



МЕИЮ

РОЗДЖИЙ ЗАВТРАК



Нежные сырники 230.-
Добавки на выбор: сметана, варенье, мед,
160/40 г

Блинчики домашние 180.-
Добавки на выбор:
сметана, варенье, мед
140/40 г



Клэб Сэндвич
Тосты, огурцы, помидоры, яйцо,
сливочный сыр, лист салата. Подается
с картофелем фри и томатным соусом
190/80/40 г

с курицей 290.-
с ветчиной 290.-
с семгой 350.-

Яичница глазунья 200.-
с беконом и помидорами
190 г



ПОЗДНИЙ ЗАВТРАК



Омлет
с ветчиной и сыром
220 г

210.-

Картофельные драники
*Подаются с курицей и грибами
в сливочном соусе*
120/150 г

255.-



Роллы из блинов
с семгой, сливочным
сыром и зеленью
200 г

340.-

Кесадилья с курицей
и овощами
*На выбор:
в сливочном или томатном соусе*
230 г

280.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Семга домашнего посола

290.-

Подается с лимоном

120/20 г

Отварной говяжий язык

260.-

Подается с хреном и горчицей

120/20/20 г



Тарелка домашнего сала

210.-

Подается с хреном и горчицей

140/20/20 г

Мясное ассорти

520.-

Карбонад, соленое сало, копченая колбаса, ветчина из индейки.

Подается с хреном и горчицей

400/20/20 г



Сырная тарелка

430.-

Чеддер, Пармезан, Моцарелла, Фета.

Подается с медом, грецким орехом и виноградом

160/40/15/15 г

Овощное ассорти

330.-

Томаты, огурцы, болгарский перец, маслины, сельдерей, зелень

350 г



САЛАТЫ



Деревенский овощной салат 250.-
Томаты, огурцы, болгарский перец, маслины, красный лук, сыр Фета, листья салата, заправленные оливковым маслом и бальзамическим уксусом

260 г

Салат «Цезарь»

Листья салатов, гренки, томаты, соус Цезарь и сыр Пармезан

270 г

с курицей на гриле	340.-
с семгой	420.-
с тигровыми креветками	460.-



Салат с кальмарами и тигровыми креветками 440.-
Микс салата, томаты, тигровые креветки и кальмары, заправленные фирменным соусом

240 г



Фирменный салат «Shisha» 430.-

Жареные говядина, свинина, курица, шампиньоны и болгарский перец с миксом салата, томатами Черри и сыром Пармезан

260 г



Салат с копченой курочкой и картофелем Пай 280.-
220 г



ТОРЯЩИЕ ЗАКУСКИ



Ассорти закусок «Shisha» 1050.-

Сырные палочки, бородинские гренки, кольца кальмаров фри, куриные крылышки, охотничьи колбаски, куриные нагетсы.

Подается со сметано-чесочным и томатным соусами.

950/40/40 г

Куриные крылышки 250.-

Обжаренные во фритюре.

Подаются с томатным соусом

190/40 г



Сырные палочки 250.-

В хрустящей панировке

со сметано-чесочным соусом

220/40 г

Кольца кальмаров фри 260.-

Подаются

со сметано-чесочным соусом

180/40 г



ТОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Куриные Наггетсы

230.-

Подаются с томатным соусом

220/40 г

Бородинские гренки

170.-

Подаются

со сметано-чесночным соусом

150/40 г



Жареные
королевские креветки

390.-

180 г

Охотничьи колбаски

260.-

Подаются с томатным соусом

180/40 г



Жульен куриный с грибами

170.-

Обжаренное куриное филе

с луком и грибами, запеченное

в сливках и сыре

120 г

СУПЫ



Борщ с говядиной
*Подается с салом, сметаной
и пампушкой*
350/40/40/40 г

230.-

Солянка мясная
Подается со сметаной
350/40 г

240.-



Куриный суп с лапшой
Куриный бульон, лапша, курочка, морковь
350 г

170.-

**Суп-крем
грибной**
Подается с гренками
350/40 г

240.-



Суп-крем сырный
Подается с гренками
350/40 г

250.-

ПАСТА (лучшие сорта твердой пшеницы)

**ВЫБИРАЙТЕ
ПАСТУ:**

феттуччине



фарфалле



пенне



спагетти



ВЫБИРАЙТЕ НАЧИНКУ:

С ветчиной и грибами
в сливочном соусе
250 г

330.-

Карбонара
250 г

340.-

С овощами
В томатном соусе
250 г

290.-

С кальмарами
и тигровыми креветками
В сливочном соусе
250 г

440.-

С курицей
В сливочном соусе
250 г

320.-

МЯСО И РЫБА



Фахитос

Острое мексиканское блюдо.

*Подается на порционной
сковородке с лавашом*

220 г

с курицей
со свинойной

290.-
330.-

Филе семги на пару

*Подается с припущенным рисом
и сметано-чесночным соусом*

170/120/40 г

520.-



Бефстроганов

*Кусочки говяжьей вырезки
и лука в сливочном соусе.*

Подается с картофельным пюре

190/120 г

440.-

МЯСО И РЫБА

Жареный картофель
с колбасками и глазуньей 280.-
Подается на порционной сковороде
240 г



Домашние пельмени
(свинина и говядина) 230.-
*На Ваш выбор: отварные,
жареные или во фритюре.*
Подаются со сметаной
220/40 г

Обжаренный рис
с курицей и овощами 270.-
230 г



Гречка с курицей
в сливочно-грибном соусе 260.-
220 г

МЯСО И РЫБА

Жареный картофель
с колбасками и глазуньей 280.-
Подается на порционной сковороде
240 г



Домашние пельмени
(свинина и говядина) 230.-
*На Ваш выбор: отварные,
жареные или во фритюре.*
Подаются со сметаной
220/40 г

Обжаренный рис
с курицей и овощами 270.-
230 г



Гречка с курицей
в сливочно-грибном соусе 260.-
220 г

ТРИЦЬ МЕНЮ



Куриное филе
на гриле

310.-

*Подается с картофельным
пюре и соусом Сальса*

150/120/40 г

Кусочки куриной
грудки с овощами

350.-



Стейк из свиной корейки

380.-

*Подается с картофельным пюре
и соусом Сальса*

160/120/40 г

Стейк из свиной вырезки

420.-

*Подается с овощами
и соусом Сальса*

160/140/40 г



Говяжий язык

460.-

*Подается с овощами,
хреном и горчицей*

150/140/20/20 г

ТРИЛЬ МЕНЮ



Стейк из говяжьей вырезки 490.-
*Подается с картофельным
тюре и соусом Сальса*
160/120/40 г

Стейк из семги 550.-
*Подается с овощами гриль
и сметано-чесночным соусом*
180/140/40 г



Шашлык
*Подается с маринованным лучком,
зеленью, лавашем и соусом Сальса*
220/50/40 г



из куриного филе 350.-
из свиной вырезки 420.-
из говяжьей вырезки 470.-

Микс шашлыков 560.-
*Трио из шашлыков:
куриное филе, свиная вырезка,
говяжья вырезка. Подается с маринованным
лучком, зеленью, лавашем и соусом Сальса*
330/50/40 г

ТАРКРЫ

Картофельное пюре 150 г	120.-
Картофель фри 160 г	160.-
Картофель жареный с грибами 180 г	180.-
Гречка отварная 150 г	100.-
Припущенный рис с болгарским перцем 140 г	130.-
Овощи-гриль <i>Баклажан, цуккини, шампиньоны, болгарский перец, томаты</i> 170 г	190.-
Овощной салат <i>томаты, огурцы, айсберг, оливковое масло</i> 140 г	150.-
Шампиньоны-гриль 120 г	170.-
<h2>СОУСЫ</h2>	
Сальса	50.-
Сливочно-сырный	60.-
Сметано-чесочный	40.-
Томатный	40.-
Соевый	40.-
Цезарь	50.-
Гранатовый	60.-

ДЕСЕРТЫ



Фруктовое ассорти
*Яблоко, груша, банан,
апельсин, виноград*
500 г

380.-

Мороженое с фруктами

190.-

*Шарики ванильного, клубничного и шоколадного
мороженого, кусочки фруктов и топпинг*, 150 г



Сырный торт

200.-

Подается с шариком мороженого, 140/40 г

Фирменный «Shisha»

220.-

Многослойный десерт.

Печенье Савоярди, сливочно-шоколадный крем, кофе, ликер Baileys

200 г



Штрудель яблочно-грушевый

230.-

*Горячий десерт, подается
с шариком мороженого*
180/40 г

Горячее мороженое, 150 г

200.-



Блинчики

190.-

Подаются с мороженым и вареньем
120/40/40 г

Сливовый пирог
140/40 г

190.-



BAR

ЧАЙ

0,4/0,8

Зеленый

Классический	140/210
Жасминовый	150/230
Со свежей мятой	160/250

Черный

Цейлон	140/210
Эрл Грей	150/230
С чабрецом	160/250
Со свежей мятой	160/250

Ароматизированный

Фирменный травяной	180/280
Наглый фрукт <i>(гибискус, яблоко, ананас, клубника, каркаде)</i>	190/290
Ройбуш	180/280

ЧАЙ

0,4/0,8

Японский

Сенча (один из самых популярных
сортов зеленого чая в Японии)

180/280

Улун

Молочный улун

190/290

Да Хун Пао

190/290

Те Гуань Инь

190/290

Пуэр

Шу-Пуэр (черный)

190/290

Шен-Пуэр (зеленый)

190/290

ДОБАВКИ

0,04

Мед

40.-

Клубничное, вишневое
или малиновое варенье

40.-

Лимон

30.-

Мята

40.-

КОФЕ

Эспрессо 0,03	120.-
Двойной эспрессо 0,06	150.-
Классический американо 0,15	130.-
Крепкий американо 0,15	160.-
Капучино 0,3	180.-
Латте 0,3	170.-
Латте Макиато <i>Эспрессо в сочетании с молоком и сиропом на выбор</i> 0,3	190.-
Гляссе <i>Карамельный сироп, эспрессо, мороженое</i> 0,25	190.-
Мокко <i>Шоколадный сироп, молоко, эспрессо, взбитые сливки, какао</i> 0,35	200.-
Карамельный мокко <i>Карамельный сироп, молоко, эспрессо, взбитые сливки, топпинг</i> 0,35	200.-

СИРОПЫ

Клубника, карамель, ваниль, шоколад, банан, миндаль, кокос	0,02 30.-
---	--------------

ВОДА

Аква Минерале (с газом или без) 0,6	110.-
Боржоми (минеральная газированная) 0,5	170.-

СОДОВАЯ

Соса-Сола 0,25 (стекло)	140.-
Соса-Сола, Sprite, Fanta 0,25	100.-
Schweppes с лимоном 0,5	130.-
Энергетический напиток 0,25	140.-