

семейная мансарда

BY CARBONARA



Детское меню



«Индец Джо»
полезные овощи
и сметанный соус

125 гр / 210.-



«Жорик в кустах»

салат с маслом
или сметаной
на твой вкус

130 гр / 180.-

ДЕТСКОЕ МЕНЮ




**семейная
мансарда** BY CARBONARA



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

семейная мансарда BY CARBONARA

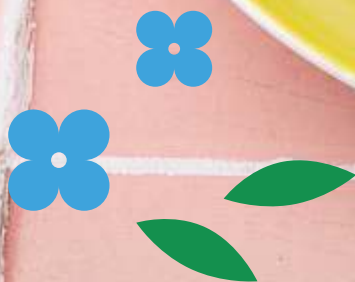
«Оливия»
с куриным филе
и сметаной
150 гр / 200.-



«Тыковка»
крем-суп
на кокосовом
молоке

250 гр / **230.-**

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



семейная
мансарда BY CARBONARA

«Цып-Цып»

куриный
суп-лапша

250 гр / 150.-



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

семейная
мансарда

BY CARBONARA

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Сырная
пицца
360 гр / 410.-



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Сладкая
пицца
с нутеллой
320 гр / 410.-

семейная
мансарда BY CARBONARA

Нонна Беатричи
мясные котлетки
с картофельным
пюре

220 гр / 310.-

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



семейная
мансарда BY CARBONARA



Бургер
с куриной котлетой,
сыром и картошкой
фри
350 гр / 360.-

Наггетсы
курица в хрустящей
панировке
с картофелем фри
и домашним кетчупом
250 гр / **310.-**


ДЕТСКОЕ МЕНЮ





**Бабочки
в сырном соусе**
180 гр / 350.-






Паста
с лососем и пенне

240 гр / 430.-

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

семейная
мансарда BY CARBONARA



Детские
пельмешки
с курицей и сметаной

160 гр / 320.-



Вы можете
взять с собой
500 гр / 590.-



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



Стейк
из судака
с рисом

250 гр / 430.-

**ВСЕ ВКУШНОЕ
СРАЗУ**

ассорти домашнего
мороженого
с натуральными сливками
и любимыми сладостями

480 гр / 790.-

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

семейная
мансарда BY CARBONARA


**Макароны
монстерс**
три пирожных
макаронс

65 гр / 320.-

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

семейная
мансарда BY CARBONARA



A cup of tea with a cat illustration and a saucer with three cat-shaped pastries. The pastries are decorated with white cream, black whiskers, and pink noses. The saucer is red with white polka dots. The background is a blue and white patterned tablecloth.

Гатто Шоколатто
заварное пирожное
со сливочно-
шоколадным кремом
120 гр / 350.-

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Decorative blue flowers and green leaves.

семейная
мансарда BY CARBONARA



Муравейник

105 гр / 290.-

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



семейная
мансарда BY CARBONARA

A close-up photograph of a golden-brown waffle roll resting on a light yellow plate with concentric circular patterns. The roll is positioned diagonally across the frame. In the background, a yellow container and a green container are partially visible on a pink tiled surface. A red callout box with a white cat silhouette is overlaid on the top right, containing text. There are also yellow and green leaf-like graphics scattered around the image.

Вафельная
трубочка

90 гр / 190.-



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Milkshake

Банановый Челентано

с пюре из клубники,
корицей и бананом

350 мл / 380.-

Джелато Шоколато

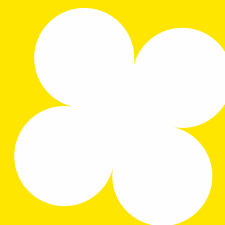
с домашним сиропом
из какао-бобов

350 мл / 380.-

Трамонто с персиками и абрикосами

350 мл / 380.-

НАПИТКИ



МОРС

из лесных ягод

200 мл / **100.-**

СОК

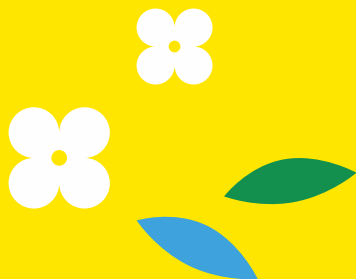
яблоко / вишня/
апельсин / персик

200 мл / **150.-**

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

с зефирками

250 мл / **220.-**



Детский день рождения в «Семейной Мансарде»

День рождения в компании лучших друзей в главном семейном ресторане Екатеринбурга. Незабываемый праздник с индивидуальной программой: любимые герои, увлекательные квесты, профессиональные аниматоры, праздничный стол с любимыми детскими лакомствами и, конечно, именным тортом!

- ❖ Многофункциональная игровая комната для детей разных возрастов (от 3 до 12 лет), в ней одинаково комфортно и малышам, и подросткам.
- ❖ Три уютных зала: «Пимончики», «Зеленая дача» и «Маленькая Нарния».
- ❖ Профессиональная анимация от лучших праздничных агентств города.
- ❖ Детское меню с любимыми блюдами. Скидка на заказ праздничного торта — 25%.
- ❖ Профессиональный присмотр за ребятами в игровой на протяжении всего праздника (для детей от 3х лет).



Детский кулинарный мастер-класс

Совместно с шеф-поваром или шеф-кондитером проведем увлекательный кулинарный мастер-класс. Сами приготовим блюда, как настоящие повара, а после все дружно попробуем за праздничным столом.



**Мастер-класс
по вкуснейшей итальянской пицце.**



**Мастер-класс
по приготовлению равиоли:**

раскатаем тесто, сделаем начинки, слепим равиоли
и попробуем их с фирменным соусом.



**Мастер-класс
по приготовлению классической лазаньи:**

раскатаем тесто, выложим в формы слоями, доведем
до вкуса двумя соусами и отправим запекаться в печь.



**Мастер-класс
по приготовлению шоколадных конфет или пирожного:**
вместе приготовим вкусный десерт,
который попробуем с горячим чаем.



**Мастер-класс
по росписи пряников:**
украсим белковой глазурью вкусные имбирные пряники,
попробуем с чаем или какао.
Или заберем домой - похвастаться близким!



семейная мансарда

BY CARBONARA

