

*welcome to*

# Mouse House



Александр Ишов  
Бренд-шеф

Федор Новиков  
Директор клуба



# ЗАКУСКИ

STARTERS

**АССОРТИ БРУСКЕТТ - 890 Р -**

*1/2 брускетты с куриным пате,  
1/2 брускетты с печеным перцем и страчателлой,  
1/2 брускетты с пармой и грушей,  
1/2 брускетты с баклажаном и фетой*

☆ **БРУСКЕТТА  
С КУРИНЫМ ПАТЕ - 390 Р -**

**БРУСКЕТТА  
С ПАРМОЙ И ГРУШЕЙ - 550 Р -**

**БРУСКЕТТА  
С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ  
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ - 530 Р -**

**БРУСКЕТТА  
С БАКЛАЖАНОМ  
И СЫРОМ ФЕТА - 430 Р -**



**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ  
С ПЕРСИКОВО-МАНГОВЫМ СОУСОМ**

**- 890 ₹ -**

*Тартар из лосося со спелым авокадо  
и персиково-манговым соусом*



**ТАРТАР ИЗ БРЯНСКОГО БЫЧКА  
С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА И АНЧОУСОВ**

**☆ - 790 ₹ -**

*Тартар из мраморной говядины  
с соусом тоннато из тунца и ржаными гречками*



**СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ**

**- 790 ₹ -**

*Севиче из свежего лосося с красным луком,  
пикантной апельсиново-имбирной заправкой и зеленью*



**ВИТЕЛЛО ТОННАТО**

**- 690 ₹ -**

*Нежный говяжий лангет с каперсами  
и мягким соусом из тунца и анчоусов*

# ЗАКУСКИ

STARTERS



**АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ** - 2150 Р -  
Пармезан, Blue Cheese, бри, сыр с трюфелем 1/2 порции - 1350 Р -



**МЯСНОЕ ПЛАТО** - 1950 Р -

*Прошутто ди Парма, итальянская вяленая говядина брезаола, сыровяленая свинина коппа, пате из куриной печени, салями с трюфелем, итальянская острая салями спьяната, испанская сыровяленая колбаса чоризо*

**ГИГАНТСКИЕ ОЛИВКИ** - 310 Р -



### ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО

*Лосось гравлак с мягким соусом гуакамоле из авокадо*

☆ - 890 ₺ -



### КАПРЕЗЕ С СОУСОМ ПЕСТО

*Легкая закуска из спелых помидоров и сыра моцарелла с соусом песто, кедровыми орехами и базиликом*

- 690 ₺ -



### ПАРМИДЖАНО

*Запечённый баклажан с томатным соусом наполи, пармезаном, моцареллой и базиликом*

- 670 ₺ -



### КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

*Тигровые креветки, обжаренные в кляре до золотистого цвета, с соусом темпура*

- 810 ₺ -



### ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

*Ассорти сезонных фруктов*

- 1350 ₺ -



# САЛАТЫ

SALADS

## ЗЕЛЕНый САЛАТ

*Легкий салат из микса зеленых овощей*

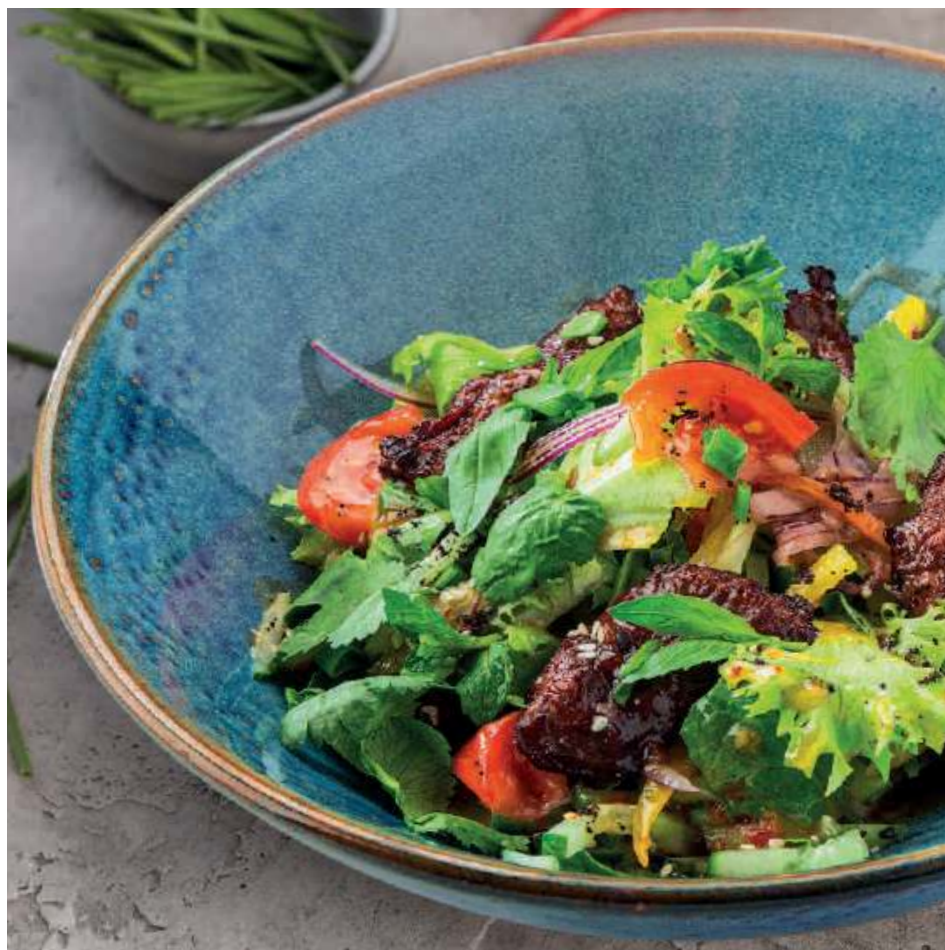
- 570 Р -



## АЗИАТСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

*Паназиатский салат с обжаренной мраморной говядиной, овощами, салатным миксом и остро-сладким соусом*

- 690 Р -





### САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

Обжаренные баклажаны с листьями салата, узбекскими помидорами, зеленью и устричной заправкой

☆ -570 ₺ -



### САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Свежие овощи и листья салата с сыром фета и оливками Белла ди Чериньола

- 590 ₺ -



### САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

Нежная телятина с овощами и соусом тоннато из тунца и анчоусов

☆ - 670 ₺ -



# САЛАТЫ

SALADS

## САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

*Мясо камчатского краба с узбекскими помидорами,  
листьями салата, авокадо и соусом юдзу*

- 1190 ₺ -

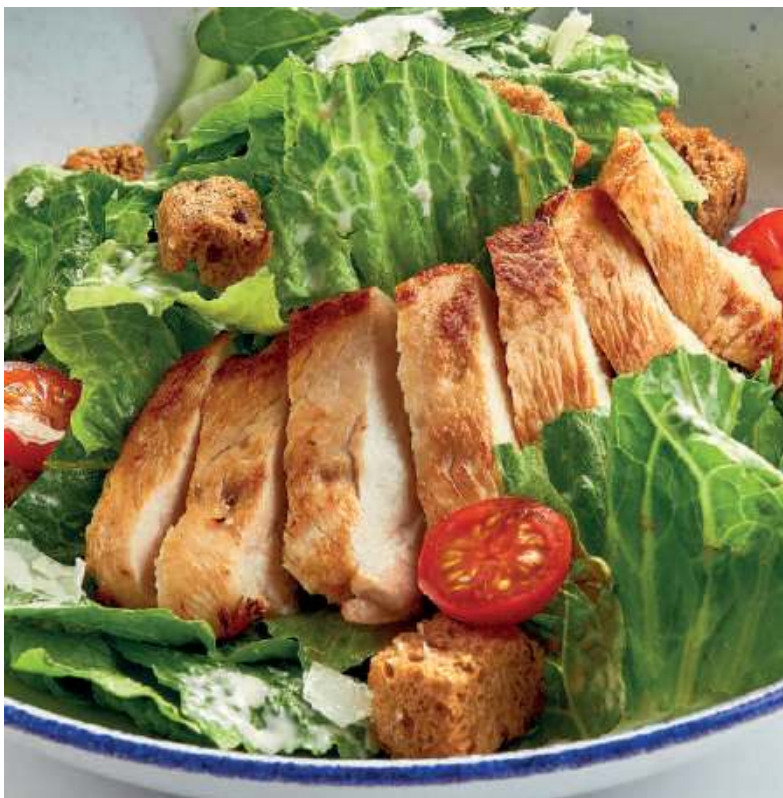




### САЛАТ С УГРЁМ

*Копченый угорь на подушке из салатных листьев с водорослями кайсо, овощами и зеленью под соусом унаги*

☆ -690 ₺ -



### ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

*Маринованная с тимьяном и запеченная куриная грудка с листьями салата и томатами черри*

- 570 ₺ -



### ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

*Обжаренные тигровые креветки, помидоры черри и листья салата с мягким соусом цезарь и крутонами из зернового хлеба*

- 670 ₺ -

# ЗОЖ

HEALTHY LIFESTYLE



БОУЛ С ЛОСОСЕМ  
И ПЕРСИКОВЫМ СОУСОМ

- 690 Р -



СМУЗИ-БОУЛ С ГРАНОЛОЙ,  
БАНАНОМ И ЯГОДАМИ

- 730 Р -

## ГРАНОЛА

СМУЗИ-БОУЛ С ГРАНОЛОЙ,  
БАНАНОМ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ - 730 ₹ -

ДОМАШНЯЯ ГРАНОЛА С ОРЕХАМИ,  
СУШЕНОЙ КЛЮКВОЙ И ЙОГУРТОМ - 430 ₹ -

## БОУЛЫ

БОУЛ С ЛОСОСЕМ И ПЕРСИКОВЫМ СОУСОМ - 690 ₹ -  
*Свежий и полезный поке-боул с лососем, овощами,  
водорослями кайсо и тропическим персиково-манговым соусом*

БОУЛ С ТУНЦОМ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ - 690 ₹ -  
*Поке-боул с тунцом, овощами, яйцом и ореховым соусом  
с добавлением цитрусового понзу*

## САЛАТЫ и СУПЫ

ЗЕЛЕНЬ С САЛАТ - 570 ₹ -

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ - 590 ₹ -

САЛАТ ЧУКА С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ - 370 ₹ -  
*Салат из маринованных водорослей кайсо с кунжутом и мягким ореховым соусом*

МИСО-СУП - 290 ₹ -

## ГОРЯЧЕЕ И ГАРНИРЫ

ЗАПЕЧЕННАЯ ДОРАДА С ТОМАТАМИ И АВОКАДО - 1250 ₹ -

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С МИКСОМ ЗЛАКОВ И ТРАВ - 890 ₹ -  
*Обжаренные креветки с баклажанами, узбекскими помидорами,  
булгуром, киноа и диким рисом*

ГАРНИР ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - 490 ₹ -

ОВОЩИ НА ПАРУ - 490 ₹ -

ОВОЩИ ГРИЛЬ - 490 ₹ -

ЗАПЕЧЕННАЯ БРОККОЛИ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ - 470 ₹ -

ШПИНАТ СОТЕ - 350 ₹ -

# СУПЫ

SOUPS

## СИЦИЛИЙСКАЯ ПОХЛЕБКА С МОРЕПРОДУКТАМИ

*Средиземноморская томатная похлебка  
с лососем, кальмаром и тигровыми креветками*

-830 ₺ -



### ТОМ ЯМ

*Тайский остро-кислый суп с тигровыми креветками, рисовой лапшой и вешенками*



- 650 ₺ -

### ФИНСКАЯ УХА

*Сливочная уха из лосося и палтуса*

- 650 ₺ -

### БОРЩ С ГОВЯЖЬЕЙ ЩЕКОЙ И САЛОМ

*Наваристый борщ с говяжьей щекой, смальцем, сметаной и бородинским хлебом*

- 590 ₺ -

### СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ СО СВИНЫМ РЕБРОМ

*Густой томатный суп из чечевицы с подкопченным свиным ребром*

- 550 ₺ -

### КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

*Суп с нежными куриными фрикадельками и брокколи*

- 390 ₺ -

---

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

*Чиабатта, фокачча с пармезаном, гриссини*

- 410 ₺ -



# ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

EASTERN CUISINE

## ПЛОВ

- 540 Р -

*Ароматный плов с курицей  
и маринованным красным луком*

## АЧИК-ЧУЧУК

- 490 Р -

*Салат из узбекских помидоров  
с красным луком и зеленью*

## ☆ ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

- 610 Р -

*Пышное открытое хачапури по-аджарски  
с адыгейским сыром, сулгуни,  
моцареллой и куриным яйцом*

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

### ЛОБИО

- 570 ₺ -

*Традиционное лобико из красной фасоли в томатном соусе с кавказскими специями и кинзой*

### АДЖАПСАНДАЛ

- 490 ₺ -

*Пряная грузинская закуска из баклажанов, помидоров и сладкого перца со специями*

### ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ С ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

- 530 ₺ -

*Свежий салат из помидоров, огурцов и красного лука с зеленью и душистым маслом*

## СУП И ГОРЯЧЕЕ

### ХАРЧО

- 650 ₺ -

*Пряный харчо с говяжьей щекой, рисом и кинзой*

### ДОЛМА

- 610 ₺ -

*Голубцы из свинины и говядины в виноградных листьях*

## ШАШЛЫКИ

### СЕТ ШАШЛИКОВ

- 2300 ₺ -

*Свинина, курица, индейка, овощи гриль*

### ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

- 750 ₺ -

### ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

- 690 ₺ -

### ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

- 790 ₺ -





## РИБАЙ

Цена указана за 100 гр

- 990 Р -

## СКЕРТ

Скерт с пюре из печеного батата  
и соусом медовый демиглас

Цена указана за 100 гр

☆ - 650 Р -

# МЯСО

MEAT







### МЯСНОЙ СЕТ

Стейк скерт, куриная грудка гриль, шашлык из свинины, свиные ребрышки

- 2650 ₺ -



### КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ

- 650 ₺ -



### СВИНЫЕ РЕБРА

Пряные маринованные ребра гриль с легким капустным салатом коул слоу

☆ - 1190 ₺ -



### ФЛЭТ АЙРОН

Цена указана за 100 гр

- 670 ₺ -

# МЯСО

MEAT



## МРАМОРНЫЙ БУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

*Бургер с котлетой из мраморной говядины, томатами, сыром дорблю и чеддер и красным карамельным луком*

☆ - 850 ₹ -



## ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР

*Бургер с маринованной курицей в панировке, томатами, сыром чеддер и соусом цезарь*

- 590 ₹ -



### ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА

- 990 ₺ -

*Нежная говяжья щека с соусом медовый демиглас и картофельным пюре*



### СТРОГАНОВ

- 790 ₺ -

*Строганов из мраморной говядины с картофельным пюре, солеными огурцами и вялеными томатами*



### БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

☆ - 990 ₺ -

*с пюре или картофелем фри на выбор*



### КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА

- 830 ₺ -

*Котлеты из фермерского кролика с пюре, шпинатом и сливочно-грибным соусом*



# МЯСО

MEAT

## КУРИЦА В ТАЙСКОМ СОУСЕ С РИСОМ

*Кусочки курицы, обжаренные в тайском соусе,  
с рисом басмати, брокколи и зеленью*

- 630 Р -





**СВИНИНА  
В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ**

*Маринованная свиная вырезка, обжаренная с овощами, корнем имбиря, ананасом и кисло-сладким соусом*

☆ - 650 ₽ -



**ИНДЕЙКА ПО-МИЛАНСКИ**

*Филе индейки, обжаренное в сухарях, со свежими овощами и сыром пармезан*

- 690 ₽ -



**ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**

*Печень, тушеная в соусе медовый демиглас, с картофельным пюре и ароматным трюфельным маслом*

- 590 ₽ -



# РЫБА

FISH

## ТРЕСКА ПО-СИЦИЛИЙСКИ

*Филе трески в томатном соусе Наполи с картофелем бэби, оливками и каперсами*

- 850 ₺ -

## ЗУБАТКА

*Запеченное филе зубатки с морковным кремом, зеленой спаржей и птитимом*

- 890 ₺ -

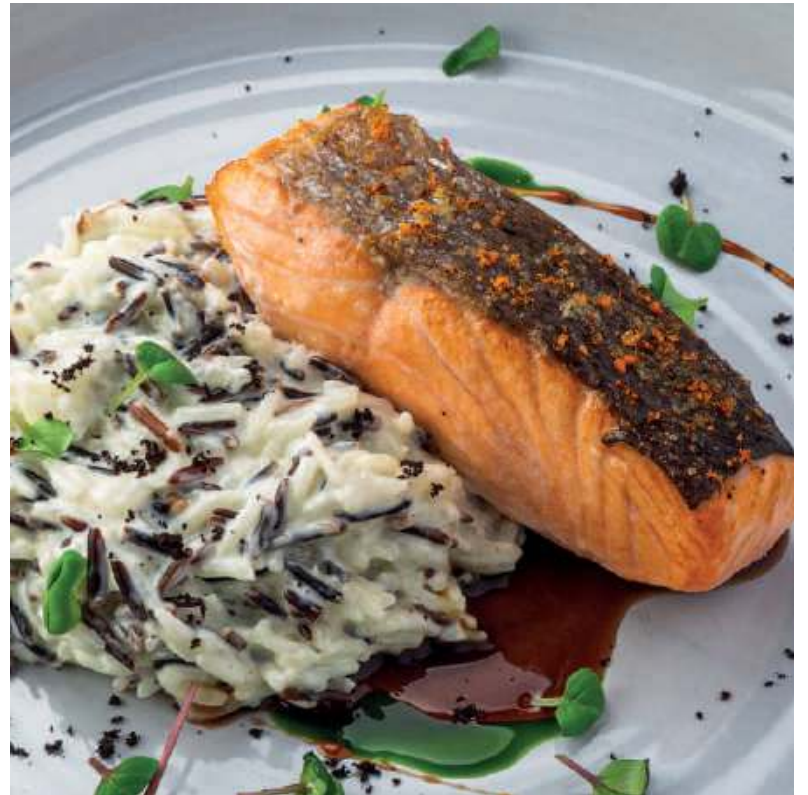




**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ  
С МИКСОМ ЗЛАКОВ И ТРАВ**

- 890 ₺ -

*Обжаренные креветки с баклажанами, узбекскими помидорами, булгуром, киноа и диким рисом*



**ЛОСОСЬ С ДИКИМ РИСОМ  
И МУССОМ ИЗ МАСКАРПОНЕ**

☆ - 1290 ₺ -

*Запеченный стейк из лосося с гарниром из дикого риса, риса басмати и маскарпоне*



**ДОРАДА**

- 1250 ₺ -

*Запеченная дорада с томатами и авокадо*



**ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ  
С ЛАЙМОВЫМ АЙОЛИ**

-1450 ₺ -

*Креветки, обжаренные с петрушкой, чесноком и белым вином, с лаймовым соусом айоли, рукколой и пармезаном*



**СУДАК ПОД СОУСОМ ГОЛЛАНДЕЗ**

- 890 ₺ -

*Запеченное филе судака под сливочно-яичным соусом голландез с картофельным пюре и зеленым горошком*



ЗАПЕЧЕННАЯ БРОККОЛИ  
С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

- 470 Р -

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ  
С ГРУЗДЯМИ И ВЕШЕНКАМИ

☆ - 430 Р -

# ГАРНИРЫ

SIDE DISHES





### **ГАРНИР ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ**

*Узбекские помидоры, огурцы, редис и сладкий болгарский перец с оливковым маслом и зеленью*

**- 490 ₺ -**

### **ОВОЩИ НА ПАРУ**

*Морковь, кабачки, цветная капуста, брокколи и стручковая фасоль, приготовленные на пару, с добавлением оливкового масла*

**- 490 ₺ -**

### **ОВОЩИ ГРИЛЬ**

*Кабачки, баклажаны, сладкий болгарский перец, помидоры, кукуруза в початке и красный лук, приготовленные на гриле*

**- 490 ₺ -**

### **ГРЕЧКА С ПАРМЕЗАНОМ И ВЕШЕНКАМИ**

*Гречка, обжаренная со сливочным маслом и соевым соусом, с вешенками и сыром пармезан*

**- 490 ₺ -**

### **ШПИНАТ СОТЕ**

*Шпинат, слегка обжаренный с луком шалот*

**- 350 ₺ -**

### **ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ПОД СЫРОМ**

*Картофель, запеченный с сыром гауда, сыром дорблю и чесноком*

**- 350 ₺ -**

### **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

*Без трюфеля / с трюфелем*

**- 350 ₺ -**

**- 390 ₺ -**

# ПАСТА

PASTA



## СПАГЕТТИ АЛЬ БУРРО С ТАЛЬЯТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

*Спагетти со сливочным маслом и пармезаном  
с тальятой из мраморного стейка флэт айрон,  
рукколой и трюфельным маслом*

- 850 ₺ -

## СПАГЕТТИ ПЕСТО

*Спагетти с соусом песто, рукколой,  
сыром дорблю и кедровыми орехами*

- 690 ₺ -

**ПЕННЕ СИЦИЛИАНО С БАКЛАЖАНОМ** - 750 ₹ -

*Паста с томатным соусом наполи, баклажаном, пармезаном и моцареллой*

**СПАГЕТТИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ,  
ПЕСТО И СТРАЧАТЕЛЛОЙ** - 630 ₹ -

*Паста с неаполитанским томатным соусом, соусом песто и нежным сыром страчателла*

**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ БИСК** ☆ - 730 ₹ -

*Паста с обжаренными тигровыми креветками, томатами и соусом биск с добавлением коньяка, томатов и апельсинов*

**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ** - 790 ₹ -

*Паста в томатно-сливочном соусе с обжаренным лососем и пармезаном*

**СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ** - 550 ₹ -

*Классическая паста болоньезе с густым томатно-мясным соусом*

**ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ** - 770 ₹ -

*Лазанья с томатным соусом наполи и соусом болоньезе из свинины и говядины*

**СПАГЕТТИ КАРБОНАРА** - 590 ₹ -

*Традиционная паста карбонара с обжаренным беконом, пармезаном и яйцом*



# ПАСТА

PASTA

## НЬОККИ С КАЛЬМАРОМ

*Картофельные ньокки, обжаренные на оливковом масле с томатным соусом наполи и кальмаром*

- 590 ₹ -

## НЬОККИ С ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

*Ньокки с обжаренными вешенками, ароматным трюфельным соусом и пармезаном*

- 670 ₹ -





**РИЗОТТО СО СМОРЧКАМИ  
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

- 890 ₺ -



**РИЗОТТО С ТАРТАРОМ  
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

- 790 ₺ -



**ПАД-ТАЙ С КРЕВЕТКАМИ**

*Пад-тай с обжаренными тигровыми креветками,  
эдамаме, ростками бобов и тайским соусом*

- 690 ₺ -

**ПАД-ТАЙ С КУРИЦЕЙ**

*Паназиатская лапша под пряным соусом с карамельной курицей,  
овощами и орехами кешью*

- 650 ₺ -



#### 4 СЫРА

*Пармезан, моцарелла, бри, дорблю*

- 890 ₺ -



# ПИЦЦА

PIZZA

#### ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ

*Пицца с кальмаром, тигровыми креветками,  
мидиями и вялеными томатами*

- 890 ₺ -



**ПИЦЦА С ПАРМОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ - 890 ₺ -**

*Пицца с томатным соусом с добавлением базилика и орегано, итальянской сыровяленой ветчиной Прощутто ди Парма, моцареллой и сыром страчателла*



**ВЕТЧИНА И ГРИБЫ - 670 ₺ -**

*Пицца с ветчиной, моцареллой и обжаренными шампиньонами*



**КАРБОНАРА - 770 ₺ -**

*Сливочная пышная пицца с обжаренным беконом, томатами черри и сыром моцарелла*



**ПЕППЕРОНИ - 670 ₺ -**

*Пицца на пышном тесте с острой саями пепперони, томатным соусом и моцареллой*

**МАРГАРИТА - 590 ₺ -**

**ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ - 530 ₺ -**

**ФОКАЧЧА - 490 ₺ -**



# РОЛЛЫ

ROLLS

## BIG SET

*Филадельфия фреш, острый ролл с лососем,  
гриль-ролл с угрем и авокадо, ролл с чукой*

- 2200 ₺ -



## **ФРЕШ-РОЛЛЫ** .....

**ФИЛАДЕЛЬФИЯ КЛАССИК / ФРЕШ (С ОГУРЦОМ) - 770/690 ₺ -**

**КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ - 790 ₺ -**

*Классический ролл калифорния с мясом краба, огурцом, авокадо и икрой масаго*

**ФИЛАДЕЛЬФИЯ С УГРЕМ - 650 ₺ -**

*Филадельфия, завернутая в пласты копченого угря, со сливочным сыром и соусом из угря и грибов шиитаке*

**РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА И АВОКАДО - 630 ₺ -**

*Ролл с обжаренной в кляре тигровой креветкой, лососем, огурцом и пластами спелого авокадо*

**РОЛЛ С УГРЕМ И КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА - 790 ₺ -**

*Ролл, обернутый пластами копченого угря, со сливочным сыром, авокадо и тигровыми креветками, обжаренными в кляре*

**РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ - 790 ₺ -**

*Ролл, обернутый пластами свежего лосося и авокадо, со снежным крабом и пряным огурцом кимчи*

**РОЛЛ С ЧУКОЙ - 450 ₺ -**

*Ролл с пикантным салатом чука из морских водорослей с ореховым соусом*

# РОЛЛЫ

ROLLS



## HOT SET

*Острый ролл темпура с креветкой и авокадо,  
ролл темпура с лососем и снежным крабом,  
запеченные суши (лосось, тунец, креветка)*

- 1600 Р -

## ОСТРЫЕ РОЛЛЫ ..... 🌙

### ОСТРЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И СНЕЖНЫМ КРАБОМ - 650 ₹ -

*Ролл с авокадо, снежным крабом и шапочкой из острого лосося с соусом спайси и соусом шрирача*

### ОСТРЫЙ РОЛЛ ТЕМПУРА С КРЕВЕТКОЙ - 550 ₹ -

*Теплый ролл, обжаренный в кляре, с тигровой креветкой, сливочным сыром, авокадо и острым соусом шрирача*

### ОСТРЫЙ РОЛЛ С ОПАЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ И ОГУРЦОМ КИМЧИ - 790 ₹ -

*Ролл, обернутый опаленным лососем, с тигровой креветкой, свежим огурцом и огурцом в пряном соусе кимчи*

## ТЕМПУРА И ГРИЛЬ-РОЛЛЫ .....

### РОЛЛ ТЕМПУРА С ЛОСОСЕМ И СНЕЖНЫМ КРАБОМ - 570 ₹ -

*Обжаренный ролл темпура с лососем, снежным крабом и такуаном*

### РОЛЛ ТЕМПУРА С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ И АВОКАДО - 670 ₹ -

*Обжаренный темпура-ролл с омлетом, сливочным сыром и шапочкой тартара из лосося и авокадо*

### ГРИЛЬ-РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ И МИДИЯМИ - 510 ₹ -

*Ролл со снежным крабом и запеченной шапочкой из мидий и креветок*

### ГРИЛЬ-РОЛЛ С УГРЕМ И АВОКАДО - 630 ₹ -

*Ролл с угрем, авокадо и запеченной шапочкой изпряного насыщенного соуса*

### ГРИЛЬ-РОЛЛ С МОЦАРЕЛЛОЙ И СНЕЖНЫМ КРАБОМ - 550 ₹ -

*Ролл с икрой масаго, японским омлетом, сливочным сыром и запеченной шапочкой из снежного краба и моцареллы*



# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ  
С ЧЕРНИКОЙ

- 470 Р -



ТОРТ ЙОГУРТОВЫЙ  
С ВИШНЕЙ

- 410 Р -





ТОРТ С ПЕКАНОМ  
И СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

- 470 ₺ -



КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК

☆ - 410 ₺ -



ТОРТ КЛУБНИЧНО-МАЛИНОВЫЙ

- 490 ₺ -



НАПОЛЕОН

- 490 ₺ -



# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

СМЕТАННИК

- 410 Р -



ТОРТ-МУСС С ЧЕРНИКОЙ  
И БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

- 430 ₺ -



ТОРТ ШОКОЛАД-БАНАН

- 470 ₺ -



ТОРТ РАФАЭЛЛО

- 470 ₺ -

# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

- 510 Р -



МОРОЖЕНОЕ ДЖЕЛАТО

*1 шарик / 3 шарика*

- 190 / 530 Р -







**БУЛОЧКИ ШУ**

1 шт - 130 ₺ -



**ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА**

1 шт - 150 ₺ -



**ТВОРОЖНЫЙ СЫРОК  
В ШОКОЛАДЕ**

1 шт - 250 ₺ -

*Нежный ванильный творожный сырок со сгущенным молоком  
в молочном шоколаде*



**ПЕЧЕНЬЕ ШОКОЛАДНЫЙ МИШКА**

1 шт - 130 ₺ -

*Шоколадное печенье с сырно-сливочным кремом*



# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

## ЭКЛЕР

*ягодный / шоколадный / ванильный*

**- 270 ₺ -**



**ТРЮФЕЛЬ**

1 шт - 110 / 110 ₺ -

*Молочный шоколад с кешью / темный шоколад с перцем ява*



**МАКАРОНС**

1 шт - 110 / 110 / 110 / 150 ₺ -

*Ваниль / маракуйя / молочный шоколад / малина*



**СЫРНИКИ**

*Нежные ванильные сырники с брусничным соусом*

- 450 ₺ -

# МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

MILKSHAKES

## ПАТИ-ШЕЙК

Гигантский молочный коктейль  
для больших дружных компаний и всей семьи!

Ванильный / клубничный / шоколадный

1800 мл

- 1700 Р -



<b>ПАТИ-ШЕЙК</b>	<b>- 1700 ₹ -</b>
<i>Ванильный / клубничный / шоколадный</i>	
<b>MOUSE HOUSE</b>	<b>- 550 ₹ -</b>
<i>Молочный коктейль из сливочного пломбира с пюре персика, сахарной ватой и маршмеллоу</i>	
<b>КРЕМ-БРЮЛЕ</b>	<b>- 550 ₹ -</b>
<i>Молочный коктейль с нежным кремовым вкусом французского десерта</i>	
<b>ГОЛУБИКА</b>	<b>- 570 ₹ -</b>
<i>Нежный молочный коктейль с пюре и ягодами голубики, безе и маршмеллоу</i>	
<b>ПЕЧЕНЬЕ ОРЕО</b>	<b>- 490 ₹ -</b>
<i>Мягкий молочный коктейль с печеньем орео и взбитыми сливками</i>	
<b>ВАНИЛЬ</b>	<b>- 450 ₹ -</b>
<i>Классический ванильный молочный коктейль с маршмеллоу и безе</i>	
<b>КЛУБНИКА</b>	<b>- 650 ₹ -</b>
<i>Молочный коктейль с пюре из свежей клубники, ягодами клубники и безе</i>	
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ШОКОЛАД</b>	<b>- 550 ₹ -</b>
<i>Очень шоколадный молочный коктейль с молочным шоколадом, маршмеллоу и безе</i>	



# ЛИМОНАДЫ И СМУЗИ

LEMONADE AND SMOOTHIE

## КЛУБНИКА-БАЗИЛИК

Яркий и очень вкусный лимонад из свежей клубники с тимьяном и базиликом

300 мл / 1 л

- 390/890 Р -

## ЛИМОНАДЫ ..... 300 мл / 1 л .....

**МАНГО-МАРАКУЙЯ** - 390/890 ₹ -

*Кисло-сладкий тропический коктейль  
с ярким вкусом манго и маракуйи*

**ДЫНЯ-ЛЕМОНГРАСС** - 390/890 ₹ -

*Освежающий коктейль с медовой дыней  
и легкой леденцовостью лемонграсса*

**МАЛИНА-ШАЛФЕЙ** - 390/890 ₹ -

*Лимонад с тонкой кислинкой садовой малины  
и мягкими нотками шалфея*

**БАНАН-МАНГО** - 390/890 ₹ -

*Плотный, яркий, сладкий тропический коктейль  
с преобладающим вкусом манго и мягкостью банана*

**ГРУША** - 390/890 ₹ -

*Спокойный и гармоничный грушевый лимонад*

**МОЈИТО Б/А** - 390/890 ₹ -

*Ледяной безалкогольный мохито с лаймом и мятой*

## СМУЗИ ..... 300 мл .....

**ОГУРЕЦ-МЯТА** - 450 ₹ -

*Свежий легкий детокс с ярким вкусом огурца и мяты*

**КЛУБНИКА-БАНАН** - 550 ₹ -

*Густой мягкий смузи со свежей клубникой и бананом*

**АНАНАС-ЯБЛОКО** - 450 ₹ -

*Легкий тропический смузи с сочным ананасом, яблоком и нотками манго*

**МАЛИНА-ЧЕРНИКА** - 510 ₹ -

*Яркий сбалансированный смузи из лесных ягод*

*\*Объем напитков указан с учетом всех ингредиентов, включая лед*



# ЧАЙ

TEA

## КИТАЙСКИЙ ЭЛИТНЫЙ ЧАЙ

### ИМПЕРАТОРСКИЙ ПУЭР

- 730 Р -

*Постферментированный семилетний чай из провинции Юньнань. Насыщенный полнотелый вкус с древесными нотками и ароматом сухофруктов*

### ТЕ ГУАНЬ ИНЬ

- 730 Р -

*Знаменитый улун Те Гуань Инь, богатый антиоксидантами, с легким цветочно-медовым ароматом и вкусом*

### ЛАПСАНГ СУШОНГ

- 730 Р -

*Традиционный китайский красный чай с насыщенным смолисто-копченым ароматом и фруктовым мягким вкусом*

### ЖАСМИНОВЫЙ ЛИЧИ

- 470 Р -

*Связанный зеленый чай с тонким ароматом жасмина и цветочным послевкусием*



## ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ ..... 700 мл .....

**ЧАЙ КЛУБНИЧНЫЙ** - 490 ₺ -

*Яркий чай со свежей клубникой и нотами чабреца*

**ЧАЙ МАРРОКАНСКИЙ** - 490 ₺ -

*Пряный чай на основе Эрл Грея с лёгкой цитрусовой кислинкой и сладковатыми оттенками специй*

**ОБЛЕПИХОВЫЙ** - 490 ₺ -

*Насыщенный облепиховый чай на основе иван-чая с медом, апельсином и яблоком*

**МАНГО И ЛАЙМ** - 490 ₺ -

*Тропический чай с ярким манго и нотками листьев лайма*

**ТАЕЖНЫЙ** - 490 ₺ -

*Чёрный чай с можжевельными ягодами, розмарином и медом*

**ГРАНАТОВЫЙ** - 490 ₺ -

*Сладкий насыщенный гранатовый чай с дольками лайма*

**ТРАВЯНОЙ С ИМБИРЕМ** - 490 ₺ -

*Ароматный травяной чай с медом, лимоном, корнем имбиря и чабрецом*

### ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Ассам 700 мл - 370 ₺ -

Эрл Грей  
(с бергамотом) 700 мл - 370 ₺ -

Земляника лесная 700 мл - 370 ₺ -

### ЗЕЛЕНый ЧАЙ

Молочный улун 700 мл - 370 ₺ -

Сенча 700 мл - 370 ₺ -

### ФИТОЧАЙ

Сбор успокаивающий 700 мл - 370 ₺ -

*Ромашка, календула,  
мята, Melissa, шиповник*

Сбор тонизирующий 700 мл - 370 ₺ -

*Иван-чай, хвоя пихты,  
красная смородина, чабрец*

Сбор омолаживающий 700 мл - 370 ₺ -

*Листья оливы, шиповник,  
цедра апельсина, роза, лимонграсс*

**ТОППИНГИ:** Мята - 40 ₺ -      Чабрец - 40 ₺ -      Лимон - 40 ₺ -

# НАПИТКИ

DRINKS

## КОФЕ

ЭСПРЕССО / АМЕРИКАНО	- 200 ₹ -
ФЛЭТ УАЙТ	- 290 ₹ -
КАПУЧИНО / ЛАТТЕ	- 250 ₹ -
РАФ КАРАМЕЛЬ / РАФ МАТЧНА	- 430 ₹ -
КАКАО С ЗЕФИРКАМИ	- 430 ₹ -

*\*Вы можете выбрать к кофе другие виды альтернативного молока за дополнительную плату*

## ВОДА И ЛИМОНАДЫ

ДАУСУЗ ГАЗ/БГ <i>Россия, 850 мл</i>	- 410 ₹ -
САН БЕНЕДЕТТО ГАЗ/БГ <i>Италия, 500 мл</i>	- 490 ₹ -
ВОДА ДЕТСКАЯ 330 мл	- 140 ₹ -
КОЛА / КОЛА ЗЕРО / ФАНТА / СПРАЙТ / ТОНИК 330 мл	- 310 ₹ -
ДОКТОР ПЕППЕР 330 мл	- 310 ₹ -
ЧУПА-ЧУПС МАНГО / ДЫНЯ 345 мл	- 310 ₹ -
ФАНТА БУЗИНА-ЛИМОН / КЛУБНИКА-КИВИ 330 мл	- 310 ₹ -

## СОКИ МОРСЫ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК <i>Апельсин, морковь 200 мл/1 л</i>	- 340 ₹ - - 1200 ₹ -
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК <i>Яблоко, грейпфрут, сельдерей 200 мл/1 л</i>	- 390 ₹ - - 1400 ₹ -
СОК RICH пакет. <i>Апельсин, яблоко, вишня, томат, ананас 300 мл/1 л</i>	- 270 ₹ - - 690 ₹ -
СОК RICH бут. <i>Апельсин, яблоко, вишня, томат, ананас 200 мл</i>	- 290 ₹ -
МОРС ЯГОДНЫЙ <i>в ассортименте 300 мл/1 л</i>	- 230 ₹ - - 570 ₹ -



Взимается сервисный сбор 10% за обслуживание компаний от 8 человек и более.

Взимается пробковый сбор 2000 р. за бутылку вина объемом 750 мл, 2000 р. за бутылку крепкого алкоголя объемом 500 мл.