

Пивные закуски

1 Ассорти "Компашка" колбаски "Дрезденские", Вацлавские", "Пражские", "Улитки" соусы на выбор	8 шт	820 руб.
2 Колбаски "Дрезденские" Куриные колбаски, подаются с соусом "Вырви глаз" или "Медово-горчичным"	1 порция	240 руб.
3 Колбаски "Вацлавские" Свинные колбаски, подаются с соусом "Вырви глаз" или "Медово-горчичным"	1 порция	240 руб.
4 Колбаски "Пражские" Говяжьи колбаски, подаются с соусом "Вырви глаз" или "Медово-горчичным"	1 порция	240 руб.
5 Колбаски "Улитки" Свинные колбаски, подаются с соусом "Вырви глаз" или "Медово-горчичным"	1 порция	240 руб.
6 Куриные крылышки Буффало Острые крылышки подаются со свежей морковкой и соусом	220/100	350 руб.
7 Ребра жареные свиные Подаются с маринованным луком	200	200 руб.
8 Ребра жареные бараньи Подаются с соусом "Ткемали"	160/20	220 руб.
9 Колечки из кальмаров жареные в кляре, подаются с соусом Тар-Тар	150/50	260 руб.
10 Креветки отварные	190	245 руб.
11 Креветки жареные	190	265 руб.
12 Пельмени жареные подаются с соевым соусом	150/50	170 руб.
13 Морская закуска "Коралл" крабовые палочки, жареные в кляре во фритюре, подается с соусом тар-тар	100/50	160 руб.
14 Куриные палочки подаются с медово-горчичным соусом, капустным салатом	100/30/30	200 руб.
15 Горячий сыр подается с клюквенным соусом	100/50	220 руб.
16 Луковые кольца подаются с соусом тар-тар	100/50	160 руб.
17 Картофель фри подается с кетчупом	150/50	110 руб.
18 Гренки с чесноком	1 порция	90 руб.
19 Орешки фисташки	90 гр	170 руб.
20 Орешки арахис	50 гр	60 руб.

Завтраки

1 Фермерский завтрак	250	325 руб.
Яичница, отбивная из свинины		
2 Блины по-царски	220	360 руб.
Блины, красная икра, масло сливочное		
3 Бабушкины блины	240	210 руб.
4 Каша манная	250	110 руб.
5 Каша овсяная	250	110 руб.
6 Омлет из двух яиц		80 руб.
7 Яичница из двух яиц		80 руб.
<i>Для полноты вкуса закажите к омлету или яичнице дополнительно</i>		
помидор	35	35 руб.
ветчина	35	35 руб.
сыр	35	35 руб.
грибы	35	35 руб.
8 Масло сливочное	50	55 руб.
9 Сыр	100	140 руб.

Салаты

1 Салат Овощной	200	200 руб.
Помидоры, огурцы, перец болгарский	100	100 руб.
заправляется на Ваш выбор		
2 По-польски	200	200 руб.
Листья салата, помидор, огурец, перец болгарский,	100	100 руб.
лимон, масло		
3 Свежесть	170	210 руб.
Яйцо, огурец, лук зеленый, майонез	85	105 руб.
4 Свекольный с орехами	200	150 руб.
Свекла, грецкие орехи, чеснок	100	75 руб.
заправляется на Ваш выбор		
5 Свекольный с черносливом	200	160 руб.
Свекла, чернослив	100	80 руб.
заправляется на Ваш выбор		
6 Любительский	170	150 руб.
Морковь, сыр, чеснок, майонез, сухарики	85	75 руб.
7 Винегрет	200	150 руб.
Свекла, морковь, картофель, огурец соленый	100	75 руб.
горошек, лук репчатый, масло или майонез		
8 Эгоист	150	190 руб.
Сыр, ананас, чеснок, майонез	75	95 руб.
9 Помидор Тюльпан	200	240 руб.
Помидор, сыр, чеснок, перец болгарский, майонез		
10 Греческий	170	260 руб.
Салат, помидор, огурец, перец болгарский, брынза, маслины, масло	85	130 руб.
11 Каприз	240	230 руб.
Курица, яйцо, морковь, картофель, горошек,	120	115 руб.
грибы, маслины, соленый огурец, майонез		
12 Нежность	190	240 руб.
Курица, ананас, фисташки, майонез		
13 Астория	200	220 руб.
Курица, салат, грибы, яйцо, лук репчатый, майонез	100	110 руб.

14 Оливье	200	220 руб.
Курица, яйцо, морковь, горошек, свежий огурец, картофель, майонез	100	110 руб.
15 Ницца	200	220 руб.
Курица, грибы, ананас, лук репчатый, майонез		
16 Осенний сон	200	230 руб.
Курица, грибы, огурец свежий, лук репчатый, майонез	100	115 руб.
17 Цезарь	150	270 руб.
Листья салата, сыр Пармезан, гренки, соус	75	135 руб.
с куриной грудкой	250	340 руб.
	125	170 руб.
с семгой	250	390 руб.
	125	195 руб.
с креветками	300	440 руб.
	150	220 руб.
18 Фирменный от Коралла	200	280 руб.
Курица, салат, помидор, сыр дор-блю, майонез	100	140 руб.
19 Столичный	200	220 руб.
Курица, яйцо, огурец соленый, горошек, картофель, майонез	100	110 руб.
20 Амбир	170	260 руб.
Ветчина, огурец, сыр, майонез	85	130 руб.
21 Кардинал	240	290 руб.
Язык, помидор, огурец свежий, перец болгарский, яйцо, грибы, хрен, майонез	120	145 руб.
22 Под водочку	200	250 руб.
Язык, огурец соленый, грибы, лук репчатый, картофель, масло растительное	100	125 руб.
23 Пикантный	200	220 руб.
Филе сельди, салат, помидор, перец болгарский, лук репчатый, масло растительное	100	110 руб.
24 Крабовый	200	230 руб.
Крабовые палочки, салат, кукуруза, яйцо, майонез	100	115 руб.

25 Морской бриз	200	420 руб.
Кальмары, крабовые палочки, креветки, икра красная, майонез		
26 Кальмаровый	200	260 руб.
Кальмары, салат, огурец свежий, кукуруза, лимон,		
растительное масло	100	130 руб.
27 Нептун	200	290 руб.
Кальмары, яйцо, грибы, лук репчатый, майонез		
	100	145 руб.
28 Президент	200	420 руб.
Кальмары, яйцо, икра красная, майонез		
	100	210 руб.
29 Морская Жемчужина	200	320 руб.
Креветки, мидии, крабовые палочки, яйцо, огурец свежий, майонез		
	100	160 руб.
30 Коралл	200	310 руб.
Креветки, огурец соленый, яйцо, картофель, зеленый горошек		
майонез	100	155 руб.

Горячие салаты

Оригинальное сочетание горячего блюда с салатом в виде гарнира

1 С говядиной	230	400 руб.
Лист салата, перец болгарский, помидоры, сыр, соус	115	200 руб.
2 Со свининой	300	340 руб.
Лист салата, горошек, помидоры, сыр, сметана	150	170 руб.
3 С курицей	240	310 руб.
Лист салата, морковь, помидоры, кукуруза, сыр, соус	120	155 руб.
4 С семгой	230	450 руб.
Лист салата, морковь, маслины, кукуруза, сыр, соус	115	225 руб.

Теплые салаты

1 Феерия вкуса	250	220 руб.
Микс салатов, жареные куриные потрошки с репчатым луком, гранатовый соус		
2 Гармония	250	300 руб.
Филе куриное, картофель, грибы маринованные, листья салата, майонез		
3 Кремлевский	210	270 руб.
Бекон, листья салата, сыр "Пармезан", салатная заправка, сухарики		
4 Галактика	250	340 руб.
Микс салатов, помидоры, говядина, сливочно-сырный соус		

Холодные закуски

1 Икорка красная Икра, масло сливочное	50/20	400 руб.
2 Сырное ассорти "Мышиная охота" Пармезан, сулугуни, тильзитер, мед	180/20	360 руб.
3 Язык отварной "Партизан" Язык, овощи, хрен, зелень	100/65/30	320 руб.
4 Мясное ассорти Ветчина, колбаса с/к	150	270 руб.
5 "Витки из ветчины" Рулетки из ветчины, фаршированные сыром с чесноком	110	225 руб.
6 Закуска "Нет повода не выпить" сало с лучком или чесночком	100	140 руб.
7 Сельдь "Разгуляй" Сельдь, лук, картофель отварной, масло растительное	90/130	230 руб.
8 Ассорти " 5 минут как с грядки" Свежие овощи, зелень	300	280 руб.
9 Соленья "Бабушкины Разносолы" Шампиньоны, огурчики, помидоры, квашеная капуста	580	470 руб.
10 Грибочки "Посошок" маринованные грибочки с луком и зеленью	130	210 руб.
11 Огурцы маринованные	130	100 руб.
12 Капуста квашеная	130	100 руб.
13 Маслины или оливки	100	120 руб.
14 Бутерброд с красной икрой	20/10/15	210 руб.

Блюда из морепродуктов

1 Улитки "По-бургундски" Виноградные улитки, фаршированные по-бургундски	11 шт	360 руб.
2 Креветки "Тайна Каридеи" Тигровые креветки в медово-соевом соусе	150/50	390 руб.
3 Креветки "Морской дьявол" Тигровые креветки в остром гранатовом соусе	180/50	390 руб.
4 Креветки "Пение Сирен" Тигровые креветки в нежном соусе из свежих помидоров, сливочного масла и зелени	250	390 руб.
5 Креветки "Фантазия Посейдона" Тигровые креветки в беконе, подаются с белым пикантным соусом	250/50	450 руб.
6 Креветки королевские подаются с соусом Тар-Тар	180/50	370 руб.
7 Креветки жареные	140	265 руб.
8 Креветки отварные	140	245 руб.
9 Мидии жареные	220	340 руб.
10 Мидии "Одиссея капитана Кука" Мидии в раковинах, запекаются в сливочном соусе в духовке под нежной корочкой сыра	210	370 руб.
11 Мидии "Сокровища морских глубин" Мидии в раковинах, тушеные в белом соусе с добавлением вина	250	370 руб.
12 Кальмары жареные с луком и соевым соусом	280	310 руб.
13 Колечки из кальмаров жареные в кляре, подаются с соусом Тар-Тар	150/50	260 руб.

Первые блюда

1 Суп дня	370	100 руб.
	185	50 руб.
2 Борщ	370	120 руб.
	185	60 руб.
3 Солянка домашняя	370	190 руб.
	185	95 руб.
4 Бульон с яйцом и гренками	370	120 руб.
	185	60 руб.
5 Похлебка Таежная	400	170 руб.
6 Суп из потрошков	370	190 руб.
7 Суп лапша из белых грибов	370	220 руб.
8 Уха осетровая	370	330 руб.
9 Уха из семги	370	240 руб.
10 Окрошка	450	170 руб.

Горячие закуски

1 Жульен из креветок	130	290 руб.
2 Жульен грибной	130	170 руб.
3 Жульен куриный	130	170 руб.
4 Жульен грибной с курицей	130	170 руб.
5 Сулугуни запеченный с помидором	120	180 руб.
6 Пельмени жареные	150/50	170 руб.
подаются с соевым соусом		
7 Морская закуска "Коралл"	100/50	160 руб.
крабовые палочки, жареные в кляре во фритюре, подается с соусом тар-тар		
8 Куриные палочки	100/30/30	200 руб.
подаются с медово-горчичным соусом, капустным салатом		
9 Горячий сыр	100/50	220 руб.
подается с клюквенным соусом		
10 Луковые кольца	100/50	160 руб.
подаются с соусом тар-тар		
11 Горячий бутерброд	1 шт.	60 руб.

Блюда из Баранины

1 Баранина по-португальски	260	400 руб.
Тефтельки из баранины, запекаются в горшочке со сливками и шпинатом		
2 Баранина по-Деревенски	260	400 руб.
Жареная корейка, на гарнир подаются соленые зеленые помидоры		
3 Котлета из Баранины	220/50	400 руб.
Подается в лаваше с соусом "Ткемали" и маринованным луком		
4 Ребра жареные	160/20	220 руб.
Подаются с соусом "Ткемали"		

Блюда из Курицы

1 Корден Блю	330	340 руб.
Филе курицы, фаршированное сыром и ветчиной, гарнир		
	165	170 руб.
2 Куриные крылышки Буффало	220/100	350 руб.
Острые крылышки подаются со свежей морковкой и соусом		
3 Мясной Дуэт	360	380 руб.
Отбивная из курицы, отбивная из свинины,		
	180	190 руб.
запеченные с майонезом, сыром и грибами		
4 Поджарка графа Орлова	315	380 руб.
Курица, свинина, говядина, тушеные с помидорами, луком, и маринованными грибами. Подается с картофелем фри		
5 Куриное филе по-Тбилиски	330	340 руб.
Кусочки филе, тушеные с помидорами, луком. Подается с рисом		
	165	170 руб.
6 Курица по-дижонски	340	340 руб.
Отбивная из курицы, запеченная с майонезом, горчицей и сыром, гарнир		
	170	170 руб.
7 Филе курицы в тесте	310	250 руб.
Куриная отбивная в кляре, гарнир		
	155	125 руб.
8 Жаркое из куриных потрошков	300	320 руб.
Тушеные куриные потрошки в сливках с картофелем и луком		
	150	160 руб.
9 Цыпленок табака	1 шт	460 руб.
подается с овощами		
10 Шницель куриный	100/50	180 руб.
Отбивная из курицы, обжаренная в сухарях, подается с морковно-сырным соусом		

Блюда из Свинины

1 Медальоны из свинины	310/50	410 руб.
Медальоны из свинины в беконе, гарнир. Подаются с чесночным соусом		
2 Свинина , фирменная от "Коралла"	430/50	420 руб.
Жареная маринованная свиная шейка, подается с квашеной капустой, картофелем и жареным луком и хреновухой		
3 Свинина "Дачная"	320	390 руб.
Свинина с помидорами и грибами, запеченная под сыром, гарнир	160	195 руб.
4 Свинина по-сибирски	330	400 руб.
Кусочки свинины с грибами в белом соусе, гарнир	165	200 руб.
5 Свинина по-русски	330	400 руб.
Кусочки свинины, тушеные в сметане с картофелем и грибами	165	200 руб.
6 Свинина по-тайски	320	400 руб.
Свинина запеченная с ананасами	160	200 руб.
7 Отбивная по-цыгански	360	340 руб.
Свинина под соусом "Лечо", гарнир	180	170 руб.
8 Поджарка свиная	320	380 руб.
Кусочки свинины, тушеные с овощами, гарнир	160	190 руб.
9 Свинина с сыром	350	390 руб.
Свинина, фаршированная сыром, гарнир	175	195 руб.
10 Жаркое по-домашнему	350	370 руб.
Кусочки свинины, тушеные с картофелем, овощами, майонезом.	175	185 руб.
Подается в глиняном горшочке		
11 Свинина с грибами	340	390 руб.
Свинина, фаршированная грибами, гарнир	170	195 руб.
12 Эскалоп	330	280 руб.
Свиная отбивная в кляре, гарнир	165	140 руб.
13 Шницель	280	280 руб.
Свиная отбивная в сухарях, капустный салат	140	140 руб.
14 Пельмени	290	370 руб.
Самолепные, подаются с грибами, сметаной или майонезом	145	185 руб.
15 Ребра жареные	200	200 руб.
подаются с маринованным луком		

Блюда из Говядины

1 Язык Орли	360	430 руб.
Язык, запеченный под сметанным соусом с грибами, соленым огурцом и сыром, гарнир	180	215 руб.
2 Жаркое по-гречески	400	430 руб.
Кусочки говядины, тушеные с овощами. Подаются с картофельным пюре в глиняном горшочке	200	215 руб.
3 Бефстроганов	320	420 руб.
Кусочки говядины, тушеные в сметанном соусе, гарнир	160	210 руб.
4 Говядина по-гусарски	340	480 руб.
Вырезка говяжья, запеченная под соусом с сыром, майонезом, соленым огурцом, сладким перцем и помидором, гарнир. Подается на гренке.	170	240 руб.
5 Скоблянка	350	480 руб.
Кусочки говядины, запеченные в белом соусе с грибами и сыром, гарнир.	175	240 руб.
6 Антрекот пикантный	370	450 руб.
Вырезка говяжья, запеченная с сыром и майонезом, гарнир	170	225 руб.
7 Говядина Вырви Глаз	320	440 руб.
Вырезка говяжья, запеченная под острым соусом, гарнир	160	220 руб.
8 Говядина по-шанхайски	320	440 руб.
Кусочки говядины, тушеные с брокколи, морковью, перцем болгарски луком репчатым, соевый соус	160	220 руб.
9 Говядина под соусом Рошель	160	390 руб.
Вырезка говяжья под сливочно-сырным соусом		
10 Бифштекс	270	390 руб.
Цельный или рубленый кусок говядины, гарнир	135	195 руб.
11 Говядина с грибами	360	500 руб.
Кусочки говядины с белыми грибами и картофелем подается на шипящей сковородке	180	250 руб.
12 Жаркое по-еревански	200	310 руб.
Говядина, бастурма, язык, ветчина, картофель, грибы, помидоры. Запекается в глиняном горшочке под сыром		

Блюда из Рыбы

1 Морской Волк	100 гр.	200 руб.
2 Дорадо	100 гр.	170 руб.
3 Карп	100 гр.	130 руб.
4 Форель Радужная Жареная форель, гарнир	1 шт.	350 руб.
5 Осетрина Мамы Чоли Осетрина, запеченная под белым соусом с картофелем и грибами	230	390 руб.
6 Осетрина "По-московски" Осетрина, запеченная под сыром, сметаной, гарнир	300	490 руб.
7 Поджарка осетровая Кусочки осетрины, тушеные с овощами, гарнир	290	490 руб.
8 Семга, фирменная от "Коралла" Семга, запеченная с креветками и помидорами под сыром и майонезом, гарнир	350	485 руб.
9 Семга "Сюрприз из Голландии" Семга, запеченная с клубникой и сыром Дор-Блю	210	430 руб.
10 Семга по-скандинавски Семга, припущенная, подается с соусом из свежих помидоров и базиликом, гарнир	315	450 руб.
11 Семга по-шведски Семга в сухарях, гарнир	320 160	460 руб. 230 руб.
12 Семга Дворцовая Семга, припущенная, подается со сливочным соусом и красной икрой	175	460 руб.
13 Семга в орехах Стейк семги, запеченный в грецких орехах	140	420 руб.
14 Семга Адриатика Семга, припущенная, подается с соусом из брынзы, укропа и сливочного масла	185	430 руб.
15 Палтус Валевска Филе, запеченное с картофелем под белым соусом с красной икрой, креветками, крабовыми палочками	350	370 руб.
16 Тилапия "Морская фантазия" Филе тилапии под белым сливочно-винным соусом	220	310 руб.

Гарниры

1 Рис	150	90 руб.
2 Картофельное пюре	150	90 руб.
3 Картофель отварной, обжаренный	150	90 руб.
4 Картофель фри	150/50	110 руб.
подается с кетчупом		
5 Жареный картофель с грибами	330	250 руб.
6 Цветная капуста	200	120 руб.
7 Брокколи	200	120 руб.
8 Кабачки жареные	150	130 руб.

Соусы

1 Тар - Тар	50	50 руб.
2 Вырви глаз	50	50 руб.
3 Медово-горчичный	50	50 руб.
4 Хреновуха	50	50 руб.
5 Цезарь	50	80 руб.
6 Сметано-чесночный	50	50 руб.
7 Сметана	50	50 руб.
8 Майонез	50	50 руб.
9 Горчица	50	50 руб.
10 Кетчуп	50	50 руб.
11 Ткемали	50	50 руб.
12 Соевый Соус	50	50 руб.
13 Гранатовый	50	50 руб.

Напитки

1 Соки в ассортименте	200 мл	50 руб.
2 Соки свежесжатые	150 мл	120 руб.
<i>Апельсиновый</i>		
<i>Грейпфрутовый</i>		
<i>Яблочный</i>		
<i>Морковный</i>		
3 Компот ягодный (домашний)	200 мл	50 руб.
4 Газированные напитки в ассортименте	200 мл	30 руб.
<i>Кола</i>		
<i>Фанта</i>		
<i>Спрайт</i>		
<i>Швепс</i>		
5 Пепси в стекле	250 мл	80 руб.
6 Родниковая вода	200 мл	30 руб.
7 Минеральная вода Перье	330 мл	115 руб.
8 Минеральная вода Нарзан	500 мл	100 руб.
	330 мл	60 руб.
9 Минеральная вода Боржоми	500 мл	115 руб.
	330 мл	95 руб.
10 Минеральная вода Акве Минерале	600 мл	100 руб.
<i>негазированная</i>		
11 Квас Очаковский	200 мл	50 руб.
12 Горячий Шоколад	200 мл	80 руб.
13 Молоко	200 мл	35 руб.

Коктейли

1 "Псевдомохито"	200 мл	100 руб.
2 Шейк молочный	220 мл	150 руб.
<i>Шоколадный</i>		
	220 мл	100 руб.
<i>Клубничный</i>		
	220 мл	160 руб.
2 Вкусняшка	250 мл	170 руб.
<i>Банан, апельсин, клубника, мороженое</i>		
3 "Солнце Ацтеков"	250 мл	105 руб.
<i>банан, апельсин, сок</i>		
4 "Эфиопский пунш"	250 мл	105 руб.
<i>банан, персиковый сок</i>		

Десерт

1 Чиз Кейк (<i>творожный пирог</i>)	1 порция	130 руб.
2 Торт "Щварцвальская вишня"	1 порция	180 руб.
3 Блины с шоколадом	180	180 руб.
4 Цитрусовый кекс	1 порция	100 руб.
5 Горячая вишня холодный пломбир с горячей вишней	180	170 руб.
6 Горячая вишня с коньяком холодный пломбир с горячей вишней и коньяком	200	195 руб.
7 Чернослив с грецкими орехами заправлен сметаной или взбитыми сливками	150	240 руб.
8 Банана-рама бананы, мороженое, сливки, грецкие орехи	1 порция	220 руб.
9 Фруктовый салат	150	130 руб.
10 Фруктовая нарезка <i>из сезонных фруктов</i>	600	500 руб.
	300	260 руб.
11 Клубничный сорбет	180	170 руб.
12 Мороженое "Коралл" три вида мороженого, украшено взбитыми сливками, ванильным и шоколадным сиропом	1 порция	160 руб.
13 Мороженое Movenpick узнай ассортимент у официанта	100	210 руб.
14 Мороженое сливочное - с фруктами - с шоколадом - с грец. орехами - с джемом	100	150 руб.
15 Шоколад	100	110 руб.
16 Лимон	1 шт	50 руб.

Чайная карта

Чай заваривается на родниковой воде и подается в чайнике

Черный листовый чай

1 Гордость цейлона

100 руб.

Великолепный цейлонский чай из провинции Димбула. Заваривается 3-5 минут

2 Корона Российской Империи

80 руб.

Цейлонский крупнолистовой. Заваривается 6-8 минут

Зеленый листовый чай

1 Ахмад

80 руб.

Смесь чан Ми из отборных листьев китайского зеленого чая. Заваривается 3-5 минут

2 Жасминовый

100 руб.

Крупнолистовой отборный зеленый чай из Китая с цветками жасмина.
Заваривается 2-4 минуты

3 Зеленая улитка

100 руб.

Этот зеленый чай собирают в начале апреля в провинции Jifngsu в Китае

Чай с добавками

1 Ночь Клеопатры

100 руб.

Смесь черного и зеленого чая с кусочками папая, ананаса, винограда и экзотических фруктов.
Заваривается 3-5 минут

2 Наглый Фрукт

100 руб.

Смесь лепестков гибискуса с кусочками яблок, ананаса, шиповника, ягод вишни,
с ананасовым вкусом. Заваривается 3-5 минут

3 Граф Орлов

100 руб.

Черный чай с ароматом клубники и черной смородины
Заваривается 3-5 минут

4 Эрл Грей

100 руб.

Черный чай ароматизирован натуральным маслом бергамота.
Заваривается 3-5 минут

5 Земляника со сливками

100 руб.

Цветки суданский розы, кусочки яблока и шиповника, цедра апельсина, листья ежевики.
Ароматизирован натуральным маслом земляники и экстрактом сливочного крема.
Заваривается 5-10 минут

6 Чай Императора

100 руб.

Черный чай с лепестками сафлора, кусочками ананаса и лимона
Заваривается 3-5 минут

7 Зимняя вишня

100 руб.

Смесь из отборных сортов китайского чая с ягодами вишни и вкусом
"Вишни в шоколаде".
Заваривается 3-5 минут

8 Дикая Вишня

100 руб.

Чай черный, вишня, лист ежевики.
Заваривается 3-5 минут

9 Шоколад

100 руб.

Чай черный, зерна какао, кусочки шоколада
Заваривается 3-4 минуты

- | | |
|--|-----------------|
| 10 Брызги шампанского, черный | 100 руб. |
| <i>Смесь лучших сортов китайского и целонского крупнолистового чая со вкусом сливок и шампанского. Заваривается 3-5 минут</i> | |
| 11 Земляничный Ройбуш | 100 руб. |
| <i>Смесь из листьев и стеблей кустарникового растения семейства бобовых, произрастающего в Южной Африке, ароматизированная натуральным маслом земляники. Заваривается 5-7 минут</i> | |
| 12 Ройбуш Маракеш | 100 руб. |
| <i>Смесь из листьев и стеблей кустарникового растения семейства бобовых, произрастающего в Южной Африке, дополненная лепестками подсолнечника и ароматом апельсина. Заваривается 5-7 минут</i> | |
| 13 Японская Сакура | 100 руб. |
| <i>Зеленый чай с плодами вишни и ярким выраженным ароматом</i> | |
| 14 Лазурная россыпь | 100 руб. |
| <i>Прекрасный китайский зеленый чай, состоящий из почки и зеленого листочка</i> | |
| 15 Альпийский луг | 100 руб. |
| <i>Натуральная травяная смесь из соцветия ромашки, лимонной травы, дополненная мятой, гибискусом, корочками цитрусовых, шиповником с апельсиновым вкусом</i> | |
| 16 Малина мята | 100 руб. |
| <i>Гибискус, яблоко, мята перечная, лист малины, ромашка, лепестки подсолнечника</i> | |
| 17 Чабрец | 100 руб. |
| <i>Цейлонский черный чай с добавлением чабреца, ароматизированный натуральными маслами.</i> | |

Чайник на 3 персоны

- | | |
|--|-----------------|
| черный или зеленый листовый чай | 230 руб. |
| чай с добавками | 290 руб. |

Чайник на 5 персон

- | | |
|--|-----------------|
| черный или зеленый листовый чай | 300 руб. |
| чай с добавками | 400 руб. |

- | | |
|--------------------|----------------|
| Чай в чашке | 40 руб. |
|--------------------|----------------|

Черный, черный с бергамотом, зеленый, зеленый с жасмином

Молоко к чаю

20 руб.

Лимон

по желанию

Кофе

1 Эспрессо	60 мл	120 руб.
2 Эспрессо двойной	120 мл	190 руб.
3 Американо	140 мл	130 руб.
4 Каппучино	140 мл	140 руб.
5 Кофе Гляссе	160 мл	170 руб.
<i>Кофе, мороженое</i>		
6 Кофе Дежа Вю	140 мл	170 руб.
<i>Кофе, взбитые сливки, корица</i>		
7 Кофе по-венски	140 мл	170 руб.
<i>Кофе, взбитые сливки, тертый шоколад</i>		

Кофе с алкоголем

1 Напиток миллионера	160 мл	290 руб.
<i>Эспрессо, ликер "Бейлис", "Колуа", виски</i>		
2 Кофе по-мексикански	160 мл	210 руб.
<i>эспрессо, текила, ликер "Калуа", взбитые сливки</i>		
3 Кофе по-ямайски	160 мл	210 руб.
<i>эспрессо, ром, карамель, взбитые сливки</i>		
4 Фрэнч кофе	160 мл	210 руб.
<i>эспрессо, коньяк, взбитые сливки, шоколадная крошка</i>		
5 Айриш кофе	160 мл	210 руб.
<i>эспрессо, виски, взбитые сливки</i>		
6 Бейлис кофе	160 мл	210 руб.
<i>эспрессо, ликер "Белиз", взбитые сливки, шоколадная крошка</i>		

Сливки к кофе

20 руб.