

Холодные закуски / Cold dishes



1. Икра лососевых рыб

50/40 г. 370 руб.

Икра, тосты, масло сливочное, зелень, лимон

• Caviar

The caviar, toast, butter, herbs, lemon

2. Семга слабосоленая

100/20/30 г. 230 руб.

Семга с/с, масло сливочное, лимон, маслины, зелень свежая

• Salted salmon

Salmon with a / c, butter, lemon, olives, fresh herbs

3. Рыбное плато

250 г. 650 руб.

Семга с/с, рыба масляная, палтус х/к, лимон, зелень свежая

• Fish Platter

Salmon with a / c, fish oil, smoked eel, lemon, fresh herbs

4. Строганина из пелаמידы

150/140/40 г. 350 руб.

Филе пелаמידы, лук репчатый, гренки, масло растительное, лимон, зелень свежая

• Sliced bonito

Bonito fillet, onion, croutons, vegetable oil, lemon, fresh herbs

5. Сельдь по-домашнему

100/100/50 г. 260 руб.

Филе сельди, картофель отварной обжаренный, лук маринованный, лимон, зелень свежая

• Herring at home

Herring fillet, boiled potatoes fried, pickled onions, lemon, fresh herbs

6. Мясное плато

360/30 г. 470 руб.

Карбонад с/к, буженина, язык отварной, салями, грудинка свиная в/к, хрен конс., оливки, маслины, зелень свежая

• Meat platter

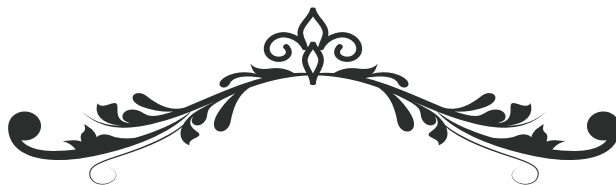
Chop with / to, ham, boiled tongue, salami, pork belly w / horseradish cons., Olives, fresh herbs

Время приготовления: 10 - 15 мин.

RESTAURANT



MARTON



Холодные закуски / Cold dishes



7. Сырное плато

330/50 г. 590 руб.

Домашний козий сыр, копченый сыр «Рамзес», «Дор Блю», «Бри», литовский сыр, мед, грецкий орех, виноград

• Cheese Platter

Homemade goat cheese, smoked cheese, "Ramses", "Dor Blue", "Bree," Lithuanian cheese, honey, walnuts, grapes

8. Оливки, Маслины

50/50 г. 160 руб.

• Olives

9. Овощное плато

Томаты, огурцы, паприка, соус «Песто», зелень свежая, лист салата

• Vegetable platter

300/50 г. 290 руб.

Tomatoes, cucumbers, peppers, sauce "Pesto", fresh herbs, lettuce

10. Соленья домашние

400/50 г. 400 руб.

Капуста квашеная, грибы мар., огурцы конс., помидоры мар., перец «Цицак», чеснок мар., зелень свежая, масло подсолнечное, лист салата

• Pickles home

Sauerkraut and mushrooms in March. Cucumbers cons., March tomato. Pepper garlic March., Fresh herbs, sunflower oil, lettuce

11. Маринованные грибочки

260 г. 200 руб.

Ассорти маринованных грибочков с луком и зеленью

• Pickled mushrooms

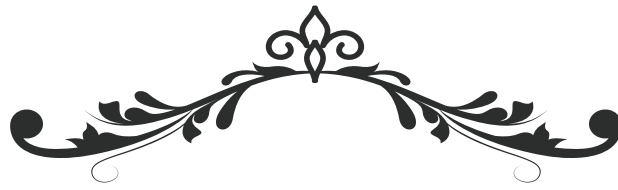
Assorted pickled mushrooms with onions and herbs

Время приготовления: 10 - 15 мин.

RESTAURANT



MARTON



Салаты / Salads



1. Салат «Нисуаз» с тунцом

240 г. 450 руб.

Салатный микс, тунец консервированный, паприка, томаты «Черри», яйцо перепелиное, лук красный, лимон, зелень свежая, соус «Песто»

• Salad "Nicoise" with tuna

Salad mix, canned tuna, paprika, tomatoes "Cherry", quail egg, red onion, lemon, fresh herbs, sauce "Pesto"

2. Салат с кальмарами

240 г. 280 руб.

Кальмар отварной, огурец свежий, яйцо, яблоко, зеленый горошек, паприка, майонез, зелень свежая

• Salad with squid

Boiled squid, cucumber, egg, apple, green peas, paprika, mayonnaise, fresh herbs

3. Салат «Морской коктейль»

250/40 г. 400 руб.

Морской коктейль, кальмары, масло сливочное, томаты «Черри», креветка коктейльная, чеснок, лист салата, зелень свежая, лимон

• Salad "Seafood Cocktail"

Seafood cocktail, squid, butter, tomatoes "Cherry", shrimp cocktail, garlic, lettuce, fresh herbs, lemon

4. Салат «Цезарь» с креветкой

240 г. 400 руб.

Листья салата, креветка королевская, томаты «Черри», перепелиные яйца, соус «Цезарь», гренки, «Пармезан», зелень свежая

• Salad "Caesar" with shrimp

Lettuce, prawns, tomatoes "Cherry", quail eggs, sauce "Caesar", croutons, "Parmesan", fresh herbs

5. Салат «Столичный»

250 г. 300 руб.

Мясо курицы, отварной картофель, огурец свежий, огурец маринованный, морковь отварная, лук репчатый, зеленый горошек, майонез, лист салата, зелень свежая

• Salad "Metropolitan"

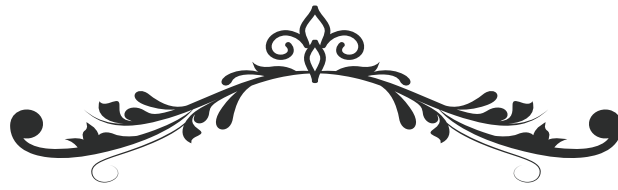
Chicken, boiled potatoes, fresh cucumber, pickled cucumber, boiled carrots, onions, green peas, mayonnaise, lettuce, fresh herbs

Время приготовления: 10 - 20 мин.

RESTAURANT



MARTON



Салаты / Salads



6. Салат «Центурион»

200 г. 380 руб.

Грудинка копченая, карбонат в/к, язык гов.отварной, чеснок, яблоко зеленое, паприка, пармезан, зелень свежая

- **Salad "Centurion"**

Smoked Breast of carbonate / с language gov.otvarnoy, garlic, apple green, paprika, parmesan, fresh herbs

7. Салат с говяжьим языком

240 г. 360 руб.

Говяжий язык отварной, маринованные огурцы, томаты, яйцо отварное, обжаренные шампиньоны, лук репчатый, соус майонезный с горчицей, зелень свежая

- **Salad with beef tongue**

Boiled beef tongue, pickled cucumber, tomato, boiled egg, fried mushrooms, onion, mayonnaise with mustard sauce, fresh herbs

8. Салат «Цезарь» с курицей

240 г. 350 руб.

Листья салата, жареная грудка цыпленка, томаты «Черри», соус «Цезарь», гренки, пармезан, яйцо перепелиное, зелень свежая

- **Caesar salad with chicken**

Lettuce, grilled chicken breast, tomatoes "Cherry" sauce "Caesar", croutons, Parmesan cheese, quail egg, fresh herbs

9. Салат из свежих овощей

250/50 г. 290 руб.

Огурцы свежие, томаты свежие, паприка, зелень свежая, лист салата, заправка на выбор: сметана, масло оливковое, майонез

- **A fresh vegetable salad**

Fresh cucumbers, fresh tomatoes, pepper, fresh herbs, lettuce, dressing of your choice: sour cream, olive oil, mayonnaise

10. Салат «Греческий»

280 г. 300 руб.

Листья салата, овощи свежие, маслины, оливки, сыр «Фета», соус «Песто», зелень свежая, лимон, лук красный

- **Greek salad"**

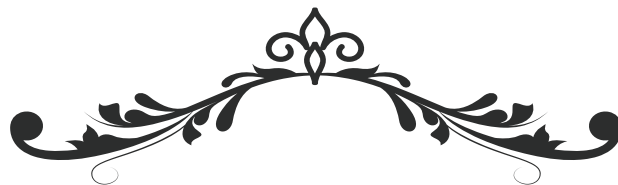
Lettuce, fresh vegetables, olives, cheese "feta", "Pesto" sauce, fresh herbs, lemon, red onion

Время приготовления: 10 - 20 мин.

RESTAURANT



MARTON



Салаты / Salads



11. Салат «Смак»

200 г. 150 руб.

Сыр «Гауда», томаты, гренки белые, майонез, чеснок

• Salad "Smak"

Cheese "Gouda", tomatoes, white toast, mayonnaise, garlic

12. Салат «Королевские ворота»

200 г. 170 руб.

Свекла, грецкий орех, чеснок, зелень, майонез

• Salad "King's Gate"

Beets, walnuts, garlic, greens, mayonnaise

13. Салат «Шарм»

Салат свежий, паприка, язык говяжий, томаты «Черри», оливки, масло оливковое

• Salad "Charm"

200 г. 280 руб.

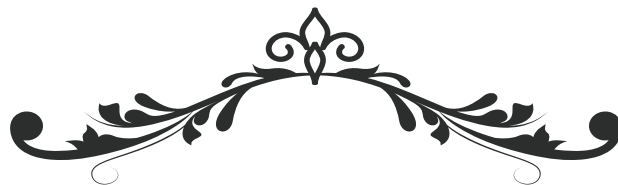
Fresh salad, paprika, beef tongue, tomatoes "Cherry", olives, olive oil

Время приготовления: 10 - 20 мин.

RESTAURANT



MARTON



Горячие закуски / Hot appetizers



1. Кальмар в сливочном соусе с грибами

250 г. 330 руб.

Кальмары, сливки, шампиньоны, чеснок, зелень свежая, томаты «Черри», лимон, лук порей

• Squid in a creamy sauce with mushrooms

Squid, cream, mushrooms, garlic, fresh herbs, tomatoes "Cherry", lemon, leek

2. Креветка королевская «Чили»

100/60/40 г. 650 руб.

Креветка королевская, обжаренная в чесночном масле, паприка, зелень свежая, томаты «Черри»

• Royal shrimps "Chile"

Royal shrimps fried in garlic butter, paprika, fresh greens, tomatoes "Cherry"

3. Блинчики с красной икрой

150/40/50/30 г. 395 руб.

Блинчики икра красная, сметана, лимон, зелень свежая, масло сливочное, зелень свежая

• Pancakes with red caviar

Pancakes red caviar, sour cream, lemon, fresh herbs, butter, fresh herbs

4. Картофель жареный с грудинкой и луком

300 г. 230 руб.

• Fried potatoes with bacon and onions

5. Картофель жареный с луком и грибами

300 г. 200 руб.

• Fried potatoes with onions and mushrooms

7. Картофельные драники со с/с семгой и сметаной

200/50 г. 280 руб.

Potato pancakes with smoked salmon and sour cream

8. Картофельные драники с мясом, сметаной и зеленью **200/50 г. 250 руб.**

• Potato pancakes with meat, sour cream and herbs

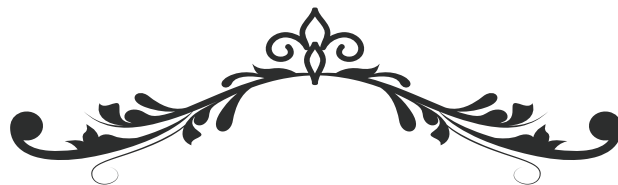
.

Время приготовления: 20 - 25 мин.

RESTAURANT



MARTON



Горячие закуски / Hot appetizers



9. Картофельные драники со сметаной и зеленью 180/50 г. 210 руб.

• *Potato pancakes with sour cream and herbs*

10. Блинчики с ветчиной и сыром

Блинчики, ветчина, томаты свежие, соус сливочный, сыр

• *Pancakes with ham and cheese*

Pancakes, bacon, fresh tomatoes, cream sauce, cheese

150/50 г. 180 руб.

11. Жульен из куриного мяса с грибами

Куриное мясо, сливки, лук репчатый, шампиньоны, сыр, зелень свежая

240 г. 350 руб.

• *Julienne of chicken and mushrooms*

Chicken meat, cream, onions, mushrooms, cheese, fresh herbs

12. Пельмени домашние со сметаной

200/30 г. 190 руб

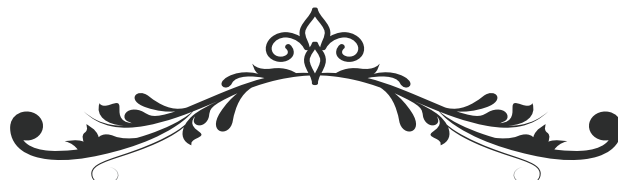
• *Dumplings homemade sour cream*

Время приготовления: 20 - 25 мин.

RESTAURANT



MARTON



Закуски к пиву / Beer snacks



1. Креветки пивные

150/50 г. 360 руб.

Креветки пивные, лимон, зелень свежая

- **Shrimp beer**

Shrimp beer, lemon, fresh herbs

2. Кольца кальмара

150 г. 300 руб.

Зелень свежая, лимон, томаты «Черри»

- **Squid rings**

Fresh herbs, lemon, tomatoes "Cherry"

3. Бастурма

60 г. 180 руб.

- **Basturma**

4. Тарелка к пиву

430 г. 470 руб.

Копченый сыр, кольца кальмаров, бастурма, креветка пивная, сухарики чесночные, томаты «Черри», соус чили сладкий

- **Beer plate**

Smoked cheese, squid rings, basturma, shrimp beer, garlic croutons, tomatoes "Cherry", a sweet chili sauce

5. Гренки чесночные с сырным соусом

100/50 г. 150 руб.

Garlic toast with cheese sauce

6. Куриные крылышки «Баффало»

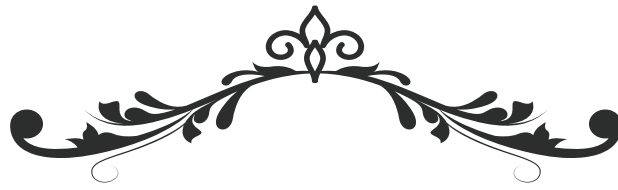
270/150/50 г. 300 руб.

Крылышки куриные, картофель фри, острый томатный соус

- **Chicken Wings "Buffalo"**

Chicken wings, fries, spicy tomato sauce

Время приготовления: 10 - 15 мин.



Супы/ Soup



1. Уха царская

350 г. 330 руб.

Филе семги, судака, картофель, лук репчатый.

- **Ear royal**

Fillet of salmon, walleye, potatoes, onions.

2. Суп-крем сырный с гренками

250/20 г. 230 руб

- **Cream cheese with croutons.**

3. Суп с белыми грибами

300/20/30 г. 210 руб.

- **Soup with mushrooms**

4. Бульон куриный с домашней лапшой

300 г. 200 руб.

- **Chicken broth with noodles**

5. Суп с бараньим мясом

350 г. 300 руб.

Баранина, картофель, морковь, репчатый лук чеснок, помидоры, болгарский перец

- **Soup with mutton meat**

Lamb, potatoes, carrots, onions, garlic, tomatoes, bell pepper

6. Солянка сборная мясная

300/50/30 г. 300 руб.

Говядина, свинина, ветчина, язык говяжий, набор колбас, огурцы соленые, маслины, лимон, сметана

- **Saltwort**

Beef, pork, ham, beef tongue, a set of sausage, pickles, olives, lemon, sour cream

7. Борщ «По-Украински»

300/30 г. 200 руб.

Свинина, картофель, свекла, морковь, капуста, паста томатная, чеснок, зелень, сметана

- **Borscht " in Ukrainian "**

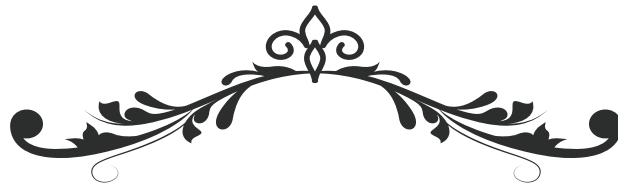
Pork , potatoes , beets, carrots, cabbage, tomato paste, garlic, herbs , sour cream

Время приготовления: 15 - 20 мин.

RESTAURANT



MARTON



Паста / Paste



1. Спагетти «Карбонара»

200 г. 290 руб

С сливочном соусе с обжаренным беконом, яичным желтком, сыром пармезан

• Spaghetti «Carbonara»

With a creamy sauce with fried bacon , egg yolk , parmesan cheese

2. Спагетти «Болоньезе»

200 г. 260 руб

С фаршем из филе говядины, сыром пармезан и томатным соусом

• Spaghetti Bolognese

With minced beef , parmesan cheese and tomato sauce

3. Феттуччине с куриным филе и грибами

200 г. 290 руб

В сливочном соусе и сыром «Пармезан»

• Fettuccine with chicken and mushrooms

The creamy sauce and cheese "Parmesan"

4. Паста «Де Маре»

Феттуччине, креветка тигровая, мясо мидии, семга с/с, сыр «Пармезан», сливки

• Paste "De Mare"

200 г. 410 руб.

Fettuccine , tiger prawns , mussel meat , salmon with a / c , cheese "Parmesan" , cream

5. Тальятелле с томатным соусом

200 г. 280 руб

Паста в томатном соусе в оливками и сыром «Пармезан»

• Tagliatelle with tomato sauce

Pasta with tomato sauce and cheese to olives " Parmezan "

6. Тельятелле с семгой в сливочном соусе

200 г. 380 руб

Паста в сливочно-винном соусе с обжаренной семгой

• Telyatelle with salmon in cream sauce

Pasta in sauce with slivochn0vinnom fried salmon

7. Фарфалле «4 сыра»

200 г. 390 руб

Паста в сливочном соусе с сырами «Бри», «Дор Блю», «Камамбер», «Пармезан»

• Farfalle " 4 cheese "

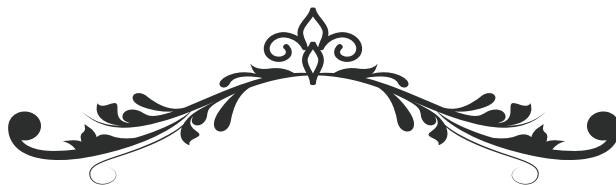
Pasta in cream sauce with cheese " Brie " , " Dor Blue " , " camembert " , " cheese "

Время приготовления: 20 - 30 мин.

RESTAURANT



MARTON



Горячие рыбные блюда / Hot fish dishes



1. Стейк из семги

220/110/45 г. 570 руб.

Семга, свежие овощи, лимон

• **Salmon steak**

Salmon, fresh vegetables, lemon

2. Семга с икорным соусом

200/50 г. 680 руб.

• **Salmon with caviar sauce**

3. Филе судака с грибным соусом

180/120/50 г. 450 руб.

Филе судака, свежие овощи, соус грибной, зелень свежая

• **Perch fillet with mushroom sauce**

Pike perch fillet, fresh vegetables, mushroom sauce, fresh herbs

4. Семга на пару с овощами

200/100 г. 590 руб.

Филе семги, цветная капуста, стручковая фасоль, морковь бэби, зелень свежая

• **Salmon with steamed vegetables**

Salmon fillet, cauliflower, green beans, carrots, baby greens fresh

5. Дорада на гриле

100 г. 170 руб.

Дорада, томаты, чеснок, зелень свежая, лимон, сливки, сыр «Дор Блю»

• **Grilled Dorado**

Dorada, tomatoes, garlic, fresh herbs, lemon, cream, cheese, "Dor Blue"

6. Сибас на гриле

1 шт/30 г. 650 руб.

Сибас, томаты, чеснок, зелень свежая, лимон, сливки, сыр «Дор Блю»

• **Sea bass on the grill**

Sea bass, tomatoes, garlic, fresh herbs, lemon, cream, cheese, "Dor Blue"

7. «Янтарный» судак

300/30 г. 280 руб

Филе судака в панировочных сухарях, обжаренное во фритюре, подается с чесночным соусом

• **"Amber" perch**

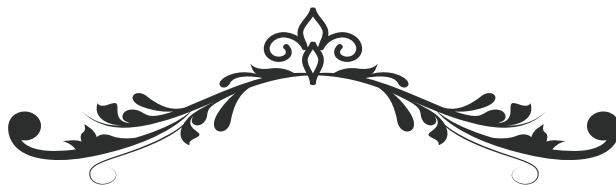
Perch fillet in breadcrumbs, deep fried, served with garlic sauce

Время приготовления: 30 - 40 мин.

RESTAURANT



MARTON



Горячие блюда из свинины / Hot dishes from pork



1. Шницель «Кёнигсбергский»

280/150/30 г. 390 руб.

Шейный карбонат, панированный в яйце и сухарях,
свежие овощи, зелёное масло

• **Schnitzel "Konigsberg"**

Neck carbonate, fried in egg and breadcrumbs, fresh vegetables, herb butter

2. Отбивная свиная

200/50 г. 390 руб.

Спинной карбонат, панированный в яйце, с грибным соусом

• **Pork Chop**

Spinal carbonate, fried in egg with mushroom sauce

3. Жаркое из свинины в горшочке

400 г. 350 руб.

Свиная вырезка, тушёная с картофелем и овощами со сметаной

• **Roast pork in a pot**

Pork tenderloin, braised with potatoes and vegetables with sour cream

Горячие блюда из говядины / Hot beef dishes



1. Стейк из говяжьей вырезки с винным соусом

180/110/30 г. 720 руб.

Филе говядины, свежие овощи, соус винный, лук репчатый,
зелень свежая

• **Grilled beef tenderloin with red wine sauce**

Fillet of beef, fresh vegetables, wine sauce, onions, fresh herbs

2. Бефстроганов из говядины в хлебе

430 г. 670 руб.

Филе говядины тушёное в сливочном соусе с грибами и репчатым луком,
картофельное пюре, зелень свежая

• **Beef Stroganoff bread**

Fillet of beef stewed in cream sauce with mushrooms and onions,
mashed potatoes, fresh herbs

3. Котлеты из телятины

230/150/50 г. 470 руб.

Нежные котлетки из телятины со сливочным соусом и тушёными овощами

• **Veal Cutlets**

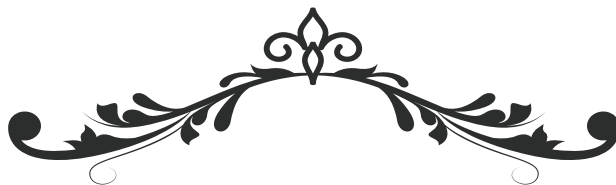
Tender veal cutlets with a creamy sauce and stewed vegetables

Время приготовления: 30 - 40 мин.

RESTAURANT



MARTON



Горячие блюда из птицы / Hot dishes from a bird



1. Отбивная из куриного филе

200/50/30 г. 290 руб.

Филе куриное панированное в сухарях и яйце со свежими овощами и зеленым маслом

- **Chop chicken fillet**

Chicken fillet breaded in bread crumbs and egg, with fresh vegetables and herb butter

2. Куриные кармашки

250 г. 300 руб.

Филе куриное, фаршированное грибами, запечённое под шпинатом и сыром

- **Chicken pockets**

Chicken fillet stuffed with mushrooms, baked under the cheese and spinach

3. Куриное филе «Фламбе»

350 г. 300 руб.

Куриное филе, паприка, томаты, лук репчатый, соус «Свит Чили»

- **Chicken fillet "Flambe"**

Chicken fillet, paprika, tomatoes, onions, sauce "Sweet Chili"

Горячие блюда из баранины / Hot dishes of lamb



1. Баранина тушёная с овощами

350 г. 450 руб.

Мясо баранины тушёное с овощами с травами «Прованс»

- **Lamb stew with vegetables**

Meat lamb stew with vegetables with herbs of Provence

Время приготовления: 30 - 40 мин.

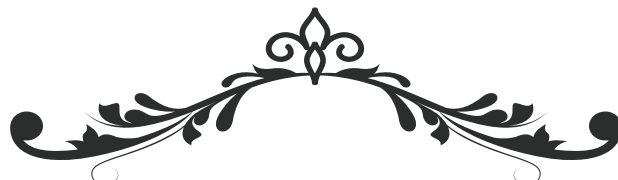
RESTAURANT



MARTON

Соуса / Sauce

- | | |
|--|---------------|
| 1. Майонез
• Mayonnaise | 50 г. 60 руб. |
| 2. Кетчуп
• Ketchup | 50 г. 60 руб. |
| 3. Горчица
• Mustard | 50 г. 60 руб. |
| 4. Хрен консервированный
• Horseradish canned | 50 г. 60 руб. |
| 5. Сметана
• Sour cream | 50 г. 60 руб. |
| 6. Сливочное масло
• Butter | 50 г. 60 руб. |
| 7. Масло оливковое
• Olive oil | 50 г. 60 руб. |
| 8. Соус коктейльный (рекомендуется к рыбе)
• Cocktail sauce (recommended for fish) | 50 г. 60 руб. |
| 9. Аджика
• Adzhika | 50 г. 60 руб. |
| 10. Соус чесночный
• Garlic Sauce | 50 г. 60 руб. |
| 11. Соус томатный острый
• Tomato sauce sharp | 50 г. 60 руб. |
| 12. Соус грибной
• Mushroom Sauce | 50 г. 60 руб. |
| 13. Сыр
• Cheese | 50 г. 60 руб. |
| 14. Пармезан
• Parmesan | 30 г. 60 руб. |



Гарниры / Garnish



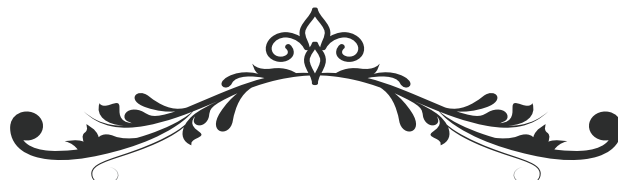
- | | |
|---|-----------------|
| 1. Картофель фри
• French fries | 150 г. 80 руб. |
| 2. Пикантные картофельные дольки
• Spicy potato wedges | 150 г. 80 руб. |
| 3. Картофель жаренный
• Fried potatoes | 200 г. 90 руб. |
| 4. Картофельное пюре
• Mashed potatoes | 150.г. 90 руб. |
| 5. Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью
• Boiled potatoes with butter and herbs | 150.г. 90 руб. |
| 6. Рататуй овощной
• Ratatouille vegetable | 150 г. 100 руб. |
| 7. Бигос (тушеная квашеная капуста с копченостями)
• Bigos (braised sauerkraut with smoked) | 200 г. 100 руб. |
| 8. Рис дикий
• Wild rice | 150 г. 90 руб. |
| 9. Лучок маринованный
• Pickled onion | 100 г. 60 руб. |
| 10. Соленья
• Pickles | 100 г. 150 руб. |
| 11. Овощи свежие
• Fresh vegetables | 100 г. 90 руб. |

Хлеб / Bread



- | | |
|---|---------------|
| 1. Хлебная корзина
• Bread basket | 150 г. 95 руб |
| 2. Булочки французские | 2 шт. 60 руб. |
| 3. Хлеб
• Bread | 20 г. 10 руб. |
| 4. Лаваш
• Pita | 55 г. 50 руб |

RESTAURANT  MARTON



Десерты / Dessert

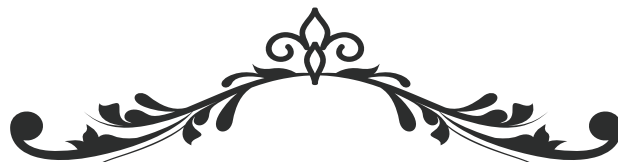


- | | | |
|---|-----------------|----------|
| 1. Фирменный творожный торт
• Corporate cheesecake | 150/30/20 г. | 250 руб. |
| 2. Трюфельный пай
• Truffle share | 150/30 г. | 250 руб. |
| 3. Профитроли в белом шоколаде
Profiteroles with white chocolate. | 150/30 г. | 250 руб. |
| 4. Штрудель яблочный с шариком мороженого, орехами и фруктами
• Apple strudel with a scoop of ice-cream, nuts and fruit | 150/50/50/20 г. | 300 руб. |
| 5. Тирамису
• Tiramisu | 150 г. | 250 руб. |
| 6. Сладкие блинчики с десертным соусом, взбитыми сливками и фруктами
• Sweet dessert pancakes with sauce, whipped cream and fruit | 160/30/30/50 г. | 250 руб. |
| 7. Мороженое в ассортименте, 1 шарик
• Ice cream in assortment, 1 ball | 50 г. | 60 руб. |
| 8. Фрукты в ассортименте (по сезону)
• Fruits in the range (in season) | За 100 г. | 60 руб. |

Топпинги / Toppings



- | | | |
|--|-------|---------|
| 1. Десертный соус
• Dessert Sauce | 50 г. | 40 руб. |
| 2. Взбитые сливки
• Whipped cream | 50 г. | 40 руб. |
| 3. Тертый шоколад
• Grated chocolate | 20 г. | 30 руб. |
| 4. Джем
• Jam | 50 г. | 60 руб. |
| 5. Фруктовый микс
• Fruit Mix | 50 г. | 60 руб. |
| 6. Мед
• Honey | 50 г. | 70 руб. |
| 7. Сиропы в ассортименте
• Syrups in stock | 30 г. | 40 руб. |



Горячие напитки / Hot drinks

Кофе / Coffe

1. «Эспрессо» • "Espresso"	60 мл.	120 руб.
2. «Эспрессо» двойной • "Espresso " double	120 мл.	150 руб.
3. «Американо» • "Americano"	120 мл.	120 руб.
4. «Капучино» • "Cappuccino"	150 мл.	140 руб.
5. «Латте» • "Latte "	250 мл.	160 руб.
6. «Мокко Арома» с сиропом на выбор • "Mocha Aroma" With a choice of syrup	250 мл.	160 руб.

Чай / Tea

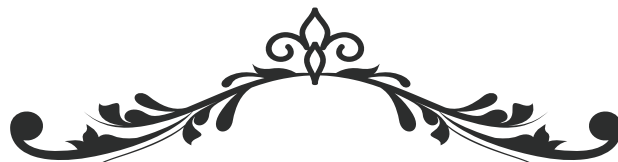
Чай листовой "Greenfield" / Leaf tea "Greenfield"

1. «Ассам» черный чай • "Assam " black tea	450 мл.	140 руб.
2. «Эрл Грей» черный чай • "Earl Grey " black tea	450 мл.	140 руб.
3. «Сенча» зеленый чай • " Sencha " green tea	450 мл.	140 руб.
4. «Жасмин» зеленый чай • "Jasmine" green tea	450 мл.	140 руб.
5. «Горные травы» травяной чай • " Mountain Herbs " herb tea	450 мл.	140 руб.
6. «Ройбуш» травяной чай • " Rooibos " herbal tea	450 мл.	140 руб.
7. Черный чай с чабрецом • Black tea with thyme	450 мл.	140 руб.
8. Фруктовый чай • Fruit tea	450 мл.	140 руб.

RESTAURANT



MARTON



Горячие напитки / Hot drinks



Чай пакетированный "Greenfield" / Tea bags "Greenfield"

- | | | |
|-------------------------------|---------|---------|
| 1. Чай черный
• Tea, black | 150 мл. | 60 руб. |
| 2. Чай зеленый
• Green Tea | 150 мл. | 60 руб. |

Прохладительные напитки / Cold drinks



- | | | |
|---|----------|------------|
| 1. Минеральная вода «Bon Aqua» газ./не газ. | 0,5 мл. | 130 руб. |
| 2. Минеральная вода «Venden» не газ. | 0,33 мл. | 110 руб. |
| 3. Минеральная вода «Borjomi» газ. | 0,5 мл. | 150 руб. |
| 4. Энергетический напиток «Red Bull» | 0,25 мл. | 140 руб. |
| 5. «Coca-Cola» | 0,5 мл. | 120 руб. |
| 6. «Sprite» | 0,5 мл. | 120 руб. |
| 7. «Fanta» | 0,5 мл. | 120 руб. |
| 8. «Schweppes» | 0,5 мл. | 120 руб. |
| 9. Сок в ассортименте: | 0, 2 мл. | - 90 руб. |
| | 1 л. | - 300 руб. |

Свежевыжатые соки / Fresh juices



- | | | |
|----------------------------------|---------|----------|
| 1. Апельсиновый
• Orange | 0,3 мл. | 180 руб. |
| 2. Грейпфрутовый
• Grapefruit | 0,3 мл. | 210 руб. |
| 3. Морковный
• Carrot | 0,3 мл. | 160 руб. |