



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 посола на гренках 330 р.- 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, корнишоны, 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 чесночными 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.

КЕСАДИЛЬЯ

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.

Паста с курицей 260 р.-

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

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

Паста с лососем
и цукини 310 р.-

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



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.

Ризотто с тыквой



Ризотто с креветками





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.

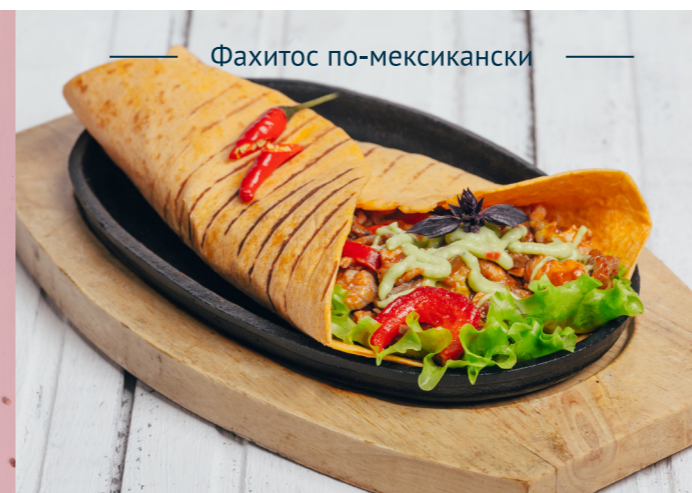
Стейк из свиной шеи



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, тушенные 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 с беконом ГРИЛЬ 370 р.-

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.

I'm on seafood diet. I see food and I eat it.

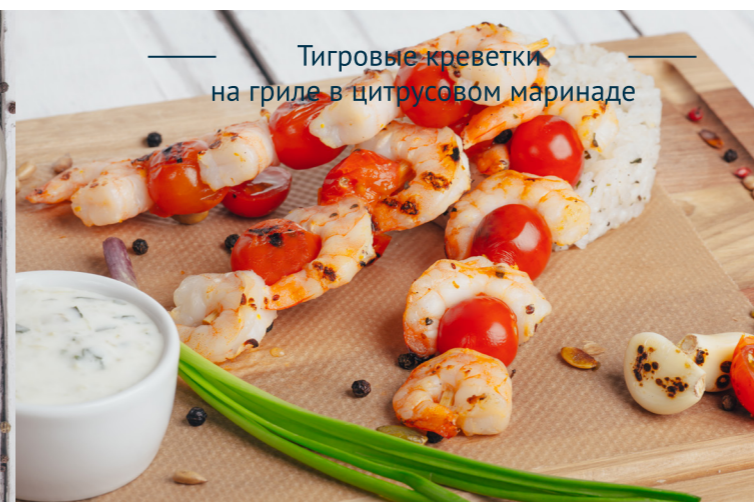
Курица Кунг Пао

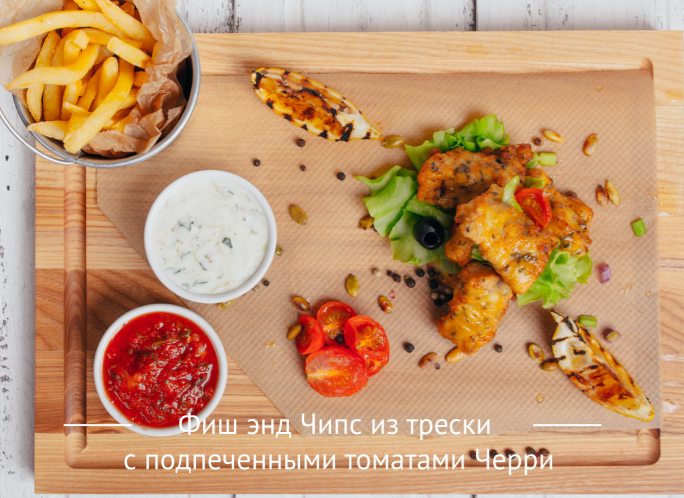
Рулет из индейки с беконом

Тигровые креветки на гриле в цитрусовом маринаде

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.





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.

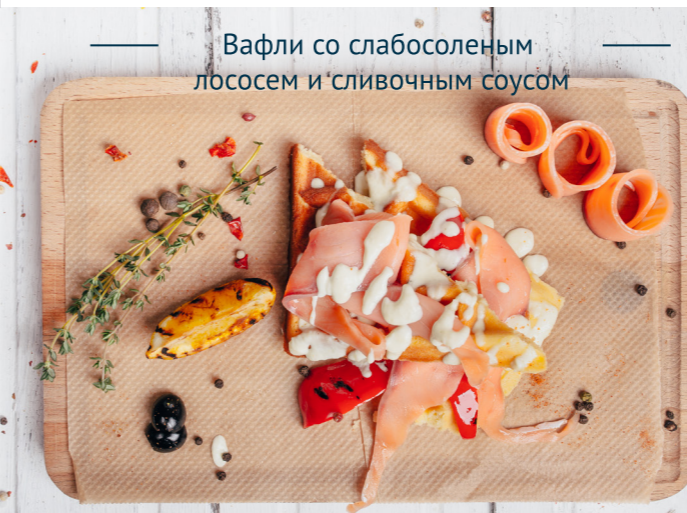
БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ: НЕСЛАДКИЕ

Вафли со слабосоленым лососем и сливочным соусом 190 р.-

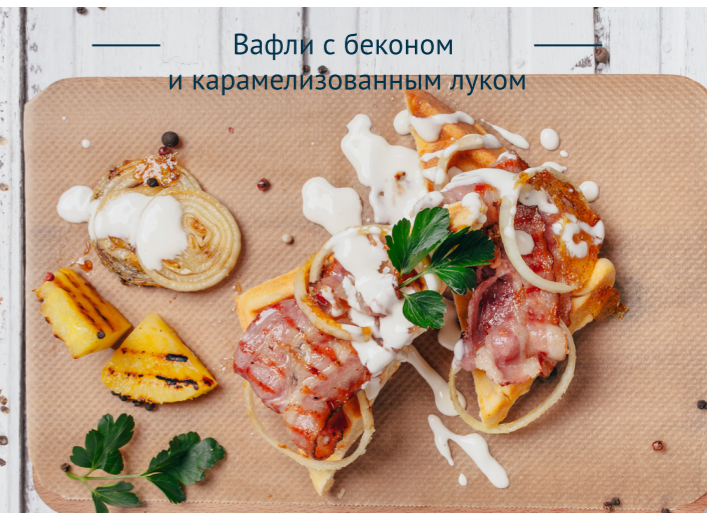
Лосось, болгарский перец гриль, кинза, сливочный сыр, сливки и домашние бельгийские вафли.
150 г.

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.