

## Молочные коктейли Milkshakes

Ванильный шейк / Vanilla shake	350 мл/мл	350 ₺
Шоколадный шейк / Chocolate shake	350 мл/мл	350 ₺
Клубничный шейк / Strawberry shake	350 мл/мл	350 ₺

## Лимонады Lemonade

Манго-Маракуйя / Mango-Passion Fruit		
Маракуйя-Малина / Passion Fruit-Raspberry	450 мл/мл	350 ₺
Ягодный / Berry		
Яблоко-Киви / Apple-Kiwi		

## Безалкогольные напитки Soft drinks

<b>Газированные напитки Добрый</b> Dobry carbonated drinks	500 мл/мл	190 ₺
Кола без сахара, Кола, Апельсин, Лимон-лайм Cola without sugar, Cola, Vanilla, Orange, Lemon-lime		
<b>Вода БонаАква / Water BonaAqua</b>	500 мл/мл	150 ₺
негазированная, газированная / still, carbonated		
<b>Сок Рич / Rich Juice</b>	300 мл/мл	210 ₺
Апельсин, Яблоко, Вишня / Orange, Apple, Cherry		
<b>Морс клюквенный / Fruit drink cranberry</b>	500 мл/мл	200 ₺



НАСЛАДИСЬ  
ВКУСОМ С Rich

## Фреши Fresh

Апельсиновый / Orange		
Грейпфрутовый / Grapefruit		
Морковно-яблочный / Carrot-Apple		
Морковный со сливками / Carrot with Cream	300 мл/мл	370 ₺
Яблочный / Apple		

## Кофе Coffee

Эспрессо / Espresso	40 мл/мл	170 ₺
Американо / Americano	150 мл/мл	170 ₺
Капучино / Cappuccino	200 мл/мл	230 ₺
Латте / Latte	220 мл/мл	230 ₺
Раф классический / Raf classic	220 мл/мл	280 ₺
Какао с маршмеллоу / Cocoa with marshmallows	220 мл/мл	210 ₺
Молоко / Milk	350 мл/мл	120 ₺

## Чай Tea

### Зеленый чай «Сенча» / Green tea «Sencha»

Травяной и сладкий вкус, с легкой терпкостью и нотами ореха, с ароматом свежей травы и с запахом моря / Herbal and sweet taste, with a slight astringency and nutty notes, with the aroma of fresh grass and the smell of the sea

### Краснополянский травяной Сбор / Krasnopolyansky herbal collection

Композиция подобранных целебных растений: чабреца и смородинового листа, чайной розы и шиповника, душицы и ромашки / Composition of selected medicinal plants: thyme and currant leaf, tea rose and wild rose, oregano and chamomile

### Фруктовый чай / Fruit tea

Красный чай с сушеными ананасами и яблоками, в сочетании с гибискусом, черноплодной рябины и цедрой шиповника / Red tea with dried pineapples and apples, combined with hibiscus, chokeberry and rosehip zest

### Чай черный «Ассам» / Black tea «Assam»

Альпийский индийский крупнолистовой чай. Крепкий насыщенный настой, с терпким пряно-солодовым вкусом и насыщенным ароматом / Alpine Indian loose leaf tea. Strong rich infusion, with a tart spicy-malty taste and rich aroma

## Алкогольная карта Alcohol card

Игристое вино «Шато Тамань» брют белое Sparkling wine «Chateau Tamagne» brut white	200 мл/мл	520 ₺
Игристое вино «Шато Тамань» брют розовое Sparkling wine «Chateau Tamagne» brut rose	200 мл/мл	520 ₺
Вино «Шато Тамань Шардоне» сухое белое Wine «Chateau Tamagne Chardonnay» dry white	187 мл/мл	500 ₺
Вино «Шато Тамань Каберне» сухое красное Wine «Chateau Tamagne Cabernet» dry red	187 мл/мл	500 ₺
Ладога водка «Царская» оригинальная 40% Ladoga vodka «Tsarskaya» original 40%	50 мл/мл	450 ₺
Виски «Фоулерс» зерновой 40% Whiskey «Fowlers» grain 40%	50 мл/мл	450 ₺
Джин «Барристер Драй» 40% Gin «Barrister Dry» 40%	50 мл/мл	500 ₺
Настойка малиновая на джине Raspberry tincture on gin	50 мл/мл	270 ₺
Настойка вишневая / Cherry tincture	50 мл/мл	270 ₺
Настойка «Сливочный арахис» Creamy peanut tincture	50 мл/мл	270 ₺
Сет настоек / Set of tinctures	150 мл/мл	750 ₺
Глинтвейн классический / Classic mulled wine	200 мл/мл	350 ₺
Мохито / Mojito	350 мл/мл	650 ₺
Ром белый, мята, лайм, Спрайт, лед White rum, mint, lime, Sprite, ice		
Апероль спритц / Aperol Spritz	290 мл/мл	670 ₺
Апероль, игристое белое брют, вода БонаАква, апельсин, лед Aperol, sparkling white brut, BonaAqua water, orange, ice		
Текила Санрайз / Tequila Sunrise	280 мл/мл	710 ₺
Текила белая, апельсиновый сок Rich, гренадин, лед White tequila, orange juice Rich, grenadine, ice		
Голубая Лагуна / Blue Lagoon	250 мл/мл	600 ₺
Водка, сок ананасовый, ликер Блю-Кюрасао, лимон, лед Vodka, pineapple juice, Blue Curacao liqueur, lemon, ice		
Лонг Айленд Айс Ти / Long Island Ice Tea	350 мл/мл	710 ₺
Водка, Текила белая, джин, ликер Трипл Сек, ром, лимон, Добрый Кола, лед Vodka, White Tequila, Gin, Triple Sec, Rum, Lemon, Dobry Cola, Ice		
Пина Колада / Pina Colada	290 мл/мл	650 ₺
Ром белый, ликер малибу, сок ананасовый, сливки White rum, Malibu liqueur, pineapple juice, cream		

## Крафтовое пиво Craft beer

Бавария безалкогольное / Bavaria non-alcoholic	450 мл/мл	320 ₺
Богемия Лагер / Bohemian Lager	500 мл/мл	580 ₺
светлое фильтрованное / light beer, filtered		
Ирландский Стаут / Irish Stout	500 мл/мл	580 ₺
темное нефилтрованное / dark beer, unfiltered		
Пейл Эль / Pale Ale	500 мл/мл	580 ₺
темное нефилтрованное / dark beer, unfiltered		
Мерцен / Marzen	500 мл/мл	580 ₺
темное фильтрованное / dark beer, filtered		
Пилснер / Pilsner	500 мл/мл	580 ₺
светлое фильтрованное / light beer, filtered		
Кристаллвайзен / Kristallweizen	500 мл/мл	580 ₺
светлое фильтрованное / light beer, filtered		
ИПА / IPA	500 мл/мл	580 ₺
светлое нефилтрованное / light beer, unfiltered		

Сочи Парк



МЕНЮ  
MENU



## Салаты Salads

<b>Салат с цыпленком и соусом Фейжоа</b> <b> Salad with chicken and feijoa sauce</b>	<i>230 г/г</i>	<b>510 ₹</b>
Обжаренное филе цыпленка в сочетании с микс салатом и свежими овощами: огурец, сельдерей, томаты. Заправляется соусом фейжоа ( в состав используется мед) и декорируется семенами льна и свежей кинзой. <i>Fried chicken fillet in combination with mixed salad and fresh vegetables: cucumber, celery, tomatoes. It is seasoned with feijoa sauce (honey is used in the composition) and decorated with flax seeds and fresh cilantro.</i>		
<b>Салат с бастурмой и горчичным соусом</b> <b> Salad with basturma and mustard sauce</b>	<i>250 г/г</i>	<b>570 ₹</b>
Тонко нарезанные слайсы бастурмы в сочетании с миксом салата, свежими томатами, свежими и консервированными огурцами, отварным картофелем черри, красным луком. Под устричным и горчичным соусами, украшенный луком фри. <i>Thinly sliced slices of basturma combined with a salad mix, fresh tomatoes, fresh and canned cucumbers, boiled cherry potatoes, red onions. Under oyster and mustard sauces, garnished with onion fries.</i>		
<b>Салат с креветками и киноа</b> <b> Salad with shrimp and quinoa</b>	<i>240 г/г</i>	<b>690 ₹</b>
Обжаренные тигровые креветки в сочетании с отварной крупой Киноа, салатом романо, свежими томатами и огурцом, под медово-горчичной заправкой. Украшенный чипсами начос и кинзой. <i>Fried prawns in combination with boiled quinoa, Romano salad, fresh tomatoes and cucumber, with honey-mustard dressing. Garnished with nachos chips and coriander.</i>		
<b>Салат Цезарь с цыпленком</b> <b> Caesar salad with chicken</b>	<i>200 г/г</i>	<b>550 ₹</b>
Листья салатов, томаты черри, сыр Пармезан, грудка куриная, сухари запеченные с чесночным маслом, соус Цезарь <i>Lettuce, cherry tomatoes, Parmesan cheese, chicken breast, breadcrumbs baked with garlic oil, Caesar sauce</i>		
<b>Вип шаверма / Vip shawarma</b>	<i>300 г/г</i>	<b>510 ₹</b>
Пшеничная тортилья, свежие огурцы и томаты, лук, листья салатов, бедро цыпленка под соусом Шаверма: майонез, сметана, соль, зелень свежая, чеснок, специи <i>Wheat tortilla, fresh cucumbers and tomatoes, onions, lettuce, chicken thigh with Shawarma sauce: mayonnaise, sour cream, salt, fresh herbs, garlic, spices</i>		
<b>Салат «Нисуаз»/ Salad «Nicoise»</b>	<i>250 г/г</i>	<b>630 ₹</b>
Листья салатов, томаты черри, фасоль стручковая, яйцо куриное, маслины консервированные, красный лук, тунец консервированный, фирменный соус Нисуаз <i>Lettuce, cherry tomatoes, green beans, chicken egg, canned olives, red onion, canned tuna, Nicoise special sauce</i>		

## Детское меню Kid’s menu

<b>Куриные нагеттсы/ Chicken nuggets</b>	<i>150 г/г</i>	<b>370 ₹</b>
Мясо цыпленка, мука пшеничная и панировочные сухари <i>Chicken meat, wheat flour and breadcrumbs</i>		
<b>Тефтели из цыпленка с картофельным пюре с сливочным соусом</b> <b>Chicken meatballs with mashed potatoes and cream sauce</b>	<i>230 г/г</i>	<b>390 ₹</b>
Тефтели из цыпленка, в сочетании с картофельным пюре, сливочный соус и свежая зелень <i>Chicken meatballs paired with mashed potatoes, cream sauce and fresh herbs</i>		
<b>Макарошки «Осьминожки»</b> <b>Pasta «Octopuses»</b>	<i>275 г/г</i>	<b>390 ₹</b>
Отварные макароны и сосиски, сливки, натертый пармезан, томаты черри <i>Boiled pasta and sausages, cream, grated parmesan, cherry tomatoes</i>		
<b>Макарошки Детские с сыром</b> <b>Children’s pasta with cheese</b>	<i>185 г/г</i>	<b>300 ₹</b>
Отварные макарошки "Буквы", сливочное масло, тертый сыр пармезан <i>Boiled pasta "Letters", butter, grated parmesan cheese</i>		
<b>Сырники со взбитой сметаной</b> <b>Cheesecakes with whipped sour cream</b>	<i>130/50 г/г</i>	<b>270 ₹</b>
Классические сырники, со взбитой сметаной и сгущенкой <i>Classic cheesecakes with whipped sour cream and condensed milk</i>		

## Горячие закуски Hot appetizers

<b>Крылья в глейзе «Острая Азия»</b> <b>Hot Asia gleize wings</b>	<i>210/40 г/г</i>	<b>460 ₹</b>
Маринованные крылья в соевом соусе и глейз Острая Азия: соус Чили, Терияки, Шрирача, соевый соус; кунжут / <i>Marinated wings in soy sauce and glaze Sharp Asia: Chili sauce, Teriyaki, Sriracha, soy sauce; sesame"</i>		
<b>Крылья в глейзе «Терияки» / Wings in Teriyaki Glaze</b>	<i>210/40 г/г</i>	<b>460 ₹</b>
Маринованные крылья в соевом соусе и глейз Терияки; кунжут <i>Marinated wings in soy sauce and Teriyaki glaze; sesame</i>		

<b>Крылья в глейзе «BBQ» / Wings in glaze «BBQ»</b>	<i>210/40 г/г</i>	<b>460 ₹</b>
Маринованные крылья в соевом соусе, глейз BBQ: соус барбекю, сахар, соевый соус; кунжут / <i>Marinated wings in soy sauce, BBQ glaze: barbecue sauce, sugar, soy sauce; sesame</i>		

<b>Картофель фри / French fries</b>	<i>100 г/г</i>	<b>210 ₹</b>
Классический картофель фри / <i>Classic french fries</i>		
<b>Брокколи фри / Broccoli fries</b>	<i>130/25 г/г</i>	<b>290 ₹</b>
Брокколи в кляре, обжаренные во фритюре, соус Хайнц <i>Broccoli in batter, deep fried, Heinz sauce</i>		
<b>Капуста цветная фри / Cauliflower fries</b>	<i>130/25 г/г</i>	<b>290 ₹</b>
Цветная капуста в кляре, обжаренная во фритюре, соус Хайнц <i>Deep-fried cauliflower in batter, Heinz sauce</i>		
<b>Сырные шарики / Cheese balls</b>	<i>130/25 г/г</i>	<b>400 ₹</b>
Сырные шарики, изготовленные из местных сыров в панировке, обжаренные во фритюре / <i>Cheese balls made from breaded local cheeses, deep fried</i>		
<b>Овощные палочки фри / Vegetables Fries</b>	<i>130/25 г/г</i>	<b>290 ₹</b>
Овощные палочки, приготовленные из картофеля, моркови, зеленого горошка и кукурузы, соус Хайнц / <i>Vegetable sticks made with potatoes, carrots, green peas and corn, Heinz sauce</i>		
<b>Картофельные дольки / Slices</b>	<i>100 г/г</i>	<b>210 ₹</b>
Классические картофельные дольки / <i>Classic potato wedges</i>		

## Горячие блюда Hot dishes

<b>Куриная котлета с пюре и свежим огурцом</b> <b>Chicken cutlet with mashed potatoes and fresh cucumber</b>	<i>310 г/г</i>	<b>450 ₹</b>
<i>Куриная котлета и картофельное пюре по классическому рецепту, свежие огурцы; украшено зеленью / Chicken cutlet and mashed potatoes according to the classic recipe, fresh cucumbers; decorated with greenery</i>		

<b>Шницель из цыпленка с пюре и грибным соусом</b> <b>Chicken schnitzel with mashed potatoes and mushroom sauce</b>	<i>300 г/г</i>	<b>520 ₹</b>
Куриная отбивная из филе бедра с картофельным пюре по классическому рецепту и сливочный грибной соус из шампиньонов, свежие огурцы и томаты черри / <i>Chicken thigh fillet with classic recipe mashed potatoes and champignon creamy mushroom sauce, fresh cucumbers and cherry tomatoes</i>		

<b>Пельмени со сметаной / Dumplings with sour cream</b>	<i>240/50 г/г</i>	<b>390 ₹</b>
Цветные пельмени с фаршем из индейки, с добавлением лука, петрушки и сливок. Подается со сметаной / <i>Colored dumplings with minced turkey, onion, parsley and cream. Served with sour cream</i>		

<b>Филе рыбы с картофельным пюре и соусом</b> <b>Tар тар</b>	<i>295 г/г</i>	<b>540 ₹</b>
<b>Fish fillet with mashed potatoes and tartar sauce</b>		
Панированное в сухарях филе Минтая, обжаренное до хрустящей корочки; картофельное пюре, соус Тар-тар, томаты черри, зелень / <i>Pollack fillet breaded in breadcrumbs, fried until crispy; mashed potatoes, tartar sauce, cherry tomatoes, greens</i>		

<b>Купаты с картофельными дольками</b> <b>Kupaty with potato wedges</b>	<i>265 г/г</i>	<b>530 ₹</b>
Свиная колбаска, картофельные дольки обжаренные во фритюре, консервированные огурцы, томаты черри, зелень соус Heinz / <i>Pork sausage, deep fried potato wedges, canned cucumbers, cherry tomatoes, herbs Heinz sauce</i>		

<b>Паста Карбонара / Pasta Carbonara</b>	<i>270 г/г</i>	<b>450 ₹</b>
Отварная паста в сливочном соусе, с обжаренным беконом, сыр Пармезан <i>Boiled pasta in creamy sauce, fried bacon, Parmesan cheese</i>		

<b>Паста с цыпленком и грибами</b> <b>Pasta with chicken and mushrooms</b>	<i>300 г/г</i>	<b>430 ₹</b>
Отварная паста в сливочном соусе, обжаренное филе цыпленка, шампиньоны, сыр Пармезан <i>Boiled pasta in creamy sauce, fried chicken fillet, champignons, Parmesan cheese</i>		

<b>Треска с чечевицей и соусом</b> <b>Цезарь</b>	<i>320 г/г</i>	<b>650 ₹</b>
<b>Cod with lentils and Caesar sauce</b>		
Филе черной трески приготовленное на пару подается с чечевицей в сливочно- сырном соусе. Декорируется соусом "Цезарь" и икрой тобико, свежей зелению. <i>Steamed black cod fillet served with lentils in cream cheese sauce. Decorated with Caesar sauce and tobiko caviar, fresh herbs.</i>		

<b>Строганов из куриной печени</b> <b>Stroganoff from chicken liver</b>	<i>250 г/г</i>	<b>510 ₹</b>
Обжаренные брусочки куриной печени в сливочном соусе, с добавлением лука и трофельного масла. Подается с картофельным пюре. Декорируется луком фри и сушеной розой. <i>Fried chicken liver cubes in cream sauce, with onion and truffle oil. Served with mashed potatoes. Decorated with onion fries and dried rose.</i>		

<b>Лапша азиатская с говядиной / Asian noodles with beef</b>	<i>300 г/г</i>	<b>490 ₹</b>
Лапша удон в сочетании с обжаренными брусочки говядины с овощами: лук, морковь, капуста пекинская, перец сладкий, имбирь. Декорируется свежей кинзой и семенами кунжута <i>Udon noodles in combination with fried beef cubes with vegetables: onions, carrots, Peking cabbage, sweet pepper, ginger. Decorated with fresh cilantro and sesame seeds.</i>		

<b>Паста с рапаном / Pasta with rapan</b>	<i>290 г/г</i>	<b>510 ₹</b>
Отварная паста с обжаренными рапанами с чесноком в сливочном соусе с добавлением рыбного бульона. Декорируется зеленью. <i>Boiled pasta with fried rapan with garlic in a creamy sauce with the addition of fish broth. Decorated with greenery.</i>		

## Соус на выбор Choose sauce

<b>Сырный Cheesy / Барбекю В-В-Q / Кетчуп Ketchup / Терияки Teriyaki / Кисло-сладкий Sweet and sour / Горчичный Mustard / Чесночный Garlic</b>	<i>25 г/г</i>	<b>60 ₹</b>
<b>Майонез / Mayonnaise</b>	<i>40 г/г</i>	<b>60 ₹</b>

## Хлебобулочные изделия Bread

<b>Хлебная корзина / Bread basket</b>	<i>120 г/г</i>	<b>140 ₹</b>
<i>Ржаная и две пшеничные булочки / Rye and two wheat crispy buns</i>		

## Бургеры Burgers

<b>Бургер Краснодарский парень / Burger Krasnodar guy</b>	<i>270 г/г</i>	<b>550 ₹</b>
Нежная булочка для бургера, сласы из запеченной бужениной, консервированные огурцы, кольца красного лука, томаты, соус Сацибели, сыр Чеддер, майонез, лист салата / <i>Tender burger bun, baked pork slabs, canned cucumbers, red onion rings, tomatoes, Sacibeli sauce, Cheddar cheese, mayonnaise, lettuce</i>		

<b>Бургер с говядиной / Burger with beef</b>	<i>290 г/г</i>	<b>610 ₹</b>
Хрустящая и нежная булочка для бургера, сочная говьяжья котлета, сыр Чеддер, салат Айсберг, свежие томаты и консервированные огурцы, соус Бургерный, соус барбекю <i>Crispy and tender burger bun, juicy beef patty, Cheddar cheese, Iceberg lettuce, fresh tomatoes and canned cucumbers, Burger sauce, BBQ sauce</i>		

<b>Бургер Морской Царевны / Burger Sea Princess</b>	<i>280 г/г</i>	<b>899 ₹</b>
Нежная булочка для бургера, филе тунца, обжаренного на гриле, лист салата, свежие томаты, паназиатский соус Том Ям, соус Танкау / <i>Tender burger bun, grilled tuna fillet, lettuce, fresh tomatoes, Pan-Asian Tom Yam sauce, Tankatsu sauce</i>		

<b>Бургер Фреш / Burger Fresh</b>	<i>260 г/г</i>	<b>560 ₹</b>
Хрустящая и нежная булочка для бургера, сочная котлета из цыпленка в панировке, салат Айсберг, свежие огурцы и томаты, соус Пармезановый и Бургерный <i>Crispy and tender burger bun, juicy breaded chicken cutlet, Iceberg lettuce, fresh cucumbers and tomatoes, Parmesan and Burger sauce</i>		

<b>Бургер Фиш / Burger Fish</b>	<i>265 г/г</i>	<b>590 ₹</b>
Хрустящая и нежная булочка для бургера , обжаренное до хрустящей корочки филе Минтая в панировке, соус Тар-тар, консервированные огурцы, салат Айсберг, свежие томаты, соус Бургерный / <i>Crispy and tender burger bun, breaded Pollack fillet fried to a crisp, Tartar sauce, canned cucumbers, Iceberg lettuce, fresh tomatoes, Burger sauce</i>		

<b>Бургер Тритон / Burger Triton</b>	<i>290 г/г</i>	<b>670 ₹</b>
Нежная булочка для бургера, консервированный тунец, с добавлением отварного яйца и классического майонеза, лист салата, свежие томаты, соус песто из петрушки <i>Tender burger bun, canned tuna with boiled egg and classic mayonnaise, lettuce, fresh tomatoes, parsley pesto sauce</i>		

<b>Детский бургер с фри / Kid’s burger with fries</b>	<i>120/60 г/г</i>	<b>400 ₹</b>
Мини-бургер, в составе которого нежная булочка для бургера, котлета из говядины, лист салата, томаты свежие, кетчуп, сыр Чеддер. Подается с картофелем фри <i>Mini-burger, which includes a tender burger bun, beef cutlet, lettuce, fresh tomatoes, ketchup, Cheddar cheese. Served with french fries</i>		

<b>Бургер с розовой говядиной / Pink beef burger</b>	<i>325 г/г</i>	<b>670 ₹</b>
Хрустящая и нежная булочка для бургера, ростбиф нарезанный слайсами, сыр Чеддер, красный лук, свежие томаты и консервированные огурцы, салат Айсберг, соус барбекю и фирменный соус к розовой говядине / <i>Crispy and tender burger bun, sliced roast beef, Cheddar cheese, red onion, fresh tomatoes and canned cucumbers, Iceberg lettuce, BBQ sauce and signature pink beef sauce</i>		

<b>Бургер Мексиканский / Mexican burger</b>	<i>360 г/г</i>	<b>710 ₹</b>
Булочка, смазанная мексиканским соусом, обжаренная говьяжья котлета, микс салата, свежие огурец и томаты, перец халапеньо, соус гуакомоле / <i>A bun smeared with Mexican sauce, fried beef patty, salad mix, fresh cucumber and tomatoes, jalapeno pepper, guacamole sauce</i>		

## Десерты Desserts

<b>Ромовая баба / Rum Baba</b>	<i>330</i>	<b>380</b>
Сдобная выпечка, пропитанная соусом на основепряного рома. Подается с Крем-Чиз и соусом из облепихи / <i>Sweet pastries soaked in a spiced rum-based sauce. Served with Cream Cheese and sea buckthorn sauce.</i>		

<b>Черемуховый торт с ягодным соусом</b> <b>Bird cherry cake with berry sauce</b>	<i>140/50</i>	<b>350</b>
шоколадный бисквит, крем на основе сметаны, подается с ягодным соусом <i>chocolate biscuit, cream based on sour cream, served with berry sauce</i>		

<b>Донаты / Donats</b>	<i>140</i>	<b>410</b>
Два воздушных и мягких доната, покрытых глазурью, в ассортименте <i>Two airy and soft donuts covered with glaze, in assortment</i>		

<b>Чизкейк Шоколадный Сан Себастьян</b> <b>San Sebastian chocolate Cheesecake</b>	<i>190</i>	<b>450</b>
Шоколадный чизкейк подается со сливочным соусом и сгущенным молоком <i>Chocolate cheesecake is served with cream sauce and condensed milk.</i>		

<b>Пирог черничный / Blueberry pie</b>	<i>220</i>	<b>410</b>
Черничный пирог подается с кремом из взбитых сливок. Декорируется сахарной пудрой и каплями ягодного соуса. / <i>Blueberry pie is served with whipped cream. Decorated with powdered sugar and drops of berry sauce.</i>		

<b>Пирог шоколадно-вишневый / Chocolate cherry pie</b>	<i>150</i>	<b>410</b>
Пирог шоколадно-вишнёвый подается с ягодным соусом из вишни. Внутри пирога добавляется сгущенное молоко, что делает бисквит еще более нежным. Декорируется сахарной пудрой./ <i>Chocolate cherry pie is served with cherry berry sauce. Condensed milk is added inside the cake, which makes the sponge cake even more tender. Decorated with powdered sugar.</i>		

<b>НАСЛАДИСЬ ВКУСОМ С Rich®</b>			
<b>Сок Rich</b>	<i>300 мл</i>	<b>210 ₹</b>	
<b>Пирог черничный</b>	<i>220 гр</i>	<b>410 ₹</b>	
			

Внешний вид товара может отличаться от изображений в рекламных материалах.

«Rich» является зарегистрированным товарным знаком. © 2023. АО «Мултон».