



Peperoni

МЕНЮ



НАШИ РЕСТОРАНЫ

Полюстровский пр., д. 84 А, ТРК «Европолис»


Фермское шоссе, д. 22


Смоленская улица, д.10

Улица Обручевых, д. 1

ДОСТАВКА ЕДЫ НА ДОМ ИЗ РЕСТОРАНА PEPERONI



 [Peperoni.spb.ru](https://peperoni.spb.ru)

 [Peperonispb](https://www.youtube.com/Peperonispb)



БАКАЛЕЯ

ПАСТА В АССОРТИМЕНТЕ

ПАПАРДЕЛЛЕ 	70.80г	РАВИОЛИ С УТКОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	190.125г
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ 	70.80г	РАВИОЛИ С МЯСОМ ДИЧИ	260.125г
СПАГЕТТИ 	70.80г	ШПИНАТНЫЕ РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ	280.125г
ФУЗИЛЛИ 	70.80г	ЦВЕТНЫЕ ПЕЛЬМЕШКИ	900.1000г
РИГАТОНИ 	70.80г	ЛАЗАНЬЯ С МЯСОМ ДИЧИ	520.270г

СОУСЫ

НЕАПОЛИТАНСКИЙ	140.100г	ГРИБНОЙ	140.100г
СЛИВОЧНЫЙ С ТРАВАМИ	140.100г	ВИННО-БРУСНИЧНЫЙ	140.100г
ПЕРЕЧНЫЙ	140.100г	ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ	140.100г
СЫРНЫЙ СОУС	140.100г	СОУС РЕМУЛАД	140.100г
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ	150.100г	СОУС 4 СЫРА	140.100г
ПЕСТО	260.100г	АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОУС	140.100г

Вся паста, представленная в меню, приготовлена нами вручную. Мы самостоятельно готовим пасту по традиционным итальянским рецептам, бережно соблюдая традиции, тщательно подбирая продукты и технологию приготовления. Поэтому Вы можете быть уверены в высоком качестве и уникальном вкусе.


Любой вид пасты Вы можете заказать домой, выбрав в разделе «Бакалея». Вместе с пастой мы подготовили рецепт и рекомендации от бренд-шефа для приготовления, чтобы Вы и ваши близкие люди могли насладиться настоящим вкусом Италии дома.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

New Новинка

Chef Шеф рекомендует

Hit Популярное блюдо

 Острое блюдо

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ПАСТА ФУЗИЛЛИ С СЫРОМ	360 . 150г
КУРИНЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	330 . 250г
КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ	360 . 250г
ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ	280 . 150г
КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	380 . 230г
КЛАССИЧЕСКИЕ СЫРНИКИ	440 . 150г
ОВОЩНОЙ САЛАТ С МАСЛОМ / СО СМЕТАНОЙ	310 . 150г
БЛИНЫ С ТОППИНГОМ	310 . 120/30г
<small>Сгущенное молоко / варенье / сметана</small>	
МЯСНЫЕ ТЕФТЕЛИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	380 . 230г
ПИЦЦА СЫРНАЯ	360 . 200г
ОВСЯНАЯ КАША С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ	360 . 240г



ХОТ-ДОГ
С СОСИСКОЙ

380 . 190г *New*

ЦВЕТНЫЕ
ПЕЛЬМЕШКИ

380 . 230/20г



НАГГЕТСЫ
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

460 . 230г

Hot



**ПАСТА КАРБОНАРА
«ДЖУНИОР»**

380. 200 г



**ЛОСОСЬ НА ПАРУ
С ОВОЩАМИ**

660. 170 г *New*



**ЦЕЗАРЬ
С ЦЫПЛЁНКОМ**

360. 120 г



ПИЦЦА МАРГАРИТА

360. 200 г



ЗАВТРАКИ

ПН-ПТ ДО 12:00 СБ-ВС ДО 14:00

ОВСЯНАЯ КАША
С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ 360. 240 г

ОМЛЕТ С СЫРОМ
И ЧИАБАТТОЙ 360. 120 г

ЯИЧНИЦА С ДОМАШНИМ
ХЛЕБОМ 260. 80/20 г

БЛИНЫ С ТОППИНГОМ 310. 120/30 г
Сгущенное молоко / варенье / сметана

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ
С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ 710. 280 г

АНГЛИЙСКИЙ
ЗАВТРАК

700. 280 г



ТОППИНГИ К ОМЛЕТУ
И ЯИЧНИЦЕ:

Бекон	90. 30 г
Ветчина	90. 30 г
Томаты розовые	60. 30 г
Шампиньоны	60. 30 г
Лосось слабой соли	140. 30 г
Сыр моцарелла	60. 30 г



КЛАССИЧЕСКИЕ
СЫРНИКИ

440. 120/30 г

Hot

ДЕРЕВЕНСКИЙ
ЗАВТРАК

670. 280 г

New



**ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ
С СЫРОМ, ШПИНАТОМ
И МОРТАДЕЛЛОЙ**

660. 280 г



**КРУАССАН
С ЛОСОСЕМ
СЛАБОЙ СОЛИ
И ЯЙЦОМ
ПАШОТ**

740. 170 г *New*



**БЛИНЫ
С МЯСОМ ДИЧИ
И ТРЮФЕЛЬНО-
ГРИБНЫМ СОУСОМ**

440. 195 г



**КРУАССАН С КОПЧЕНЫМ
СВИНЫМ ОКОРОКОМ
И СЫРОМ ЧЕДДЕР**

510. 170 г



**ДРАНИКИ
С ГРИБНЫМ МУССОМ,
СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА
И МОРТАДЕЛЛОЙ**

570. 260 г



ЗАКУСКИ

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ
С ОСТРЫМ ТОМАТНЫМ
СОУСОМ

510. 250 г



ГРЕНКИ
С СЫРНЫМ
СОУСОМ

420. 200 г

ПАШТЕТ
ИЗ КУРИНОЙ
ПЕЧЕНИ

440. 210 г

Chef

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА
С СОУСОМ СВИТ ЧИЛИ

730. 150 г



**СЫРНАЯ
ТАРЕЛКА**

970. 195г

**ВИТЕЛЛО
ТОННАТО**

690. 175г

**ОЛИВКИ БЕЛЛА
ДИ ЧЕРИНЬОЛА
С ВЯЛЕНИМИ
ТОМАТАМИ**

460. 100г

**МЯСНЫЕ
ДЕЛИКАТЕСЫ**

970. 180г



СИЦИЛИЙСКИЕ
КРЕВЕТКИ

780. 200 г



МИДИИ В СОУСЕ
АРАБЬЯТТА

740. 250 г



ЗАПЕЧЕННЫЕ
МИДИИ
ПОД СОУСОМ
ГОРГОНЗОЛА


840. 200 г



КАПРЕЗЕ
С ТОМАТАМИ

640. 210 г






БАКЛАЖАН
ПАРМИДЖАНО

640. 250 г *Hit*



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

990. 160 г



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

790. 175 г



ВОЛОВАН С КУРИЦЕЙ И
ГРИБАМИ В ТРЮФЕЛЬНО-
ГРИБНОМ СОУСЕ

440. 170г

New



ПИРОГ С УТКОЙ
И ШПИНАТОМ

610. 170г *Chef*

БРУСКЕТТЫ

С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ
И КРЕМ-ФЕТОЙ, 2 шт. 540. 140г

С МОРТАДЕЛЛОЙ,
ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ
И КРОШКОЙ ИЗ ФИСТАШКИ, 2 шт. 480. 140г

С ГУАКАМОЛЕ И КРЕВЕТКАМИ, 2 шт. 540. 140г

С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ, 2 шт. 440. 120г

С ТОМАТАМИ КОНКАССЕ, 2 шт. 440. 140г

С РОСТБИФОМ, 2 шт. 540. 140г

СЕТ ИЗ БРУСКЕТТ, 3 шт. 880. 420г

СЕТ ИЗ БРУСКЕТТ, 6 шт. 1460. 840г



ЧИКЕН БУРГЕР

680. 300/75/30г



**КЛАССИЧЕСКИЙ
БУРГЕР**

760. 300/75/30г



**ШАВЕРМА
С ЦЫПЛЁНКОМ ВВQ**

570. 300г

Hit

**ШАВЕРМА
ИТАЛЬЯНСКАЯ**

570. 300г



САЛАТЫ

САЛАТ
С МОРЕПРОДУКТАМИ

820. 240 г



САЛАТ С ЛОСОСЕМ
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ
СО СЛИВОЧНО-ШАФРАНОВЫМ
СОУСОМ

780. 230 г



САЛАТ
НИСУАЗ

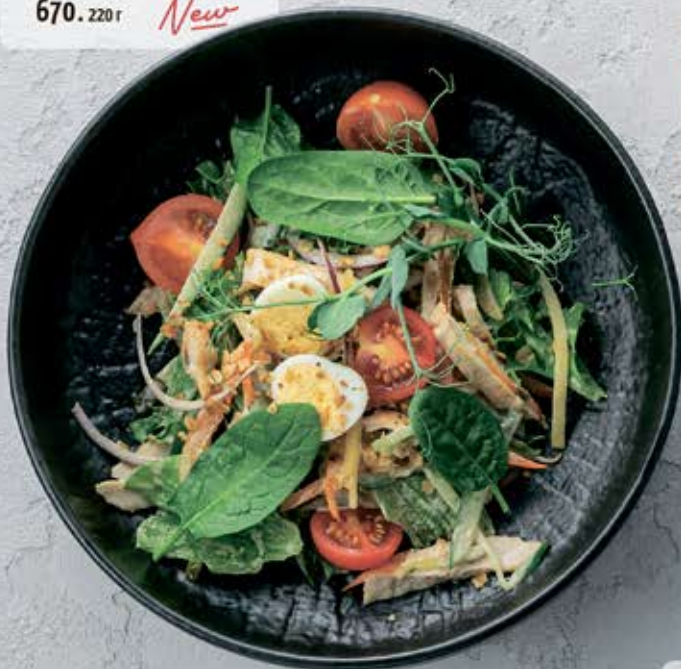
830. 250 г

Hit



САЛАТ
С ЦЫПЛЁНКОМ
ВВQ И ОВОЩАМИ

670. 220г *New*



ГРЕЧЕСКИЙ
САЛАТ

670. 260г

САЛАТ ЦЕЗАРЬ
С КУРИЦЕЙ

690. 200г

САЛАТ ЦЕЗАРЬ
С КРЕВЕТКАМИ

820. 170г



САЛАТ С БУРАТТОЙ
И ЗАПЕЧЕННЫМИ
ОВОЩАМИ

990. 250г

Chef



ТЕПЛЫЙ
САЛАТ
С ЖАРеной
ТЕЛЯТИНОЙ

840. 210г

Hit



ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С ЦЫПЛЁНКОМ
И АВОКАДО

690. 210г



ТЕПЛЫЙ
САЛАТ
С ПЕЧЕНЬЮ
ЦЫПЛЁНКА
И ОВОЩАМИ

590. 220г

Chef



**ОСТРЫЙ МЯСНОЙ
САЛАТ С ОВОЩАМИ**

780. 220г



**САЛАТ
С РОСТБИФОМ**

770. 190г



**САЛАТ
С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ
И РОЗОВЫМИ
ТОМАТАМИ**

640. 220г

Hit



СУПЫ

СОЛЯНКА
ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

590. 350/30г *New*

ХЛЕБ

ФОКАЧЧА С ПЕСТО 360. 200г

ФОКАЧЧА «4 СЫРА» 380. 200г

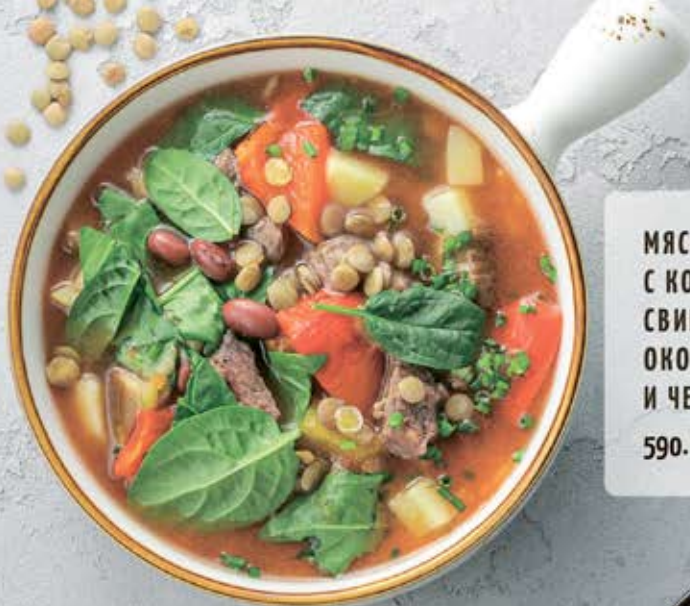
ЧИАБАТТА 210. 80/20г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 360. 200г

ГРИССИНИ 210. 100/20г

КУКУРУЗНЫЙ
КРЕМ-СУП
С КРЕВЕТКАМИ

620. 350г *Hit*



МЯСНОЙ СУП
С КОПЧЁНЫМ
СВИНЫМ
ОКОРОКОМ
И ЧЕЧЕВИЦЕЙ

590. 350г *New*



КУРИНЫЙ БУЛЬОН
С ТОРТЕЛЛИНИ
И ОВОЩАМИ

410. 350г



ТОМ ЯМ

710. 350/70г



**ТОМАТНЫЙ СУП ПАПА АЛЬ
ПОМОДОРО С СОУСОМ ПЕСТО**

490. 350г



**КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ
КАПУСТЫ С ЖАРЕНЫМ
КУРИНЫМ ФИЛЕ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

510. 350г

New



**СИЦИЛИЙСКИЙ СУП
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

620. 350г





КРЕМ-СУП
ИЗ ЛЕСНЫХ
ГРИБОВ

560. 350г *Hot*

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
С БЕКОНОМ И ЧИПСАМИ
ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА

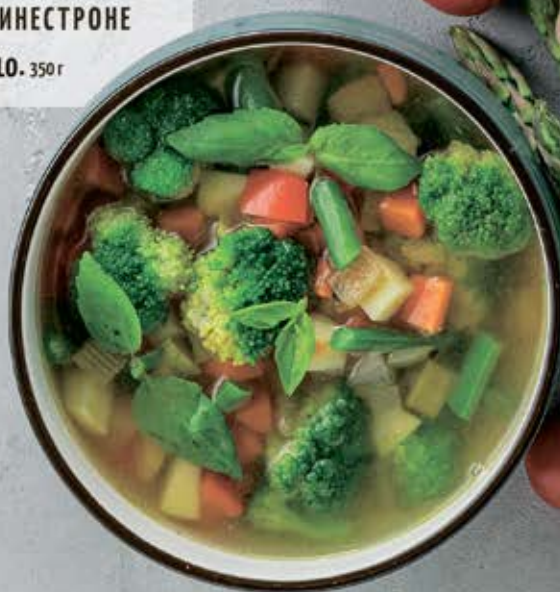
490. 350г

Chef



ОВОЩНОЙ СУП
МИНЕСТРОНЕ

510. 350г



ПИЦЦА

ЛЮБУЮ ПИЦЦУ ВЫ МОЖЕТЕ ДОПОЛНИТЬ ТОППИНГОМ*

*заказов дополнительно

МАРГАРИТА

380. 22 см / 560. 30 см / 1120. 60 см

ПЕПЕРОНИ

480. 22 см / 710. 30 см / 1420. 60 см

ЧЕТЫРЕ СЫРА

490. 22 см / 740. 30 см / 1480. 60 см

КАРБОНАРА

460. 22 см / 680. 30 см / 1360. 60 см

МЯСНОЕ АССОРТИ

560. 22 см / 840. 30 см / 1680. 60 см

ФЬЮЖИ

560. 22 см / 840. 30 см / 1680. 60 см

**ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ
С КРЕВЕТКАМИ**

580. 22 см / 880. 30 см / 1760. 60 см



**ПИЦЦА С МОРТАДЕЛЛОЙ,
ГРИБАМИ И ТОМАТНЫМ
СОУСОМ**

560. 22 см / 840. 30 см / 1680. 60 см



ТАРТЮФО ФУНГИ

Chef

490. 22 см / 740. 30 см / 1480. 60 см





**С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
И ЦУКИНИ** *New*
590. 22 см / 890. 30 см / 1780. 60 см

**КАЛЬЦОНЕ С КОПЧЕНЫМ
СВИНЫМ ОКОРОКОМ
И СЫРОМ**

430. 230 г / 640. 450 г

New

**КАЛЬЦОНЕ СО ШПИНАТОМ
И ГРУДИНКОЙ**

450. 230 г / 660. 450 г





КЛАССИКО

470. 22 см / 710. 30 см / 1420. 60 см



ПРОШУТТО ФУНГИ *Hit*

460. 22 см / 680. 30 см / 1360. 60 см



ФУНГИ ПОЛО

460. 22 см / 680. 30 см / 1360. 60 см



С БУРРАТОЙ
И СВЕЖИМИ
ТОМАТАМИ

1080. 30 см *Сhef*



ДЕРЕВЕНСКАЯ

с копченой грудинкой

560. 22 см / 840. 30 см / 1680. 60 см



С ГРУШЕЙ, СЫРОМ
КАМАМБЕР, МЁДОМ,
ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ
И БЕЛЫМ СОУСОМ

530. 22 см / 790. 30 см / 1580. 60 см



ФИЛЕТТО ДИ МАНЦО

640. 22 см / 960. 30 см / 1920. 60 см



КРУДО

560. 22 см / 840. 30 см / 1680. 60 см



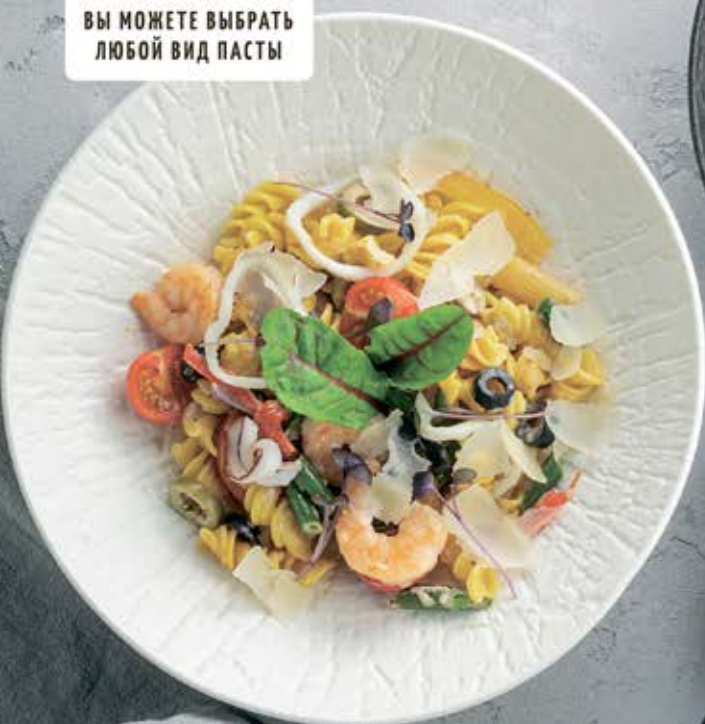
**С МОРЕПРОДУКТАМИ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ *Hot*
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

590. 22 см / 890. 30 см / 1780. 60 см

ПАСТА

ФРУТТИ
ДИ МАРЕ
880. 280г *Hot*

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ
ЛЮБОЙ ВИД ПАСТЫ



ГАМБЕРИ
760. 280г



ПАСТА С РАГУ ИЗ КРОЛИКА
С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ
710. 280г




ФИЛЕТТО
ДИ МАНЦО
830. 280г

Вся паста, представленная в меню, приготовлена нами вручную. Мы самостоятельно готовим пасту по традиционным итальянским рецептам. Бережно соблюдая традиции, тщательно подбирая продукты и технологию приготовления, поэтому Вы можете быть уверены в высоком качестве и уникальном вкусе.

Любой вид пасты Вы можете заказать домой, выбрав в разделе «Бакалея». Вместе с пастой мы подготовили рецепт и рекомендации от бренд-шефа для приготовления, чтобы Вы и ваши близкие люди могли насладиться настоящим вкусом Италии дома.

ПАСТА

КАРБОНАРА <i>Hit</i>	620. 280 г
ФУНГИ ПОЛО	620. 280 г
ФУНГИ ФРИУЛИ	660. 280 г
БОЛОНЬЕЗЕ ИЗ ДИКОГО МЯСА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	690. 280 г
КВАТРО ФОРМАДЖИО	680. 280 г
МОЦАРЕЛЛА ПОМОДОРО	620. 280 г
МЯСНАЯ С ОВОЩАМИ	740. 280 г
ПАНЧЕТТА ПОЛО <i>Hit</i> 	620. 280 г
ЛАЗАНЬЯ С РАГУ ИЗ МЯСА ДИЧИ	710. 270 г

САЛЬМОНЕ

740. 280 г

МЕЛАНЗАНА

760. 280 г



РАВИОЛИ И РИЗОТТО

ШПИНАТНЫЕ РАВИОЛИ
С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ
МАСКАРПОНЕ

740. 200г



РАВИОЛИ С УТКОЙ
И КАРТОФЕЛЕМ

720. 200г

Chef



ОРАНЖЕВЫЕ РАВИОЛИ
С ДИКИМ МЯСОМ
И ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

680. 200г



**НЬОККИ С ЦЫПЛЁНКОМ
И БЕКОНОМ**

620. 250г



**НЬОККИ С КАЛЬМАРАМИ
И ТОМАТАМИ**

680. 250г



New



**РИЗОТТО
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

840. 240г



**РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ
ГРИБАМИ И КАМАМБЕРОМ**

690. 240г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ДОРАДО НА ГРИЛЕ
В СОУСЕ АКВА ПАЦЦА

1490. 380г



ЛОСОСЬ
С ЗЕЛЕНЫМИ ОВОЩАМИ

1490. 280г

Hit



СИЦИЛИЙСКАЯ ТРЕСКА
С ОВОЩНЫМ СОТЕ

780. 280г

New



**ДОМАШНЯЯ
САЛЬСИЧЧА
ИЗ ЦЫПЛЁНКА**

640. 300г

Chef



**КУРИНАЯ ГРУДКА
В СОУСЕ ЛИМОНЧЕЛЛО
С ОВОЩНОЙ КАПОНАТОЙ**

740. 280г



**КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ
с морковно-имбирным пюре
и соусом ремулад**

610. 290г



**СВИНАЯ
КОРЕЙКА ГРИЛЬ**

880. 320г *Chef*



**СВИНАЯ ВЫРЕЗКА
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

810. 280г



**ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

1100. 300г

New



РУБЛЕНЬЙ БИФШТЕКС
ИЗ МЯСА ДИЧИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

890. 300г

Hit

ТАЛЪЯТТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

1190. 300г

БЕФСТРОГАНОВ
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

840. 280г

**СОУС НА ВЫБОР
К СТЕЙКАМ, 30 Г:**

- НЕАПОЛИТАНСКИЙ
- СЫРНЫЙ
- ПЕРЕЧНЫЙ
- ПЕСТО
- ГРИБНОЙ
- ВИННО-БРУСНИЧНЫЙ
- ТОМАТНО-ОСТРЫЙ
- МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ
- СОУС РЕМУЛАД
- СЛИВОЧНЫЙ С ТРАВАМИ
- СОУС 4 СЫРА
- КЕТЧУП
- АПЕЛЬСИНОВЫЙ

**СТЕЙК
ФИЛЕ-МИНЬОН**

1490. 170г
(вес сырого мяса)

**СТЕЙК
СТРИПЛОЙН**

1890. 220г
(вес сырого мяса)

**СТЕЙК
МАЧЕТЕ**

1310. 180г
(вес сырого мяса)

ГАРНИРЫ

КОПЧЁНАЯ СВЁКЛА
С РИКОТТОЙ

260. 140г



ОВОЩИ
ГРИЛЬ

420. 180г



КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ

260. 140г



БРОККОЛИ
В СЛИВОЧНОМ
СОУСЕ

С ПАРМЕЗАНОМ

340. 140г

Hit



БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ
С РОЗМАРИНОМ И
ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

280. 140г



ОВОЩНАЯ
КАПОНАТА

320. 140г

New



КАРТОФЕЛЬ
ФРИ

290. 100/30г



ДЕСЕРТЫ

ДОМАШНИЙ
СЫРНО-ТВОРОЖНЫЙ
МУСС С МАЛИНОЙ

480. 160г



ЯГОДНЫЙ
МИЛЬФЕЙ

540. 190г *Hit*



СМЕТАННЫЙ ПИРОГ
С ЯГОДНЫМ МУССОМ

460. 170г





**МОРКОВНЫЙ ДЕСЕРТ
С АПЕЛЬСИНОВЫМ КОНФИ**



420. 160г



**ШТРУДЕЛЬ
С ПЬЯНОЙ ВИШНЕЙ
И МАСКАРПОНЕ**

510. 170г

New



**КРЕМ-БРЮЛЕ
С МОРОЖЕНЫМ
И СВЕЖИМИ
ЯГОДАМИ**

520. 150г

ГРУШЕВЫЙ ТАР ТАТЕН
С МИНДАЛЕМ
И КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

510. 175г



ЧИЗКЕЙК С КАРАМЕЛЬЮ,
КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ И ПЕКАНОМ

460. 150г

New



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО

510. 150г



**ШОКОЛАДНО-
ВИШНЕВЫЙ ДЕСЕРТ**

490. 135г

Hit



**ИТАЛЬЯНСКОЕ
ДОМАШНЕЕ
МОРОЖЕНОЕ
В КРЕМАНКЕ
ИЛИ РОЖКЕ**

170. 50г



**МАКОВЫЙ ДЕСЕРТ
С КЛУБНИКОЙ**

490. 150г



**ТИРАМИСУ
СО СВЕЖИМИ
ЯГОДАМИ**

480. 120г



ИТАЛЬЯНСКОЕ МОРОЖЕНОЕ

НАТУРАЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



РОЗОВЫЙ ФЛАМИНГО

Мороженое ванильное и бабл-гам, сорбет клубника-малина, взбитые сливки, сахарная вата, клубничный топпинг, маршмеллоу, свежая клубника

840. 300 г



ШОКОЛАДНО-ВИШНЁВАЯ

Мороженое ванильное, шоколадное и пломбир, шоколадный бисквит, взбитые сливки, грецкий орех, вишнёвый соус, арахис в карамели, шоколадный топпинг

840. 300 г



ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Мороженое пломбир, ваниль и печенье, печенье «Орео» и Савоярди, сахарная трубочка, шоколадная крошка, взбитые сливки, шоколадный топпинг

840. 300 г



БАУНТИ

Мороженое кокосовое и шоколадное, взбитые сливки, конфеты «Рафаэлло» и «Баунти», шоколадный топпинг, кокосовая посыпка

840. 300 г

СНИКЕРС

Мороженое шоколадное и солёная карамель, сникерс, взбитые сливки, карамельный топпинг, вафельный рожок, карамелизированный арахис, шоколадка «Сникерс»

840. 300 г

ЙОГУРТОВАЯ

Мороженое йогуртовое, сорбет клубника-малина, клубничный топпинг, взбитые сливки, сахарная трубочка, клубника, йогурт, маршмеллоу, меренги

840. 300 г



Данное издание является рекламным материалом. Внешний вид и подача блюд могут отличаться от представленных на фотографиях. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью размещен в уголке потребителя и предоставляется гостям по первому требованию. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания. В ресторане запрещено курение, в том числе электронных сигарет.