КРЭ́М

гастрономическая кондитерская

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.

ЗАВТРАКИ

с 9.00 - 12.00 каждый день

Картофельный драник с тартаром из лосося — 750 ₽

Хрустящий драник с тартаром из лосося, малосольным огурцом, отвешенной сметаной и маслом петрушки | 200 г

К/Б/Ж/У 675/12/54/35

Бенедикт с лососем и трюфельным голландезом — 890 ₽

Слоёная булочка с кремом из авокадо, слабосолёным лососем и яйцом. Трюфельный голландез и шнитт-лук | 200 г

К/Б/Ж/У 746/23/56/38

Завтрак петербуржца с тамбовским окороком — 820 ₽

Яйцо с тамбовским окороком, сливочным маслом, рукколой и лолло-россо. Подаётся с хлебом тартин | 250 г

К/Б/Ж/У 720/30/55/27

Завтрак петербуржца с малосольным лососем — 950 ₽

Слабосолёный лосось с яйцом, сливочным маслом, рукколой и лолло-россо. Подаётся с хлебом тартин | 250 г

К/Б/Ж/У 660/30/47/29

Французский омлет со сморчками — 650 ₽

Французский омлет со шпинатом под сливочным соусом из сморчков. Подаётся с чиабаттой | 220 г

К/Б/Ж/У 566/22/41/28

Шакшука — 650 ₽

Яйца пашот в томатном соусе с маслом базилика и шнитт-луком. Подаётся с чиабаттой | 320 г

К/Б/Ж/У 664/29/39/49

Круассан со страчателлой и томатами — 890 ₽

Хрустящий круассан со страчателлой, томатами черри, песто, рукколой, лолло-россо и пармезаном | 200 г

К/Б/Ж/У 600/17/38/50

Пшённая каша с тыквой и манго — 520 ₽

Пшённая каша на кокосовом молоке со сливочным маслом, вяленой тыквой, тыквенными семечками и пюре манго | 310 г

К/Б/Ж/У 656/13/34/73

Овсяная каша с халвой, облепихой и фисташкой — 520 ₽

Молочная овсяная каша с халвой, облепиховым соусом и фисташкой | 220 г

К/Б/Ж/У 654/17/39/59

Блины со сливочным кремом и чёрной смородиной — 500 ₽

Тонкие блины с нежным сливочным кремом и вареньем из чёрной смородины | 220 г

К/Б/Ж/У 624/16/36/58

Сырники с кремом из варёной сгущёнки и апельсином — 690 ₽

Обжаренные сырники с кремом из варёной сгущёнки, крамблом и апельсином в сиропе | 230 г

К/Б/Ж/У 947/37/58/66

Основное меню с 12.00 каждый день

ЗАКУСКИ

Хрустящий баклажан с кремом из брынзы — 720 ₽

Панированные шарики из баклажана с кремом из брынзы, томатной сальсой и кинзой | 200 г

К/Б/Ж/У 591/11/49/29

Вителло тоннато с трюфельным маслом — 890 ₽

Тонкие ломтики ростбифа под соусом тоннато, с каперсами, пармезаном и трюфельным маслом | 135 г

К/Б/Ж/У 608/24/56/3

Карпаччо из говядины с солёным лимоном — 850 ₽

Тонкие ломтики говядины с гелем из солёных лимонов, вареньем из шишек и пармезаном | 110 г

К/Б/Ж/У 242/19/14/10

Килька с яблоком и французской горчицей — 650 ₽

Килька с яблоком, французской горчицей и репчатым луком в авторской интерпретации классической закуски. Дополняем маслом петрушки. Подаётся с бородинским хлебом | 120 г

К/Б/Ж/У 518/10/50/6

Паштет из куриной печени с черносливом — 650 ₽

Нежный паштет из куриной печени с выдержанным в портвейне черносливом. Подаётся с бриошь | 110 г

К/Б/Ж/У 591/22/45/24

Тартар из говядины с анчоусами и пармезаном — 850 ₽

Говядина с анчоусами, каперсами, красным луком, чесноком, шнитт-луком, пармезаном и яичным желтком. Заправка из оливкового масла, табаско и зернистой горчицы. Подаётся с кусочком тартина | 120 г

К/Б/Ж/У 379/19/32/4

Тартар из говядины со страчателлой и черемшой — 890 ₽

Говядина со страчателлой, черемшой, стеблями петрушки и кинзы. Заправка с мёдом, горчицей и вустерским соусом. Подаётся с кусочком тартина | 125 г

К/Б/Ж/У 313/17/26/3

Тунец с авокадо, апельсином и мятой — 790 ₽

Тунец с авокадо, сочными сегментами апельсина, мятой, шнитт-луком, щавелем и бобами лаганма. Соус на основе айоли, сладкого чили и соевого соуса | 155 г

К/Б/Ж/У 342/15/25/15

Хлеб со взбитым маслом — 420 ₽

Тартин, чиабатта и бородинский хлеб со взбитым масло с печёным чесноком и морской солью | 200 г

К/Б/Ж/У 734/10/48/66

САЛАТЫ

Зелёный салат с грушей и авокадо — 750 ₽

Ромейн и шпинат с томлёной грушей, эдамаме, огурцом, авокадо и миксом семян. Цитрусовая заправка | 230 г

К/Б/Ж/У 373/8/31/16

Салат с куриной печенью и сливой — 720 ₽

Обжаренная куриная печень, микс салатных листьев с томатами черри и соусом дзадзики | 240 г

К/Б/Ж/У 316/23/8/37

Салат с вяленой свёклой и стачателлой — 750 ₽

Вяленая свёкла, выдержанная в соусе наршараб с листьями салата и томатами черри | 170 г

К/Б/Ж/У 380/8/29/20

СУПЫ

Куриный бульон с перепёлкой и кускусом — 600 ₽

Куриный бульон с перепёлкой, кускусом, пассерованными луком и морковью, томатами и укропом | 350 г

К/Б/Ж/У 489/35/29/23

Томатный суп с креветками и пармезаном — 780 ₽

Томатный суп с креветками, сельдереем, луком и чесноком. Пармезан, масло базилика и поджаренный тартин с пармезаном | 350 г

К/Б/Ж/У 617/24/36/50

Борщ с говядиной — 750 ₽

Классический борщ на говяжьем бульоне с говяжьими щёчками и сметаной. Подаётся с зеленью, смальцем, хлебом и копчёным салом | 350 г

К/Б/Ж/У 753/35/40/64

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Голубцы из говяжьей щеки в свекольной ботве — 1150 ₽

Томлёная говяжья щека с луком конфи и мясным жу в нежных листьях свекольной ботвы. Соус из сморчков и трюфельная паста | 220 г

К/Б/Ж/У 629/34/47/19

Говяжья щека с картофельным пюре и пармезаном — 1150 ₽

Говяжья щека су-вид с картофельным пюре с пармезаном, мясным соусом и шнитт-луком | 300 г

К/Б/Ж/У 789/44/55/30

Говяжья печень с картофельным хашбрауном — 900 ₽

Говяжья печень су-вид с хрустящим картофельным хашбрауном, шпинатом, соусом из бекона и мясным жу | 320 г

К/Б/Ж/У 971/40/58/73

Стейк пиканья с бабагануш — 1950 ₽

Обжаренный стейк пиканья с пряным
бабагануш из печёного баклажана | 300 г
К/Б/Ж/У 1195/38/98/25

Пожарские котлеты с пюре из сельдерея — 890 ₽

Пожарские котлеты с пюре из сельдерея, шпинатом
и насыщенным мясным жу | 280 г
К/Б/Ж/У 809/27/65/29

Куриные митболы в сырном соусе с картофелем фри — 820 ₽

Куриные митболы в сырном соусе на основе бешамеля,
с крошкой горгонзолы и шнитт-луком. Подаются
с картофелем фри и пармезаном | 350 г
К/Б/Ж/У 900/51/55/50

Утиная грудка с зелёной гречкой — 1250 ₽

Утиная грудка в глазури с зелёной гречкой,
белыми грибами и соусом из шпината | 360 г
К/Б/Ж/У 1271/59/91/53

Пельмени с лососем и икрой тобико — 950 ₽

Пельмени с лососем и салом, подаются
в сливочном соусе с икрой тобико | 155 г
К/Б/Ж/У 586/17/48/23

Ризотто с креветками и чоризо — 950 ₽

Сливочное ризотто с креветками, чоризо, пармезаном и
белым вином, с добавлением тимьяна и шнитт-лука | 250 г
К/Б/Ж/У 772/35/46/55

Камбала с соусом биск — 990 ₽

Обжаренное филе камбалы с ароматным сливочным
соусом биск и обжаренным ромейном | 170 г
К/Б/Ж/У 673/22/60/10

ГАРНИРЫ

Гречка зелёная — 650 ₽

Зелёная гречка, приготовленная в стиле ризотто
с белыми грибами | 160 г

К/Б/Ж/У 634/18/47/34

Картофель фри — 350 ₽

Картофель фри, обжаренный во фритюре | 150 г

К/Б/Ж/У 214/4/7/35

Картофель фри с пармезаном — 400 ₽

Картофель фри, посыпанный пармезаном | 170 г

К/Б/Ж/У 298/11/13/35

Картофельное пюре — 400 ₽

Классическое картофельное пюре,
заправленное пармезаном | 150 г

К/Б/Ж/У 355/11/25/23

Пюре из корня сельдерея — 400 ₽

Пюре из сельдерея, отваренного в молоке,
с добавлением сливок | 130 г

К/Б/Ж/У 305/5/25/15

подходит вегетарианцам

рекомендовано детям

пикантное блюдо

НАПИТКИ

КОФЕ

Эспрессо | 30 мл — 280 ₽
К/Б/Ж/У 30/1/1/3

Декаф | 30 мл — 300 ₽
К/Б/Ж/У 1/0/0/0

Американо | 150 мл — 300 ₽
К/Б/Ж/У 60/2,5/2,5/5,5

Капучино | 200 мл — 350 ₽
К/Б/Ж/У 122/7/5/12

Латте | 250 мл — 350 ₽
К/Б/Ж/У 127/7,5/5,5/12

Раф | 200 мл — 380 ₽
К/Б/Ж/У 267/6/17/21,5

Флэт уайт | 200 мл — 380 ₽
К/Б/Ж/У 137/7/5,5/13

Какао | 200 мл — 350 ₽
К/Б/Ж/У 152/11/5,6/14

Матча латте | 240 мл — 350 ₽
Матча, безлактозное молоко
К/Б/Ж/У 106/7/4/11

* Готовим кофе на безлактозным молоке. Есть варианты альтернативного: банановое, овсяное, миндальное, кокосовое

ЧАЙ | 700 мл

Ассам — 550 ₽
К/Б/Ж/У 1/0/0/0

Эрл грей — 550 ₽
К/Б/Ж/У 1/0/0/0

Сенча — 550 ₽
К/Б/Ж/У 1/0/0/0

Зелёный с жасмином — 550 ₽
К/Б/Ж/У 1/0/0/0

Молочный улун — 550 ₽
К/Б/Ж/У 1/0/0/0

Тегуань инь — 550 ₽
К/Б/Ж/У 1/0/0/0

Пуэр — 550 ₽
К/Б/Ж/У 1/0/0/0

Иван чай — 550 ₽
К/Б/Ж/У 1/0/0/0

Травяной сбор — 550 ₽
К/Б/Ж/У 1/0/0/0

Добавки в ассортименте — 50 ₽

АВТОРСКИЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Имбирный с травами | 700 мл — 600 ₽
Имбирный сироп, мёд, лимон, грейпфрутовый кордиал, тимьян, мята, розмарин
К/Б/Ж/У 255/1/0/58

Малина-грейпфрут | 700 мл — 600 ₽
Грейпфрутовый кордиал, малиновое пюре, лимон, свежий грейпфрут, розмарин, малина
К/Б/Ж/У 210/1,3/1/49,7

Согревающий | 700 мл — 600 ₽
Кордиал малина–гибискус–пряности, имбирь, мёд, лимон, апельсин
К/Б/Ж/У 226/1/0/52

Масала | 700 мл — 650 ₽
Пряный сливочный чай на чёрном ассаме с карамелью, бобами тонка, мёдом и согревающим букетом восточных специй
К/Б/Ж/У 608/13,5/39/46

Облепиховый закат | 700 мл — 600 ₽
Яркий согревающий чай на ройбуше с облепихой, пикантным имбирём, мёдом и грейпфрутовой свежестью
К/Б/Ж/У 190/2/1/41

Рубиновое Рождество | 700 мл — 600 ₽
Насыщенный согревающий чай на каркаде и ассаме со спелой малиной, свежим имбирём, мёдом и свежий апельсин
К/Б/Ж/У 86/1/0/17,5

Александринский десерт | 220 мл — 380 ₽
Насыщенный горячий шоколад на овсяном молоке с нежным ароматом ванили, сливочной пенкой и шоколадной крошкой
К/Б/Ж/У 190,7/7,8/4/30

Адмиралтейский безалкогольный | 260 мл — 550 ₽
Безалкогольный пряный глинтвейн на гранатовом соке с вишней, корицей, кардамоном, гвоздикой и бадьяном
К/Б/Ж/У 171/2/1/37

Зимний бал | 220 мл — 700 ₽
Горячий пряный глинтвейн на красном винес хересом Cream Sherry, гранатовым соком и букетом зимних специй
К/Б/Ж/У 126/1/0/21

ФРЕШИ | 200 мл

Апельсиновый — 400 ₽
К/Б/Ж/У 75,6/2/0/16

Грейпфрутовый — 400 ₽
К/Б/Ж/У 61/1,5/0,5/13

Яблочный — 400 ₽
К/Б/Ж/У 95/1/0/22

Морковный — 350 ₽
К/Б/Ж/У 88/2/0,5/20

Сельдереевый — 350 ₽
К/Б/Ж/У 50/6,5/1/4,4

НАПИТКИ В СТЕКЛЕ

Вода Malgre газ. / б/газ. | 500 мл — 350 ₽
К/Б/Ж/У 0/0/0/0

IL Primo ананасовый | 200 мл — 350 ₽
К/Б/Ж/У 48/0,4/0,1/11,5

IL Primo апельсиновый | 200 мл — 350 ₽
К/Б/Ж/У 45/0,7/0,2/10,5

IL Primo вишнёвый | 200 мл — 350 ₽
К/Б/Ж/У 50/0,5/0/12

IL Primo грейпфрутовый | 200 мл — 350 ₽
К/Б/Ж/У 38/0,6/0,1/8,5

IL Primo томатный | 200 мл — 350 ₽
К/Б/Ж/У 20/1/0,1/3,8

IL Primo яблочный | 200 мл — 350 ₽
К/Б/Ж/У 46/0,4/0,1/11

Gardenist Cola | 200 мл — 420 ₽
К/Б/Ж/У 42/0/0/10,5

Gardenist Pink Lemonade | 200 мл — 420 ₽
К/Б/Ж/У 40/0/0/10

Gardenist Tonic | 200 мл — 420 ₽
К/Б/Ж/У 35/0/0/8,8

HANDMADE НАПИТКИ

Домашний морс | 250 мл — **350 ₽**
К/Б/Ж/У 251/1/1/60

Лимонад базилик-бергамот | 280 мл — **400 ₽**
Бергамотовый сироп, лимон, свежий базилик, содовая
К/Б/Ж/У 70/1/0/17

Лимонад грейпфрут-клубника | 280 мл — **400 ₽**
Грейпфрутовый кордиал, сироп клубники, лимон, содовая
К/Б/Ж/У 130/0/0/32

Лимонад малина-гибискус | 280 мл — **400 ₽**
Кордиал малина–гибискус с корицей, кардамоном
и розовым перцем, содовая
К/Б/Ж/У 66/0/0/16

Лимонад персик-маракуйя | 280 мл — **400 ₽**
Пюре маракуйи, персиковый сироп, лимон, содовая
К/Б/Ж/У 86/0/0/21

КОКТЕЙЛИ

АВТОРСКИЕ

Brownie Negroni | 120 мл — 750 ₽

Шоколадный джин, Campari на какао и тонка, красный вермут, кофейный ликёр

К/Б/Ж/У 147/0,2/2,5/13,8

Cherry Mousse Highball | 170 мл — 750 ₽

Белый ром, джин, вишня, гибискус, кокосовая вода, содовая, эстрагон

К/Б/Ж/У 46/0,2/0,02/3,5

Croissant 75 | 140 мл — 750 ₽

Джин на beurre noisette, лимон, ваниль, карамель, немного белка, сухое игристое

К/Б/Ж/У 75/1/1,6/7

Medovik Milk Punch | 120 мл — 750 ₽

Тёмный ром, бренди, сухой вермут, крепкий чёрный чай, мёд, облепиха, лимон, молоко, ваниль

К/Б/Ж/У 122/1/1/6

Pavlova | 120 мл — 750 ₽

Джин, сухой вермут, малина, лимон, ваниль, суфле-пена

К/Б/Ж/У 77,5/2,1/0,05/15

Tiramisu Martini | 120 мл — 750 ₽

Ванильная водка, кофейный ликёр, эспрессо, сладкий херес, ваниль, сырная пена

К/Б/Ж/У 198,5/1,6/6,5/19

Mandarin Tart Spritz | 180 мл — 750 ₽

Яркий праздничный спритц с сочным вкусом спелого мандарина, нотами травяного вермута и хрустящими пузырьками игристого

К/Б/Ж/У 112/0/0/12

Baba Earl Grey Highball | 180 мл — 750 ₽

Освежающий зимний хайбол на роме с изюмом, сухим вермутом на чае Эрл Грей и имбирной пряностью

К/Б/Ж/У 246/2/1,5/28

Northern Lights | 120 мл — 750 ₽

Нежный сливочно-ягодный физз с яркой малиновой кислинкой, мягкими сливками и освежающей содовой

К/Б/Ж/У 125/1/7/16

Tavrichesky Greenhouse | 120 мл — 750 ₽

Бархатистый зимний коктейль со вкусом карамельного яблока, выдержанного тёмного рома и освежающим лаймом

К/Б/Ж/У 187/1/0/21

КЛАССИКА

Bellini | 120 мл — 750 ₽

Пюре персик, Просекко

К/Б/Ж/У 70/0,1/0,03/6

Whiskey Sour | 125 мл — 750 ₽

Бурбон, сок лимона, сахарный сироп, солевой раствор, яичный белок

К/Б/Ж/У 159/2/0,07/14

Gin Basil Smash | 120 мл — 750 ₽

Джин, сок лимона, сахарный сироп, свежий базилик

К/Б/Ж/У 64/0,5/0,1/15

Margarita | 120 мл — 750 ₽

Текила, ликер Triple Sec, сок лайма, солевой раствор

К/Б/Ж/У 89/0,2/0,05/14

Negroni | 110 мл — 750 ₽

Джин, Campari, красный вермут

К/Б/Ж/У 127/0/0/13

Pornstar Martini | 150 мл — 750 ₽

Ванильная водка, пюре маракуйя, ванильный сироп, сок лайма, шот игристого

К/Б/Ж/У 135/0,2/0,05/18

Hemingway Daiquiri | 120 мл — 750 ₽

Светлый ром, ликер Maraschino, грейпфрутовый сок, сок лайма

К/Б/Ж/У 163/0,2/0,08/8

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Mandarin Spark Zero | 180 мл — 750 ₽

Безалкогольный праздничный спритц с ярким ароматом спелого мандарина, цитрусовой горчинкой аперитива и игристыми пузырьками

К/Б/Ж/У 125/0/0/26

Aperol Zero | 180 мл — 750 ₽

Б/а апероль, сухое игристое б/а

К/Б/Ж/У 32/0,1/0,03/4

ВИНО

ИГРИСТОЕ | БОКАЛ | 125 мл

Vina Albali White Low Alcohol — 700 ₽
К/Б/Ж/У 25/0/0/5

For Due Prosecco DOC Millesimato Brut — 750 ₽
К/Б/Ж/У 70/0/0/2,5

Paul Robin Crémant de Bourgogne Brut — 990 ₽
К/Б/Ж/У 70/0/0/2

БЕЛОЕ | БОКАЛ | 125 мл

Dreams Riesling — 790 ₽
К/Б/Ж/У 80/0/0/5

Mr. Chenin — 790 ₽
К/Б/Ж/У 78/0/0/3

Paddle Creek Sauvignon Blanc — 790 ₽
К/Б/Ж/У 80/0/0/3

КРАСНОЕ | БОКАЛ | 125 мл

Hacienda Lopez de Haro Crianza — 890 ₽
К/Б/Ж/У 85/0/0/3,5

Trapiche Pure Malbec — 800 ₽
К/Б/Ж/У 85/0/0/4

РОЗОВОЕ | БОКАЛ | 125 мл

Cape Dreams Pinotage Rosé — 750 ₽
К/Б/Ж/У 75/0/0/3

Hans Baer Pinot Noir Non alco — 750 ₽
К/Б/Ж/У 75/0/0/4

ИГРИСТОЕ | БУТЫЛКА | 750 мл

Cava Valle de San Jaime Ecologico Brut — 4950 ₽
К/Б/Ж/У 70/0/0/2

Magnatum Blanc de Blancs Brut — 5500 ₽
К/Б/Ж/У 70/0/0/2

Baron de Rothberg Riesling Crémant Brut — 7800 ₽
К/Б/Ж/У 70/0/0/2

H. Blin Brut Tradition, Champagne — 13500 ₽
К/Б/Ж/У 75/0/0/1,5

БЕЛОЕ | БУТЫЛКА | 750 мл

Arca Nova Loureiro — 4500 ₽
К/Б/Ж/У 75/0/0/3

Sonnengold Grüner Veltliner — 4800 ₽
К/Б/Ж/У 78/0/0/3

Hans Baer Gewürztraminer — 5200 ₽
К/Б/Ж/У 82/0/0/6

Domini Veneti Garganega Verona IGT — 6800 ₽
К/Б/Ж/У 78/0/0/3

Medusa Albariño, Rías Baixas DO — 7200 ₽
Ж/Б/У/К 78/0/0/2,5

Maison du Tastelune Bourgogne Chardonnay — 8700 ₽
К/Б/Ж/У 80/0/0/2,5

КРАСНОЕ | БУТЫЛКА | 750 мл

Sonnengold Blauer Zweigelt — 4700 ₽
К/Б/Ж/У 75/0/0/3,5

Arzuaga La Planta Ribera del Duero DO — 6000 ₽
Ж/Б/У/К 85/0/0/3

Donna Marzia Primitivo Salento IGT — 7500 ₽
К/Б/Ж/У 85/0/0/3

Maison du Tastelune Bourgogne Pinot Noir — 8500 ₽
К/Б/Ж/У 75/0/0/3,5

Mantra Cabernet Franc — 8900 ₽
К/Б/Ж/У 85/0/0/3

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ЛИКЁРЫ, ПОРТО, ХЕРЕС | 40 мл

Amaro Montenegro — 450 ₽
К/Б/Ж/У 250/0/0/18

Barbadillo Cream Sherry — 450 ₽
К/Б/Ж/У 150/0/0/11

Barbadillo Fino — 450 ₽
К/Б/Ж/У 110/0/0/1

Garrone Antica Ricetta Bianco — 480 ₽
К/Б/Ж/У 165/0/0/13

Garrone Antica Ricetta Rosso — 480 ₽
К/Б/Ж/У 170/0/0/13

Warre’s Heritage Ruby — 480 ₽
К/Б/Ж/У 158/0/0/11

ВИСКИ | 40 мл

Glenshiel Single Malt — 720 ₽
К/Б/Ж/У 225/0/0/0

Jameson — 500 ₽
К/Б/Ж/У 225/0/0/0

Jim Beam — 500 ₽
К/Б/Ж/У 225/0/0/0

ВОДКА | 40 мл

Onegin — 400 ₽
К/Б/Ж/У 235/0/0/0

ДЖИН | 40 мл

Gin Mare — 570 ₽
К/Б/Ж/У 240/0/0/0

Hoppers Original Dry Gin — 450 ₽
К/Б/Ж/У 240/0/0/0

КОНЬЯК/БРЕНДИ | 40 мл

Monnet VS — 750 ₽
К/Б/Ж/У 225/0/0/0

РОМ | 40 мл

Matusalem Solera 7 — 550 ₽
К/Б/Ж/У 225/0/0/0

ТЕКИЛА | 40 мл

Jose Cuervo Tradicional Plata — 650 ₽
К/Б/Ж/У 220-230/0/0/0

Jose Cuervo Tradicional Reposado — 680 ₽
К/Б/Ж/У 220-230/0/0/0

ПИВО

Corona Cero | 355 мл — 550 ₽
К/Б/Ж/У 26/0,5/0/5,5

Hofbrau Munchner Weisse | 500 мл — 750 ₽
К/Б/Ж/У 44/0,5/0/4,5

Hofbrau Original | 500 мл — 750 ₽
К/Б/Ж/У 42/0,5/0/3,8

КРЭ́М

гастрономическая кондитерская