

АГОНЬ

BBQ RATSHELLER





Агонь BBQ Ratskeller® — ресторан с горячим сердцем!

Огненный шеф Степан Майоров расширил меню за счёт фермерской баранины, выпечки в домашнем тандыре, букета загадочных трав и сочных сезонных овощей. В меню, помимо говяжьего brisketa и ребёр из знаменитого Агонь-смокера и выдержанных стейков, давит жаром открытый мангал. На живом огне готовят, возможно, лучшие в центре Екатеринбурга шашлыки — из баранины, индейки и королевских креветок. В специально построенном Агонь-тандыре выпекают шоти и лаваш, а в печи — хачапури. Сладкие томаты привозят друзья из Баку, травы и пряности — проверенные люди из Тбилиси, а зелёный супер-салат Авокадокедавра теперь можно попробовать с фарерским лососем.

Для встреч с друзьями и особенных торжеств заказывайте блюда из банкетного меню: приготовим традиционную «Сельдь под шубой», большой поднос BBQ, целый brisket, ассорти хинкали и хачапури на всех.

В карте бара — коллекция лучшего пива, 15 видов разливного и более 30 вариантов бутылочного. И обязательные настойки бар-менеджера «Агня» Максима Маленкова — их готовят на чёрной смородине, клюкве, облепихе и даже на копчёной малине. Винная карта составлена лучшим сомелье Урала, по версии первой национальной премии WTE, Сергеем Черепановым.

Кроме интернационального винного предложения есть сочные красные и пряные белые из Грузии и наша гордость — собственная лимитированная серия из питких молодых вин, созданная совместно с виноделами Тамани. Из согревающих напитков мы приготовим авторские чаи, горячий глинтвейн и классический итальянский кофе illy.



Наши услуги

По будням, с 12:00 до 17:00, мы приглашаем Вас на домашние обеды в самом центре города. Специальное обеденное предложение на доставку стоит 390 рублей.

Можно пообедать в зале, заказать доставку домой или в офис. Во время ланчей у нас приятные цены на вина из капсульной коллекции и пиво.

Для наших маленьких гостей мы сделали специальное меню с любимыми блюдами.

У нас специальное банкетное меню с популярными блюдами, в том числе большими, на компанию, и алкоголь по цене магазина. День рождения, банкет или корпоратив можно провести в отдельных комфортных залах от 8 до 35 персон.

С передвижным смокером, швенкером, мангалом и грилем асадо команда ресторана выедет на частные и корпоративные торжества.

ЛИМОНАДЫ

Лимонад манго-маракуйя

Mango-passion fruit lemonade

370 ml. 290.-

1000 ml. 650.-

Лимонад из лимонов

Lemon lemonade

370 ml. 180.-

1000 ml. 350.-

Лимонад эстрагон-огурец

Tarragon-cucumber lemonade

370 ml. 250.-

1000 ml. 550.-



**Лимонад
смородина-мята**

Blackcurrant-mint lemonade

370 ml. **250.-**

1000 ml. **550.-**

**Лимонад
ананас-личи**

Pineapple-lichi lemonade

370 ml. **250.-**

1000 ml. **550.-**

**Имбирный
лимонад**

Ginger lemonade

370 ml. **250.-**

1000 ml. **550.-**

КОКТЕЙЛИ

Аперол Спритц

Aperol Spritz

400 ml. 550.-

Мартини Фиеро и Тоник

Martini Fiero & Tonic

400 ml. 390.-

Травяной Спритц

Herbal Spritz

400 ml. 450.-

Бакарди Биттер Лемон

Bacardi & Bitter & Lemon

400 ml. 390.-

MARTINI FIERO & TONIC

закажи 2 коктейля
и получи 3-й в подарок **2+1**

780.-

Агонь-Тоник

Agon-Tonic

400 ml. 390.-

Бомбей Тоник

Bombay Tonic

400 ml. 450.-

Бомбей Брамбл Тоник

Bombay Bramble Tonic

400 ml. 450.-

Мартини Негрони Рубино

Martini Negroni Rubino

200 ml. 450.-

Дюарс имбирный хайбол

Dewars Ginger Highball

400 ml. 390.-



НАШЕ ВИНО

Итальянские консультанты и молодые виноделы вместе с нашими сомелье создали капсульную коллекцию сочных и лёгких вин.

Вина в современном европейском стиле получились обаятельные и гастрономичные. Они никогда не производились в России, выпущены ограниченной партией и не будут продаваться в магазинах.

-35%

на все вина из капсульной коллекции действует скидка по клубной карте ресторана Агонь.



«сканать клубную карту»

«Квин Розе» игристое розовое

Queen Rose

750ml. 1750.-

150ml. 350.-

Рислинг брют игристое

Riesling Brut

750ml. 1750.-

150ml. 350.-

«Мускатная фея» белое

Muscat Fairy

750ml. 1750.-

150ml. 350.-

Сира
красное

Sira

750ml. 1750.-

150ml. 350.-

Анчелотта
красное

Anchelotta

750ml. 1750.-

150ml. 350.-

Грюнер
белое

Gruener

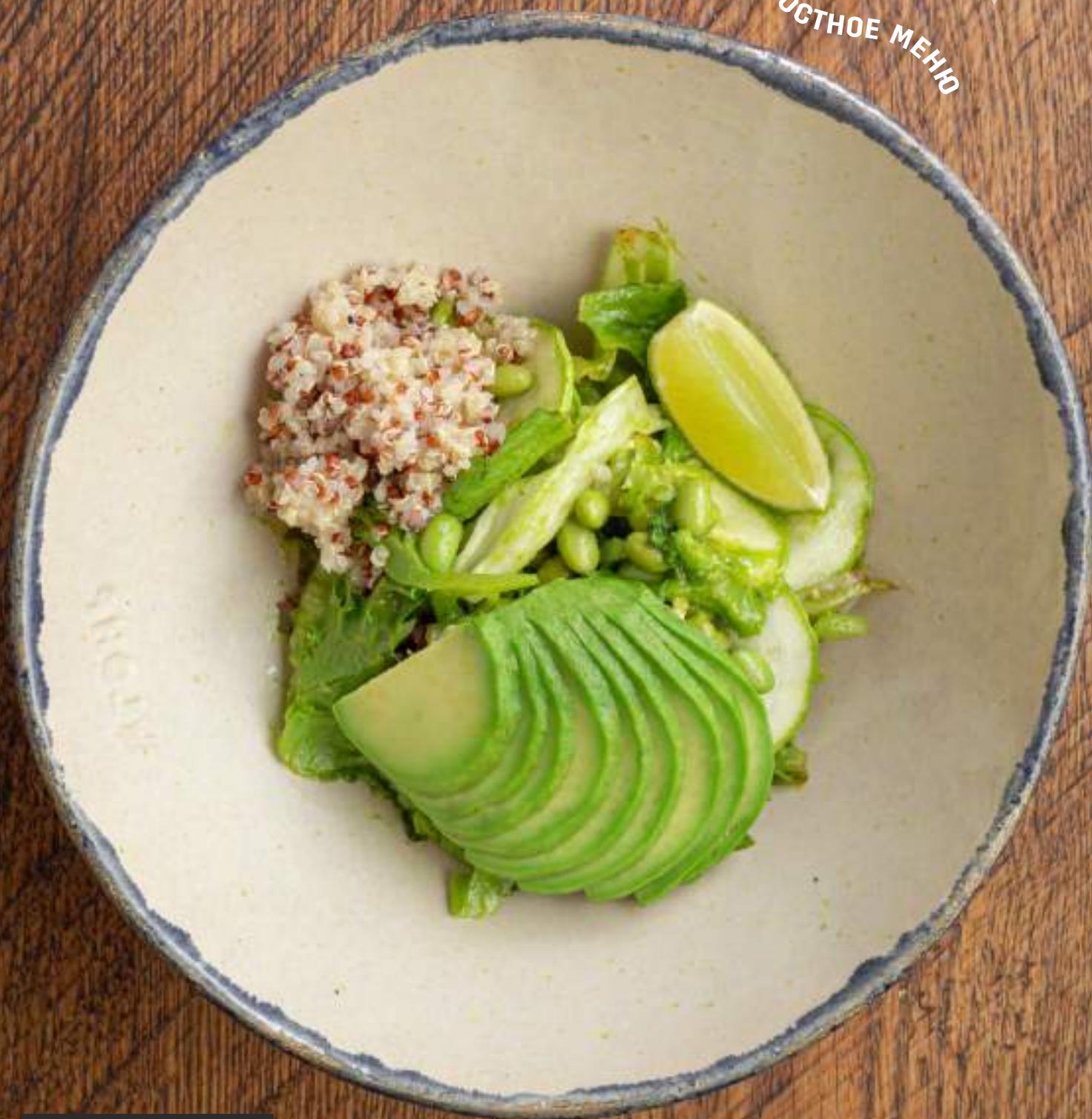
750ml. 1750.-

150ml. 350.-



САЛАТЫ

ПОСТНОЕ МЕНЮ



Авокадокедавра classic

Avokadokedavra classic

200g. 440.-

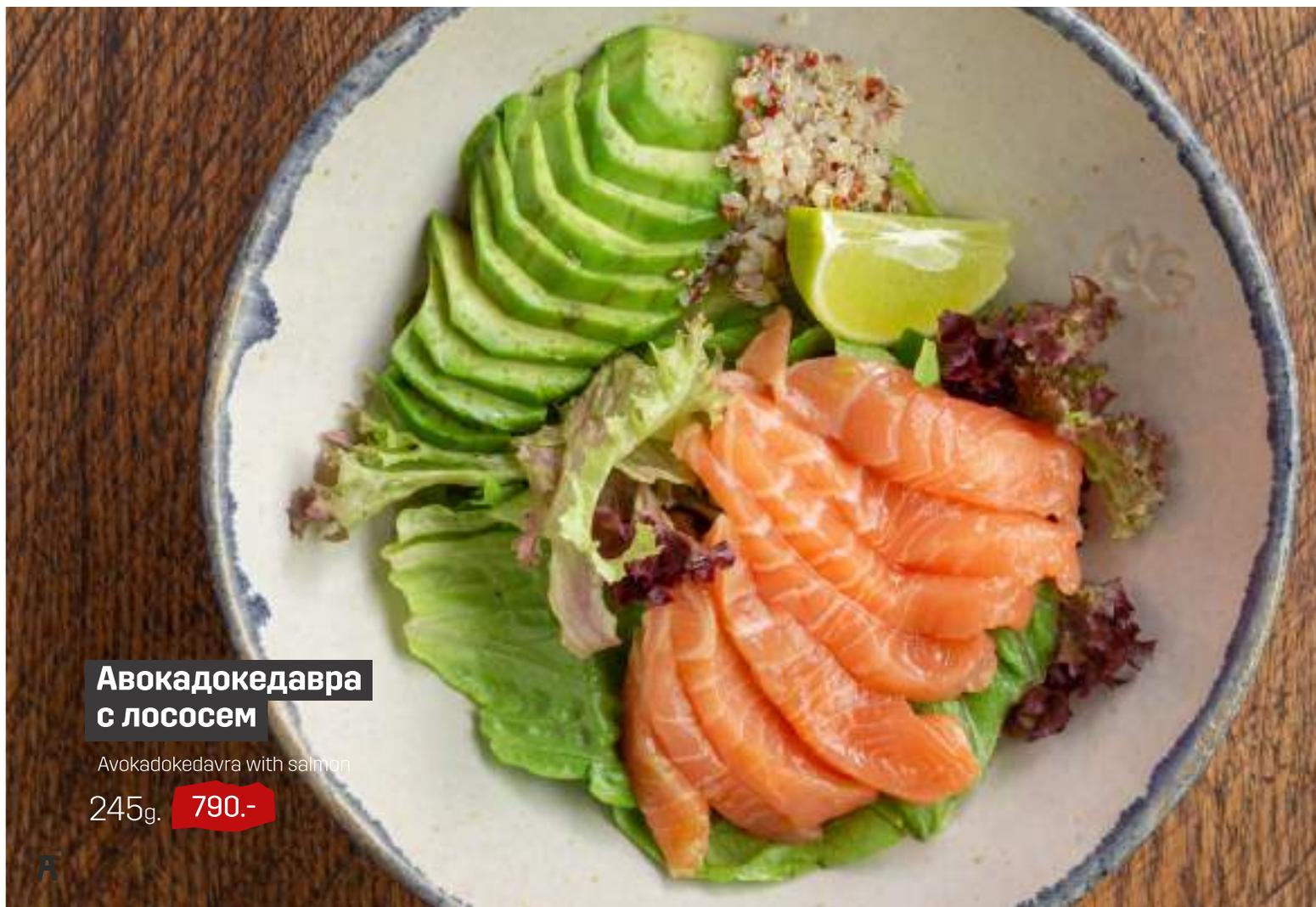




**Авокадокедавра
с креветками:**
авокадо, эдамаме, киноа, цукини,
лайм, горчичный шардоне

Avokadokedavra with shrimps: avokado,
edamame, quinoa, zucchini, lime,
chardonnay-mustard dressing

250g. **790.-**



**Авокадокедавра
с лососем**

Avokadokedavra with salmon

245g. **790.-**

**Помидорный салат
со сметаной или
семечковым маслом**

Tomato salad with sour
cream or vegetable oil

190g. **350.-**

ПОСТНОЕ МЕНЮ

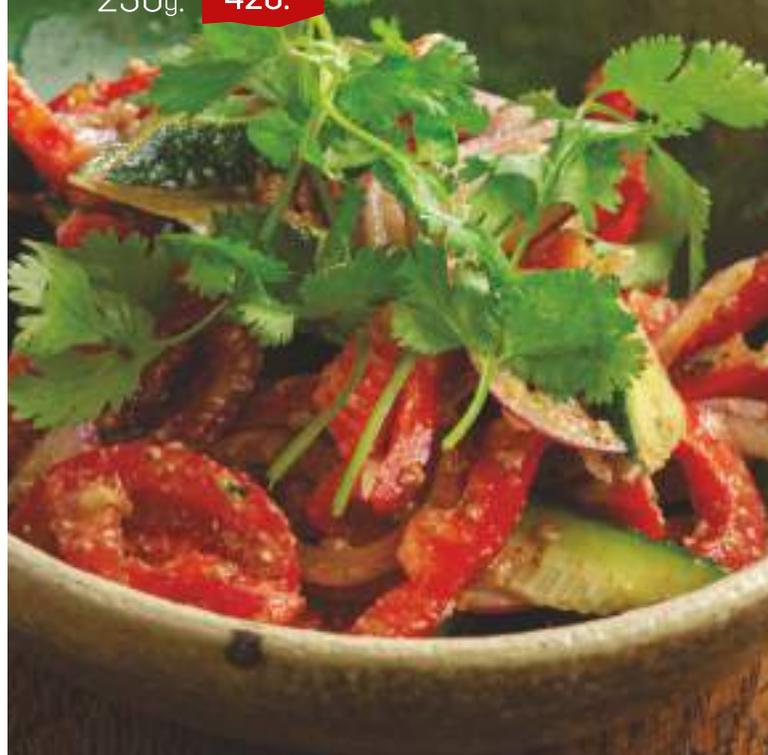


**«Тбилисский»
салат из свежих овощей
с грецким орехом**

"Tbilisi" salad vegetables
with walnuts

230g. **420.-**

ПОСТНОЕ МЕНЮ



**Агонь-овощи
на углях**

Coal-roasted Agon-vegetables

290/30g. **430.-**

ПОСТНОЕ МЕНЮ



РЫБА

**Большая розовая форель
с Оленьих ручьев.
3 часа в смокере.**

Подаём с огуречными
баклушами, варёной
картошкой с зеленью
и сливочным маслом.
На двоих

Large pink trout from deer streams park.
Smoked for 3 hours. Served with cucumber
cubes, boiled potatoes with butter and herbs.
Serves two

1140/80г. **1990.-**



Екатерина Сбоева

Семейная рыбная ферма РЫБАLOVE

« Рыба выращивается на Урале
в экологически-чистом районе
в холодной реке Куба, на границе
с природным парком Оленьи Ручьи.

Чтобы вырастить одну рыбу,
уходит три года.

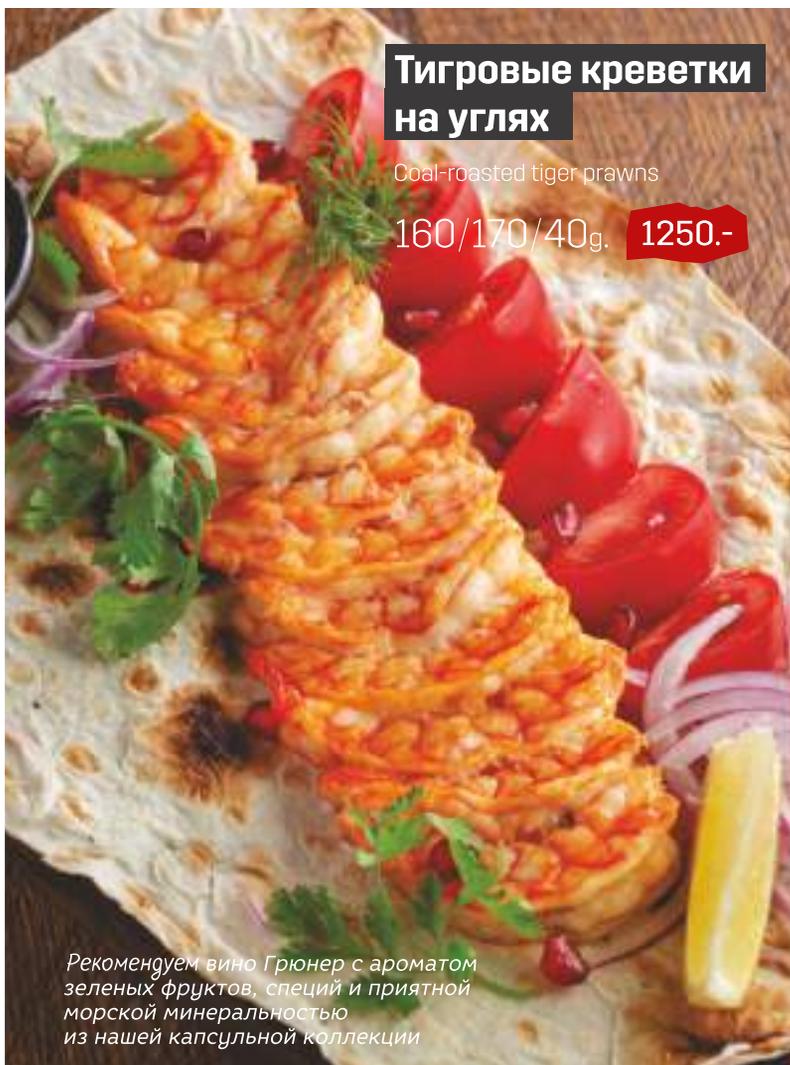
Ест форель европейский корм,
в составе которого рыбная мука
и океаническая креветка. »



**Дорадо
с молодым
картофелем**

Dorado fish
with baby potatoes

590/50g. **890.-**



**Тигровые креветки
на углях**

Coal-roasted tiger prawns

160/170/40g. **1250.-**



**Шашлык
из сёмги на углях**

Salmon shish kebab cooked on coals

135/170/40g. **1150.-**

*Рекомендуем вино Грюнер с ароматом
зеленых фруктов, специй и приятной
морской минеральностью
из нашей капсульной коллекции*

ШАШЛЫКИ

Озненные шашлыки, приготовленные в кавказских традициях, с традиционным соусом из сочных томатов и пряных трав

Рекомендуем с Саперави или Цинданали от друзей из Грузии

Шашлык из баранины на кости

Lamb chops kebab

270/80/40g. **950.-**

Шашлык из свинины

Pork kebab

210/65/40g. **590.-**

Шашлык из курицы

Chicken kebab

265/65/40g. **450.-**

Люля-кебаб из курицы

Chicken lula kebab

180/65/40г. **350.-**

Люля-кебаб из баранины

Lamb lula kebab

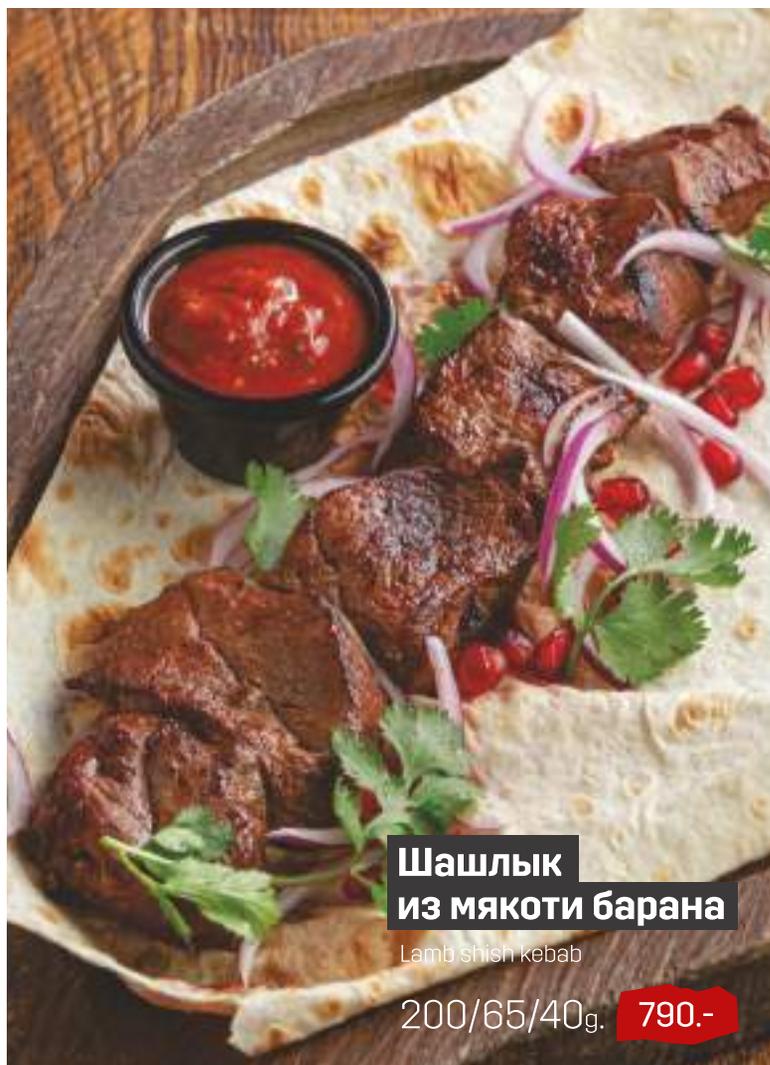
150/65/40г. **550.-**

Люля-кебаб из говядины

Beef lula kebab

180/65/40г. **550.-**

на фото люля-кебаб
из говядины



Шашлык из мякоти барана

Lamb shish kebab

200/65/40г. **790.-**



Шашлык из индейки

Turkey kebab

250/65/40г. **530.-**

СОУСЫ

Томатный соус
как на рынке
Spicy tomato sauce

40g. / 55.-

Соус сметанно-
чесночный

Sour cream and
garlic sauce

40g. / 65.-

Соус наршараб

Narsharab sauce

40g. / 95.-

Соус ранч

Ranch sauce

40g. / 50.-

Большая тарелка шашлыков и люля-кебабов

Large plate of kebabs and lula kebabs

1655/330/100g. **3900.-**



**Целый картофель
в фольге со сметанным
соусом**

Coal-roasted potatoes with
sour cream and garlic sauce

230g. **190.-**



**Свежие овощи
со сванской солью**

Fresh vegetables with svanetian salt

345g. **390.-**



ПОСТНОЕ МЕНЮ

СМОКЕР

Большой поднос BBQ :
брискет, большие свиные ребра,
рогалик ручной работы
из свинины с майораном,
сосиски.

Подаём с овощным оливье,
коул-слоу, виски-огурцами,
халапеньо и огуречными
баклушами

Large BBQ tray: brisket, large pork ribs,
pork sausage with marjoram,
beef sausage with Cheddar cheese.
Served with vegetable olivier salad,
cole slow, cucumber whisky,
jalapeno and lettuce

1330/40/60g. **2990.-**

Сердце ресторана —

четырёхметровый смокер «Агонь» весом в тонну. Это тexasская коптильня на дровах. Благодаря медленному приготовлению на низкой температуре блюда из смокера получаются нежные и сочные. В нём готовят брискет из мяса мраморных бычков, местную фермерскую форель и рёбра. Брискет из грудинки абердинских бычков томят 16 часов при температуре около 70 градусов.

Идеальные напитки к брискету — пиво, вино и виски.



Техасский brisket:
грудина абердинского бычка,
соль, перец. 16 часов в смокере.
Подаём с виски-огурцами,
халапеньо и листьями салата

Texas brisket: angus brisket, salt, pepper.
Smoked for 16 hours. Served with cucumber
whisky, jalapeno and lettuce

350/40g. **1190.-**



Большие свиные рёбра
в соусе барбекю.
7 часов в смокере.
Подаём с виски-огурцами,
халапеньо и листьями салата

Big pork ribs. Smoked for 7 hours in bbq sauce.
Served with cucumber whisky, jalapeno and lettuce

540/60g. **990.-**



Ребро абердинского бычка,
соль, перец. 10 часов в смокере.

Подаём с овощным оливье,
виски-огурцами, халапеньо
и листьями салата

Angus ribs, salt, pepper.
Smoked for 10 hours in bbq.
Served with vegetable olivier
salad, cucumber whisky,
jalapeno and lettuce

350/210/60g. **1450.-**



Половина утки из смокера.

Подаём с виски-огурцами,
халапеньо, маринованным луком,
листьями салата, хрустящей
чабаттой и соусом барбекю

Half of a smoked duck
Served with whiskey pickles, pickled onions,
mixed greens, crispy ciabatta and barbecue sauce.

600/250/100g. **990.-**

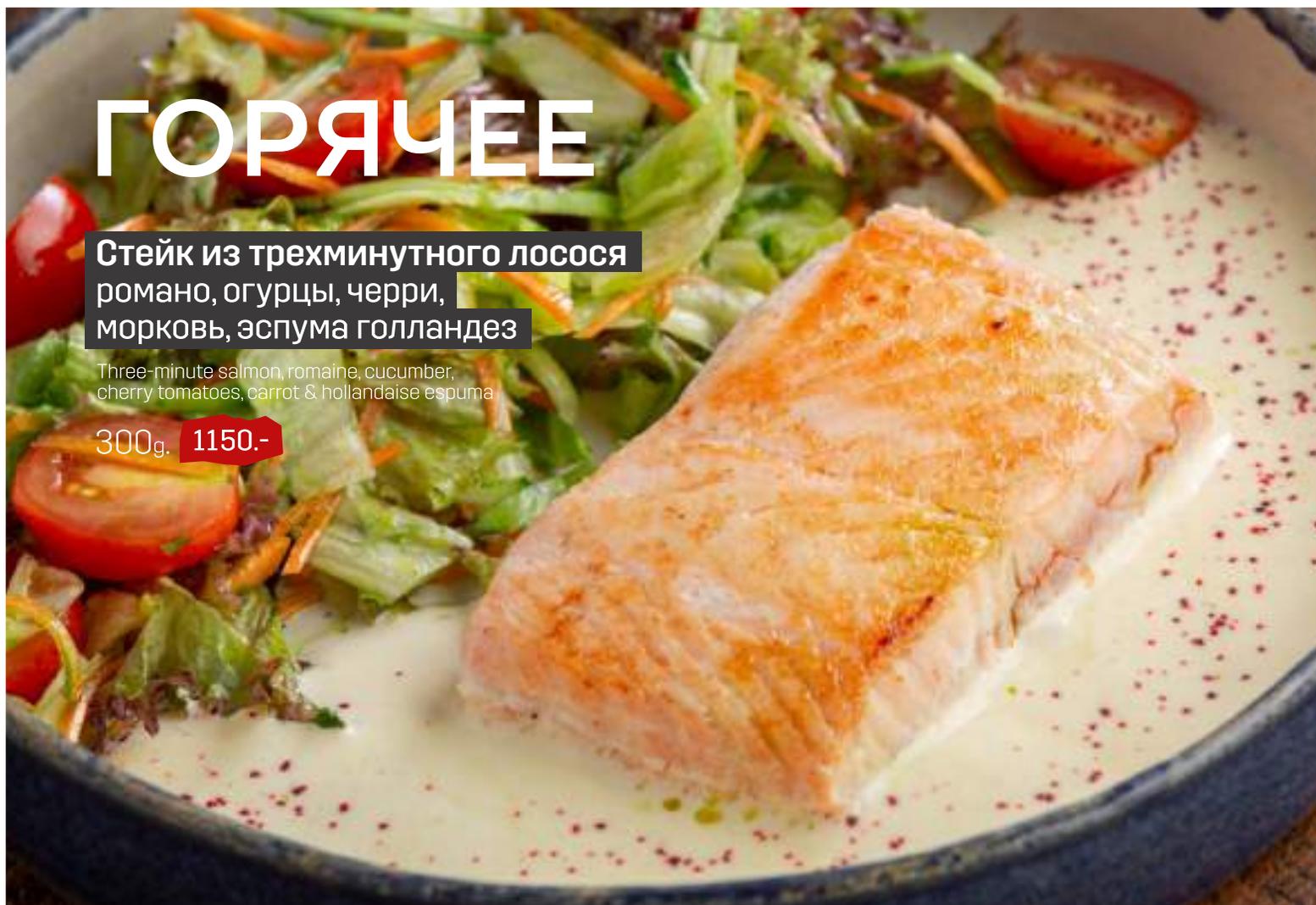


ГОРЯЧЕЕ

Стейк из трехминутного лосося романо, огурцы, черри, морковь, эспума голландез

Three-minute salmon, romaine, cucumber, cherry tomatoes, carrot & hollandaise espuma

300g. **1150.-**



Домашние мясные котлеты, картофельное пюре, сливочный соус с грибами

Homemade beef cutlet-patties with mashed potatoes and creamy mushroom sauce

340/50g. **470.-**



СТЕЙКИ



Мачете

Machete

250g. 1240.-



рекомендуем

Томатный соус

Tomato sauce

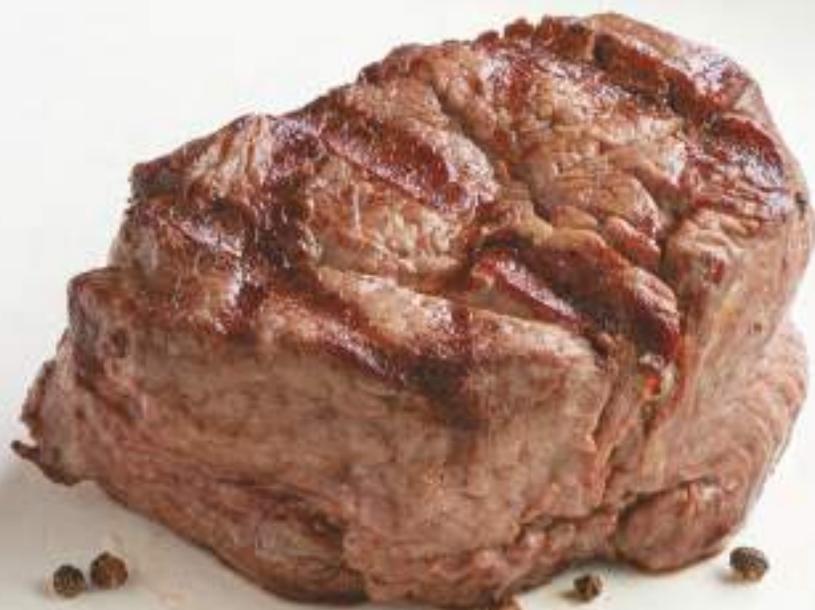
40g. / 55.-



Филе-миньон

Filet mignon

200g. **1190.-**

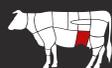


рекомендуем

Грибной соус

Mushroom sauce

40g. / 65.-



Фланк

Flank steak

250g. **1190.-**



рекомендуем

Соус сметанный с чесноком

Sour cream and garlic sauce

40g. / 65.-



Денвер

Denver

200g. **1350.-**



рекомендуем

Томатный соус

Tomato sauce

40g. / 55.-

Свинная шея

Pork neck

170g. **490.-**

рекомендуем

Томатный соус

Tomato sauce

40g. / 55.-



Стриплойн

Striploin

300g. **1850.-**

рекомендуем

Грибной соус

Mushroom sauce

40g. / 65.-



Рибай

Ribeye

320g. **2200.-**

рекомендуем

Томатный соус

Tomato sauce

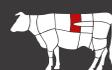
40g. / 55.-

рекомендуем

Грибной соус

Mushroom sauce

40g. / 65.-



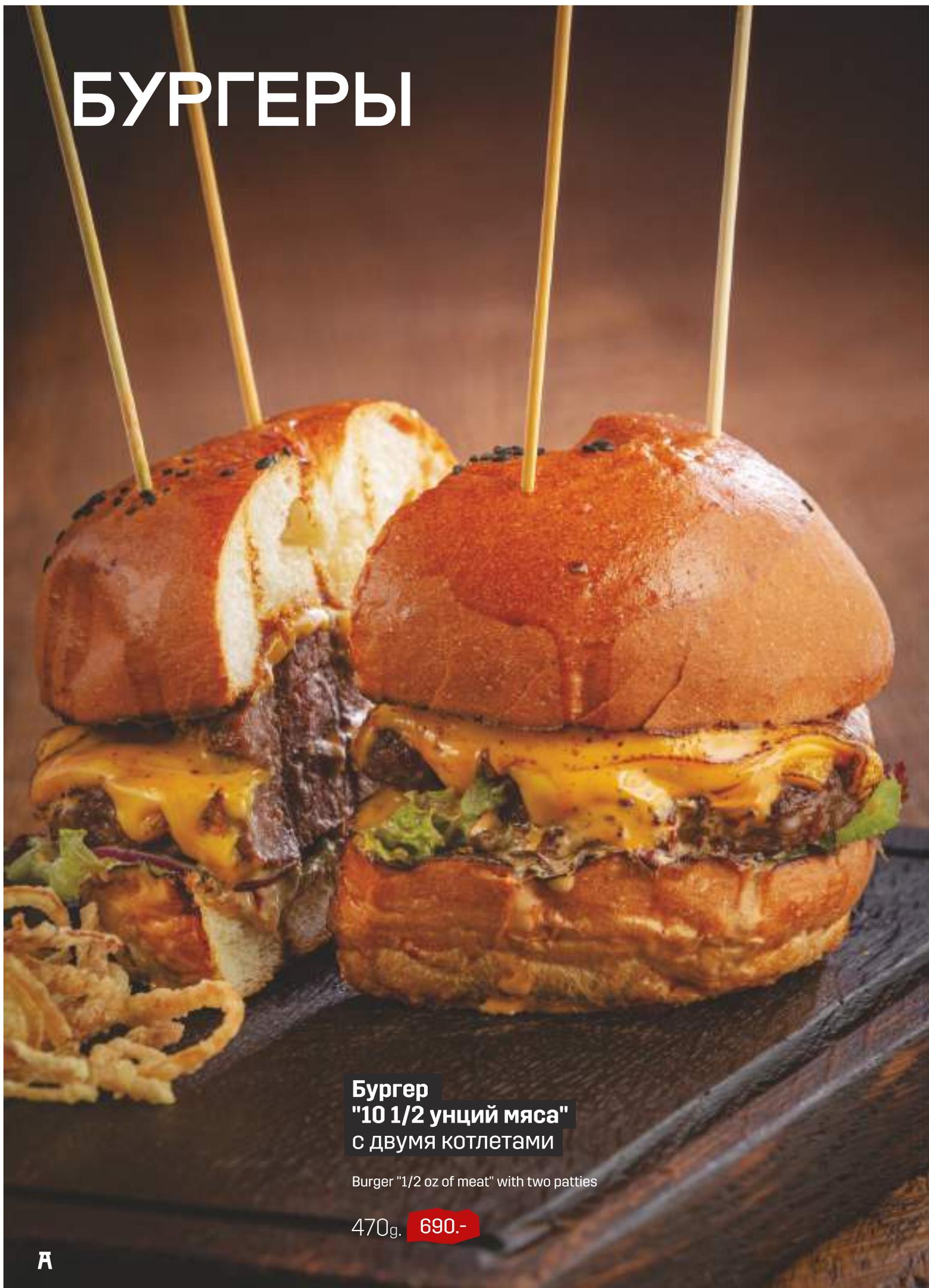
Агонь-клуб, на двоих

Agon club, serves two

600/40g.

2900.-

БУРГЕРЫ



Бургер
"10 1/2 унций мяса"
с двумя котлетами

Burger "1/2 oz of meat" with two patties

470g. **690.-**

Бургер АГОНЬ
с briskетом

Agon brisket burger

350g. **690.-**



Картофель фри
с соусом чеддер
или кетчупом

Fries with cheddar cheese
sauce or ketchup

160/40g. **290.-**

ОВОЩИ И ГАРНИРЫ



**Стейк из тыквы,
тыквенный крем,
сыр фета,
кедровые орехи**

Pumpkin steak, carrot cream,
feta cheese and pine nuts

230g. **390.-**



**Брокколи,
запечённая с сыром**

Broccoli baked w/t cheese

190g. **320.-**



**«Капустное сердце»
с муссом пармезан**

Cabbage heart with parmesan mousse

450g. **350.-**

**Обожжённая кукуруза,
сырный крем, укроп**

Roasted corn, cheese cream and dill

185/40g. **350.-**

**Картофель,
жареный с грибами**

Fried potato and mushrooms

160g. **250.-**

ПОСТНОЕ МЕНЮ

КОЛБАСЫ

Микс ВВQ колбас:

колбаса ручной работы из грудины быка,
рогалик из свинины с майораном,
пряные говяжьи сосиски с сыром чеддер

BBQ-sausage mix: handmade breast sausage,
pork sausage with marjoram,
spicy beef sausages with cheddar cheese

450/300g. 1700.-



Пряные говяжьи сосиски с сыром чеддер

Spicy beef sausages with cheddar cheese, served with whiskey pickles, pickled onions, mixed greens, crispy ciabatta and sweet mustard

340g. **570.-**



Рогалик ручной работы из свинины с майораном

Handmade pork sausage with mardjoram, served with whiskey pickles, pickled onions, mixed greens, crispy ciabatta and sweet mustard

310g. **570.-**



Колбаса ручной работы из грудины быка

Handmade beef sausage, served with whiskey pickles, pickled onions, mixed greens, crispy ciabatta and sweet mustard

310g. **570.-**

ЗАКУСКИ

Рулетики из баклажанов
с начинкой из грецкого ореха
с кинзой и пряными специями

Eggplant rolls w/t walnut, cilantro and spices

215g. **430.-**

ПОСТНОЕ МЕНЮ



Пряная сельдь
с обжаренным
картофелем и луком

Spicy pickled herring with roasted
potatoes and onion

225g. **290.-**

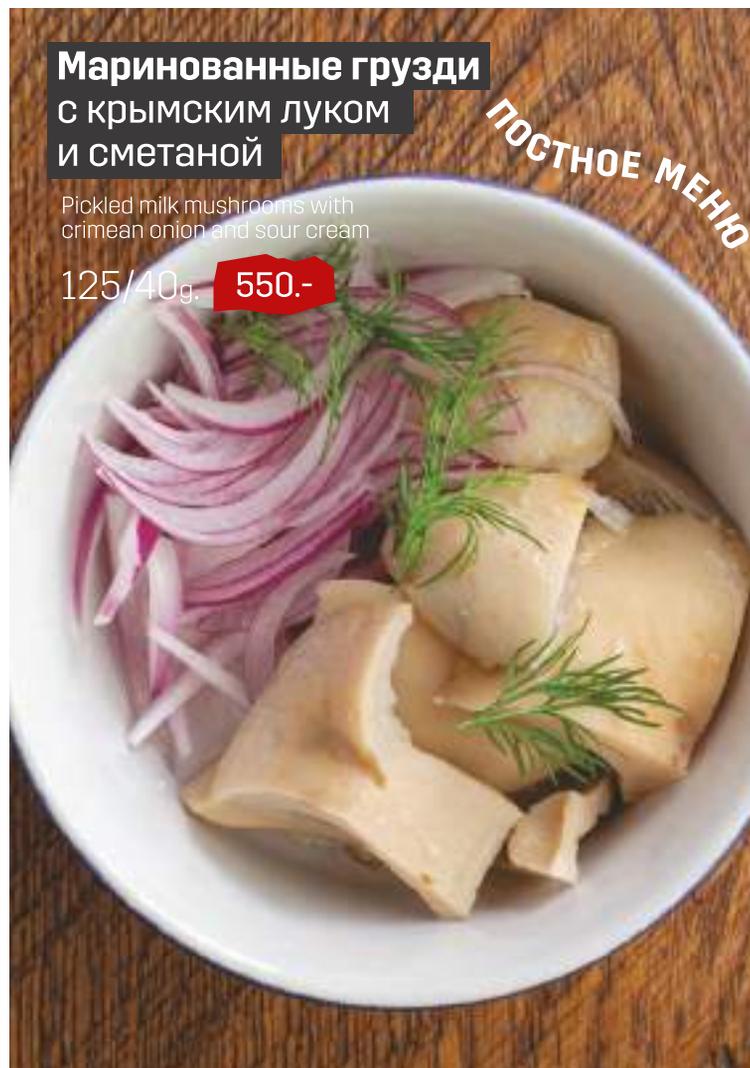


Маринованные грузди
с крымским луком
и сметаной

Pickled milk mushrooms with
crimean onion and sour cream

125/40g. **550.-**

ПОСТНОЕ МЕНЮ





**Грибы
домашнего посола:
грузди и опята
с крымским луком
и сметаной**

Assorted pickled mushrooms with
crimean onion and sour cream

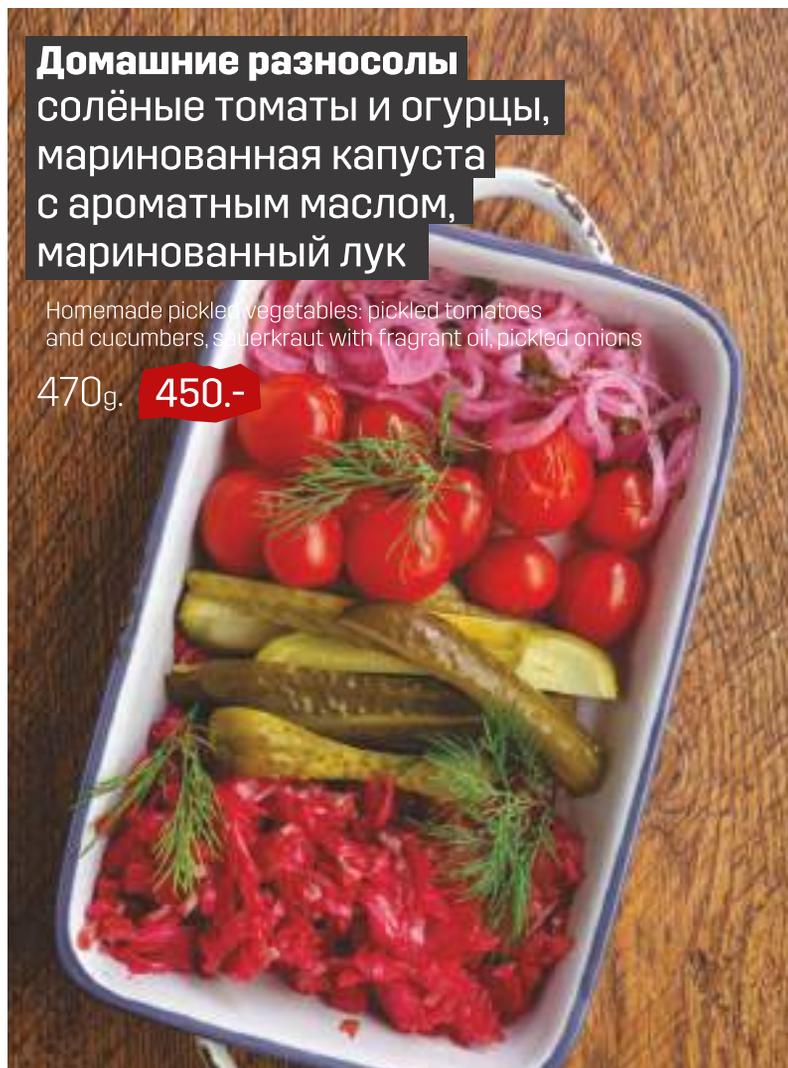
250/40g. **750.-**



**Форшмак из сельди,
гренки бородино**

Herring vorschmak, borodino croutons

125g. **240.-**



Вяленые ломтики говядины

Beef jerky

100g. **630.-**



Картофель фри с соусом чеддер или кетчупом

Fries with cheddar cheese sauce or ketchup

160/40g. **290.-**



Жареные сырные палочки, соус ранч

Fried cheese sticks with ranch sauce

220/40/40g. **490.-**



Корзинка орехов: миндаль, кешью, копчёная паприка

Nut basket: almonds and cashews in smoked paprika

100g. **430.-**

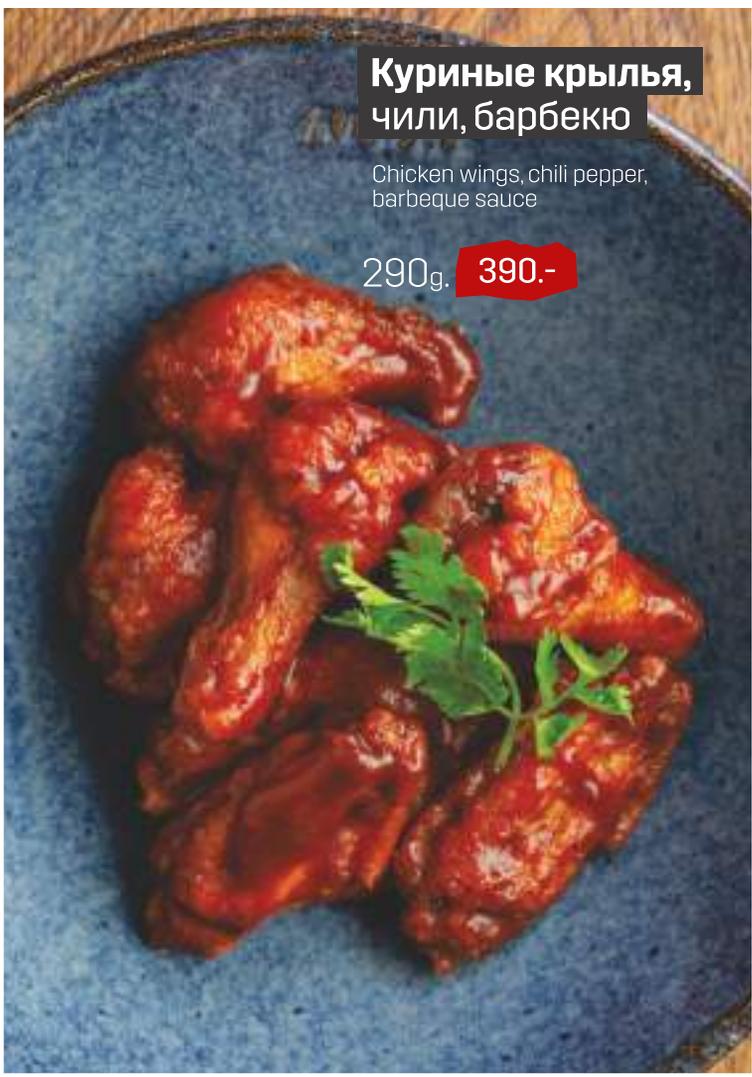




Хрустящий микс к пиву:
гренки бородино,
сырные палочки,
картофель фри, чечил фри,
кольца кальмара

Crunchy beer mix: borodino bread croutons,
cheese sticks, potato fries, chechil, calamari rings

370/120g. **790.-**



Куриные крылья, чили, барбекю

Chicken wings, chili pepper, barbeque sauce

290g. **390.-**



Кольца кальмара, соус маринара

Deep-fried calamari rings w/t marinara sauce

180/40g. **390.-**



Подбор сыров:
сулгуни, скаморца,
пармезан и горгонзола
дольче

Cheese platter: sulguni, scamorza,
parmesan, gorgonzola dolce

240g. **850.-**



Чечил фри

Chechil fries

50g. **320.-**



Ремесленный хлеб:
чиабатта, пепельный хлеб,
хрустящий тюиль с семенами
подсолнечника и солёное масло

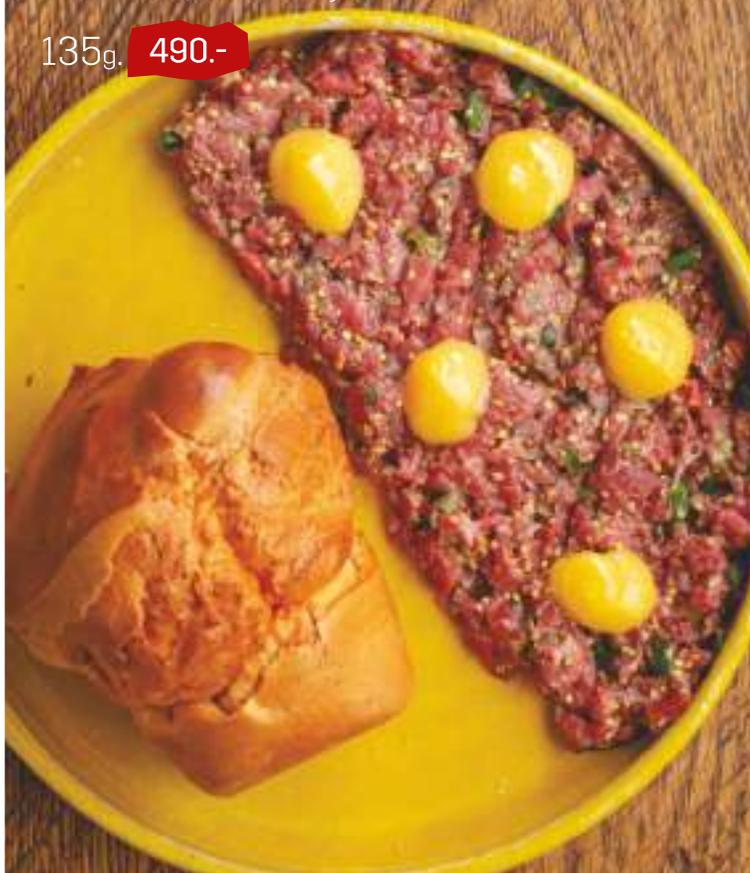
Artisan bread with salted butter

260g. **220.-**

**Тартар из говядины,
с заваренным желтком**

Beef tartare w/t hard-boiled yolk

135g. **490.-**



**Мусс из пармезана,
тартар из говядины,
сибулет, шалот**

Parmesan mousse, beef tartare,
shallot and chives

115g. **540.-**

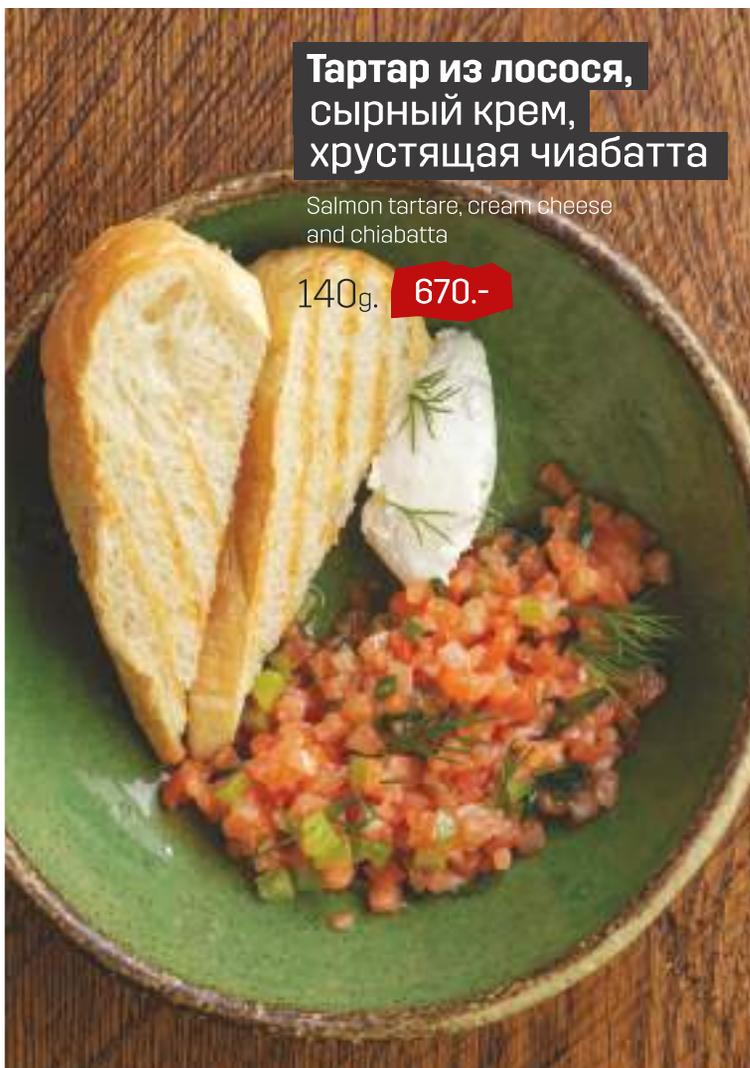


Закуски

**Тартар из лосося,
сырный крем,
хрустящая чиабатта**

Salmon tartare, cream cheese
and chiabatta

140g. **670.-**



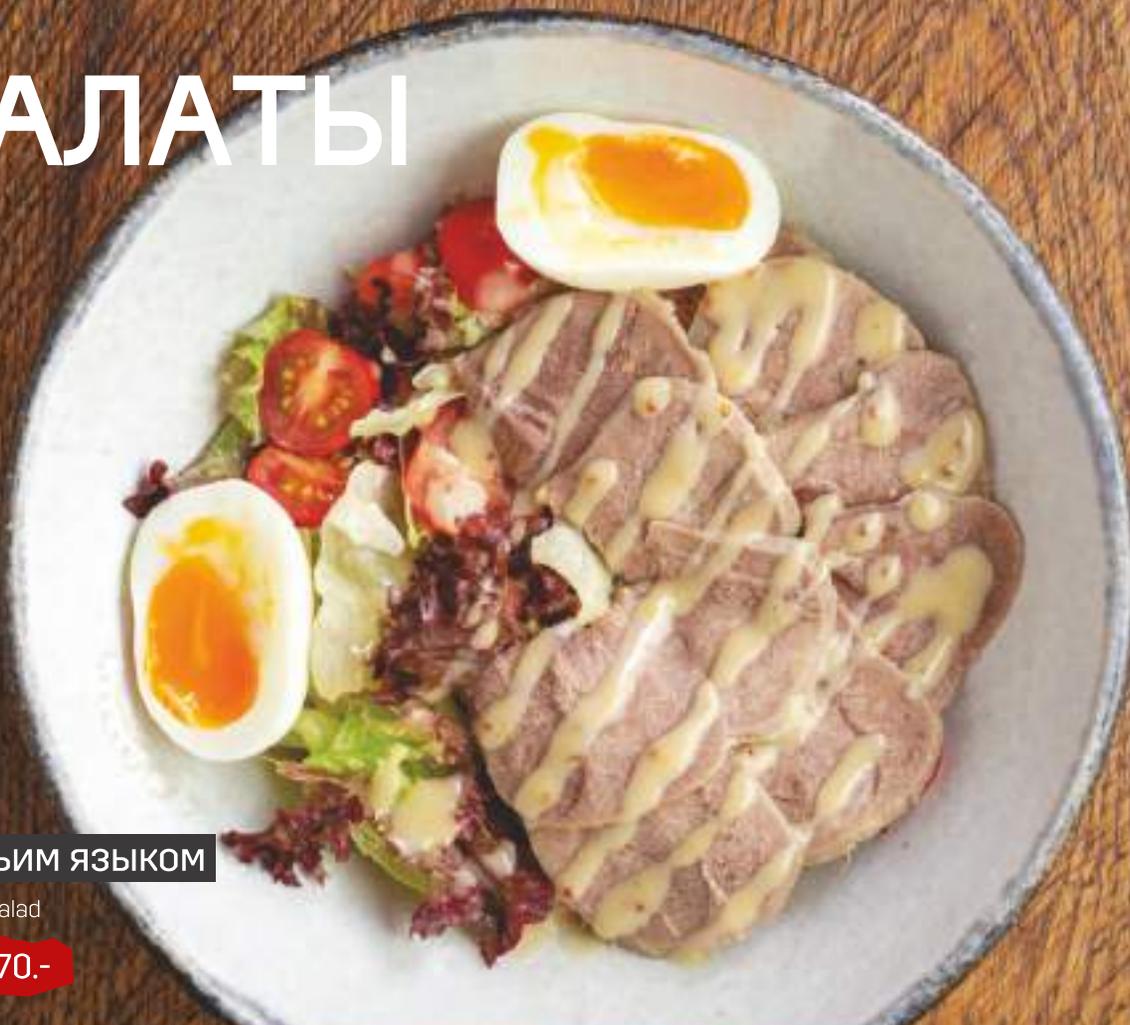
**Ростбиф,
красный лук,
кинза**

Roast beef, red onion
and cilantro

125g. **650.-**



САЛАТЫ



Салат с телячьим языком

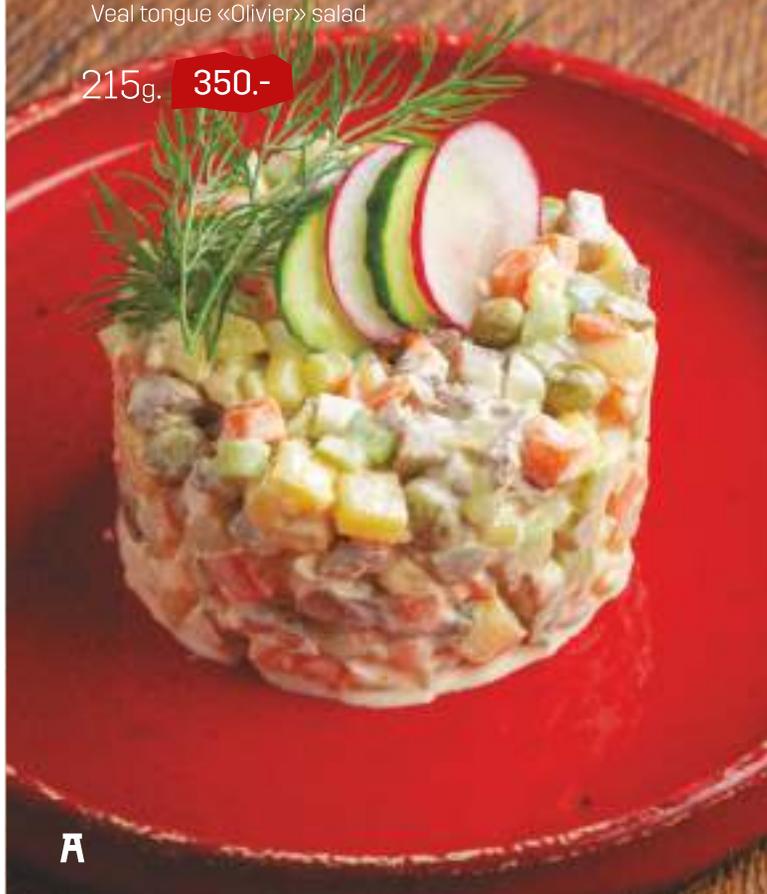
Veal tongue salad

215g. **570.-**

«Оливье» с телячьим языком

Veal tongue «Olivier» salad

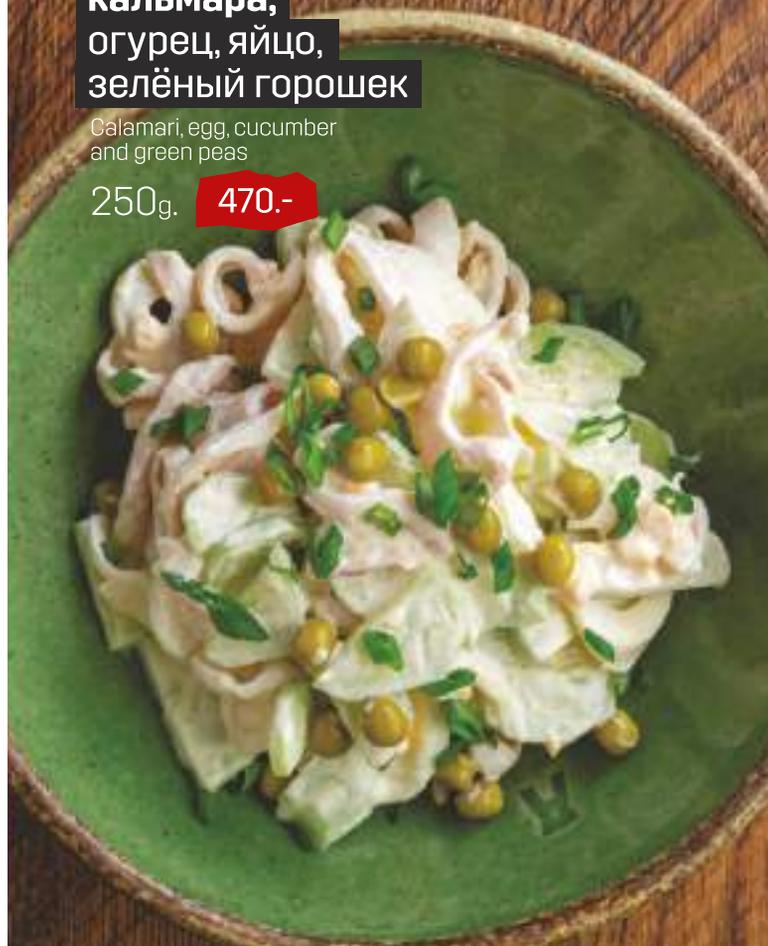
215g. **350.-**



Кольца кальмара, огурец, яйцо, зелёный горошек

Calamari, egg, cucumber
and green peas

250g. **470.-**





**Салат с ростбифом,
томатами черри, огурцом,
соусом «Медовый чили»**

Roast beef, lettuce, tomato, cucumber,
soy braised onion and honey chili peppers

240g. **670.-**



**Трёхминутный лосось,
листья салата, черри,
огурец, имбирный фреш**

Three minute salmon, lettuce,
cherry tomatoes, cucumber
and cold pressed ginger juice

220g. **670.-**



**Салат с жареным беконом
и соусом айоли**

Salad with fried bacon and aioli sauce

190g. **450.-**

СУПЫ

**Техасская похлёбка,
варим на briskете и рёбрах**

Texas brisket & ribs chowder

290/30g. **390.-**



**Куриный бульон
с домашней лапшой**

Chicken broth with homemade noodles

300/40g. **350.-**



**Борщ с мясом,
сметана, сало,
бородинский хлеб,
зелёный лук, чеснок**

Brisket borscht with
sour cream, bacon, Borodino bread,
green onions, garlic

450/40g. **420.-**



**Наваристая грибница
с фермерской сметаной**

Mushroom soup with farm sour cream

300/30g. **390.-**



ХАЧАПУРИ

Хачапури по-аджарски

Adjarian khachapuri

340g.

420.-



Шеф-повар «Агня»
Степан Майоров

«В печи мы выпекаем лодочку аджарского, пышный мегрельский, а в настоящем тандыре — ароматный грузинский хлеб шоти и лаваш».

Хачапури по-мегрельски

Megrelian khachapuri

460g.

490.-

900g.

910.-



Хачапури на шампуре

Khachapuri on skewer

220g.

370.-

Домашний грузинский шоти

Shoti fluffy Georgian bread

170g. **90.-**

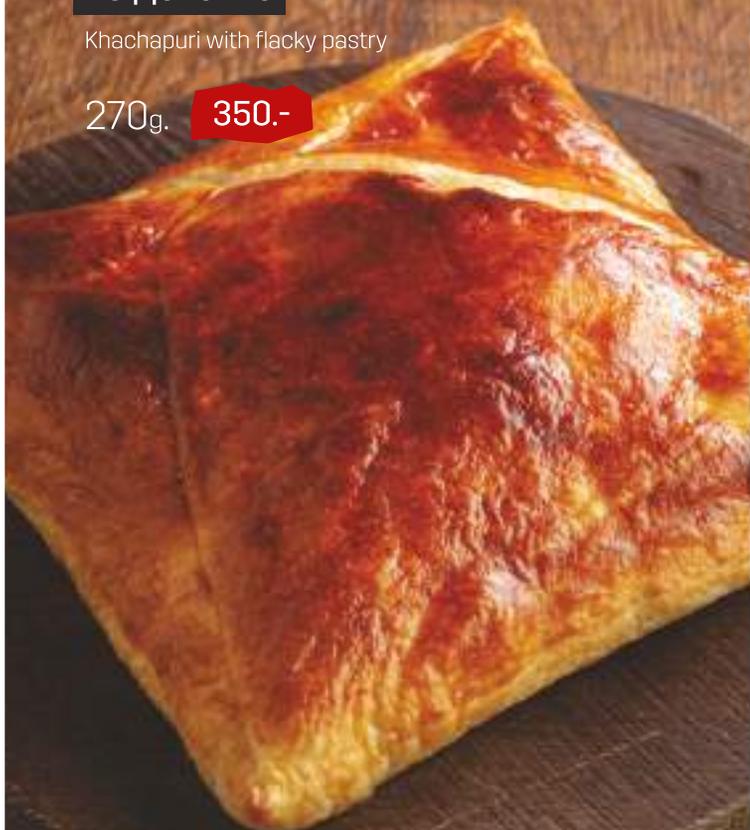
Хачапури



Слоёный хачапури из детства

Khachapuri with flacky pastry

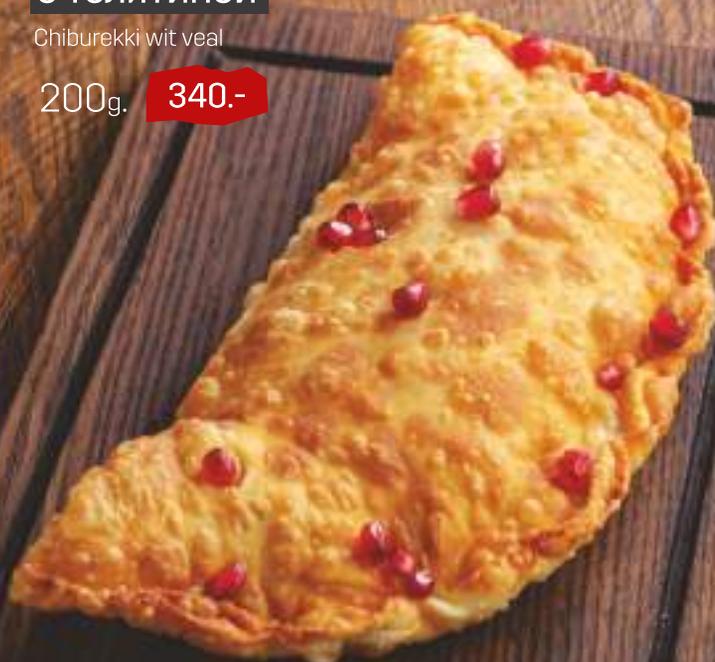
270g. **350.-**



Чебурек с телятиной

Chiburekki wit veal

200g. **340.-**



Чебурек с бараниной

Chiburekki wit lamb

200g. **340.-**

ХИНКАЛИ



Ассорти хинкали на компанию

с телятиной, 3 шт.

с барашком, 3 шт.

тбилиские острые

с телятиной, 3 шт.

Assorted khinkali for the company:
3 pieces w/t veal, 3 pieces w/t lamb, 3 pieces w/t spicy veal

810g. **850.-**

Шеф-повар «Агня»
Степан Майоров



рекомендую!

рекомендуем



Джин
на копчёной
малине
Raspberries
gin
200.-



Вишня
с миндалём
Cherries with
almond
200.-



Берёза
на облепихе
Birch-Sea
buckthorn
200.-



Джин
на чёрной
смородине
Blackcurrant
gin
200.-



Сливочная
лимончелла
Crema di
lemoncello
200.-



Клюква
с апельсином
Cranberry
and orange
200.-



**Тбилисские
острые хинкали
с телятиной, 3 шт.**

Tbilisian spicy khinkali

270g. **310.-**



**Хинкали
с барашком
3 шт.**

Lamb khinkali

255g. **310.-**



**Хинкали
с телятиной
3 шт.**

Veal khinkali

270g. **310.-**

Соусы



Томатный соус
Spicy tomato sauce

40g. / **55.-**



Соус сметанно-чесночный

Sour cream and
garlic sauce

40g. / **65.-**



Аджика

Adjika spicy sauce

40g. / **65.-**

ДЕСЕРТЫ



Баскский чизкейк

new

Cheesecake-cheesecake. Authentic New York restaurant Juniors recipe

200g **450.-**



Мильфей

Mille-feuille

175g. 490.-



Морковный торт

Carrot cake

200g. 450.-





**Меренговый рулет
«Павлова»**

Merengue roulade

100g. **390.-**



**Яблочный штрудель
с мороженым
и ванильным соусом**

Apple strudel with ice cream

150/90g. **440.-**

Эстерхазы

New

Esterhazy

140g. **420.-**



**Шоколадный лава-кейк,
ванильное мороженое,
ягодный соус**

Chocolate lava cake, vanilla
ice cream, fresh berries

170g. **430.-**



**Брауни
с солёной карамелью**

Brownie with salted caramel

new

150g. **450.-**





**Шоколадно-банановый
торт**

Chocolate-banana cake

150g.

390.-



Медовый торт

Honey cake

170g.

370.-

НАПИТКИ

КОФЕ COFFEE

Эспрессо 30ml. | 140.-
Espresso

Раф 370ml. | 290.-
Raf

Капучино 200ml. | 210.-
Cappucino

Американо 175ml. | 190.-
Americano

Флэт Уайт 200ml. | 290.-
Flat White

Латте 370ml. | 210.-
Latte

Доппио 60ml. | 260.-
Doppio

* Любой кофе может быть приготовлен без кофеина и/или на миндальном молоке
Any type of coffee can be made without caffeine or/and with almond milk 30.-

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ Classic tea

600ml. | 350.-

Ассам
Assam gold

Молочный Улун
Milk Oolong

Зелёная Сенча
Green Sencha

Эрл Грей
Earl Grey

Зелёный Жасмин №1
Green Jasmine №1

Альпийский луг
Alpine field

К любому чаю добавляем
Add to any tea

Мята
Mint
50.-

Чабрец
Thyme
50.-

Лимон
Lemon
50.-

НАПИТКИ

безалкогольные

ГАЗИРОВКА

Soda

Кока-Кола Zero Coca-Cola Zero	330ml.	210.-
Кока-Кола Coca-Cola	330ml.	210.-

ВОДА

Mineral Water

Жемчужина Байкала, негаз. Baikal still	530ml.	270.-
Байкал Резерв, газ. Baikal sparkling	530ml.	270.-
Боржоми Borjomi sparkling	500ml.	330.-

МОРС

Fruit drink

Клюквенный морс Cranberry fruit drink	200ml.	100.-
Облепиховый морс Sea buckthorn fruit drink	200ml.	100.-

АГОНЬ



ДОМАШНЯЯ ВЫДЕРЖКА

Home Aged Tinctures

Агонь-сет

Agon tincture-set

6 л **1100.-**



Джин
на копчёной
малине

Raspberries
gin
200.-



Вишня
с миндалём

Cherries with
almonds
200.-



Берёза
на облепихе

Birch-Sea
buckthorn
200.-



Джин
на чёрной
смородине

Blackcurrant
gin
200.-



Сливочная
лимончелла

Crema di
lemoncello
200.-



Клюква
с апельсином

Cranberry
and orange
200.-

**БОЛЬШЕ
ВЫГОДНЫХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ
С НАШЕЙ КЛУБНОЙ КАРТОЙ**

скачать клубную карту

