

## **ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ**

<b>Ассорти рыбное (180)</b>	<b>340.00</b>
<i>Икра кр., семга сол., осетр копч., масло слив., лимон., оливки</i>	
<b>Селёdochка под водочку (100/30/20)</b>	<b>210.00</b>
<i>Филе слабосоленой сельди с луком, зеленью, зеленым горошком</i>	
<b>Ассорти из морепродуктов «Дар 3 морей» (400)</b>	<b>720.00</b>
<i>Гребешок, краб, трубач, кальмар</i>	
<b>Ассорти мясное (300)</b>	<b>330.00</b>
<i>Язык гов., сыр, сервелат, карбонат</i>	
<b>Язык отварной с овощами (150/50)</b>	<b>230.00</b>
<i>Язык телячий, огурец св., помидоры св., редис, соус-хрен</i>	
<b>Закуска «Русская» (300)</b>	<b>390.00</b>
<i>Грибы, сало, кв. капуста, бочковые огурцы</i>	
<b>Острые рулетики из баклажан (150)</b>	<b>230.00</b>
<i>Баклажан, помидор, сыр, майонез, чеснок</i>	
<b>Грибы соленные с квашеной капустой (200)</b>	<b>230.00</b>
<i>Грибы маринованные, капуста маринованная, лук репч.</i>	
<b>Ассорти овощное (180)</b>	<b>210.00</b>
<i>Св. огурцы, помидоры, зелень, сл. перец</i>	
<b>Грузди соленные с луком (150)</b>	<b>270.00</b>
<i>Грузди, лук маринованный, масло оливковое.</i>	
<b>Зелень (50)</b>	<b>140.00</b>
<i>Петрушка, укроп, кинза, лук зеленый</i>	
<b>Лимон с сахаром (100)</b>	<b>100.00</b>
<b>Маслины (100)</b>	<b>100.00</b>

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

<b>Креветки отварные (100)</b>	<b>180.00</b>
<b>Жюльен креветочный (100)</b>	<b>230.00</b>
<b>Жюльен «Наслаждение» (100)</b>	<b>230.00</b>
<i>Куриное филе, шампиньоны св., лук репч., сметанный соус</i>	
<b>Кокиль из морского гребешка с креветками (100)</b>	<b>290.00</b>
<b>Кокиль с морским гребешком и белыми грибами (100)</b>	<b>230.00</b>
<b>Креветки, жареные, в кунжуте (200)</b>	<b>380.00</b>
<b>Жаренные сырныe палочки «Шато» (150)</b>	<b>190.00</b>
<i>Сыр гол. сухарь, микс из салата, заправка</i>	

## САЛАТЫ

<b>Салат «Орхидея» (160)</b>	<b>220.00</b>
<i>Кальмар, св. огурец, кукуруза, яйцо, майонез</i>	
<b>Салат теплый с кальмаром (230)</b>	<b>230.00</b>
<i>Кальмар, помидоры черри, лист салата, майонез, сырный соус.</i>	
<b>Салат «Корса» (180)</b>	<b>260.00</b>
<i>Мясо краба, грибы маринованные, лист салата, огурец консервированный, майонез</i>	
<b>Салат «Римские каникулы» (210)</b>	<b>230.00</b>
<i>Осетрина копч., куриное филе, огурец свежий, орех, яйцо, майонез</i>	
<b>Салат с теплым лососем</b>	<b>280.00</b>
<i>Лист салата, соус терриакки, семга обжаренная, кунжутное семя</i>	
<b>Салат « Мужской каприз» (150)</b>	<b>270.00</b>
<i>Кальмар, яйцо, майонез, мясо краба</i>	
<b>Салат «Родео» (220)</b>	<b>250.00</b>
<i>Сердце говяжье, морковь, лук репчатый, лист салата, майонез</i>	
<b>Салат в сырной тарелке с телятиной (210)</b>	<b>270.00</b>
<i>Телятина, помидоры «Черри», лист салата, пармезан, орех кедровый, соус.</i>	
<b>Салат «Премьер» (150)</b>	<b>240.00</b>
<i>Язык говяжий, ветчина, куриное филе, маринованный огурец, сыр, майонез</i>	
<b>Салат с отварным языком и грибами (215)</b>	<b>240.00</b>
<i>Язык отварной, огурец мар., грибы обжар., лист салата</i>	
<b>Салат "Цезарь" (210)</b>	<b>220.00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• с креветками</li><li>• с лососем</li><li>• с куриным филе</li></ul>	
<i>Листья салата, гренки, сыр "Пармезан", соус "Цезарь"</i>	
<b>Салат «Загато» (190)</b>	<b>240.00</b>
<i>Лист салата, куриная филе, ананас, майонез, карри, яйцо</i>	
<b>Салат с курицей и маринованными грибами (150)</b>	<b>260.00</b>
<i>Куриное филе с грибами, листом салата и сыром «Пармезан»</i>	
<b>Салат легкий с курицей и овощами (180)</b>	<b>240.00</b>
<i>Куриное филе, кабачок, баклажан, лист салата, сыр, медово-горчичная заправка</i>	
<b>Салат «Английский» (150)</b>	<b>210.00</b>
<i>Ароматные шампиньоны, маринованные огурцы, куриное филе, горчица</i>	
<b>Салат "Греческий" (210)</b>	<b>230.00</b>
<i>Лист салата, помидоры "Черри", маслины, брынза, перец болгарский, лук красный, оливковое масло.</i>	

## **СОВЕТСКАЯ КЛАССИКА «В НОВОЙ ШУБЕ»**

<b>Салат «Оливье» (200/35)</b>	<b>220.00</b>
<i>Картофель, курица, огурец св., зел. горошек, корнишоны, майонез</i>	
<b>Салат «Селедка под шубой» (200)</b>	<b>210.00</b>
<i>Картофель, свекла, морковь, сельдь, майонез, яйцо</i>	
<b>Кальмар фаршированный (140)</b>	<b>250.00</b>
<i>Кальмар, креветки, филе трески, перец сладкий</i>	

### **ПЕРВЫЕ БЛЮДА**

<b>Суп-лапша с курицей (250)</b>	<b>140.00</b>
<b>Солянка сборная мясная (250)</b>	<b>180.00</b>
<b>Похлебка с потрохами (250)</b>	<b>180.00</b>
<b>Суп из белых грибов с пельменями (250)</b>	<b>180.00</b>
<b>Крем-суп из цветной капусты и брокколи (250)</b>	<b>220.00</b>
<b>Крем-суп из белых грибов (250)</b>	<b>220.00</b>
<b>Крем-суп креветочный (250)</b>	<b>220.00</b>

### **БЛЮДА В ГОРШОЧКЕ**

<b>Жаркое «Казань» (300)</b>	<b>360.00</b>
<i>Баранина, лук, чернослив, бульон, томат</i>	
<b>Жаркое по-крымски (300)</b>	<b>380.00</b>
<i>Картофель, телятина, морковь, яблоко, сметано-томатный соус</i>	
<b>Сердце с овощами в горшочке (300)</b>	<b>310.00</b>
<i>Сердце, овощи, картофель, томат, сметана</i>	
<b>Телятина в сметанном соусе (300)</b>	<b>390.00</b>
<i>Телятина, морковь, сметана, лук репчатый, чернослив</i>	
<b>Пельмени с печенью, запеченные в горшочке (300)</b>	<b>320.00</b>
<i>Пельмени, печень, лук, морковь, бульон, специи</i>	
<b>Пельмени в горшочке «По-царски» (300)</b>	<b>320.00</b>
<i>Пельмени, коп. грудинка, бел. грибы, сметана, сыр, бульон</i>	

## **ВТОРЫЕ БЛЮДА РЫБНЫЕ И МОРЕПРОДУКТЫ**

<b>Темпура из морепродуктов (200/50)</b> <i>Кальмар, креветка, гребешок</i>	<b>435.00</b>
<b>Гребешок в беконе под сметанно-чесочным соусом</b> <i>Гребешок морской, бекон, соус</i>	<b>450.00</b>
<b>Гребешок в шпинатном соусе (230)</b> <i>Гребешок, шпинат, сыр маскарпоне, кокосовое молоко, зелень</i>	<b>440.00</b>
<b>Семга «Шампань» (200/50)</b> <i>Семга припускается в шампанском со специями и ароматными травами</i>	<b>450.00</b>
<b>Семга в медовой глазури (200/100)</b> <i>Семга, медово-горчичный соус, картофель, запеченный с сыром</i>	<b>430.00</b>
<b>Семга в сливочно–шпинатном соусе (170/130)</b> <i>Стейк из семги, шпинат свежий, сливки, сыр маскарпоне, чеснок</i>	<b>390.00</b>
<b>Форель с морепродуктами (200/100)</b> <i>Форель, креветка, гребешок, сливочный соус</i>	<b>420.00</b>
<b>Рулет «Гранд Прикс» (200)</b> <i>Палтус, начиненный креветками, сыром, помидорами и маслинами, под сливочным соусом</i>	<b>450.00</b>
<b>Стейк из палтуса с овощным гарниром (200/100)</b> <i>Фламбированные овощи, палтус, лимон</i>	<b>460.00</b>
<b>Семга, фаршированная креветкой под горчично-яичным соусом с овощами (180/100/50)</b> <i>Семга, креветка, соус горчичный</i>	<b>420.00</b>
<b>Палтус в сырной панировке (220)</b> <i>Палтус, соус «Тартар», сыр «Пармезан»</i>	<b>440.00</b>

## **ВТОРЫЕ БЛЮДА МЯСНЫЕ И ПТИЦА**

<b>Бараньи ребрышки на гриле с помидором и картофелем (205/55/40)</b> <i>Баранина на кости, фаршированный помидор, картофель запеченный</i>	<b>410.00</b>
<b>Отбивные из баранины с баклажанами (180/100)</b> <i>Бараньи отбивные, баклажан, шпинат, огурец св.</i>	<b>420.00</b>
<b>Ароматная телятина, приготовленная на гриле с тушеными овощами (200/100)</b> <i>Телятина, перец сладкий, баклажан, кабачок, кисло-сладкий имбирный соус</i>	<b>380.00</b>
<b>Телятина по-милански (185/100)</b> <i>Сыр пармезан, телятина, картофель фри</i>	<b>350.00</b>
<b>Телятина «Эво» (185/100)</b> <i>Отбивная из телятины в вине с овощами и зеленью</i>	<b>370.00</b>
<b>Свинина на ребре, фаршированная грибами (220/100)</b> <i>Натуральная свиная котлета, с реберной костью, фаршированная грибами в томатном соусе</i>	<b>390.00</b>
<b>Свинина «Гурман» (200/20)</b> <i>Свиная корейка на косточке, маринованная ароматными травами, фламбированная коньяком</i>	<b>410.00</b>
<b>Мясо, запеченное с грибами (320)</b> <i>Свинина, овощи, грибы, картофель, майонез, сыр</i>	<b>350.00</b>
<b>Мясо «Дью-Бари» с картофелем (200/100)</b> <i>Свиная вырезка, лук репчатый, сыр «эдамер», запекается под майонезом, картофель</i>	<b>340.00</b>
<b>Рубленая котлета с печеным картофелем под грибным соусом (280/100)</b> <i>Говядина, куриное филе, масло сливочное, панировочные сухари, картофель, соус</i>	<b>410.00</b>
<b>Куриное филе, фаршированное сыром и грибами в сливочном соусе (250/50)</b>	<b>350.00</b>
<b>Мясо «Фламинго» (250/50)</b> <i>Куриная грудка фаршированная грибами, сыром «эдамер» панированная в сухарях</i>	<b>360.00</b>
<b>Куриная грудка, жаренная с ананасом на гриле (150/50)</b> <i>Куриная грудка, фаршированная пикантным соусом и ананасом</i>	<b>340.00</b>

## СТЕЙКИ

*Стейк – это порционно отрезанный кусок говядины толщиной не менее 3 см.  
Цена блюда указана за сто грамм. Перед подачей взвешивается.*

*Рибай стейк – вырезается из подлопаточной части туши животного,  
отличается большим количеством жировых прослоек  
Портерхауз стейк – из поясничной части спины, толстый край вырезки*

<b>Рибай стейк с восточным соусом (100/50)</b>		<b>340.00</b>
<b>Рибай стейк с шоколадным соусом (100/50)</b>		<b>340.00</b>
<b>Портерхауз стейк по-аргентински (100/50)</b>		<b>310.00</b>
<b>Портерхауз стейк с красным соусом (100/50)</b>		<b>310.00</b>
<b>Свиной стейк в кисло-сладком соусе (200/50)</b>	(цена за порцию)	<b>390.00</b>
<b>Свиной стейк в пиве (200/50)</b>	(цена за порцию)	<b>370.00</b>
<b>Куриные грудки гриль с медом и лимоном</b>	(цена за порцию)	<b>340.00</b>
<i>Куриные грудки, мед, соевый соус, специи</i>		
<b>Куриные грудки, жареные на гриле</b>	(цена за порцию)	<b>340.00</b>
<i>Куриные грудки, соус чили, уксус, горчицу и чеснок</i>		

## ГАРНИРЫ

<b>Картофель «По-домашнему» (200/30)</b>		<b>110.00</b>
<i>Обжаренные на сливочном масле лепестки картофеля</i>		
<b>Картофель «По-деревенски» (200/50)</b>		<b>140.00</b>
<i>Отварной картофель, обжаренный с грибами, свежими томатами и луком</i>		
<b>Картофель «По-монастырски» (200/20)</b>		<b>140.00</b>
<i>Картофель обжаренный с грибами и луком</i>		
<b>Картофель фри (100)</b>		<b>90.00</b>
<b>Овощной гарнир (100)</b>		<b>120.00</b>
<b>Огурец св., помидор св., капуста квашеная</b>		
<b>Овощи тушеные (100)</b>		<b>120.00</b>
<b>Баклажан, цуккини, морковь, капуста цветная</b>		
<b>Капуста цветная в кляре (100)</b>		<b>90.00</b>
<b>Рис отварной (150)</b>		<b>60.00</b>

## ОМЛЕТЫ

<b>Омлет по-венски с беконом (240)</b>	<b>160.00</b>
<i>Горячий омлет с жареным беконом, тостами, соусом «Барбекю»</i>	
<b>Омлет по-венски с ветчиной (240)</b>	<b>160.00</b>
<i>Горячий омлет с кусочками ветчины, помидорами, тертым сыром, соусом и зеленью</i>	
<b>Омлет с сыром (180)</b>	<b>150.00</b>
<b>Омлет с оливками и маслинами (180)</b>	<b>150.00</b>
<b>Яичница по-домашнему (270)</b>	<b>150.00</b>
<i>Яичница из двух яиц с добавлением ветчины, помидоров, болгарского перца, стручковой фасоли и сыра</i>	
<b>Французские тосты с яйцом и соусом (120)</b>	<b>130.00</b>

Дополнительно к любому из блюд можно заказать:

<b>Сыр (30)</b>	<b>35.00</b>
<b>Джем (30)</b>	<b>35.00</b>
<b>Мед (30)</b>	<b>50.00</b>
<b>Тосты (30)</b>	<b>35.00</b>
<b>Лук зеленый (30)</b>	<b>35.00</b>

## ПАСТА

<b>Паста «Болоньез» (150/120/10)</b>	<b>190.00</b>
<i>Ветчина, говядина, томаты, сыр «Пармезан», соус</i>	
<b>Паста «Карбонара» (150/120/10)</b>	<b>190.00</b>
<i>Бекон, шампиньоны, сливочный соус, сыр «Пармезан»</i>	
<b>«Ушки» с морепродуктами (150/120/10)</b>	<b>190.00</b>
<i>Паста «ушки», морепродукты, сливочный соус, сыр «Пармезан»</i>	

## ТОСТЫ

<b>Тост с сыром и беконом (150)</b>	<b>140.00</b>
<i>Хлеб злаковый, соус, сыр, обжаренный бекон, маринованный огурец, лук красный. Подается горячим</i>	
<b>Тост с ветчиной (150)</b>	<b>140.00</b>
<i>Хлеб злаковый, соус, сыр маринованный огурец, ветчина, салаты. Подается холодным</i>	

## СЭНДВИЧИ

<b>Клубный сэндвич «ДУЭТ» (170)</b>	<b>140.00</b>
<i>Нежная ветчина, сыр с овощами и салатом между двумя ломтиками запеченного тоста с соусом «Цезарь»</i>	
<b>Сэндвич с телятиной (170)</b>	<b>140.00</b>
<i>Хлеб для тостов, телятина, сыр, соус, помидоры, огурец маринованный, красный лук. Подается горячим.</i>	
<b>Сэндвич с курицей (170)</b>	<b>140.00</b>
<i>Хлеб для тостов, сыр, соус, помидоры, грудка куриная, лист салата.</i>	
<b>Сэндвич с подкопченной сёмгой (170)</b>	<b>140.00</b>
<i>Хлеб злаковый, свежий огурец, семга подкопченная, соус, салаты. Подается холодным.</i>	

## УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ

### ВОСТОЧНЫЕ САЛАТЫ

<b>АЧИК-ЧУЧУК (150)</b> <i>Знаменитый таикентский салат «Ачик» из свежих помидор, репчатого лука, специй – хорошее дополнение к плову</i>	<b>210.00</b>
<b>САБЗИЛИ-САЛАТ (150)</b> <i>Свежие помидоры, огурцы, сладкий перец, репчатый лук, уксус, масло, специи</i>	<b>210.00</b>
<b>МАЛИКА (150)</b> <i>Восточный салат из нежной телятины, капусты, яиц, картофеля пай и восточных специй</i>	<b>220.00</b>
<b>БАХОР (150)</b> <i>Говядина, свежие огурцы, помидоры, чеснок, зелень, майонез</i>	<b>220.00</b>
<b>НАВРУЗ (150)</b> <i>Легкий восточный салат из капусты, огурцов, помидоров, зелени</i>	<b>180.00</b>
<b>КАРАВАН (150)</b> <i>Мясной салат из телячьей вырезки, копченной и отварной курицы, языка с луком, специями</i>	<b>220.00</b>
<b>АРОМ (150)</b> <i>Салат из семги, яиц, капусты, сухариков и огурцов</i>	<b>210.00</b>
<b>ХУМСАН (150)</b> <i>Салат из нежной телятины, маринованных грибов, соленых огурцов, зеленого лука, кинзы, петрушки, приправленный оливковым маслом</i>	<b>210.00</b>
<b>ТАШКЕНТ (150)</b> <i>Телятина, редька, лук, яйцо, заправка</i>	<b>210.00</b>

### ВОСТОЧНЫЕ СУПЫ

<b>ЛАГМАН «УЗБЕКИСТАН» (300)</b> <i>Ручным способом приготовленная лапша из специально вытянутого теста, залитая густым соусом «Ваджу» из овощей, баранины и восточных приправ</i>	<b>230.00</b>
<b>ЛАГМАН «БОЗ – СУ» (300)</b> <i>Ручным способом приготовленная лапша из специально вытянутого теста, залитая густым соусом «Ваджу» из овощей, курицы и восточных приправ</i>	<b>230.00</b>
<b>ШУРПА (500)</b> <i>Прозрачный бульон из баранины с овощами и специями</i>	<b>240.00</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>ПЛОВ (300)</b>	<b>290.00</b>
<i>Традиционный узбекский плов, приготовленный в чугунном казане из баранины с восточным рисом, морковь и специями</i>	
<b>МАНТЫ (300)</b>	<b>260.00</b>
<i>Мешочки из теста, наполненные мясом, луком</i>	
<b>ДОЛМА (150)</b>	<b>260.00</b>
<i>Молотая телятина с рисом, завернутая в виноградные листья</i>	
<b>КОЗОН КАБОБ (200/100)</b>	<b>330.00</b>
<i>Обжаренное баранье мясо, приготовленное в чугунном казане с картошкой.</i>	

## ВОСТОЧНЫЕ ШАШЛЫКИ НА УГЛЯХ

<b>КАБОБ «ДУЭТ» (400)</b>	<b>690.00</b>
<i>Фирменный шашлык – ассорти из баранины, телятины, семги, курицы с соусом.</i>	
<i>Время приготовления 20 – 25 мин.</i>	
<b>Шашлык «Славянский» (300)</b>	<b>390.00</b>
<i>Мясо свинины, картофель фри, помидор, огурец, лук репч., зелень</i>	
<b>КАБОБ «БУЗОК» (200)</b>	<b>410.00</b>
<i>Шашлык из телятины с луком и узбекскими специями.</i>	
<i>Время приготовления 20 – 25 мин.</i>	
<b>КАБОБ «УЧ ПАНЖА» (300)</b>	<b>440.00</b>
<i>Шашлык из баранины, телятины на трех шампурах с луком и узбекскими специями.</i>	
<i>Время приготовления 20 – 25 мин.</i>	
<b>КАБОБ «ТАВУК» (200)</b>	<b>350.00</b>
<i>Шашлык из курицы с луком и специями.</i>	
<i>Время приготовления 20 – 25 мин.</i>	
<b>КАБОБ «КАРТОШКА» (70)</b>	<b>120.00</b>
<i>Шашлык из картофеля с зеленью.</i>	
<i>Время приготовления 20 – 25 мин.</i>	
<b>КАБОБ «САБЗАВОТ» (150)</b>	<b>220.00</b>
<i>Шашлык из помидор, баклажан, паприки по желанию.</i>	
<i>Время приготовления 20 – 25 мин.</i>	

## СОУСЫ

<b>АДЖИКА (30)</b>	<b>80.00</b>
<b>Соус томатный с чесноком (40)</b>	<b>60.00</b>

## ВЫПЕЧКА

<b>Лаваш «АРОМ» (1 шт./60)</b>	<b>90.00</b>
<i>Лаваш с сыром и помидорами, запеченный на углях</i>	
<b>Лаваш (1 шт.)</b>	<b>50.00</b>
<b>«ПАТЫР – НОН» (1шт/230)</b>	<b>60.00</b>
<i>Узбекская лепешка из дрожжевого теста (по предварительному заказу)</i>	

## ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕННОЕ

<b>Фруктовое ассорти (800)</b>	<b>520.00</b>
<i>Апельсин, яблоко, груша, виноград, банан</i>	
<b>Фруктовое ассорти (400)</b>	<b>260.00</b>
<i>Апельсин, яблоко, груша, виноград, банан</i>	
<b>Фруктовый салат (210)</b>	<b>260.00</b>
<i>Апельсин, яблоко, виноград, банан, сироп, сметана</i>	
<b>Мороженное «Фламбе» с киви (200)</b>	<b>230.00</b>
<i>Мороженное, ликер «Куантро», киви</i>	
<b>Мороженное «Фламбе» с клубникой (200)</b>	<b>250.00</b>
<i>Мороженное, ликер «Куантро», клубника</i>	
<b>Мороженное «ВАШРЕН» (190)</b>	<b>210.00</b>
<i>Мороженное, сливки, вишня, соус клубничный</i>	
<b>Мороженное «БАНАНОВЫЙ СПЛИТ» (190)</b>	<b>210.00</b>
<i>Мороженное, сливки, банан, соус</i>	
<b>Мороженое в заварном кольце с фруктами (120/30/20)</b>	<b>230.00</b>
<i>Сливочное мороженое, ананас, апельсин, банан, взбитые сливки, клубничный топпинг</i>	
<b>Мороженое «Шоколадный ком» (120/60/15)</b>	<b>180.00</b>
<b>Шоколад (100)</b>	<b>100.00</b>
<b>Конфеты «Рафаэлло»</b>	<b>350.00</b>
<b>Конфеты «Рафаэлло» 1 шт.</b>	<b>25.00</b>
<b>Конфеты «Феррейро Роше»</b>	<b>450.00</b>
<b>Конфеты «Феррейро Роше» 1 шт.</b>	<b>35.00</b>

## ТОРТЫ И ПИРОЖЕННЫЕ

<b>Чизкейк (120 гр.):</b>	<b>160.00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• «Классический»</li><li>• «Шоколадный»</li><li>• «Миндальный Амаретто»</li><li>• «Клубничный Вихрь»</li><li>• «Пралине с шоколадной крошкой и орехом»</li><li>• «С яблоком и карамелью»</li></ul>	
<i>Сырный десерт горячего приготовления на основе сыра «Филадельфия»</i>	
<b>Штрудель (140/50):</b>	<b>150.00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• «Вишневый»</li><li>• «Яблочный»</li><li>• «Брусничный»</li></ul>	
<i>Слоеное тесто с начинкой и шариком ванильного мороженого</i>	

## **БЛИНЫ**

<b>Блины (120/30):</b>	<b>70.00</b>
• <i>со сметаной</i>	
• <i>с медом</i>	
• <i>со сгущенным молоком</i>	
• <i>с вареньем</i>	
<b>Блинчики с мороженым с горячим шоколадом (170)</b>	<b>130.00</b>
<i>блинчики, мороженое, горячий шоколад</i>	
<b>Блинчики с яблоками и корицей (210)</b>	<b>130.00</b>
<i>блинчики, ломтики яблока, мороженое, корица, карамельный соус</i>	
<b>Блинчики банановые с клубникой (220)</b>	<b>130.00</b>
<i>блинчики, ломтики банана и клубники, мороженое, ром, клубничный соус</i>	
<b>Блинчики банановые с киви (220)</b>	<b>130.00</b>
<i>блинчики, ломтики банана и киви, мороженое, взбитые сливки, карамельный соус</i>	
<b>Блинчики с творогом (200)</b>	<b>140.00</b>
<b>Блинчики с сыром (200)</b>	<b>140.00</b>
<b>Блинчики с мясом (200)</b>	<b>160.00</b>
<b>Блинчики с семгой (200)</b>	<b>160.00</b>

## **БЛИННЫЕ ДУЭТЫ**

<b>Блинчики с семгой и картофелем (230)</b>	<b>160.00</b>
<i>Два блинчика. Один блин с начинкой из семги, другой – с картофелем и сыром, зеленью</i>	
<b>Блинчики с мясом и картофелем (250)</b>	<b>160.00</b>
<i>Два блинчика. Один блин с начинкой из мяса, другой – с картофелем и сыром, зеленью</i>	
<b>Сырники со сметаной (170)</b>	<b>150.00</b>
<b>Мед натуральный (50)</b>	<b>50.00</b>
<b>Сметана (50)</b>	<b>35.00</b>
<b>Варенье (50)</b>	<b>35.00</b>

## КОФЕ

*Эспрессо – это крепкий кофе, который готовят из обжаренных по специальной технологии кофейных зерен. «Эспрессо» является одним из самых популярных напитков в мире.*

<b>Эспрессо</b>	<b>30 мл/60 мл</b>	<b>80.00</b>
<b>Двойной эспрессо</b>	<b>120 мл</b>	<b>150.00</b>
<b>Ристретто</b>	<b>15 мл/30 мл</b>	<b>80.00</b>
<b>Эспрессо Маккиато</b>	<b>60 мл</b>	<b>90.00</b>
<i>Классический эспрессо со сливочной пенкой</i>		
<b>Эспрессо Кон Панна</b>	<b>60 мл</b>	<b>90.00</b>
<i>Эспрессо, взбитые сливки</i>		
<b>Эспрессо Романо</b>	<b>60 мл/120 мл</b>	<b>90.00</b>
<i>Эспрессо с лимоном</i>		
<b>Эспрессо Американо</b>	<b>150 мл</b>	<b>110.00</b>
<i>Эспрессо с водой</i>		
<b>Кофе во френчпрессе</b>	<b>200 мл</b>	<b>90.00</b>
<b>Кофе по-восточному</b>	<b>60 мл</b>	<b>80.00</b>
<b>Какао</b>	<b>250 мл</b>	<b>90.00</b>
<b>Горячий шоколад</b>	<b>140 мл</b>	<b>120.00</b>
<b>Кофе Глясе</b>	<b>170 мл</b>	<b>120.00</b>
<i>Эспрессо с мороженым</i>		
<b>Классический капучино</b>	<b>220 мл</b>	<b>130.00</b>
<i>Воздушная молочная пена с ароматом эспрессо</i>		
<b>Капучино Немецкий шоколад</b>	<b>220 мл</b>	<b>130.00</b>
<i>Капучино с немецким шоколадным соусом</i>		
<b>Капучино Пина Колада</b>	<b>220 мл</b>	<b>140.00</b>
<i>Эспрессо, кокосовый сироп, ананасовый сироп, молоко, молочная пенка</i>		
<b>Капучино Роки Роуд</b>	<b>220 мл</b>	<b>150.00</b>
<i>Эспрессо, шоколадный сироп, ореховый сироп, горячее молоко, молочная пенка</i>		
<b>Капучино Черный лес</b>	<b>220 мл</b>	<b>150.00</b>
<i>Эспрессо, шоколадный сироп, вишневый сироп, молоко, молочная пенка</i>		
<b>Капучино Малиновый торт</b>	<b>220 мл</b>	<b>150.00</b>
<i>Эспрессо, малиновый сироп, шоколадный сироп, молоко, молочная пенка</i>		

## МОККО

*Мокко – эспрессо, смешанный с обработанным паром молоком и шоколадным сиропом*

<b>Классический мокко</b> <i>Эспрессо, шоколадный сироп, молоко, взбитые сливки, какао пудра</i>	<b>220 мл</b>	<b>135.00</b>
<b>Мокко с карамелью и орехами</b> <i>Эспрессо, ореховый сироп, карамельный сироп, кокосовый сироп, молоко, взбитые сливки</i>	<b>220 мл</b>	<b>145.00</b>
<b>Клубничный мокко</b> <i>Эспрессо, клубничный сироп, молоко, взбитые сливки</i>	<b>220 мл</b>	<b>145.00</b>

## ЛАТТЕ

*Латте – эспрессо добавляют к обработанному паром и вспененному молоку. Для большей утонченности к латте можно добавлять самые различные сиропы. Попробуйте латте со льдом!*

<b>Классический латте</b> <i>Эспрессо, молоко, молочная пенка</i>	<b>220 мл</b>	<b>110.00</b>
<b>Латте с карамелью и орехами</b> <i>Эспрессо, карамельный сироп, ореховый сироп, молоко, молочная пенка, тертый орех</i>	<b>220 мл</b>	<b>120.00</b>

## ФРАППЕ И ШЕЙКИ

<b>Фраппе Рай на Гаваях</b> <i>Эспрессо, кокосовый сироп, шоколадный сироп, ореховый сироп, сливки</i>	<b>300 мл</b>	<b>130.00</b>
<b>Фраппе Ризли Дизли</b> <i>Эспрессо, малиновый сироп, ореховый сироп, сливки</i>	<b>300 мл</b>	<b>130.00</b>
<b>Фраппе Неаполитанский шейк</b> <i>Эспрессо, шоколадный сироп, клубничный сироп, ванильный сироп, сливки</i>	<b>300 мл</b>	<b>130.00</b>
<b>Фраппе Банана Фуджи шейк</b> <i>Эспрессо, банан, клубничный сироп, банановый сироп, молоко, сливки</i>	<b>300 мл</b>	<b>130.00</b>

## ДОБАВКИ

<b>Молоко</b>	<b>50 мл</b>	<b>20.00</b>
<b>Взбитые сливки</b>	<b>15 мл</b>	<b>25.00</b>
<b>Корица</b>	<b>2 гр.</b>	<b>10.00</b>
<b>Лимон</b>	<b>10 гр.</b>	<b>10.00</b>
<b>Сироп «MONIN»</b>	<b>20 мл</b>	<b>30.00</b>

## **ЧАЙ**

**Чай в ассортименте: 300 гр. 80.00**

**Чай Дарджилинг «Золотое Шампанское»**

**Чай «Солнце Ассама»**

**Чай «Английский завтрак»**

**Чай «Легенда Юньнани»**

**Чай «Айриш крим»**

**Чай «Граф Грей»**

**Чай «Тет-а-тет»**

**Чай «Гордость Китая»**

**Чай «Матэ зеленый»**

**Чай «Семь самураев»**

**Чай «Сливочный десерт»**

**Чай «Зеленый жасминовый»**

**Чай «Солнечная долина»**

**Чай «Сладкая земляника»**

**Чай «Лесная ягода»**

**Чай «Жизненная энергия»**

**Чай «Лунная соната»**

**Чай «Остров фантазии»**

**Чай «Эликсир жизни»**

## ***ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ***

<b>Кока – кола, спрайт, тоник</b>	<b>0,25 л</b>	<b>40.00</b>
	<b>0,5 л</b>	<b>80.00</b>
<b>Соки «Я»</b>	<b>0,25</b>	<b>50.00</b>
	<b>1 л</b>	<b>200.00</b>
<b>Морс ягодный</b>	<b>0,25 л</b>	<b>50.00</b>
	<b>1 л</b>	<b>200.00</b>

## ***МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА***

<b>«Бон Аква»</b>	<b>0,5 л</b>	<b>40.00</b>
<b>«Пирье Натурель, Лимон, Лайм</b>	<b>0,33 л</b>	<b>100.00</b>
<b>«Витель»</b>	<b>0,33 л</b>	<b>90.00</b>

## ***СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК***

<b>Апельсиновый</b>	<b>200 мл</b>	<b>150.00</b>
<b>Морковный</b>	<b>200 мл</b>	<b>150.00</b>
<b>Яблочный</b>	<b>200 мл</b>	<b>150.00</b>
<b>Яблочно – морковный</b>	<b>200 мл</b>	<b>150.00</b>
<b>Морковный со сливками</b>	<b>200 мл</b>	<b>150.00</b>

### ***ХОЛОДНЫЕ КОКТЕЙЛИ***

<b>Молочный коктейль</b>	<b>200 мл</b>	<b>100.00</b>
<b>Кремоза</b>	<b>280 мл</b>	<b>100.00</b>
<i>молоко, «Бон Аква», лед, сироп на выбор</i>		
<b>Смуззи клубничный</b>	<b>200 мл</b>	<b>140.00</b>
<i>клубника, клубничный йогурт, молоко, лед</i>		
<b>Смуззи апельсиновый</b>	<b>200 мл</b>	<b>140.00</b>
<i>апельсин, мороженое, апельсиновый сок</i>		
<b>Смуззи банановый</b>	<b>200 мл</b>	<b>140.00</b>
<i>банан, банановый йогурт, лед</i>		
<b>Ягодный MIX</b>	<b>200 мл</b>	<b>140.00</b>

### ***КАЛЬЯН***

<b>Кальян на воде</b>	<b>400.00</b>
<i>Табак: на выбор гостя. В колбе: вода</i>	
<b>«Дыхание востока»</b>	<b>700.00</b>
<i>Табак: жасмин, яблоко. В колбе: шампанское</i>	
<b>«Клубничный рай»</b>	<b>600.00</b>
<i>Табак: клубника, мята. В колбе: молоко. Сироп «Монин»-клубника</i>	

### ***ДОПОЛНИТЕЛЬНО***

<b>Замена угля</b>	<b>50.00</b>
--------------------	--------------

Утверждаю  
Директор ООО "МАГНАТ" .....Ю.В.Кельнер