ И ПОПУЛЯРНОЙ В ЯПОНИИ ЛЕПЕШКОЙ ОКОНОМИЯКИ.

# МАНГО КАРАТЭ



КОТЛЕТА ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, СЫР ЧЕДДЕР, МАНГО ЧАТНИ,  
ЧЕРНИЧНЫЙ ДЖЕМ, ОГУРЕЦ, ЛИСТ САЛАТА, БУЛОЧКА

350 гр

420 ₽

# МИСТЕР ГРИН

340 ₽



КОТЛЕТА ИЗ НУТА, ЦУКИНИ, ПОМИДОРЫ, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ЛИСТ САЛАТА, СОУС ТРЮФЕЛЬНЫЙ, БУЛОЧКА

350 гр

# АВОКАДО МЭН

540 ₽/680 ₽



КОТЛЕТА ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, АВОКАДО, ВЯЛЕНЫЕ ТОМАТЫ, ЛИСТ САЛАТА, СЛИВОЧНЫЙ СЫР, СОУС РАНЧ, БУЛОЧКА

350 гр

# КАРИБСКИЙ СЭНДВИЧ

ДОБАВЬ К БУРГЕРУ ТАРЕЛКУ  
СЫРНОГО СОУСА

CHEESE

+100 ₽



ТОМЛЕНАЯ СВИНИНА, САЛЬСА, ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО, МОЦАРЕЛЛА,  
СОУС БАРБЕКЮ, БУЛОЧКА

300 гр 400 ₽

НАШ КАРИБСКИЙ СЭНДВИЧ ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С ПРОСМОТРОМ ФИЛЬМА «ПОВАР НА КО-  
ЛЕСАХ»! ОЦЕНИ, КАК ПРОСТИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПРИ ПРАВИЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ, СОЧЕТАНИИ И  
ПОДАЧЕ ФОРМИРУЮТ ПРЕВОСХОДНЫЙ, ЗАПОМИНАЮЩИЙСЯ ВКУС! В ТВОИХ РУКАХ ТВИСТ НА  
ГЛАВНОГО ГЕРОЯ ФИЛЬМА - СЭНДВИЧ CUBANOS, КОТОРЫЙ ДОПОЛНИТ ЭФФЕКТ ОТ ПРОСМОТРА  
ВКУСОВЫМИ ЭМОЦИЯМИ!



## АЗИАТСКИЙ

КРЕВЕТКИ, РИС, ЧУКА, МИКС САЛАТА, ЧЕРРИ,  
СОУС СОЕВЫЙ, СОУС АЗИАТСКИЙ

250 гр

490

БЛЮДА  
БОНДИ

## МЕКСИКАНСКИЙ

КОТЛЕТА ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ГУАКАМОЛЕ,  
КУКУРУЗА, МИКС САЛАТА, ЧЕРРИ, НАЧОС

310 гр



## ГРЕЧЕСКИЙ

КОТЛЕТА ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, СЫР СИРТАКИ  
САЛАТА, БАКЛАЖАНЫ, ПЕЧЕНЫЕ ПЕРЦЫ, РИС, МИКС САЛАТА, БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС, ЧЕРРИ

310 гр



## КУРИНЫЙ СУП С ВОНТОНАМИ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН, ЛАПША, МОРКОВЬ, ЛУК, КУНЖУТ, ВОНТОНЫ  
С КУРИЦЕЙ И ШПИНАТОМ, СЫРНЫЙ СОУС

240 ₽ 480 гр



## ЛАКСА С ТОФУ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН, СОУС КАРРИ, ЛАПША,  
КРЕВЕТКА, ТОФУ, КУНЖУТ, ЗЕЛЕТЬ

450 ₽ 470 гр

## ТОМ ЯМ

МИДИИ, КАЛЬМАР, КРЕВЕТКА, ЛЕМОНГРАСС, ЧЕРРИ, СЛИВКИ,  
ШАМПИНЬОНЫ, КУРИНЫЙ БУЛЬОН, СОЕВЫЙ СОУС, РЫБНЫЙ  
СОУС, ПАСТА ТОМ ЯМ, КАФИР ЛАЙМ, КИНЗА

410 ₽ 450 гр



Spicy

## ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП 240 ₽ 330 гр

ГРИБЫ ЕРЕНГИ, КАРТОФЕЛЬ, МОЛОКО, СЛИВКИ,  
ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО



В ЭТОМ МЕНЮ МЫ СОЗДАЛИ ДЛЯ ТЕБЯ ПОДБОРКУ ИНТЕРЕСНЫХ ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД РАЗНЫХ СТРАН МИРА. СПРАВА ПРЕДСТАВИТЕЛЬ МЕКСИКАНСКОЙ КУХНИ - ЧИЛИ КОН КАРНЕ! ОН СОЗДАН ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ЛЮБИТЕЛЕЙ ОСТРОГО.

«ТАНЗИ ЧАСТО ПО НОЧАМ ПРИХОДИЛ К ЭТИМ СТОЙКАМ, ЧТОБЫ ПОПРОБОВАТЬ ВОСХИТИТЕЛЬНОЕ CHILI-CON-CARNE, БЛЮДО ИЗОБРЕТЕННОЕ ГЕНИЕМ МЕКСИКАНЦЕВ, ОНО СОСТОЯЛО ИЗ КУСОЧКОВ НЕЖНОГО МЯСА С АРОМАТИЧЕСКИМИ ТРАВАМИ, ОБИЛЬНО ПОЛИТЫХ ОСТРЫМ КРАСНЫМ СОУСОМ. ЕГО ОСОБЫЙ ПРИВКУС, ОГНЕНОЕ ЖЖЕНИЕ НРАВИЛИСЬ НЁБУ ИСТИННОГО ЮЖАНИНА» - ТАК ОГИСЫВАЛ О. ГЕНРИ ЧИЛИ В РАССКАЗЕ «ВОЛШЕБНЫЙ ПОЦЕЛУЙ»

## СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП

300 ₽ 330 гр

СЫР ГОРГОНЗОЛА, ПАРМЕЗАН, СЛИВКИ, МОЛОКО,  
КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, СПЕЦИИ

## ЧИЛИ КОН КАРНЕ

ФАРШ ИЗ 100% МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ТОМАТЫ, ЛУК КРАСНЫЙ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, КУРИНЫЙ БУЛЬОН, ФАСОЛЬ КРАСНАЯ, ОСТРЫЙ СОУС, НАЧОС

350 ₽ 330 гр



СОГЛАСНО УТВЕРЖДЕНИЯМ ВЬЕТНАМСКИХ ИСТОРИКОВ, ВПЕРВЫЕ СУП ФО БЫЛ ПРИГОТОВЛЕН В ГОРОДКЕ НАМДИНЬ В 100 КИЛОМЕТРАХ ОТ ХАНОЯ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 150 ЛЕТ НАЗАД. ПРОДАВАЛИ ЕГО УЛИЧНЫЕ РАЗНОСЧИКИ. НА СВОЕОБРАЗНОМ КОРОМСЛЕ ОНИ НОСИЛИ ДВА КОРОБА. В ОДНОМ РАЗМЕЩАЛАСЬ ЖАРОВНЯ С БУЛЬОНОМ, КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН ОСТАВАТЬСЯ ГОРЯЧИМ, В ДРУГОМ – ЗЕЛЕНЬ И МЯСО ДЛЯ СУПА. В НАЧАЛЕ XX ВЕКА ОДИН ИЗ ТАКИХ РАЗНОСЧИКОВ ПЕРЕБРАЛСЯ В ХАНОЙ, И ЕГО ЕДА БЫСТРО СТАЛА ПОПУЛЯРНОЙ.

## ФО БО

ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН, ГОВЯДИНА, РИСОВАЯ ЛАПША, СОЯ ПРОРОЩЕННАЯ, ЗЕЛЕНЬ, ЛИМОН, СОУСА

350 ₽ 430 гр



460 ₽

САЛАТ С КРАБОМ, ГУАКАМОЛЕ, МИКСОМ САЛАТА,  
МАНГОВЫМ СОУСОМ И СВЕКОЛЬНОЙ РЕДЬКОЙ

220 гр

# САЛАТЫ

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

МИКС САЛАТА, ФИЛЕ КУРИНОГО БЕДРА, ЧЕРРИ, СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ЦЕЗАРЬ, СУХАРИ

330 ₽ 250 гр

## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ

МИКС САЛАТА, КРЕВЕТКА, ЧЕРРИ, СЫР МОЦАРЕЛЛА, СОУС ЦЕЗАРЬ, СУХАРИ

390 ₽ 250 гр



# С АВОКАДО И ФОРЕЛЬЮ

МИКС САЛАТА, ФОРЕЛЬ, АВОКАДО, ОГУРЕЦ, ЧЕРРИ,  
ГОРЧИЧНЫЙ СОУС

540 ₽ 300 гр



## ГРЕЧЕСКИЙ С СИРТАКИ

МИКС САЛАТА, ЧЕРРИ, ОГУРЕЦ,  
ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ОЛИВКИ,  
СЫР СИРТАКИ, ЗАПРАВКА, СУХАРИ

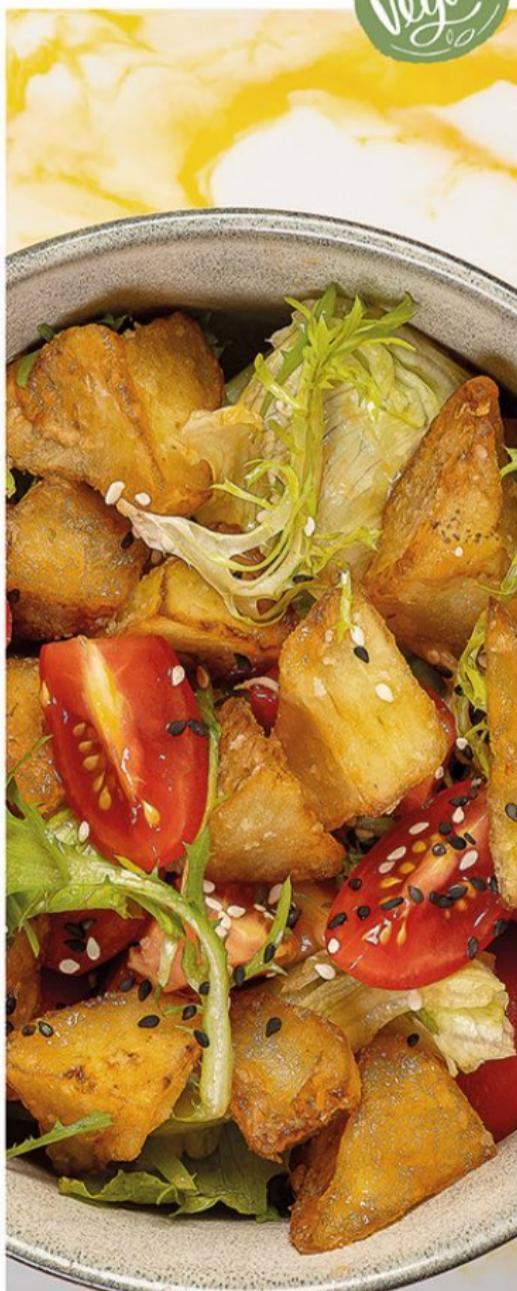
280 ₽ 250 гр



## ТЁПЛЫЙ С БАКЛАЖАНАМИ

МИКС САЛАТА, БАКЛАЖАНЫ, ЧЕРРИ,  
ТОМАТЫ, КРАХМАЛ, АЗИАТСКАЯ  
ЗАПРАВКА

270 ₽ 250 гр



## С ПЕЧЁНОЙ СВЁКЛОЙ И АПЕЛЬСИНОМ

МИКС САЛАТА, СВЁКЛА, ЧЕРРИ,  
АПЕЛЬСИН, КЕДРОВЫЙ ОРЕХ,  
ГОРЧИЧНО-МЕДОВАЯ ЗАПРАВКА

280 ₽ 250 гр



# Горячий горячеч



СТЕЙК МЯСНИКА

750 ₽ 350 гр

с соусом барбекю





# РЁБРА СОУСЕ БАРБЕКЮ

750 ₽ 440 гр



## МИТБОЛЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ, МИТБОЛЫ ИЗ КУРИЦЫ И ШПИНАТА,  
СЛИВКИ, УСТРИЧНЫЙ СОУС

380 ₽ 350 гр



## КУРИНЫЙ СТЕЙК С МАНГО ЧАТНИ

ФИЛЕ КУРИНОГО БЕДРА, СЫР МОЦАРЕЛЛА, МАНГО ЧАТНИ, КУ-  
КУРУЗА

350 ₽ 300 гр



## КОСТОЧКА ДИНОЗАВРА

АППЕТИТНАЯ НОЖКА АППЕТИТНОЙ ИНДЕЙКИ

850 ₽ 900 гр

# КАЛЬМАР НА ГРИЛЛЕ

КАЛЬМАР, СПАРЖА,  
СОУС ТЕРИЯКИ, СОУС РАНЧ

380 ₽ 300 гр

# КРЕВЕТКИ КИМЧИ С РИСОМ

КРЕВЕТКА, КИМЧИ СОУС, СЛИВКИ,  
ЧЕСНОК, ЧИЛИ, РИС

450 ₽ 260 гр



# ЦЕЛЫЙ БЕРЕСК

с соусом дзазики

650 ₽ 350 гр





## ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ

ФОРЕЛЬ, СПАРЖА, СОУС РАНЧ, КУНЖУТ

640 ₽ 230 гр



# ПАЛТУС В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

ПАЛТУС, СПЕЦИИ, СЛИВКИ, РЫБНЫЙ СОУС, ПАКЧОЙ

750 ₽ 250 гр





КАРТОФЕЛЬ

190 ₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ КЛАССИЧЕСКИЙ ИЛИ ДОМАШНИЙ 170 гр



ФРИ

**С РВАННОЙ  
ГОВЯДИНОЙ**

330 ГР 520 ₽

**с сырным соусом  
и беконом**

220 ГР 250 ₽

**С КРЕВЕТКОЙ**

300 ГР 500 ₽

**МИДИИ ФРИ** 290 ₽ 200 гр  
С СОУСОМ РАНЧ



### СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

МОЦАРЕЛЛА, ПАНИРОВКА, СЫРНЫЙ СОУС

320 ₽ 170 гр



### КРАБОВЫЕ ШАРИКИ

КРАБ, КАРТОФЕЛЬ, СЛИВОЧНЫЙ СЫР, ПАНИРОВКА,  
СОУС РАНЧ

420 ₽ 200 гр



**КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ** 190 ₽ 250 гр



**КУРОЧКА СВИТ ЧИЛИ**

ФИЛЕ КУРИНОГО БЕДРА, СОУС СВИТ ЧИЛИ

270 ₽ 170 гр



**ФИШ'Н'ЧИПС**

НА ВЫБОР БЕЛАЯ ИЛИ КРАСНАЯ РЫБА В КЛЯРЕ,  
КАРТОФЕЛЬ ФРИ, СОУС РАНЧ

320 ₽ 300 гр

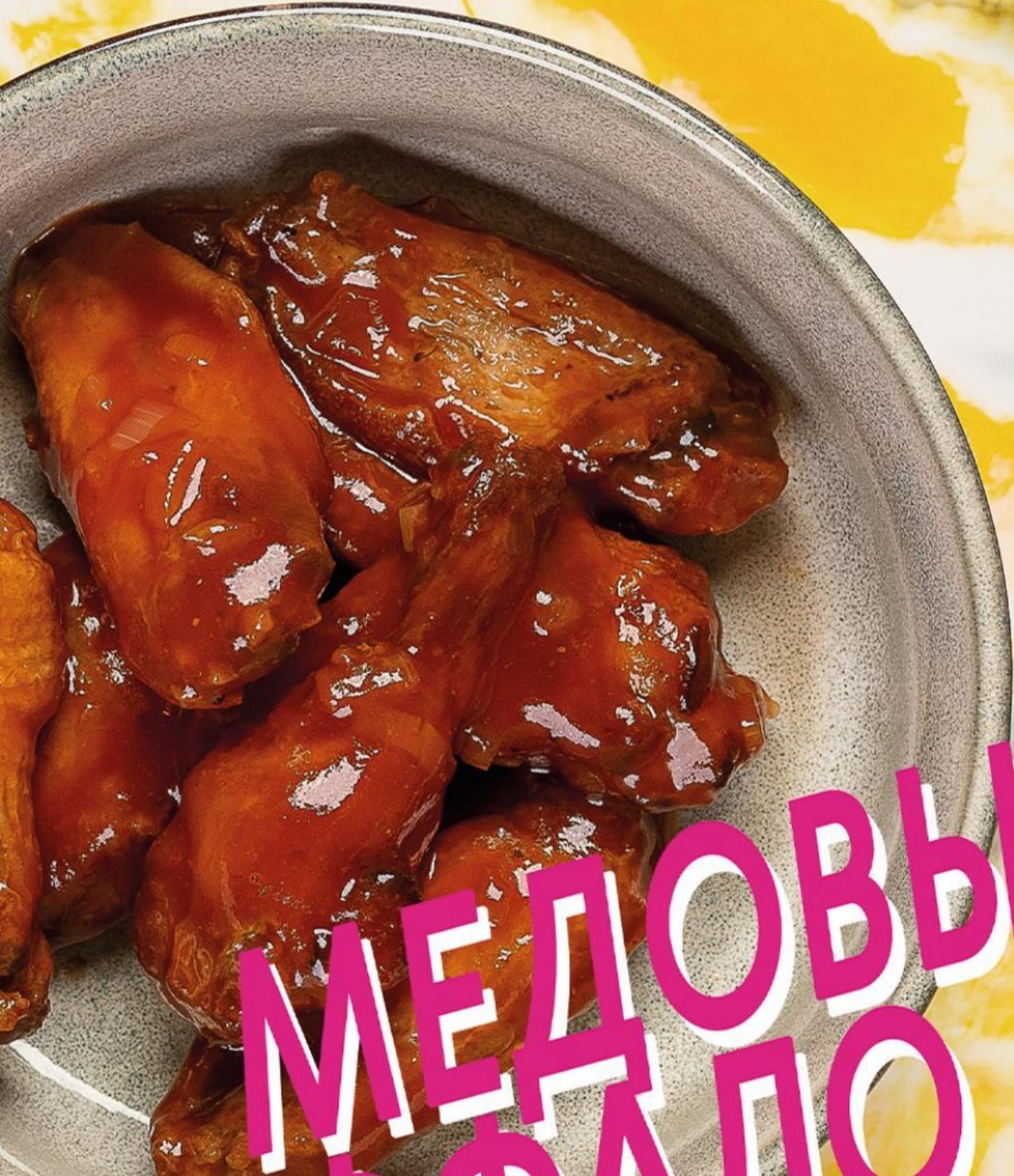


## КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

В СОУСЕ НА ВЫБОР

320₽

300 гр



МЕДОВЫЕ  
БУФФАЛО  
ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ



# ПАНКЕЙКИ

350 гр 350 ₽

С СОУСОМ МАНГО-КАРАМЕЛЬ



С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ



С СОУСОМ ОРЕО



## ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕННОГО

220 ₽ 250 гр

## ЛИМОННЫЙ ТАРТ

240 ₽ 150 гр

## КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК

200 ₽ 140 гр

## ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕННОЕ

ВКУС НА ВЫБОР:

ШОКОЛАД С ВИШНЕЙ

МАТЧА С КЛУБНИКОЙ

200 ₽ 140 гр



# ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ОЛЕНИНОЙ И МАНДАРИНАМИ

КАРПАЧО ИЗ ОЛЕНИНЫ, КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ ГРУША, МАНДАРИНЫ,  
МИКС САЛАТА, ЗАПРАВКА МЕДОВАЯ, БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС

250 гр 480 ₽



## ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМ-СУП

ЗЕЛЕНЫЕ ЯБЛОКИ, ШПИНАТ, СПЕЦИИ, СОК ЛАЙМА,  
ЯБЛОЧНЫЙ ЧИПС, КОРИЦА

300 гр 270 ₽



## УТИНАЯ ГРУДКА С ЗАПЕЧЕНЫМ БАТАТОМ

УТИНАЯ ГРУДКА, СЛИВОВО-ВИШНЕВЫЙ СОУС, БАТАТ, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

450 гр 540 ₽



Х  
о  
т  
и  
ш  
и  
т  
и  
н  
и  
з