



ДАРИМ ИМЕНИННИКУ ДЕСЕРТ И СКИДКУ 15% НА ВЕСЬ СЧЕТ

Предложение действует в день рождения,
за 3 дня до и 3 дня после дня рождения.

Скидка не распространяется на алкогольные
напитки и меню бизнес-ланча.
Необходимо наличие паспорта или другого документа,
подтверждающего дату дня рождения.
Скидкой можно воспользоваться только один раз.



ДАРИМ БУТЫЛКУ ИГРИСТОГО ВИНА КОМПАНИЯМ ОТ 4-Х ДЕВУШЕК

Предложение действует каждый четверг
с 18:00 и до закрытия ресторана.

Акция действует не во всех ресторанах.
Более подробную информацию
уточняйте у менеджера ресторана.



ПРОВЕДИТЕ ВЕЧЕР НА ГАСТРОУЖИНЕ В СОПРОВОЖДЕНИИ ВИН ОТ СОМЕЛЬЕ

В ужин входят 5 курсов блюд от шеф-повара
с винным сопровождением от сомелье.

Более подробную информацию
уточняйте у менеджера ресторана.



МЫ ЖДЕМ ЮНЫХ КУЛИНАРОВ К НАМ В ГОСТИ!

Дети приготовят два блюда,
которые обязательно смогут попробовать.

Даты проведения и адреса ресторанов
уточняйте у менеджера ресторана.

ЗАМОРОЖЕННАЯ ПАСТА РУЧНОЙ ЛЕПКИ



ПЕЛЬМЕНИ

450—450 г



НЬОККИ

450—450 г



ВАРЕНИКИ

450—450 г



РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ
И ШПИНАТОМ

450—450 г

ЗАКАЖИТЕ ФУРШЕТНЫЕ НАБОРЫ НА ВАШ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Салатные сетки, наборы канапе
и брускетт, десертное, фруктовое
и сырно-мясное ассорти.

Более подробную информацию о составе меню
и ценах уточняйте у менеджера ресторана.



ДОСТАВКА И САМОВЫВОЗ

НА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ В ПРИЛОЖЕНИИ
ДАРИМ 150 БАЛЛОВ!

ЗАВТРАКИ

По будним дням до 12:00
По выходным дням до 15:00



УТРЕННИЙ СЕТ

Стимброд с лососем
и творожный мусс.

490- 245 г/578 ккал



ЗАКАЖИТЕ
К ЗАВТРАКУ!

ФРЕШ
220- 250 мл



КОМБО-ЗАВТРАК

Стимброд с ростбифом
и сырники с малиново-
сметанным соусом.

440- 245 г/461 ккал



ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ

150- 140 г/794 ккал

На фото представлено рекомендуемое сочетание ингредиентов с слабосоленым лососем и брокколи



ОМЛЕТ

Нежный омлет на молоке из двух яиц.

180- 160 г/317 ккал

СКРЭМБЛ

Яичница-болтунья на молоке из двух яиц.

180- 130 г/214 ккал

На фото представлено рекомендуемое сочетание ингредиентов с слабосоленым лососем и авокадо. Получится скрэмбл с лососем и авокадо



ТОППИНГИ

- ШАМПИНЬОНЫ 90- 30 г/75 ккал
- БРОККОЛИ 90- 30 г/16 ккал
- ТОМАТЫ ЧЕРРИ 90-
- СЫР ГАУДА/ПАРМЕЗАН 90-
- ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕННЫЙ 190- 30 г/40 ккал
- КРЕВЕТКИ 210- 30 г/75 ккал
- КУРИНОЕ ФИЛЕ 110- 30 г/40 ккал
- ЯЙЦО ПАШОТ 110- 30 г/16 ккал
- АВОКАДО 110- 30 г/16 ккал
- РОСТБИФ 150-



СТИМБРОДЫ С ЛОСОСЕМ

Бездрожжевой ржаной хлеб со слабосоленым лососем, сливочным сыром, свежим огурцом и гуакамоле из авокадо с добавлением томатов и кинзы.

260- 1 шт. 80 г/166 ккал

470- 2 шт. 160 г/332 ккал

СТИМБРОДЫ С РОСТБИФОМ

Бездрожжевой ржаной хлеб с ростбифом, хрустящим дайконом, перепелиным яйцом и домашним майонезом.

230- 1 шт. 65 г/173 ккал

430- 2 шт. 130 г/346 ккал

ШПИНАТНЫЕ ОЛАДЬИ С ЛОСОСЕМ

Оладьи из шпината и кабачка со слабосоленым лососем. Подаются со сливочным сыром и гуакамоле с добавлением томатов и кинзы.

395- 140 г/270 ккал



ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАВТРАК

Яичница из двух яиц или скрэмбл с котлетками из индейки под плавленным сыром чеддер, фасолью и теплыми томатами черри. Подается с миксом из листьев салата.

- с яичницей 270 г/500 ккал
- со скрэмбл 300 г/530 ккал

395-



**ЗАКАЖИТЕ
К ЗАВТРАКУ!**

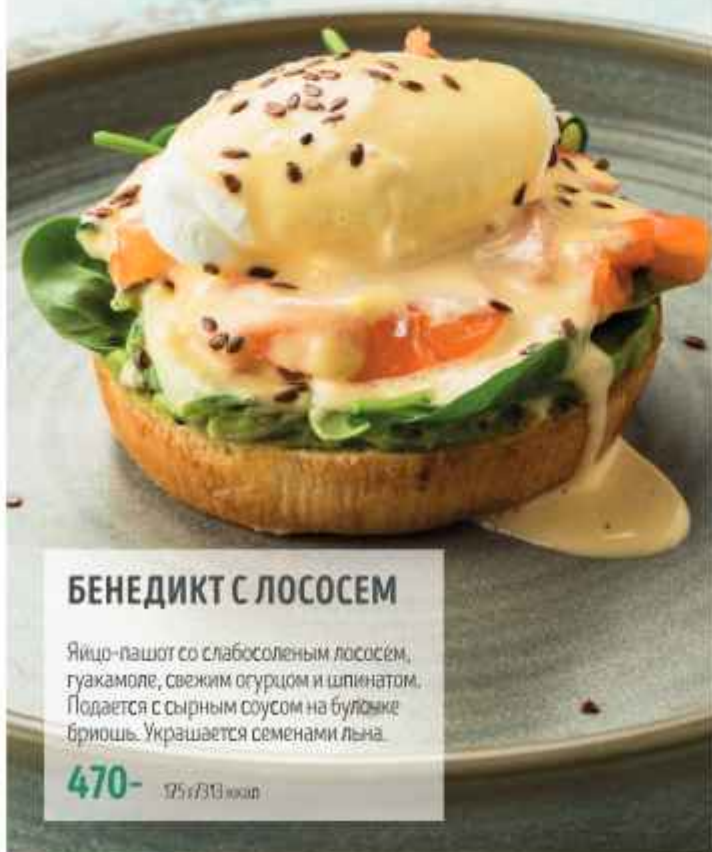


**ФРЕШ
220-** 250 мл

БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ

Яйцо-пашот со слабосоленым лососем, гуакамоле, свежим огурцом и шпинатом. Подается с сырным соусом на булочке бриошь. Украшается семенами льна.

470- 175 г/313 ккал



БЕНЕДИКТ С РОСТБИФОМ

Яйцо-пашот с ростбифом, паприкой брюле и салатом Радичио. Подается с сырным соусом на булочке бриошь. Украшается семенами льна.

420- 175 г/395 ккал



КАША

НА МОЛОКЕ 🌱

НА ВОДЕ 🌱

НА КОКОСОВОМ
МОЛОКЕ 🌱

- 🍷 Гречневая 250 г / 340 ккал
- Овсяная 250 г / 387 ккал
- 🍷 Рисовая 250 г / 292 ккал

- Овсяная 250 г / 206 ккал

- 🍷 Гречневая 250 г / 336 ккал
- Овсяная 250 г / 406 ккал
- 🍷 Рисовая 250 г / 329 ккал

150-

150-

210-



ТОППИНГИ

ЧЕРНОСЛИВ 50- 40 г / 230 ккал

ГОЛУБИКА 150- 30 г / 75 ккал

КИВИ 50- 30 г / 75 ккал

ШОКОЛАДНЫЙ СОУС 120- 40 г / 160 ккал

МЕД 50- 40 г / 160 ккал

БАНАН 50- 30 г / 25 ккал

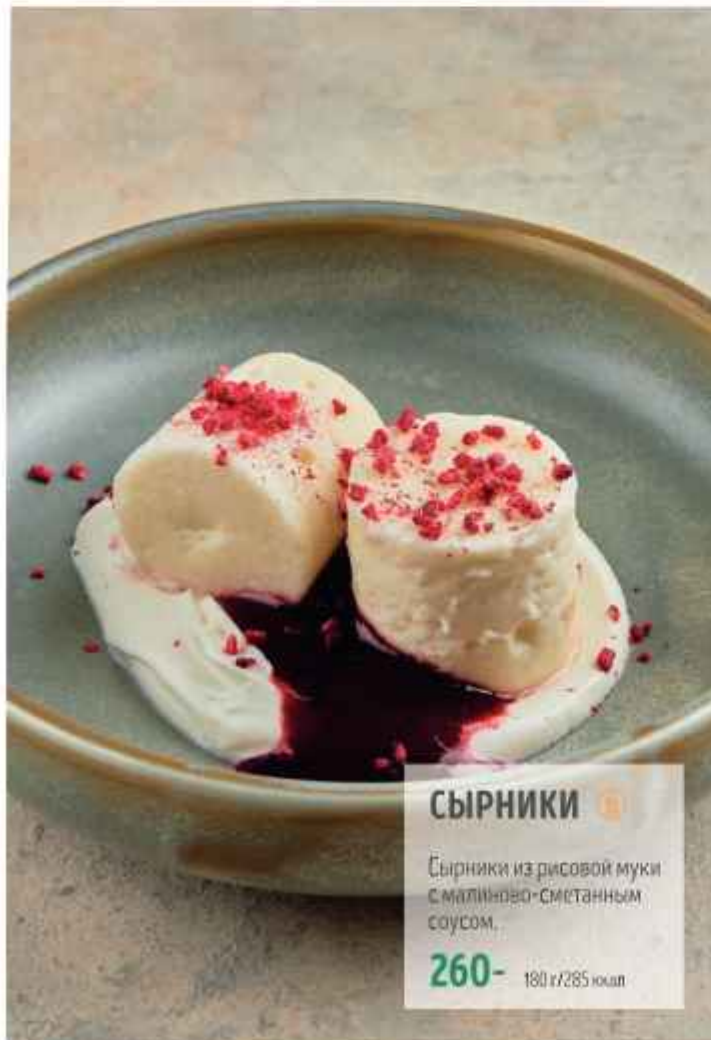
ОРЕХОВЫЙ МИКС 50- 30 г / 120 ккал

МАНГОВЫЙ СОУС 120- 40 г / 160 ккал

МАЛИНОВЫЙ СОУС 120- 40 г / 160 ккал

ВИШНЕВОЕ ВАРЕНЬЕ 120- 40 г / 160 ккал

ЯБЛОКО 50- 30 г / 55 ккал



СЫРНИКИ 🍷

Сырники из рисовой муки с малиново-сметанным соусом.

260-

180 г / 285 ккал



ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

Вареники с начинкой из творога. Подаются с домашним вишневым вареньем и сметаной.

295-

270 г / 490 ккал

ТВОРОЖНЫЙ МУСС

Творог с нежными взбитыми сливками и сгущенным молоком. Украшается голубикой, миндалем и сублимированной малиной.

290- 165 г/412 ккал



**ЗАКАЖИТЕ
К ЗАВТРАКУ!**

ФРЕШ

220- 250 мл

СМУЗИ БОУЛ «МАЛИНА»

Густой смузи из малинового пюре, банана и кокосового молока. Украшается бананом, киви, слайсами миндаля и сублимированной малиной.

290- 190 г/190 ккал



СМУЗИ БОУЛ «МАНГО-МАРАКУЙЯ»

Густой смузи из пюре манго-маракуйя, банана и кокосового молока. Украшается бананом, киви, голубикой и семенами чиа.

290- 190 г/162 ккал

ЗАКУСКИ



ГУАКАМОЛЕ

Пюре из свежего авокадо с добавлением томатов, кинзы и лимонного сока. Подается с чипсами из пшеничной тортильи.

295- 120 г / 190 ккал



ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ

Домашний паштет из куриной печени с луковым вареньем и сублимированной малиной. Подается с хрустящим ржаным хлебом.

290- 130 г / 453 ккал

Дополнительная порция хрустящего хлеба

90- 40 г / 94 ккал



ХУМУС

Пюре из чечевицы с добавлением кинзы, мяты, зиры и чеснока. Подается с чипсами из пшеничной тортильи.

180- 120 г / 255 ккал

БРУСКЕТТА

• со слабосоленым лососем, сливочным сыром, чукой и перепелиным яйцом.

290- 90 г / 210 ккал

• с овощами, сыром «Фета», маслинами, луковым конфитюром и соусом песто.

220- 70 г / 102 ккал

• с ростбифом, овощами, маринованными патиссонами и каперсами со сливочным соусом унаги.

220- 75 г / 115 ккал



АССОРТИ ИЗ ТРЕХ БРУСКЕТТ

590- 235 г / 427 ккал



ТАКО С ЛОСОСЕМ 🍷

Пшеничная тортилья со сливочным кремом и начинкой из слабосоленого лосося, свежего огурца, листьев салата и томатов черри.

470- 170 г/418 ккал



МИНИ ТОСТЫ С СЫРОМ БРИ 🌿

Тосты с теплым сыром бри, соусом песто, медом и грецким орехом на тостах из французской булочки.

395- 90 г/316 ккал

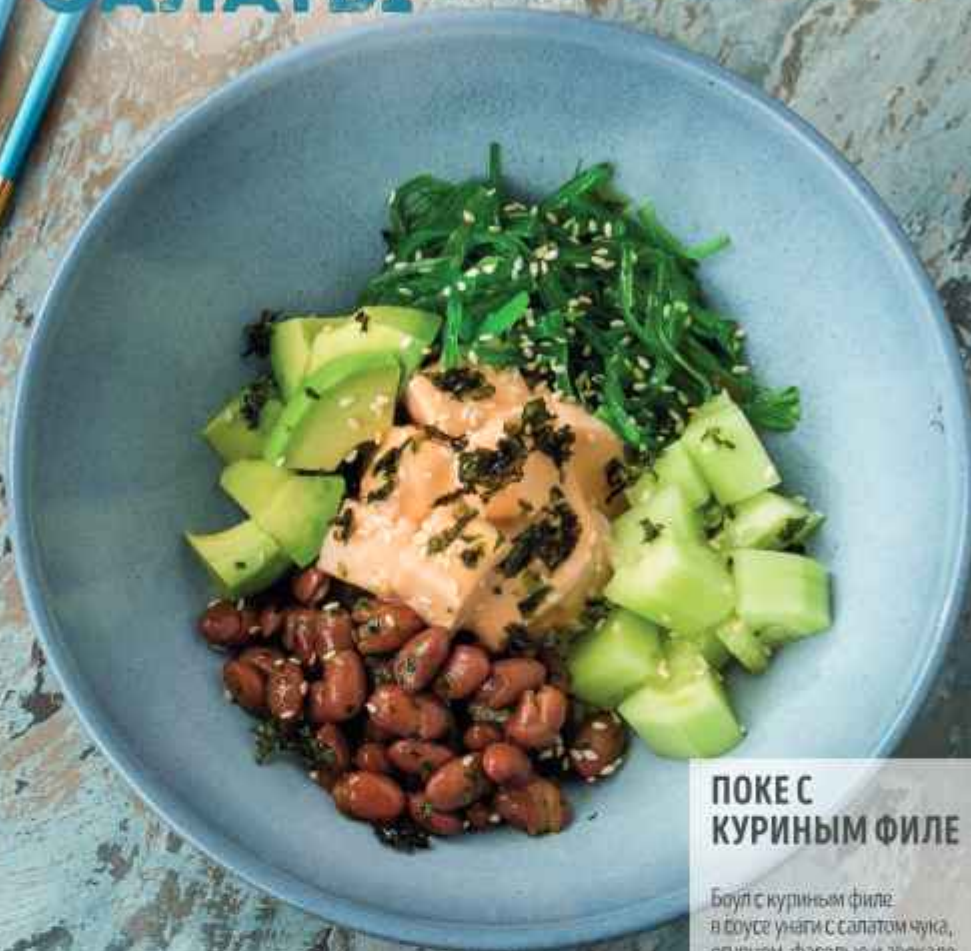


АССОРТИ СЫРОВ 🧀

Ассорти из 4-х видов сыра: пармезана, горгонзолы, бри и гауды. Подается с медом, арахисом, голубикой и сельдереем.

450- 165 г/460 ккал

САЛАТЫ



ПОКЕ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Боул с куриным филе в соусе унаги с салатом чука, огурцом, фасолью и авокадо. Украшается водорослями нори и кунжутом. Подается с гарниром на выбор: рисом или киноа.

370- 260 г

- с рисом 391 ккал
- с киноа 387 ккал

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

Филе лосося в соусе терияки с салатом чука, огурцом, авокадо, бобами эдамаме и муссом из сливочного сыра с кокосовым молоком. Украшается водорослями нори и кунжутом. Подается с гарниром на выбор: рисом или киноа.

550- 240 г

- с рисом 336 ккал
- с киноа 340 ккал



САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ЯБЛОКОМ

Куриное филе в сочетании с сочным яблоком и тонко нарезанным стеблем сельдерея с домашним майонезом.

380- 570 г / 285 ккал



САЛАТ С РОСТБИФОМ

Слайсы ростбифа с листьями салата, бланшированной паприкой, томатами черри и маринованными патиссонами. Подаются с орехово-кунжутным соусом и украшаются водорослями нори в кунжутном масле.

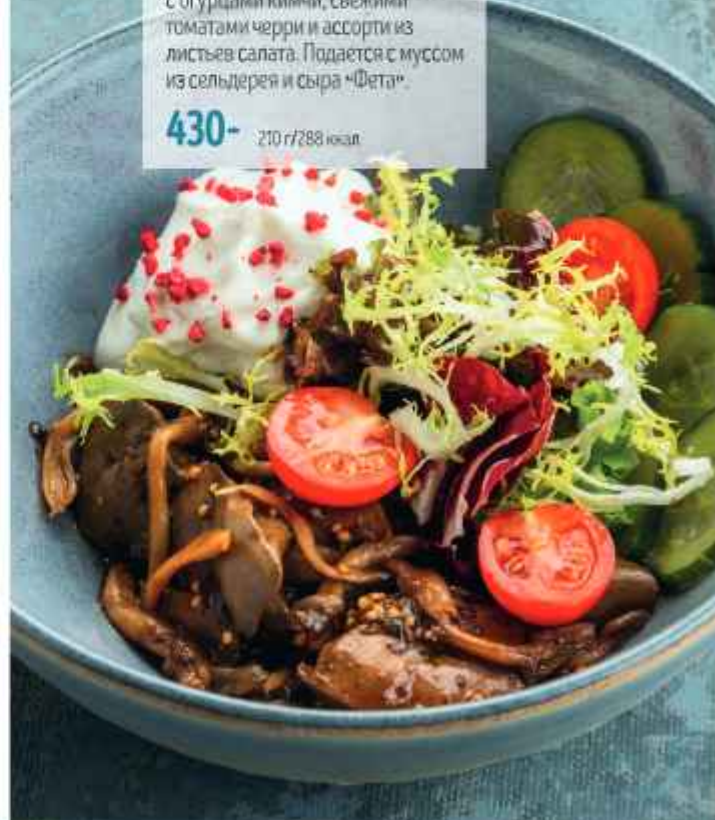
530- 630 г / 283 ккал



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ

Теплый салат с куриной печенью и грибами в ягодно-мясном соусе с огурцами кимчи, свежими томатами черри и ассорти из листьев салата. Подается с муссом из сельдерея и сыра «Фета».

430- 210 г / 288 ккал



ТАРТАР

Охлажденное филе тунца или лосося на выбор со свежим огурцом и авокадо в соусе шисо с добавлением пюре манго-маракуйя и кимчи. Украшается черным кунжутом.

- из тунца 175 г / 329 ккал
- из лосося 175 г / 317 ккал

550-

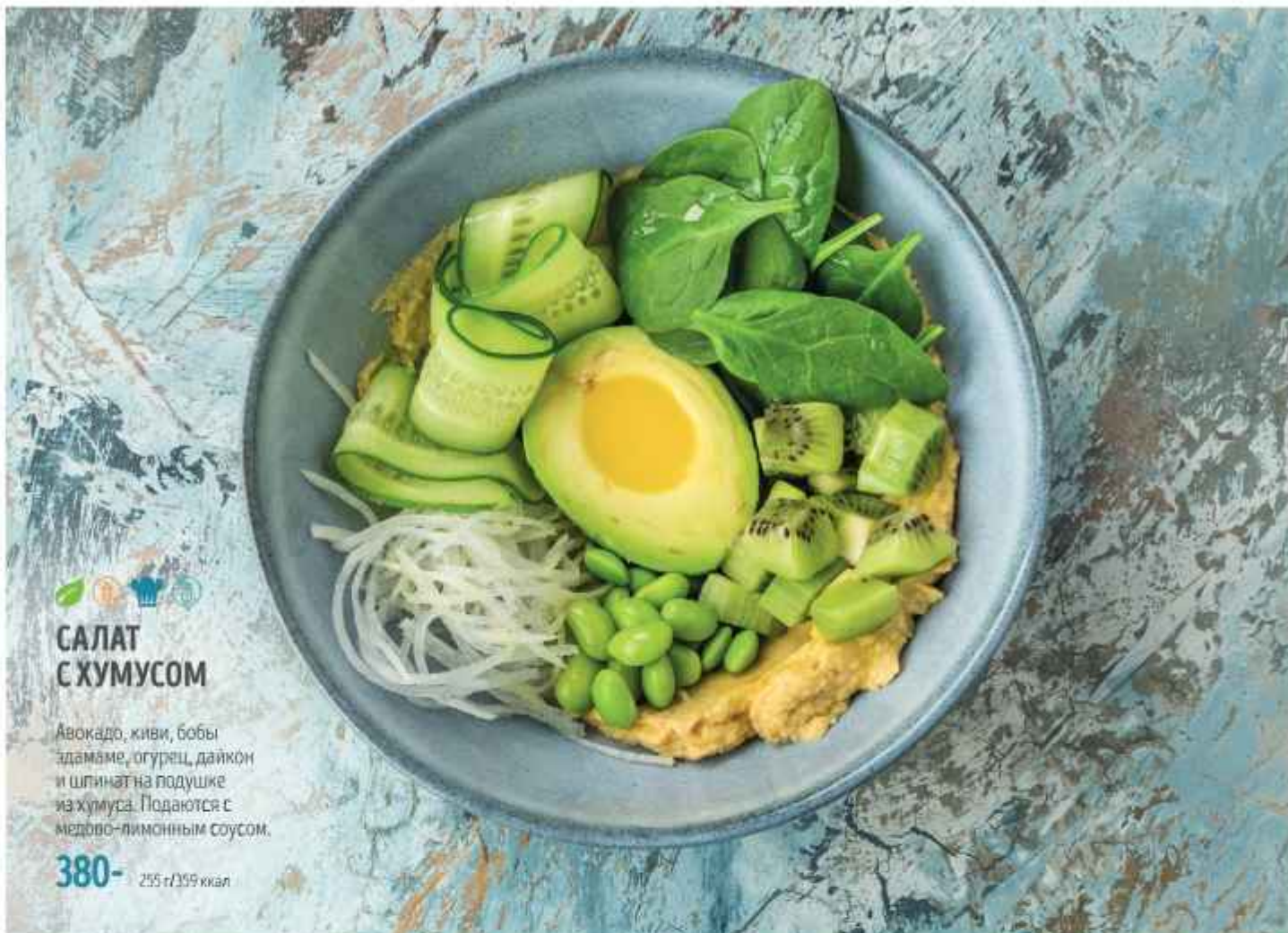


САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ «ЮДЗУ»

Нежные тигровые креветки со свежими овощами, авокадо, шпинатом и соусом «Юдзу». Украшаются дайконом и черным кунжутом.

530- 240 г / 331 ккал





САЛАТ С ХУМУСОМ

Авокадо, киви, бобы эдамаме, огурец, дайкон и шпинат на подушке из хумуса. Подаются с медово-лимонным соусом.

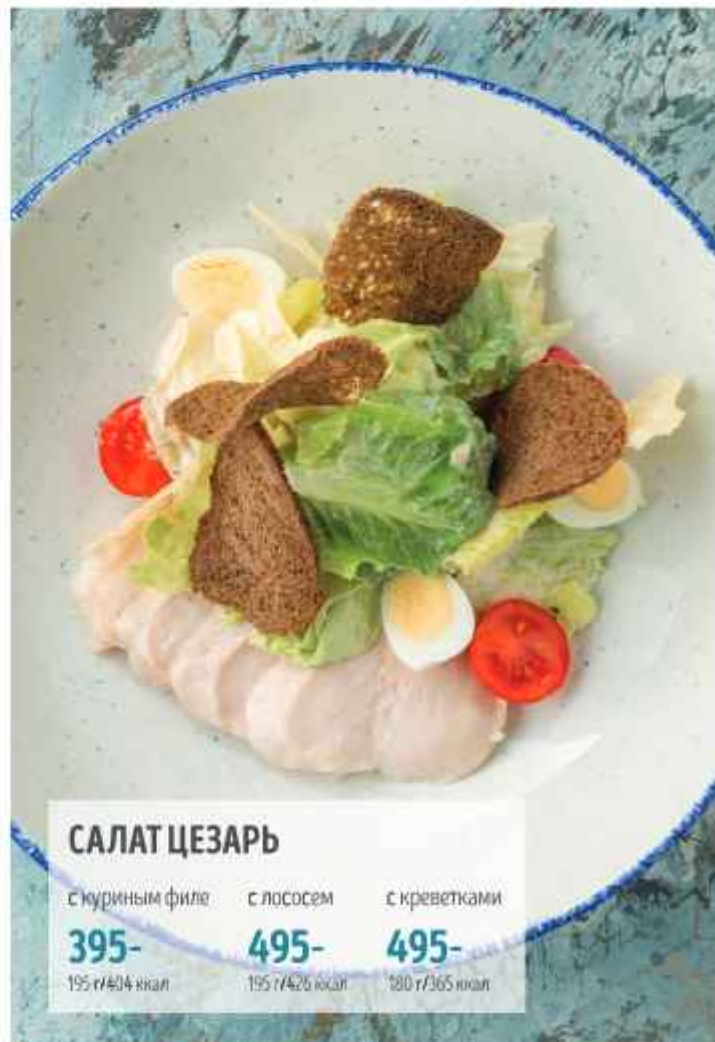
380- 255 г / 359 ккал



САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Микс из овощей: огурца, томата и паприки — в сочетании с оливками, муссом из сыра «Фета» и луковым конфитуром. Подается с сыром пармезан.

430- 245 г / 250 ккал



САЛАТ ЦЕЗАРЬ

с куриным филе с лососем с креветками

395-

195 г / 404 ккал

495-

195 г / 426 ккал

495-

180 г / 365 ккал

СУПЫ



РИС БАСМАТИ К СУПУ

Подается с черным
кунжутом.

70- 70 г/93 ккал

ТАЙСКИЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ

Фирменный рецепт азиатского супа с креветками на основе кокосового молока с добавлением грибов шиитаке, томатов, кабачков и имбиря. Украшается хинзой и черным кунжутом.

530- 330 г/300 ккал



СЫРНЫЙ СУП

Нежный суп из плавленого сыра на курином бульоне. Украшается шпинатом и сырными чипсами из пармезана.

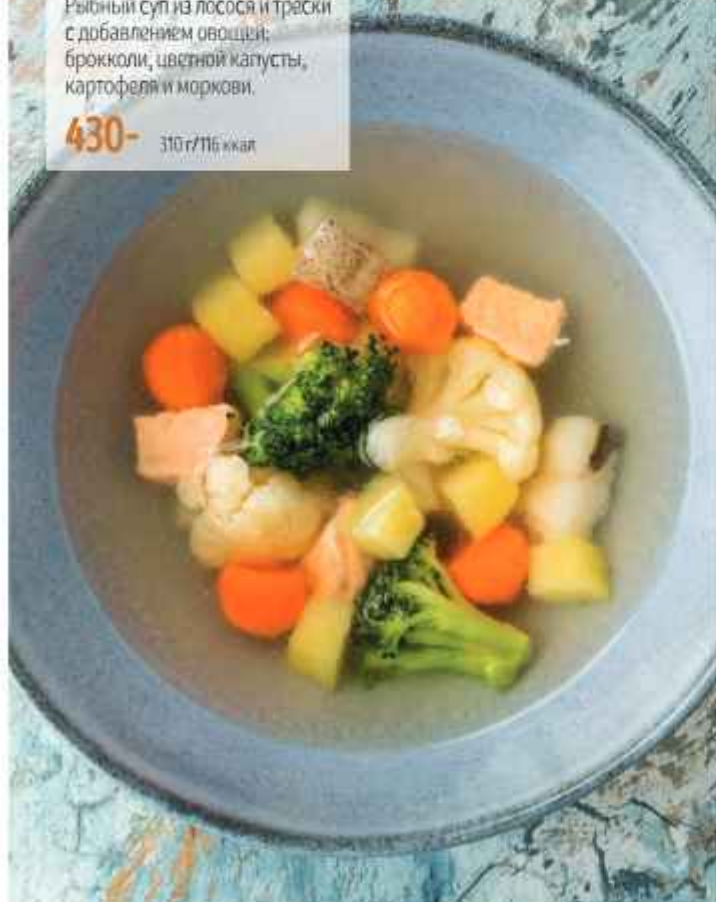
430- 255 г/712 ккал



УХА

Рыбный суп из лосося и трески с добавлением овощей: брокколи, цветной капусты, картофеля и моркови.

430- 310 г/116 ккал

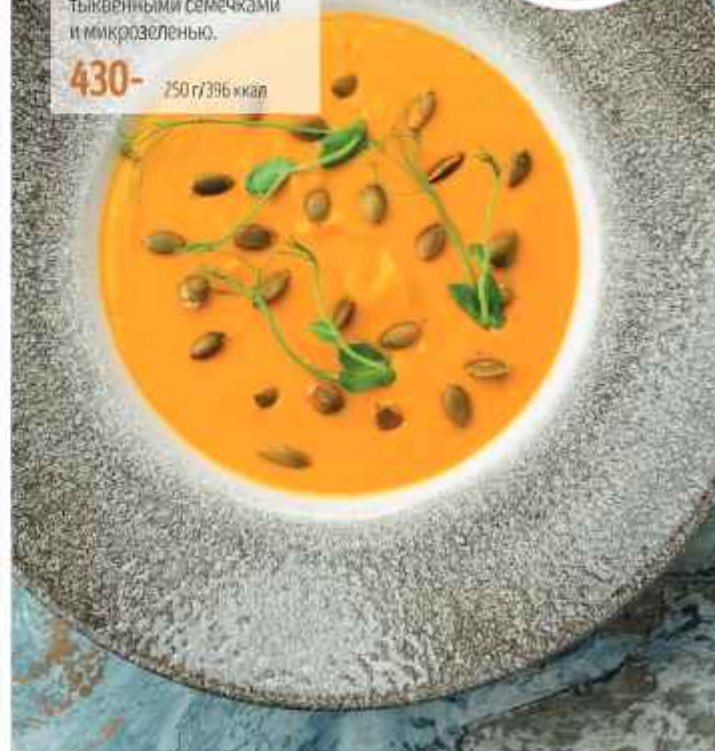


ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Суп-пюре из тыквы, запеченной с медом, с добавлением кокосового молока. Украшается тыквенными семечками и микрозеленью.

430- 250 г/396 ккал

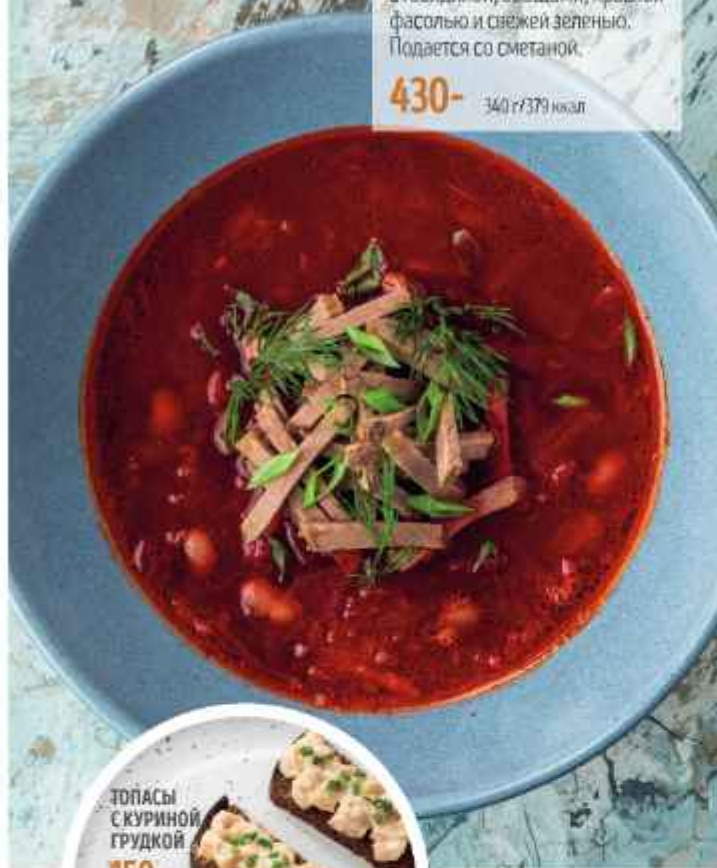
ТОППИНГ
КРЕВЕТКИ
210-
41 г/153 ккал



БОРЩ

Суп на основе свеклы с говядиной, овощами, красной фасолью и свежей зеленью. Подается со сметаной.

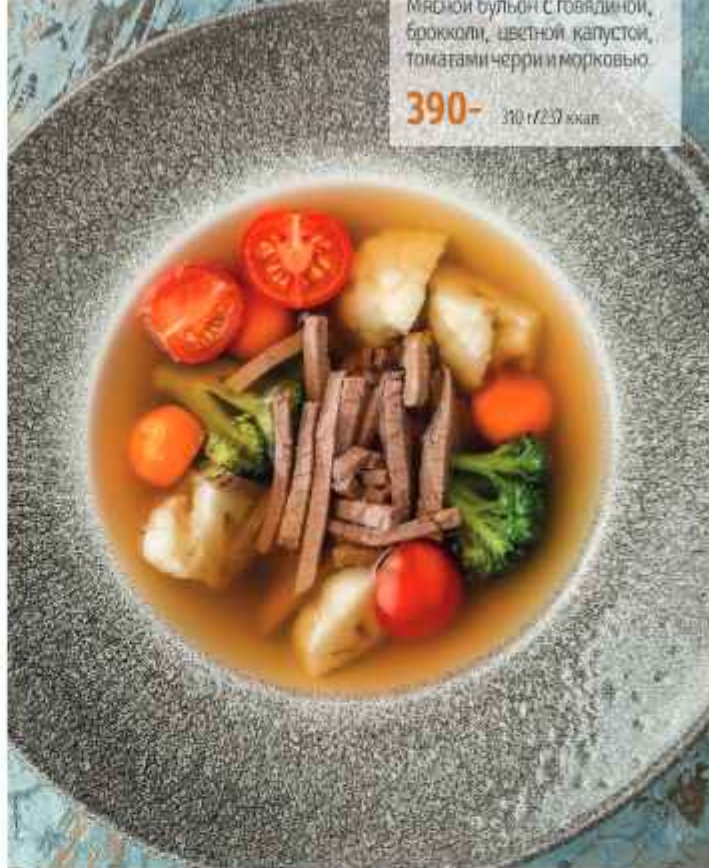
430- 340 г/2379 ккал



МЯСНОЙ БУЛЬОН С ОВОЩАМИ

Мясной бульон с говядиной, брокколи, цветной капустой, томатами черри и морковью.

390- 310 г/237 ккал



ТОПАСЫ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

150- 90 г/210 ккал



КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Классический куриный бульон с топасами на бездрожжевом ржаном хлебе с куриной грудкой, домашним соусом и зеленым луком.

360- 340 г/217 ккал

ПАСТА

ГЕДЗА

Гедза, приготовленные на пару, с мясной начинкой с добавлением грибов шиитаке, китайской капусты, имбиря, зеленого лука и кинзы. Подаются с соусом «Нью-Йорк».

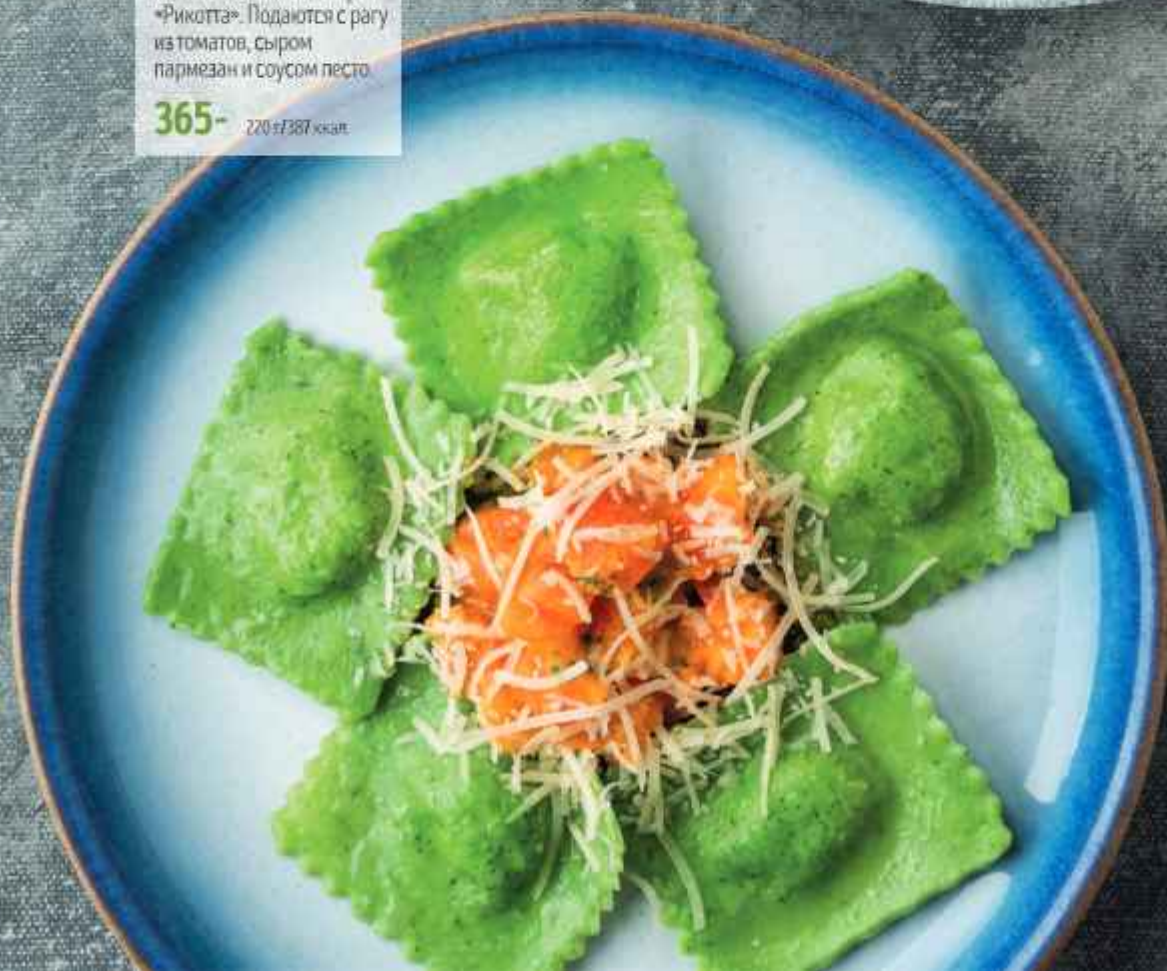
420- 180 г/264 ккал.



РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ

Равиоли из базиликового теста с начинкой из мелко нарезанного шпината с нежным сыром «Рикотта». Подаются с рагу из томатов, сыром пармезан и соусом песто.

365- 220 г/387 ккал.





МАНТЫ МЯСНЫЕ

Манты из тонкого теста, фарша из говядины и свинины, репчатого лука и ароматной специи зира. Подаются со сметаной и зеленью.

390- 305 г/777 ккал



ПЕЛЬМЕНИ С ИНДЕЙКОЙ

Домашние пельмени с фаршем из филе индейки. Подаются с соево-сметанным соусом или сметаной на Ваш выбор.

390- 225 г/560 ккал



ЛАЗАНЬЯ

Лазанья из тонкого теста с мясным соусом болоньезе и сливочным соусом бешамель с сырами гауда и пармезан.

520- 275 г/682 ккал



ПАСТА С МОРПРОДУКТАМИ

Тальятелле с креветками и лососем в соусе биск. Украшаются томатами черри.

590- 260 г/611 ккал



ПАСТА «КАРБОНАРА»

Спагетти с топпингом на выбор со сливочным соусом с сыром пармезан. Украшаются микрозеленью.

с копченой грудинкой	с индейкой	с говядиной
490-	490-	590-
250 г/944 ккал	250 г/792 ккал	250 г/702 ккал

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ТРЕСКА С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Нежное филе трески на пару со сливочным пюре из цветной капусты. Подается с припущенным шпинатом и песто из маслин с тыквенными семечками.

590- 270 г / 353 ккал





КАЛЬМАР КАРРИ

Филе кальмара в сливочно-кокосовом соусе карри с овощами на пару; кабачками, цветной капустой, брокколи, морковью и томатами черри.

530- 290 г/403 ккал

РИС БАСМАТИ К КАЛЬМАРУ КАРРИ

90- 100 г/133 ккал



КОТЛЕТКИ ИЗ ЛОСОСЯ С БРОККОЛИ

Паровые котлетки из филе лосося с брокколи на пару. Подаются с соусом из кокосового молока и васаби. Украшаются чипсами нори с кунжутом.

740- 260 г/357 ккал

КОНСТРУКТОР С ЛОСОСЕМ

Филе лосося средней или
полной пропарки с гарниром
и соусом на выбор.

950- 125 г / 256 ккал

ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ
150 г / 120 ккал



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
200 г / 283 ккал



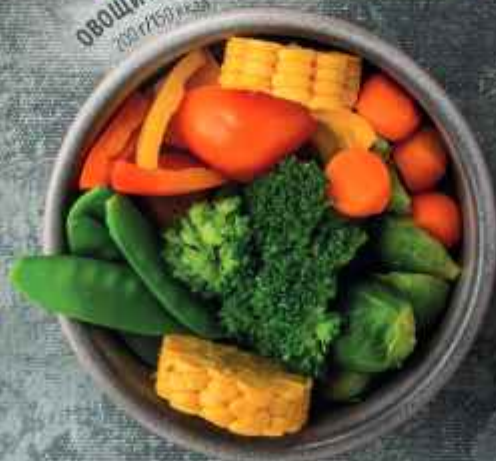
ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
150 г / 133 ккал



На фото представлено рекомендуемое сочетание:
Лосось Средней пропарки и Соусом Терияки с хункутом.



ОВОЩИ НА ПАРУ
200 г / 150 ккал



НЬОККИ
150 г / 211 ккал



КОНСТРУКТОР С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Куриное филе су-вид,
с гарниром и соусом
на выбор.

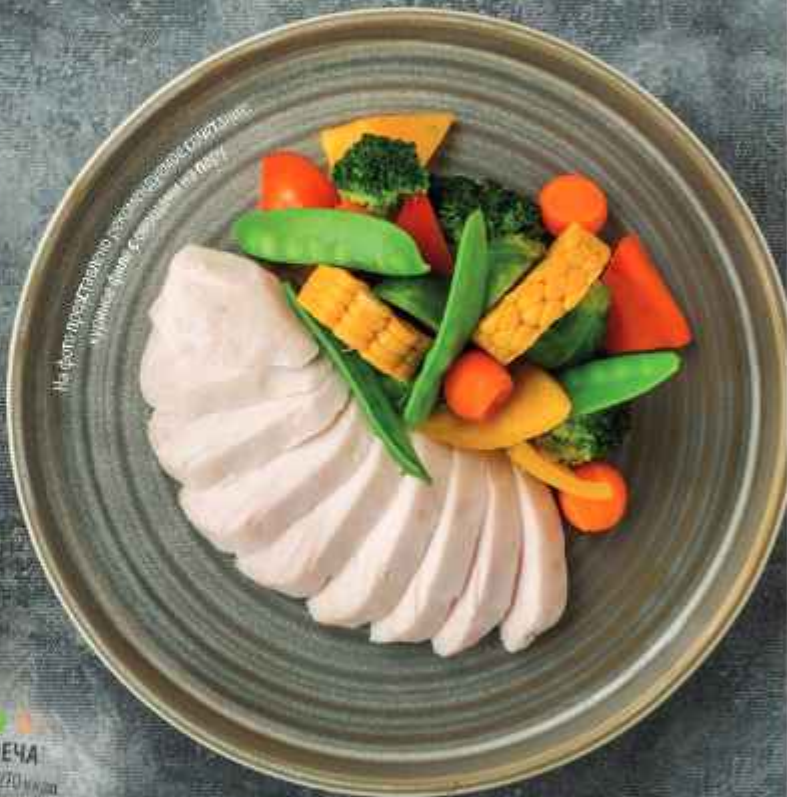
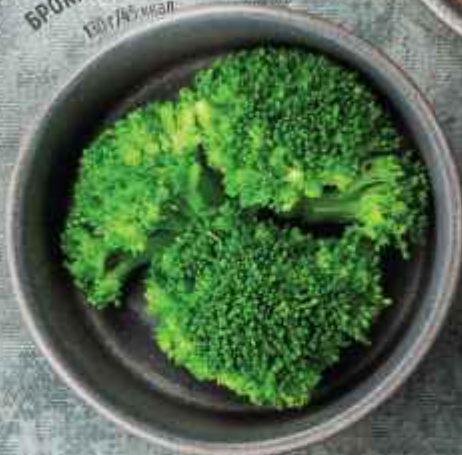
530- 125 г / 205 ккал

КИНОА
150 г / 190 ккал



СВЕЖИЕ ОВОЩИ
150 г / 40 ккал

БРОККОЛИ НА ПАРУ
130 г / 45 ккал



На фото представлено условное изображение. Куриное филе су-вид, гарнир на выбор, соус на выбор.

ПОРЕ ИЗ БАТАА
150 г / 100 ккал



ГРЕЧА
150 г / 220 ккал



РИС БАСМАТИ
150 г / 230 ккал



СОУС НА ВЫБОР

- | | | | |
|-------------------|----------|--------------------|----------|
| Орехово-жунжутный | 152 ккал | Горгонзола | 100 ккал |
| Сметана | 83 ккал | Терияки с кунжутом | 60 ккал |
| Соево-сметанный | 76 ккал | Песто | 254 ккал |
| Кисло-сладкий | 81 ккал | Кокосовый карри | 108 ккал |
| Шпинатный | 77 ккал | Сливочный песто | 220 ккал |
| Грибной | 113 ккал | Томатный соус | 29 ккал |

СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Цветная капуста, приготовленная на пару с муссом из сыра пармезан и соево-ореховым соусом. Украшается водорослями нори и микрозеленью.

350- 240 г/380 ккал.





БИФСТЕКС С ПЮРЕ ИЗ БАТАТА

Бифштекс из говяжьей вырезки и куриного филе, приготовленный на пару в соусе «Нью-Йорк». Подается с пюре из батата, припущенным шпинатом и яйцом.

• с мясной котлетой 290 г/423 ккал
• с растительной котлетой 290 г/569 ккал

630-




МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КИНОА

Филе говядины су-вид полной или средней пропарки в малиново-мясном соусе со сливочным киноа с белыми грибами. Подается с томатами черри в лаймовой заправке с кинзой.

840- 330 г/465 ккал



КОТЛЕТКИ 
ИЗ ИНДЕЙКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ

Нежные котлетки из филе индейки с картофельным пюре и сливочным соусом песто. Украшаются ярким сочетанием овощей.

485- 280 г / 565 ккал

СТИМБУРГЕР

Бургер с паровой мясной котлетой, сыром чеддер, листьями салата, томатами, маринованными огурцами, красным и сушеным луком с фирменным соусом. Подается в листьях салата или в булочке бриошь на выбор.

- в листьях салата 280 г / 397 ккал
- в булочке бриошь 280 г / 530 ккал
- с растительной котлетой 280 г / 715 ккал

560-



СТИМБУРГЕР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ

Бургер с паровой куриной котлетой, авокадо, сыром чеддер, томатами, огурцами кимчи, паприкой брюле, красным луком и листьями салата с фирменным соусом. Подается в листьях салата или в булочке бриошь на выбор.

- в листьях салата 300 г / 467 ккал
- в булочке бриошь 300 г / 600 ккал

460-



ГАРНИРЫ

СВЕЖИЕ ОВОЩИ
210- 160 г / 116 ккал



БРОККОЛИ НА ПАРУ
210- 130 г / 85 ккал



ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
210- 150 г / 133 ккал



ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ
210- 150 г / 100 ккал



КИНОА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
290- 170 г / 350 ккал



ПЮРЕ ИЗ БАБАТА
290- 150 г / 174 ккал



НЬОКИ С ГОРГОНЗОЛЫ
210- 150 г / 250 ккал



ГРЕЧА ОТВАРНАЯ
160- 150 г / 170 ккал



РИС БАСМАТИ
160- 150 г / 258 ккал



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
160- 200 г / 280 ккал



ОВОЩИ НА ПАРУ
290- 200 г / 150 ккал



СОУС НА ВЫБОР

Орехово-кунжутный	752 ккал
Сливочный песто	220 ккал
Соево-сметанный	76 ккал
Терияки с кунжутом	60 ккал
Кокосовый карри	108 ккал
Кисло-сладкий	51 ккал
Горгонзола	140 ккал
Песто	254 ккал
Шпинатный	77 ккал
Сметана	83 ккал
Грибной	113 ккал
Томатный	29 ккал

70- 40 г

ХЛЕБ

ПАРОВЫЕ БУЛОЧКИ (3 ШТ.)

Булочки на пару с карри и мягким сыром рикотта, со шпинатом и сыром гауда, с орегано и сыром пармезан. Подаются с острым соусом.

170- 160 г / 337 ккал

ГОРЯЧИЕ БУЛОЧКИ (3 ШТ.)

Булочки на выбор: классическая белая или черная ржаная.

140- 120 г / 316 ккал

БАГЕТ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Французский хлеб с добавлением чесночного масла и пряных трав.

150- 80 г / 239 ккал

ДЕСЕРТЫ



ДЕСЕРТ ОБЛАКО

Нежный сливочный мусс с добавлением чая Маття в белом шоколаде на тонком бисквите из миндальной муки с ярким центром из манго и маракуйи.

Десерт не содержит сахара и глютена.

450- 140 г / 468 ккал

АССОРТИ ДЕСЕРТОВ

550-
290 г/897 ккал

Чизкейк

Морковно-
облепиховый
десерт

Карамельно-
ореховый
криспен

Панна котта
с семенами чиа

Мапи



ЧИЗКЕЙК

Сливочно-творожный чизкейк на тонкой песочной основе. Украшается сублимированной малиной и слайсами миндаля.

290- 130 г/520 ккал



ПАННА КОТТА С СЕМЕНАМИ ЧИА

Панна котта на кристальном молоке с семенами чиа и цитрусовым соусом «Юдзу»

320- 145 г/66 ккал



МОРКОВНО- ОБЛЕПИХОВЫЙ ДЕСЕРТ 🍰

Морковный бисквит с карамелью, сливочным сыром иobleпиховым вареньем с добавлением чернослива в винно-карамельном соусе. Украшается сублимированной малиной.

320- 150 г / 494 ккал



КАРАМЕЛЬНО- ОРЕХОВЫЙ КРИСПЕР

Шоколадно-ореховый десерт с классической карамелью, хрустящим шоколадно-вафельным слоем и арахисовым муссом на шоколадном бисквите.

350- 130 г / 627 ккал



МЕРЕНГОВЫЙ
РУЛЕТ
С МАНГО
1300-
1400/370 ккал
ПРЕДНАЗНАЧЕНА
30/0/0/0/0/0

ДЕСЕРТ «МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ»

Нежный десерт из меренги, сливочного крема и пюре из манго и маракуйи. Украшается кремом «Манго-маракуйя».

350- 130 г / 370 ккал



СЕТ МОТИ

Сет из двух моти: десерты из рисового теста, один из которых выполнен с нежной сливочной начинкой, а второй - с шоколадно-вишневой.

350- 120 г / 385 ккал



ДЕСЕРТ ТРАЙФЛ

Нежный, сливочный крем ганаш с добавлением белого шоколада, спелого манго и шоколадной крошки. Подается в стаканчике с собой.

380- 190 г / 446 ккал

ТОРТЫ

ЧИЗКЕЙК

2200- 1700г

На фото представлено рекомендуемое сочетание: чизкейк, украшенный голубикой.



КАРАМЕЛЬНО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

2200- 1730г

МОРКОВНО-ОБЛЕПИХОВЫЙ ТОРТ

2300- 2100г

На фото представлено рекомендуемое сочетание: морковно-облепиховый торт, украшенный голубикой.



МОРОЖЕНОЕ



Банан	30 г/26 ккал	50-
Яблоко	30 г/34 ккал	50-
Киви	30 г/72 ккал	50-
Виноград	30 г/72 ккал	50-



Мед	40 г/160 ккал	50-
Вишневое варенье	40 г/55 ккал	120-
Шоколадный соус	40 г/268 ккал	120-
Малиновый соус	40 г/89 ккал	120-
Манговый соус	40 г/20 ккал	120-



Голубика	30 г/18 ккал	150-
----------	--------------	------



Ореховый микс	12 г/62 ккал	50-
---------------	--------------	-----



Чернослив	40 г/71 ккал	50-
-----------	--------------	-----

ШОКОЛАД
154 ккал



1 ШАРИК 70 г 120-
3 ШАРИКА 210 г 290-

*Калорийность указана на 1 шарик.

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
150 ккал



МАНГОВЫЙ СОРБЕТ
115 ккал



ГОРГОНЗОЛА
141 ккал



ВАНИЛЬ
140 ккал








СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ
176 ккал



ВИШНЯ
122 ккал



ТОППИНГИ

	Мята	4г	30-
	Тимьян	4г	30-
	Лимон	30г	30-
	Имбирь	20г	50-
	Мёд	30г	50-

ЧАЙ

ЛИСТОВОЙ ЧАЙ

- Цейлон
- Эрл Грей
- Зеленая сенча
- Зеленый с жасмином
- Молочный улун
- Ромашковый
- Липовый

250- 500 мл

ОБЛЕПИХОВО-ИМБИРНЫЙ ЧАЙ

Фирменный чай на основе облепихового варенья, имбиря, розмарина и апельсинового сока.

350- 500 мл/194 ккал

ЧАЙ ЛИПА-ШИПОВНИК

Фирменный чай с ромашкой, липой и ягодами шиповника с добавлением мёда, розмарина и мяты.

350- 500 мл/104 ккал

ЧАЙ МАНГО-МАРАКУЙЯ

Фруктовый чай на основе манго и маракуйи с добавлением мёда, корицы и мяты.

350- 500 мл/191 ккал

ЧАЙ АНТИСТРЕСС

Чай на основе соцветий ромашки с добавлением эстрагона, мёда и лимона.

350- 500 мл/103 ккал

КОФЕ

ТОППИНГИ

Молоко	50 мл	30-
Сливки	50 мл	50-
Молоко растительное	50 мл	50-
Сироп	20 мл	50-
Маршмеллоу	20г	50-

Американо	150 мл/18 ккал	180-
Эспрессо	30 мл/18 ккал	170-
Двойной эспрессо	60 мл/36 ккал	210-
Капучино	200 мл/106 ккал	240-
Двойной капучино	350 мл/207 ккал	290-
Латте	250 мл/136 ккал	290-
Латте "Маття"	250 мл/156 ккал	290-

РАФ

290- 280 мл/230 ккал

БАМБЛ

Освежающий напиток из слоев крепкого эспрессо и яркого апельсинового сока.

290- 250 мл/89 ккал

ЭСПРЕССО-ТОНИК

290- 250 мл/74 ккал

ПРЯНЫЙ ЧАЙ ЛАТТЕ

Пряный чёрный чай с молоком, имбирём и восточными пряностями.

320- 280 мл/82 ккал

ФЛЭТ УАЙТ

290- 200 мл/106 ккал

КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ

260- 280 мл/294 ккал

ЗАКАЖИТЕ ЛЮБОЙ КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК БЕЗ КОФЕИНА ☺

ЛЮБОЙ НАПИТОК МОЖНО СДЕЛАТЬ НА РАСТИТЕЛЬНОМ ИЛИ БЕЗЛАКТОЗНОМ МОЛОКЕ 50-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

СМУЗИ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

Яркий смузи на основе ягод, цитрусовых и гренадина. Украшается свежей голубикой.

360- 310 мл/195 ккал

СМУЗИ МАНГО-МАРАКУЙЯ

Фруктовый смузи на основе сладкого манго и маракуйи в сочетании с апельсиновым соком, бананом и семенами чиа.

360- 310 мл/191 ккал

МОЛОЧНЫЙ ШЕЙК

Классический молочный коктейль. Украшается цветным драже.

290- 310 мл/146 ккал

СМУЗИ ШПИНАТ-ЯБЛОКО

Полезный смузи на основе шпината, яблока и цитрусовых, с добавлением меда, тыквенных семечек и базилика.

360- 310 мл/168 ккал

ЯГОДНЫЙ ШЕЙК

Молочный шейк на основе пломбира, молока и ягодного пюре.

290- 310 мл/309 ккал

МАНГО ШЕЙК

Молочный шейк на основе пломбира, молока и пюре манго.

290- 310 мл/319 ккал

ЯГОДЫ- БАЗИЛИК

Ягодный лимонад
с цитрусовыми и
свежим базиликом.

250- 350 мл/115 ккал

МАНГО- МАРАКУЙЯ

Фруктовый лимонад на
основе сладкого манго
и маракуйи, цитрусовых
и свежей мяты.

250- 350 мл/118 ккал

ЛИМОННОЕ ДРАЖЕ

Микс яблочного
и лимонного фреша
с банановым сиропом.

340- 410 мл/226 ккал

ТАРХУН

Освежающий лимонад
с терпким вкусом
эстрагона, яблочного
сока и лимонного
фреша.

250- 350 мл/164 ккал

ЛИМОНАД В КУВШИНЕ

560-

ЯГОДЫ-БАЗИЛИК

1000 мл/304 ккал

МАНГО-МАРАКУЙЯ

1000 мл/259 ккал

ТАРХУН

1000 мл/298 ккал

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

КЛУБНИЧНАЯ МАРГАРИТА

Классическая клубничная маргарита с текилой и трипл сек.

520- 250 мл/153 ккал

АПЕРОЛЬ ШПРИЦ 260 мл/165 ккал **520-**

БЭЗИЛ СМЭШ 150 мл/244 ккал **490-**

ГЛИНТВЕЙН

• на красном вине 270 мл/254 ккал **390-**

• на белом вине 270 мл/247 ккал **390-**

• на клюквенном морсе 270 мл/133 ккал **290-**

МАЛИНА САУЭР

Джин в сочетании с малиновым пюре и цитрусовыми.

490- 150 мл/256 ккал

МЕКСИКА

Текила, цитрусовые, банановый и кокосовый сироп. Украшается мятой.

520- 350 мл/243 ккал

МОХИТО

Светлый ром, лайм, мята, сироп, газированная вода.

480- 350 мл/243 ккал

• безалкогольный

320- 350 мл/222 ккал

ФЛАМИНГО

Утонченный коктейль с джином и клубничным сиропом.

490- 150 мл/165 ккал

БЕЛОЕ ВИНО

	125 мл	750 мл
МАКИТРА СОВИНЬОН БЛАН сухое, RUS	250-	1400-
КЛИФФХЭНГЕР РИСЛИНГ полусухое, DEU	430-	2500-
МАЛЬБОРО КИА ОРА СОВИНЬОН БЛАН сухое, NZ	420-	2400-
ЛЯ КРУА ДЮ ПЭН МУСКАТ полусладкое, FRA	440-	2500-
ДОЛОМИТИ. ТЕРРЕ ДЕЛЬ НОЧЕ. ПИНО ГРИДЖИО сухое, ITA	410-	2300-
ГЕВИОРЦТРАМИНЕР ПФАЛЬЦ ЦИММЕРМАН-ГРАЕФФ полусухое, DEU		2400-

ШАБЛИ. АЛЬБЕР БИШО
сухое, FRA

375 мл
2600-

РОЗОВОЕ ВИНО

	125 мл	750 мл
ВИНЦЕРФЕРАЙНИГУНГ ПОРТУГИЗЕР РОЗЕ полусухое, DEU	420-	2400-

ВИНО Б/А

	750 мл
КЛАУС ЛАНГХОФФ, БЕЛОЕ сладкое, DEU	1500-

КРАСНОЕ ВИНО

	125 мл	750 мл
МАКИТРА КАБЕРНЕ СОВИНЬОН сухое, RUS	250-	1400-
КАРИНЬЕН. КАРЕ ТИНТО СОБРЕ ЛИАС сухое, ESP	410-	2300-
ТОРРЕБРУНА САНДЖОВЕЗЕ ТОСКАНА полусухое, ITA	410-	2300-
БОРДО СЮПЕРИОР. ШАТО ЛА ФАВЬЕР сухое, FRA		2600-

ИГРИСТЫЕ ВИНА

	200 мл	750 мл
ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ сухое/полусладкое, RUS	390-	
ПРОСЕККО СПУМАНТЕ ВИЛЛА ДЕЛЬИ ОЛМИ сухое, ITA	710-	2200-
ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ РОЗЕ сухое, RUS		1500-
ГАНЧА АСТИ сладкое, ITA	750-	2400-



При заказе любой бутылки красного, белого или розового вина 750 мл оливки в **ПОДАРОК!**

ВИСКИ

БЭЛЛС ОРИДЖИНАЛ

50 мл

350-

КОНЬЯК

АРАРАТ АНИ

ШАТО ТЕМРЮК 5 ЛЕТ

50 мл

350-

250-

ВОДКА

РУССКИЙ СТАНДАРТ ORIGINAL

РУССКИЙ СТАНДАРТ PLATINUM

50 мл

190-

220-

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

ASTROLOGER

лагер 4,7%

WEISSGLUCK

нефильтрованное светлое 4,5%

ACE CREAM

нефильтрованное темное 5%

САТОРИ

безалкогольный лагер

GRAPFRUIT

полусладкий сидр с добавлением сока грейпфрута 5,5%

VIVIZERO

сухой сидр 5,5%

500 мл

370-

370-

370-

450 мл

330-

390-

390-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

МОРС

- клюква
- облепиха

250 мл

160-

1000 мл

540-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

- яблоко
- апельсин
- морковь
- грейпфрут
- микс

250 мл

290-

500 мл

540-

СОК

- яблоко
- апельсин
- томат
- вишня

200 мл

210-

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

- Рин-кола
- Рин-кола без сахара
- Рин-тоник
- Лимонад «Папочка»
- ананас и личи
- грейпфрут и лимон

330 мл

230-

210-

ВОДА

- Бонаква б/г, с газом
- Даусуз б/г, с газом

330 мл

120-

500 мл

190-