

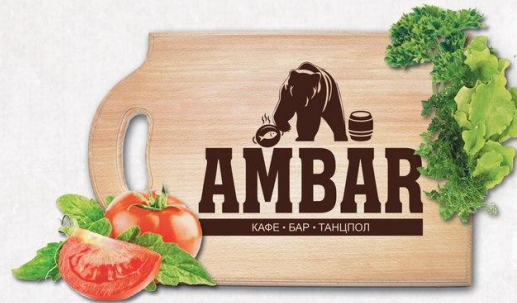


### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Рыбное ассорти</b> .....160/15	<b>560=</b>
семга подпеченая, семга с/с, скумбрия собственного приготовления	
<b>Семга царского посола</b> .....80/40/10	<b>260=</b>
гарнированная оливками, лимоном и сливочным маслом	
<b>Скумбрия маринованная</b> .....100/50/30	<b>200=</b>
<i>собственного приготовления</i> , подается с соусом из хрена и сметаны	
<b>Сельдь чисто по-русски</b> .....70/30/100	<b>200=</b>
подается с красным луком и картофельными шариками	
<b>Сырное плато</b> .....260	<b>450=</b>
сыры: Дор Блю, Маасдам, Пармезан, Гауда с виноградом, грецким орехом и медом	
<b>Язык телячий с соусом сливочный хрен</b> .....100/40	<b>290=</b>
<b>Мясные деликатесы</b> .....150/20	<b>320=</b>
<i>собственного приготовления</i> , запеченная говядина по шеф рецепту, балык из куриной грудки, буженина, сальцо, соус сливочный с хреном	
<b>Сало по-деревенски</b> .....80/40	<b>150=</b>
с хрустящими тостами и чесночком	
<b>Раздолье</b> .....400	<b>380=</b>
<i>многокомпонентная закуска под водочку</i> , аппетитная закуска с сельдью, семгой слабой соли, домашним салом, с морковью по-корейски и маринованными овощами: корнишоны, перец, капуста	
<b>Огурец малосольный особого посола</b> .....200	<b>100=</b>
<b>Хрустящая капуста</b> .....150/10	<b>80=</b>
<b>Овощной пасьянс</b> .....300/50	<b>210=</b>
перец болгарский, помидоры черри, огурцы, редис, морковь свежая, стебель сельдерея, зелень, соус чесночный белый	
<b>Бочонки из баклажан</b> .....200	<b>240=</b>
2 вида: фаршированные корейской морковью; и сыром Филадельфия с чесночком	
<b>Ассорти «Из Амбара»</b> .....400	<b>160=</b>
<i>на компанию</i> . Выложены горками: картофель пай, запеченная свекла, морковь свежая, капуста свежая, сметана с чесночком, орехами и зеленью	
<b>Фруктовая тарелка</b> .....400	<b>380=</b>
виноград, апельсин, киви, манго, груша, яблоко, мята	

### САЛАТЫ

<b>Цезарь с креветками</b> .....220	<b>370=</b>
королевские креветки, помидоры черри, микс салатов и хрустящие гренки под соусом «Цезарь» и сыром Пармезан	
<b>Салат с рукколой и креветками</b> .....160	<b>350=</b>
королевские креветки, руккола, масло оливковое, соевый соус подается с жареными апельсинами	
<b>Салат «АМБАР»</b> .....230	<b>370=</b>
Жареный бекон, филе говядины, картофельные дольки под соусом «Песто»	
<b>Шеф-салат с говядиной</b> .....220	<b>350=</b>
салат с говяжьей вырезкой в ворчестерском соусе, с томатами-черри, миксом салатов, рукколой, сладким перцем под имбирно-лимонной заправкой с мятой	
<b>Теплый салат с языком</b> .....200	<b>280=</b>
композиция из овощей и телячьего языка в сочетании сочной заправки и кунжута, цуккини, перец сладкий, морковь, сельдерея, фасоль стручковая	
<b>Оливье классический с говядиной и опятами</b> .....240	<b>220=</b>
картофель, ростбиф, огурец, ветчина, горошек, морковь, яйцо, домашний майонез	



<b>Салат из утиной грудки с грушей гриль и сыром Маасдам</b> .....160	<b>290=</b>
запеченное филе утиной грудки подается с миксом салата, жареной грушей и сыром Маасдам в горчично-бальзамической заправке	
<b>Инсалат де Брокколи</b> .....220	<b>290=</b>
Жареное филе куриной грудки, капуста брокколи, шампиньоны в нежной заправке домашнего майонеза с карри	
<b>Цезарь с курицей</b> .....200	<b>270=</b>
предстает листьями салата, томатами, с хрустящими чесночными гренками, сыром Пармезан под фирменным соусом «Цезарь»	
<b>Теплый салат с цыпленком</b> .....200	<b>260=</b>
кусочки цыпленка с обжаренными дольками картофеля в сочетании с маринованными огурцами, миксом салатов под легкой заправкой с бальзамиком под семенами баварской горчицы	
<b>Салат из запечённых овощей с Моцареллой</b> .....230	<b>260=</b>
Запеченные баклажаны, цуккини, перец болгарский, помидоры, шампиньоны, сыр Моцарелла, с соусом Песто и бальзамиком	
<b>«Греческий»</b> .....230	<b>230=</b>
классический из свежих овощей и сыра Фета с добавлением нашей «изюминки» палочки грессини	
<b>Салат из свежих овощей с ароматным маслом</b> .....200	<b>130=</b>
огурцы, томаты, редис, зелень	

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И ЗАКУСКИ К ПИВУ

<b>Полдюжины креветок гриль</b> .....90/60	<b>420=</b>
с имбирно-лимонным соусом	
<b>Композиция из мидий</b> .....5шт/80/60	<b>360=</b>
запеченные мидии с беконом, шампиньонами, редисом, миксом салатов, сыром Пармезан в сливочной заправке	
<b>Кольца кальмаров фри с соусом Тар-Тар</b> .....130/50	<b>180=</b>
<b>Свинные ребрышки соусом «Барбекю»</b> .....240/50	<b>280=</b>
<b>Куриные крылышки в медовой заправке</b> .....150/50/50	<b>210=</b>
подаются с стеблем сельдерея и свежей морковкой	
<b>Лодочки из баклажан</b> .....240	<b>200=</b>
с начинкой из баклажан, грибов, сыра и майонеза и из томатов с луком, грецким орехом и чесночком	
<b>Драники картофельные с беконом</b> .....140/50	<b>120=</b>
<b>Гренки «Колодец» с чесночным белым соусом</b> .....150/50	<b>120=</b>
белые или черные	
<b>Пивная тарелка</b> .....800	<b>650=</b>
Кольца кальмаров, куриные крылья, гренки чесночные, сырные шарики, кукурузные чипсы с соусом Тар-тар и барбекю	

### СУПЫ

<b>Солянка мясная</b> .....300	<b>180=</b>
<b>Шурпа с говядиной</b> .....300	<b>180=</b>
<b>Уха царская</b> .....300	<b>180=</b>
Прозрачный рыбный бульон с семгой, судаком и овощами, подается со стопкой водки	
<b>Суп лапша "Домашняя" с пампушками</b> .....250/20	<b>130=</b>
лапша собственного приготовления	
<b>Тыквенный крем-суп с беконом</b> .....220/20	<b>180=</b>
<b>Суп-пюре из шампиньонов</b> .....220/20	<b>180=</b>
<b>Крем суп со спином и курицей</b> .....220/20	<b>180=</b>
<b>Хлеб чёрный, белый</b> .....	<b>2=</b>
<b>Булочка</b> .....	<b>10=</b>
<b>Хлебная корзина</b> .....	<b>90=</b>
2 булочки, заварной хлеб, чесночное масло	

### ПИЦЦА

<b>МЕГА-пицца</b> .....900	<b>630=</b>
Мега-Вкусно-Разнообразная пицца с беконом, курицей, ветчиной, салями, баварскими колбасками, помидорами и болгарским перчиком	
<b>Пицца «4 сыра»</b> .....340	<b>340=</b>
сырная пицца из 4-х видов сыра: Моцарелла, Пармезан, Дор Блю, Маасдам.....700	
<b>Пицца «Пьетро»</b> .....360	<b>320=</b>
пикантность пицце придают кусочки свинины, обжаренные в специях, маринованные опята, баварские колбаски, помидоры и чеснок...710	
<b>Пицца «Романика»</b> .....380	<b>280=</b>
по-сицилийски просто романтическая пицца с беконом, курицей, ветчиной, помидорами и шампиньонами.....720	
<b>Пицца «Салями»</b> .....380	<b>290=</b>
изюминку пицце с салями придают грибочки, что является прекрасным сочетанием прекрасного вкуса.....720	
<b>Пицца «Рустика»</b> .....350	<b>280=</b>
традиционно всеми обожаемая пицца с салями, копчёной грудкой, ветчиной, сладким перцем и шампиньонами.....700	
<b>Пицца «Марियो»</b> .....340	<b>280=</b>
пицца с ветчиной, копчёной грудкой и маринованными огурчиками.....700	
<b>Пицца «Маргарита»</b> .....350	<b>240=</b>
классическая итальянская пицца с сыром «Моцарелла», помидорами и пряными травами.....700	

### БУРГЕРЫ

<b>Бургер с говядиной и беконом</b> .....440	<b>380=</b>
Хрустящая жареная булочка с нежной говяжьей котлетой, жареным беконом, с ломтиками помидор, красного лука с горчично-майонезной заправкой. Подается с картофелем фри и соусом Барбекю	
<b>Бургер с говяжьей котлетой</b> .....390	<b>360=</b>
Хрустящая жареная булочка с нежной говяжьей котлетой, ломтиками сыра Чедер, свежих помидор, листьев салата, свежим огурчиком с соусом барбекю и картофелем фри	
<b>Бургер с индейкой</b> .....440	<b>400=</b>
Хрустящая жареная булочка с сочной диетической котлетой из индейки, с листьями салата, ломтиками помидор, сыра Чедер, луковыми чипсами с горчичной заправкой. Подается с картофелем по-деревенски и соусом Барбекю	
<b>Бургер с курицей</b> .....390	<b>320=</b>
Хрустящая жареная булочка с сочной курицей с дольками маринованного огурца, микса салата, красного лука с соусом тар-тар. Подается с картофелем фри и соусом Барбекю	
<b>Сэндвич с беконом</b> .....280	<b>220=</b>
Обжаренные тосты хлеба, с соусом Цезарь, жареным беконом, миксом салата и маринованным огурчиком. Гарнируется картофелем фри и соусом барбекю	



### БЛЮДА НА ГРИЛЕ И КОЛБАСКИ К ПИВУ

Стейк из мраморной говядины ..... 250/100	795=
Тонкий край [стриплойн]. Состоит из одной мышцы и имеет тонкий слой жира с одной стороны. Разной степени прожарки.	
<b>Степень прожарки Стейков:</b> Rare («сырое» или с кровью), Medium (средне прожаренное), Well done (прожаренное)	
Подается с миксом салата, чесноком гриль	
Рулька свиная ..... 1 шт	780=
с маринованной капустой и картофельным пюре	
Стейк из свиной шеи ..... 220/30	380=
подается с фирменной лепешкой собственного приготовления, соус Ворчестерский	
Шашлык из свинины на шампуре ..... 150//50/150	360=
подается с фирменной лепешкой собственного приготовления, соус барбекю	
Люля кебаб из говядины ..... 150/130/50	280=
подается с фирменной лепешкой собственного приготовления, соус барбекю	
Шашлык из курицы ..... 250/140	280=
Куриные бедра, подается с фирменной лепешкой собственного приготовления, соус барбекю	
Овощи гриль ..... 230	210=
баклажаны, перец, цукини, шампиньоны	
Мясное мангал ассорти: ..... 1000/50/70	1100=
В наш большой мангал входит: шашлык из свинины, шашлык куриный, стейк свиной, люля из говядины с чесноком и зеленью, ребра свиные, подается с картофелем по-деревенски с соусом барбекю	
Большая тарелка гриль: ..... 1000/150	1000=
Три вида колбасок: штуртгартские, баварские и куриные, куриные крылышки, гренки чесночные, картофель фри, подается с соусами тар-тар, томатный, соус «хрен»	
Колбаски штуртгартские гриль из баранины 3шт/100/60	350=
Колбаски Баварские гриль из свинины ..... 2шт/150	290=
Улитка куриная гриль ..... 150/30	250=

### БЛЮДА НА ШИПЯЩИХ СКОВОРОДКАХ И В ГОРШОЧКАХ

Говядина с овощами на сковородке ..... 260	380=
говядина, баклажан, перец болгарский, брокколи, лук зелёный, соус томатный	
«Раксо» из свинины ..... 250	320=
Шипящая свинина с баклажанами и болгарским перцем	
«Альпийская» сковорода ..... 280	310=
колбаски охотничьи, жареный бекон, грудка куриная, картофельные дольки, огурчики маринованные	
Рыбное жаркое в горшочке ..... 330	380=
Гармоничное сочетание судака и семги с стручковой фасолью, перцем, кукурузой, морковью под нежным соусом из сливок и сыра Пармезан	
Жаркое с цыпленком и грибами ..... 250	290=
нежное филе цыпленка с картофелем, шампиньонами, болгарским перцем, луком в сливочном соусе	

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из семги со спаржей гриль ..... 200	540=
с тар-таром из помидор в имбирном соусе	
Лосось на пару с овощами ..... 100/60	490=
Гарнируется овощами на пару: брокколи, цветная капуста, морковь	
Судак запеченный с овощами ..... 380	390=
под соусом Бешамель с картофелем, брокколи, цветной капустой, перцем, томатами, луком, морковью	
Судак на тыквенной подушке ..... 250	380=
филе судака на подушке из карамелизированной тыквы с жареными помидорами черри	
Пряная треска с помидорами черри с тимьяном ..... 220	360=
Говяжий ростбиф с овощами ..... 180/30	430=
под клюквенным соусом	
Говяжья вырезка, сое из мини моркови, сельдерея под клюквенной заправкой	
Бефстроганов из говядины ..... 110/120/50	360=
ломтики говядины в нежном сливочном соусе со шпинатом, подается с картофельным пюре	
Медальоны из свинины ..... 280	380=
Медальоны из свиной вырезки, дополнены интересным гарниром из спаржи, манго и редиса в горчичной заправке	
Шницель «Поло» ..... 200/50/60	310=
свиная отбивная из вырезки, гарнируется салатом из капусты и помидорами Черри	
Утка под клубничным соусом ..... 250	440=
на овощной подушке	
филе утки с овощами под клубничным соусом	
Бифштекс из индейки с пестрым рисом ..... 320/30	320=
большая рубленая котлета гарнированная рисом с овощами	
Тёщины кармашки ..... 240	280=
нежная куриная грудка, фаршированная шпинатом, беконом с грецким орехом	

### ПАСТЫ И ЛАЗАНИ

Паста с морепродуктами ..... 290/50	410=
тальятелле с морским коктейлем, мидиями гигант, под сливочным соусом с Пармезаном	
Паста с сёмгой ..... 240	360=
тальятелле с кусочками тушёной в белом вине семги, со сливками и Пармезаном	
Паста «Карбонара» ..... 260	280=
Классические спагетти с беконом в нежно-сливочном соусе, подается со свежим перепелиным яйцом	
Фарфалле с языком ..... 260	270=
бантики «фарфалле» очень аппетитны с жареным языком и грибами под сыром «Пармезан»	
Паста с курицей и грибами ..... 290	270=
тальятелле с тушеными кусочками курицы и шампиньонами в сливочном соусе	
Паста «Болоньезе» ..... 340	240=
спагетти под классическим мясным соусом с овощами	
Лазанья мясная ..... 320	300=
лазанья с прекрасным мясным классическим соусом под румяной сырной корочкой	

### ГАРНИРЫ

Капуста цветная (фри или отварная) ..... 150	110=
Картофельные шарики ..... 150	110=
Картофель по-деревенски ..... 150	100=
Картофель фри ..... 150	90=
Овощной гарнир ..... 150	100=
огурцы свежие, помидоры, перец болгарский, салат из капусты	
Рис с перцем и кукурузой ..... 150/40	60=

### СОУСЫ

Ворчестерский ..... 30	50=
Барбекю, коктейльный, сметана, чесночный ..... 50	30=

### ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ

Кнели из творожного сыра ..... 150/40	240=
в кокосовой стружке с гренадином	
Тирамису ..... 160	220=
классический итальянский десерт с сыром Маскарпоне и печеньем Савоярди	
Чизкейк ..... 190	180=
классика жанра от шеф-повара	
Штрудель яблочный ..... 100/50	180=
знаменитое австрийское лакомство с яблоками, сухофруктами и корицей	
Шоколадный флан с мороженым ..... 100/50	160=
Конвертик слоёный с фруктами ..... 100/50	140=
и ягодным сорбетом	
с грушей и виноградом в сочетании смородинового сорбета	
Торт медовый ..... 150	120=
с грецким орехами и шоколадным сиропом	
Шоколадный Брауни ..... 100	110=
Мороженое ванильное ..... 100	70=
<b>наполнители:</b>	
сироп, ананас консервированный, взбитые сливки, шоколад ..... 30	30=
бейлис, коньяк ..... 20	50=
Мороженое Ассорти ..... 150/150	190=
груша, яблоко, ананас, взбитые сливки, Гренадин, шоколад	



## АПЕРИТИВЫ

<b>Вермуты</b>	50мл	бутылка
Мартини Розато Мартини Россо 1,0	110=	2200=
Мартини Бьянко, Экстра Драй 1,0	110=	2200=

### Биттеры

Кампари 0,5	210=	2100=
-------------	------	-------

### Анисовые напитки

Абсент Жак Сено 0,7	275=	3850=
Джин 0,75	160=	2400=
Самбука 0,7	230=	2240=

### Ликеры

Калуа 0,7	270=	3780=
Куантро 0,7	270=	3780=
Малибу 0,7	210=	2940=
Бейлис 0,7	250=	3500=
Бехеровка 0,7	270=	3780=
Егермайстер 0,7	320=	4480=

## ВИСКИ

Джонни Уокер Ред Лейбл 0,5	230=	2300=
J&B Rare 0,7 <b>JB</b>	230=	3300=
WITH KEY POINT 0,5 вискарный напиток <b>WITH KEY</b>	150=	1500=

## КОНЫЯК

Дживан 5* 0,5 [Армения] <b>Дживан</b>	210=	2100=
Кизляр 3* 0,5 [Россия]	160=	1600=
Великая Династия 3* 0,5 [Россия] <b>ДИНАСТИЯ</b>	130=	1300=

## ТЕКИЛА

Ольмека [silver, gold] 0,7	280=	3920=
Сауза [silver, gold] 0,75	240=	3360=

## РОМ

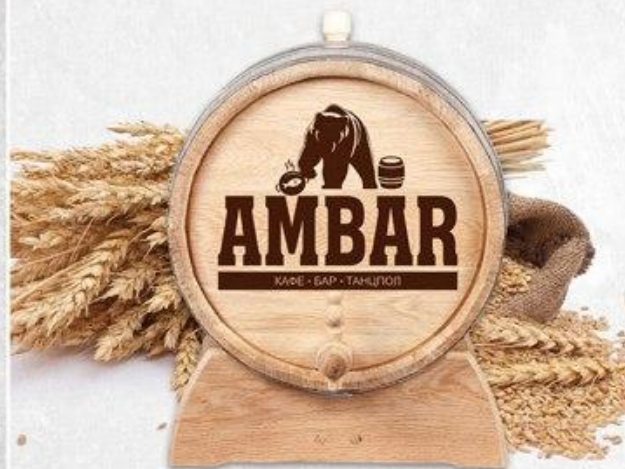
Баккарди Супериор 0,7	250=	3500=
Баккарди Голд 0,7	270=	3780=
Баккарди Блек 0,5	270=	3780=

## ВОДКА

Белая Березка 0,5 <b>Содержит березовый сок</b>	125=	1250=
Хаски 0,5 <b>очищена ХОЛОДОМ</b>	95=	950=
Пять Озер Премиум 0,5 пшеничный спирт д.льфа	95=	950=
Пять Озер 0,5 ~ Чистая. Из Сибири ~	75=	750=

## НАСТОЙКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хреноуха с мёдом 0,5	75=	750=
Тархуновка с клюквой 0,5	75=	750=
Сельдереевка с яблоком 0,5	75=	750=
Медовуха с грецким орехом 0,5	75=	750=
Клюковка 0,5	75=	750=
Сет из 5-и настоек [50/50/50/50/50]		300=



## ВИНА

### Италия/Italy

Пино Гриджио белое сухое	1350=
Кьянти, Тоскана красное сухое, DOGG, 0,75 л	1350=
Chianti, Toscana, DOGG, red sec	

### Франция/France

Куве де Маестре белое сухое/полусладкое 0,75 л	100=	750=
Куве де Маестре красное сухое/полусладкое 0,75 л	100=	750=
Cuvee de Maestria dry/semi-sweet		

### Испания/Spain

Каль и Канто. Виеро Вердехо	120=	900=
Бел. сух. бел/пл. сл. IGP 0,75 л		
Cal Y Canto Viuro Verdejo IGP sec/semi-sweet		

Каль и Канто. Мерло, Сира	120=	900=
---------------------------	------	------

крас. сух. крас/пл. сл. IGP 0,75 л  
Cal Y Canto. Merlot, Syrah, IGP sec/semi-sweet

Каль и Канто., Сира розовое п/сухое, IGP 0,75 л	120=	900=
Cal Y Canto. Syrah, IGP sec		

### Чили/Chile

Ла Исла белое/красное сухое 0,75 л	150=	1125=
La Isla dry		

### Республика Крым/Republic of Crimea

Тамянка Ливадия белое полусладкое 0,7 л	75=	525=
Tamyanka Livadia white semi-sweet		

Каберне красное сухое 0,7 л	75=	525=
Cabernet red sec		

Кадарка Ливадия красное полусладкое 0,7 л	75=	525=
Kadarka semi-sweet		

### Фруктовые вина/Fruits wines

Сангрия, полусладкое кувшин с фруктами и льдом 0,7 л	700=
Sangria semi-sweet	

### Игристые вина/Sparkling wines

Ламбруско Beatrice	<b>BEATRICE</b>	800=
белое, розовое, красное, полусладкое 0,75 л <i>Собственно-Специально-Ливадия</i>		
Beatrice Lambrusco white, rose, rosso semi-sweet		

Шампанское Российское брют, полусладкое 0,75 л	500=
Rossiyskoe brut, semi-sweet	

## ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Амбарное светлое	500	130=
Козел светлое	500	180=

## ПИВО В БУТЫЛКАХ

Бавария безалкогольная	500	150=
Велкопоповецкий козел темное	500	160=
Велкопоповецкий козел светлое	500	160=
Эфес пиланер светлый	500	130=
Гролш премиум лагер	500	160=

## ДОБАВКИ

Молоко	50мл	30=
Сливки	20мл	30=
Сироп в ассортименте гренадин, блю курсаво, клубника, карамель, дыня, кокос, ваниль, маракуйя, арбуз	20мл	40=
Мята	5 гр	30=
Мёд	20 гр	50=

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Мохито безалкогольный	250	170=
Милкшейк ванильный	250	150=
Милкшейк шоколадный	250	170=
Милкшейк клубничный	250	170=
Арбузная свежесть	250	170=



## КОКТЕЙЛИ АЛКОГОЛЬНЫЕ

<b>Голубая Лагуна</b> .....	200	200=
водка,ликёр,Блю курасао,лимон,спрайт		
<b>Маргарита</b> .....	150	250=
Текила, куантро,лайм		
<b>Текила Санрайз</b> .....	200	280=
Текила Сауза , апельсиновый сок, гренадин		
<b>Джим-бим Олд Фешн</b> .....	70	220=
водка,калуа,кола		
<b>Виски Сауэр</b> .....	80	200=
Виски,сахар,лимонный сок,содовая		
<b>Пина-колада</b> .....	200	250=
ром, сливки,ананасовый сок, кокосовый сироп		
<b>Ягодный Дайкири</b> .....	150	230=
Ром,лайм,сахар,ягодное пюре (ягоды мороженые)		
<b>Секс на пляже</b> .....	250	200=
водка, персиковый ликёр, клюквенный морс, ананасовый сок		
<b>Космополитен</b> .....	150	220=
водка,куантро, клюквенный морс,сахар,лайм		
<b>Белый Русский</b> .....	100	250=
водка,Калуа,сливки		
<b>Лонг Айленд Айсед Ти</b> .....	200	320=
водка,ром,текила,джин,Трипл сек,лимонный сок,сахарный сироп,кола		
<b>Оргаэм</b> .....	150	250=
виски,ром,сок апельсиновый,сок лимонный,гренадин		
<b>Мохито</b> .....	250	250=
ром,содовая,мята,лайм		
<b>Зелёная фея</b> .....	250	380=
ром,текила,дынный ликер,абсцент,сироп курасао,спрайт		
<b>Огни Майами</b> .....	200	200=
ром,сироп банан,ананасовый сок,апельсиновый сок,Малибу		
<b>Кайпиринья Ягодная</b> .....	200	250=
ром,лайм,сахарный сироп, клубника с/м		
<b>Бианка Бриз</b> .....	250	200=
вермут,клюквенный морс, грейпфрутовый сок,грейпфрут		
<b>Сингапурский слинг</b> .....	280	280=
джин, трипл ске,фишневый ликёр, гренадин,ананасовый сок, лайм, ангостура, сахар		
<b>Летний физ</b> .....	250=	
ром,ликёр,черная смородина		

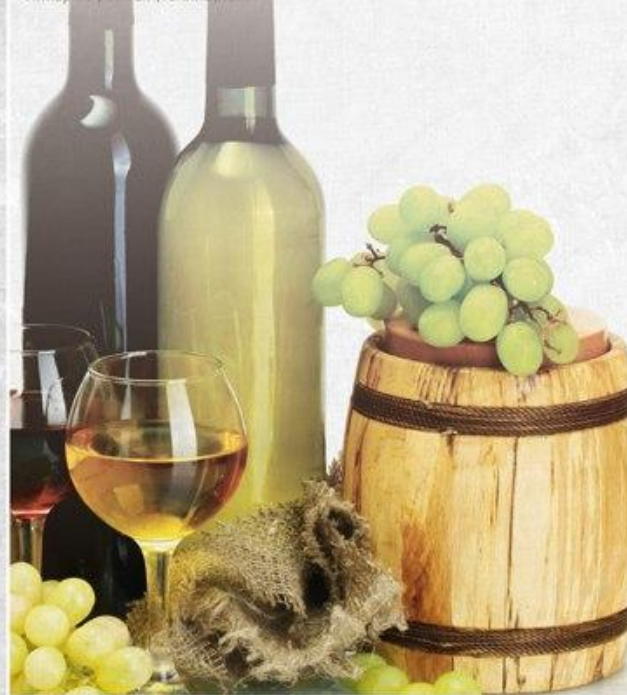


## МИКС ДРИНК

<b>Отвертка</b> .....	200	180=
водка,сок апельсиновый		
<b>Джин-тоник</b> .....	200	180=
ром,кола		
<b>Коньяк-кола</b> .....	200	180=
коньяк,кола		
<b>Мартини-сок</b> .....	200	180=
мартини,сок в ассортименте		
<b>Виски-кола</b> .....	200	180=
виски,кола		
<b>Ром-кола</b> .....	200	180=
ром,кола		

## ШОТЫ

<b>Б-52</b> .....	50	220=
бейлиз, калуа,трипл сек		
<b>Б-53</b> .....	50	240=
бейлиз, калуа,абсцент		
<b>Хиросима</b> .....	50	230=
бейлиз,гренадин, самбука, абсцент		
<b>Рыжая собака</b> .....	50	230=
текила,самбука, тобаско		
<b>Облака</b> .....	50	230=
самбука,текила, абсцент,бейлиз, ликёр блю курасао		
<b>Серебряная пуля</b> .....	50	220=
ликёр кофейный,текила,лайм		



## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

<b>Вода минеральная в ассортименте</b> .....	500	80=
<b>Пепси,Севен Ап</b> .....	250	130=
<b>Пепси,Севен Ап,Тоник</b> в розлив.....	250	40=
<b>Морс ягодный</b> .....	250	50=
<b>сок в ассортименте</b> .....	1000	200=
<b>сок в ассортименте</b> .....	250	50=
<i>Свежевыжатые соки</i>		
<b>из грейпфрута</b> .....	300	160=
<b>из апельсина</b> .....	300	150=
<b>из киви</b> .....	200	200=
<b>из яблок</b> .....	200	140=
<b>яблочно-морковный</b> .....	200	120=
<b>морковный</b> .....	200	120=
<b>морковный со сливками</b> .....	200	120=

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

<b>Чайник малый</b> .....	150=
<b>Чайник большой</b> .....	200=
<b>Зелёный чай</b> .....	
Сенча,ароматный жасмин,Молочный улун, Лунный замок	
<b>Чёрный чай</b> .....	
Ассам,Дикая вишня,Чёрный с чабрецом,Эрл грей Пуэр	
<b>Фруктовый чай</b> .....	
Наглый фрукт	
<b>Травяной чай</b> .....	
Ройбуш земляника,Лимонный мате	

## КОФЕ

<b>Эспрессо</b> .....	40	70=
<b>Американо</b> .....	150	80=
<b>Капучино</b> .....	150	100=
<b>Двойной эспрессо</b> .....	100	120=
<b>Латте</b> .....	200	120=
кофе, молоко, сироп на выбор гостя		
<b>Кофе по-венски</b> .....	150	100=
кофе, взбитые сливки, шоколадная крошка, корица		
<b>Гляссе</b> .....	150	120=
кофе, мороженое		
<b>Раф</b> .....	200	120=
кофе,сливки, молоко,сироп ванильный		
<b>Бейлис капучино</b> .....	230	200=
<b>Кофе по-ирландски</b> .....	230	200=