



Ассорти из копченостей  
и рассольных сыров

## ❁ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Сырное плато 640 р.-

Ассорти из пяти видов сыра  
с виноградом, грецкими орехами  
и медом.  
450 г.

### Фруктовое плато 390 р.-

Ассорти из свежих фруктов.  
550 г.

### Домашние чипсы 150 р.- из местных овощей

Домашние чипсы из картофеля,  
моркови и свеклы. Подаются  
с соусом Сальса.  
150/50 г.

### Ассорти из копченостей 490 р.- и рассольных сыров

Сыр Чечил, сыр Сулугуни,  
копченый сыр Оричетти,  
салями Пепперони, копченые  
охотничьи колбаски, соленые  
крекеры и томаты Черри.  
Подается с клюквенным чатни.  
200/50 г.

### Сельдь домашнего 330 р.- посола на гренках с жареным картофелем

Сельдь, картофель, красный лук,  
лук-порей, сливочное масло,  
гренки и лимон.  
380 г.



Сельдь домашнего посола  
на гренках с жареным картофелем

НИЧТО ТАК НЕ СБЛИЖАЕТ ЛЮДЕЙ,  
КАК ВКУСНАЯ ЕДА.  
НУ И ЕЩЕ, КОНЕЧНО ЖЕ,  
❁САЛЬСА.

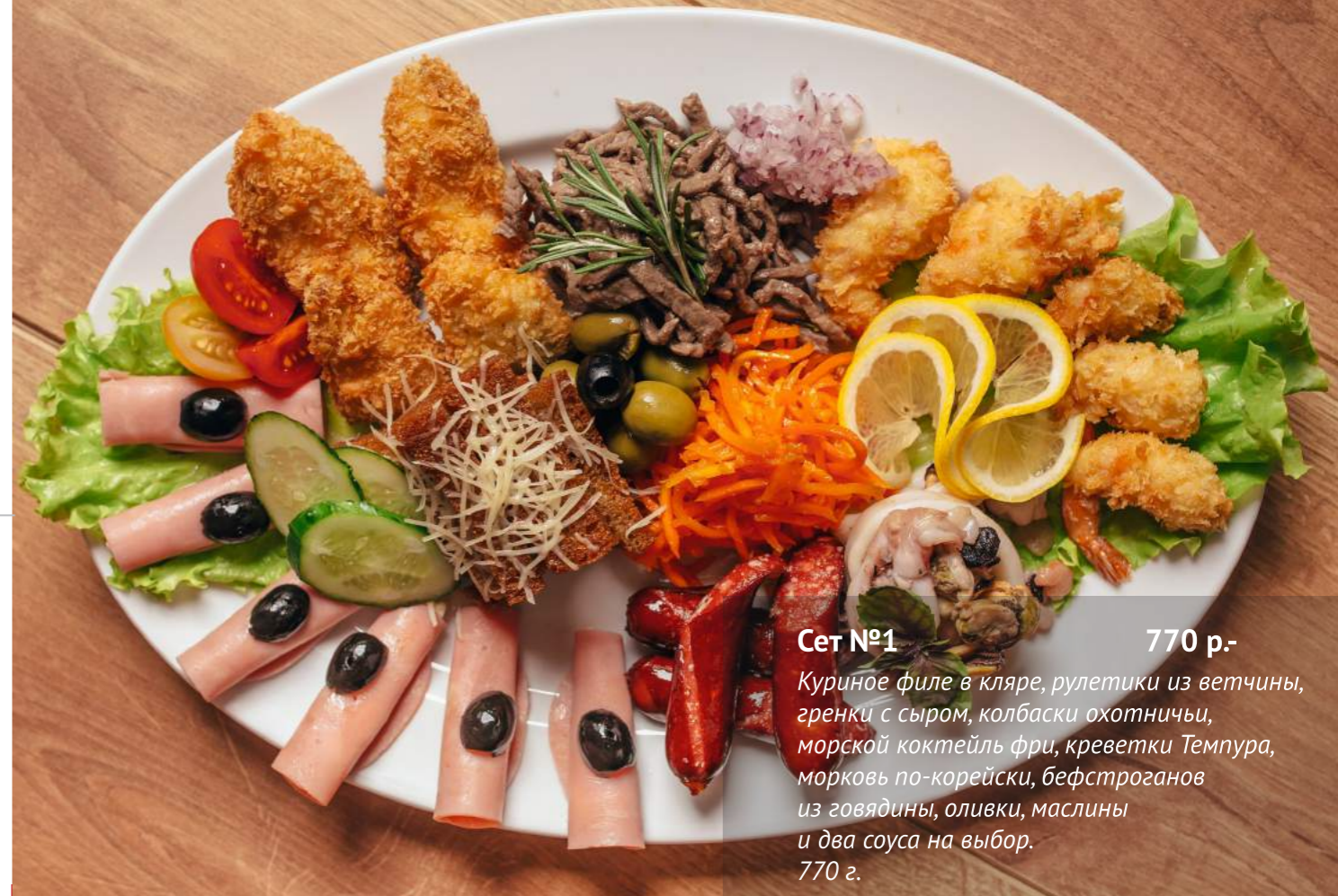




**Слабосоленые грузди со сметаной и красным луком** 210 р.-

Грузди, красный лук, сметана и гренки.  
210 г.

Слабосоленые грузди со сметаной и красным луком



**Сет №1** 770 р.-

Куриное филе в кляре, рулетики из ветчины, гренки с сыром, колбаски охотничьи, морской коктейль фри, креветки Темпура, морковь по-корейски, бефстроганов из говядины, оливки, маслины и два соуса на выбор.  
770 г.

**Ассорти из свежих овощей** 380 р.-

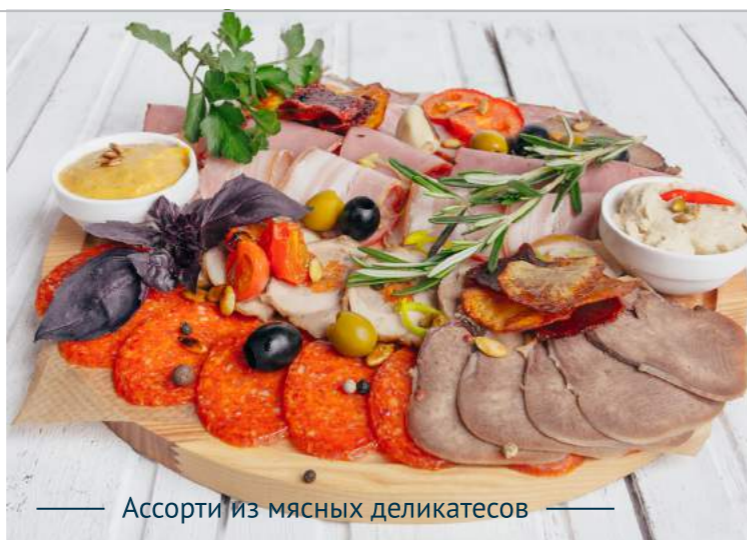
Томаты, огурцы, болгарский перец, редис, морковь, зеленый лук, базилик и тимьян. Подается с сыром Фета и соусом Песто  
320/50 г.

**Овощной разносол** 370 р.-

Морковь по-корейски, капуста по-корейски, корншоны, опята маринованные, кукуруза в початках, капуста морская и маринованные томаты Черри.  
420 г.

**Ассорти из мясных деликатесов** 650 р.-

Копченая колбаса, говядина в/к, карбонат, грудинка в/к, куриный рулет, буженина с морковью, говяжий язык. Подается с хреном, горчицей и овощными чипсами.  
500/70 г.



Ассорти из мясных деликатесов

**СЕТ: СОБЕРИ САМ**

Выбери 4 ингредиента и более и собери свой собственный сет

**Соус на выбор в подарок:**

Сырный, Карри, Чесночный, Барбекю, Майонез, острый, Хайнц, Соевый, Шашлычный, Сметана, Горчица

**Бефстроганов из говядины** 100 р.-

Говядина, соевый соус и кунжут. 70 г.

**МЯСНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**Бекон на гриле** 150 р.-  
50 г.

**Рулетики из ветчины** 90 р.-  
100 г.

**Колбаски охотничьи/ Колбаски баварские** 80 р.-  
70 г.

**Пельмени фри** 60 р.-  
70 г.

**Мясные чипсы** 100 р.-  
70 г.

**Куриное филе в кляре** 90 р.-  
100 г.

**Копченые куриные желудки/ сердечки** 100 р.-  
100 г.

**Копченые куриные крылышки** 90 р.-  
100 г.

**Острые куриные крылышки фри** 100 р.-  
100 г.

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ: ЖУЛЬЕНЫ**

**Жульен с красной рыбой** 190 р.-

Филе кеты, шампиньоны и сыр.  
100 г.

**Жульен с курицей и грибами** 150 р.-

Куриное филе, сыр и шампиньоны.  
100 г.

**Грибной жульен** 150 р.-

Шампиньоны, лук, сыр и сливки.  
100 г.





### Сет №2 825 р.-

Креветки отварные в панцире, бекон на гриле, вареники фри с картофелем, жареные кальмары с паприкой, копченые куриные крылышки, сырная косичка, корнишоны, болгарский перец, капуста по-корейски, колбаски баварские и два соуса на выбор. 680 г.

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ:

**Креветки Темпура** 150 р.-  
80 г.

**Креветки тигровые в соусе барбекю** 120 р.-  
50 г.

**Креветки отварные в панцире** 90 р.-  
50 г.

**Морской коктейль фри** 50 р.-  
50 г.

**Сельдь слабосоленая/ Скумбрия слабосоленая** 50 р.-  
50 г.

**Жареные кальмары с паприкой** 70 р.-  
50 г.

**Горбуша в кляре** 90 р.-  
80 г.

**Семга слабосоленая** 160 р.-  
50 г.

**Блинчики с семгой** 150 р.-  
50 г.

**Лосось в сливочном соусе** 90 р.-  
50 г.

### ОВОЩНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

**Картофельные шарики фри/ Картофель фри** 60 р.-  
70 г.

**Домашние чипсы из местных овощей** 50 р.-  
Картофель, морковь и свекла. 20 г.

**Морская капуста** 50 р.-  
100 г.

**Маринованные шампиньоны** 70 р.-  
70 г.

**Корнишоны** 60 р.-  
70 г.

**Томаты/ Огурцы** 60 р.-  
70 г.

**Болгарский перец** 75 р.-  
70 г.

**Перец Халапеньо** 50 р.-  
20 г.

**Морковь/ Капуста по-корейски** 50 р.-  
100 г.

### ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

**Гренки с беконом** 75 р.-  
100 г.

**Гренки с чесноком** 50 р.-  
100 г.

**Гренки с сыром** 60 р.-  
100 г.

**Сырная косичка** 100 р.-  
50 г.

**Сырные шарики** 75 р.-  
70 г.

**Вареники фри с капустой** 60 р.-  
70 г.

**Вареники фри с картофелем** 60 р.-  
70 г.

**Чипсы «Русская картошка»** 75 р.-  
50 г.

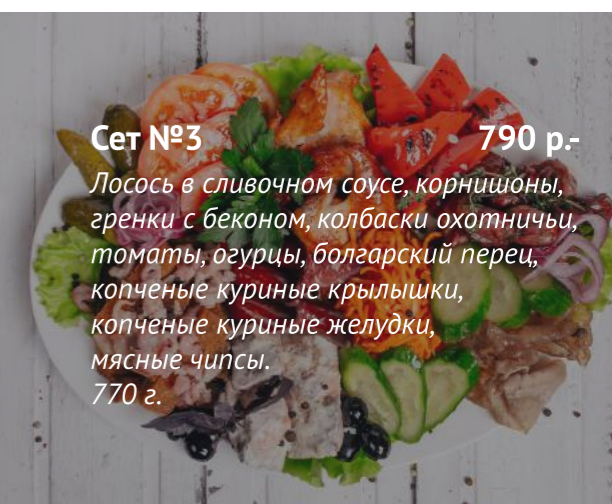
**Оливки/ Маслины** 60 р.-  
50 г.

**Лимон/ Лайм** 50/ 75 р.-  
50 г.

### СОУСЫ 50 г.

**Хайнц/ Майонез/ Сметана/ Горчица/ Хрен/ Острый/ Соевый/ Чесночный/ Барбекю/ Цезарь/ Корнишон/ Шашлычный/ Сырный/ Карри** 50 р.-

**Зернистая горчица/ Аджика/ Демиглас/ Бешамель/ Наполи** 70 р.-



### Сет №3 790 р.-

Лосось в сливочном соусе, корнишоны, гренки с беконом, колбаски охотничьи, томаты, огурцы, болгарский перец, копченые куриные крылышки, копченые куриные желудки, мясные чипсы. 770 г.





# ПИЦЦА: СОБЕРИ САМ

Выберите соус и сыр, добавьте на свое усмотрение три ингредиента и более и закажите свою уникальную пиццу.

**ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ 260 Р.-**

**Соус на выбор:**

- Классический томатный соус для пиццы
- Майонез
- Сметана

**Сыр на выбор:**

- Гауда
- Моцарелла

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Мясные копчености** +90 р.-  
50 г.
- Говядина** +50 р.-  
50 г.
- Свинина** +50 р.-  
50 г.
- Салями Пепперони** +65 р.-  
50 г.
- Куриное филе** +30 р.-  
50 г.

- Копченая куриная грудка** +30 р.-  
50 г.
- Домашний фарш** +30 р.-  
*Говядина, свинина, курица*  
50 г.
- Креветки** +60 р.-  
30 г.
- Морской коктейль** +30 р.-  
50 г.
- Сосиски** +30 р.-  
50 г.
- Ветчина** +35 р.-  
50 г.
- Сервелат** +35 р.-  
50 г.
- Шампиньоны** +55 р.-  
40 г.
- Капуста по-корейски** +30 р.-  
50 г.
- Оливки** +35 р.-  
50 г.
- Маслины** +35 р.-  
50 г.
- Морковь по-корейски** +30 р.-  
50 г.
- Красный лук** +20 р.-  
20 г.
- Перец Халапеньо** +20 р.-  
20 г.
- Томаты** +30 р.-  
50 г.
- Томаты Черри** +35 р.-  
50 г.
- Огурцы** +30 р.-  
50 г.
- Корнишоны** +40 р.-  
50 г.
- Болгарский перец** +30 р.-  
50 г.
- Сыр Гауда** +40 р.-  
50 г.
- Сыр Моцарелла** +40 р.-  
50 г.
- Сыр Фета** +50 р.-  
50 г.
- Соус Песто** +50 р.-  
40 г.

445 Р.-

410 Р.-

500 Р.-



## \*ПИЦЦА

### Пицца Пепперони 390 р.-

Салями Пепперони, сыр Моцарелла, перец болгарский, маслины и классический томатный соус для пиццы. 550 г.

### Пицца Гавана 450 р.-

Баклажаны гриль, сыр Фета, сыр Моцарелла, томаты Черри, лук, чеснок и классический томатный соус для пиццы. 570 г.

### Пицца Колумбийская 380 р.-

Морковь по-корейски, ветчина, болгарский перец, томаты, огурцы, сыр Гауда и сливочный соус. 550 г.

*The greatest ingredient  
is always CHEESE.  
Always.*

## \*СУПЫ

### Суп дня 240 р.-

Уточняйте у официанта. 250 г.

Ко всем супам мы подаем не только сметану, но и брускетту: с томатами, болгарским перцем, сыром Фета и зеленью - к овощным супам, и с салом - ко всем остальным.

## \*САЛАТЫ

### Теплый салат Мехико 270 р.-

Куриное филе, томаты Черри, болгарский перец, перец Пепперони и шампиньоны, заправленные соевым соусом с добавлением семян кунжута. 230 г.

### Салат Оливье с ростбифом в оригинальной деревенской подаче 310 р.-

Ростбиф, корнишоны, картофель, морковь и перепелиные яйца, заправленные домашним майонезом, взбитым из свежих яиц, горчицы, уксуса и оливкового масла. Подается со свежеспеченными булочками. 210 г.



Салат Цезарь с креветками

### Салат Цезарь

Томаты Черри, сыр Пармезан, пшеничные гренки и листья салата, заправленные домашним соусом, взбитым из оливкового масла, лимона, свежих яиц, с добавлением анчоусов, зернистой горчицы и каперсов. 210 г.

- С куриным филе 270 р.-
- С семгой 380 р.-
- С креветками 350 р.-



Салат Оливье с ростбифом в оригинальной деревенской подаче







Салат с подпеченной свеклой и сливочным сыром



Теплый салат с языком, овощами гриль и грибным кремом

**Салат с подпеченной свеклой и сливочным сыром 250 р.-**

Свекла, шарики сливочного сыра, бальзамический уксус, мед, листья салата и кедровые орешки, заправленные соусом Песто (пармезан, грецкие орехи, базилик, оливковое масло и чеснок).  
230 г.

**Салат Зеленая фея 270 р.-**

Свежее филе цукини и огурца, авокадо, зеленый лук, шарики сливочного сыра и листья салата, заправленные обезжиренным йогуртом с мятой.  
230 г.

**Салат Греческий 240 р.-**

Томаты, огурцы, болгарский перец, оливки, маслины, сыр Фета, красный лук и листья салата, заправленные оливковым маслом с добавлением чеснока.  
Подается с пшеничными чипсами.  
230 г.

**Салат Монтевидео 360 р.-**

Тигровые креветки, огурцы, перепелиные яйца, копченый сыр косичка и листья салата, заправленные майонезом с добавлением меда.  
230 г.

**Теплый салат с языком, овощами гриль и грибным кремом 330 р.-**

Говяжий язык, болгарский перец, баклажаны, цукини, томаты, шампиньоны, сливки, горчица, соевый соус и мёд.  
230 г.

**\*БУРГЕРЫ И ХОТ-ДОГ**

**Классический бургер 250 р.-**

Сочная домашняя котлета из говяжьего, куриного и свиного фарша, свежие томаты и огурцы, листья салата, сыр, лук, томатный соус и пшеничная булочка.  
Подается с картофелем фри и соусом Хайнц.  
270/100 г.

**Бургер с куриным филе 260 р.-**

Куриное филе, свежие томаты и огурцы, листья салата, сыр, лук, томатный соус и пшеничная булочка.  
Подается с картофелем фри и соусом Хайнц.  
270/100 г.



Классический бургер

Салат Зеленая фея



Салат Греческий





Мясной бургер  
на рисовой булочке



Американский хот-дог  
с беконом на гриле 290 р.-

Бекон, поджаренный на гриле, баварская колбаска, корнишоны, маринованный красный лук, листья салата, дижонская горчица, хрен, домашний майонез и пшеничная булочка. Подается с картофелем фри и соусом Хайнц. 240/100 г.



Паста с баклажанами  
и сыром Моцарелла



Паста с беконом  
и грибами

Овощной бургер  
на рисовой булочке 270 р.-

Грибная котлета, соленые огурцы, томаты, красный лук, листья салата, майонез, сметана, аджика и домашняя рисовая булочка. Подается с картофелем фри и соусом Хайнц. 270/100 г.

Мясной бургер  
на рисовой булочке 300 р.-

Сочная домашняя котлета из говяжьего, куриного и свиного фарша, свежие томаты и огурцы, сыр, листья салата, майонез, томатный соус с добавлением чеснока и домашняя рисовая булочка. Подается с картофелем фри и соусом Хайнц. 270/100 г.



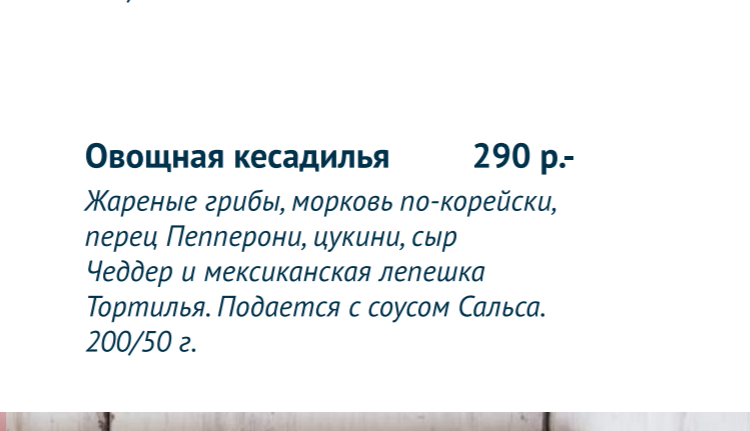
## ПАСТА

Паста с баклажанами  
и сыром Моцарелла 250 р.-

Баклажаны на гриле, цукини, сыр Моцарелла, чеснок, томаты Черри, грецкие орехи, базилик, петрушка, кинза и итальянские макароны фетучини. 230 г.

Паста с беконом  
и грибами 280 р.-

Бекон на гриле, чеснок, шампиньоны, петрушка, базилик, укроп и итальянские макароны мафальдине. 230 г.



Паста с курицей 260 р.-

Куриное филе, болгарский перец, лук, томаты, чеснок, сыр Пармезан, сливки и итальянские макароны фетучини. 250 г.

Паста с лососем  
и цукини 310 р.-

Филе лосося, цукини, чеснок, базилик, сыр Пармезан и итальянские макароны мафальдине. 210 г.

*Life is a combination  
of magic and pasta...  
-Federico Fellini*



## РИЗОТТО

Ризотто с тыквой 210 р.-

Тыква, рис, лук-порей, цукини, корень сельдерея, болгарский перец, белое вино, сыр Пармезан и пряности. 240 г.

Ризотто с креветками 390 р.-

Тигровые креветки, рис, белое вино, сыр Пармезан, лук-порей, зеленый лук, корень сельдерея, мексиканская смесь, базилик и кокосовое молоко. 250 г.



Кесадилья с курицей 270 р.-

Куриное филе, морковь по-корейски, болгарский перец, сыр Чеддер, перец Пепперони и мексиканская лепешка Тортилья. Подается с соусом Сальса. 200/50 г.

Овощная кесадилья 290 р.-

Жареные грибы, морковь по-корейски, перец Пепперони, цукини, сыр Чеддер и мексиканская лепешка Тортилья. Подается с соусом Сальса. 200/50 г.

Кесадилья с индейкой 340 р.-

Филе индейки, морковь по-корейски, болгарский перец, сыр Чеддер, перец Пепперони и мексиканская лепешка Тортилья. Подается с соусом Сальса. 200/50 г.

Кесадилья с беконом 390 р.-

Бекон, морковь по-корейски, болгарский перец, сыр Чеддер и мексиканская лепешка Тортилья. Подается с соусом Сальса. 200/50 г.







Стейк из говяжьей шеи



Мясной рулет по старорусскому рецепту

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА: МЯСО

### Стейк из говяжьей вырезки **ГРИЛЬ** 760 р.-

Стейк из говяжьей вырезки на гриле с добавлением оливкового масла и пряностей. Подается с ананасом гриль, картофелем в сливочном соусе и сливовым чатни. 200/120 г.

### Стейк из говяжьей шеи 790 р.-

Стейк из говяжьей шеи на гриле с добавлением чеснока, сока лимона и оливкового масла. Подается с томатами Черри, ананасом гриль, картофелем в сливочном соусе сливовым чатни. **ГРИЛЬ** 200/150 г.

### Стейк из свиной шеи **ГРИЛЬ** 490 р.-

Стейк из свиной шеи на гриле с красным луком и пряностями. Подается с картофелем в сливочном соусе, ананасом гриль, томатами Черри и соусом Гуакамоле. 200/150 г.

### Стейк из свинины с грибным пюре **ГРИЛЬ** 450 р.-

Свинина, грибы вешенки, сливки, лук, вустерский соус, цедра лимона и чеснок. Подается с картофелем в сливочном соусе и ананасом гриль. 250/70 г.

### Мясной рулет по старорусскому рецепту 260 р.-

Рулет из свинины, моркови по-корейски, сала и ветчины, обжаренные с оливковым маслом. Подается с картофельным пюре и грибным соусом. 130/80/40

### Медальоны из свиной вырезки со свежими овощами 270 р.-

Медальоны из свинины, маринованные с пряными травами и обжаренные в оливковом масле, с салатом из свежих овощей (болгарский перец, томаты, свежие огурцы и лук). Подается с соусом Цахтон (сметана, чеснок, кинза, грецкие орехи и пряности). 150/50

### Фахитос по-мексикански 590 р.-

Ломтики свинины, говядины и куриного филе, обжаренные с болгарским перцем, шампиньонами, репчатым и зеленым луком с добавлением соуса Гуакамоле и завернутые в мексиканскую лепешку Тортилью. 370 г.

### Говяжий язык с соусом Горгонзола 640 р.-

Ломтики говяжьего языка, обжаренные с оливковым маслом и пряными травами с добавлением соуса Горгонзола. Подается с картофелем фри, томатами Черри и соусом Горгонзола. 210/100 г.

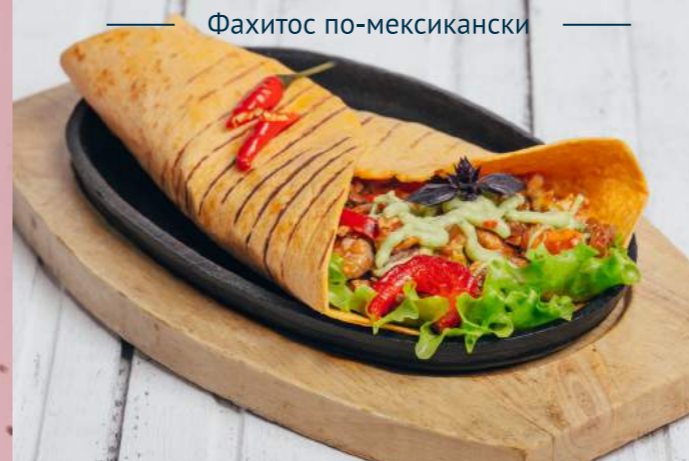
Стейк из свиной шеи



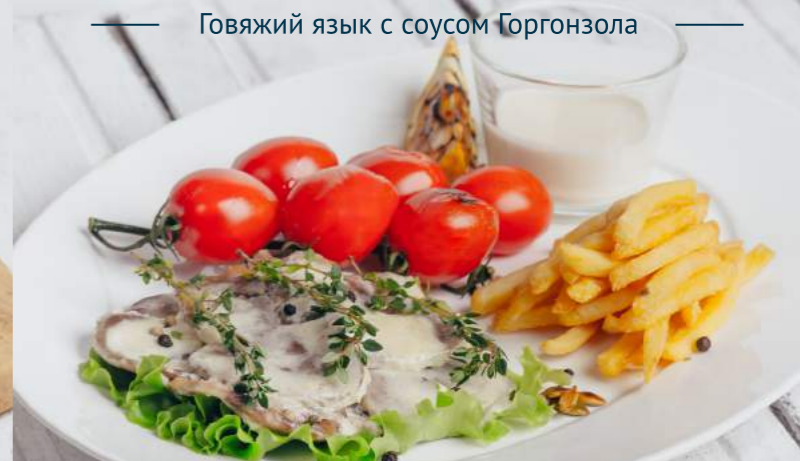
### Антрекот на кости из свинины с брусничным соусом **ГРИЛЬ** 390 р.-

Антрекот на кости из свинины, приготовленный на гриле, с брусничным соусом (брусника, клюква, имбирь, сахар и пряности). Подается с картофелем в сливочном соусе и ананасом гриль. 200/50/70 г.

Фахитос по-мексикански



Говяжий язык с соусом Горгонзола







**Чахохбили из курицы 290 р.-**

Куриные ножки, тушеные вместе с томатами, морковью и луком, с добавлением красного вина, трав и пряностей. Подается с чесночными булочками 300/60 г.



Мини-стейки из норвежской семги с рисовой пастой и чатни из хурмы

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА: ПТИЦА**

**Филе индейки 240 р.- в кисло-сладком соусе**

Филе индейки, обжаренное вместе с болгарским перцем и луком, с добавлением соуса Хайнц и яблочного сока. 180 г.

**Курица Кунг Пао 300 р.-**

Куриное филе, маринованное в соевом соусе с добавлением имбиря и обжаренное вместе с арахисом и перцем Чили. Подается со сливочным ризотто (сливки, кунжутное масло, белое вино и рис). 150/70

**Куриные бедрашки 270 р.- в кисло-сладком маринаде**

Куриные бедрашки, запеченные с добавлением белого вина, джема, сока лимона и пряностей. Подаются с острым соусом на основе томатов и шампиньонов, с добавлением соевого соуса, сливок и перца Чили. 180/50 г.

**Рулет из индейки 370 р.- с беконом ГРИЛЬ**

Рулет из индейки с беконом и болгарским перцем, обжаренный на гриле. Подается с соусом Корнишон (корнишоны, грецкие орехи, чеснок, майонез, сметана и зелень) и грибами в сметанном соусе. 200/50/50 г.

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА: РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ**

**Мини-стейки 690 р.- из норвежской семги с рисовой пастой и чатни из хурмы ГРИЛЬ**

Филе семги в маринаде из оливкового масла, имбиря и белого вина, приготовленное на гриле. Подается с рисовой пастой, чатни из хурмы (хурма, имбирь, лук, острый перец) и салатом из свежей моркови (морковь, зеленый лук и листья салата, заправленные соусом Чили). 150/120 г.

**Запеченная треска 340 р.- с овощным пюре**

Филе трески, маринованное в соке лимона и оливковом масле и запеченное вместе с пряными травами. Подается с овощным пюре из томатов, мексиканских овощей, картофеля и сливок, а также соусом на основе сметаны и сока лимона с добавлением хрена, пшеничной муки, сливочного масла и грецких орехов. 150/70/50 г.

**Тигровые креветки 630 р.- на гриле в цитрусовом маринаде ГРИЛЬ**

Тигровые креветки в маринаде из горчицы, чеснока, сока лимона и сока апельсина с добавлением белого вина и пряностей, приготовленные на гриле. Подаются с рисовой пастой и соусом на основе йогурта с добавлением сока лимона, корнишонов, чеснока и зелени. 100/70/50 г.

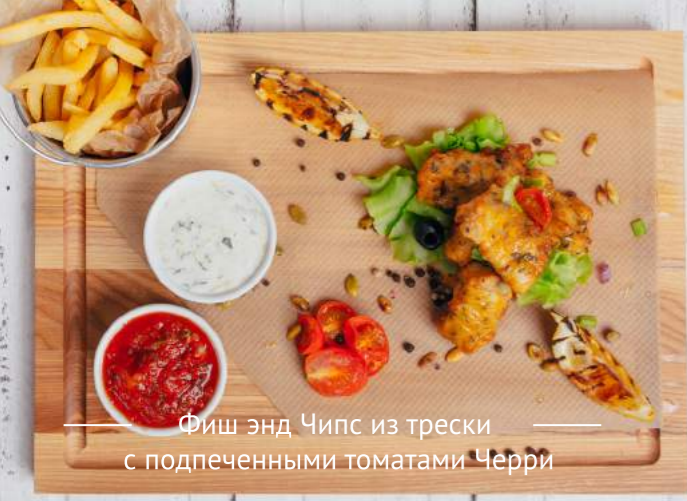
Курица Кунг Пао

Рулет из индейки с беконом

Тигровые креветки на гриле в цитрусовом маринаде







Фиш энд Чипс из трески с подпеченными томатами Черри



Стейк из форели с овощами гриль и тайским соусом

**Фиш энд Чипс из трески с подпеченными томатами Черри**

390 р.-

Обжаренные ломтики трески в кляре. Подаются вместе с подпеченными томатами Черри и лимоном, картофелем фри, соусом Хайнц и домашним майонезом, взбитым из свежих яиц, горчицы, уксуса и оливкового масла. 90/60/50/60 г.

**Стейк из форели с овощами гриль и тайским соусом** **ГРИЛЬ**

690 р.-

Филе форели, приготовленное на гриле с добавлением оливкового масла, сока лимона и пряностей. Подается с овощами гриль (болгарский перец, красный лук и огурцы) и тайским соусом на основе кокосового молока с добавлением шпината, стручков гороха, лука-порей, кинзы и перца Чили 150/50/50 г.



Овощи гриль с соусом Песто

**ГАРНИРЫ**

**Овощи гриль с соусом Песто** **ГРИЛЬ**

250 р.-

Баклажаны, огурцы, томаты, болгарский перец на гриле. Подаются с соусом Песто и сыром Фета. 150/90 г.

**Домашние чипсы из местных овощей**

150 р.-

Домашние чипсы из картофеля, моркови и свеклы. Подаются с соусом Сальса. 150/50 г.

**Гратен из картофеля** 120 р.-

Картофель, сыр Пармезан, яйцо, майонез, с добавлением щепотки карри и молотого мускатного ореха. 150 г.

**Брокколи под горчичным соусом** 140 р.-

Брокколи, горчица, сливки, зелень и пряности. 150 г.

**Картофельные дольки с чесноком и соусом Горгонзола** 230 р.-

Картофельные дольки, обжаренные с чесноком и тмином. Подаются с соусом Горгонзола. 150/50 г.

**Картофель в сливочном соусе** 120 р.-

Картофель, лук-порей и сливки. 150 г.

**Картофель фри с соусом Сальса** 150 р.-

150/50 г.

**Овощной рататуй с пастой из цукини** 240 р.-

Цукини, баклажаны, томаты, лук, сливочный сыр, сыр Пармезан и пряности. 200 г.

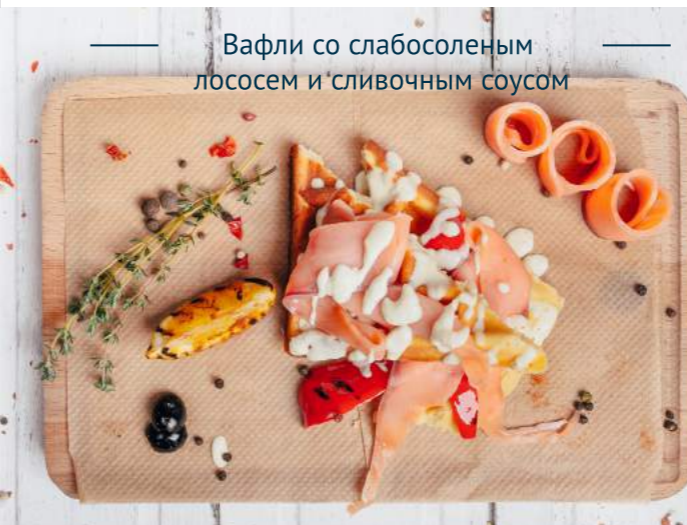
**\*БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ: НЕСЛАДКИЕ**

**Вафли со слабосоленым лососем и сливочным соусом** 190 р.-

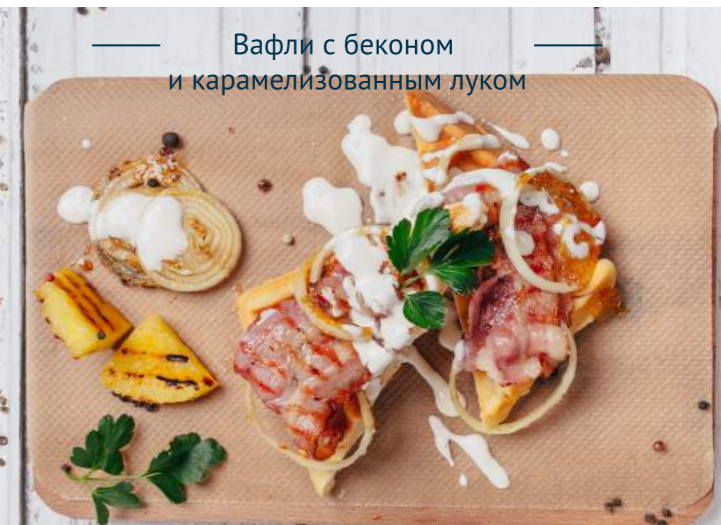
Лосось, болгарский перец гриль, кинза, сливочный сыр, сливки и домашние бельгийские вафли. 150 г.

**Вафли с беконом и карамелизованным луком** 210 р.-

Бекон, карамелизованный лук, ананас-гриль, плавленый сыр, сливки и домашние бельгийские вафли. 150 г.



Вафли со слабосоленым лососем и сливочным соусом



Вафли с беконом и карамелизованным луком



**Вафли с вялеными томатами 170 р.-**

Домашние бельгийские вафли, вяленые томаты, сливочный соус с грибами, укропом, шпинатом и маслинами. 150 г.

*We like hashtags because they look like waffles #*



Вафли с шоколадным мороженым, вареной сгущенкой, миндалем и пеканами

**\*БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ: СЛАДКИЕ**

**Вафли с шоколадным мороженым, вареной сгущенкой, миндалем и пеканами 150 р.-**  
150 г.

**Вафли с нутеллой, бананами, киви и шариком мороженого 16e0 р.-**  
150 г.

**Вафли с яблоками и изюмом 150 р.-**  
Домашние бельгийские вафли, яблоки, изюм и сливочный соус с добавлением сока персика и корицы. 150 г.

**Вафли с фисташками, бананами, мороженым и молотым кардамоном 150 р.-**  
150 г.



Дамские пальчики с ирландским виски

*I eat cake because it's somebody's birthday somewhere...*

**\*ДЕСЕРТЫ**

**Дамские пальчики с ирландским виски 190 р.-**  
Палочки из слоеного теста в нежном сливочном креме с добавлением ирландского виски. 140 г.

**Брауни с банановым кремом RAW&VEGAN 260 р.-**  
Шоколадный корж из фиников, миндаля, грецких орехов и какао, покрытый кремом на основе бананов и миндальной пасты с добавлением какао и натурального меда. 140 г.

**Кокосовое пирожное с шоколадным муссом 180 р.-**  
Пирожное из слоеного теста в кокосовом креме с шоколадным муссом с добавлением ирландского виски. 140 г.

**Миндальные шарики с черносливом RAW&VEGAN 180 р.-**  
Миндальные шарики с черносливом и с черносливом и малиной с добавлением натурального меда, сока лимона и пряностей, в обсыпке из кокосовой стружки, семян кунжута и молотых овсяных хлопьев. 120 г.

**Домашние вафельные трубочки с горячим шоколадом и бананами 240 р.-**  
150/30 г.

**Домашний штрудель с яблоками и изюмом 200 р.-**  
180 г.