



MENU



ПРЕМИУМ

Кальян премиум 1490

На грейпфруте 1890

На гранате 1990

На ананасе 2190

ДОБАВКИ: Bonche , WTO , Satyr + 490 рублей



ФИРМЕННЫЙ

4 990 рублей



АВТОРСКИЕ

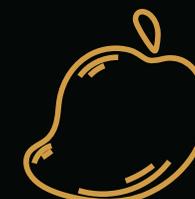
Дым севера 2990

Дымный океан 2990

Арабский лаунж 2990

Дым над луной 2990

Аромат города 2990



ЧАЙ

Травяной 490

Гречишный, Иван-чай, Освежающий,
Таёжный сбор

Улун 590

Земляничный, Жасминовый, Молочный,
Да Хун Пао, Габа Алишань, Те Гуань Инь

Черный чай 590

Ассам, Юньнань FOP, с чабрецом, Эрл
грей, Айва с персиком, Дикая вишня,
Лапсанг Сушонг

Пуэр 590

Лау ча тоу, Пуэр с вишней

Фруктовые 490

Тропики, Вишневый пунш, Нахальный
фрукт, Малина с мятой

Зеленые 590

Солнечный персик, Манго-жасмин,
Матча, Сенча

ДОБАВКИ К ЧАЮ: лимон, мята + 90 рублей

ВОДА

Ворjomi 190

ВонАqua 190

ЛИМОНАДЫ

Клубника-лайм-базилик 490

Груша-тимьян 490

Мандарин-лайм 490

Маракуйя 490

Киви-кинза 490



DRINKS MENU

СНЕКИ

Фисташки 100г 390

Арахис 100г 290

ПИВНЫЕ НАПИТКИ 390₽(шт)

ПРОБКОВЫЙ СБОР 490 РУБЛЕЙ ЗА БУТЫЛКУ

КОФЕ

Эспрессо 190

Капучино 290

Американо 190

Латте 290

ЭНЕРГЕТИКИ

Red Bull 290

Adrenaline 290

ГАЗИРОВКИ

Coca-cola 190

Fanta 190

Sprite 190

СОКИ

Объем 0,33 л 1 л

Яблоко 190 490

Апельсин 190 490

Вишня 190 490

СЭНДВИЧИ



СЭНДВИЧ-ПАНИНИ С КУРИЦЕЙ

150 г 390₽



СЭНДВИЧ-ПАНИНИ
С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

150 г 390₽

БОУЛ-САЛАТЫ



БОУЛ "ЧАША БУДДЫ"

С ЦЫПЛЕНКОМ ТЕРИЯКИ И ОВОЩАМИ

190 г 490₽



FOOD MENU

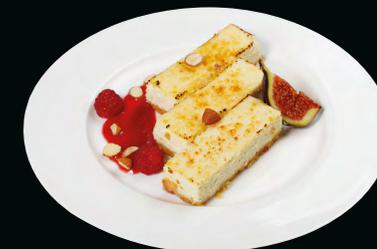
АКЦИИ
ПОНЕДЕЛЬНИК-ЧЕТВЕРГ
СЧАСТЛИВЫЕ ЧАСЫ С 12:00 ДО 16:00

ДЕСЕРТЫ



ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ

120 г 390₽



ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ

180 г 290₽



ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ

120 г 290₽

Экスカлибур 1890

Паровой коктейль + Сэндвич + Напиток

Алое чувство 1790

Паровой коктейль + Чай

Бермудский треугольник 1990

Паровой коктейль + Том ям + Напиток

Квадрат Малевича 2290

Паровой коктейль + Том Ям + Сэндвич + Напиток

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША
300 г 390₽



ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ
300 г 590₽



ГРИБНОЙ СУП-ПЮРЕ
300 г 490₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА
С КОПЧЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ
230 г 490₽



УДОН С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ
250 г 490₽



ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ
260 г 590₽



ФИЛЕ БЕЛОЙ РЫБЫ, ЗАПЕЧЕННОЕ
В СОУСЕ МИСО, С КОПЧЕНЫМИ СЛИВКАМИ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
240 г 590₽



ГОВЯДИНА В СОУСЕ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ
230 г 590₽



ПАСТА С ЦЫПЛЕНКОМ И ГРИБАМИ
250 г 490₽

*Кальян — это способ насладиться жизнью
и общением с друзьями в уютной обстановке.*

Кальян — это прежде всего искусство расслабления и медитации, искусство уединения и философских бесед.

Сладковатый дым, изысканные сосуды, будто взятые из сказок, длинные трубки и тлеющие угли. Это кальян — таинство вкуса и ощущений, виртуальное путешествие к загадкам Мира.

Кальян на фрукте считается одним из наиболее вкусных, ароматных и, если можно так сказать о дыме, сочных, поскольку табак вбирает в себя всю полноту фруктового аромата.

Процесс курения становится в разы приятнее: сочный плод отдаёт свой сок, смачивая табак, дым становится гуще и ароматнее. Процесс курения таким образом становится дольше.

Всегда изящный, точно подобранный в сочетании с наполнением колбы, сочетающийся не только по цветовой эстетике восприятия, но и по ароматическим свойствам, тщательно подобранный микс, который идеально будет дополнять и не перебивать вкус и целостность концепции.

КАЛЪЯН





*Клубится дым, очищенный водою,
Задумайся о главном, отвлекись
От всех проблем, стоящих пред тобою*

*Или сбережённый аромат —
Как нож, скрывающийся в ножнах;
Он — наслажденья райский сад
И — гибель для неосторожных*

*Вдыхая дым, в огонь смотри,
Где нам с тобою в наизданье
Огнём-то призрачным мерцаньем
Вещает огненный Ифрит...*

ИСТОРИЯ КАЛЬЯНА

Кальян - устройство для курения, особенностью которого является прохождение дыма от нагревания табака через жидкость с помощью специального шланга. Изначально кальян появился в странах Ближнего Востока, Индии, однако есть немало версий о том, откуда он изначально родом.

История возникновения кальяна — довольно сложный и запутанный вопрос, существует множество различных версий и толкований. Большинство версий гласят, что кальян зародился в Индии (в районе границы с Пакистаном), а затем постепенно получил распространение в соседние страны на западе, включая Персию и Османскую Империю. Однако есть множество других версий происхождения кальяна, показывающих, что другие народы так же имели курительное устройство подобное кальяну в своей истории. Кальян того времени по сведениям некоторых источников изготавливался из куска дерева (шахта), а сосудом служила скорлупа кокосового ореха или тыква.

Однако ряд специалистов по истории курения называют родиной кальяна Египет, так как на берегах Нила также существовало похожее приспособление — курительную смесь египтяне изготавливали из очищенной тыквы. Есть мнение, что «пракальян» придумали в странах Южной Азии. Мы не будем забывать и про знаменитую традицию раскуривания «трубки мира», бытовавшую у североамериканских индейцев. Оттуда мода курить табак с помощью специальных трубок перебралась в Европу, а следом и в Россию. Однако это другой способ курения и совсем иная история.

В нынешнем виде кальян, скорее всего, пришел к нам из Персии, куда технология попала из той же Индии. Изобретение древних иранцев довольно незамысловатое — они взяли фарфоровую колбу и присоединили к ней трубку из змеиной кожи. Вот и получился знакомый способ курения.

В Европе кальян приобрел популярность в XIX веке, и особенно стал востребован, как аксессуар для фотосессий, среди женщин из высшего общества. Такой кальян, каким мы его привыкли видеть, появился благодаря египтянину — придворному мастеру на все руки, которого, вероятно, звали Халиль Тэг-эль-Дин Маамун Халиль.



Как вы уже догадались, именно его имя носят знаменитые египетские кальяны Khalil Mamoon, и он внес большой вклад в историю кальяна. В последние годы кальян набирает популярность в США, Канаде и по всей Европе, включая Россию. Несмотря на то, что кальянокурение уходит корнями в глубь веков, для западной цивилизации это сравнительно новое явление.

Название Кальян — далеко не основное в мировом лексиконе. В Турции и соседствующих с ней странах кальян называют именами производными от арабского слова nargila. Например, nargyleh (Израиль), nargile (Турция), nargiles (Греция). Само слово Nargile заимствовано из санскрита и означает слово кокос (исначально сосуд в кальяне делался из кокоса). Другое известное название кальяна в арабских странах — Шиша. Оно произошло от персидского слова «шише», которое переводится как стекло. Отсюда можно сделать вывод, что Шиша появилась в более поздние времена использования стеклянных колб (сосудов) вместо кокоса. В США и Великобритании кальян можно называть разными именами — hookah, hubble-bubble (hubble - кочка, bubble - пузырь), water-pipe (водная труба). В этих странах Shisha — табак для кальяна.

Принято считать, что современный вид кальян обрел в XVIII-XIX веках в Турции, где впервые стали изготавливать шахты кальяна из металла, а шланги из натуральной кожи. В Европе кальян приобрел определенную популярность в XIX в., в связи с модой на восточную экзотику. К тому времени кальян уже считался признаком восточной роскоши.

Популярность к кальяну в России пришла лишь в 1990-х годах, когда россияне стали ездить на отдых зарубеж (в Египет или Турцию). Именно там большинство россиян впервые увидели и попробовали кальян, а многие стали привозить кальян как сувенир.



ЭТИКЕТ КУРЕНИЯ КАЛЬЯНА

Этикет - нормы и правила поведения людей в обществе. Курение кальяна - не исключение.

Если вы знаете все секреты этикета, то вы будете именно тем человеком в компании, с которым всегда будут желать поделиться трубкой. Если нет, то вы никогда не будете знать где и когда ваши друзья собираются за кальяном, пока не услышите рассказы об этом позже или не увидите фото в социальных сетях с веселых посиделок.

Таким образом, чтобы всегда оставаться желанным в любой компании, вашему вниманию предлагается современное руководство кальянного этикета. Само собой, не все эти правила обязательны к выполнению, но знать их точно не будет лишним для любого любителя кальянов.

Этикет:

- На востоке принято курить 1 кальян на 1 человека. Старайтесь не допускать более 3 человек на 1 кальян в компании, иначе он будет слишком быстро скуриваться и не доставит никому удовольствия.
- Всегда передавайте шланг по кругу. Никто не любит, когда его очередь пропускают, потому что некоторые хотят побыстрее схватить шланг вне очереди.
- Всегда используйте собственный одноразовый или персональный мундштук. Безопасность - важный момент курения кальяна.
- Если вы продуваете кальян, дуйте очень мягко. Мощный вдох может затопить кальян, потушить угли и принести много хлопот окружающим. Даже если этого не произойдет, все равно чрезмерно стараться не стоит.
- Держите шланг аккуратно, а не в мертвой хваткой. Это скорее элемент стиля, чем этикета. Парень, захватывающий шланг, выглядит странно, в то время как парень, держащий его расслабленно выглядит расслабленным и спокойным.
- Если вы передаете шланг и следующий человек не обращает внимания, просто слегка коснитесь его. Иногда люди прерывают беседу или даже машут шлангом перед всеми. Так делать нельзя!

Безусловно, помимо этих правил можно придумать и описать не один десяток других. Но по крайней мере, мы надеемся, что если вы заметите, что сделали любую из этих вещей, задумайтесь хорошо ли это для окружающих. Приятного курения!

Я должен был пить яного чая, ибо без него не мог работать.

Чай освобождает те возможности, которые дремлют в глубине нашей души.

Мелас Туркой, владелец первой в Англии чайной

Чай поднимает тонус мышц, делая тело сильным.

Он помогает при головной боли и головокружении, поднимает настроение и прогоняет сплин.

Чай очищает почки от камней и песка, если его употреблять с медом вместо сахара, он облегчает дыхание при простудах. Этот напиток помогает улучшить зрение.

Чай снимает усталость, делая человека жизнерадостным.

Исторические памятники подтверждают, что в Китае чай был известен ещё в 220-280 годы нашей эры (времена троецарствия), начало его возделывания как культуры датируется приблизительно 350 годом нашей эры.

Таким образом, история чая на самом деле насчитывает тысячелетия, но долгое время культура распития этого напитка была доступна только Востоку. Китайские философы древности утверждали, что китайский чай идеальный напиток, ведь он бодрит и веселит как вино, но при этом не вызывает опьянения, и не переносит инфекции, так, как это делает вода.

Изначально чай был доступен только вельможам, его заваривали и пили в качестве целебного напитка для укрепления сил, улучшения зрения), а также использовали в составе лекарственных средств (например, мази от ревматизма).

*Тухлая маска без прищипки
И душ неопытный угар.
Давай-ка наволоку лулчи —
Раздужь себе самовар!
За верность старинному гинчу,
За то, чтобы жить не спеша!
Ахось, и распарит круглицу
Хлебнувшая чай душа!*

Александр Блок, русский поэт

ЧАЙ

В 1784 году шведский аптекарь Карл Шееле попытался сделать популярный на тот момент напиток не только освежающим и полезным, а еще и вкусным. Он добавил в газированную воду лимонную кислоту, которую к тому времени научились выделять из сока лимона, и создал знакомый нам вкус лимонада

По легенде придворный перепутал бочки с вином и подал в бокале сок вместо благородного выдержанного напитка. Чтобы исправить ошибку, добавил в сок минеральную воду и подал королю Людовику Первому. На вопрос монарха: “Что это?” виночерпий ответил: “Шорле, Ваше Величество”. Так, Шорле стали называть “королевским лимонадом”.

История лимонада, каким мы знаем его по вкусу на сегодняшний день, начинается во Франции 7 века. Тогда стали готовить прохладительный напиток из воды и лимонного сока с добавлением сахара. Основой для лимонада служили минеральные воды, которые привозились с лечебных источников. Такой лимонад могли позволить себе только аристократы, так как ингредиенты лимонада стоили немало. В это же время лимонад появляется и в Италии — обилие лимонных деревьев позволило снизить стоимость лимонада, и там он быстрее получил популярность. Итальянский лимонад готовили с добавлением других фруктов и настоек трав.

В России лимонад появился благодаря Петру I — это одно из немногих нововведений царя, которое восприняли на ура. Однако долгое время чужеземный напиток был доступен только аристократам. Доступным абсолютному большинству лимонад в России стал лишь в XX веке — и во многом благодаря тщеславию нашего партийного вождя.

В Америке есть выражение «If life gives you lemons, make lemonade!» — «если жизнь подкидывает тебе лимоны, сделай из них лимонад!»

*И в зонт осенний дождик соберу,
Немного постояю под листопадом,
Добавлю мёд, напиток заварю
И угостю прохожих лимонадом...*



ЛИМОНАД



Отличное место для замечательных людей,
ваша гарантия отличного настроения!

Чаша Будды — модное блюдо с восточными корнями.

Подойдет на завтрак, обед или ужин. По сути,
это полноценное блюдо, в котором сочетаются белки,
жиры и углеводы.

Чаша Будды - идеальный пример здоровой
сытной еды, которая возбуждает вкусовые рецепторы
невероятным вкусом.



Сэндвич - Панини с курицей

Попробуйте аппетитный итальянский сэндвич из хрустящей чиабатты с сочным мясом, пряным соусом песто.

Насколько известно, сэндвич родом из Англии.

Назван он так по имени графа Сэндвича.

Согласно легенде, последний был заядлым азартным игроком и однажды во время затянувшейся игры слуга принес ему сэндвич — ростбиф между двумя кусками хлеба.

Так появился сэндвич.

Интересный факт : 3 ноября в США празднуется День сэндвича

Сэндвич - Панини с ветчиной и сыром

Среди многочисленного семейства бутербродов итальянский панини занимает особое место.

Классический сэндвич «Панини» готовят со свежим сыром моцареллой, помидорами, ветчиной, и песто.

Новое пространство вкуса, Сэндвич Панини с ветчиной и сыром — идеальный, вкусный и сытный. Порадуйте себя и своих близких!



Брауни

Один из самых популярных десертов в мире, шоколадное пирожное с влажной серединкой.

Ярко выраженный вкус и восхитительный шоколадный аромат, в сочетании с тонкой и хрустящей корочкой, делают этот изумительный десерт лучшим в кулинарном искусстве.

История: Что касается родословной брауни, то здесь довольно много путаницы. Например, бытует мнение, что впервые смуглое пирожное приготовили в 1983 году по заказу светской львицы Берты Палмер. Этот рецепт до сих пор считается оригинальным, несмотря на то, что слово «брауни» встречается еще в кулинарной книге, изданной в 1884 году.

Запеканка творожная

Запеканка из творога полезное и вкусное блюдо для всех.

Оно богато белками, полезными жирами, идеально подходит для рациона.

У блюда нет автора, но историки кухни утверждают, что творог начали запекать с IX-X века. Тогда блюда из творога чаще называли «сырными»: как мы сейчас говорим о сырниках.

С давних времен в составе запеканки были смесь творога, муки и яиц.

Пирог с персиками

Простой, но очень нежный, пропитанный персиковым соком, даже в своём роде изысканный на вкус.

Пирог с персиками готовится из теста на сливочном масле просто, как кекс, получается нежным. Ломтики персиков с пряностями делают пирог сочным и ароматным.



Куриный суп-лапша

Куриный Суп - Лапша горячий и ароматный бульон.

Секрет волшебного вкуса супа-лапши — в его простоте, в нарочитом минимализме

Для настоящих ценителей очень вкусный, сытный и питательный.

Этот суп отлично согреет после прогулки или поможет справиться

с сезонными простудами и недомоганиями.

Том ям с морепродуктами

Ему нет равных и нет замены.

Том ям — суп, признанный национальным блюдом в Таиланде

и Лаосе. Его оригинальный островато-кислый вкус не меньше любят

в Индонезии, Малайзии, Сингапуре. Наиболее распространённой

разновидностью является том ям тхале. Приставка в конце обозначает

добавление морепродуктов (креветок, мяса краба, филе рыбы).

Именно это угощение подаётся в большинстве ресторанов Таиланда туристам.

Грибной суп-пюре

Тарелочка горячего грибного супа согреет зимой,

а с шампиньонами суп можно готовить круглый год, не дожидаясь грибного сезона.

Суп-пюре, в котором ингредиенты протёрты до однородной массы, сначала появился

во Франции, затем широко распространился в Англии и других европейских странах.

Это вкусное и сытное блюдо считалось настоящим «лекарством»

от усталости и физического истощения.



Спагетти карбонара с копченым цыпленком

Происхождение блюда точно не известно, но слово «карбонара» из названия блюда Spaghetti alla Carbonara (итал.) указывает на связь с угольщиками Италии, а черный перец, который добавляется в пасту символизирует вкрапления угля. Считается, что первооткрывателями были угольщики, работавшие в Аппенинских горах, профессия которых на итальянском звучит, как carbonaio.

Удон с курицей и овощами

Вкусная, сытная и крайне полезная порция заменяет полноценный обед, при этом ее полноправно можно отнести к здоровому питанию.

Истинный рецепт удон японцы заимствовали в Китае приблизительно в 8 н.э. Говорят, что его привёз священник Кукая, называя новое блюдо «пищей для ума, духа и тела». С тех пор толстые макароны из пшеницы в Японии по популярности находятся на втором месте после риса.

Паста с морепродуктами

Невероятный аромат и божественный вкус.

Дары моря делают блюдо не только пикантным, сытным и низкокалорийным, но и полезным, так как содержат в себе белок и различные минералы.

История пасты началась ещё в древние времена. Согласно одной из версий, она появилась в Китае, по другой – в Италии. Первое производство этого вида макарон было налажено ещё в XII веке на Сицилии, а к XIX веку паста стала популярной итальянской едой.



Филе белой рыбы , запеченное в соусе мисо, с копчеными сливками и картофельным пюре

Традиционное блюдо национальной японской кухни ароматное, вкусное и сочное блюдо, которое можно подавать на завтрак, обед и ужин.



Говядина в соусе черный перец

Типичная азиатская кухня включает в себя не только блюда из лапши различных видов. Как вариант, мясо с овощами в заправке с восточными соусами тоже имеет место. Говядина — продукт, богатый на белки, витамины, кислоты и различные макро- и микроэлементы, необходимые для жизнедеятельности человека. В сочетании с овощами и соусами говядина сделает ваш прием пищи насыщенным и питательным. Такое блюдо станет отличным вариантом для праздничного стола.



Паста с цыпленком и грибами

Безумно вкусное и идеально подходит для романтического ужина и для обеда. Сливочный соус вбирает в себя вкус грибов и обжаренного куриного мяса, а после пропитывает пасту, что гарантирует невероятную сочность и изумительный аромат! Это блюдо настолько вкусное, что за право считаться его родиной спорят Италия, Франция и Португалия.



НАШИ ПРАВИЛА

- ВХОД СТРОГО 18+, МЫ ВПРАВЕ ПОПРОСИТЬ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ ЛИЧНОСТЬ (ПАСПОРТ, ВОДИТЕЛЬСКОЕ УДОСТОВЕРЕНИЕ, ЗАГРАНПАСПОРТ). ФОТО ПАСПОРТА НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ДОКУМЕНТОМ.
- ВХОД С ЛЮБЫМИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫМИ НАПИТКАМИ ЗАПРЕЩЕН!
- ВХОД В СОСТОЯНИИ СИЛЬНОГО АЛКОГОЛЬНОГО И НАРКОТИЧЕСКОГО ОПЬЯНЕНИЯ - ВОСПРЕЩЕН!
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОИЗВОДИТЬ САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ ЗАМЕНУ ЧАШИ, УГЛЕЙ И ПРОИЗВОДИТЬ ЛЮБЫЕ МАНИПУЛЯЦИИ БЕЗ КАЛЬЯННОГО МАСТЕРА.
- ВРЕМЯ РЕЗЕРВА СТОЛА СОСТАВЛЯЕТ 90 МИНУТ. ПРОДЛЕНИЕ РЕЗЕРВА ВОЗМОЖНО ПРИ ЗАКАЗЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО КАЛЬЯНА.
- ЗАМЕНА ЧАШИ - ПЕРВЫЕ 15 МИНУТ.
- КУРЕНИЕ СИГАРЕТ ЗАПРЕЩЕНО!
- НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ПЕРЕМЕЩАТЬ МЕБЕЛЬ БЕЗ СОГЛАСОВАНИЯ С СОТРУДНИКАМИ.
- ГОСТИ ОБЯЗАНЫ СОБЛЮДАТЬ ПРАВИЛА ОБЩЕСТВЕННОГО ПОРЯДКА, КОРРЕКТНО ОТНОСИТЬСЯ К ПОСЕТИТЕЛЯМ И ПЕРСОНАЛУ ЗАВЕДЕНИЯ.
- МЫ НЕ НЕСЕМ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ЛИЧНЫЕ ВЕЩИ - НАХОДЯСЬ В НАШЕМ ЗАВЕДЕНИИ ВЫ СОГЛАШАЕТЕСЬ С ДАННЫМИ ПРАВИЛАМИ, В СЛУЧАЕ НАРУШЕНИЯ НАШИХ ПРАВИЛ, АДМИНИСТРАТОР ВПРАВЕ ОТКАЗАТЬ В ОБСЛУЖИВАНИИ, ТАКЖЕ АДМИНИСТРАТОР ИМЕЕТ ПРАВО ОТКАЗАТЬ В ПОСЕЩЕНИИ БЕЗ ОБЪЯСНЕНИЙ ПРИЧИНЫ
- КОМПАНИЯ ОТ 4 ЧЕЛОВЕК ЗАКАЗЫВАЕТ 2 КАЛЬЯНА. 15 ЧЕЛОВЕК = 5 КАЛЬЯНОВ.
- КУРЕНИЕ КАЛЬЯНА НА ЧАШЕ СОСТАВЛЯЕТ 1.5 ЧАСА. НА ФРУКТЕ 2 ЧАСА.