

ДОСТАВКА

8 499 490 47 21



www.chinanews.moscow

Скачайте бесплатно
App Store

Скачайте бесплатно
Google play



小籠包食用指引

Правильная пошаговая инструкция поедания шанхайских пельменей «Сяолунбао»

Step by step instructions of eating Shanghai dumplings "Xiaolongbao"

小籠包配三個汁，米醋，醬油和姜絲，辣醬。

К пельменям «Сяолунбао» подаются рисовый уксус, соевый соус с имбирем и острый соус чили.

The dumplings are served with 3 sauces – rice vinegar, soy sauce with ginger and chili.

1



將小籠包放入湯匙中，用筷子將皮捅破一個洞
讓湯汁從洞口流出

Поместите пельмень в ложку и осторожно палочками сделайте в нем отверстие, чтобы выпустить сок.

Place Xiaolongbao in a spoon and make a small hole to release the hot juice.

2

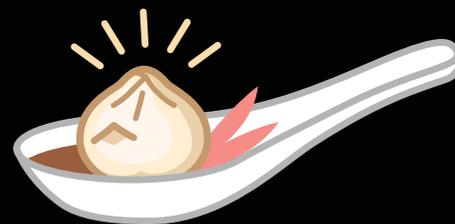


將少許姜絲放在小籠包上，跟湯汁一起享用。小心燙口

Положите в ложку немного имбиря и отправьте содержимое ложки в рот.
Осторожно! Пельмени горячие.

Enjoy Xiaolongbao with some ginger and broth.
Be careful, dumplings may be very hot.

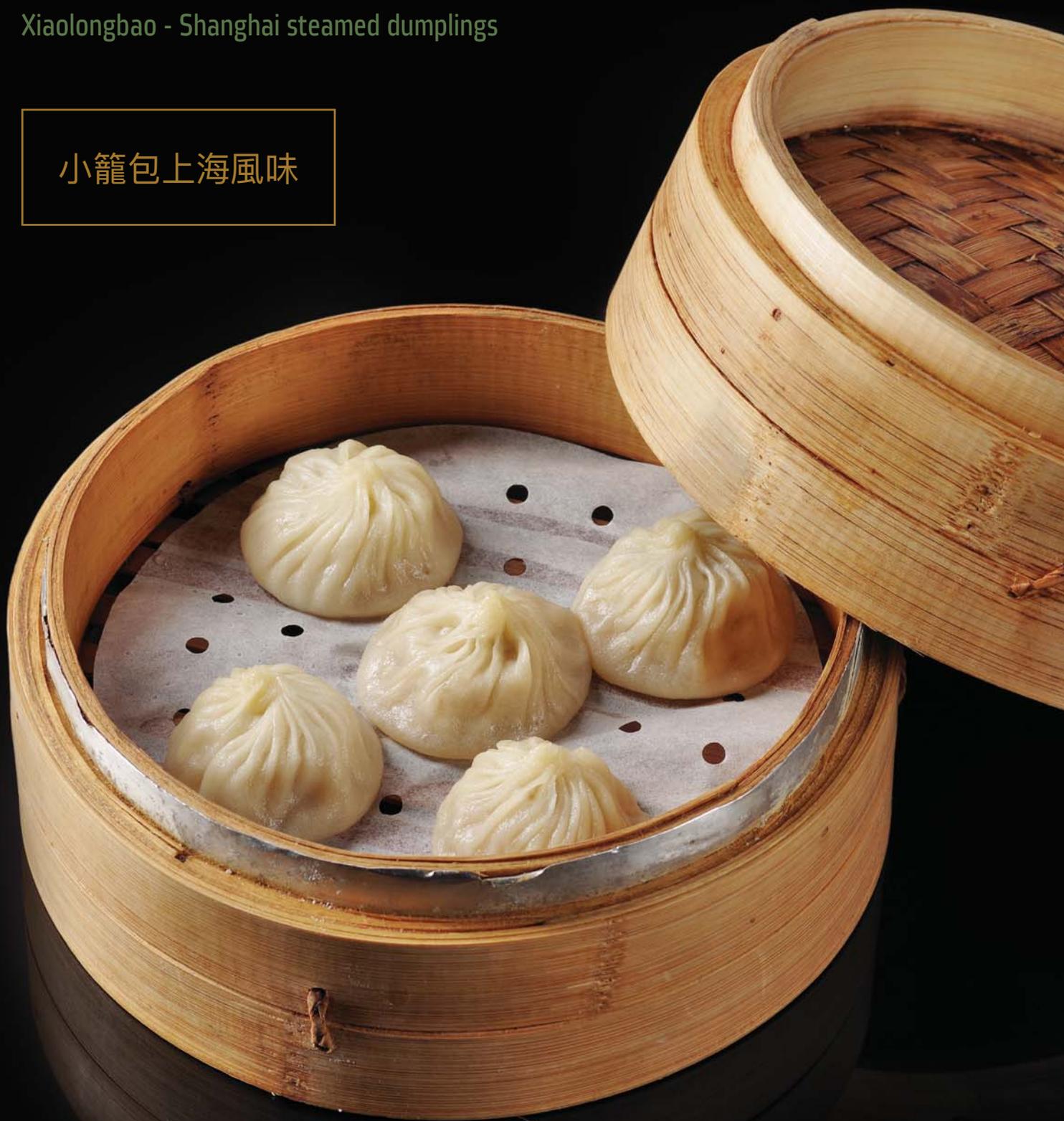
3



“СЯОЛУНБАО” - ЗНАМЕНИТЫЕ ПАРОВЫЕ
ПЕЛЬМЕНИ В ШАНХАЙСКОМ СТИЛЕ

Xiaolongbao - Shanghai steamed dumplings

小籠包上海風味



豬肉原味
классические (со свиной)
with pork "classic"

5 шт./個/pc

390

雞肉小籠包
с курицей
with chicken

5 шт./個/pc

390

海鮮小籠包
с морепродуктами
with seafood

5 шт./個/pc

490

雞肉咖哩蒸餃
с курицей карри
with chicken curry

5 шт./個/pc
390



蒸餃

ПАРОВЫЕ ПЕЛЬМЕНИ
Steamed dumplings

蔬菜蒸餃
с овощами
with vegetables

5 шт./個/pc
390

牛肉蒸餃
с говядиной
with beef

5 шт./個/pc
390



海鮮蒸餃
с морепродуктами
with seafood

5 шт./個/pc
490



ЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ "ГО-ТЕ"
Fried dumplings "Gou Tie"

臺式鍋貼



豬肉
со свиной
with pork

5 шт./個/pc

380

羊肉
с бараниной
with lamb

5 шт./個/pc

490

ВОНТОНЫ В ОСТРОМ СОУСЕ
Wontons in spicy sauce

抄手加辣醬



牛肉抄手
с говядиной
with beef

5 шт./個/pc

370

豬肉抄手
со свиной
with pork

5 шт./個/pc

370

豬肉蝦抄手
со свиной и креветкой
with pork and shrimp

5 шт./個/pc

370

山東饅頭

Китайский паровой
хлеб Сан Дон
Steamed bun

1 шт./個/pc

120



涼菜

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ Starters and salads

涼拌豬耳絲

Закуска из
свиных ушей
Pig ear salad

180 гр/克/g

330



台式醃漬小黃瓜

Огурцы, маринованные
по старинному
тайваньскому рецепту

Taiwanese pickled
cucumbers

180 гр/克/g

330



醃澤黑木耳配枸杞

Древесные грибы
с ягодами годжи

Black fungus with goji

180 гр/克/g

330



涼菜

涼拌香酥茄子 (推薦)

Салат с хрустящим
баклажаном
Salad with crispy eggplant

250 ґр/克/g

390



涼拌鮮蒜苔

Закуска из свежей черемши
Salad with garlic sprouts

180 ґр/克/g

360

涼拌烤鴨配麻葉子

Салат с уткой и
рисовыми чипсами
Duck salad with rice chips

220 ґр/克/g

490



涼菜

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ
Starters and salads

鮮菠蘿.鮮蝦拌黃瓜

Салат из креветок со свежим
ананасом и огурцами

Shrimp and pineapple salad

210 гр/克/g

540



老虎菜 (推薦)

Салат "Тигр" - свежие овощи
с тонкой рисовой лапшой

Tiger salad - fresh vegetables,
rice noodles and peanuts

180 гр/克/g

340



涼菜

涼拌芹菜雞絲

Салат с курицей и сельдереем
Salad with chicken and celery

180 гр/克/g

390



涼拌菠菜

Закуска из шпината
Cold sesame spinach

180 гр/克/g

370



蔬菜類

ОВОЩИ
Vegetables

熟炒西蘭花脆酥豆腐

Брокколи, обжаренные
на воке с тофу
Broccoli with tofu

290 гр/克/g

400



清炒青江菜

Пак-чой, обжаренный на воке
Stir-fried pak choi

150 гр/克/g

390

清炒菠菜

Шпинат, обжаренный на воке
Stir-fried spinach

150 гр/克/g

390



清炒清江菜拼燒香菇

Жареный на воке
пак-чой с грибами сянгю
Fried pak choi with shiitake

350 гр/克/g

420

蔬菜類

麻辣豆腐

Нежный вегетарианский
тофу по-сычуаньски
Szechuan vegetarian tofu

400 гр/克/g

380



豆腐炒蔬菜

Овощи с тофу,
обжаренные на воке
Stir-fried tofu and vegetables

350 гр/克/g

360



紅燒蒜醬茄子

Тушеные баклажаны
в чесночном соусе
Chinese eggplants
in garlic sauce

250 гр/克/g

390



特製湯品類

УНИКАЛЬНЫЕ СУПЫ

Unique soups



蕃茄海鮮濃湯

Густой томатный суп
с морепродуктами
(большая порция)

Tomato seafood soup

800 гр/克/g

920

特製湯品類

家常香菇豆腐魚湯

Домашний рыбный суп
с грибами сянг
Fish soup with
mushrooms and tofu

400 ґр/克/g

490



中國養生湯品人蔘雞湯

Целебный суп-бульон
с курицей и кореньями
Chicken soup with
herbs and spices

300 ґр/克/g

390



酸辣湯

Кисло-острый суп
Hot and sour soup

200 ґр/克/g

380



羊肉蘿蔔湯

Суп с бараниной
и дайконом
Lamb soup with daikon

450 ґр/克/g

410



裙帶海鮮湯

Суп с морепродуктами
"Морской Император"
Seafood soup "Sea emperor"

350 ґр/克/g

390



三杯

БЛЮДА В СТИЛЕ "ТРИ СТАКАНА" Three cups style dishes

三杯雞

Курица в стиле
"Три стакана"

Three cups style chicken

250 гр/克/g

390



三杯魷魚圈 (花枝)

Кольца кальмара
в стиле "Три стакана"

Three cups style squid

230 гр/克/g

390



三杯豆腐

Тофу в стиле
"Три стакана"

Three cups style tofu

300 гр/克/g

390



"СПРИНГ РОЛЛЫ"
Spring rolls

中式春捲



炸春捲

Хрустящие спринг роллы
Crispy spring rolls

蔬菜春捲
с овощами
with vegetables

3 шт/個/pc
380

雞肉咖哩春捲
с курицей карри
with chicken curry

3 шт/個/pc
380

海鮮春捲
с морепродуктами
with seafood

3 шт/個/pc
380

蔬菜鮮蝦春捲
Свежие спринг роллы
в рисовой "бумаге"
с креветками
Fresh spring rolls
with shrimp

6 шт/個/pc
420





УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

Peking duck

北京烤鴨



北京烤鴨



半鴨

половинка

half

1700

全鴨

целая

whole

3200



БЛЮДА ИЗ КИТАЙСКОЙ
ЖАРОВНИ, BBQ
Chinese BBQ

燒烤類



台灣烤鴨 Утка Duck	半鴨 половинка half	全鴨 целая whole
	1500	2800



湘式香辣烤雞 Курица с лимонным соусом Chicken with lemon sauce	半雞 половинка half	全雞 целая whole
	600	1100



叉燒肉
Сочная свинина "Ча-шао"
Pork shoulder blade

100 гр/克/g
240



叉燒排骨
Свинные ребра
Pork ribs

300 гр/克/g
550

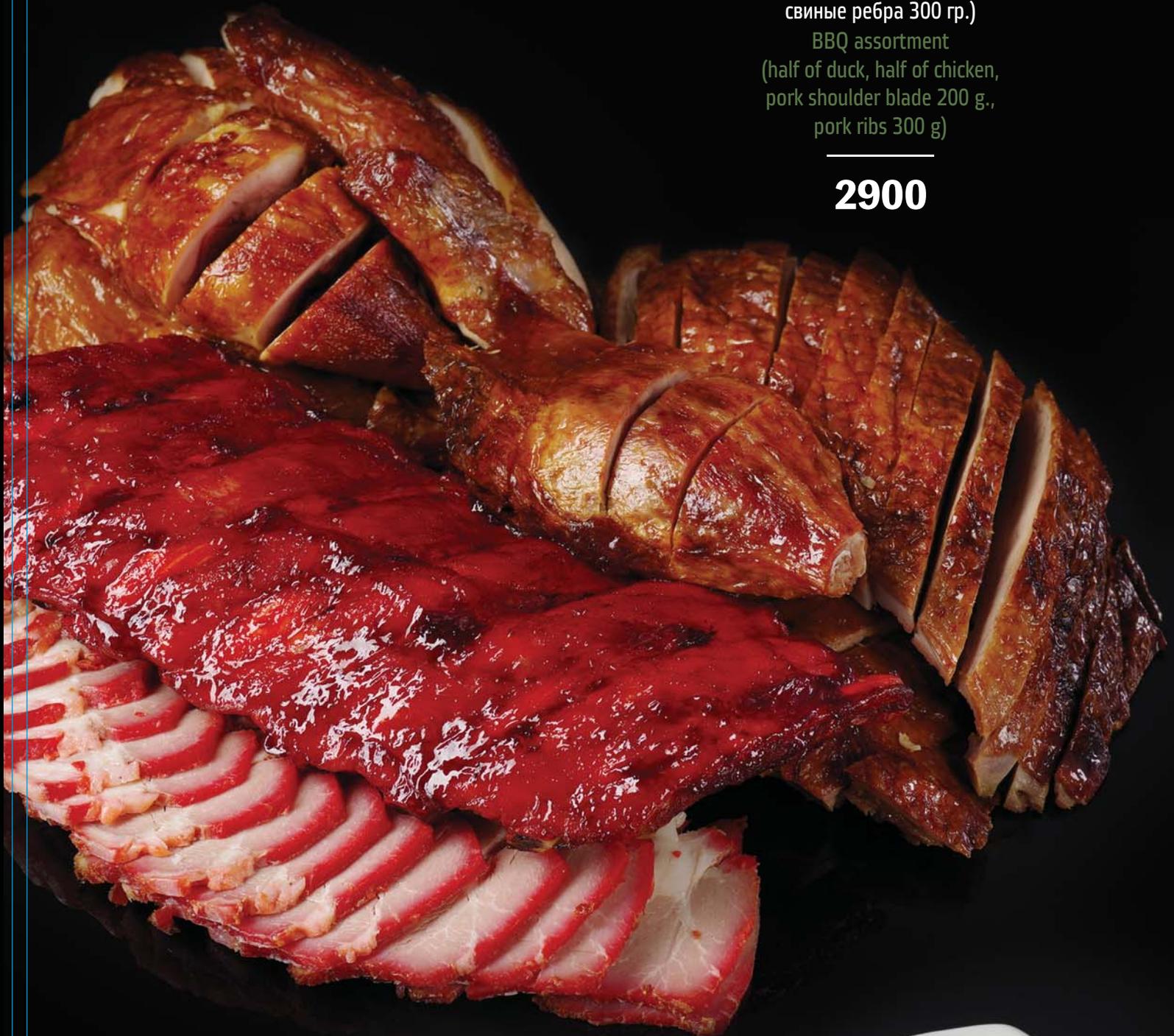
燒烤類

燒烤大拼盤
(鴨, 雞, 叉燒肉, 叉燒排骨)

Ассорти BBQ
(1/2 утки, 1/2 курицы,
свинина "Ча-шао" 200 гр.,
свиные ребра 300 гр.)

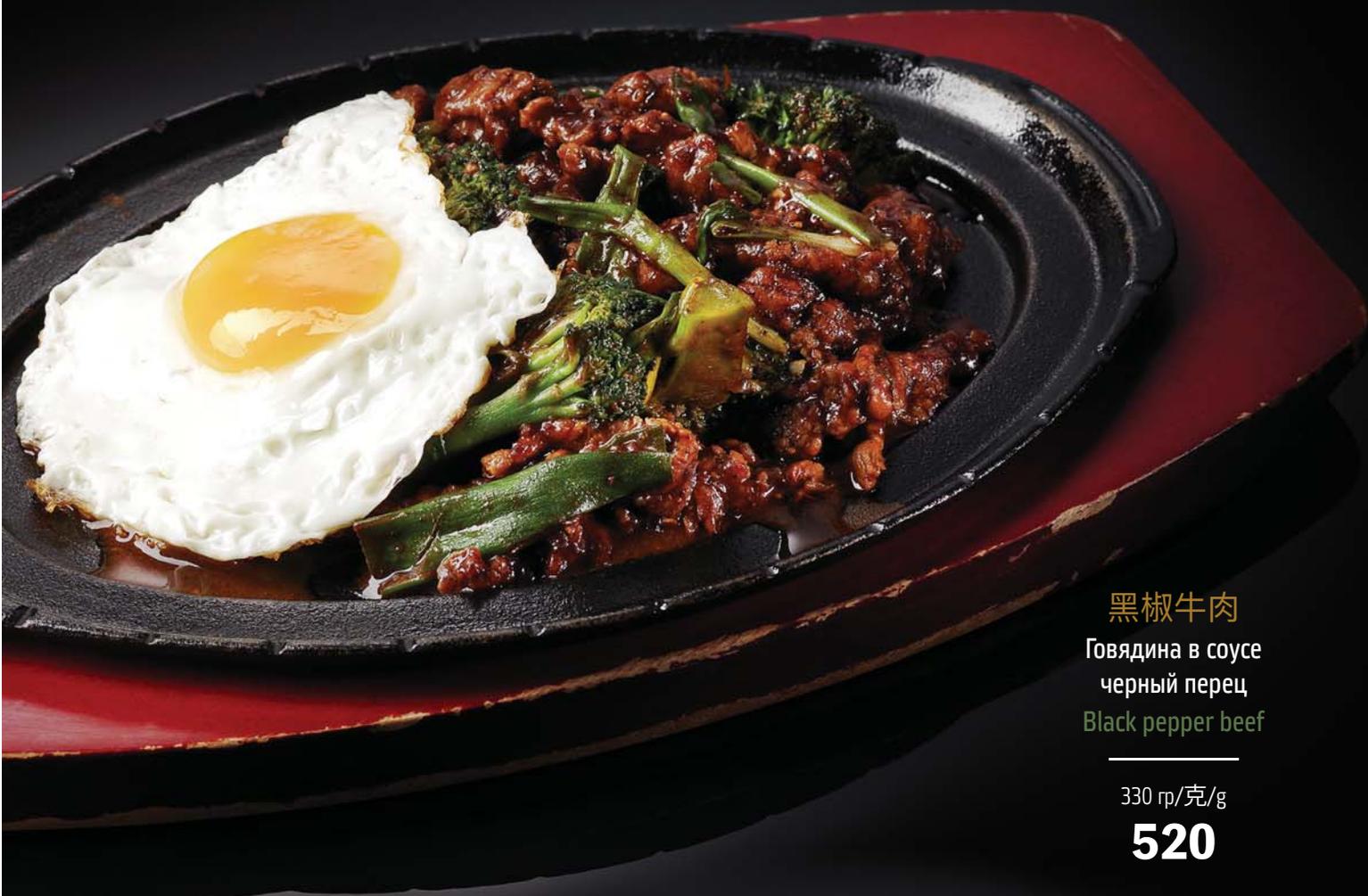
BBQ assortment
(half of duck, half of chicken,
pork shoulder blade 200 g.,
pork ribs 300 g)

2900



МЯСО И ПТИЦА
Meat and poultry

肉類.家禽類



黑椒牛肉

Говядина в соусе
черный перец
Black pepper beef

330 гр/克/g

520



糖醋里脊

Свинина в
кисло-сладком соусе
Sweet and sour pork

300 гр/克/g

420

肉類.家禽類

宮保雞丁

Курица "Гунбао" - легендарное
блюдо сычуаньской кухни
с арахисом и острым перцем

Gong Bao chicken

280 гр/克/g

390



麻婆豆腐

Тофу "Ма-по"

Ma Po tofu
(stewed tofu with pork)

470 гр/克/g

380



МЯСО И ПТИЦА
Meat and poultry



曹將軍炒雞肉

Курица по рецепту
генерала Цао
General Tso's chicken

500 гр/克/g

420



蔥爆牛肉

Говядина, обжаренная
на воке с пореем
Stir-fried beef with leek

280 гр/克/g

430



鳳梨咕啫雞塊

Хрустящая курица с ананасом
в кисло-сладком соусе
Sweet and sour chicken

300 гр/克/g

420



牛肉茄子煲

Говядина с баклажаном,
обжаренная на воке
Stir-fried beef with eggplant

250 гр/克/g

430

魚香肉絲

Свинина "Юйсян" - блюдо
сычуаньской кухни
Yu Hsiang pork

200 гр/克/g

410



РЫБА И
МОРЕПРОДУКТЫ
Fish and seafood

魚類，海鮮類



魚類, 海鮮類

炒海鮮拼盤

Большое ассорти из морепродуктов,
обжаренное на воке
(кальмары, креветки, гребешки)

Stir-fried seafood
(scallops, shrimps and squids)

600 г/克/g

1700



魚類, 海鮮類

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
Fish and seafood



紅燒魚

Морская рыба на воке
в стиле "Хуншао"
"Junchao" marine fish

1 шт/個/pc

750



蒸鱸魚

Сибас на пару
Steamed sea bass

1 шт/個/pc

790

魚類, 海鮮類

糖醋鱈魚塊

Филе трески
в кисло-сладком соусе
Sweet and sour codfish

300 ґ/克/g

420



麻婆蝦豆腐
Нежный тофу
с тигровыми креветками
Delicious tofu with shrimp

490 ґ/克/g

690



魚類，海鮮類

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
Fish and seafood

鐵板煎魷魚炒菠菜

Кальмар на гриле
со шпинатом,
обжаренным на воке
Grilled squid with spinach

250 г/克/g

440



廣式炒蝦

Креветки по-гонконгски
Stir-fried Hong Kong
shrimps

280 г/克/g

690



魚類, 海鮮類



芥末蝦杏仁片

Креветки в сладком соусе
васаби с миндалем
Fried shrimps in sweet
wasabi sauce

185/10 ҝp/克/g

640

幹炸魷魚圈

Хрустящие кольца
кальмара с чесночными
чипсами и чили перцем
Crispy squid rings
with garlic chips

250 ҝp/克/g

390



ЛАПША
Noodles

麵條類



烤鴨炒雞蛋面

Лапша по-гонконгски
с уткой BBQ
Egg noodles with BBQ duck

340 гр/克/g

560

臺灣鹽酥雞加家常麵
(推薦)

Хрустящие кусочки
курицы по-тайваньски
с домашней лапшой

Homemade noodles
with crispy chicken

300 гр/克/g

400



幹炒牛河

Жареная широкая рисовая
лапша "Хэ-фан" с говядиной
Ho Fun noodles with beef

280 гр/克/g

450



麵條類



牛肉炒麵

Жареная пшеничная
лапша с говядиной

Fried homemade
noodles with beef

250 г/克/g

450

麵條類

ЛАПША
Noodles



菠菜粉絲炒海鮮
Жареная рисовая лапша
с морепродуктами
Fried rice noodles
with seafood

380 гр/克/g

540

雞肉咖哩炒米粉
Рисовая лапша
с курицей в соусе карри
Rice noodles with
chicken in curry sauce

320 гр/克/g

390



麵條類



臺灣牛肉麵

Очень щедрая порция тайваньской лапши с говядиной в бульоне

A very large portion of Taiwanese beef noodle soup

600 гр/克/g

680

飯類

РИС
Rice



叉燒肉炒飯

Жареный рис со свиной BBQ
Fried rice with BBQ pork

250 гp/克/g

370

海鮮炒飯
Жареный рис
с морепродуктами
Fried rice with seafood

390 гp/克/g

520



飯類

(總廚極力推薦) 曾家糯米飯

Длиннозерный рис "Но-ми"
по рецепту семьи Цзен
со свининой и грибами сянг

Glutinous rice No Mi Fan
with pork and shiitake
by Tseng's family

155 гp/克/g

300



白米飯

Белый рис
Steamed white rice

150 гp/克/g

140



蔬菜炒飯

Жареный рис с овощами
Fried rice with vegetables

300 гp/克/g

300



甜點類

ДЕСЕРТЫ

Desserts

香蕉天婦羅

Банан темпура
(банан в хрустящем кляре)

Banana tempura

120/10/50 гр/克/g

390



炸鮮奶

"Жареное" молоко

Fried milk

180 гр/克/g

390



芒果蛋糕

Торт "Манго"

Mango cake

1 шт/個/pc

350



芝士蛋糕

Торт чизкейк "New York"

Cheesecake

1 шт/個/pc

350



蘋果蛋糕

Пирог "Яблочный"

Apple pie

1 шт/個/pc

350



櫻桃餡蛋糕

Штрудель "Вишневый"

Cherry strudel

1 шт/個/pc

350



芒果布丁

Традиционный азиатский
рисовый пудинг
Asian rice pudding

180 гр/克/g

390

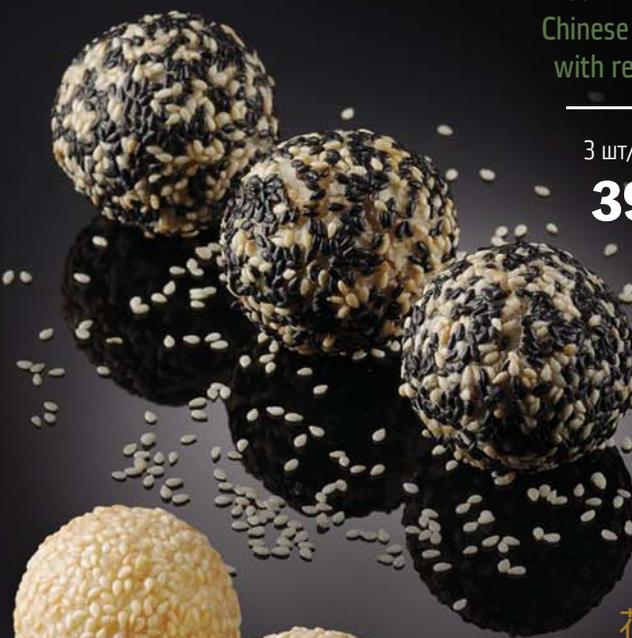


紅豆芝麻球

Китайские "пончики" с красной
сладкой фасолью
Chinese rice balls
with red beans

3 шт/個/pc

390



花生芝麻球

Китайские "пончики"
с арахисом
Chinese rice balls
with peanuts

3 шт/個/pc

390



雪花冰沙

(檸檬, 覆盆子-草莓, 芒果)

Сорбет (лайм-лимон,
малина-клубника, манго)

Sorbet (lime-lemon,
raspberry-strawberry, mango)

1 шарик/個/scb 60 гр/克/g

150



冰淇淋

(香草, 開心果, 巧克力)

Мороженое (ванильное,
фисташковое, шоколадное)

Ice cream (vanilla,
pistachio, chocolate)

1 шарик/個/scb 50 гр/克/g

150



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ТОЛЬКО ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 12 ЛЕТ



Суп куриный
с лапшой

210 гр

200



Жареная лапша
с овощами

170 гр

210



Куриные наггетсы

120/30 гр

200



ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА



Соус тар-тар

30 гр

30



Соус кисло-сладкий

30 гр

30



Куриное филе
в хрустящей панировке

80 гр

190



Паста "Алфавит"
с овощами

200 гр

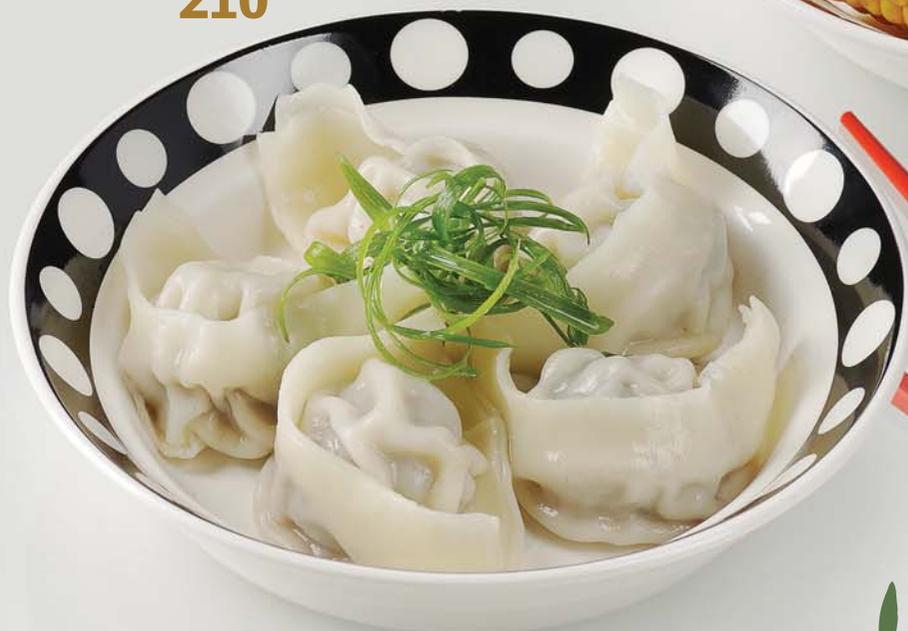
210



Пельмени с говядиной

5 шт

210



Сладкая кукуруза

1 шт

190



КОКТЕЙЛИ
"КИТАЙСКИХ НОВОСТЕЙ"

Cocktail by "China News"

Пекинская Опера

Ром, настоянный на листьях лайма, пюре маракуйя, пюре личи, сироп маракуйя, сок лимона

Beijing Opera

Rum infused with lime leaves, passion fruit puree, lychee puree, passion fruit syrup, lemon juice

330 мл/ml

450





Ромашковый Коллинз

Водка, домашний сироп ромашки,
ананасовый сок, медовый сироп,
мята, сок лайма

Chamomile Collins

Vodka, homemade chamomile syrup,
pineapple juice, honey syrup,
mint, lime juice

350 мл/ml

450

Базиликовый Смэш
Водка, зеленый базилик, огурец,
сахарный сироп, сок лимона

Basil Smash

Vodka, green basil, cucumber,
sugar syrup, lemon juice

220 мл/ml

450



Крем де ля Крем
Водка, апельсиновый ликер,
карамельный сироп, мед с алоэ,
сок лимона, белок

Crème de la Crème
Vodka, orange liqueur,
caramel syrup, honey with aloe,
lemon juice, egg-white

250 мл/ml

450



COCTAILS "China News"

Сычуаньский Сауэр
Виски, вино, настоянное
на сычуаньском перце,
сахарный сироп, сок лимона

Sichuan Sour
Whiskey, wine infused with
sichuan pepper, sugar syrup,
lemon juice

230 мл/ml

450





Тропический Сауэр

Пряный ром, пюре маракуйя, банановый сок, сахарный сироп, сок лимона, белок

Tropical Sour

Spiced rum, passion fruit puree, banana juice, sugar syrup, lemon juice, egg-white

250 мл/ml

450

Черри Ред Коблер

Джин, красное вино, вишневый ликер, пюре малины, сахарный сироп, сок лимона, содовая

Cherry Red Cobbler

Gin, red wine, cherry liqueur, raspberry puree, sugar syrup, lemon juice, soda water

330 мл/ml

450



СЕЗОННЫЕ КОКТЕЙЛИ

Вишневый грог
Пряный ром, пюре вишни,
домашний чайно-цитрусовый
сироп, специи, сок лимона

Cherry Grog
Spiced rum, cherry puree,
homemade tea and citrus
syrup, spices, lemon juice

230 мл/ml

390





Сычуаньский глинтвейн
Красное вино, сычуаньский перец,
домашний кофейный сироп,
мед, яблоко, апельсин

Sichuan mulled wine
Red wine, sichuan pepper,
homemade coffee syrup,
honey, apple, orange

230 мл/ml

390

Малиново-имбирный пунш
Светлый ром, пюре малины,
имбирь, мед, сок лимона

Raspberry - ginger punch
White rum, raspberry puree,
ginger, honey, lemon juice

230 мл/ml

390



SEASONS
COCKTAILS

ВИННАЯ КАРТА

WINE LIST

Бокал Вина | Glass of Wine

Белое | White

Ник Вайс Урбан Рислинг Германия Nik Weis Urban Riesling Germany	125 мл/ml	390
Каролин Бэй Совиньон Блан Австралия Caroline Bay Sauvignon Blanc Australia	125 мл/ml	410

Красное | Red

Цвайгельт-Мерло Классик Австрия Zweigelt-Merlot Klassik Austria	125 мл/ml	390
Рондоне Кьянти Италия Rondone Chianti Italy	125 мл/ml	410

Игристое Вино | Sparkling Wine

Кава Кастель Льорд Испания Cava Castell Llord Spain	125 мл/ml	350
Канти Просекко Италия Canti Prosecco Italy	125 мл/ml	390

Шампанское и игристые вина | Champagne and sparkling wines

Буве Брют 1851 Креман Франция Bouvet Brut 1851 Cremant France	750 мл/ml	1900
Руджери Просекко Вальдобьядене Джаллоро Италия Ruggeri Prosecco Valdobbiadene Giall'Oro Italy	750 мл/ml	2500
Луи Родерер Брют Премье Франция Louis Roederer Brut Premier France	750 мл/ml	7500

Розовое Вино | Rose Wine

Шато Пьеррай Розе Франция Chateau Pierrail Rose France	750 мл/ml	1900
---	-----------	-------------

Белые Вина | White Wines

Канти Гави Италия Canti Gavi Italy	750 мл/ml	1900
Монтей Бьянко Италия Montej Bianco Italy	750 мл/ml	1900
Шато Пескье Террас Франция Chateau Pesquie Terrasses France	750 мл/ml	2100
Настль Грюнер Вельтлинер Классик Австрия Nastl Gruner Veltliner Klassik Austria	750 мл/ml	2100
Пфесфферер Италия Pfefferer Italy	750 мл/ml	2700

Разливное пиво | Draft Beer

"Китайские Новости" Светлое "China News" light	500 мл/мл 210 1500 мл/мл 550
"Китайские Новости" Бархатное "China News" dark	500 мл/мл 210 1500 мл/мл 550
"Китайские Новости" Пшеничное "China News" unfiltered	500 мл/мл 210 1500 мл/мл 550

Бутылочное пиво | Bottled Beer

Китай | China

Лакки Будда Lucky Buddha	330 мл/мл 390
Циндао Tsingtao	640 мл/мл 550

Южная Корея | South Korea

Хайт Hite	330 мл/мл 300
-------------	----------------------

Россия | Russia

Сидр "Щедрин" Сухой Cider "Schedrin" Dry	500 мл/мл 300
Сидр "Щедрин" Имбирный Cider "Schedrin" Ginger	500 мл/мл 300
Сидр Royal Вишневый Cider Royal Cherry	330 мл/мл 250

Безалкогольное | Non-Alcoholic

Клаусталер Clausthaler	330 мл/мл 300
--------------------------	----------------------

Lemonades

ЛИМОНАДЫ

Маракуйя лайм

Пюре маракуйя, листья лайма, клюквенный морс, сироп маракуйя, сахарный сироп, сок лимона, содовая

Passion fruit lime

Passion fruit puree, lime leaves, cranberry juice, passion fruit syrup, sugar syrup, lemon juice, soda water

350/1000 мл/ml

320 / 700



Тархун

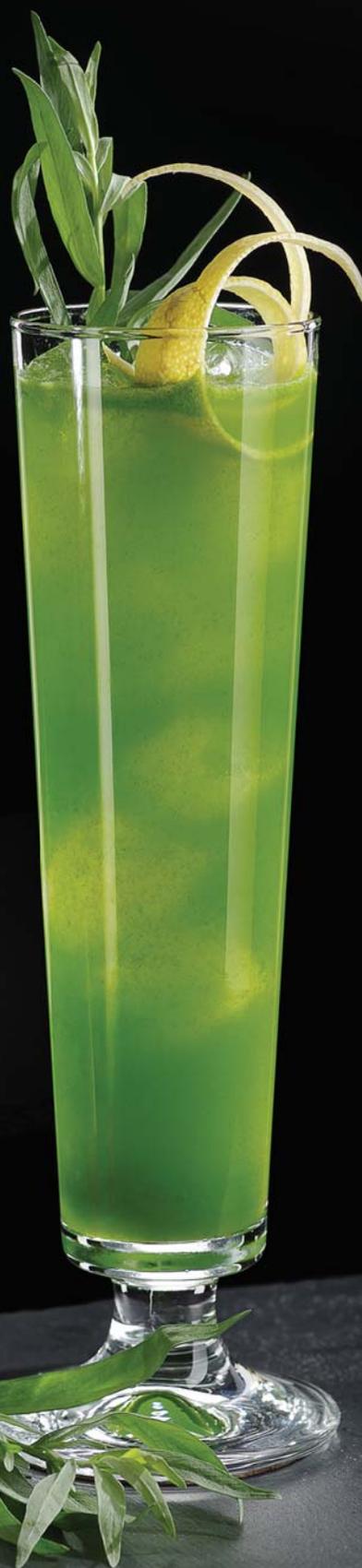
Тархун, сахарный сироп, сок лимона, содовая

Estragon

Estragon, sugar syrup, lemon juice, soda water

350/1000 мл/ml

320 / 700



LEMONADES



Малина-лайм

Пюре малины, сахарный сироп, сок лайма, содовая

Raspberry-lime

Puree raspberries, sugar syrup, lime juice, soda water

350/1000 мл/ml

320 / 700



Зеленый день

Стручковый зеленый горошек, сахарный сироп, сок лимона, содовая

Green Day

Green peas, sugar syrup, lemon juice, soda water

350/1000 мл/ml

320 / 700

ДОМАШНИЕ ЧАИ

Homemade tea

Ананас с лемонграссом

Ананас, домашний сироп
лемонграсс, ананасовый сок, кардамон,
сахарный сироп, сок лимона

Pineapple with lemongrass

Pineapple, homemade lemongrass
syrup, pineapple juice, cardamom,
sugar syrup, lemon juice

600 мл/ml

600



Вишневый с жасмином

Пюре вишни, цветы жасмина,
сироп корицы, сок лимона

Cherry with jasmine

Cherry puree, jasmine flowers,
cinnamon syrup, lemon juice

600 мл/ml

600



БОНУСНАЯ КАРТА

Бонусная система позволяет получать бонусы при расчете за посещение ресторанов «Китайские Новости», накапливать и использовать их для оплаты последующих посещений.

Для участия в бонусной системе необходимо получить специальную бонусную карту.



УСЛОВИЯ ПОЛУЧЕНИЯ БОНУСНОЙ КАРТЫ.

Необходимо заполнить анкету, указав запрашиваемые данные.

Как копить бонусы?

- А. Для накопления бонусов карта должна быть предъявлена официанту.
- Б. Определенный процент от суммы каждого заказа начисляется на бонусный счет гостя.
- В. Сама сумма заказа также учитывается в системе и является условием повышения статуса карты.

«БРОНЗОВЫЙ»	3%	(0-3500 в течение 1 дня)
«СЕРЕБРЯНЫЙ»	5%	(3501-7000 в течение 7 дней)
«ЗОЛОТОЙ»	7%	(7001-15000 в течение 30 дней)
«ПЛАТИНОВЫЙ»	10%	(15001-50000 в течение 90 дней)
«VIP»	15%	(от 50001 в течение 365 дней)

Как тратить бонусы?

- А. Накопленными бонусами можно оплачивать до 50% от суммы заказа.
- Б. Для оплаты заказа бонусами необходимо сказать об этом официанту и предъявить бонусную карту.
- В. Баллами можно расплатиться только в ресторане.

АДРЕСА РЕСТОРАНОВ

м. КОНЬКОВО
ТЦ «КОНЬКОВО ПАССАЖ»
ул. ПРОФСОЮЗНАЯ, д. 126, корп. 3
+7 (495) 968 37 21

м. ПУШКИНСКАЯ
ул. СПИРИДОНОВКА, д. 25/20, стр. 1
+7 (499) 136 97 21

м. АРБАТСКАЯ
ул. НОВЫЙ АРБАТ, д. 17
+7 (495) 960 87 46