

# STUDIO RESTO BAR



MENU  
est 2000



*Розгем уофоруу багсамуу  
бараме 20 нен*

English  
version



Chinese  
version





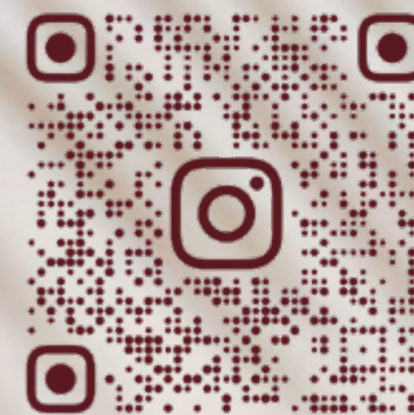
# ЗАВЕДИ КАРТУ ДРУЗЕЙ STUDIO

ПОЛУЧИТЕ 300 БОНУСОВ  
ЗА РЕГИСТРАЦИЮ И КЭШБЕК  
ЗА КАЖДУЮ ПОКУПКУ



# CAFE-STUDIO.RU

ОНЛАЙН БРОНИРОВАНИЕ, ДОСТАВКА, ФОТООТЧЕТЫ, АФИША



STUDIO\_RESTOVAR

## БИЗНЕС ЛАНЧ

с понедельника по пятницу

**С 11:00 ДО 16:00**

СЕТЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ

## ДЕНЬ КОФЕ

— каждый вторник —

**С 08:00 ДО 16:00**

БЕСПЛАТНО ГОТОВИМ ДЛЯ ВАС  
ФИРМЕННУЮ КЛАССИКУ

## МЕНЮ КУХНИ

НАВЫНОС СО СКИДКОЙ  
**10%**

Если у Вас аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом нам.  
Данный экземпляр меню является рекламным материалом. Экземпляр меню, содержащий  
полную информацию о блюдах, предоставляется по первому требованию Гостя.

УЛ. СВЕТЛАНСКАЯ 18А | 255-22-22 | CAFE-STUDIO.RU





**СОЗДАЕМ И ПРОВОДИМ МЕРОПРИЯТИЯ  
ЛЮБОГО МАСШТАБА НА ВЫСОКОМ УРОВНЕ  
С ЛЮБОВЬЮ И ПРОФЕССИОНАЛИЗМОМ**

Первоклассная кухня, многолетний опыт  
и превосходный сервис – это преимущества,  
которые позволяют **STUDIO HALL** организовать любые  
мероприятия во Владивостоке и за его пределами

**К услугам гостей:**  
**Банкетный зал вместимостью до 50 человек**  
**Выездной бар и команда барменов**  
**Команда выездного обслуживания**



УЛ. СВЕТЛАНСКАЯ, 18А | [CAFE-STUDIO.RU](http://CAFE-STUDIO.RU) | 255-07-55

# ДОСТАВКА

НАВЕДИТЕ КАМЕРУ НА QR-КОД, ЧТОБЫ ПЕРЕЙТИ В МЕНЮ  
СКИДКА 10% НА ВСЁ МЕНЮ КУХНИ «С СОБОЙ»





# БИЗНЕС- СЕТЫ

КАЖДЫЙ  
БУДНИЙ ДЕНЬ  
С 11<sup>00</sup> ДО 16<sup>00</sup>



## Ланч 1

620

### Борщ с говядиной

Легендарный борщ STUDIO по оригинальному рецепту с говядиной

### Митболы

Запечённые под сыром митболы из свинины с томатным соусом на картофельном пюре

### Апперитивный сет

Хлебная корзина с сетом намазок: кабачковая паста, грибное масло, риег из свинины



## Ланч 2

620

### Рыбный суп

Рыбный бульон с филе кеты, кальмаром и зеленью

### Рыбный биточек 2.0

Запеченный рыбный биточек на подушке из риса, с сыром и сливочным соусом

### Апперитивный сет

Хлебная корзина с сетом намазок: кабачковая паста, грибное масло, риег из свинины





## Ланч 3

620

### Суп куриный

С лапшой, яйцом, курицей и овощами

### Куриная котлета с цуккини

Подается с цуккини и сливочным соусом

### Апперитивный сет

Хлебная корзина с сетом намазок: кабачковая паста, грибное масло, рьет из свинины



Самые  
вкусные  
завтраки  
от рассвета  
до рассвета

ЗАВТРАКИ



NEW

# Тост-бриошь по-Голландски

Тост на подпечёной бриоши с горчичной эспумой, яйцом пашот, украшенный жареным и зелёным луком. Подаём на выбор: с беконом или слабосолёной форелью

200 | 670

NEW

# Тост-бриошь с лососем

Тост на подпечёной бриоши с творожным кремом, авокадо, слабосолённым лососем, листом романо, яйцом пашот и сливочным соусом

250 | 650





## Тост-бриошь с крабом

Тост на подпечёной бриоши, с фалангой краба, яйцом пашот и соусом биск, украшенный зелёным луком и пармезаном.

200 | 890



## Тост-бриошь с курицей

Тост на подпечёной бриоши с поджаренным цукини, обжаренной куриной грудкой, омлетом с сыром, листом романо, сырным соусом и соусом Цезарь

250 | 470



## Мой завтрак

Подпечёная бриошь с творожным кремом, авокадо, яичным скремблом, жареной креветкой, зелёным луком и сливочным соусом

260 | 670



ЗАВТРАКИ

## Тост-бриошь с рваной говядиной

Тост на подпечёной бриоши  
с сырным соусом, салатом  
фризе, рваной говядиной,  
глазуньей и сливочным соусом  
220 | 490

NEW



## Драник 2.0

Большой хрустящий и нежный  
картофельный драник  
со сливочным соусом,  
слабосоленой форелью,  
жареным луком фрай  
и зелёным луком

230/50 | 520



NEW

## Драник с крабом

Руллет из фирменного картофельного  
драника с начинкой из творожного  
крема, с фалангой краба, сливочным  
соусом и зелёным луком

200 | 890

STUDIO



NEW

# Боул с лососем

Рис, форель татаки, салат фризе, яйцо пашот, чука салат, соус унаги и кунжут под азиатской заправкой  
210 | 570

NEW

# Боул с креветкой и кальмаром

Рис, жареный кальмар и креветка, соус биск, свежий огурец и кунжут  
210 | 570

NEW

# Боул с курицей

Киноа, куриная грудка с соусом терияки, томлёный ананас, свежий огурец и лист романо под сливочной заправкой  
250 | 460





NEW

## Шакшука по-Берберски

Шакшука по-особому рецепту от Шефа. Томлёные овощи, два яйца с зелёным луком и булочкой чабатта. Готовим с начинкой на выбор: тигровые креветки или бекон

350 | 470



NEW

## Классический завтрак

Поджаренный тост, бекон, колбаски домашние, томаты, фасоль в томатном соусе.  
С яйцом на выбор: омлет, яичница, пашот, скрембл

270 | 570



NEW

## Тарт с лососем и шпинатом

Обжаренный шпинат с луком и форелью в сливочном соусе в хрустящей корзинке под сыром моцарелла

180 | 510



# EGG CONSTRUCTOR

## Добавки в ваш завтрак:

Креветка  
50 | 290

Шампиньоны  
50 | 150

Колбаска  
210

Бекон  
50 | 150

Ветчина  
50 | 150

Тост пшеничный с маслом  
100/30 | 100



## Яичница классическая

90 | 150

## Скрембл из трёх яиц

150 | 230

## Тонкий омлет

120 | 190

# КАШИ

## Вы можете собрать свою кашу:\*

Пшеница / Овсяная /  
Манная / Рисовая / Гречневая  
300 | 220

## Топпинги:

### Топпинг апельсин

Дольки свежего апельсина  
и апельсиновый соус

50/20 | 150

### Топпинг банан шоколад

Обжаренный банан  
и шоколадная крошка

50/20 | 150

### Топпинг медовая тыква

Запечённая на меду  
тыква и мёд

40/10 | 150



## Каша на альтернативном молоке

Молоко на выбор:  
кокосовое, соевое, миндальное  
200 | 350

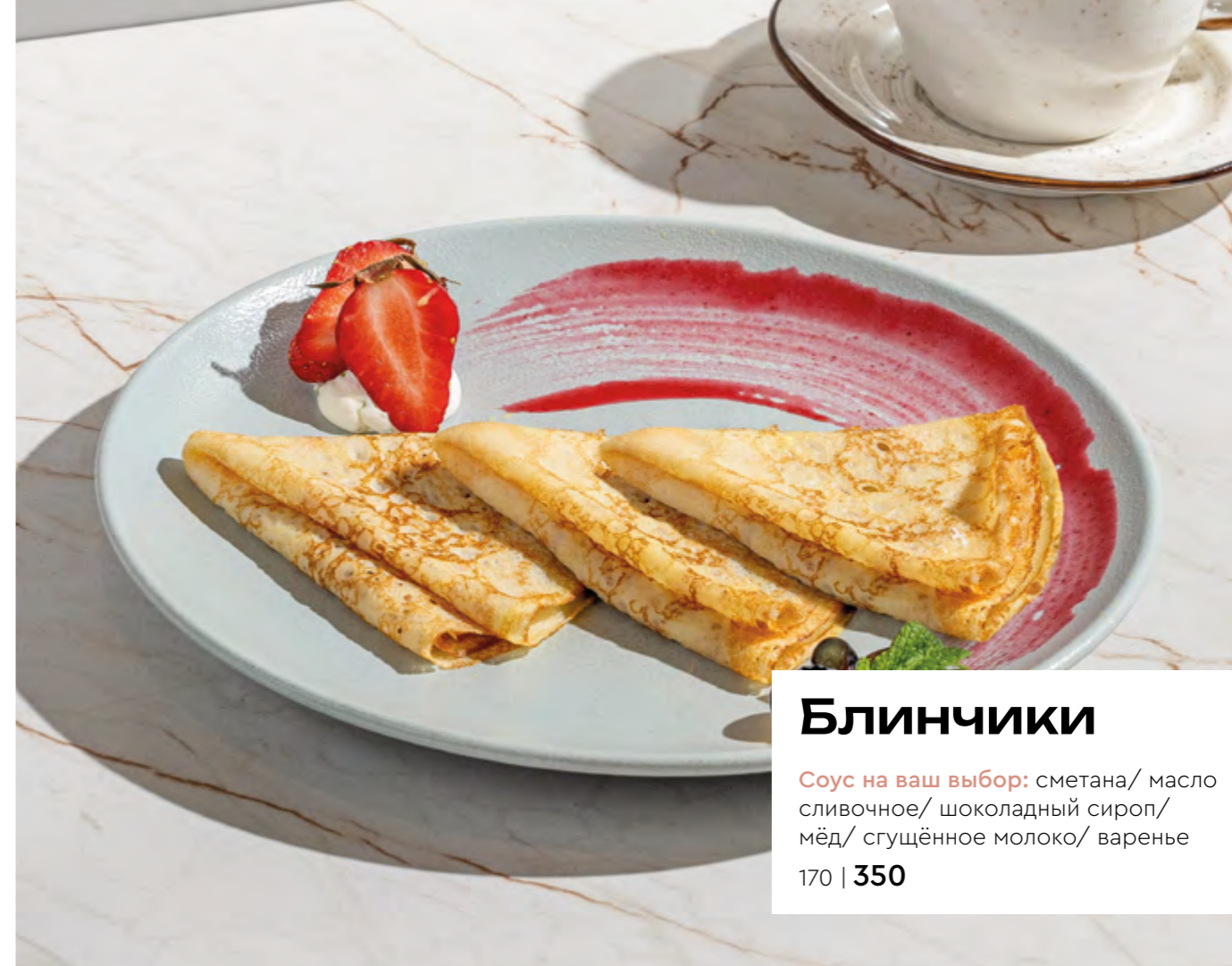


# БЛИННЫЕ ИСТОРИИ

NEW

## Блинчики с манго

Трубочки из домашних блинчиков с начинкой из творожного крема и кусочками манго, с соусом манго и лаймовым кремом  
200 | 430



### Блинчики

Соус на ваш выбор: сметана/ масло сливочное/ шоколадный сироп/ мёд/ сгущённое молоко/ варенье  
170 | 350



### Блины клубничные

Тонкие блинчики с начинкой из нежного крема маскарпоне и домашнего клубничного варенья  
210 | 490





## Полтавские блинчики

Блинчики наполненные творогом  
и персиком, запечённые в сметане

200 | 410



## Блин Жульен

Большой блин с куриным филе  
и шампиньонами в сливочно-сырном  
соусе, обжаренный с двух сторон,  
сыр пармезан

200 | 450



## Блин с малосольным лососем

Со сливочным сыром, свежим  
огурцом и соусом Дор блю

210 | 570



# УТРЕННИЕ СЛАДОСТИ

NEW



## Круассан банан- шоколад

Плоский круассан с томлёным бананом, шоколадным соусом, мороженым и шоколадной крошкой

190 | 450



## Сырники 2.0

Творожные сырники с добавлением сыра маскарпоне, с клубничным соусом, лёгким лаймовым кремом и свежей ягодой

260 | 470



## Бельгийские вафли с ягодой

Карамелизированные хрустящие вафли с кремом маскарпоне и ягодным соусом

220 | 570





## Панкейки

Классические панкейки  
со сливочным кремом  
и кленовым сиропом  
260 | 410



## Цезарь

С курицей  
220 | 530  
С креветкой  
220 | 590

САЛАТЫ  
И ЗАКУСКИ





# Салат с утиной грудкой

Руккола, фризе, свежие овощи, сочный мандарин  
и нежная утиная грудка под апельсиновым соусом  
180 | 530



## Фиджи

Микс салатов с сыром камамбер,  
авокадо, тигровой креветкой  
и зёрнами граната под соусом манго  
220 | 690



## Салат Греческий

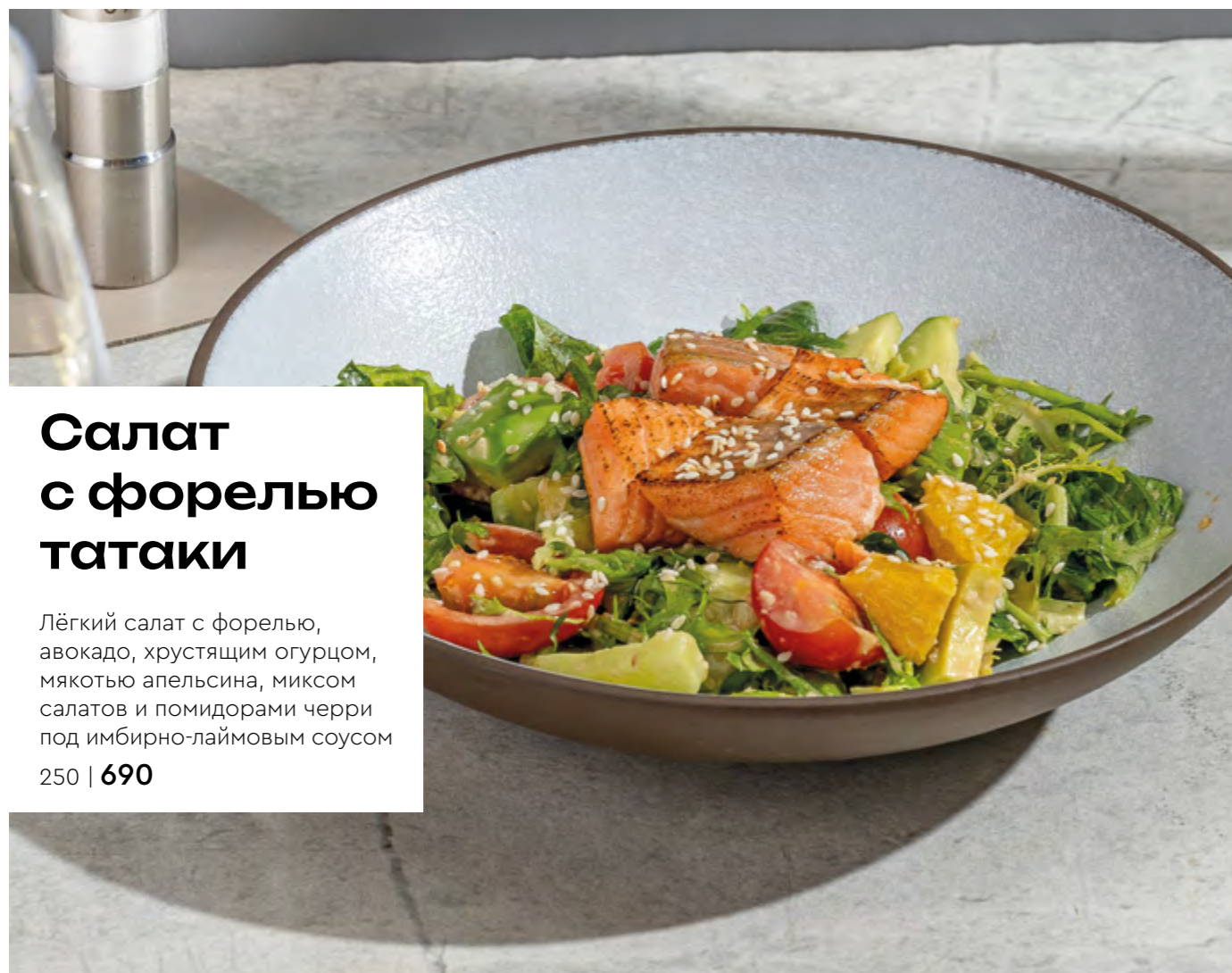
С миксом салатов, свежими  
овощами, сыром Фета и лимонно-  
масляной заправкой  
220 | 490



NEW

## Оливье БОБО

Секретный оливье с крабом и жареной креветкой, дальневосточный твит на рецепт очень известной бабушки  
220 | 710



## Салат с форелью татаки

Лёгкий салат с форелью, авокадо, хрустящим огурцом, мякотью апельсина, миксом салатов и помидорами черри под имбирно-лаймовым соусом  
250 | 690



NEW

## Салат с пармой и манго

Свежий хрустящий салат с пармской ветчиной, кусочками спелого манго, под кисло-сладкой заправкой и лепестками арахиса  
190 | 690



NEW

# Карпаччо из говяжьей вырезки

Маринованной в авторском соусе на основе мёда и ворчестера, с томлёными болгарскими перцами на подушке из свежего салата

190 | 750



# Лосось слабосолёный

С пшеничными гренками  
230 | 950



САЛАТЫ  
И ЗАКУСКИ

## Домашние соленья

Маринованные грибы шиитаке, маринованные огурцы и черри, квашеная капуста, сало фирменной засолки  
500 | 650



## Филе сельди слабого посола

С тёплым картофелем, чесночными гренками и маринованным луком  
300 | 410



## Сырная тарелка

Сыр Дор Блю, Пармезан, Камамбер, Моцарелла Буффало, мёд  
240 | 1 100





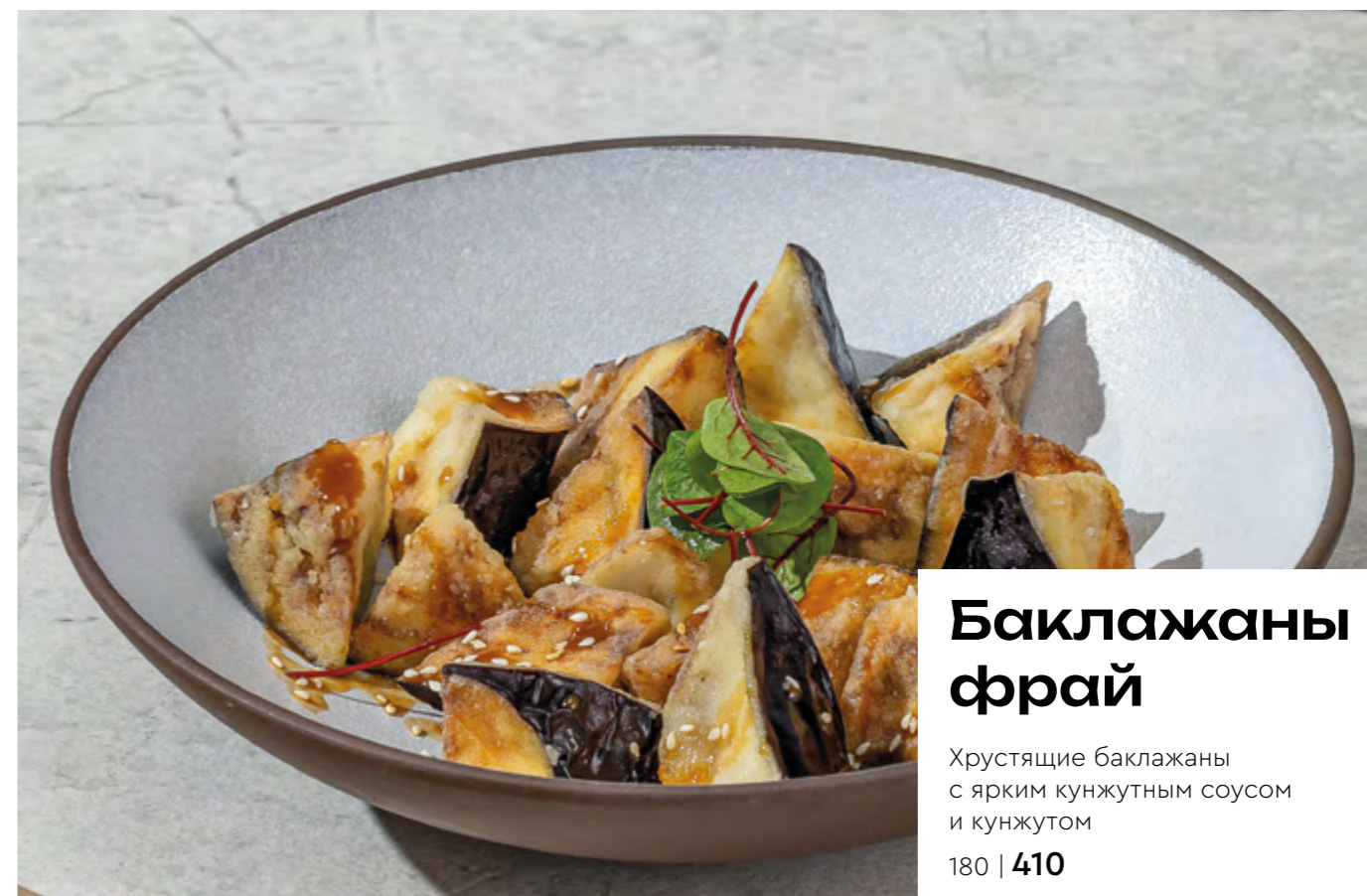
## Мясная тарелка

Ассорти из сырокопченого мяса, сыр моцарелла, маслины, оливки, пряные сухари  
250 | 1 100



## Поке с лососем

Гавайский микс из лосося, свежих овощей, морских водорослей вакаме и риса под кунжутным соусом  
250 | 650



## Баклажаны фрай

Хрустящие баклажаны с ярким кунжутным соусом и кунжутом  
180 | 410





## Фиш&чипс

Хрустящие рыбные палочки из филе трески, картофель фри соломкой. Подаём с фирменным соусом тар-тар  
260/50 | **550**



## Солянка 2.0

Русская классика от Шефа. Ещё богаче и насыщеннее!  
300 | 510





## Борщ «STUDIO»

По рецепту Шефа, легендарный и единственный с говядиной, подаётся в хлебной корзинке  
350/30/30/50 | **590**



## Крем-суп из копчёных мидий

Насыщенный сливочный крем-суп из копченной мидии с хрустящими сухариками и мясом мидий  
300 | **490**



## Суп сен-жермен

Классический гороховый суп сен-жермен в хлебной тарелке, в исполнении нашего Шефа. С копчёными рёбрами и зеленью  
300/75 | **590**





## Суп-биск с море- продуктами

Насыщенный суп с морепродуктами на основе креветочного бульона – биск, с овощами и белым вином. Подаём с рубленой петрушкой и домашней чиабаттой  
280/50 | **790**



## Сливочное море

Оригинальная уха по рецепту шефа с тигровыми креветками, гребешком и форелью. Украшаем зеленым луком  
320 | **790**



## Том Ям

Наше авторское прочтение тайской классики. Насыщенный бульон на основе рыбного бульона и пасты Том Ям с креветкой, кальмаром, грибами и листьями лайма. Подаётся с рисом  
400/100 | **650**





## Дальневосточная Уха

Сёмга, палтус, лук репчатый, морковь, зелень  
350 | 690



## Пицца пепперони

Пикантная начинка из колбасок пепперони, сыра моцарелла и орегано, готовится на тонком тесте. Начинку готовим с томатным или сливочным соусом на выбор  
350 | 580



## Сделайте вашу пиццу ещё вкуснее:

Гребешок  
50 | 270

Кальмар  
50 | 250

Креветка  
50 | 250

Бекон  
50 | 100

Ветчина  
50 | 100

Пепперони  
50 | 110

Утиная грудка  
50 | 150

Карбонад  
50 | 250

Пармезан  
50 | 200

Дор блю  
50 | 220

Моцарелла  
50 | 250

Лук репчатый  
30 | 30

Руккола  
10 | 150

Томаты  
50 | 50

Цукини  
50 | 50

## Пицца лосось песто

Рыбная начинка из нежного лосося, сыра моцарелла, свежей руколы и соуса песто, готовится на тонком тесте. Начинку готовим с томатным или сливочным соусом на выбор

450 | 750



## Пицца карбонара

Классическая начинка из карбонада, сыра моцарелла и сыра пармезан, готовится на тонком тесте. Начинку готовим на сливочном соусе

350 | 650



## Пицца болоньезе

Мясная начинка из говяжьего фарша в легендарном соусе Болоньезе с сыром моцарелла и орегано, готовится на тонком тесте

450 | 570







## Пицца кальмар креветка

Сочная начинка из кальмара и креветки с сыром моцарелла и копчёной паприкой, готовится на тонком тесте. Начинку готовим с томатным или сливочным соусом на выбор

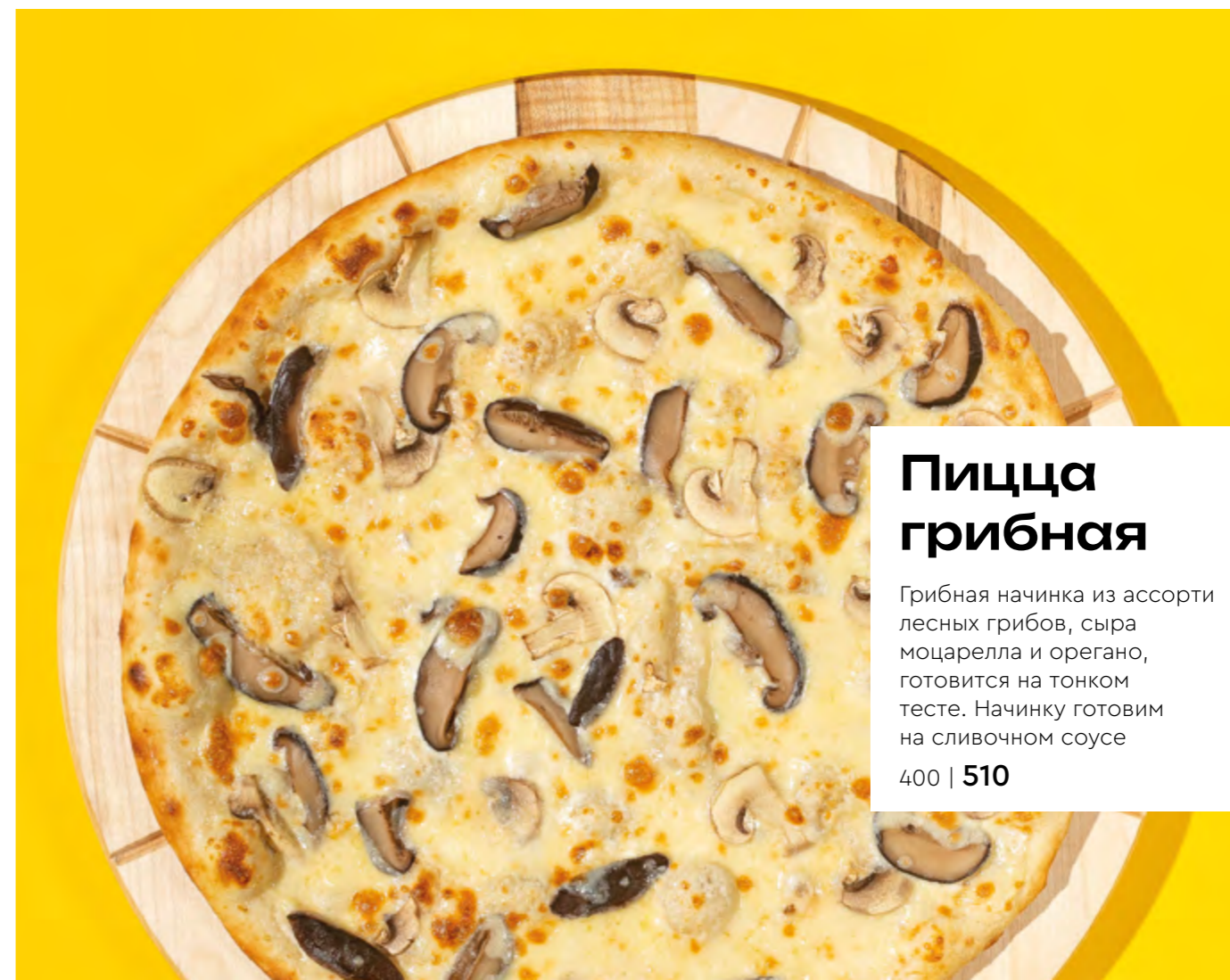
420 | 650



## Пицца веган

Овощная начинка из цукини, томатов, репчатого лука, сыра моцарелла и орегано, готовится на тонком тесте. Начинку готовим с томатным или сливочным соусом на ваш выбор

450 | 510



## Пицца грибная

Грибная начинка из ассорти лесных грибов, сыра моцарелла и орегано, готовится на тонком тесте. Начинку готовим на сливочном соусе

400 | 510

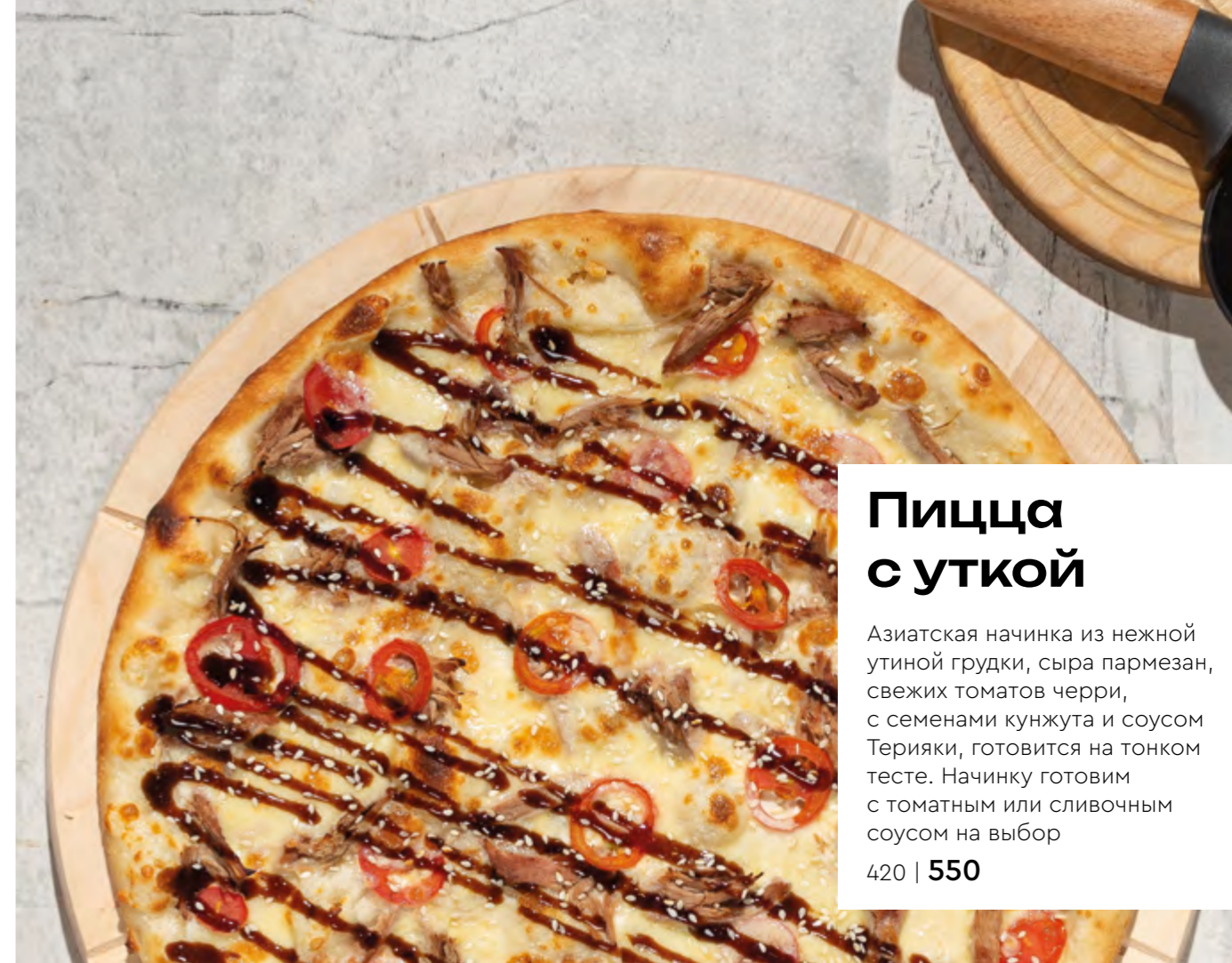




# Пицца четыре сыра Moserati

Сырная начинка из четырёх видов сыра: дор блю, моцарелла, чеддер и пармезан, готовится на тонком тесте. Начинку готовим с томатным или сливочным соусом на выбор

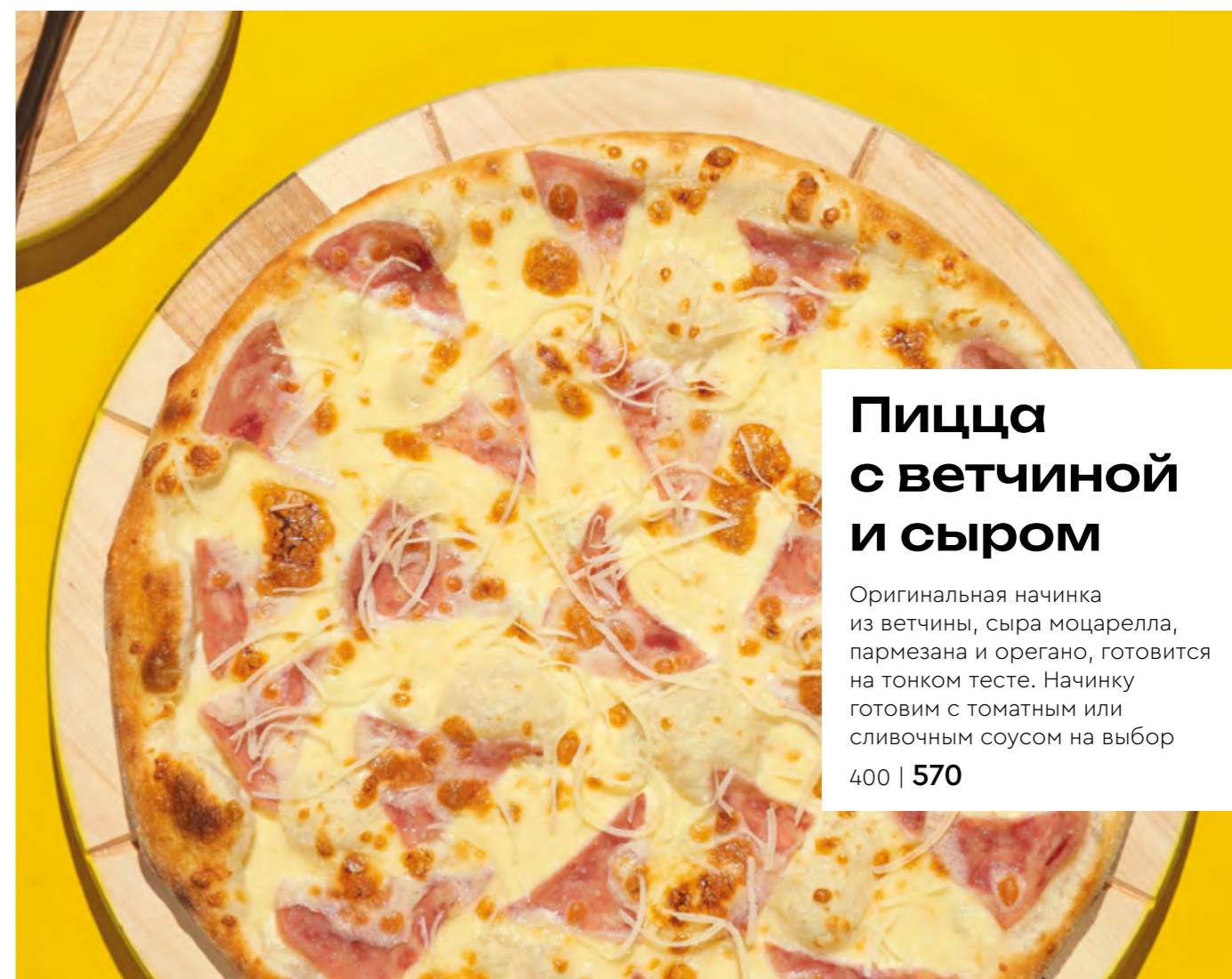
450 | 610



## Пицца с уткой

Азиатская начинка из нежной утиной грудки, сыра пармезан, свежих томатов черри, с семенами кунжута и соусом Терияки, готовится на тонком тесте. Начинку готовим с томатным или сливочным соусом на выбор

420 | 550



## Пицца с ветчиной и сыром

Оригинальная начинка из ветчины, сыра моцарелла, пармезана и орегано, готовится на тонком тесте. Начинку готовим с томатным или сливочным соусом на выбор

400 | 570



ПИЦЦА



## Пицца морская

Морская начинка из гребешка и кальмара, с соусом песто, базиликом и сыром моцарелла, готовится на тонком тесте. Начинку готовим на сливочном соусе

420 | 750



## Спагетти Карбонара

Выбор миллионов! Домашние спагетти с обжаренным беконом и сливочным соусом с сыром пармезан  
260 | 550

ПАСТА



ПАСТА



NEW

# Паста-биск

Сливочная паста с соусом на основе бульона биск с тигровой креветкой, сыром пармезан и камчатским крабом. Украшаем зеленым луком  
270 | 990



## Паста с гребешком и брокколи

Паста анели с дальневосточным гребешком, брокколи, грибами в сливочном соусе с соусом песто  
260 | 760



## Лапша Пад Тай 2.0

Тайская классика в исполнении Шефа. Лапша удон с яйцом скрембл, креветкой и овощами  
320 | 590



ПАСТА

NEW

## Спагетти 4 томата

Домашние спагетти с соусом на основе жареного помидора, томатной пасты, томатов в собственном соку с вяленными томатами и сыром пармезан

280 | 450

NEW

## Мак энд чиз

Домашняя паста тальятелле с соусом из моцареллы, крематты и чеддера, подается с пармезаном и зеленым луком

280 | 450

# МЯСО И СТЕЙКИ

### RARE (сырой)

Стейк зажаривается несколько минут с 2х сторон, при этом температура внутри не успевает увеличиваться настолько, чтобы сильно изменить его структуру или цвет

### MEDIUM RARE (полусырой)

Про жарка закрывается чуть дольше, чем Rare. Основная часть остаётся красной, за исключением внешних прожаренных слоёв

### MEDIUM (средняя про жарка)

Толщина прожаренных внешних слоёв увеличивается, а центральная часть приобрела более розовый оттенок, так как температура внутри продолжает расти, мясо выделяет розовый сок

### MEDIUM WELL (прожаренный)

Стейк прожаривается на всю толщину с сохранением розовой прослойки и прозрачного сока

### WELL DONE

(хорошо прожаренный)

Абсолютно прожаренное мясо. Практически без сока





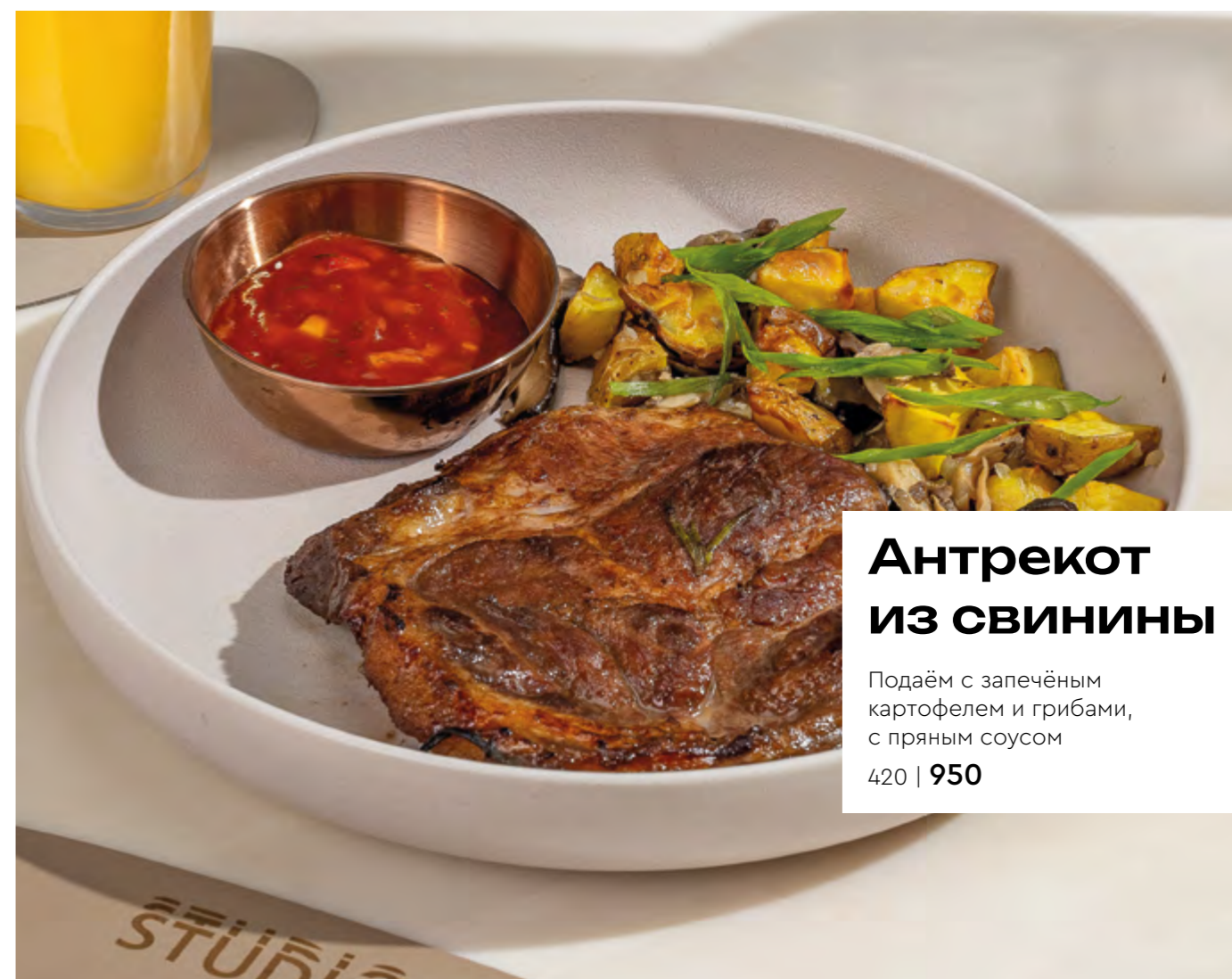
# Рёбра от Шефа

Томлёные рёбра, запечённые под соусом  
приготовленным по фирменному рецепту.  
Подаются с картофельными дольками  
350/50 | 790



## Куриная отбивная

Подаём с запечённым  
картофелем и грибами,  
с соусом барбекю  
310 | 590



## Антрекот из свинины

Подаём с запечённым  
картофелем и грибами,  
с пряным соусом  
420 | 950



## Сделайте свой бургер ещё сочнее:

Бекон	Салат
30   150	10   30
Сыр	Халапеньо
30   50	10   30
Соус сырный	Котлета
20   50	100   330
Огурчики	Лук
10   30	10   30
Яйцо	
1   50	



### ШЕФ-БУРГЕР

Фирменная булочка, специальный соус BBQ, свежий салат айсберг, солёные огурцы, свежий помидор, бекон и сырный соус. Подается с картошкой фри или дольками, с соусом барбекю. С мясной котлетой  
350/80 | 730



### Фланк стейк из говядины

Подаём с запечённым картофелем и грибами, с пряным соусом  
400 | 1 900



### Стейк Рибай\*\*\*

Подаём с запечённым картофелем и грибами, с пряным соусом  
450 | 2 950





# Куриные крылья

В медово-остром соусе,  
с картофельными дольками

350 | 690



# Бефстроганов из говядины

С шампиньонами, луком в сливочном соусе,  
подаётся с картофельным пюре и солёными огурцами

280 | 650





## Йорк

Брокколи, филе индейки, томаты черри,  
лук репчатый, устричный соус, унаги, арахис  
360 | **630**



## Стейк из лосося

Подаётся с пюре из цветной  
капусты и спаржей  
260 | **990**



РЫБА  
И МОРЕПРОДУКТЫ



# Блюдо дальне- восточника

Морепродукты- мидия, креветка, гребешок, обжаренные с чесноком на сливочном масле с соусом-биск. Подаём с чабаттой и стружкой тунца  
280/50 | 1 490



## Биточки из лосося

Подаются с пюре из цветной капусты и сливочным соусом  
200 | 690



## Стейк из палтуса

Подаётся с пюре из цветной капусты и спаржей  
310 | 1 350





## Крабовая котлета с соусом ТОМ-КХА

Жареная котлета из мусса с кальмара с камчатским крабом, на киноа с соусом Том-кха

260 | 690



## Мидии Матера

Тихоокеанские мидии под фирменным соусом с обжаренным репчатым луком. Подаём с чиабаттой и посыпаем зеленым луком  
320/50 | 890



## Мидии запечённые

Новозеландские мидии киви, с копчёным беконом и сыром пармезан, запечённые в сливочно-шафрановом соусе  
300 | 790



РЫБА  
И МОРЕПРОДУКТЫ



NEW

# Запечённые гребешки в соусе Том Кха

Запечённые в раковинах гребешки с соусом Том кха, обжаренным беконом и сыром моцарелла. С хлебом фоккача  
3 шт | 1 150



## Гратен из море- продуктов

Запеченные в сливочном соусе морепродукты с сыром мацарела  
250 | 990



## Креветка КИМЧИ

Обжаренная тигровая креветка в нежной панировке, заправлена пикантным соусом кимчи. Подаём с рисом и слайсами редиса  
270 | 590





NEW

## Морской плов

Жареный рис с овощами, азиатским соусом и морепродуктами: креветка, гребешок, кальмар. Украшаем зеленым луком

300 | 950

# ПОПРОБУЙ МОРЕ НА ВКУС



Морской  
гребешок

1 шт | 350

Сет гребешков

3 шт | 1 050





### Устрица средняя

1 шт | 250

### Устрица большая

1 шт | 390

### Сет устриц

3 шт | 1 170



## Камчатский краб

1 кг | 3 900



# ГАРНИРЫ

## Картофель на выбор:

На выбор: соломка в копченой парике, дольки в специях, с кетчупом

150 | 250

## Картофельное пюре

150 | 180

## Рис на пару

150 | 150

## Гречка с жареными лесными грибами

150 | 150

## Брокколи

100 | 210

## Спаржа

100 | 350



## Картофель жареный

С лесными грибами и луком  
150 | 230



## Овощи гриль с соусом Песто

Баклажаны, цукини, перец, лук  
250 | 330



# ДЕСЕРТЫ

## Анна Павлова

Легендарный десерт по фирменному рецепту Шеф-кондитера. Сочетание нежного безе, натуральных сливок и свежей ягоды в начинке

150 | 510



## Пряная груша

Кленовый чизкейк в карамельной глазури, с начинкой из томленной груши

210 | 510





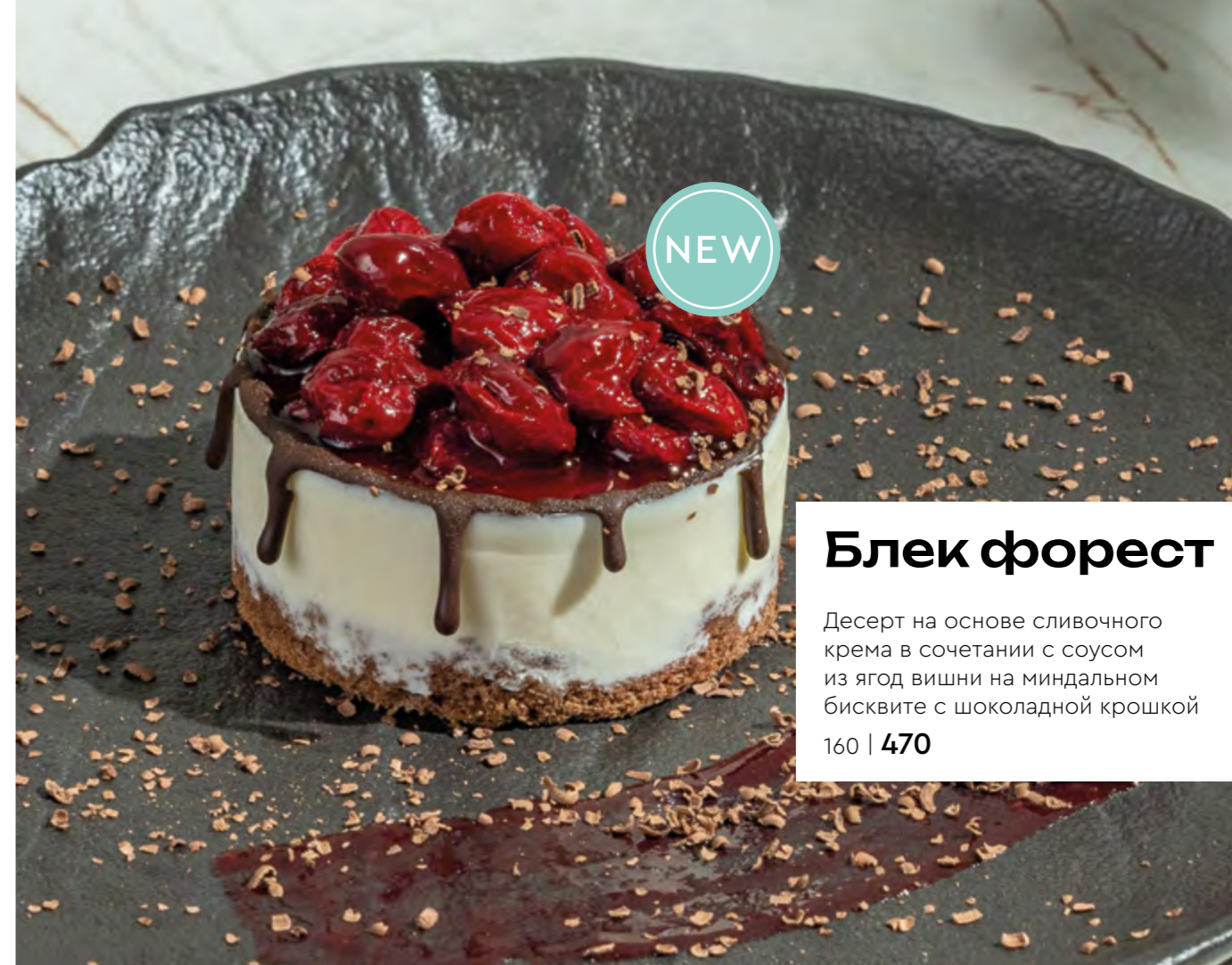
Кондитерская



Торты и десерты от кондитерской **STUDIO** – это оригинальность идеи, неповторимость воплощения и превосходное качество продукта.

Создаём любые торты для самых особых случаев!

2 599 227 | [CANDY@CAFE-STUDIO.RU](mailto:CANDY@CAFE-STUDIO.RU) | [CAFE-STUDIO.RU](http://CAFE-STUDIO.RU)



## Блек форест

Десерт на основе сливочного крема в сочетании с соусом из ягод вишни на миндальном бисквите с шоколадной крошкой  
160 | 470



## Наполеон

Хрустящие коржи из слоёного теста со сливочно-молочным кремом  
150 | 450



# ОБНОВЛЁННЫЕ ДЕСЕРТЫ



✳

## Подруга Павловой

Новая интерпретация десерта Анна Павлова  
с фисташковым кремом, свежей ягодой,  
малиновым сорбе и хрустящим безе

100 | 450



## Медовик гречишный

Домашние песочные коржи  
с апельсиновой цедрой,  
пропитанные гречишным мёдом

110 | 450





# Чизкейк шоколадный

Нежный шоколадный чизкейк  
с солёной карамелью  
и миндальными орешками

85 | 450



# Чизкейк дор-блю

Творожный чизкейк на основе сыра дор-блю на песочном  
печенье, украшенный фундуком в карамели и облаком  
сахарной ваты, подчёркивается грушевым мармеладом

150 | 450





# Прага Refresh

Классический десерт прага в новой  
подаче с мармеладной малиной

150 | 450



# Фондан 2.0

Шоколадный фондан с густой начинкой  
из шоколада и мяты. Подаём с малиновым  
мармеладом и малиновым сорбетом

150 | 510





# Tiramisu

Нежный кофейный тирамису  
в стаканчике из шоколада

230 | 690

## Порадуйте себя десертами в удобном формате

### TWIX

Сливочный крем  
в сочетании с песочным  
печеньем, солёной  
карамелью и молочным  
шоколадом  
215/390



### SNICKERS

Нежный шоколадный  
бисквит в сочетании  
со сливочным кремом  
и солёной карамелью  
с жареным арахисом  
200/390



### TIRAMISU

Сливочный крем  
на основе маскарпоне  
и печенье савоярди  
в кофейной пропитке  
180/390



### BOUNTY

Нежный кокосовый  
бисквит в сочетании  
со сливочным кокосовым  
крем-муссом и молочным  
шоколадом  
215/390



### BANOFFEE PIE

Лёгкий сливочный  
крем в сочетании  
с бананом и домашним  
песочным печеньем  
205/390



### KITKAT

Миндальный бисквит  
на основе какао  
в сочетании с крем-  
муссом на основе  
молочного шоколада  
и хрустящие вафли  
205/390





# ПОРАДУЙТЕ СЕБЯ ДЕСЕРТАМИ В УДОБНОМ ФОРМАТЕ

## TWIX

Сливочный крем  
в сочетании с песочным  
печеньем, солёной  
карамелью и молочным  
шоколадом

215/390



## SNICKERS

Мягкий шоколадный  
бисквит в сочетании  
со сливочным кремом  
и солёной карамелью  
с жареным арахисом

200/390



## TIRAMISU

Сливочный крем  
на основе маскарпоне  
и печенье савоярди  
в кофейной пропитке

180/390



## BOUNTY

Нежный кокосовый  
бисквит в сочетании  
со сливочным кокосовым  
крем-муссом и молочным  
шоколадом

215/390



## BANOFFEE PIE

Лёгкий сливочный  
крем в сочетании  
с бананом и домашним  
песочным печеньем

205/390



## KITKAT

Миндальный бисквит  
на основе какао  
в сочетании с крем-  
муссом на основе  
молочного шоколада  
и хрустящие вафли

205/390



Более двадцати лет мы встречаем, влюбляем  
и дарим улыбки нашим гостям.

Находясь в самом сердце любимого города,  
мы восхищаемся его нежными рассветами и яркими закатами,  
солёным морским воздухом и настоящим приморским солнцем.

Все эти чувства мы передаём в наших блюдах для вас,  
наших любимых гостей!

С любовью, команда STUDIO





STUDIO  
MENU

МЕСТО ОСОБЫХ ВСТРЕЧ