

Уважаемые гости!

Мы рады приветствовать Вас в ресторане

«ПанКабан»

*Для Вас всегда свежее пиво, сваренное на
собственной пивоварне.*

*Также мы предлагаем отведать самые вкусные
блюда Восточной и Европейской кухни.*

*Болельщики смогут оценить трансляции
спортивных матчей на большом экране. Каждую
пятницу и субботу вы можете насладиться
звуками живой музыки.*

*На втором этаже нашего ресторана расположен
Банкетный зал, где Вы можете провести
торжественные мероприятия.*

Закуски к пиву

Колбаски домашние из свинины
Домашние колбаски приготовленные на гриле. Подаются с маринованным луком и соусом Соцебели.
Выход блюда: 120/30/30 гр. 170 руб.

Колбаски домашние из говядины
Домашние колбаски, приготовленные на гриле. Подаются с квашеной капустой и соусом Соцебели.
Выход блюда: 120/30/30 гр. 175 руб.

Колбаски копченые «Тивчик»
Копченые свино-говяжьи колбаски обжаренные на растительном масле. Подаются с картофельными дольками и кетчупом.
Выход блюда: 5 шт./50/30 гр. 130 руб.

Колбаски «Охотничьи»
Полукопченые колбаски из мяса птицы, говядины и свинины, обжаренные с чесноком. Подаются с чесночными гренками и соусом Сацебели. Выход блюда: 120/40/30 гр. 150 руб.

Колбаски «Куриные»
Колбаски из курицы, обжаренные с чесноком. Подаются с картофелем фри и соусом Пар-Пар.
Выход блюда: 80/30/30 гр. 160 руб.

Закуска по -Баварски
Обжаренный миндаль, арахис, чесночные гренки и сыр косичка.
Выход блюда: 70/50/50 гр. 190 руб.

Жареные куриные сердечки
Куриные сердечки обжаренные в специях с зеленью. Подаются с 170 руб.

соусом Сацебели. Выход блюда: 120/30 гр.

Жареные куриные желудки

Куриные желудочки обжаренные в специях с зеленью. Подаются с соусом Сацебели. Выход блюда: 120/30 гр. **160 руб.**

Острые куриные крылышки

Маринованные куриные крылышки жаренные со специями. Подаются с чесночными гренками и кетчупом. Выход блюда: 150/50/30 гр. **190 руб.**

Куриные палочки к пиву

Ломтики куриного филе, обжаренные в панировке; подаются с сырным соусом. Выход блюда: 130/30 гр. **160 руб.**

Сосиски в беконе с гренками

Обжаренные сосиски, обвернутые в бекон, подаются с чесночными гренками майонезом и кетчупом. Выход блюда: 120/60/50/15/15 гр. **160 руб.**

Сырные шарики с ветчиной

Сырные шарики с ломтиками ветчины в пшеничной панировке, обжаренные до румяной корочки во фритюре. Подаются с соусом Пар-Пар. Выход блюда: 150/30 гр. **180 руб.**

Сырная корзинка

В корзиночке из сыра подается ассорти, из жаренного миндаля, арахиса и фундука. Выход блюда: 160 гр. **190 руб.**

Пивной сет

Янтарная с перцем, Пеша Кеты и кольца кальмара. **180 руб.**

Выход блюда: 120 гр.

Креветки «Лангусто»

Креветки отварные со специями и лимоном.

Выход блюда: 100 гр.

180 руб.

Креветки «Омарио»

Королевские креветки, обжаренные со специями, подаются с дольками лимона. Выход блюда: 100 гр.

220 руб.

Кольца кальмаров

Кольца кальмара обжаренные в кляре.

Выход блюда: 70 гр.

150 руб.

Луковые кольца

Луковые кольца обжаренные в кляре.

Выход блюда: 70 гр.

110 руб.

Гренки от немки

Острые гренки из бородинского хлеба с салом и слабосоленой селедочкой. Украшаются зеленью и оливками.

Выход блюда: 180 гр.

120 руб.

Ореховое ассорти Миндаль, фисташки, арахис.

Выход блюда: 150 гр.

220 руб.

**Специальное предложение от нашего
ресторана**

<i>Вобла вяленая</i>	<i>1 шт.</i>	<i>50 руб.</i>
<i>Лещ холодного копчения</i>	<i>1 шт.</i>	<i>75 руб.</i>

Пивные закуски для компании

Пивной завал

Колбаски копченые «Пивчик», колбаски домашние из свинины, крылышки острые, сыр косичка и фри. Подаются с соусами, Сацебели, Пар-тар и сырным.

Выход блюда: 1000/90 гр.

1200 руб.

Одиссея

Жаренные креветки, вяленые кольца кальмара, луковые кольца, чесночные гренки с селедочкой с соусом Пар-Пар.

Выход блюда: 600/30 гр.

760 руб.

На Проих

Корзинка из сыра наполненная жареными орешками, сырные шарики с ветчиной и сосиски в беконе. Подаются с гренками из белого хлеба и соусами: майонез и кетчуп.

Выход блюда: 600/100 /60 гр.

690 руб.

Холодные закуски

- Закуска овощная «Джвари»* Помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, перец стручковый острый и зелень.
Выход блюда: 380 гр. 170 руб.
- Закуска мясная «Шердо»*
Казы, куриный рулет, Суджук, язык отварной говяжий.
Украшается свежими томатами, огурцами и зеленью.
Выход блюда: 200/70 гр. 390 руб.
- Мясное ассорти «Славянское»*
Копченое сало, буженина, куриный рулет, язык и карбонад.
Украшается свежими томатами, огурцами и зеленью.
Выход блюда: 245/75 гр. 310 руб.
- Закуска сырная «Самтредиа»*
Разнообразие сыров: «Гауда», «Сулугуни», «Пармезан», «Мраморный» и копченый сыр «Чечил». Украшается грецким орехом и виноградом. Выход блюда: 240/40 гр. 250 руб.
- Закуска рыбная «Морской дар»*
Семга слабосоленая, эсколар холодного копчения и балык кеты.
Украшается лимоном, маслинами и зеленью.
Выход блюда: 210/40 гр. 270 руб.

Закуска «Деревенская»

Исконно русская закуска из соленой сельди, копченого мяса и сала подаваемых с отварным картофелем и маринованными огурчиками и лучком. Украшенная лимоном и зеленью. Выход блюда: 410/50 гр.

250 руб.

Ассорти разносол

Слабосоленые огурцы, помидоры, болгарский перец и капуста. Выход блюда: 330гр.

160 руб.

Селедка по-домашнему

Слабосоленая селедочка с отварным картофелем, луком и зеленью. Выход блюда: 235/15 гр.

120 руб.

Баклажаны по -Намангански

Баклажаны жаренные, фаршированные грецким орехом. Подаются на листе салата и украшаются свежей зеленью. Выход блюда: 150/15гр.

120 руб.

Маринованные грибы

Опята и шампиньоны с лучком и маслом. Подаются на листе салата и украшенные зеленью. Выход блюда: 150/15 гр.

150 руб.

Маринованные белые грибы

Белые грибы с лучком и маслом. Подаются на листе салата и украшенные зеленью. Выход блюда: 100/15 гр.

170 руб.

Строганина из семги

Подается с зеленью и лимоном. Выход блюда: 70/25 гр.

170 руб.

<i>Строганина из эсқолара</i> <i>Подается с зеленью и лимоном. Выход блюда: 70/25 гр.</i>	<i>170 руб.</i>
<i>Язык говяжий</i> <i>Отварной язык подается с горчицей. Выход блюда: 100/10 гр.</i>	<i>240 руб.</i>
<i>Казы</i> <i>Подается на листе салата с зеленью. Выход блюда: 100/15 гр.</i>	<i>250 руб.</i>
<i>Оливки Выход блюда: 100 гр.</i>	<i>130 руб.</i>
<i>Маслины Выход блюда: 100 гр.</i>	<i>130 руб.</i>
<i>Лимон Выход блюда: 100 гр.</i>	<i>50 руб.</i>

Салаты из свежих овощей

Греческий

Свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, лист салата, с маслинами и сыром «Фета», заправленные оливковым маслом. Выход блюда: 210гр.

160 руб.

Хилола

Острый салат из свежих помидоров, острого стручкового перца, лука нарезанного кольцами с оливковым маслом, листом салата и зелень. Выход блюда: 195 гр.

120 руб.

Патир

Ассорти болгарских перцев с сыром «Фета», зеленью и оливковым маслом. Выход блюда: 190 гр.

120 руб.

Белая папаха

Свежие помидоры в белоснежных шапках из гриенок, сливочно-чесночного соуса и сыра «Пармезан». Выход блюда: 220 гр.

130 руб.

Баклажаны «Алжанай»

Баклажаны, перец болгарский, свежие помидоры, огурцы, сыр «Пармезан», заправляется сливочно-чесночным соусом.

Выход блюда: 205 гр.

130 руб.

Салаты из курицы

Цезарь с курицей

Куриное филе, помидоры, пекинская капуста и гренки с сыром. Заправляется соусом «Цезарь». Выход блюда: 180 гр.

190 руб.

Эмир

Куриное филе с жареными шампиньонами, черносливом, огурцом, пассированным луком и яйцом под майонезом. Украшается зернами граната. Выход блюда: 180 гр.

210 руб.

Перепелиное гнездо

Куриное филе, со свежими помидорами, огурцами, грибами, пассированным луком, кукурузой, картофелем пай и перепелиным яйцом. Под заправкой из сливочно-чесночного соуса. Выход блюда: 200 гр.

180 руб.

Сим-Сим

Куриный рулет, отварной говяжий язык, свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, гренки и сыр «Пармезан». Заправленный сливочным соусом. Выход блюда: 200 гр.

210 руб.

Каприз

Отварное куриное филе, ананас, яйцо, сыр «Пармезан» и грецкий орех. Заправляется майонезом. Выход блюда: 170 гр.

180 руб.

Салаты из мяса

Цезарь мясной

Жареная свинина, свежие огурцы, помидоры, пекинская капуста, сыр «Пармезан» и сухарики. Заправляется сливочно-чесночным соусом. Выход блюда: 180 гр. 190 руб.

Гурман

Обжаренная кусочками свинина, баклажаны, болгарский перец, майонез. Выход блюда: 170гр. 170 руб.

Садаф

Отварной язык с сыром «Пармезан», свежими яблоками и огурцами. Заправляется майонезом. Выход блюда: 170 гр. 210 руб.

Салат с фунчезой

Фунчеза, говядина, свежие огурцы, болгарский перец и корейская морковка. Выход блюда: 170 гр. 160 руб.

Ташкент

Печень говядины, свежие и маринованные огурцы, зеленый горошек и канза. Заправляется майонезом и украшается свежей зеленью. Выход блюда: 170 гр. 160 руб.

Салаты из морепродуктов

Цезарь с королевскими креветками

Королевские креветки, свежие огурцы, сыр «Пармезан», пекинская капуста и сухарики. Заправляется соусом «Цезарь». Выход блюда: 175 гр.

190 руб.

Жемчужина

Креветки, кальмары, яблоки, свежие огурцы и кукуруза под майонезом. Украшается свежими томатами. Выход блюда: 185 гр.

180 руб.

Царский

Салат для царского стола из семги, отварного картофеля, моркови, маринованных огурцов под майонезом. Украшается куриным яйцом с красной икрой. Выход блюда: 180 гр.

200 руб.

Теплые салаты

Гранд

Говядина, баклажаны, шампиньоны, лук, помидоры «Черри», лист салата и оливковое масло. Выход блюда: 200 гр.

170 руб.

Гарем

Теплое куриное филе, стручковая фасоль, болгарский перец, шампиньоны обжаренные с луком, свежие огурцы помидорами «Черри», с соевым соусом. Выход блюда: 195 гр.

180 руб.

Горный путь

Обжаренные кусочки говядины, под ореховым соусом, с шампиньонами обжаренными с луком, свежими помидорами, огурцами и болгарским перцем. Выход блюда: 200 гр.

180 руб.

Горячие закуски

Кучмачи

*Говяжье сердце и легкие, печень, лук, гранат, специи и зелень.
Выход блюда: 195 гр.*

160 руб.

Сыр жареный

Жареный сыр «Сулугуни». Выход блюда: 150 гр.

160 руб.

Грибы с сыром

*Свежие шампиньоны обжаренные с репчатым луком
запекаются с домашним сыром «Сулугуни» и майонезом. Выход
блюда: 200 гр.*

180 руб.

Жульен грибной

*Шампиньоны с зеленью в сливочном соусе с домашним сыром
«Сулугуни». Выход блюда: 130 гр.*

130 руб.

Жульен куриный

*Куриное мясо с зеленью в сливочном соусе с домашним сыром
«Сулугуни». Выход блюда: 130 гр.*

150 руб.

Жульен креветочный

*Креветки с зеленью в сливочном соусе с домашним сыром
«Сулугуни». Выход блюда: 130 гр.*

170 руб.

Первые блюда

Солянка мясная, сборная

Мясо говядины, шейка ароматная, копченые сардельки, огурцы маринованные, маслины, лимон, сметана и зелень.

Выход блюда: 250 гр.

175 руб.

Мастава

Кусочки телятины, рис, морковь, картофель, лук, чеснок, зелень. С добавлением томатной пасты. Выход блюда: 250 гр.

140 руб.

Чихиртма

Бульон, с кусочками нежной курицы, заправленный яйцом с мелко рубленой зеленью, специями и уксусом.

Выход блюда: 250 гр.

120 руб.

Шурпа

Бараньи ребра с картофелем, морковью, луком, болгарским перцем, томатом и чесноком. Выход блюда: 250 гр.

140 руб.

Повук шурпа

Домашняя лапша с кусочками курицы, шампиньонами и зеленью. Выход блюда: 250 гр.

120 руб.

Уха

*Кусочки семги, картофель, лук, водка и зелень.
Выход блюда: 250 гр.*

150 руб.

Лагман

Национальное узбекское блюдо из говядины, свежих овощей и домашней лапши. Выход блюда: 250 гр.

140 руб.

Сливочно-куриный суп с гренками

*Сливочный крем-суп, с нежными кусочками курицы, болгарским перцем, картофелем, специями и зеленью. Подается с гренками.
Выход блюда: 250/30 гр.*

120 руб.

Борщ

Говядина, картофель, капуста, морковь, свекла, лук, сельдерей и сметана. Выход блюда: 250гр.

120 руб.

Блюда из свинины

Сундук Купца

Свиная вырезка, запеченная с грибами и овощами. Подается на листе салата и украшается свежими овощами.

Выход блюда: 250/70 гр.

220 руб.

Кабалетто

Сочная отбивная из свинины с жареными шампиньонами, помидорами, майонезом и сыром. Подается на листе салата и украшается свежими овощами. Выход блюда: 245/70 гр.

210 руб.

Мясо по-французски

Нежная вырезка с картофелем, томатом, майонезом, запеченная под сыром «Сулугуни». Подается на кеце. Выход блюда: 265 гр.

220 руб.

Корейка свинины

*Обжаренная свинина
корейка (на косточке).*

*Подается со свежими
овощами и соусом
«Сацебели».*

*Выход блюда: 200/70/30
гр.*

275 руб.

Свинные ребрышки

*Жаренные свинные
ребрышки,*

*маринованные по
специальному рецепту, с
картофелем. Подаются
на кеце.*

Выход блюда: 265 гр.

210 руб.

Оджахури

*Нежная шейка свинины,
жаренная с картофелем,
луком, болгарским
перцем, томатом и
острыми специями.*

Подается на кеце.

Выход блюда: 265 гр.

230 руб.

Свинина с грибами

Свиная вырезка, обжаренная с шампиньонами, луком и зеленью. Подается на кеце. Выход блюда: 245 гр.

225 руб.

Жаркое лесника

Слегка обжаренная свиная шейка, тушится в ароматных специях, с болгарским перцем, шампиньонами и картофелем. Подается в горшочке с бульоном, сметаной и зеленью. Выход блюда: 275 гр.

200 руб.

Свинина в горшочке

Нежное мясо свинины, тушеное с шампиньонами, свежим томатами, болгарским перцем и луком. Запекается в горшочке под майонезом с сыром «Сулугуни». Выход блюда: 275 гр.

200 руб.

Блюда из говядины

Говядина в «Пармезане»

Рулет из говяжьей вырезки, со свежим томатом и болгарским перцем. Подается на картофельном дранике под сыром «Пармезан». Подается на листе салата и украшается свежими овощами. Выход блюда: 300/70 гр.

270 руб.

Говядина «Армавир»

Нежная отбивная из говяжьей вырезки, шампиньоны, томаты, майонез и сыр «Сулугуни». Подается на кеце. Выход блюда: 250 гр.

230 руб.

Корейка телятины

Обжаренная корейка телятины (на косточке). Подается со свежими овощами и соусом «Сацебели». Выход блюда: 200/70/30 гр.

290 руб.

Казан-кебаб с говядины

Нежная говядина приготовленная в казане с картофелем, луком и специями. Подается на листе салата и украшается свежими овощами. Выход блюда: 260/70 гр.

270 руб.

Говядина по-княжески

Кусочки говяжьей вырезки обжаренные с болгарским перцем, зеленой фасолью и томатами. Подается на кеце. Выход блюда: 240 гр.

210 руб.

Чанахи

Говядина тушеная с баклажанами, картофелем, луком, помидорами и специями. Подается в горшочке.

Выход блюда: 305 гр.

200 руб.

Говядина в горшочке

Нежное мясо говядины, тушеное с шампиньонами, свежими томатами, болгарским перцем и луком. Запекается в горшочке под майонезом и сыром «Сулугуни». Выход блюда: 275 гр.

240 руб.

Плов «Чайханский»

Рис, говядина, морковь, лук, горох, приправляется национальной специей «Зира». Подается со свежими овощами. Выход блюда: 250/60 гр.

150 руб.

Манты

Мелко нарезанная говядина с луком в тесте приготовленная на пару. Подается с соусом «Пар-Пар».

Выход блюда: 3 шт./30 гр.

110 руб.

Хинкали

Скрученный в тесте фарш из телятины с зеленью и специями.

Выход блюда: 3 шт.

120 руб.

Блюда из баранины

Корейка ягненка

Обжаренная корейка ягненка (на косточке). Подается со свежими овощами и соусом «Сацебели».

Выход блюда: 200/70/30 гр.

320 руб.

Бараньи ребрышки

Баранина на косточке, маринованная по специальному рецепту с картофелем. Подаются на кеце.

Выход блюда: 265 гр.

210 руб.

Буглама

Баранина с косточкой, приготовленная в собственном жиру с картофелем и зеленью. Подаются на кеце. Выход блюда: 280 гр.

230 руб.

Казан-кебаб с баранины

Баранина жаренная приготовленная в казане, подается с картофелем, луком и специями. Подается на листе салата и украшается свежими овощами. Выход блюда: 260/70 гр.

270 руб.

Баранина с зеленой фасолью

Тушеные бараньи ребрышки с картофелем, овощами и зеленой стручковой фасолью, украшенные ароматной зеленью. Подаются на кеце. Выход блюда: 285 гр.

250 руб.

Аджап-Сандал из баранина

Баранина тушеная с овощами, приправленная национальными специями и зеленью. Подается на кеце. Выход блюда: 265 гр.

200 руб.

Баранина «Самарқанд»

Овощи, тушеные в корзинке из нежного бараньего фарша, и запеченные под сыром «Пармезан». Подаются на кеце. Выход блюда: 270 гр.

200 руб.

Блюдо из конины

Ханм

Рулет из теста и мелко рубленной конины с луком и специями приготовленный на пару. Подается с соусом «Сацебели». Выход блюда: 200/30 гр

160 руб.

Блюда из птицы

Рулет «Креметто»

Рулет из нежного куриного филе с копченной шейкой, шампиньонами, луком и томатами, запекается под майонезом с сыром «Пармезан». Подается на листе салата и украшается

220 руб.

свежими овощами. Выход блюда: 250/70 гр.

Филе куриное под грибной шубой

Слегка обжаренное, куриное филе, запеченное под сыром «Сулугуни» с грибами. Подается с зеленым горошком, кукурузой и зеленью. Выход блюда: 245/70 гр.

230 руб.

Курица по-Боярски

Куриный окорок, фаршированный своим мясом, шампиньонами, луком и зеленью. Подается со свежими овощами и ореховым соусом. Выход блюда: 245/70/30 гр.

230 руб.

Цыпленок «Чкмерули»

Цыпленок жаренный с чесночком. Подаются на раскаленной, глиняной сковороде, и соусом «Сацебели». Выход блюда: 1 шт./50 гр.

350 руб.

Цыпленок «барбекю»

Половинка, жаренного цыпленка с чесночком. Подаются на раскаленной, глиняной сковороде, и соусом «Сацебели». Выход блюда: 1/2 шт./50 гр.

250 руб.

Казан-кебаб с курицей

Нежная курица приготовленная в казане с картофелем, луком и специями. Подается на листе салата и украшается свежими овощами. Выход блюда: 260/70 гр.

170 руб.

Аджан-Сандал (курица)

Курица тушеная с овощами, приправленная национальными специями и зеленью. Подается на кеце. Выход блюда: 265 гр.

160 руб.

Курица в горшочке

Нежное куриное филе, тушеное с шампиньонами, свежими томатами, болгарским перцем и луком. Запекается в горшочке под майонезом с сыром «Сулугуни». Выход блюда: 275 гр.

240 руб.

Блюда из рыбы

Семга по-царски

Семга под сырной корочкой . Подается с креветками и кальмарам, украшается зеленью и лимоном.

Выход блюда: 180/100/50 гр.

350 руб.

Стейк из семги

Подается с зеленью, маслинами и лимоном.

Выход блюда: 180/50 гр.

280 руб.

Семга по-Норвежски

Кусочки семги, тушенные в сметанном

соусе с грецким орехом и репчатый луком. Подается с рисом и украшается зеленью, маслинами и лимоном.

Выход блюда: 180/100/50 гр.

315 руб.

Семга «Султана»

Кусочки нежной семги приготовленные в соке свежих апельсинов, подаются с зеленью, маслинами и лимоном.

Выход блюда: 195/50 гр.

290 руб.

Форель речная жареная

Подается с зеленью, маслинами и лимоном.

Выход блюда: 180/50 гр.

260 руб.

Горбуша по-Провански

Горбуша запеченная под майонезом и сыром «Сулугуни».

Подается с цветной капустой, стручковой фасолью, зеленью, маслинами и лимоном. Выход блюда: 185/100 /50 гр.

195 руб.

Посейдон

Филе судака тушенное с томатами, морковью, болгарским перцем, луком и специями. Подается с зеленью, маслинами и лимоном. Выход блюда: 230/50 гр.

240 руб.

Судак жаренный

Подается с зеленью, маслинами и лимоном.

Выход блюда: 180/50 гр.

220 руб.

Мучные изделия

Хачапури по-Восточному с мясом

Пирог с начинкой из мяса говядины и баранины с луком и зеленью, под сыром «Сулугуни». Выход блюда: 450 гр.

290 руб.

Хачапури "Кема"

Пирог, в виде лодочки, с сыром «Сулугуни», яйцом и сливочным маслом. Выход блюда: 450 гр.

270 руб.

Хачапури «Пишлоқ»

Пирог с домашним сыром «Сулугуни». Выход блюда: 450 гр.

250 руб.

Хачапури по-Восточному с картофелем

Пирог с картофелем и сыром «Сулугуни». Выход блюда: 400 гр.

220 руб.

Самса

Рубленное мясо телятины с луком и специями запеченное в слоеном тесте. Выход блюда: 2 шт.

170 руб.

Хлебные изделия

Лаваш грузинский

1 шт.

30 руб.

Лепешка узбекская

1 шт.

30 руб.

Гарниры

<i>Цветная капуста</i>	<i>100 гр.</i>	<i>65 руб.</i>
<i>Картофель Фри</i>	<i>100 гр.</i>	<i>75 руб.</i>
<i>Картофельные дольки с чесноком</i>	<i>100 гр.</i>	<i>75 руб.</i>
<i>Картофель отварной с зеленью</i>	<i>100 гр.</i>	<i>65 руб.</i>
<i>Картофельные шарики</i>	<i>100 гр.</i>	<i>80 руб.</i>
<i>Рис по-Азиатски</i> <i>Рис, кукуруза, зеленый горошек и болгарский перец.</i> <i>Выход блюда:</i>	<i>100 гр.</i>	<i>80 руб.</i>
<i>Рис отварной</i>	<i>100 гр.</i>	<i>50 руб.</i>

Фасоль стручковая отварная

100 гр. 70 руб.

Соусы

Наршараб 30 гр. 65 руб.

Ткемали 50 гр. 65 руб.

Ореховый 50 гр. 65 руб.

Сацебели 50 гр. 50 руб.

Мацони 50 гр. 50 руб.

Пар-Пар 50 гр. 50 руб.

Цезарь 50 гр. 50 руб.

Сырный 50 гр. 50 руб.

Майонез 50 гр. 40 руб.

Хрен 30 гр. 40 руб.

Горчица 30 гр. 40 руб.

Аджика 30 гр. 40 руб.

Десерты из фруктов

Фруктовая ваза

Ассорти из свежих фруктов: виноград, яблоки, груша, банан, киви. Выход блюда: 700 гр.

350 руб.

Фруктовый рай

Дольки груши, яблока и банана обжаренные в коньячно-сливочном коктейле, с добавлением грецких орехов. Выход блюда: 220 гр.

160 руб.

Груша в вине

Сладкая сочная груша, приготовленная на пару настоящего грузинского вина с корицей и гвоздикой в оформлении сливок. Выход блюда: 210 гр.

140 руб.

Банановый рай

Фруктовый десерт из бананов с грецкими орехами, сгущенным молоком, горячим шоколадом и украшенный взбитыми сливками. Выход блюда: 250 гр.

120 руб.

Чизкейк в ассортименте 1 шт.

160 руб.

Груша 200 гр. 75 руб.

Банан 200 гр. 40 руб.

Виноград 200 гр. 75 руб.

Апельсин 200 гр. 50 руб.

Яблоко 200 гр. 40 руб.

Молочные коктейли

Банановая фантазия

Молочный коктейль из молока, мороженого и кусочков банана. 65 руб.

Выход блюда: 200 мл.

Молочный коктейль

Молочный коктейль из молока, мороженого и сиропа на выбор. 55 руб.

Выход блюда: 200 мл.

Мороженое

Мороженое с фруктами

*Мороженное с
фруктовым ассорти из
винограда, яблока и
груши. Украшенное
взбитыми
сливками. Выход блюда:
180 гр.*

125 руб.

Мороженое с сиропом

*Мороженное с сиропом
на выбор и взбитыми
сливками. Выход
блюда: 145 гр.*

100 руб.

*Мороженое Выход
блюда: 100 гр.*

85 руб.

Мороженое с шоколадом и орехом

*Мороженное с
шоколадной стружкой,
грецким орехом и
взбитыми
сливками. Выход блюда:
145 гр.*

115 руб.

Попинги

<i>Сироп в ассортименте</i>	<i>30 гр.</i>	<i>35 руб.</i>
<i>Ореховая или шоколадная крошка</i>	<i>10 гр.</i>	<i>15 руб.</i>
<i>Мед</i>	<i>50 гр.</i>	<i>65 руб.</i>
<i>Сгущенное молоко</i>	<i>50 гр.</i>	<i>25 руб.</i>

Прохладительные напитки

Минеральная вода

<i>Нарзан</i>	<i>0,5 мл.</i>	<i>90 руб.</i>
<i>Архыз (газированный)</i>	<i>0,5 мл.</i>	<i>75 руб.</i>
<i>Архыз (негазированный)</i>	<i>0,5 мл.</i>	<i>75 руб.</i>
<i>Бон Аква(газированная)</i>	<i>0,5 мл.</i>	<i>30 руб.</i>
<i>Бон Аква (негазированная)</i>	<i>0,5 мл.</i>	<i>30 руб.</i>

Газированная вода

<i>Кока-кола</i>	<i>0,5 мл.</i>	<i>60 руб.</i>
<i>Кока-кола</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>30 руб.</i>
<i>Спрайт</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>30 руб.</i>
<i>Фанта</i>	<i>0,2 мл.</i>	<i>30 руб.</i>

Безалкогольные напитки

<i>Апельсиновый сок</i>	<i>0,2 мл</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Вишневый сок</i>	<i>0,2 мл</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Грейпфрутовый сок</i>	<i>0,2 мл</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Ананасовый сок</i>	<i>0,2 мл</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Томатный сок</i>	<i>0,2 мл</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Персиковый сок</i>	<i>0,2 мл</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Мультифруктовый сок</i>	<i>0,2 мл</i>	<i>40 руб.</i>
<i>Морс клюквенно - брусничный</i>	<i>0,2 мл</i>	<i>30 руб.</i>

Çaï

Ассам

*Черный,
крупнолистовой чай,
имеющий пряный,
немного цветочный
аромат с необычными
медовыми нотками.
400 мл.*

80 руб.

*Черный с клюквой
Чай черный с клюквой.
Напиток удивительно
сочетает впечатляющий
вкус и пользу для
здоровья человека. 400
мл.*

80 руб.

Сенча

*Этот сорт зеленого чая
является самым
популярным в Японии.
Имеет зысканный
терпкий вкус с легкой
горчинкой. 400 мл.*

80 руб.

Зеленый жасмин

*Настой этого
восхитительного
чаяобладает
золотистым цветом,
тонкими благородным
ароматом жасмина. 400
мл.*

80 руб.

Назлый фррукт

*Купаж этого
ароматного чая состоит
из кусочков яблока,
гибискуса, ананаса,
шиповника и
черноплодной рябины.
400 мл.*

80 руб.

Улунмолочный

*Чай, имеет настой
насыщенного цвета, а
его аромат - это
невообразимое
сочетание молочных и
сливочных тонов. 400 мл.*

90 руб.

Кофе

Эспрессо

*Крепкий кофе с глубоким богатым ароматом
кофейных зерен.*

50 мл. 80 руб.

Американо

Кофе эспрессо с добавлением горячей воды.

150 мл. 80 руб.

Капучино <i>Кофе с молоком, взбитым в горячую густую пену.</i>	180мл.	80 руб.
Капучино итальяно <i>Кофе с молоком, взбитым в горячую густую пену, посыпается шоколадной крошкой или корицей.</i>	180 мл.	90 руб.
Гляссе <i>Кофес шариком мороженого.</i>	180 мл.	90 руб.
Доппио <i>Кофе двойной крепости.</i>	150мл.	120 руб.
Латте <i>Плехслоинный кофе, состоящий из молока и эспрессо.</i>	200 мл.	120 руб.

Пиво

«Бавария» безалкогольное	500 мл.	120 руб.
«Бавария» светлое	500 мл.	105 руб.

<i>«Бавария» темное</i>	<i>500 мл.</i>	<i>105 руб.</i>
<i>«Велкопоповецкий Козел» светлое</i>	<i>500 мл.</i>	<i>95 руб..</i>
<i>«Велкопоповецкий Козел» темное</i>	<i>500 мл.</i>	<i>95 руб.</i>
<i>«Старый Мельник» Мягкое</i>	<i>500 мл.</i>	<i>95 руб.</i>
<i>«Старый Мельник» Банхотное</i>	<i>500 мл.</i>	<i>95 руб.</i>
<i>«Эссе»</i>	<i>330 мл.</i>	<i>95 руб.</i>
<i>«Миллер»</i>	<i>330 мл.</i>	<i>95 руб.</i>

*Пиво на розлив
из собственной пивоварни*

<i>Фирменное пиво, светлое</i>	<i>500 мл.</i>	<i>85 руб.</i>
<i>Фирменное пиво, темное</i>	<i>500 мл.</i>	<i>95 руб.</i>
<i>Фирменное пиво на вынос</i>	<i>1 лит.</i>	<i>100 руб.</i>

Пивной безлимит

<i>Фирменное пиво, светлое</i>	<i>500 руб.</i>
<i>Фирменное пиво, темное</i>	<i>500 руб.</i>

*Акция действительна на одного человека в течении 5 часов со
времени начала заказа.*

*В случае передачи пива другим лицам оплата производится
по ценам указанным в меню.*