**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;блюда,приготовленные на мангале. 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 Время приготовления 15-20 мин.*** |
| ***Колбаски фирменные «ПанКабан»Домашние колбаски, приготовленные на гриле. Подаются с луком и соусом Сацибели. Выход: 2шт./30/30 гр.***  | ***230 руб.*** |
| ***Закуска по -БаварскиОбжаренный миндаль, арахис, чесночные гренки и сыр косичка. Выход блюда: 35/35/50/50 гр.*** | ***190 руб.*** |
| ***Колбаски «Куриные»Колбаски из курицы, обжаренные с чесноком. Подаются с картофелем фри и соусом Тар-Тар. Выход блюда: 2 шт./50/30 гр.*** | ***170 руб.*** |
| ***Сырные шарики Сырные шарики с кусочками ветчины в пшеничной панировке, обжаренные до румяной корочки во фритюре. Подаются с соусом Тар-Тар. Выход блюда: 150/30 гр.*** | ***180 руб.*** |
| ***Кольца кальмаров Кольца кальмара обжаренные в кляре. Выход блюда: 100 гр.*** | ***155 руб.*** |
| ***Сырная корзинкаВ корзиночке из сыра подается ассорти, из жаренного миндаля, арахиса и фундука. Выход блюда: 170 гр.*** | ***190 руб.*** |
| ***Колбаски копченые «Пивчик»Обжаренные копченые колбаски из свинины и говядины, картофельные дольки и кетчуп.Выход :7шт./100/40/10гр.*** | ***160 руб.*** |
| ***Креветки «Омарио» Отборные креветки,обжаренные соспециями.Выход:100гр.***  | ***230 руб.*** |
| ***Куриные палочки к пивуКуриное филе, обжаренное в панировке, подается с Сырным соусом. Выход блюда: 130/30 гр.*** | ***150 руб.*** |
| ***Луковые кольцаЛуковые кольца, обжаренные в кляре. Выход: 120 гр.***  | ***130 руб.*** |
| ***Гренки от немкиОстрые гренки из бородинского хлеба с салом , слабосоленой селедочкой и маслинами. Выход : 180 гр.*** | ***140 руб.*** |
| ***Колбаски «Охотничьи»Колбаски из мяса птицы, говядины и свинины. Подаются с чесночными гренками и соусом Сацибели. Выход блюда: 3шт./40/30 гр.***  | ***170 руб.*** |
| ***Ореховое ассорти Миндаль, фисташки, арахис, фундук. Выход : 160 гр.***  | ***190 руб.*** |
| ***Пивной сетЯнтарная с перцем, теша кеты и вяленые кольца кальмара. Выход блюда: 160 гр.*** | ***180 руб.*** |
| ***Колбаски домашние из говядиныКолбаски, приготовленные на гриле, подаются с квашенной капустой и Сацибели. Выход: 2 шт./30/30 гр.***  | ***200 руб.*** |
| ***Сосиски в беконе с гренками Обжаренные в беконе сосиски, подаются с чесночными гренками из белого хлеба майонезом и кетчупом. Выход блюда: 120/60/50/15/15 гр.***  | **190 руб.** |
| ***Острые куриные крылышкиОбжаренные со специями крылышки,подаются с чесночными гренками и кетчупом. Выход : 3 шт./50/30 гр.*** | ***190 руб.*** |
| ***Фирменные куриные сердечкиКуринные сердечки, обжаренные в специях с нохатом и зеленью. Подаются с соусом Сацибели. Выход: 170/30 гр.*** | ***170 руб.*** |
|  |
| **Пивные закуски для компании Время приготовления 25-30 мин.**  |
| **Пивной завал 1200 руб.Колбаски копченые « Пивчик», колбаски фирменные из свинины, крылышки острые, сыр косичка и фри. Подаются с соусами, Сацибели, Тар-тар и Сырным. Выход блюда: 1000/90 гр.** **Одиссея 820 руб. Жаренные креветки, вяленные кольца кальмара, луковые кольца, чесночные гренки с селедочкой и соусом Тар-Тар. Выход: 600/30 гр.****На Троих 690 руб.Корзинка из сыра наполненная жаренными 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.**  ***Специальное предложение Лещ холодного копчения 1 шт. 75 руб. Вобла вяленная 1 шт. 50 руб.***  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **Холодные закуски *Время приготовления 10-15 мин.*** |
| **Закуска овощная Помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, перец стручковый острый и зелень. Выход блюда: 380 гр.** | **200 руб.** |
| **Закуска мясная по-ВосточномуКазы, куриный рулет, Суджук, язык отварной говяжий. Украшается свежими овощами. Выход блюда: 200/70 гр.** | **390 руб.** |
| **Мясное ассорти «Славянское»Буженина, куриный рулет, язык и карбонад. Украшается свежими овощами. Выход : 200/75 гр.** | **320 руб.** |
| **Закуска сырная Разнообразие сыров: «Гауда», «Сулугуни», «Пармезан», и копченый сыр «Чечил». Украшается грецким орехом и виноградом. Выход блюда: 240/40 гр.** | **250 руб.** |
| **Закуска рыбная «Морской дар»Семга слабосоленая, эскалар 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, квашенной капусты, подаваемых с запеченным картофелем и маринованными огурчиками и лучком. Выход блюда: 370 гр.** | **250 руб.** |
| **Ассорти разносолСлабосоленые огурцы, помидоры, болгарский перец и капуста. Выход блюда: 330гр.** | **200 руб.** |
| **Селедка по-домашнемуСлабосоленая селедочка с обжаренным картофелем, луком и зеленью. Выход блюда: 100/100/30/15 гр.** | **160 руб.** |
| **Баклажаны по -Ташкентски *Баклажаны запеченные с помидором, майонезом, под сыром «Сулугуни».* Выход блюда: 250 гр.** | **190 руб.** |
| **Маринованные грибыМаринованные опята и шампиньоны, подаются с лучком и маслом. Выход блюда: 150/15 гр.**  | **160 руб.** |
| **Строганина из семгиПодается с зеленью, маслинами и лимоном. Выход блюда: 100/25 гр.** | **170 руб.** |
| **Язык с горчицей Отварной язык подается с горчицей. Выход блюда: 100/10 гр.** | **240 руб.** |
| **КазыКолбаса из конины.** **Выход блюда: 100/15 гр.** | **250 руб.** |
| **Буженина собственного приготовления****Выход блюда: 100/15 гр.** | **180 руб.** |
| **Оливки** **Выход блюда: 100 гр.** | **130 руб.** |
| **Маслины** **Выход блюда: 100 гр.** | **130 руб.** |
| **Лимон** **Выход блюда: 100 гр.** | **50 руб.** |

|  |
| --- |
| **Хлебные изделия** |
| **Лепешка узбекская 1 шт.**  | **30 руб.** |

|  |
| --- |
| **Салаты Время приготовления 20-25 мин.** |
| **ГреческийСвежие огурцы, помидоры, болгарский перец, лист салата, с маслинами и сыром «Фета», заправленные оливковым маслом. Выход блюда: 210гр.** | **190 руб.** |
| **АлжанайБаклажаны, перец болгарский, свежие помидоры, огурцы, заправляется соевым соусом. Выход блюда: 160 гр.** | **180 руб.** |
| **Цезарь с курицейКуриное филе, помидоры, пекинская капуста и гренки с сыром под соусом «Цезарь». Выход блюда: 180 гр.** | **190 руб.** |
| **Сим-СимОтварной говяжий язык , куриное филе, свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, и гренки. Заправленный сливочным соусом. Выход блюда: 180 гр.** | **210 руб.** |
| **НежныйОтварной язык со свежими яблоками и сладким луком Заправляется майонезом. Выход блюда: 170 гр.** | **190 руб.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ЭмирКурица,шампиньоны, чернослив, огурец, яйцо,под сыром «Пармезан» и майонезом. Украшается зернами граната. Выход блюда: 180 гр.**  | **210 руб.** |
| **КапризКуриное филе, ананас, яблоко, яйцо и грецкий орех. Заправляется майонезом. Выход блюда: 170 гр.**  | **180 руб.** |
| **Перепелиное гнездоКуриное филе, со свежими помидорами, огурцами, грибами, кукурузой, картофелем пай и перепелиным яйцом. Под заправкой из сливочно-чесночного соуса. Выход блюда: 200 гр.** | **190 руб.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Жемчужина Креветки, кальмары, яблоки, свежие огурцы и кукуруза под майонезом. Выход блюда: 185 гр.** **Морской Кальмар, семга с/с, крабовое мясо, креветки, яйцо, сыр, оливки, лист салата. Заправляется майонезом. Выход блюда: 180 гр.**  | **190 руб.****230 руб.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Цезарь с креветкамиОтборные креветки, свежие огурцы, сыр «Пармезан», пекинская капуста и сухарики. Заправляется соусом «Цезарь».Выход блюда: 175 гр.**  | **220 руб.** |
|  **Теплые салаты . Время приготовления 20-25 мин. ГрандГовядина, баклажаны, шампиньоны, лук, помидоры «Черри», лист салата, под оригинальной заправкой. Выход блюда: 200 гр.** | **190 руб.** |
| **ТайскийСвинина, обжаренная с огурцом и болгарским перцем, Под заправкой на основе соевого соуса. Подается со свежим помидором и зеленью Выход блюда: 170 гр.**  | **180 руб.** |
| **ШанхайКурица, обжаренная с болгарским перцем, стручковой фасолью, морковью. Под заправкой на основе соевого соуса и кунжута. Выход блюда: 180 гр.**  | **180 руб.** |

|  |
| --- |
| **Горячие закуски Время приготовления 15-20 мин.** |
| **Сыр жареныйЖареный сыр «Сулугуни». Выход блюда: 150 гр.** | **160 руб.** |
| **Жульен куриныйКуриное мясо с зеленью в сливочном соусе с домашним сыром «Сулугуни». Выход блюда: 130 гр.** | **150 руб.** |
| **Жульен креветочныйКреветки с зеленью в сливочном соусе с домашним сыром «Сулугуни». Выход блюда: 130 гр.** | **170 руб.** |
| **Хачапури по-Восточному с мясомПирог с начинкой из мяса говядины и баранины с луком и зеленью. Выход блюда: 350 гр.** | **290 руб.** |
| **Хачапури "Кема"Пирог, в виде лодочки, с сыром «Сулугуни», яйцом и сливочным маслом. Выход блюда: 350 гр.** | **250 руб.** |
| **Хачапури по-домашнему Пирог с домашним сыром «Сулугуни». Выход блюда: 350 гр.** | **270 руб.** |
| **Первые блюда Время приготовления 15-20 мин.**  |
| **Солянка мясная, сборнаяМясо говядины, шейка ароматная, копченые сардельки, огурцы маринованные, маслины, лимон, сметана и зелень. Выход блюда: 250 гр.** | **175 руб.** |
| **МаставаКусочки говядины, рис, морковь, картофель, лук, чеснок, зелень.. Выход блюда: 250 гр.** | **140 руб.** |
| **Товук шурпаКуриная голень с картофелем, морковью, луком , болгарским перцем, томатом и чесноком. Выход блюда: 250 гр.** | **150 руб.** |
| **Лапша по-домашнемуДомашняя лапша с кусочками курицы, шампиньонами и зеленью. Выход блюда: 250 гр.** | **130 руб.** |
| **УхаКусочки семги, картофель, лук, водка и зелень. Выход блюда: 250 гр.** | **170 руб.** |
| **ЛагманНациональное узбекское блюдо из говядины, свежих овощей и домашней лапши. Выход блюда: 250 гр.** | **160 руб.** |
| **Сливочно-куриный суп с гренкамиСливочный крем-суп, с нежными кусочками курицы, болгарским перцем, картофелем , специями и зеленью. Подается с гренками. Выход блюда: 250/30 гр.** | **150 руб.** |
| **БорщГовядина, картофель, капуста, морковь, свекла , лук, сельдерей и сметана. Выход блюда: 250гр.** | **140 руб.** |

|  |
| --- |
| **Горячие блюда из свинины Время приготовления 35-40 мин.**  |
| **БастилияСвиная вырезка, запеченная с грибами, овощами под сыром. Подается на кеце . Выход блюда: 250/70 гр.** | **250 руб.** |
| **КабалеттоРулет из свинины с жареными шампиньонами, помидорами, майонезом. Выход блюда: 245 гр.** | **230 руб.** |
| **Мясо по-французскиНежная вырезка с картофелем, томатом, майонезом, запеченная под сыром « Сулугуни». Подается на кеце. Выход блюда: 240 гр.** | **220 руб.** |
| **Корейка свининыОбжаренная свинина корейка (на косточке). Подается со свежими овощами и соусом «Сацибели». Выход блюда: 180/70/30 гр.** | **275 руб.** |
| **Свиные ребрышкиЖаренные свиные ребрышки, маринованные по специальному рецепту. Подаются с жареным картофелем и свежими овощами. Выход блюда: 265 гр.** | **210 руб.** |
| **ОджахуриНежная шейка свинины, жаренная с картофелем, луком, болгарским перцем, томатом и острыми специями. Подается на кеце. Выход блюда: 220гр.** | **230 руб.** |
| **Жаркое лесникаСлегка 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.** | **210 руб.** |

|  |
| --- |
| **Горячие блюда из говядины Время приготовления 35-40 мин.**  |
| **Корейка телятиныОбжаренная корейка телятины (на косточке). Подается со свежими овощами и соусом «Сацибели». Выход блюда: 180/70/30 гр.** | **300 руб.** |
| **Говядина по-княжескиКусочки говяжьей вырезки обжаренные с болгарским перцем, зеленой фасолью и томатами. Подается на кеце. Выход блюда: 240 гр.** | **250 руб.** |
| **Манты (4 шт.)Мелко нарезанная говядина с луком в тесте приготовленная на пару. Подается с соусом «Тар-Тар». Выход блюда: .240/30 гр.** | **180 руб.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Говядина в «Пармезане»Рулет из говяжьей вырезки, со свежим томатом и болгарским перцем. Подается на картофельном дранике под сыром «Пармезан» Выход блюда: 300/70 гр.**  | **270 руб.** |

|  |
| --- |
| **Блюда из баранины Время приготовления 35-40 мин.**  |
| **Корейка ягненкаОбжаренная корейка ягненка (на косточке). Подается со свежими овощами и соусом «Сацибели». Выход блюда: 180/70/30 гр.** | **290 руб.** |
| **Бараньи ребрышкиБаранина на косточке, маринованная по специальному рецепту с картофелем. Выход блюда: 265 гр.** | **220 руб.** |
| **БугламаМякоть баранины, запеченная в фольге с картофелем и зеленью. Подается на кеце. Выход блюда: 280 гр.** | **250 руб.** |

|  |
| --- |
| **Горячие блюда из птицы Время приготовления 35-40 мин.**  |
| **Цыпленок «Барбекю»Половинка , жаренного цыпленка с чесночком. Подаются на раскаленной, глиняной сковороде, и соусом «Сацибели». Выход блюда: 1/2 шт./50 гр.** | **250 руб.** |
| **Казан-кебаб с курицейНежная курица приготовленная в казане с картофелем, луком и специями. Подается на листе салата и украшается свежими овощами. Выход блюда: 250/70 гр.** | **200 руб.** |
| **Курица в горшочкеНежное куриное филе, тушеное с шампиньонами, свежими томатами, болгарским перцем и луком. Запекается в горшочке под майонезом и сыром «Сулугуни» Выход блюда: 275 гр.** | **220 руб.** |

|  |
| --- |
| **Горячие блюда из рыбы Время приготовления 35-40 мин.** |
| **Стейк из семгиПодается с зеленью, маслинами, лимоном и соусом «Наршараб» Выход блюда: 180/30 /15гр.** | **300 руб.** |
| **Семга по-НорвежскиКусочки семги, тушенные в сметанном соусе с грецким орехом . Подается с рисом. Выход блюда: 180/100 гр.** | **330 руб.** |
| **Семга «Султана»Кусочки нежной семги, приготовленные в соке свежих апельсинов. Выход блюда: 190/30 гр.** | **290 руб.** |
| **Морское «Трио» Кальмар фаршированный семгой и креветками, запеченный под сметанной корочкой, подается с красной икрой. Выход блюда: 130/15 гр.**  | **350 руб.** |
| **Форель речная жаренаяПодается с зеленью, маслинами и лимоном. Выход блюда: 180/50 гр.** | **260 руб.** |
| **Горбуша по-ПрованскиГорбуша запеченная под майонезом и сыром «Сулугуни». Подается с цветной капустой, зеленью, маслинами и лимоном. Выход блюда: 185/50 /50 гр.** | **195 руб.** |

|  |
| --- |
| **Блюда от шеф-повара Время приготовления 35-40 мин.**  |
| **«Пирог» из говядиныКусочки обжаренной говядины, тушеные с приправами и яйцом. Подается в виде пирога. Выход блюда: 200 гр.** | **260 руб.** |
| **Курица необычнаяКуриное мясо на косточке, обжаренное в вине с овощами. Подается со спагетти. Выход блюда 200/80 гр.** | **230 руб.** |
| **Баранина «Самарканд»Бараньи ребрышки тушеные с овощами. Подаются с мини-шашлычком из баранины. Выход блюда: 240 гр.** | **280 руб.** |
|  |  |

|  |
| --- |
| **Гарниры Время приготовления 10-15 мин.**  |
| **Цветная капуста в сухарях** | **100 гр.** | **65 руб.** |
| **Картофель фри** | **100 гр.** | **75 руб.** |
| **Картофельные дольки с чесноком** | **100 гр.** | **75 руб.** |
| **Картофель отварной с зеленью** | **100 гр.** | **65 руб.** |
| **Картофельные шарики** | **100 гр.** | **80 руб.** |
| **Рис по-АзиатскиРис, кукуруза, зеленый горошек и болгарский перец. Выход блюда:** | **100 гр.** | **80 руб.** |
| **Рис отварной** | **100 гр.** | **50 руб.** |
| **Овощи гриль Баклажан, перец болгарский** | **170 гр.** | **170 руб.** |

|  |
| --- |
| **Соусы** |
| **Наршараб** | **30 гр.** | **65 руб.** |
| **Ткемали** | **50 гр.** | **65 руб.** |
| **Ореховый** | **50 гр.** | **65 руб.** |
| **Сацибели** | **50 гр.** | **50 руб.** |
| **Сметана** | **50 гр.** | **30 руб.** |
| **Тар-Тар**  | **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.** |
| **Соевый соус** | **30 гр.** | **20 руб.** |

|  |
| --- |
| **Десерты из фруктов Время приготовления 15-20 мин.**  |
| **Фруктовая вазаАссорти из свежих фруктов: виноград, яблоки, груша, банан. Выход блюда: 500 гр.** | **350 руб.** |
| **Фруктовая фантазияДольки груши, яблока и банана обжаренные в коньячно-сливочном коктейле, с добавлением грецких орехов. Выход блюда: 180 гр.** | **180 руб.** |
| **Груша в винеСладкая сочная груша, приготовленная на пару настоящего грузинского вина с корицей и гвоздикой в оформлении сливок. Выход блюда: 210 гр.** | **170 руб.** |
| **Банановый райФруктовый 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.** |
| **Молочные коктейли** |
| **Банановая фантазияМолочный коктейль из молока, мороженного и кусочков банана. Выход блюда: 200 мл.** | **120 руб.** |
| **Молочный коктейльМолочный коктейль из молока, мороженного и сиропа на выбор. Выход блюда: 200 мл.** | **100 руб.** |

|  |
| --- |
| **Мороженое** |
| **Мороженое с фруктамиМороженное с фруктовым ассорти из винограда, яблока и груши. Украшенное взбитыми сливками. Выход блюда: 180 гр.** | **125 руб.** |
| **Мороженое с сиропомМороженное с сиропом на выбор и взбитыми сливками. Выход блюда: 145 гр.** | **100 руб.** |
| **Мороженое пломбир Выход блюда: 100 гр.** | **85 руб.** |
| **Мороженое с шоколадом и орехомМороженное с шоколадной стружкой, грецким орехом и взбитыми сливками. Выход блюда: 145 гр.** | **115 руб.** |

|  |
| --- |
| **Прохладительные напитки** |
| **Минеральная вода** |
| **Нарзан** | **0,5 мл.** | **90 руб.** |
| **Архыз (б/г)** | **0,5 мл.** | **75 руб.** |
| **БонАква (газ)** | **0,2 мл.** | **25 руб.** |
| **Бон Аква (газ)** | **0,5 мл.** | **60 руб.** |
| **Бон Аква (б/г)** | **0,5 мл.** | **60 руб.** |
| **Газированная вода** |
| **Кока-кола** | **0,5 мл.** | **80 руб.** |
| **Кока-кола** | **0,2 мл.** | **30 руб.** |
| **Спрайт** | **0,5 мл.** | **80 руб.** |
| **Спрайт** | **0,2 мл.** | **30 руб.** |
| **Фанта** | **0,2 мл.** | **30 руб.** |
|  |  |  |
| **Безалкогольные напитки** |
| **Апельсиновый сок** | **0,2 мл.** | **40 руб.** |
| **Вишневый сок** | **0,2 мл.** | **40 руб.** |
| **Грейпфрутовый сок** | **0,2 мл.** | **40 руб.** |
| **Ананасовый сок** | **0,2 мл.** | **40 руб.** |
| **Томатный сок** | **0,2 мл.** | **40 руб.** |
| **Персиковый сок** | **0,2 мл.** | **40 руб.** |
| **Мультифруктовый сок** | **0,2 мл.** | **40 руб.** |
| **Морс клюквенно - брусничный** | **0,2 мл.** | **30 руб.** |

|  |
| --- |
| **Чай** |
| **АссамЧерный, 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.400мл.** | **80 руб.** |
| **СенчаЭтот сорт зеленого чая является самым популярным в Японии. Имеет зысканный терпкий вкус с легкой горчинкой. 400 мл.** | **80 руб.** |
| **Зеленый жасминНастой этого восхитительного чая обладает золотистым цветом, тонкими благородным ароматом жасмина.400 мл.** | **80 руб.** |
| **Наглый фруктКупаж этого ароматного чая состоит из кусочков яблока, гибискуса, ананаса, шиповника и черноплодной рябины. 400 мл.** | **80 руб.** |
| **Улун молочныйЧай, 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.*** | **40 мл.** | **80 руб.** |
| **Американо*Кофе эспрессо с добавлением горячей воды.*** | **150 мл.** | **80 руб.** |
| **Капучино*Кофе с молоком, взбитым в горячую густую пену.*** | **180мл.** | **90 руб.** |
| **Капучино итальяно*Кофе с молоком, взбитым в горячую густую пену, посыпается шоколадной крошкой или корицей.*** | **180 мл.** | **95 руб.** |
| **Гляссе *Кофе* с шариком мороженого.** | **180 мл.** | **120 руб.** |
| **Доппио*Кофе* двойной крепости.** | **150мл.** | **120 руб.** |
| **Латте*Трехслойный кофе, состоящий из молока и эспрессо.*** | **200 мл.** | **120 руб.** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Пиво на розлив****из собственной пивоварни** |
| **Фирменное пиво, светлое** | **500 мл.** | **95 руб.** |
| **Фирменное пиво, темное** | **500 мл.** | **95 руб.** |
| **Пиво на вынос** | **1 литр** | **100 руб.** |
| **Пивной безлимит** |
| **Фирменное пиво, светлое**  | **500 мл.** | **500 руб.** |
| **Фирменное пиво, темное** | **500мл.** | **500 руб.** |
| **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.** |