

Закуски

	Вес/гр	Цена
Мясная тарелка <i>(фарш, колбаса с/к, грудинка, язык, залив)</i>	230/30/20	290
Сырная тарелка <i>(сыр Тугуз, Дор-бон, Пармезан, Маскарпоне)</i>	200	250
Обедная тарелка <i>(перси, болгарский, огурцы, помидоры, залив)</i>	330/20	210
Безмяска собственного посола <i>(оливки с/к, маслины, масло сливочное)</i>	120/10/20	220
Товарский язык <i>(язык свиной, язык, горчица)</i>	120/30	150
Сальцо домашнее <i>(оливки, горчица, чеснок)</i>	120/20/10	170
Сельдь по-русски <i>(сельдь, картофель, лук)</i>	90/100/10	140
Трибочки из порейка <i>(порейка собственная жареная с сыром и сметаной)</i>	110/10/30	120
Советы <i>(помидоры Чирри, огурчики соевые, перси, порейка собственная, капуста белокочанная)</i>	200	180
Милтон (порейка)	100	50

Время приготовления 15 мин.

Сырные закуски

	Вес/гр	Цена
Сырки с ветчиной, грибами и сыром	150	90
Сырки «Царские» <i>(с красной икрой)</i>	150	110
Сырки с саймой	180	140
Муссы куриный	100	100
Муссы свиной	100	100
Муссы с брокколи	100	130

Сырбы

Сырбы мясная сарделька	250	180
Сырбы «Свиные» со сметаной	250	180
Уши «Царская» <i>(сыр, икра, сыр, картофель)</i>	250	180
Сырбы мясные <i>(на колбасе или мясной)</i>	250	180

Время приготовления 20 мин.

Салаты

	Вес/гр	Цена
Салат «Пальма» <i>(картофель, грибы, лук, майонез, помидоры)</i>	200	190
Салат «Простой» <i>(помидоры, огурцы, перси сыр Пармезан, маслины, сметана, заправка)</i>	200	180
Салат «Цезарь» классический <i>(курица, сыр Пармезан, соус Цезарь, Чирри, Пармезан, салат)</i>	200	160
Салат «Цезарь» с саймой <i>(сайма, Пармезан, сыр Цезарь, Чирри, Пармезан)</i>	200	200
Салат «Цезарь» с брокколи <i>(брокколи, Пармезан, сыр Цезарь, Чирри, Пармезан)</i>	200	190
Салат «Наши» <i>(сыр, ветчина, болгарский перец, салат, помидоры, помидоры, помидоры, майонез)</i>	200	180
Салат «Английский» <i>(ветчина, огурцы, сыр Тугуз, язык, лук, майонез)</i>	180	180
Салат «Порейка курица» <i>(сайма, язык, болгарский, картофель, сметана, майонез)</i>	180	180
Салат «Порейка» <i>(курица, грибы, язык, болгарский, сыр, картофель, Пармезан, Чирри, майонез, майонез)</i>	180	180
Салат «Манго Буль» <i>(ветчина, огурцы, язык, сыр, сметана, майонез)</i>	180	120

Время приготовления 15 мин.

Блюда из мяса и птицы

	Вес/гр	Цена
Мясо <i>(картофель, овощи, сайма)</i>	300	180
Мясо по-германски <i>(курица, грибы, язык, сыр, картофель)</i>	300	180
Свиной стейк <i>(стейк, картофель, залив, майонез, сыр «Порейка»)</i>	300/10/30	330
Свиная котлетка на кости <i>(котлетка свиная, сыр «Порейка»)</i>	180/30	280
Медальоны из свиной котлетки <i>(стейк, картофель, сыр, чеснок, сыр)</i>	210	220
Порейка «Пальма» <i>(ветчина, картофель, грибы, сайма)</i>	270	290

Время приготовления 40 мин.

Блюда из рыбы и морепродуктов

	Вес/гр	Цена
Сайма в сливочно-укропном соусе <i>(сайма, икра, картофель, сметана)</i>	180	230
Сайма по-карацки <i>(сайма, сыр Тугуз, картофель, ананасы, майонез)</i>	220	290
Речная форель жареная на гриле	150	180
Дорада с овощами <i>(угриль, сыр, перси, перси сыр, помидоры, помидоры)</i>	300	360
Картофель в сливочно-сырном соусе <i>(картофель, сыр сливочный)</i>	150	290
Стейк из саймы	210/10	230
Треска по-американски <i>(рыба треска с картофелем, сыр, помидоры, майонез и сыр)</i>	260	210

Время приготовления 40 мин.

Маленькая Италия

	Вес/гр	Цена
Паста «Карбонара» <i>(«Пастучий», сайма, ветчина, сыр)</i>	250	210
Паста с Тричиной <i>(«Пастучий», сайма, ветчина, сыр)</i>	250	200

Закуски

Паста заливная с чесноком	150	100
Картофель фри	150	90
Картофель в сметанном соусе	150	80
Картофель жареный	150	100

Соусы

Соус «Аджика»	30	50
Соус «Порейка»	30	50
Соус «Тричина»	30	50
Соус сырный	30	50

Время приготовления 25 мин.

Десерт

	Вес/гр	Цена
Ананас в карамели с мороженым	100/20/60	150
Фруктовая тарелка <i>(ананасы, сайма, яблоки, клубника, груша)</i>	300	300
Салат фруктовый <i>(ананасы, сайма, клубника, груша, сметана)</i>	200	120
Чиз-Кейк (кусочек, шоколадный)	120/30	140
Французский слиток <i>(сайма, 3 вида мороженого, сметана, шоколад)</i>	100/120/30	210
Мороженое в ассортименте	60	70

Молочные Коктейли

Молочный	250 мл.	80
Шоколадный	250 мл.	90
Фруктовый	250 мл.	90
Французский	250 мл.	100

Десерт

	Вес/гр	Цена
Ананас в карамели с мороженым	100/20/60	150
Фруктовая тарелка <i>(ананасы, сайма, яблоки, клубника, груша)</i>	300	300
Салат фруктовый <i>(ананасы, сайма, клубника, груша, сметана)</i>	200	120
Чиз-Кейк (кусочек, шоколадный)	120/30	140
Французский слиток <i>(сайма, 3 вида мороженого, сметана, шоколад)</i>	100/120/30	210
Мороженое в ассортименте	60	70

Молочные Коктейли

Молочный	250 мл.	80
Шоколадный	250 мл.	90
Фруктовый	250 мл.	90
Французский	250 мл.	100

Напитки

Коктейль, Апельсин, Дарси, Ментол, Виноград, Клубника, Вишня, Персик-манго, Роза, Милон, Ананасы, Бананы, Ананас, Персик, Шоколад, Банан, Фикс	300	300
---	-----	-----

Фруктово-овощные напитки

	Вес/гр	Цена
Сок в ассортименте	250 мл.	30
Минерал	65 мл.	50
Red Bull	250 мл.	10
Фруктово-овощные напитки	250 мл.	30

Чайная карта

«Ассам» <i>(крепкий черный чай с кардамоном, корицей и ванилью)</i>	300 мл.	100
«Пай Три» <i>(ароматизированный черный чай с корицей, ванилью и апельсином)</i>	300 мл.	100
«Сенча» <i>(классический японский зеленый чай с мятой, перцем и ванилью)</i>	300 мл.	100
«Масала» <i>(зеленый индийский чай Чунг Дас из провинции Дунгань с специями и апельсином)</i>	300 мл.	100
«Палке» <i>(разновидность чая Пуэр-прессованного Пуэр-уна и смеси с корицей и апельсином)</i>	300 мл.	100
«Пай Три» <i>(ароматизированный черный чай с корицей, ванилью и апельсином)</i>	300 мл.	100

Сладкая карта

	Цена
Капучино <i>(классический итальянский напиток с молочной пенкой)</i>	30
Donna	100
Две порции эспрессо в одной чашке-блюдце <i>(с двумя порциями кофе)</i>	30
Американо <i>(классический итальянский напиток с молочной пенкой)</i>	30
Флэт-уайт <i>(классический итальянский напиток с молочной пенкой)</i>	30
Чашка кофе с сахаром и корицей	120
Два порции эспрессо с сахаром и корицей	120