


# ЗАКУСКИ

## МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	210 г	470 ₽
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	150 г	450 ₽
КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ	50 г	350 ₽
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100 г	310 ₽
 БОКАДИЛЬО С РОСТБИФОМ	210 г	270 ₽
ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	200 г	280 ₽
БУЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	100 г	220 ₽
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА	100 г	440 ₽
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ	100 г	430 ₽

## РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	150 г	550 ₽
------------------	-------	-------

## СОЛЕНАЯ РЫБА

СЕМГА	100 г	490 ₽
СЕЛЬДЬ	100 г	190 ₽

## КОПЧЕНАЯ РЫБА:

### ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

ОТ КОПТИЛЬНИ EL FUEGO  
ПРЕДЛАГАЕТСЯ НА ВЕС ОТ 250 ДО 450 Г

СИБАС	100 г	280 ₽
ДОРАДО	100 г	280 ₽
ФОРЕЛЬ	100 г	250 ₽

### ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

ПАЛТУС	100 г	390 ₽
--------	-------	-------

# ЗАКУСКИ

## СЫРЫ

СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / MAR	40 г	150 ₹
ГРЮЙЕР / CHE	40 г	290 ₹
ГОЙЯ / ARG	40 г	130 ₹

## ПОМОРСКИЕ ЗАКУСКИ

СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА	100 г	630 ₹
СТРОГАНИНА ИЗ КИЖУЧА	100 г	490 ₹
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ	230 г	480 ₹
СЕВЕРНАЯ МОРОШКА	50 г	150 ₹

## ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	470 г	690 ₹
ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ	350 г	390 ₹
ТАРЕЛКА К ПИВУ	400 г	520 ₹

## К ПИВУ

БУРРИТО С ЦЫПЛЕНКОМ	250 г	360 ₹
ЧИПСЫ ИЗ КУРИЦЫ	50 г	140 ₹
ЧЕСНОЧНЫЕ ХЛЕБЦЫ	100 г	150 ₹
ФИРМЕННЫЕ СУХАРИКИ	50 г	60 ₹

# САЛАТЫ

## ИЗ ОВОЩЕЙ

<b>САЛАТ ГУАКОМОЛЕ</b>	220 г	410 ₹
Авокадо, томаты черри, перец чили, красный лук, листья салата, свежие травы, заправка на оливковом масле		
<b>САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ</b>	180 г	270 ₹
Ломтики печеной свеклы с мягким сыром, рукколой, кедровыми орешками и пармезаном		
<b>САЛАТ «ОЛА, СЕВИЛЬЯ!»</b>	350 г	580 ₹
Испанские печеные перцы с жареными оливками, вялеными томатами и артишоками, приправленные малиновым уксусом, подаются с жареным сыром		
<b>МИКС САЛАТ</b>	190 г	270 ₹
Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сельдерей, листья салатов, лук порей, оливковое масло		

## ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

<b>САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b>	300 г	690 ₹
Креветки, кальмар, лосось со свежими овощами и листовой зеленью под заправкой на оливковом масле		
<b>САЛАТ РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО</b>	280 г	620 ₹
Обжаренные креветки с авокадо, томатами черри и рукколой под заправкой из оливкового масла с бальзамическим кремом		
<b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ</b>	300 г	490 ₹
Слабосоленый лосось, копченый палтус, копченая дорада, листовая зелень, свежие овощи под заправкой цезарь и сыром пармезан		

## ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

<b>САЛАТ EL FUEGO</b>	270 г	350 ₹
Нежная обжаренная печень теленка подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла		
<b>САЛАТ ПАТО АНЬЕХО</b>	250 г	550 ₹
Сыровяленая грудка утки, сыр с голубой плесенью, авокадо, листья салатов под заправкой на основе кунжутного масла с миндалем		
<b>САЛАТ ХАМОН ДЕ СЕРРАНО</b>	220 г	490 ₹
Сыровяленый свиной окорок с вялеными томатами, спелым авокадо, обжаренной стручковой фасолью, листовой зеленью и свежим перчиком чили		
<b>САЛАТ С РОСТБИФОМ</b>	250 г	430 ₹
Сочное, ароматное мясо бычка мраморной породы Black Angus с листовой зеленью и свежими овощами.		
<b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ</b>	250 г	360 ₹
Куриное филе - гриль, бекон, листовая зелень, лук-порей, томаты под заправкой Цезарь. Подается с золотистыми гренками и сыром пармезан		
<b>РУССКИЙ САЛАТ</b>	270 г	260 ₹
Филе цыпленка - гриль, домашняя буженина и свежие овощи под заправкой на майонезной основе.		

# СУПЫ

## МЯСНЫЕ

**МЯСНАЯ СОЛЯНКА** 580 г 350 ₽

Настоящая русская солянка из 5 видов мяса

**ИСПАНСКИЙ СУП С ЧОРИЗО** 400 г 270 ₽

Ароматный и сытный суп готовится на говяжьем бульоне с испанским перцем, цуккини, томатами, картофелем, фасолью, колбаской и обжаренным беконом.

Подается с пирожком – эмпанадас.

## РЫБНЫЕ

 **ПОХЛЕБКА «КАЛЬДЕРЕТА»** 450 г 490 ₽

Густая, наваристая похлебка «Кальдерета» - суп аргентинских рыбаков, получивший название от «caldera» (с исп. «горшок»), готовится из разных видов морепродуктов и рыбы.

**УХА ИЗ СЕМГИ** 400 г 480 ₽

Крупные ломтики сочной семги в натуральном наваристом бульоне с томатами и луком. Подается, по Вашему желанию, с натуральными сливками

## ОВОЩНЫЕ

 **ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ - СУП С КРЕВЕТКАМИ** 360 г 290 ₽

## ПОМОРСКИЕ

**ПОМОРСКАЯ РЫБНАЯ КАЛЯ** 400 г 440 ₽

Калья, исконно северное блюдо – ароматный и сытный суп из нескольких видов рыб.

Подается с картофельной калиткой.

**ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ** 450 г 420 ₽

Похлебка из трески приготовлена традиционным поморским способом – на молоке с морковным маслом, луком и картофелем.

Подается с картофельной калиткой.

**СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ** 450 г 380 ₽

Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов.

Приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень

Подается с картофельной калиткой.

# БУРГЕР МЕНЮ

## БУРГЕР ЭЛЬ ПЕПИНО 520 ₹

Котлета из мраморной говядины, огуречный релиш, томат, сыр чеддер, бекон, лук маринованный, соус эль пепино. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

## БУРГЕР БАРБЕКЮ ПИМИЕНТО 520 ₹

Котлета из мраморной говядины, перец печеный, томат, лук карамелизированный, сыр чеддер, соус барбекю. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

## БУРГЕР РЕД ХОТ ЧИЛИ 520 ₹

Котлета из мраморной говядины, огурец маринованный, бекон, лук маринованный, сыр чеддер, перец халапеньо, соус чили. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

## БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ 520 ₹

Бифштекс из мраморной говядины, сыр с голубой плесенью Блю, сальса из вяленых томатов, мусс из авокадо, руккола. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

## БУРГЕР КОУЛ СЛОУ 490 ₹

Сочная котлета из свинины, салат коул слоу из молодой капусты, томат, сыр гауда, огуречный релиш, лук маринованный, соус эль пепино. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.


## ДОБАВИТЬ В БУРГЕР

БИФСТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	240 ₹
КОТЛЕТА ИЗ РУБЛЕННОЙ СВИНИНЫ	150 г	200 ₹
СЫР ЧЕДДАР	40 г	110 ₹
ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН	20 г	60 ₹
САЛАТ КОУЛ СЛОУ	60 г	40 ₹
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	40 г	70 ₹
МУСС ИЗ АВОКАДО	20 г	50 ₹
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	40 г	110 ₹
ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО	20 г	30 ₹

# ГРИЛЬ МЕНЮ

## МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА ВЛАЖНОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

*Предлагаем Вам выбрать часть отруба и степень мраморности мяса, из которого будет приготовлен Ваш стейк, а также размер Вашего стейка (подаётся на вес, цена указана за 100 г)*

<b>СТЕЙК РИБАЙ PRIME</b> Подаётся на вес от 200 г	100 г	790 ₽
<b>СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" PRIME</b> Подаётся на вес от 250 г	100 г	590 ₽
<b>СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME</b> Подаётся на вес от 150 г	100 г	440 ₽
 <b>ШОРТ РИБС PRIME</b> Подаётся на вес от 250 г	100 г	360 ₽
<b>СТЕЙК "ПИКАНЬЯ"</b> Подаётся на вес от 250 г	100 г	340 ₽
<b>СТЕЙК "САНТА-МАРИЯ"</b> Подаётся на вес от 200 г	100 г	270 ₽

## МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

### СТЕЙК ШОРТЛОИН / PRIME

100 ДНЕЙ	100 г	760 ₽
60 ДНЕЙ	100 г	690 ₽
Ориентировочный вес 450-500 г		

### СТЕЙК ТИ-БОН / PRIME

60 ДНЕЙ	100 г	760 ₽
100 ДНЕЙ	100 г	830 ₽
Ориентировочный вес 450-550 г		

### СТЕЙК ПОРТЕРХАУС / PRIME

60 ДНЕЙ	100 г	790 ₽
100 ДНЕЙ	100 г	890 ₽
Ориентировочный вес 500-600 г		

*В связи с продолжительным периодом выдержки мяса уточните, пожалуйста, наличие стейков сухого вызревания у обслуживающего Вас официанта.*

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.

# ГРИЛЬ МЕНЮ

## МЯСО

<b>СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> / на вес от 200г	100 г	390 ₺
<b>БИФСТЕКС</b>	250/210 г	580 ₺
Большой сочный бифштекс из мраморной говядины 100% Black Angus. Подается с печеным картофелем и соусом BBQ		
<b>СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА</b> / на вес от 200г	100 г	330 ₺
<b>КОРЕЙКА ЯГНЕНКА / КАБАНЬЕРО</b> / на вес от 70г	100 г	740 ₺
 <b>КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ</b>	100 г	220 ₺
<b>ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА ГРИЛЬ</b> / на вес от 70г	100 г	440 ₺
<b>СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ</b> / на вес от 200г	100 г	170 ₺
 <b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ</b>	100 г	160 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ</b>	200/40 г	390 ₺
Стейк из свиной шеи, подается с клюквенным соусом		
<b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ</b>	100 г	110 ₺
<b>ПИНЧОС ИЗ СВИНИНЫ</b>	100 г	150 ₺
Шашлычок из свиной шеи		
<b>СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ</b> / на вес от 200г	100 г	290 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ</b> / на вес от 200г	100 г	150 ₺
<b>ПИНЧОС ИЗ ЦЫПЛЕНКА</b>	100 г	130 ₺
Шашлычок из грудки цыпленка		

## ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА

<b>ПАРИЛЛЪЯДА МИКСТА</b>	1400 г	3500 ₺
Блюдо на компанию (на 3-4 гостя). Состав: мраморная говядина, шорт рибс, язычки ягнёнка, утка, свинина		
<b>БОЛЬШОЙ МЯСНОЙ ГРИЛЬ</b>	3000 г	4400 ₺
Блюдо на компанию (на 5-6 гостей). Состав: мраморная говядина, кебаб из баранины, свиная вырезка свиные ребра, шашлычки из свинины и цыпленка.		
<b>БОЛЬШОЙ РЫБНЫЙ ГРИЛЬ</b>	2000 г	4200 ₺
Блюдо на компанию (на 4-5 гостей). Состав: стейки из семги, палтуса и трески, жареная корюшка		

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.

# ГРИЛЬ МЕНЮ


## РЫБА

Готовится по Вашему желанию: LA BRASA (на «живом» угле),  
LA PLANCHA (испанский гриль), STEAMED (на пару)

 <b>СТЕЙК ИЗ ОСЕТРА</b> Ориентировочный вес 100 - 250 г	100 г	530 ₺
<b>СИБАС</b> Ориентировочный вес 270 - 600 г	100 г	270 ₺
<b>ДОРАДО</b> Ориентировочный вес 300 - 450 г	100 г	240 ₺
<b>ФОРЕЛЬ</b> Ориентировочный вес 300 - 450 г	100 г	210 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ СЕМГИ</b> Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	350 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА</b> Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	240 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ</b> Ориентировочный вес 250 - 350 г	100 г	170 ₺
<b>КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ</b>	150 г	390 ₺

## МОРЕПРОДУКТЫ

Готовятся по Вашему желанию: LA BRASA (на «живом» угле),  
LA PLANCHA (испанский гриль), STEAMED (на пару)

<b>МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ</b>	100 г	520 ₺
<b>КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ</b>	100 г	150 ₺
<b>ИСПАНСКИЕ МИДИИ</b>	100 г	190 ₺
 <b>КРЕВЕТКИ - ГРИЛЬ НА ШПАЖКЕ</b>	100 г	360 ₺
<b>КРЕВЕТКА КРАСНАЯ КОРОЛЕВСКАЯ</b>	1 шт	190 ₺

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**ПУЧЕРО АРГЕНТИНО** 350 г 690 ₹

Нежная телячья вырезка подается с печеными помидорами, ароматными травами и коварным перчиком чили на горячей сковороде в шипящем соусе.



**ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИАНА МИКСТА** 600 г 690 ₹

Классическая валенсийская паэлья:

цыпленок, белая рыба, креветки, голубые мидии, ракушки кловис, кальмары, душистый рис, стручковая фасоль, томаты, пряности.

Подается с традиционной корочкой socarrat на сковороде paellera

На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей

**МЯСНАЯ ПАЭЛЬЯ** 590 г 590 ₹

Телячья и свиная вырезка, печень теленка, куриное филе, душистый

рис, овощи, пряности. Подается на сковороде paellera с традиционной корочкой socarrat.

На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей

**ФАХИТАС** 540 г 670 ₹

Свиная вырезка, куриное филе, баклажаны, сладкий перец, цуккини, томаты.

Подается с лепешками tortillas, при подаче фламбруется текилой.

Заворачиваем фахитас в тортилью, по вкусу добавляя зелень, сальсу и сметану.

**ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ** 220 г 430 ₹

Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком, перцем чили и сыром пармезан.

Подается с сальсой из вяленых томатов.

**ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ** 170/150 г 520 ₹

Ломтики вырезки теленка с шампиньонами в натуральных сливках.

Подается с печеным картофелем.

**РУБЛЕНАЯ КОТЛета ИЗ СВИНИНЫ** 250/210 г 480 ₹

Большая котлета из рубленой свиной шеи, подается

с картофельным пюре, соленым огурцом и красным острым соусом.

## БЛЮДА ПОМОРСКОЙ КУХНИ

**ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА** 420 г 590 ₹

Это блюдо, ставшее позднее очень популярным, было придумано поморами.

Северный палтус запекается с картофелем и сыром в молочном соусе.

Подается на горячей сковороде.

**БЕЛЫЕ ГРИБЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ** 290 г 490 ₹

Белые грибы северных лесов, припущенные в натуральных сливках.

Подаются на горячей сковороде с печеным картофелем.

**БЕЛЫЕ ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ И БЕКОНОМ** 370 г 540 ₹

Свежие белые грибы, обжаренные с картофелем и беконом.

Подается на горячей сковороде.

# ГАРНИРЫ

<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ</b>	<b>220 г</b>	<b>250 ₺</b>
Цуккини, помидоры, болгарские перцы, картофель, приготовленные на угле, свежие травы, оливковое масло		
<b>РИС «ВЕРДУРЕС»</b>	<b>280 г</b>	<b>210 ₺</b>
Душистый рис с томатами, болгарским перцем, кукурузой, стручковой фасолью и луком, обжаренными на оливковом масле.		
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>	<b>200 г</b>	<b>70 ₺</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	<b>120 г</b>	<b>90 ₺</b>

## ОВОЩИ

Вы можете заказать любую комбинацию из предложенных овощей, приготовленных по Вашему желанию на гриле, на пару или в свежем виде (овощи подаются на вес, цена указана за 100 г)

<b>БАКЛАЖАН</b>	<b>100 г</b>	<b>110 ₺</b>
<b>ЦУККИНИ</b>	<b>100 г</b>	<b>90 ₺</b>
<b>КУКУРУЗА</b>	<b>1 шт</b>	<b>150 ₺</b>
<b>ШАМПИНЬОНЫ</b>	<b>100 г</b>	<b>130 ₺</b>
<b>БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ</b>	<b>100 г</b>	<b>110 ₺</b>
<b>ПОМИДОРЫ</b>	<b>100 г</b>	<b>80 ₺</b>
<b>СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ</b>	<b>100 г</b>	<b>70 ₺</b>
<b>ПЕЧЕНЬ ЛУК</b>	<b>100 г</b>	<b>40 ₺</b>
<b>ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ</b>	<b>100 г</b>	<b>60 ₺</b>

## СОУСЫ

ЧИММИЧУРРИ	40 г	60 ₽
ТОМАТНЫЙ КРАСНЫЙ	40 г	60 ₽
СОУС ВВQ	40 г	60 ₽
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	40 г	60 ₽
ДЖЕК ДЕНИЕЛ'С	40 г	60 ₽
АЛИ-ОЛИ	40 г	60 ₽
ИЗ СВЕЖЕЙ КЛЮКВЫ	40 г	60 ₽

## ВЫПЕЧКА

ЭМПАНАДАС	100 г	80 ₽
Аргентинский пирожок с начинкой из сочного мяса с ароматными травами и луком		
АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА	70 г	50 ₽
«Воздушная» булочка с хрустящей корочкой		
БУЛОЧКА МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ	50 г	50 ₽
КАЛИТКА С КАРТОФЕЛЕМ	90 г	60 ₽
КАЛИТКА С БРУСНИКОЙ	90 г	70 ₽
ТОРТИЛЬЯ	40 г	30 ₽
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	30 г	60 ₽

# ДЕСЕРТЫ

<b>ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА»</b>	<b>260 г</b>	<b>480 ₽</b>
Шоколадная сфера со сливочным мороженым, свежими ягодами и грецким орехом. Подается с горячим карамельным соусом с добавлением ликера «Бейлис»		
<b>ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС»</b>	<b>170 г</b>	<b>350 ₽</b>
Свежие ягоды с шариком мороженого в хрустящей вафельной корзинке		
<b>ТИРАМИСУ</b>	<b>130 г</b>	<b>250 ₽</b>
<b>ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК</b>	<b>170 г</b>	<b>240 ₽</b>
Подается с соусом кули из свежей малины		
<b>МАЛИНА СО СЛИВКАМИ</b>	<b>150 г</b>	<b>250 ₽</b>

## МОРОЖЕНОЕ

<b>МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР</b>	<b>100 г</b>	<b>150 ₽</b>
--------------------------	--------------	--------------

### ДОБАВИТЬ:

<b>ШОКОЛАД</b>	<b>15 г</b>	<b>50 ₽</b>
<b>КУЛИ ИЗ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ</b>	<b>30 г</b>	<b>50 ₽</b>
<b>КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ</b>	<b>4 г</b>	<b>50 ₽</b>
<b>ГРЕЦКИЕ ОРЕШКИ</b>	<b>10 г</b>	<b>50 ₽</b>
<b>ЛИКЕР БЕЙЛИС</b>	<b>30 г</b>	<b>170 ₽</b>
<b>ШОКОЛАДНЫЙ СОУС</b>	<b>30 г</b>	<b>50 ₽</b>

# ЧАЙНАЯ КАРТА

<b>ЧЕРНЫЙ</b>	350 ML
АССАМ	120 ₺
ЭРЛ ГРЕЙ	120 ₺
<b>ЗЕЛЕНый</b>	350 ML
СЕНЧА	150 ₺
ЖАСМИН ГОЛД	120 ₺
<b>МАТЕ</b>	350 ML
ЗЕЛЕНый МАТЕ	150 ₺
<b>ТРАВЯНОЙ</b>	350 ML
ЗЕЛЕНый РОЙБОШ	150 ₺
ВИШНЕВый САД	150 ₺
<b>ФРУКТОВый</b>	650 ML
ОБЛЕПИХА С МАРАКУЙЕЙ	300 ₺
ОБЛЕПИХА С МАЛИНОЙ	300 ₺
ОБЛЕПИХА С МЯТОЙ	300 ₺
СЕВЕРНЫЕ ЯГОДЫ	300 ₺
ГРЕННИС ГАРДЕН	150 ₺

# КОФЕЙНАЯ КАРТА

<b>РИСТРЕТТО</b>	<b>35 ML</b>	<b>120 ₹</b>
<b>ЭСПРЕССО</b>	<b>70 ML</b>	<b>120 ₹</b>
<b>ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО</b>	<b>130 ML</b>	<b>210 ₹</b>
<b>АМЕРИКАНО</b>	<b>120 ML</b>	<b>120 ₹</b>
<b>КАППУЧЧИНО</b>	<b>250 ML</b>	<b>190 ₹</b>
<b>АЙРИШ КОФЕ</b> эспрессо, виски, сливки	<b>170 ML</b>	<b>350 ₹</b>
<b>КОФЕ РАФ</b> эспрессо, сливки, ванильный сахар	<b>170 ML</b>	<b>240 ₹</b>
<b>КОФЕ ПО-ЯВАНСКИ</b> эспрессо, какао, сливки, шоколад	<b>170 ML</b>	<b>230 ₹</b>
<b>КОФЕ ЛАТТЕ</b>	<b>170 ML</b>	<b>190 ₹</b>
<b>КОФЕ «ГЛЯССЕ»</b>	<b>170 ML</b>	<b>210 ₹</b>

# ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

## СОКИ

ФРЕШ ГРЕЙПФРУТ	250 ML	350 ₺
ФРЕШ АПЕЛЬСИН	250 ML	300 ₺
СОКИ RICH	250 ML	90 ₺
КЛЮКВЕННЫЙ МОРС	250 ML	90 ₺

## ГАЗИРОВАННЫЕ

КОКА-КОЛА	330 ML	170 ₺
ШВЕППС	250 ML	130 ₺
ПЕРРЬЕ	330 ML	350 ₺
НАРЗАН	500 ML	210 ₺

## НЕГАЗИРОВАННЫЕ

ВОСС	375 ML	490 ₺
САН БЕНЕДЕТТО	250 ML	280 ₺
БОНАКВА	330 ML	150 ₺

**ВНИМАНИЕ: СВЕДЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В НАСТОЯЩЕЙ БРОШЮРЕ,  
НОСЯТ ИНФОРМАЦИОННЫЙ ХАРАКТЕР, И НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ПУБЛИЧНОЙ ОФЕРТОЙ.  
С МЕНЮ, А ТАКЖЕ С ФИСКАЛЬНЫМ МЕНЮ(ПРЕЙСКУРАНТОМ)  
ВЫ МОЖЕТЕ ОЗНАКОМИТЬСЯ НА ИНФОРМАЦИОННОЙ СТОЙКЕ НАШЕГО РЕСТОРАНА.**