

The image features a dense, textured background of green leaves, likely from a plant like Peperomia, with prominent vein patterns. A thin white circle is centered on the page, containing the word "MEHIO" in a white, serif font. The letter "O" is stylized with a small, intricate white floral or leaf-like pattern inside it.

MEHIO

MYATA LOUNGE

МЕНЮ КУХНИ

ЗАКУСКИ

Сырные палочки 450 Р

ХРУСТЯЩИЕ ПАЛОЧКИ РУЧНОЙ РАБОТЫ ИЗ СЫРА СУЛУГУГНИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ НА ВЫБОР (БРУСНИЧНЫЙ СОУС, ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС). (120ГР/ 70ГР)

Куриные снеки 400 Р

НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ КУРИНОГО ФИЛЕ В ХРУСТЯЩЕМ КЛЯРЕ, ОБЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ. ПОДАЮТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ.

(200ГР/ 70ГР)

Жульен 320 Р

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ ИЗ МИКСА ГРИБОВ, ГУСТЫХ СЛИВОК И ЯРКИХ ПРОВАНСКИХ ТРАВ ПОД СЫРНОЙ ШАПОЧКОЙ.

(150ГР)

Креветки свит чили 500 Р

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ ПОД СОУСОМ СВИТ ЧИЛИ.

(170ГР)

Севиче перуано из морепродуктов 450 Р

ПИКАНТНАЯ ЗАКУСКА ИЗ СЫРЫХ МОРЕПРОДУКТОВ, МАРИНОВАННЫХ В СОУСЕ ИЗ ЛАЙМА. ПОДАЕТСЯ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И КИНЗОЙ.

(150ГР)

Сырная тарелка 950 Р

ПЛАТО РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ АРОМАТНЫХ СЫРОВ. ПОДАЕТСЯ С МЕДОМ, ГИГАНТСКИМИ ОЛИВКАМИ, ГАЛЕТАМИ И ОРЕХАМИ.

(260ГР/30ГР)

Чесночные гренки 290 Р

ГОРЯЧИЕ ГРЕНКИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА, СДОБРЕННЫЕ АРОМАТНЫМ ЧЕСНОКОМ И СОЛЬЮ. ПОДАЮТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ.

(170ГР/ 70ГР)

Фиш энд Чипс 400 Р

БРИТАНСКОЕ БЛЮДО ИЗ РЫБНОГО ФИЛЕ В ХРУСТЯЩЕМ КЛЯРЕ, СЕРВИРОВАННОЕ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ.

ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТАР-ТАР.

(200ГР/ 70ГР)

Крылышки барбекю 420 Р

АРОМАТНЫЕ, ХРУСТЯЩИЕ КРЫЛЬЯ В СОУСЕ БАРБЕКЮ.

(300ГР)

Гигантские оливки и маслины 150 Р

СЕТ ИЗ ГИГАНТСКИХ ОЛИВОК И МАСЛИН.

(100ГР)

Пивное ассорти 1200 Р

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ, ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ, ФИШ ЭНД ЧИПС, КУРИНЫЕ СНЕКИ С СОУСАМИ: ЧЕСНОЧНЫЙ, КЕТЧУП И ТАРТАР.

(690/190ГР)

СОУСЫ

50Р

Барбекю
Кетчуп
Свит чили
Сальса
Тартрар

Медово-горчичный
Чесночный
Брусничный
Сырный

СУПЫ

<p>Куриный суп с вермишелью 320 P</p> <p>СОГРЕВАЮЩИЙ БУЛЬОН, С КУСОЧКАМИ КУРИЦЫ, ВЕРМИШЕЛЬЮ И ОВОЩАМИ. ПОДАЕТСЯ С ГРЕНКАМИ.</p> <p>(250ГР)</p>	<p>Минестроне 330 P</p> <p>ЛЁГКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ СУП НА ОСНОВЕ ЯРКОГО ОВОЩНОГО БУЛЬОНА, СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ И ПАСТЫ ИЗ ТВЁРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ.</p> <p>(250ГР)</p>				
<p>Грибной крем-суп с сырным крутоном 390 P</p> <p>АРОМАТНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СУП НА ОСНОВЕ ГРИБНОГО БУЛЬОНА И ЖАРЕННЫХ ГРИБОВ. ПОДАЕТСЯ С СЫРНЫМ КРУТОНОМ.</p> <p>(250ГР)</p>	<p>Сырный крем-суп с сырным крутоном 370 P</p> <p>НЕЖНЕЙШЕЕ АВТОРСКОЕ БЛЮДО. ТОМЛЕНАЯ СЛИВОЧНАЯ ОСНОВА, СМЕСЬ СЫРОВ, ТАЯЩИХ ВО РТУ, ХРУСТЯЩАЯ МОРКОВЬ И ЖАРЕННЫЙ ЛУК. ПОДАЕТСЯ С СЫРНЫМ КРУТОНОМ.</p> <p>(250ГР)</p>				
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Добавь курицу</td> <td style="text-align: right;">50 P</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Добавь креветки</td> <td style="text-align: right;">100 P</td> </tr> </table>		Добавь курицу	50 P	Добавь креветки	100 P
Добавь курицу	50 P				
Добавь креветки	100 P				

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<p>Лингвини с курицей и грибами в соусе карри 440 P</p> <p>ПАСТА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ, ТОМЛЕНАЯ С ГУСТОМ, СЛИВОЧНОМ СОУСЕ КАРРИ. УКРАШАЕТСЯ АРОМАТНЫМ СЫРОМ ПАРМЕЗАН.</p> <p>(260ГР)</p>	<p>Спагетти карбонара 420 P</p> <p>ПАСТА С БЕКОНОМ И СОУСОМ НА ОСНОВЕ ЯИЧНОГО ЖЕЛТКА, СЛИВОК, АРОМАТНОГО СЫРА И ПЕРЦА.</p> <p>(260ГР)</p>				
<p>Фузилли аррабиата 380 P</p> <p>ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЦЕПТ ИТАЛЬЯНСКОГО СОУСА НА ОСНОВЕ ТОМАТОВ, PЕLАТТИ И СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ. КСТАТИ, ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С РОСТБИФОМ.</p> <p>(260ГР)</p>	<p>Спагетти песто 390 P</p> <p>СПАГЕТТИ С СОУСОМ НА ОСНОВЕ БАЗАЛИКА, ПАРМЕЗАНА И КЕДРОВЫХ ОРЕХОВ.</p> <p>(260ГР)</p>				
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Добавь ростбиф</td> <td style="text-align: right;">100 P</td> </tr> </table>		Добавь ростбиф	100 P		
Добавь ростбиф	100 P				
<p>Пенне 4 сыра 400 P</p> <p>НЕЖНЕЙШАЯ СЛИВОЧНАЯ ПАСТА, В КОТОРОЙ СОЧЕТАЮТСЯ ЧЕТЫРЕ ВИДА АРОМАТНЫХ СЫРОВ.</p> <p>(260ГР)</p>	<p>Фарфалле с анисовыми морепродуктами 510 P</p> <p>СЛИВОЧНАЯ ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ В ЯРКОМ АНИСОВОМ СОУСЕ.</p> <p>(260ГР)</p>				
<p>Ризотто с грибами 520 P</p> <p>МЯГКОЕ, СЛИВОЧНОЕ БЛЮДО НА ОСНОВЕ РИСА И МИКСА ГРИБОВ.</p> <p>(250ГР)</p>	<p>Паэлья с курицей 400 P</p> <p>НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО ИСПАНИИ, СОСТОЯЩЕЕ ИЗ РИСА, ОВОЩЕЙ И КУРИЦЫ. ИЗЮМИНКА БЛЮДА - ЯРКИЙ АРОМАТ И ВКУС СПЕЦИИ.</p> <p>(250ГР)</p>				
<p>Ризотто с морепродуктами 590 P</p> <p>НЕЖНОЕ, СЛИВОЧНОЕ БЛЮДО НА ОСНОВЕ РИСА И МОРЕПРОДУКТОВ В ЯРКОМ АНИСОВОМ СОУСЕ.</p> <p>(250ГР)</p>	<p>Тяхан с овощами 350 P</p> <p>ЖАРЕННЫЙ РИС В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ С ОВОЩАМИ И ОМЛЕТОМ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ.</p> <p>(280ГР)</p>				
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Добавь курицу</td> <td style="text-align: right;">50 P</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Добавь морепродукты</td> <td style="text-align: right;">90 P</td> </tr> </table>		Добавь курицу	50 P	Добавь морепродукты	90 P
Добавь курицу	50 P				
Добавь морепродукты	90 P				



Тори яки соба 400 Р
ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ ВОК В УСТРИЧНОМ СОУСЕ.
(250ГР)

Классический бургер 620 Р
МЯГКАЯ БУЛОЧКА, ГОВЯЖЬЯ КОТЛЕТА ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ГРИЛЕ, ЛИСТ САЛАТА, ОВОЩИ И АВТОРСКИЙ СОУС. ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И КЕТЧУПОМ. НО ВСЕ МОЖЕТ ИЗМЕНИТЬСЯ, ЕСЛИ ТЫ ДОБАВИШЬ ВКУСА
(280ГР)

Добавь: бекон, острый соус, брусничный соус, сыр, грибы, яйцо, маринованный огурец, 50 Р

Фишбургер 490 Р
БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ РЫБНОГО ФИЛЕ, СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ ТАРТАР. ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И КЕТЧУПОМ.
(250ГР)

Треска с овощами 710 Р
ФИЛЕ ТРЕСКИ, ТУШЕНОЕ В АРОМАТНОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ. ПОДАЕТСЯ С ТАРТАРОМ ИЗ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ.
(250ГР)

Бифштекс 510 Р
ГОВЯЖЬЯ КОТЛЕТА ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА ГЛАЗУНЬЕЙ.
(280ГР)

Добавь любой гарнир 150 Р

Удон с морепродуктами в соусе Паг Тай 490 Р

ЛАПША УДОН В ЛЕГЕНДАРНОМ ТАЙСКОМ СОУСЕ ПАД ТАИ С МОРЕПРОДУКТАМИ, ОВОЩАМИ И ОМЛЕТОМ.
(250ГР)

Сэндвич с ростбифом 495 Р

ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ, НЕЖНЫЙ РОСТБИФ, МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ, САЛАТ, СЫР ЧЕДДАР И АВТОРСКИЙ МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ СОУС. ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И КЕТЧУПОМ.
(250ГР)

Сэндвич с курицей 380 Р

ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ, ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС, СВЕЖИЕ ОВОЩИ И САЛАТ, ОБЖАРЕННАЯ КУРОЧКА, СЫР. ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И КЕТЧУПОМ.
(250ГР)

Кесадилья с курицей 380 Р

ПОДЖАРЕННЫЕ КОНВЕРТИКИ ИЗ ТОРТИЛЬИ, НАПОЛНЕННЫЕ ЯРКОЙ СМЕСЬЮ ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И КУРИЦЫ, ПРИПРАВЛЕННЫМИ ОСТРЫМ СОУСОМ ЧИЛИ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЛЬСА.
(250ГР)

Говядина под пармезаном 770 Р

ГОВЯЖЬЯ ОТБИВНАЯ НА САЛАТНОЙ ПОДУШКЕ ПОД АРОМАТНОЙ ШАПОЧКОЙ СЫРА ПАРМЕЗАН.
(250ГР)

ГАРНИРЫ

Овощи гриль 260 Р
МИКС ОВОЩЕЙ ПРИГОТОВЛЕННЫХ НА ГРИЛЕ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ БАЛЬЗАМИКОМ И ПЕСТО.
(250ГР)

Микс-салат 230 Р
МИКС РОМАНО И АЙСБЕРГА С ДОБАВЛЕНИЕМ МОРКОВИ, ОЛИВОК И ЧЕРРИ В АРОМАТНОМ МАСЛЕ.
(160 ГР)

Мексиканский рис 240 Р
ЖАРЕННЫЙ РИС СО СМЕСЬЮ ОВОЩЕЙ.
(250ГР)

Картофельное пюре 280Р
СЛИВОЧНОЕ ПЮРЕ ИЗ МОЛОДОГО ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ.
160ГР

Картофель фри 260 Р
ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ И ПРИПРАВЛЕННЫЙ СОЛЬЮ. ПОДАЮТСЯ С КЕТЧУПОМ.
(160ГР)/50ГР

Картофель по-деревенски 290 Р
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ, ОБЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ. ПОДАЮТСЯ С КЕТЧУПОМ.
(160ГР)/50ГР

Замена соуса +20 Р

САЛАТЫ

Цезарь с курицей/ креветками

ХРУСТЯЩИЙ САЛАТ, ФИРМЕННЫЙ СОУС, СУХАРИКИ, АРОМАТНЫЙ ПАРМЕЗАН И СЛАДКИЕ ПОМИДОРЫ. А ДАЛЬШЕ ВЫБОР ЗА ВАМИ: СОЧНАЯ КУРОЧКА ИЛИ КРЕВЕТКИ?

440 Р
520 Р

(250 ГР)

Салат с морепродуктами

МИКС ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С КАРТОФЕЛЕМ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И ОЛИВКАМИ С ЯРКОЙ ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ.

550 Р

(250 ГР)

Теплый салат с креветками

АВТОРСКОЕ БЛЮДО ОТ НАШЕГО ШЕФА. ОВОЩИ И ГРИБЫ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ, ПРИПРАВЛЕННЫЕ СЕКРЕТНЫМ СОУСОМ С КРЕВЕТКАМИ.

560 Р

(250 ГР)

Греческий салат

СВЕЖАЙШИЙ ОВОЩНОЙ МИКС ИЗ ХРУСТЯЩИХ ОГУРЧИКОВ, СПЕЛЫХ ТОМАТОВ, ЯРКОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, УКРАШЕННЫЙ САЛАТНЫМ ЛИСТОМ, ОЛИВКАМИ И МАСЛИНАМИ, СЛАДКИМ КРАСНЫМ ЛУКОМ И ФЕТОЙ.

390 Р

(250 ГР)

Хрустящие баклажаны

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ В ТАНДЕМЕ СО СПЕЛЫМИ ТОМАМИ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ.

420 Р

(250 ГР)

Салат с ростбифом

НЕЖНЫЙ РОСТБИФ В СОЧЕТАНИИ С МИКСОМ САЛАТА И ГРИБОВ, ДУШИСТЫМ СЫРОМ ПАРМЕЗАН, ЧЕРРИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ЯРКИМ АВТОРСКИМ СОУСОМ.

580 Р

(250 ГР)

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк Нью-Йорк

280 Р
(125 ГР)

Фисташковое пирожное с малиной

370 Р
(135 ГР)

Шоколадный фондан

ПОДАЕТСЯ С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО.

390 Р
(100 ГР/50 ГР)

Торт тирамису

350 Р
(105 ГР)

Мороженое шарик в ассортименте.

120 Р/
шт

Фрукты

100 ГР ФРУКТА НА ВАШ ВЫБОР. СОЗДАЙ СВОЮ ФРУКТОВУЮ ТАРЕЛКУ.

150 Р

Топпинг

В АССОРТИМЕНТЕ.

50 Р



*наличие позиций уточняйте у официанта

как сделать

ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

1 step

Определись
с крепостью



2 step

Определись
со вкусом

Ягодный
Фруктовый

Цитрусовый
Десертный
Травяной

Чайный
Гастрономия

Рекомендации от шеф-кальянщика

время курения кальяна



на чаше: 50 - 70 минут



на фрукте: 60 - 90 минут

наши правила



3 человека - 1 кальян

4 человека - 2 кальяна

6 человек и более - 3 кальяна

КАЛЬЯНЫ



**BONCHE
WTO\KRAKEN
1900₽**

Основа табаков WTO и Bonche – ферментированный сигарный лист, ноты которого отлично ощущаются в процессе курения. Данные табаки отличаются повышенной жаростойкостью и дымностью, имеют очень яркий и насыщенный вкус.



**АВТОРСКИЙ
МИКС
2 500₽**

Эксклюзивный кальян с особенной подачей. Авторский микс – ваш путеводитель в мир ярких и насыщенных вкусов. Фруктовая чаша увеличит время курения, а вкусовое наполнение колбы отлично дополнит авторский табачный микс.



**премиум
на фрукте
2200₽**

ананас или гранат на ваш выбор



**на
грейпфруте
2000₽**



**чаша
1600₽**

ДОБАВЬ ВКУСА

WTO | BONCHE | KRAKEN 300 Р

SPECIAL МЯТА MIX 300 Р

Яркие миксы с неожиданными вкусами в основе. Наши мастера приготовили нечто такое, что точно тебя удивит.

ВКУСОВАЯ КОЛБА 300 Р



Идеальным сочетанием с кальяном будет правильно подобранный китайский чай. Наши мастера помогут вам с выбором, просто сообщите им ваш микс.

ФИРМЕННЫЕ ЧАИ

ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ЯГОД И/ИЛИ ФРУКТОВ

ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ
ВИШНЁВЫЙ БЛИК
КИВИ - ЯБЛОКО
АРБУЗ - МАРАКУЙЯ
МЯТНЫЙ ЦИТРУС
ИМБИРНО - ЛИМОННЫЙ
КЛУБНИЧНО - МАЛИНОВЫЙ
ОБЛЕПИХОВЫЙ

0.8 л

600Р

МАРОККАНСКИЙ

У знаменитого марокканского чая есть множество разновидностей и рецептов, мы делаем его на основе зелёного китайского чая сенча, с лаймом, мятой и пряностями



КЛЮКВЕННЫЙ ПУНШ

Насыщенный и согревающий чай на основе клюквы, апельсина, яблок и ароматных специй

ПРЕМИАЛЬНЫЕ ЧАИ

ПОДАЮТСЯ В ЧАЙНИКАХ ГУНФУ

АНЬСИ ТЕ ГУАНЬ ИНЬ

600 Р

"Железная богиня милосердия", полуферментированный китайский улун из провинции Фуцзянь. Благодаря слабой ферментации чай содержит в себе массу полезных минералов и витаминов, тонизирует и омолаживает организм.

ДА ХУН ПАО

600 Р

Легендарный "Большой красный халат", утёсный китайский улун, обладающий одновременно умиротворяющими и тонизирующими свойствами, нормализует артериальное давление и благотворно влияет на настроение.

ПУЭР ГУН ТИН

600 Р

Императорский многолетний пуэр. Больше всего известен своим легендарным тонизирующим свойством, также выводит шлаки и токсины, налаживает обмен веществ и снимает усталость.

ГАБА АЛИШАНЬ

600 Р

Довольно молодой, но уже завоевавший любовь многих чайных ценителей, тайваньский улун. В народе его называют природным антидепрессантом, и не зря, он обладает уникальным седативным расслабляющим эффектом, а так же помогает сконцентрироваться и благотворно влияет на память.

ТАЙ ПИН ХОУ КУЙ

700 Р

Знаменитый зеленый плоский чай, выращиваемый в провинции Аньхой. Обладатель золотой медали на выставке "Pacific Panama" и статуса "Король зеленого чая". Благотворно воздействует на нервную систему человека, обладает сильными антиоксидантными свойствами, укрепляет иммунитет и положительно сказывается на общем самочувствии и жизненном тоне.



ЛИСТОВЫЕ ЧАИ

ТОЛЬКО ОТБОРНЫЕ СОРТА

АССАМ

ЭРЛ ГРЕЙ

СЕНЧА

ЖАСМИНОВЫЙ УЛУН

НАЙ СЯН ЦЗИНЬ (МОЛОЧНЫЙ УЛУН)

ТРАВЯНОЙ СБОР

0.65 л

400Р

ДОБАВЬ ВКУСА

МЯТА	50 Р
ЧАБРЕЦ	50 Р
СПЕЦИИ	50 Р
МЁД	50 Р
ЛИМОН	50 Р

СЛАДОСТИ К ЧАЮ 100 Р



КОФЕ

ЭСПРЕССО

150Р

РАФ

300Р

АМЕРИКАНО

200Р

ГЛЯСЕ

300Р

КАПУЧИНО

250Р

АЙС ЛАТТЕ

300Р

ЛАТТЕ

280Р

КАКАО

280Р



ДОБАВЬ ВКУСА

СИРОП

50 Р

КОРИЦА

50 Р

ЛИМОН

50 Р

SOFT DRINKS

BON AQUA

стекло (с газом | без газа)

0.33 л

200Р

BORJOMI

стекло (минеральная с газом)

0.5 л

280Р

ACQUA PANNA

стекло

0.25 л

300Р

SAN PELLEGRINO

стекло (минеральная с газом)

0.25 л

300Р

COCA COLA | FANTA | SPRITE

стекло

0.33 л

170Р

SCHWEPPE

стекло

0.25 л

200Р

ЭНЕРГЕТИК

0.25 л

220Р

СОК RICH

стекло

0.2 л

200Р

СОК

1 л

400Р



ЛИМОНАДЫ

ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ЯГОД И/ИЛИ ФРУКТОВ

МОХИТО

добавь любую ягодную или фруктовую добавку на своё усмотрение, или даже несколько **+50Р**

КИВИ - ЯБЛОКО

ЦИТРУС

КЛУБНИКА - МАЛИНА

МАЛИНА - МАРАКУЙЯ

МАНГО - МАРАКУЙЯ

МАЛИНА - ЛАЙМ

АРБУЗ - КЛУБНИКА

ВИШНЁВОЕ ЯБЛОКО

КЛЮКВА - АПЕЛЬСИН

ОБЛЕПИХА - ИМБИРЬ

0.4 л

350Р

1 л

600Р





СМУЗИ

300Р

ЯГОДНЫЙ

*ягодная составляющая
на выбор:*

малина, клубника,
вишня, ягодный микс

ФРУКТОВЫЙ

*фруктовая составляющая
на выбор:*

киви, яблоко,
банан

ТРОПИЧЕСКИЙ

МИЛКШЕЙКИ

ЯГОДНЫЙ

на выбор: малина, клубника,
вишня, ягодный микс

КАРАМЕЛЬ - БАНАН

350Р

**ОРЕО
СНИКЕРС
ТВИКС
БАУНТИ**

400Р

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

BAVARIA

0.33 л

280₽

0.5 л

350₽

ERDINGER

0.33 л

300₽

0.5 л

400₽

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

CORONA EXTRA

0.33 л

300₽

KRUSOVICE CERNE

0.5 л

350₽

CLAUSTHALER (БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ)

0.3 л

300₽

СИДР

0.33 л

300₽

ИДЕАЛЬНО
К ПИВУ

PRINGLES

70 гр 180 Р

ОРЕШКИ

100 гр 150 Р

в ассортименте



ПРАВИЛА ЗАВЕДЕНИЯ

- В случае нарушения правил заведения, вам может быть **отказано** в его посещении без объяснения причин

Допуск на территорию заведения возможен только для лиц **старше 18 лет**. По просьбе персонала вы обязаны

- предъявить документ, удостоверяющий личность. Документом, удостоверяющим личность, может быть: паспорт, загранпаспорт, водительское удостоверение.

- На территории заведения **запрещено курение сигарет** и иных табачных изделий

- Приносить и распивать свои безалкогольные напитки, пиво, пивные напитки запрещено. За их пронос и распитие действует **система штрафов** – 500Р за 500мл

- Запрещено приносить и употреблять в пищу продукты, приобретенные вне заведения

- За пронос алкогольных напитков (чек из магазина обязателен) действует система **пробкового сбора**:
200Р – слабоалкогольные напитки (от 11°-20°),
400Р – крепкий алкоголь (от 20°)

**цена указана за 1 бутылку алкогольного напитка*

- Аренда VIP-комнаты – 500Р/час,
Аренда стола с PS бесплатная при условии заказа кальяна. В других случаях аренда стола с PS – 250Р/час

- Запрещено самостоятельное перемещение мебели и кальянов по залу

Заведение **не несёт** никакой **ответственности** за повреждение, травмы, ущерб и любые другие случаи, возникшие во время посещения. Посетитель заведения полностью берёт на себя ответственность за состояние своего здоровья и личное имущество

Посетитель обязан **соблюдать правила** общественного порядка, корректно относиться к другим посетителям и персоналу заведения

Не разрешается самостоятельное использование электроприборов, музыкальной и другой техники заведения. **Запрещено включать музыку** на своих носителях

Посетители в состоянии алкогольного и наркотического опьянения не допускаются и не обслуживаются.

Запрещается приносить, доставать и употреблять на территории кальянной психотропные и наркотические вещества.

Посетитель заведения **несёт материальную ответственность** за утерю или порчу оборудования, инвентаря и другого имущества заведения. Стоимость возмещения по каждой позиции указана ниже.

ПОРЧА ИМУЩЕСТВА

Стакан, чашка, кружка, блюдце, тарелка (1 ед.)	200Р
Чайник, графин, лёдница (1 ед.)	1 000Р
Кальянная чаша	1 000Р
Кальянная колба	2 000Р
Порча кальяна	10 000 - 25 000Р
Прожог дивана стола	5 000Р
Порча дивана стола	5 000Р
Порча меню, счетницы, менажницы	1 000Р
Порча настольных игр	1 000 - 2 000Р
Порча консоли	25 000Р
Порча джойстика	5 000Р
Порча телевизора	15 000Р




М Я Т А
LOUNGE
МАРЬИНО

myata_marino



ПОДПИШИСЬ

Яндекс  Карты

 Google Maps



ОСТАВЬ НАМ ОТЗЫВ

улица Перерва 32
+7 916 548 51 84