

# Национальное предложение *National offer*

	Цена/Price, ₺
••••• Азу по-татарски с бараниной / <i>Tatar Azu with mutton</i> Блюдо традиционной татарской кухни с обжаренной бараниной, картофелем, томатами, луком и солеными огурцами. Подается с листьями салата. <i>Traditional Tatar cuisine dish with fried lamb, potatoes, tomatoes, onions and pickles. Served with lettuce leaves.</i>	890
Зур эчпочмак с говядиной, бульоном и зеленью <i>Zur echpochmak with beef, broth and greens</i> Пирожок в виде треугольника из бездрожжевого теста с начинкой из мелко рубленой говядины, картофеля и репчатого лука с добавлением топленого масла и специй. Подается с наваристым куриным бульоном с зеленью <i>Triangle-shaped pie made of yeast-free dough with filling of finely chopped beef, potatoes and onions with melted butter and spices. Served with rich chicken broth and greens</i>	550
Казы / <i>Kazy</i> Колбаса собственного производства с мясом конины и специями <i>Home-make sausage with horse meat and spices</i>	950
Конина запеченная на ребре / <i>Rib-roast horse meat</i> Конина, запеченная в маринаде из смеси аджики, соли, перца, орегано с луком и морковью. Подается со сливочным хреном и горчицей <i>Horse meat baked in a marinade of mixture of adjika, salt, pepper and oregano with onions and carrots. Served with creamy horseradish and mustard</i>	1500
Кыздырма / <i>Kyzdyrma</i> Традиционное жаркое с говяжьей вырезкой, картофелем и специями <i>Traditional stew with beef tenderloin, potatoes and spices</i>	1480
Манты с бараниной и сметаной / <i>Manti with mutton and sour cream</i> Изделия из бездрожжевого теста с начинкой из рубленой баранины, репчатого лука, специй, сливочного масла, приготовленные на пару. Подаются со сметаной <i>Steamed dumplings made of yeast-free dough with a filling of chopped lamb, onions, spices, butter. Served with sour cream</i>	650
Манты с говядиной и сметаной / <i>Manti with beef and sour cream</i> Изделия из бездрожжевого теста с начинкой из рубленой говядины, репчатого лука, специй, сливочного масла, приготовленные на пару. При подаче украшаются микрозеленью, подаются со сметаной <i>Steamed dumplings made of yeast-free dough with a filling of chopped beef, onions, spices, butter. When served, decorated with microgreens, served with sour cream</i>	750
Манты с тыквой и сметаной / <i>Manti with pumpkin and sour cream</i> Изделия из бездрожжевого теста с начинкой из рубленой тыквы, репчатого лука, специй, сливочного масла, приготовленные на пару. Подаются со сметаной <i>Steamed dumplings made of yeast-free dough with a filling of pumpkin, onions, spices, butter. Served with sour cream</i>	420
Токмач с деревенской курицей / <i>Tokmach with farm chicken</i> Куриный бульон с домашней лапшой, отварной курицей и зеленью. Подается со сметаной <i>Chicken broth with homemade noodles, boiled chicken and greenery. Served with sour cream.</i>	420

# Холодные закуски

## Cold Appetizers



Цена/Price, ₺

<p><b>Зеленые томаты собственного посола с ялтинским луком</b> <i>Green tomatoes with Yalta onion</i> Зеленые томаты собственного посола. Подаются с ялтинским луком, чесноком и кинзой <i>Green tomatoes pickled by ourselves. Served with Yalta onion, garlic and coriander</i></p>	<b>950</b>
<p><b>Рыбное плато / Fish Plato</b> <i>Нарезка из слабосоленого лосося, масляной рыбы холодного копчения и угря в соусе терияки.</i> Подается с долькой лимона, красной икрой и микрозеленью <i>Sliced slightly salted salmon, cold-smoked oily fish and in eel in teriyaki sauce. Served with a slice of lemon, red caviar and microgreens</i></p>	<b>2480</b>
<p><b>Ассорти овощей со сметанно-мятным соусом</b> <i>Assorted vegetables with sour cream and mint sauce</i> Нарезка из огурцов, томатов, болгарского перца, стебля сельдерея, редиса с зеленью. Подается со сметанно-мятным соусом <i>Sliced cucumbers, tomatoes, bell papers, celery stalk, radish with greens. Served with sour cream and mint sauce</i></p>	<b>850</b>
<p><b>Фруктовая тарелка / Fruit plate</b> <i>Ассорти из нарезанного ананаса, киви, мандарина, яблока, груши, сливы, клубники и веточек винограда</i> <i>Assorted sliced pineapple, kiwi, tangerine, apple, pear, plum, strawberries and sprigs of grapes</i></p>	<b>1950</b>
<p><b>Филе сельди с запеченным в печи картофелем, маринованным луком и бородинскими гренками</b> <i>Herring fillet with baked potatoes, pickled onions and Borodinsky bread croutons</i> Слабосоленая сельдь с маринованным красным луком и дольками печеного картофеля. Подается с бородинскими гренками и маринованными огурчиками <i>Lightly salted herring with pickled red onion and baked potatoes wedges. Served with Borodinsky bread croutons and pickled cucumbers</i></p>	<b>750</b>
<p><b>Ассорти сыров / Assorted cheese</b> <i>Нарезка из сыра пармезан, грюйер, дор блю и бри. Подается с ягодами винограда и клубники, медом, хлебом гриссини, грецким орехом и мятой</i> <i>Sliced Parmesan, Gruyere, Dorblu and Brie cheese. Served with grapes and strawberries, honey, grissini bread, walnuts and mint</i></p>	<b>1790</b>
<p><b>Пармская ветчина с гриссини, рукколой и клубникой</b> <i>Parma ham with grissini, rocket and strawberries</i></p>	<b>1790</b>
<p><b>Конский загривок с вялеными томатами и бородинскими гренками</b> <i>Horse neck with sun-dried tomatoes and Borodinsky bread croutons</i> Тонкая нарезка конского сала с чесночными бородинскими гренками, ломтиками вяленых томатов и зеленью <i>Thin slices of horse fat with garlic Borodinsky bread croutons, sun-dried tomato slices and greens</i></p>	<b>780</b>
<p><b>Казылык с вялеными томатами и кедровыми орешками</b> <i>Kazylyk with sundried tomatoes and pine nuts</i> Тонкая нарезка колбасы из сыровяленой конины с ломтиками вяленых томатов, кедровыми орешками и микрозеленью <i>Thin slices of raw cured horse meat sausage with slices of sundried tomatoes, pine nuts and microgreens</i></p>	<b>1150</b>

# Холодные закуски

## Cold Appetizers

.....

	Цена/Price, ₺
<b>Карпаччо из вяленой утиной грудки</b> <i>Carpaccio of cured duck breast</i> Тонкая нарезка из сыровяленой утиной грудки под соусом Наршараб с ягодами красной смородины, зеленым маслом и микрозеленью <i>Thin slices of raw cured duck breast dressed with Narsharab sauce with redcurrant berries, green oil and microgreens</i>	<b>1650</b>
<b>Грузди маринованные с муссом из копченой сметаны</b> <i>Pickled milk mushrooms with smoked sour cream mousse</i> Маринованные грузди с красным луком и ароматным маслом. Подаются с подкопченной на ольховой щепе сметаной <i>Pickled milk mushrooms with red onion and flavoured oil.</i> <i>Served with sour cream smoked on alder chips</i>	<b>1680</b>

# Салаты / Salads

.....

	Цена/Price, ₺
<b>Цезарь с филе куриного бедра / Caesar salad with chicken thigh fillet</b> <i>Сочные листья салата Романо, заправленные соусом Цезарь, с запеченным филе куриного бедра, томатами черри, хлопьями сыра пармезан и хрустами из булочки бриошь</i> <i>Juicy Romano salad leaves dressed with Caesar sauce, with baked chicken thigh fillet, cherry tomatoes, parmesan cheese flakes and brioche loaf crisps</i>	<b>880</b>
<b>Цезарь с креветками / Caesar salad with shrimps</b> <i>Сочные листья салата Романо, заправленные соусом Цезарь, с обжаренными тигровыми креветками, томатами черри, хлопьями сыра пармезан и хрустами из булочки бриошь</i> <i>Juicy Romano salad leaves dressed with Caesar sauce, with roasted tiger prawns, cherry tomatoes, parmesan cheese flakes and brioche loaf crisps</i>	<b>1100</b>
<b>Стейк салат / Steak salad</b> <i>Маринованные, обжаренные с солью и перцем, слайсы телячьей вырезки с баклажаном и томатами.</i> Подаются под соусом Табаджан с миксом салатов <i>Marinated and sauteed with salt and pepper veal slices with eggplants and tomatoes</i> <i>Served with Tabajan sauce and mixed salad</i>	<b>1150</b>
<b>Салат с мясом камчатского краба, тайским манго и авокадо</b> <i>Salad with king crab meat, Thai mango and avocado</i> Мясо камчатского краба на подушке из ломтиков тайского манго, авокадо, вяленых томатов и помидоров черри с зеленью петрушки под соусом спайси манго. Украшается икрой летучей рыбы, мятой и микрозеленью <i>King crab meat on a bed of Thai mango slices, avocado, sun-dried tomatoes and cherry tomatoes with parsley greens dressed with mango spice sauce.</i> <i>Decorated with tobiko, mint and microgreen</i>	<b>2550</b>

# Салаты / *Salads*

.....

Цена/Price, ₺

**Салат из свежих овощей с хрустящими листьями, сливочной фетой, маслинами и соусом понзу** **870**

*Fresh vegetable salad with crispy leaves, creamy feta, black olives and ponzu sauce.*

*Салат из спелых томатов черри, хрустящих огурцов, болгарского перца, оливок и маслин с миксом салатов, перьями красного лука под соусом из оливкового масла и соевого соуса со сливочной фетой и соусом понзу*

*Salad made of ripe cherry tomatoes, crunchy cucumbers, bell peppers, black olives with mixed lettuces, red onion leaves with dressing of olive oil and soya sauce with creamy feta and ponzu sauce*

**Салат с креветками и соусом Юдзу / Shrimp salad with Yuzu sauce** **1170**

*Обжаренные с чесноком и тимьяном тигровые креветки на подушке из кубиков цукини, огурца, авокадо, апельсина и персика, микса салатов под пряным соусом Юдзу из апельсинового фреша, меда, корня имбиря, перца чили, кунжутного масла, сока лайма и лимона*

*Roasted tiger prawns with garlic and thyme on a bed of diced zucchini, cucumber, avocado, orange and peach, mixed salad with spicy Yuzu sauce of orange juice, honey, ginger root, chilli pepper, sesame oil, lime and lemon juice*

**Буррата с карпаччо из сахарных томатов** **990**

*Burrata with sugar tomato carpaccio*

*с соусом песто и смородиновым бальзамиком*

*Сыр Буррата на карпаччо из сахарных томатов с бальзамиком из черной смородины, соусом песто и микрозеленью*

*with Pesto sauce and currant balsamic Burrata cheese on sugar tomato carpaccio with blackcurrant balsamic, Pesto sauce and microgreens*

**Зеленый салат / Green salad** **750**

*Слайсы огурца, ломтики авокадо, молодая спаржа, мини шпинат и руккола с ягодами винограда, киви и стеблем сельдерея под соусом из белого бальзамика и пряного соуса Юдзу из апельсинового фреша, меда, корня имбиря, перца чили, кунжутного масла, сока лайма и лимона. Украшается обжаренными тыквенными семечками*

*Cucumber slices, avocado slices, young asparagus, mini spinach and rocket salad with grape berries, kiwi and celery stalk sauteed in a white balsamic and spicy Yuzu sauce of orange-fresh, honey, ginger root, chilli pepper, sesame oil, lime and lemon juice. Topped with roasted pumpkin seeds*

**Салат с морепродуктами и шампиньонами под пикантным соусом** **1350**

*Salad with seafood and champignons with savoury sauce*

*Обжаренные тигровые креветки, кальмары, мидии в ракушке и осьминог.*

*Подается на подушке из микса салатов с соломкой болгарского перца, слайсами шампиньонов, перьями красного лука и цитрусовым соусом*

*Fried tiger prawns, squid, mussels in shell and octopus.*

*Served on a bed of mixed salad with bell pepper strips, slices of champignons, red onion feathers and citrus dressing*

**Салат с хрустящими баклажанами, бакинскими томатами и сливочным сыром** **680**

*Salad with crispy aubergines, Baku tomatoes and cream cheese.*

*Баклажаны, обжаренные в кукурузном крахмале*

*с ломтиками сахарных томатов, миксом салатов, перьями красного лука, соусом табаджан и сливочной фетой*

*Aubergine fried in cornstarch with sugar tomato slices, mixed lettuce, red onion feathers, Tabajan sauce and creamy feta*

# Горячие закуски

## Hot Appetizers



Цена/Price, ₺

### Креветки темпура в соусе Васаби

770

*Tempura shrimp in Wasabi sauce*

*Тигровые креветки, обжаренные в кляре с соусом терияки. Подаются с соусом васаби*  
*Battered tiger prawns fried with Teriyaki sauce. Served with Wasabi sauce*

### Мини-чебуреки с говядиной с соусом дзадзика

450

*Mini-chebureks with beef with Tzatziki sauce*

*Мини-чебуреки из пшеничного бездрожжевого теста с начинкой из говяжьего фарша с кинзой, обжаренные в масле.*

*Подаются с соусом дзадзика на основе сметаны*

*с хрустящим огурцом, соком лимона и зеленью*

*Mini-chebureks made of wheat yeast-free dough stuffed with minced beef and coriander, fried in oil. Served with sour cream-based Tzatziki sauce with crunchy cucumber, lemon juice and greens*

### Сырные пончики с моцареллой и мятной эспумой

550

*Cheese doughnuts with mozzarella and mint espuma*

*Пончики из пшеничного дрожжевого теста с начинкой из сыра моцарелла, обжаренные в масле. Подаются с соусом из мяты, кинзы, винного уксуса, томатов в собственном соку и сметаны*

*Doughnuts made of wheat yeast dough with mozzarella cheese filling, fried in oil.*

*Served with a sauce of mint, coriander, wine vinegar, tomatoes in own juice and sour cream*

### Ливанские самбусики со шпинатом и зернами граната

570

*Lebanese sambusiki with spinach and pomegranate seeds*

*Мини-пирожки из пресного пшеничного теста с начинкой*

*из обжаренного шпината с луком и зернами граната*

*Mini patties made of unleavened wheat dough filled*

*with roasted spinach with onions and pomegranate seeds*

### Онигири с тартаром из лосося

750

*Onigiri with salmon tartar*

*Маринованный японский рис, обжаренный в масле с шапкой*

*из тартара из лосося с соусом спайси и микрозеленью*

*Marinated Japanese rice fried in oil with salmon tartar cap*

*with spice sauce and microgreens*

### Брюссельская капуста с соусом тартар и сыром пармезан

520

*Brussels sprouts with tartar sauce and Parmesan cheese*

*Обжаренная на сливочном масле брюссельская капуста*

*с хлопьями сыра пармезан и соусом тартар*

*Creamy roasted Brussels sprouts with Parmesan cheese flakes and tartar sauce*

### Запеченная цветная капуста с соусом «Шоколадный трюфель»

820

*Baked cauliflower with Chocolate Truffle sauce*

*Обжаренные соцветия цветной капусты, приправленные зирой.*

*Подаются с соусом «шоколадный трюфель»*

*Roasted cauliflower florets seasoned with cumin.*

*Served with Chocolate Truffle sauce.*



# Холодные супы

## Cold soups



Цена/Price, ₺

### Гаспачо с крабом, гуакамоле и клубникой

1100

*Gazpacho with crab, guacamole and strawberries*

Холодный суп-пюре из томатов, стебля сельдерея, огурца, болгарского перца, томатов в собственном соку, базилика, оливкового масла, винного уксуса и красного лука.

Подается с мясом краба, пастой из авокадо, свежей клубникой и мятой

*Cold puree soup made with tomatoes, celery stalk, cucumber, bell peppers, tomatoes in own juice, basil, olive oil, wine vinegar and red onion.*

*Served with crab meat, avocado paste, fresh strawberries and mint*

### Окрошка овощная на квасе / Vegetable okroshka with kvass

480

Холодный суп из кубиков свежего огурца, редиса, отварного картофеля, куриного яйца, красного и зеленого лука с заправкой из домашнего кваса с горчицей, сливочным хреном, сметаной и домашним майонезом. Украшается зеленью и кинзой

*Cold soup made from cubed fresh cucumber, radish, boiled potatoes, chicken egg,*

*red and green onions with a dressing of home-made kvass with mustard,*

*creamy horseradish, sour cream and home-made mayonnaise. Topped with greens and coriander*

### Окрошка с телятиной на квасе / Okroshka with veal and kvass

590

Холодный суп из кубиков отварной телятины, свежего огурца, редиса, отварного картофеля, куриного яйца, красного и зеленого лука

с заправкой из домашнего кваса с горчицей, сливочным хреном,

сметаной и домашним майонезом. Украшается зеленью и кинзой

*Cold soup made from cubed boiled veal, fresh cucumber radish, boiled potatoes,*

*chicken egg, red and green onions with a dressing of home-made kvass with mustard,*

*creamy horseradish, sour cream and home-made mayonnaise. Topped with greens and coriander*

### Окрошка овощная на кефире / Vegetable okroshka with kefir

440

Холодный суп из кубиков свежего огурца, редиса, отварного картофеля,

куриного яйца, красного и зеленого лука с заправкой из кефира со сливочным хреном,

соком лимона, уксусом и домашним майонезом. Украшается зеленью и кинзой

*Cold soup made from cubed fresh cucumber, radish, boiled potatoes, chicken egg,*

*red and green onions with a dressing of kefir with creamy horseradish, lemon juice,*

*vinegar and home-made mayonnaise. Topped with greens and coriander*

### Окрошка с телятиной на кефире / Okroshka with veal and kefir

550

Холодный суп из кубиков отварной телятины, свежего огурца, редиса,

отварного картофеля, куриного яйца, красного и зеленого лука

с заправкой из кефира со сливочным хреном, соком лимона, уксусом

и домашним майонезом. Украшается зеленью и кинзой

*Cold soup made from cubed boiled veal, fresh cucumber, radish, boiled potatoes,*

*chicken egg, red and green onions with a dressing of kefir with creamy horseradish,*

*lemon juice, vinegar and home-made mayonnaise. Topped with greens and coriander*

### Холодный свекольник с зеленым луком, хреном и бородинскими гренками

470

*Cold beetroot soup with green onions, horseradish and Borodinsky bread croutons*

Холодный суп с бульоном из запеченной в русской печи свеклы

со сливочным хреном, уксусом и сахаром. Подается с кубиками свежего огурца,

редиса, красного и зеленого лука, куриного яйца и бородинскими гренками

*Cold soup with broth made from beetroot baked in Russian oven with creamy horseradish,*

*vinegar and sugar. Served with cubed fresh cucumber, radish, red and green onions,*

*chicken egg and borodinsky bread croutons*

# Горячие супы

## Hot soups



Цена/Price, ₺

<p><b>Пельмени с гусем и говядиной со сметаной</b> <i>Goose and beef dumplings with sour cream</i> Пельмени из бездрожжевого теста с начинкой из мяса гуся и говядины с луком и специями, подаются в бульоне со сметаной и зеленью <i>Dumplings made of yeast-free dough filled with goose and beef meat with onions and spices, served in broth with sour cream and greens</i></p>	<b>680</b>
<p><b>Пельмени из курицы со сметаной</b> <i>Chicken dumplings with sour cream</i> Пельмени из бездрожжевого теста с начинкой из мяса курицы с луком и специями, подаются в бульоне со сметаной и зеленью <i>Dumplings made of yeast-free dough filled with pumpkin, with onions and spices, served in broth with sour cream and greens</i></p>	<b>490</b>
<p><b>Том Ям с кальмарами, креветками и лососем</b> <i>Tom Yum with squid, prawns and salmon</i> Куриный бульон с чили, луком, имбирем, соусом Биск, томатами, листьями и соком лайма, кольцами кальмара, тигровыми креветками, филе лосося и вешенками. Подается с кинзой, рисом, долькой лайма <i>Chicken broth with chilli, onions, ginger, Bisque sauce, tomatoes, lime leaves and juice, squid rings, tiger prawns, salmon fillets and oyster mushrooms. Served with coriander, rice, a slice of lime</i></p>	<b>1380</b>
<p><b>Сливочная финская уха / Creamy Finnish ukha</b> <i>Ukha</i> Уха из подкопченного филе лосося на курином бульоне со сливками, луком шалот, картофелем, морковью, стеблем сельдерея, чесноком, лавровым листом, вялеными томатами и зеленью <i>Fish soup with smoked salmon fillet in chicken broth with cream, shallots, potatoes, carrots, celery stalk, garlic, bay leaf, sun-dried tomatoes and greens</i></p>	<b>960</b>
<p><b>Суп из желтой чечевицы с зернами зиры и кинзой</b> <i>Yellow lentil soup with cumin and coriander</i> Крем-суп из желтой чечевицы, приготовленной с морковью, луком, картофелем, молотыми зернами зиры и куркумой <i>Cream soup of yellow lentils cooked with carrots, onions, potatoes, ground cumin and turmeric</i></p>	<b>420</b>
<p><b>Борщ с телятиной, бородинским хлебом и конским салом</b> <i>Borscht with veal, Borodinsky bread and horse fat</i> Наваристый борщ, томленный в печи с мясом говядины и чесноком. Подается с копченым конским салом, тостом из бородинского хлеба, сметаной и зеленым луком <i>Thick borscht stewed in the oven with beef meat and garlic. Served with smoked horse fat, toasted Borodinsky bread, sour cream and green onions</i></p>	<b>690</b>
<p><b>Гороховый суп с подкопченной грудинкой</b> <i>Pea soup with smoked brisket</i> Гороховый суп томленный в печи на курином бульоне с кубиками моркови, лука, картофеля, ломтиками подкопченной говяжьей грудинки и зеленью <i>Pea soup stewed in the oven on chicken broth with cubes of carrots, onions, potatoes, slices of smoked beef brisket and greens</i></p>	<b>550</b>
<p><b>Крестьянские щи из корнеплодов из печи с телятиной и сметаной</b> <i>Farm root vegetable shchi from the oven with veal and sour cream</i> Наваристые щи, томленные в печи с телятиной, картофелем, квашеной капустой, луком, морковью, томатами и чесноком. Подаются со сметаной и зеленью <i>Rich shchi stewed in the oven with veal, potatoes, sauerkraut, onions, carrots, tomatoes and garlic. Served with sour-cream and greens.</i></p>	<b>520</b>

# Горячие основные блюда

## Hot Main Meals



Цена/Price, ₺

<p>Треска в капустном листе с соусом шампань и красной икрой <i>Cod in cabbage leaf with champagne sauce and red caviar</i> Филе трески, обернутое в капустный лист, приготовленное на пару, припущенное в винно-икорном соусе <i>Cod fillet wrapped in cabbage leaf, steamed, poached in wine and caviar sauce</i></p>	<p><b>930</b></p>
<p>Котлета из судака и дорадо с булгуром и соусом из печени трески <i>Pike-perch and dorado cutlet with bulgur and cod liver sauce</i> Котлета из филе судака и дорадо, фаршированная отварным булгуром и кубиками свежего огурца. Подается с соусом из печени трески <i>Cutlet of pike-perch and dorado fillets stuffed with boiled bulgur and cubes of fresh cucumber. Served with cod liver sauce</i></p>	<p><b>1280</b></p>
<p>Глазированный лосось в сливочном соусе с ньоками <i>Glazed salmon in cream sauce with gnocchi</i> Филе лосося обжаренное и глазированное в соусе табаджан на подушке из картофельных ньоков в сливочном соусе <i>Salmon fillet roasted and glazed in Tabajan sauce on a bed of potato gnocchi in cream sauce</i></p>	<p><b>1750</b></p>
<p>Миньон с овощами и соусом демиглас <i>Mignon with vegetables and Demi-glace sauce</i> Филе говяжьей вырезки, обжаренное на гриле с чесноком, розмарином и сливочным маслом. Подается с гарниром из обжаренных картофельных долек со стручковой фасолью, томатами черри, цукини, красным луком и шампиньонами <i>Grilled beef tenderloin fillet with garlic, rosemary and butter. Served with a side dish of roasted potato wedges with green beans, cherry tomatoes, zucchini, red onions and mushrooms</i></p>	<p><b>1650</b></p>
<p>Утиная ножка конфи с запеченной грушей и соусом порто <i>Duck leg confit with baked pear and Porto sauce</i> Утиная ножка, приготовленная при низких температурах с бадьяном, гвоздикой, кардамоном, имбирем, луком, чесноком и черным перцем. Подается с запеченной фаршированной грецким орехом и сыром горгонзола грушей и соусом порто <i>Duck leg cooked at low temperature with badian, cloves, cardamom, ginger, onion, garlic and black pepper. Served with baked pear stuffed with walnuts and gorgonzola cheese and Porto sauce</i></p>	<p><b>1450</b></p>
<p>Бургер с говяжьей котлетой, трюфельным соусом, картофелем фри и кетчупом <i>Burger with beef patty, truffle sauce, fries and ketchup</i> Пшеничная булочка с котлетой из рубленой говядины, трюфельным сливочным соусом с белыми грибами, листом салата романо, сыром чеддер, маринованным красным луком, слайсами томата и соленым огурцом. Подается с картофелем фри и кетчупом <i>Wheat bun with minced beef patty, truffle cream sauce with porcini mushrooms, romano lettuce leaf, Cheddar cheese, pickled red onion, tomato slices and pickles. Served with fries and ketchup.</i></p>	<p><b>1550</b></p>



# Горячие основные блюда

## Hot Main Meals

	Цена/Price, ₺
<p>Дорадо из печи с соусом тартар</p> <p><i>Oven dorado with tartar sauce</i></p> <p>Дорадо, фаршированная дольками лимона, чесноком, веточками тимьяна и листьями базилика, запеченная в печи на подложке из томатов, оливок таджаске с соусом песто.</p> <p>Подается с соусом тартар</p> <p><i>Dorado stuffed with lemon slices, garlic, thyme sprigs and basil leaves, baked in the oven on a bed of tomatoes, Tajaske olives with Pesto sauce. Served with tartar sauce</i></p>	1450
<p>Сибас из печи с соусом тартар</p> <p><i>Oven seabass with tartar sauce</i></p> <p>Сибас, фаршированный дольками лимона, чесноком, веточками тимьяна и листьями базилика, запеченная в печи на подложке из томатов, оливок таджаске с соусом песто. Подается с соусом тартар</p> <p><i>Seabass stuffed with lemon slices, garlic, thyme sprigs and basil leaves, baked in the oven on a bed of tomatoes, Tajaske olives with Pesto sauce. Served with tartar sauce</i></p>	1450
<p>Говяжья котлета из печи с картофельным муссом и соусом гриль</p> <p><i>Beef cutlet from the oven with potato mousse and grill sauce</i></p> <p>Котлета из телячей грудинки с луком, сливочным маслом и специями, обжаренная на углях.</p> <p>Подается с муссом из запеченного в печи картофеля и соусом гриль</p> <p><i>Veal brisket cutlet with onions, butter and spices, roasted on coals. Served with oven-baked potato mousse and grill sauce</i></p>	1370

## Хоспер / Jospier

	Цена/Price, ₺
<p>Стейк Рибай Top Choice на углях</p> <p><i>Char-grilled Top Choice Ribeye steak</i></p> <p>Стейк Рибай Top Чойс, приготовленный на углях с солью и перцем.</p> <p>Подается на ливанских питах с салатом из свежих овощей, домашней аджикой и маринованным луком с болгарским перцем</p> <p><i>Char-grilled Top Choice Ribeye steak with salt and pepper. Served on Lebanese pitas with fresh vegetable salad, home-made Adjika and pickled onions and bell peppers</i></p>	3800
<p>Стейк Рибай альтернативный на углях</p> <p><i>Char-grilled Ribeye Steak alternative</i></p> <p>Стейк Рибай, приготовленный на углях с солью и перцем.</p> <p>Подается на ливанских питах с салатом из свежих овощей, домашней аджикой и маринованным луком с болгарским перцем</p> <p><i>Char-grilled Ribeye steak with salt and pepper. Served on Lebanese pitas with fresh vegetable salad, home-made Adjika and pickled onions and bell peppers</i></p>	1800
<p>Стейк из конины на углях / Char-grilled horse steak</p> <p><i>Char-grilled horse steak with salt and pepper.</i></p> <p>Стейк из конины, приготовленный на углях с солью и перцем.</p> <p>Подается на ливанских питах с салатом из свежих овощей, домашней аджикой и маринованным луком с болгарским перцем</p> <p><i>Served on Lebanese pitas with fresh vegetable salad, home-made Adjika and pickled onions and bell peppers</i></p>	1650

# Хоспер / Josper



Цена/Price, ₺

<b>Шашлык из говяжьей вырезки / Shashlyk of beef tenderloin</b> Филе говяжьей вырезки маринованное с луком, солью и перцем. Подается на ливанских питах с салатом из свежих овощей, домашней аджикой и маринованным луком с болгарским перцем <i>Beef tenderloin fillet marinated with onion, salt and pepper. Served on Lebanese pitas with fresh vegetable salad, home-made Adjika and pickled onions and bell peppers</i>	<b>1630</b>
<b>Шашлык из корейки барашка / Shashlyk of lamb loin</b> Корейка дагестанского барашка, маринованная с луком, солью и перцем. Подается на ливанских питах с салатом из свежих овощей, домашней аджикой и маринованным луком с болгарским перцем <i>Dagestani lamb loin marinated with onions, salt and pepper. Served on Lebanese pitas with fresh vegetable salad, home-made Adjika and pickled onions and bell peppers</i>	<b>1820</b>
<b>Шашлык из корейки карачаевского барашка</b> <i>Shashlyk of Karachai lamb loin</i> Корейка черного карачаевского барашка, маринованная с луком, солью и перцем. Подается на ливанских питах с салатом из свежих овощей, домашней аджикой и маринованным луком с болгарским перцем <i>Black Karachai lamb loin marinated with onions, salt and pepper. Served on Lebanese pitas with fresh vegetable salad, home-made Adjika and pickled onions and bell peppers</i>	<b>3200</b>
<b>Шашлык из говяжьей печени / Shashlyk of beef liver</b> Печень говяжья с курдюком, приготовленная на углях с солью и перцем. Подается на ливанских питах с салатом из свежих овощей, домашней аджикой и маринованным луком с болгарским перцем <i>Char-grilled beef liver with fat-tail with salt and pepper. Served on Lebanese pitas with fresh vegetable salad, home-made Adjika and pickled onions and bell peppers</i>	<b>920</b>
<b>Цыпленок Тапака / Chicken Taraka</b> маринованный в домашней аджике, приготовленный на углях с солью и перцем. Подается на ливанских питах с салатом из свежих овощей, домашней аджикой и маринованным луком с болгарским перцем <i>Marinated in home-made Adjika, char-grilled with salt and pepper. Served on Lebanese pitas with fresh vegetable salad, home-made Adjika and pickled onions and bell peppers</i>	<b>1250</b>
<b>Шашлык из куриного бедра / Shashlyk of chicken thigh</b> Филе куриного бедра маринованное в паприке с солью и перцем. подается на ливанских питах с салатом из свежих овощей, домашней аджикой и маринованным луком с болгарским перцем <i>Chicken thigh fillet marinated in paprika with salt and pepper. Served on Lebanese pitas with fresh vegetable salad, home-made Adjika and pickled onions and bell peppers</i>	<b>720</b>
<b>Шампиньоны на углях / Char-grilled champignons</b> Подаются на ливанских питах с салатом из свежих овощей, домашней аджикой и маринованным луком с болгарским перцем <i>Served on Lebanese pitas with fresh vegetable salad, home-made Adjika and pickled onions and bell peppers</i>	<b>450</b>
<b>Овощи на углях / Char-grilled vegetables</b> Молодая кукуруза, болгарский перец, шампиньоны, цукини приготовленные на углях с солью и перцем. Подаются на ливанских питах с салатом из свежих овощей, домашней аджикой и маринованным луком с болгарским перцем <i>Young corn, bell peppers, champignons, zucchini char-grilled with salt and pepper. Served on Lebanese pitas with fresh vegetable salad, home-made Adjika and pickled onions and bell peppers</i>	<b>620</b>
<b>Запеченный молодой картофель / Baked young potatoes</b> Молодой картофель, запеченный в русской печи со сливочным маслом. Подается с зеленью <i>Young potatoes baked in Russian oven with butter. Served with greens.</i>	<b>450</b>

# Паста и Ризотто

## Pasta and Risotto



Цена/Price, ₺

<p><b>Фетучини с белыми грибами и шампиньонами</b> <i>Fettuccini with porcini and champignons</i> Фетучини собственного производства в сливочном соусе с обжаренными с чесноком и вином белыми грибами и шампиньонами, сыром пармезан, петрушкой и черным молотым перцем <i>Home-made fettuccini in a creamy sauce with garlic and wine sauteed porcini and champignons, parmesan cheese, parsley and ground black pepper</i></p>	<b>690</b>
<p><b>Спагетти болоньезе с томатами черри и базиликом</b> <i>Spaghetti Bolognese with cherry tomatoes and basil</i> Спагетти собственного производства с соусом из обжаренного говяжьего фарша с томатами в собственном соку, измельченным луком, морковью, стеблем сельдерея, томатами черри, чесноком, травами, оливковым маслом и сыром пармезан. Подаются с крошкой сыра пармезан и листьями базилика <i>Home-made spaghetti with roasted minced beef sauce with tomatoes in own juice, chopped onions, carrots, celery stalk, cherry tomatoes, garlic, greens, olive oil and parmesan cheese. Served with parmesan crumbles and basil leaves</i></p>	<b>1100</b>
<p><b>Альфредо с куриной грудкой / Alfredo with chicken breast</b> Фетучини собственного производства в сливочном соусе с ломтиками куриной грудки, зеленым сливочным маслом, сыром пармезан и базиликом <i>Home-made fettuccini in cream sauce with slices of chicken breast, green butter, parmesan and basil</i></p>	<b>690</b>
<p><b>Паста Лимончелло / Limoncello pasta</b> Спагетти собственного производства в овощном бульоне с цедрой апельсина, лимона и лайма, чесноком, тимьяном, ликером лимончелло, сыром пармезан и микрозеленью <i>Home-made spaghetti in vegetable broth with orange, lemon and lime zest, garlic, thyme, Limoncello liqueur, parmesan and microgreens</i></p>	<b>680</b>
<p><b>Паста Алио Олио / Pasta Aglio e Olio</b> Спагетти собственного производства в овощном бульоне с томатами конкассе, чесноком и листьями базилика <i>Home-made spaghetti in vegetable broth with concasse tomatoes, garlic and basil leaves</i></p>	<b>650</b>
<p><b>Фетучини с морепродуктами / Fettuccini with seafood</b> Фетучини собственного производства с тигровыми креветками, кальмаром и мидиями в ракушке, тушеные в сливках с добавлением пасты чили и сыра пармезан <i>Home-made fettuccini with tiger prawns, squid and mussels in shell, stewed in cream with chilli paste and parmesan cheese</i></p>	<b>1270</b>
<p><b>Спагетти карбонара с беконом / Spaghetti Carbonara with bacon</b> Спагетти собственного производства в сливочном соусе с обжаренным беконом, яичным желтком и сыром пармезан <i>Home-made spaghetti in cream sauce with fried bacon, egg yolk and parmesan cheese</i></p>	<b>720</b>
<p><b>Ризотто с тыквой и креветкой / Risotto with pumpkin and shrimp</b> Рис Арборио, обжаренный с чесноком, тимьяном и луком, томленный на курином бульоне с сыром пармезан, тыквенным пюре и креветками <i>Arborio rice sauteed with garlic, thyme and onion, stewed in chicken broth with parmesan, pumpkin puree and prawns</i></p>	<b>820</b>
<p><b>Ризотто с морепродуктами и чернилами каракатицы</b> <i>Risotto with seafood and cuttlefish ink</i> Рис Арборио, обжаренный с чесноком, тимьяном и луком, томленный в курином бульоне с чернилами каракатицы, креветками, кальмаром, мидиями в ракушке, сыром пармезан. Украшается зеленым маслом и микрозеленью <i>Arborio rice sauteed with garlic, thyme and onion, stewed in chicken broth with cuttlefish ink, shrimp, squid, mussels in shell, parmesan. Topped with green oil and microgreens</i></p>	<b>1160</b>

# Гарниры / Side Dishes

.....	Цена/Price, ₽
<b>Картофель фри с кетчупом / French-fried potatoes with ketchup</b> <i>Картофель, обжаренный во фритюре. Подается с кетчупом</i> <i>Deep-fried potatoes. Served with ketchup</i>	<b>370</b>
<b>Картофельное пюре / Mashed potatoes</b> <i>Мусс из отварного картофеля со сливками, сливочным маслом и солью. Подается с микрозеленью</i> <i>Boiled potato mousse with cream, butter and salt. Served with microgreens</i>	<b>220</b>
<b>Овощи на пару / Steamed vegetables</b> <i>Приготовленные на пару цветная капуста, брокколи, цукини и морковь</i> <i>Steamed cauliflower, broccoli, zucchini and carrots</i>	<b>280</b>
<b>Пряный рис / Spicy rice</b> <i>Пряный длиннозерный рис, обжаренный с репчатым луком, болгарским перцем</i> <i>Spicy long-grain rice fried with onions, bell peppers</i>	<b>180</b>

# Пицца и хачапури Pizza and Khachapuri

.....	Цена/Price, ₽
<b>Дьябло острая / Diablo spicy</b> <i>Томатный соус, сыр моцарелла, колбаски пеперони, охотничьи колбаски, перец халапеньо, маслины, соус табаско</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, pepperoni sausages, hunter's sausages, jalapeno peppers, black olives, Tabasco sauce</i>	<b>790</b>
<b>Маргарита неаполитанская / Margherita Neapolitan</b> <i>Томатный соус, сыр моцарелла / Tomato sauce, mozzarella</i>	<b>750</b>
<b>Прошутто / Prosciutto</b> <i>Томатный соус, сыр моцарелла, ветчина индейки, шампиньоны, томаты, красный лук</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, turkey ham, champignons, tomatoes, red onions</i>	<b>820</b>
<b>Пицца с курицей и грибами / Chicken and mushroom pizza</b> <i>Томатный соус, сыр моцарелла, куриная грудка, шампиньоны</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, chicken breast, champignons</i>	<b>750</b>
<b>Сицилийская / Sicilian</b> <i>Томатный соус, сыр моцарелла, салями, пеперони, ветчина индейки, охотничьи колбаски, бекон</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, salami, pepperoni, turkey ham, hunter's sausages, bacon</i>	<b>980</b>
<b>Цезарь / Caesar</b> <i>Томатный соус, сыр моцарелла, филе куриной грудки, соус Цезарь, томаты черри, хрустящие листья салата Айсберг, сыр пармезан</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, chicken breast fillet, Caesar sauce, cherry tomatoes, crispy Iceberg lettuce leaves, parmesan</i>	<b>990</b>
<b>Четыре сыра / Four cheeses</b> <i>Томатный соус, моцарелла, чеддер, пармезан и горгонзола</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, cheddar, parmesan and gorgonzola</i>	<b>830</b>
<b>Хачапури по-аджарски / Adjarian khachapuri</b> <i>Лодочка из дрожжевого теста на молоке со сливочным маслом и начинкой из сыра сулугуни. Подается с сырым куриным желтком</i> <i>Milk-based yeast dough boat with butter and suluguni cheese filling. Served with raw chicken yolk</i>	<b>550</b>
<b>Хачапури по-мегрельски / Mingrelian khachapuri</b> <i>Круглая лепешка из дрожжевого теста на молоке со сливочным маслом и начинкой из сыра сулугуни</i> <i>Round flatbread of yeast dough on milk with butter and suluguni cheese filling</i>	<b>650</b>

# Мучные изделия

## Pastries

	Цена/Price, ₺
Самса с говядиной / <i>Samsa with beef</i> Бездрожжевое слоеное тесто с начинкой из рубленой говядины, репчатого лука, молотой зиры и черного молотого перца <i>Yeast-free puff pastry stuffed with minced beef, onions, ground cumin and ground black pepper</i>	220
Самса с курицей / <i>Samsa with chicken</i> Бездрожжевое слоеное тесто с начинкой из филе куриной грудки, репчатого лука, молотой зиры и черного молотого перца <i>Yeast-free puff pastry stuffed with chicken breast fillet, onions, ground cumin and ground black pepper</i>	150
Треугольник с говядиной / <i>Triangle with beef</i> Пирожок из бездрожжевого теста с начинкой из мелкорубленных говядины, картофеля и репчатого лука с добавлением топленого масла и специй <i>Triangle-shaped pies made of yeast-free dough with a filling of finely chopped beef, potatoes and onions with melted butter and spices</i>	250
Элеш с курицей / <i>Elesh with chicken</i> Пирожки из бездрожжевого теста с начинкой из мелкорубленной курицы, картофеля, репчатого лука с добавлением топленого масла и специй <i>Yeast-free dough pies stuffed with finely chopped chicken, potatoes, onions with melted butter and spices</i>	220
Губадия с тыквой и сухофруктами <i>Gubadiya with pumpkin and dried fruits</i> Пирожок из бездрожжевого теста с начинкой из кырты, риса, тыквы, кураги, изюма, вяленой клюквы с добавлением топленого масла и сахара <i>Pie made of yeast-free dough filled with kirt, rice, pumpkin, dried apricots, sultanas, dried cranberries with melted butter and sugar</i>	380
Кыймак из печи с вареньем <i>Kuyumak from the oven with jam</i> Домашние блинчики из дрожжевого теста, приготовленные в печи. Подаются с вареньем <i>Homemade pancakes made from yeast dough in the oven. Served with jam</i>	350
Кыймак из печи с деревенской сметаной <i>Kuyumak from the oven with sour cream</i> Домашние блинчики из дрожжевого теста, приготовленные в печи. Подаются со сметаной <i>Homemade pancakes made from yeast dough in the oven. Served with sour cream</i>	350
Фокачча с вялеными томатами <i>Focaccia with sun-dried tomatoes</i>	250
Хлеб безглютеновый с амарантом и киноа <i>Gluten-free bread with amaranth and quinoa</i>	160
Хлеб безглютеновый с чесноком и розмарином <i>Gluten-free bread with garlic and rosemary</i>	150
Хлеб бородинский / <i>Borodinsky bread</i>	110
Хлебная корзинка / <i>Bread basket</i> Ломтики бездрожжевого пшеничного хлеба тартин и чабатты <i>Slices of yeast-free wheat tartine and ciabatta</i>	150
Ливанская пита / <i>Lebanese pita</i>	180



# Десерты / Desserts



Цена/Price, ₺

<b>Анна Павлова / Anna Pavlova</b> <i>Хрустящий меренговый десерт со сливочным кремом, клубникой, голубикой и соусом из маракуйи</i> <i>Crispy meringue dessert with butter cream, strawberries, blueberries and passion fruit sauce</i>	<b>750</b>
<b>Домашний черничный тарт / Home-made blueberry tart</b> <i>Тарт из песочного теста с заварным кремом на основе сметаны и ягод черники</i> <i>Cookie dough tart with custard based on sour cream and blueberries</i>	<b>470</b>
<b>Медовик гречишный безглютеновый</b> <i>Gluten-free buckwheat Medovik (honey cake)</i> <i>Коржи на основе безглютеновой муки, сахарозаменителя и орехового молока с кремом из цветной капусты, кокосового пюре и орехов. Без глютена, лактозы и сахара</i> <i>Sponges made with gluten-free flour, sweetener and nut milk with cauliflower cream, coconut puree and nuts. Gluten, lactose and sugar free</i>	<b>520</b>
<b>Медовик традиционный / Traditional Medovik (honey cake)</b> <i>Классические медовые бисквиты со сливочно-сметанным кремом. Подается с сеточкой из мягкой карамели</i> <i>Classic honey biscuits with cream made of butter and smetana (sour-cream). Served with soft caramel net</i>	<b>420</b>
<b>Пирожное черничное безглютеновое</b> <i>Gluten-free blueberry tart</i> <i>Коржи на основе безглютеновой муки, сахарозаменителя с кремом из орехов, кокосового пюре, сухофруктов и начинкой из черники. Без глютена, лактозы и сахара</i> <i>Sponges made with gluten-free flour, sweetener with cream of nuts, coconut puree, dried fruit and blueberry filling. Gluten, lactose and sugar free</i>	<b>450</b>
<b>Чизкейк Сан-Себастьян / San Sebastian cheesecake</b> <i>Запеченный чизкейк без коржа с карамелизированной корочкой и жидкой начинкой под брусничным соусом</i> <i>Baked cheesecake without sponge with caramelised crust and liquid filling under lingonberry sauce</i>	<b>530</b>
<b>Чизкейк клубничный / Strawberry Cheese Cake</b> <i>Десерт по итальянскому рецепту с песочным коржиком, нежным сливочным кремом и желе из свежей клубники</i> <i>Italian dessert with shortcake, delicate butter-cream and fresh strawberry jelly</i>	<b>480</b>
<b>Вишневый пирог / Cherry pie</b> <i>Пирог из песочного теста с заварным сливочным кремом, ванилью и томленой вишней</i> <i>Cookie dough pie with pastry cream, vanilla and stewed cherry</i>	<b>400</b>
<b>Шоколадный тарт / Chocolate tart</b> <i>Десерт на песочном тесте с начинкой на основе сливок, прослойкой из грецкого ореха с шоколадом под сырной карамелью</i> <i>Dessert on cookie dough with cream-based filling, walnut layer with chocolate under cheese caramel</i>	<b>480</b>
<b>Торт морковный / Carrot cake</b> <i>Бисквитный торт на основе морковно-ореховых коржей и кремом из сливочного сыра</i> <i>Sponge cake with carrot-nut crusts and cream cheese custard</i>	<b>450</b>

# Десерты / Desserts

	Цена/Price, ₺
<b>Торт шоколадный / Chocolate cake</b> <i>Шоколадные бисквиты со сливочно-шоколадным муссом и прослойкой из крема на основе бельгийского шоколада и сливок</i> <i>Chocolate biscuits with creamy chocolate mousse and Belgian chocolate and cream-based layer</i>	<b>550</b>
<b>Чизкейк запеченный со сливочно-карамельным кремом</b> <i>Baked cheesecake with caramel cream</i> <i>Запеченный десерт на основе сливочного сыра.</i> <i>Подается с мягкой карамелью</i> <i>Baked dessert with a cream cheese base. Served with soft caramel</i>	<b>520</b>
<b>Яблочный тарт татен с шариком ванильного мороженого</b> <i>Apple tarte tatin with a scoop of vanilla ice cream</i> <i>Изделие из песочного теста с ломтиками яблок в карамели.</i> <i>Запекается в печи, подается с шариком мороженого</i> <i>Made of cookie dough with slices of apples in caramel.</i> <i>Baked in the oven, served with a scoop of ice cream</i>	<b>550</b>
<b>Ягодный десерт из печи / Berry dessert from the oven</b> <i>Запеченный в печи ягодный десерт со сливочным кремом, ореховым крамблом.</i> <i>Подается с мороженым ГОСТ собственного производства</i> <i>Oven-baked berry dessert with buttercream, walnut crumble.</i> <i>Served with GOST ice-cream of own production</i>	<b>450</b>
<b>Национальный десерт / National dessert</b> <i>Традиционный татарский кырт, приготовленный в печи, с муссом на основе татарского чая и конфи из сухофруктов</i> <i>Traditional Tatar kirt cooked in the oven with mousse based on Tatar tea and Confit of dried fruits</i>	<b>400</b>
<b>Макаронс с кофейным кремом</b> <i>Macarons with coffee cream</i> <i>Классический французский десерт на основе миндальной муки и кремом на основе кофе</i> <i>Classic French dessert made with almond flour and coffee-based cream</i>	<b>110</b>
<b>Макаронс с кремом манго-маракуйя</b> <i>Macarons with mango-passion fruit cream</i> <i>Классический французский десерт на основе миндальной муки и кремом из мангового пюре</i> <i>Classic French dessert made with almond flour and mango puree cream</i>	<b>110</b>
<b>Макаронс с лавандовым кремом</b> <i>Macarons with lavender cream</i> <i>Классический французский десерт на основе миндальной муки и кремом на основе лаванды</i> <i>Classic French dessert made with almond flour and lavender-based cream</i>	<b>110</b>
<b>Щербет с грецким орехом / Walnut sherbet</b> <i>Нуга, сваренная из карамели и натуральных сливок с добавлением белого шоколада, грецких орехов, изюма и печенья</i> <i>Nougat made of caramel and natural cream with white chocolate, walnuts, sultanas and biscuits</i>	<b>350</b>
<b>Щербет с фисташками / Pistachio sherbet</b> <i>Нуга, сваренная из карамели и натуральных сливок с добавлением белого шоколада, фисташек, изюма и печенья</i> <i>Nougat made of caramel and natural cream with white chocolate, pistachios, sultanas and biscuits</i>	<b>390</b>

# Десерты / Desserts



Цена/Price, ₽

<b>Мороженое ванильное</b> <i>Vanilla ice-cream</i> Мороженое собственного производства с натуральной ванилью <i>Home-made ice-cream with natural vanilla</i>	<b>250</b>
<b>Мороженое клубничное</b> <i>Strawberry ice-cream</i> Мороженное собственного производства с кусочками свежей клубники <i>Home-made ice-cream with fresh strawberry pieces</i>	<b>250</b>
<b>Мороженое шоколадное</b> <i>Chocolate ice-cream</i> Мороженое собственного производства с кусочками бельгийского шоколада <i>Home-made ice-cream with Belgian chocolate chunks</i>	<b>250</b>
<b>Сорбе кокос</b> <i>Coconut sorbet</i> Холодный фруктовый десерт, приготовленный из кокосового пюре. Без лактозы <i>Cold fruit dessert made from coconut puree. Lactose-free</i>	<b>250</b>
<b>Сорбе малина</b> <i>Raspberry sorbet</i> Холодный фруктовый десерт, приготовленный из малинового пюре. Без лактозы <i>Cold fruit dessert made from raspberry puree. Lactose-free</i>	<b>250</b>
<b>Сорбе манго</b> <i>Mango sorbet</i> Холодный фруктовый десерт, приготовленный из пюре манго. Без лактозы <i>Cold fruit dessert made from mango puree. Lactose-free</i>	<b>250</b>