





### Бургер с говядиной

Классический сытный бургер с сочной котлетой из отборной говядины, ароматного сыра и традиционных ингредиентов в свежеепечённой пшеничной булочке. Подаётся с картофелем фри, кетчупом и сырным соусом.

250 г / 120 г / 50 г • 240 Ккал / 100 г

**Состав:** фарш из говядины, салат айсберг, огурцы, лук репчатый, томаты, сыр чеддер, булочка пшеничная, картофель фри, соус кетчуп, соус сырный

~~770~~ **693** **₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Бургер с курицей

Цельнозерновая булочка с кунжутом, внутри которой - сочная котлета из нежного куриного филе, ароматный сыр, листья салата, нарезка душистого лука и сладкий томат. Подаётся с картофелем фри, кетчупом и сырным соусом.

250 г / 120 г / 50 г • 239 Ккал / 100 г

**Состав:** фарш куриный, салат айсберг, огурцы, лук репчатый, томаты, сыр чеддер, булочка пшеничная, картофель фри, соус кетчуп, соус сырный

~~590~~ **531** **₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Гренки чесночные

Классический вариант пивной закуски - обжаренные на сковороде и натёртые чесноком хрустящие ломтики ржаного хлеба. Подаётся под тёплым сыром Пармезан и соусом Тартар.

200 г / 50 г • 219 Ккал / 100 г

**Состав:** хлеб ржаной, чеснок, сыр пармезан, соус тартар

~~350~~ **315** **₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Жюльен грибной

Изысканное горячее блюдо из свежих шампиньонов в нежном сливочном соусе Бешамель, увенчанное расплавленным молодым сыром Сулугуни. Подаётся в тарталетке из песочного теста.

130 г • 120 Ккал / 100 г

**Состав:** шампиньоны, сыр сулугуни, сливки, лук репчатый, тарталетка, масло растительное, специи, перец, соль

~~275~~ **248** **₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Жюльен куриный

Сочная изысканная закуска из нежного куриного филе и шампиньонов в сметанном соусе под румяной сырной корочкой. Подаётся в тарталетке из песочного теста.

130 г • 135 Ккал / 100 г

**Состав:** филе куриное, сыр сулугуни, лук репчатый, соус сливочный, тарталетка, перец, соль

~~310~~ **279** **₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Кольца кальмара с соусом Тартар

Хрустящие снаружи и нежные внутри, обжаренные во фритюре тонкие кольца кальмаров, с золотистой корочкой и нежным ароматом. Подаётся со свежей зеленью и лимоном.

200 г / 50 г • 190 Ккал / 100 г

**Состав:** кальмар, масло растительное, лимон, зелень, соус тартар

~~410~~ **369** **₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Креветки жареные в сливочном соусе

Обжаренные на сильном огне нежнейшие морепродукты в бархатистом сливочном соусе с тонким ароматом чеснока. Подаётся с лимоном и свежей зеленью.

150 г / 50 г / 30 г • 95 Ккал / 100 г

**Состав:** креветки, сливки, чеснок, лимон, микс зелени, соус соевый, тимьян, масло сливочное

~~1100~~ **990** **₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Креветки отварные

Ароматные отварные креветки с изысканным тонким вкусом, богатым содержанием полезных веществ и уникальными диетическими свойствами. Подаётся со свежей зеленью и лимоном.

300 г / 30 г • 95 Ккал / 100 г

**Состав:** креветки, лимон, микс зелени, специи, соль, перец

~~650~~ **585** **₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Пельмени жареные со сметаной

Зажаренные на сковороде до румяной корочки пельмени с сочным фаршем из отборной говядины. Подаётся со свежей зеленью.

200 г / 50 г • 253 Ккал / 100 г

**Состав:** фарш из говядины, мука пшеничная, яйцо, масло растительное, сметана, соль, перец

~~420~~ **378** **₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Рёбра свиные копчёные

Сочный и пряный деликатес из свиной грудки горячего копчения - одинаково подходит в качестве ароматной закуски к пиву, так и в качестве самостоятельного оригинального блюда. Подаётся с зеленью и соусом Барбекю.

200 г • 514 Ккал / 100 г

**Состав:** рёбрышки свиные копчёные, специи, соль, перец, микс зелени, соус барбекю

~~520~~ **468** **₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Сыр Сулугуни жареный

Обжаренные во фритюре ломтики нежного молодого сыра с золотой хрустящей корочкой. Подаётся с клюквенным соусом.

240 г / 30 г • 324 Ккал / 100 г

**Состав:** сыр сулугуни, яйцо, мука пшеничная, сухари панировочные, соус клюквенный, масло растительное

~~430~~ **387** **₽**

Цена при Онлайн-заказе





### Борщ Московский

Неповторимое сочетание наваристого говяжьего бульона с насыщенным вкусом традиционного овощного ассорти. Подаётся со сметаной и свежей зеленью.

300 г / 50 г • 60 Ккал / 100 г

**Состав:** говядина, капуста, свекла, картофель, морковь, лук репчатый, паста томатная, лимон, уксус, гренки, масло растительное, чеснок, сметана, зелень, перец, соль

400₽ 360₽

Цена при Онлайн-заказе



### Крем-суп грибной

Наполненный изысканным вкусом, густой сливочный суп нежной кремовой консистенции из свежих шампиньонов. Подаётся с хрустящими пшеничными гренками.

300 г / 20 г • 80 Ккал / 100 г

**Состав:** шампиньоны, сливки, картофель, морковь, лук репчатый, сыр пармезан, гренки, масло растительное, перец, соль

490₽ 441₽

Цена при Онлайн-заказе



### Крем-суп из тыквы

Изысканный крем-суп с шелковистой однородной текстурой и чудесным терпковатым тыквенным ароматом. Подаётся с хрустящими пшеничными гренками.

300 г / 20 г • 104 Ккал / 100 г

**Состав:** тыква, лук репчатый, картофель, морковь, сливки, масло сливочное, масло растительное, специи, семечки тыквенные, гренки пшеничные, перец, соль

380₽ 342₽

Цена при Онлайн-заказе



### Суп куриный с домашней лапшой

Нежный бульон из мяса фермерского цыплёнка с традиционной яичной лапшой собственного приготовления. Подаётся со свежим укропом.

300 г • 85 Ккал / 100 г

**Состав:** курица, морковь, лук репчатый, масло растительное, яйцо, мука пшеничная, петрушка, укроп, кинза, шафран, специи, перец, соль

350₽ 315₽

Цена при Онлайн-заказе



### Суп Харчо

Классический кавказский суп на основе ароматного бульона из отборной баранины с белым рисом и душистыми приправами. Подаётся с ароматной бакинской зеленью.

300 г • 88 Ккал / 100 г

**Состав:** баранина, рис, аджика, паста томатная, перец болгарский, масло растительное, чеснок, хмели-сунели, петрушка, укроп, кинза, перец, специи, соль

390₽ 351₽

Цена при Онлайн-заказе



### Уха по-Царски

Традиционный русский суп, приготовленный из сёмги, благородного судака и отборных тигровых креветок, с особым ароматом дымка и насыщенным вкусом.

300 г • 74 Ккал / 100 г

**Состав:** сёмга, филе судака, креветки, картофель, морковь, лук репчатый, лимон, шафран, специи, перец, соль

760₽ 684₽

Цена при Онлайн-заказе







### Паста Альфредо

Традиционная итальянская паста с нежным куриным филе и свежими грибами в сливочном соусе под ароматным сыром Пармезан.  
Подаётся с томатами черри и свежим базиликом.

340 г • 359 Ккал / 100 г

**Состав:** паста, яйцо, филе куриных грудок, лук репчатый, сливки, сыр пармезан, шампиньоны свежие, томаты черри, базилик, масло оливковое, перец, соль

~~620 ₺~~ 558 ₺

Цена при Онлайн-заказе



### Паста Карбонара

Классическая паста из твердых сортов пшеницы, заправленная нежнейшим сливочным соусом с тонкими ломтиками бекона.  
Подаётся с томатами черри, яичным желтком и свежим базиликом.

340 г • 346 Ккал / 100 г

**Состав:** паста, бекон, соус сливочный, сыр пармезан, яйцо, микрозелень, базилик, масло оливковое, перец, соль

~~690 ₺~~ 621 ₺

Цена при Онлайн-заказе



### Пицца Маргарита

Сочная классическая неаполитанская пицца, с изумительным сочетанием сладких томатов и расплавленного сыра моцарелла.

250 г • 208 Ккал / 100 г

**Состав:** мука пшеничная, яйцо, масло растительное, сыр моцарелла, томаты, соус томатный, базилик, орегано, оливки, маслины, соль, перец

~~520 ₺~~ 468 ₺

Цена при Онлайн-заказе



### Пицца Пепперони

Традиционная итальянская пицца со вкусом колбасы салями с острым перцем, сочетающим приятную пикантность и насыщенность.

250 г • 340 Ккал / 100 г

**Состав:** мука пшеничная, яйцо, масло растительное, сыр моцарелла, соус томатный, колбаса сырокопченая, базилик, орегано, оливки, маслины, соль, перец

~~590 ₺~~ 531 ₺

Цена при Онлайн-заказе



### Пицца с курицей

Сытная, и относительно лёгкая, ароматная пицца с диетической куриной грудкой, грибами и сыром моцарелла.

250 г • 193 Ккал / 100 г

**Состав:** мука пшеничная, яйцо, масло растительное, сыр моцарелла, соус томатный, филе куриное, шампиньоны, базилик, орегано, оливки, маслины, соль, перец

~~620 ₺~~ 558 ₺

Цена при Онлайн-заказе



### Пицца Четыре сыра

Ароматная и нежная вегетарианская разновидность итальянской пиццы на основе комбинации из четырёх, расплавленных вместе, видов сыра.

250 г • 282 Ккал / 100 г

**Состав:** мука пшеничная, яйцо, масло растительное, сыр чеддер, сыр дор блю, сыр моцарелла, сыр пармезан, соль, перец

~~650 ₺~~ 585 ₺

Цена при Онлайн-заказе





### Брокколи жареная

Ароматное блюдо из обжаренной в сухарях свежей капусты брокколи. Подается с ароматным микс салатом.

200 г • 60 Ккал / 100 г

**Состав:** брокколи, яйцо, масло растительное, сухари, перец, соль

310₽ **279 ₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Брокколи на пару

Горячие, ярко-зеленые соцветия капусты брокколи с натуральным вкусом и нежным ароматом. Подается с ароматным микс салатом.

200 г • 28 Ккал / 100 г

**Состав:** брокколи, микс салат, соль

310₽ **279 ₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Гречка отварная

Рассыпчатая и ароматная отварная гречневая крупа, сдобренная сливочным маслом.

150 г • 92 Ккал / 100 г

**Состав:** крупа гречневая, масло сливочное, микс салат, соль

150₽ **135 ₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Картофель жареный домашнему

Обжаренные на сливочном масле с ароматным луком золотистые дольки молодого картофеля под ароматным свежим укропом.

200 г • 248 Ккал / 100 г

**Состав:** картофель, лук репчатый, масло сливочное, укроп, специи, перец, соль

280₽ **252 ₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Картофель жареный с грибами и луком

Хрустящий молодой картофель в сочетании с сочными шампиньонами и обжаренным золотистым луком под ароматным свежим укропом.

300 г • 145 Ккал / 100 г

**Состав:** картофель, шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, укроп, специи, перец, соль

340₽ **306 ₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Картофель фри

Ароматные золотистые брусочки молодого картофеля, обжаренные в растительном масле. Подается с кетчупом и сырным соусом.

150 г / 30 г / 30 г • 170 Ккал / 100 г

**Состав:** картофель, масло растительное, кетчуп, паприка, соус сырный, соль

200₽ **180 ₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Овощи на гриле

Обжаренные на гриле отборные свежие баклажан, бакинский перец и сладкий томат.

250 г • 120 Ккал / 100 г

**Состав:** перец бакинский, баклажан, томат, шампиньоны, укроп, специи, перец, соль

520₽ **468 ₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Пюре картофельное

Классический гарнир из толченого отварного молодого картофеля с добавлением молока и сливочного масла, украшенный свежей зеленью.

150 г • 81 Ккал / 100 г

**Состав:** картофель, масло сливочное, молоко, укроп, соль

200₽ **180 ₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Рис отварной

Отварной белый рис басмати.

150 г • 115 Ккал / 100 г

**Состав:** рис басмати, масло сливочное, микс салат, соль

200₽ **180 ₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Цветная капуста жареная

Обжаренный в сухарях свежий овощ с нежнейшим вкусом и мягким ароматом. Подается с ароматным микс салатом.

200 г • 122 Ккал / 100 г

**Состав:** цветная капуста, яйцо, сухари, масло растительное, соль

250₽ **225 ₽**

Цена при Онлайн-заказе



### Цветная капуста на пару

Лёгкое блюдо из нежных соцветий свежей цветной капусты, приготовленное на горячем пару. Подается с ароматным микс салатом.

200 г • 30 Ккал / 100 г

**Состав:** цветная капуста, микс салат, соль

250₽ **225 ₽**

Цена при Онлайн-заказе





### Ананас свежий

Нарезка сочной золотистой мякоти ароматного тропического фрукта. Подаётся с ягодами винограда и свежей мятой.

600 г • 52 Ккал / 100 г

Состав: ананас, ягоды винограда, мята

750 ₺ 675 ₺

Цена при Онлайн-заказе



### Ляб-ляби, ассорти

Традиционное азербайджанское ассорти из отборных орехов и сухофруктов.

250 г • 335 Ккал / 100 г

Состав: изюм кишмиш, курага, фундук, грецкий орех, миндаль, кешью

740 ₺ 666 ₺

Цена при Онлайн-заказе



### Мороженое в ассортименте

Холодный десерт из нежных сливок, украшенный ягодами и пряной мятой.

70 г • 183 Ккал / 100 г

Состав: молоко, сливки, яйцо, сахар, ванилин, ягоды свежие, мята

160 ₺ 144 ₺

Цена при Онлайн-заказе



### Торт Медовик

Традиционный русский десерт, приготовленный из тонких коржей с ярким медовым ароматом, прослоенных нежным сливочно-сметанным кремом. Подаётся со свежими ягодами и мятой.

160 г • 420 Ккал / 100 г

Состав: мука пшеничная, яйцо, крем заварной, масло сливочное, сливки, сахар, ягоды сезонные, пудра сахарная, мята, ванилин

350 ₺ 315 ₺

Цена при Онлайн-заказе



### Торт Опера

Французский бисквитный десерт из миндальных, пропитанных сиропом бисквитных коржей, кофейного и шоколадного крема, и шоколадной глазури сверху.

100 г / 50 г • 534 Ккал / 100 г

Состав: бисквит, шоколад молочный, яйцо, сливки, масло сливочное, глазурь шоколадная, масло подсолнечное, сахар, какао

390 ₺ 351 ₺

Цена при Онлайн-заказе



### Торт Эстерхази

Покрытый помадной глазурью, миндально-шоколадный торт из нежного, приправленного ванилью сливочного крема, уложенного между несколькими слоями теста из миндальной меренги.

100 г / 50 г • 397 Ккал / 100 г

Состав: сахар, орех фундук, миндаль, масло сливочное, шоколад, сахар ванильный, крахмал кукурузный

510 ₺ 459 ₺

Цена при Онлайн-заказе



### Фруктовая тарелка

Ароматная нарезка из сочных и свежих сезонных фруктов.

1200 г • 42 Ккал / 100 г

Состав: фрукты сезонные

1500 ₺ 1350 ₺

Цена при Онлайн-заказе



### Чизкейк Нью-Йорк

Изумительный, нежный десерт на основе песочного теста с ароматной начинкой из мягкого творожного сыра. Подаётся со свежими ягодами и мятой.

125 г • 321 Ккал / 100 г

Состав: мука пшеничная, яйцо, сыр творожный, масло сливочное, сливки, сахар, ягоды сезонные, пудра сахарная, мята, ванилин

390 ₺ 351 ₺

Цена при Онлайн-заказе



### Чизкейк ягодный

Песочный десерт с нежной начинкой из воздушного творожного сыра, дополненный вкусом и ароматом свежей клубники. Подаётся со свежими сезонными ягодами.

125 г • 321 Ккал / 100 г

Состав: мука пшеничная, яйца куриные, сыр творожный, масло сливочное, сливки, фундук, сахар, ягоды сезонные, пудра сахарная, ванилин

390 ₺ 351 ₺

Цена при Онлайн-заказе



### Ягоды в ассортименте

Ассорти отборных сезонных спелых садовых и диких ягод. Подаётся со свежей мятой.

150 г • 72 Ккал / 100 г

Состав: ягоды сезонные

910 ₺ 819 ₺

Цена при Онлайн-заказе

