



Peperoni

МЕНЮ

НАШИ РЕСТОРАНЫ

Полюстровский пр., д. 84 А, ТРК «Европолис»


Фермское шоссе, д. 22


Смоленская улица, д.10

Улица Обручевых, д. 1

ДОСТАВКА ЕДЫ НА ДОМ ИЗ РЕСТОРАНА PEPERONI








 [Peperoni.spb.ru](https://peperoni.spb.ru)

 [Peperonispb](https://vk.com/peperonispb)



БАКАЛЕЯ

ПАСТА В АССОРТИМЕНТЕ

ПАПАРДЕЛЛЕ 	70.80 г	РАВИОЛИ С УТКОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	190.125 г
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ 	70.80 г	РАВИОЛИ С МЯСОМ ДИЧИ	260.125 г
СПАГЕТТИ 	70.80 г	ШПИНАТНЫЕ РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ	280.125 г
ФУЗИЛЛИ 	70.80 г	ЦВЕТНЫЕ ПЕЛЬМешКИ	900.1000 г
РИГАТОНИ 	70.80 г	ЛАЗАНЬЯ С МЯСОМ ДИЧИ	520.270 г

СОУСЫ

НЕАПОЛИТАНСКИЙ	140.100 г	ГРИБНОЙ	140.100 г
СЛИВОЧНЫЙ С ТРАВАМИ	140.100 г	ВИННО-БРУСНИЧНЫЙ	140.100 г
ПЕРЕЧНЫЙ	140.100 г	ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ	140.100 г
СЫРНЫЙ СОУС	140.100 г	СОУС РЕМУЛАД	140.100 г
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ	150.100 г	СОУС 4 СЫРА	140.100 г
ПЕСТО	260.100 г	АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОУС	140.100 г

Вся паста, представленная в меню, приготовлена нами вручную. Мы самостоятельно готовим пасту по традиционным итальянским рецептам, бережно соблюдая традиции, тщательно подбирая продукты и технологию приготовления. Поэтому Вы можете быть уверены в высоком качестве и уникальном вкусе.


Любой вид пасты Вы можете заказать домой, выбрав в разделе «Бакалея». Вместе с пастой мы подготовили рецепт и рекомендации от бренд-шефа для приготовления, чтобы Вы и ваши близкие люди могли насладиться настоящим вкусом Италии дома.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

New Новинка

Chef Шеф рекомендует

Hit Популярное блюдо

 Острое блюдо

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ПАСТА ФУЗИЛЛИ С СЫРОМ	310. 150 г
КУРИНЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	280. 250 г
КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ	310. 250 г
ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ	240. 150 г
КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	320. 230 г
КЛАССИЧЕСКИЕ СЫРНИКИ	340. 150 г
ОВОЩНОЙ САЛАТ С МАСЛОМ / СО СМЕТАНОЙ	260. 150 г
БЛИНЫ С ТОППИНГОМ	260. 120/30 г
Сгущенное молоко / варенье / сметана	
МЯСНЫЕ ТЕФТЕЛИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	310. 230 г
ПИЦЦА СЫРНАЯ	360. 200 г
ОВСЯНАЯ КАША С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ	290. 240 г



ПАСТА КАРБОНАРА
«ДЖУНИОР»
340. 200 г



ЛОСОСЬ НА ПАРУ
С ОВОЩАМИ
560. 170 г *New*

ХОТ-ДОГ
С СОСИСКОЙ
340. 190 г *New*



ЦВЕТНЫЕ
ПЕЛЬМЕШКИ
310. 230/20 г



ПИЦЦА МАРГАРИТА
260. 200 г

ЦЕЗАРЬ
С ЦЫПЛЁНКОМ
290. 120 г



НАГГЕТСЫ
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ
390. 230 г *Hit*



ЗАВТРАКИ

ПН-ПТ ДО 12:00 СБ-ВС ДО 14:00

ОВСЯНАЯ КАША
С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ 290. 240 г

ОМЛЕТ С СЫРОМ, ЧИАБАТТОЙ
И ТОППИНГОМ 290. 120 г

ЯИЧНИЦА С ДОМАШНИМ
ХЛЕБОМ И ТОППИНГОМ 190. 80/20 г

БЛИНЫ С ТОППИНГОМ 260. 120/30 г
Сгущенное молоко / варенье / сметана

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ
С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ 590. 280 г

АНГЛИЙСКИЙ
ЗАВТРАК

560. 280 г

ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ
С СЫРОМ, ШПИНАТОМ
И МОРТАДЕЛЛОЙ

580. 280 г

КРУАССАН
С ЛОСОСЕМ
СЛАБОЙ СОЛИ
И ЯЙЦОМ
ПАШОТ

590. 170 г *New*

БЛИНЫ
С МЯСОМ ДИЧИ
И ТРЮФЕЛЬНО-
ГРИБНЫМ СОУСОМ

360. 195 г

КРУАССАН С КОПЧЕНЫМ
СВИНЫМ ОКОРОКОМ
И СЫРОМ ЧЕДДЕР

410. 170 г

ДРАНИКИ
С ГРИБНЫМ МУССОМ,
СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА
И МОРТАДЕЛЛОЙ

460. 260 г

ТОППИНГИ К ОМЛЕТУ
И ЯИЧНИЦЕ:

Бекон	90. 30 г
Ветчина	90. 30 г
Томаты розовые	60. 30 г
Шампиньоны	60. 30 г
Лосось слабой соли	140. 30 г
Сыр моцарелла	60. 30 г

КЛАССИЧЕСКИЕ
СЫРНИКИ
С ТОППИНГОМ

340. 120/30 г *Hit*

ДЕРЕВЕНСКИЙ
ЗАВТРАК

560. 280 г *New*

ЗАКУСКИ

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ
С ОСТРЫМ ТОМАТНЫМ
СОУСОМ

420. 250г



ГРЕНКИ
С СЫРНЫМ
СОУСОМ

340. 200г

ВИТЕЛЛО
ТОННАТО

570. 175г

СЫРНАЯ
ТАРЕЛКА

780. 195г

ПАШТЕТ
ИЗ КУРИНОЙ
ПЕЧЕНИ

360. 210г



ОЛИВКИ БЕЛЛА
ДИ ЧЕРИНЬОЛА
С ВЯЛЕННЫМИ
ТОМАТАМИ

370. 100г

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА
С СОУСОМ СВИТ ЧИЛИ

610. 150г



МЯСНЫЕ
ДЕЛИКАТЕСЫ

780. 180г

СИЦИЛИЙСКИЕ
КРЕВЕТКИ

690. 200г



БАКЛАЖАН
ПАРМИДЖАНО
510. 250г *Hit*

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ
710. 160г



МИДИИ В СОУСЕ
АРАБЬЯТТА

590. 250г



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
660. 175г



ЗАПЕЧЕННЫЕ
МИДИИ
ПОД СОУСОМ
ГОРГОНЗОЛА

610. 200г



КАПРЕЗЕ
С ТОМАТАМИ
540. 210г



ВОЛОВАН С КУРИЦЕЙ И
ГРИБАМИ В ТРЮФЕЛЬНО-
ГРИБНОМ СОУСЕ

380. 170г

New

ЧИКЕН БУРГЕР

580. 300/75/30г

КЛАССИЧЕСКИЙ
БУРГЕР

660. 300/75/30г

ПИРОГ С УТКОЙ
И ШПИНАТОМ

540. 170г

Chef

БРУСКЕТТЫ

С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ
И КРЕМ-ФЕТОЙ, 2 шт. 440. 140г

С МОРТАДЕЛЛОЙ,
ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ
И КРОШКОЙ ИЗ ФИСТАШКИ, 2 шт. 390. 140г

С ГУАКАМОЛЕ И КРЕВЕТКАМИ, 2 шт. 440. 140г

С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ, 2 шт. 340. 120г

С ТОМАТАМИ КОНКАССЕ, 2 шт. 360. 140г

С РОСТБИФОМ, 2 шт. 420. 140г

СЕТ ИЗ БРУСКЕТТ, 3 шт. 690. 420г

СЕТ ИЗ БРУСКЕТТ, 6 шт. 1190. 840г

ШАВЕРМА
С ЦЫПЛЁНКОМ ВВQ

480. 300г

Hot

ШАВЕРМА
ИТАЛЬЯНСКАЯ

480. 300г

Hot

САЛАТЫ

САЛАТ
С МОРЕПРОДУКТАМИ

680. 240г



САЛАТ
С ЦЫПЛЁНКОМ
ВВQ И ОВОЩАМИ

540. 220г *New*



ГРЕЧЕСКИЙ
САЛАТ

540. 260г



ТЁПЛЫЙ САЛАТ
С ЛОСОСЕМ
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

640. 230г



САЛАТ ЦЕЗАРЬ
С КУРИЦЕЙ

590. 200г

САЛАТ ЦЕЗАРЬ
С КРЕВЕТКАМИ

680. 170г



САЛАТ
НИСУАЗ

690. 250г *Hit*



САЛАТ С БУРАТТОЙ
И ЗАПЕЧЕННЫМИ
ОВОЩАМИ

690. 250г

Chef



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЖАРЕНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ
660. 210г *Hit*



ОСТРЫЙ МЯСНОЙ САЛАТ С ОВОЩАМИ
640. 220г *Hit*



САЛАТ С РОСТБИФОМ
640. 190г *Hit*



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ И АВОКАДО
560. 210г



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ
520. 220г *Hit*



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ЦЫПЛЁНКА И ОВОЩАМИ
440. 220г *Chef*



СУПЫ

СОЛЯНКА
ПО-ИТАЛЬЯНСКИ
580. 350/30г *New*

ХЛЕБ

ФОКАЧЧА С ПЕСТО	290. 200г
ФОКАЧЧА «4 СЫРА»	360. 200г
ЧИАБАТТА	180. 80/20г
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	260. 200г
ГРИССИНИ	180. 100/20г



МЯСНОЙ СУП
С КОПЧЁНЫМ
СВИНЫМ
ОКОРОКОМ
И ЧЕЧЕВИЦЕЙ
540. 350г *New*




КУРИНЫЙ БУЛЬОН
С ТОРТЕЛЛИНИ
И ОВОЩАМИ
360. 350г



КУКУРУЗНЫЙ
КРЕМ-СУП
С КРЕВЕТКАМИ
580. 350г *Hit*



ТОМ ЯМ
610. 350/70г 



ТОМАТНЫЙ СУП ПАПА АЛЬ
ПОМОДОРО С СОУСОМ ПЕСТО

380. 350г



КРЕМ-СУП
ИЗ ЛЕСНЫХ
ГРИБОВ

440. 350г *Hit*



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
С БЕКОНОМ И ЧИПСАМИ
ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА

440. 350г

Chef



КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ
КАПУСТЫ С ЖАРЕНЫМ
КУРИНЫМ ФИЛЕ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

440. 350г

New



ОВОЩНОЙ СУП
МИНЕСТРОНЕ

440. 350г



СИЦИЛИЙСКИЙ СУП
С МОРЕПРОДУКТАМИ

540. 350г



ПИЦЦА

ЛЮБУЮ ПИЦЦУ ВЫ МОЖЕТЕ ДОПОЛНИТЬ ТОППИНГОМ*

*заказав дополнительно

МАРГАРИТА

340. 22 см / 460. 30 см / 920. 60 см

ПЕПЕРОНИ

390. 22 см / 620. 30 см / 1180. 60 см

ЧЕТЫРЕ СЫРА

410. 22 см / 640. 30 см / 1280. 60 см

КАРБОНАРА

380. 22 см / 590. 30 см / 1180. 60 см

ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ С КРЕВЕТКАМИ

510. 22 см / 780. 30 см / 1560. 60 см

ПИЦЦА С МОРТАДЕЛЛОЙ, ГРИБАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

440. 22 см / 710. 30 см / 1420. 60 см

МЯСНОЕ АССОРТИ

460. 22 см / 720. 30 см / 1440. 60 см

ФЬЮЖН

460. 22 см / 720. 30 см / 1440. 60 см

Hit

ТАРТЮФО ФУНГИ

410. 22 см / 610. 30 см / 1220. 60 см

Chef



С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
И ЦУКИНИ *New*
460. 22 см / 780. 30 см / 1560. 60 см



КЛАССИКО
440. 22 см / 680. 30 см / 1360. 60 см



ПРОШУТТО ФУНГИ *Hit*
380. 22 см / 590. 30 см / 1180. 60 см



КАЛЬЦОНЕ С КОПЧЕНЫМ
СВИНЫМ ОКОРОКОМ
И СЫРОМ

340. 230 г / 540. 450 г *New*

КАЛЬЦОНЕ СО ШПИНАТОМ
И ГРУДИНКОЙ

360. 230 г / 560. 450 г



ФУНГИ ПОЛО
380. 22 см / 590. 30 см / 1180. 60 см



С БУРРАТОЙ
И СВЕЖИМИ
ТОМАТАМИ

890. 30 см *Chef*



ФИЛЕТТО ДИ МАНЦО

560. 22 см / 860. 30 см / 1720. 60 см



ДЕРЕВЕНСКАЯ

с копченой грудинкой

440. 22 см / 720. 30 см / 1440. 60 см



КРУДО

460. 22 см / 740. 30 см / 1480. 60 см



С ГРУШЕЙ, СЫРОМ
КАМАМБЕР, МЁДОМ,
ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ
И БЕЛЫМ СОУСОМ

490. 22 см / 690. 30 см / 1380. 60 см



С МОРЕПРОДУКТАМИ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ *Hit*
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

490. 22 см / 780. 30 см / 1560. 60 см



ПАСТА

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ
ЛЮБОЙ ВИД ПАСТЫ

**ФРУТТИ
ДИ МАРЕ**
690. 280 г *Hit*



ГАМБЕРИ
640. 280 г



**ПАСТА С РАГУ ИЗ КРОЛИКА
С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ**
580. 280 г

**ФИЛЕТТО
ДИ МАНЦО**
690. 280 г



Вся паста, представленная в меню, приготовлена нами вручную. Мы самостоятельно готовим пасту по традиционным итальянским рецептам. Бережно соблюдая традиции, тщательно подбирая продукты и технологию приготовления, поэтому Вы можете быть уверены в высоком качестве и уникальном вкусе.

Любой вид пасты Вы можете заказать домой, выбрав в разделе «Бакалея». Вместе с пастой мы подготовили рецепт и рекомендации от бренд-шефа для приготовления, чтобы Вы и ваши близкие люди могли насладиться настоящим вкусом Италии дома.



САЛЬМОНЕ
640. 280 г

ПАСТА

КАРБОНАРА <i>Hit</i>	580. 280 г
ФУНГИ ПОЛО	580. 280 г
ФУНГИ ФРИУЛИ	560. 280 г
БОЛОНЬЕЗЕ ИЗ ДИКОГО МЯСА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	610. 280 г
КВАТРО ФОРМАДЖИО	590. 280 г
МОЦАРЕЛЛА ПОМОДОРО	510. 280 г
МЯСНАЯ С ОВОЩАМИ	640. 280 г
ПАНЧЕТТА ПОЛО <i>Hit</i>	580. 280 г
ЛАЗАНЬЯ С РАГУ ИЗ МЯСА ДИЧИ	580. 270 г



МЕЛАНЗАНА
640. 280 г



РАВИОЛИ И РИЗОТТО

ШПИНАТНЫЕ РАВИОЛИ
С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ
МАСКАРПОНЕ

660. 200 г



РАВИОЛИ С УТКОЙ
И КАРТОФЕЛЕМ

690. 200 г

Chef



ОРАНЖЕВЫЕ РАВИОЛИ
С ДИКИМ МЯСОМ
И ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

590. 200 г



РИЗОТТО
С МОРЕПРОДУКТАМИ

660. 240 г



РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ
ГРИБАМИ И КАМАМБЕРОМ

580. 240 г



НЬОККИ С ЦЫПЛЁНКОМ
И БЕКОНОМ

540. 250 г



НЬОККИ С КАЛЬМАРАМИ
И ТОМАТАМИ

590. 250 г

New



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



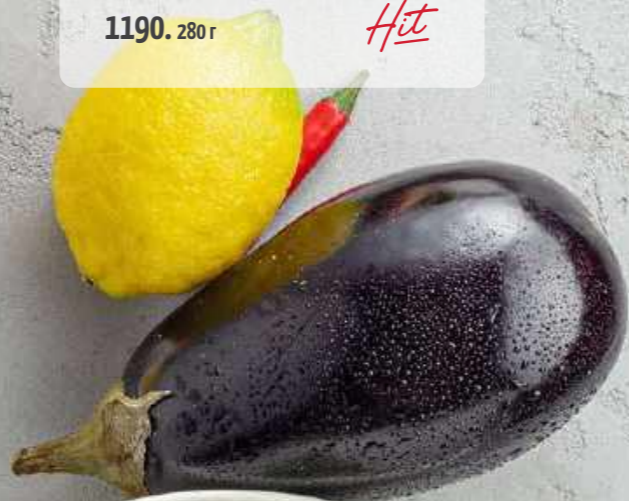
ЛОСОСЬ
С ЗЕЛЕНЫМИ ОВОЩАМИ
1190. 280 г *Hit*



ДОМАШНЯЯ
САЛЬСИЧЧА
ИЗ ЦЫПЛЁНКА
590. 300 г *Chef*



ДОРАДО НА ГРИЛЕ
В СОУСЕ АКВА ПАЦЦА
1290. 380 г



КУРИНАЯ ГРУДКА
В СОУСЕ ЛИМОНЧЕЛЛО
С ОВОЩНОЙ КАПОНАТОЙ
640. 280 г



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ
с морковно-имбирным пюре
и соусом ремулад
510. 290 г



СИЦИЛИЙСКАЯ ТРЕСКА
С ОВОЩНЫМ СОТЕ
610. 280 г *New*



СВИНАЯ
КОРЕЙКА ГРИЛЬ
760. 320 г *Chef*



РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС
ИЗ МЯСА ДИЧИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
740. 300 г *Hit*



ТАЛЬЯТТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ
910. 300 г



СВИНАЯ ВЫРЕЗКА
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
690. 280 г



ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
890. 300 г *New*



БЕФСТРОГАНОВ
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
720. 280 г



ГАРНИРЫ

ОВОЩИ
ГРИЛЬ
380. 180 г



КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ
220. 140 г



КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ
220. 140 г



БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ
С РОЗМАРИНОМ И
ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ
220. 140 г



БРОККОЛИ
В СЛИВОЧНОМ
СОУСЕ
С ПАРМЕЗАНОМ
320. 140 г *Hit*



ОВОЩНАЯ
КАПОНАТА
280. 140 г *New*



КАРТОФЕЛЬ
ФРИ
240. 100/30 г

КОПЧЕНАЯ СВЕКЛА
С РИКОТТОЙ
220. 140 г



СОУС НА ВЫБОР
К СТЕЙКАМ, 30 Г:

- НЕАПОЛИТАНСКИЙ
- СЫРНЫЙ
- ПЕРЕЧНЫЙ
- ПЕСТО
- ГРИБНОЙ
- ВИННО-БРУСНИЧНЫЙ
- ТОМАТНО-ОСТРЫЙ
- МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ
- СОУС РЕМУЛАД
- СЛИВОЧНЫЙ С ТРАВАМИ
- СОУС 4 СЫРА
- КЕТЧУП
- АПЕЛЬСИНОВЫЙ

СТЕЙК
ФИЛЕ-МИНЬОН

1290. 170 г
(вес сырого мяса)



СТЕЙК
МАЧЕТЕ

1100. 180 г
(вес сырого мяса)



СТЕЙК
СТРИПЛОЙН

1680. 220 г
(вес сырого мяса)



ДЕСЕРТЫ

ДОМАШНИЙ
СЫРНО-ТВОРОЖНЫЙ
МУСС С МАЛИНОЙ

390. 160г



МОРКОВНЫЙ ДЕСЕРТ
С АПЕЛЬСИНОВЫМ КОНФИ

360. 160г



ЯГОДНЫЙ
МИЛЬФЕЙ

440. 190г *Hit*



ШТРУДЕЛЬ
С ПЬЯНОЙ ВИШНЕЙ
И МАСКАРПОНЕ

420. 170г

New



КРЕМ-БРЮЛЕ
С МОРОЖЕНЫМ
И СВЕЖИМИ
ЯГОДАМИ

420. 150г



СМЕТАННЫЙ ПИРОГ
С ЯГОДНЫМ МУССОМ

390. 170г



ГРУШЕВЫЙ ТАР ТАТЕН
С МИНДАЛЕМ
И КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

410. 175г



ШОКОЛАДНО-
ВИШНЕВЫЙ ДЕСЕРТ

420. 135г

Hit



ИТАЛЬЯНСКОЕ
ДОМАШНЕЕ
МОРОЖЕНОЕ
В КРЕМАНКЕ
ИЛИ РОЖКЕ

140. 50г



ЧИЗКЕЙК С КАРАМЕЛЮ,
КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ И ПЕКАНОМ

380. 150г

New



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО

440. 150г



МАКОВЫЙ ДЕСЕРТ
С КЛУБНИКОЙ

390. 150г



ТИРАМИСУ
СО СВЕЖИМИ
ЯГОДАМИ

410. 120г

ИТАЛЬЯНСКОЕ МОРОЖЕНОЕ

НАТУРАЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РОЗОВЫЙ ФЛАМИНГО

Мороженое ванильное и бабл-гам, сорбет клубника-малина, взбитые сливки, сахарная вата, клубничный топпинг, маршмеллоу, свежая клубника

690. 300 г

ШОКОЛАДНО-ВИШНЁВАЯ

Мороженое ванильное, шоколадное и пломбир, шоколадный бисквит, взбитые сливки, грецкий орех, вишнёвый соус, Амаретто, арахис в карамели, шоколадный топпинг

690. 300 г

БАУНТИ

Мороженое кокосовое и шоколадное, взбитые сливки, конфеты «Рафаэлло» и «Баунти», шоколадный топпинг, кокосовая посыпка

690. 300 г

СНИКЕРС

Мороженое шоколадное и солёная карамель, сникерс, взбитые сливки, карамельный топпинг, вафельный рожок, карамелизированный арахис, шоколадка «Сникерс»

690. 300 г

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Мороженое пломбир, ваниль и печенье, печенье «Орео» и Савоярди, сахарная трубочка, шоколадная крошка, взбитые сливки, шоколадный топпинг

690. 300 г

ЙОГУРТОВАЯ

Мороженое йогуртовое, сорбет клубника-малина, клубничный топпинг, взбитые сливки, сахарная трубочка, клубника, йогурт, маршмеллоу, меренги

690. 300 г



Данное издание является рекламным материалом. Внешний вид и подача блюд могут отличаться от представленных на фотографиях. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью размещен в уголке потребителя и предоставляется гостям по первому требованию. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания. В ресторане запрещено курение, в том числе электронных сигарет.