

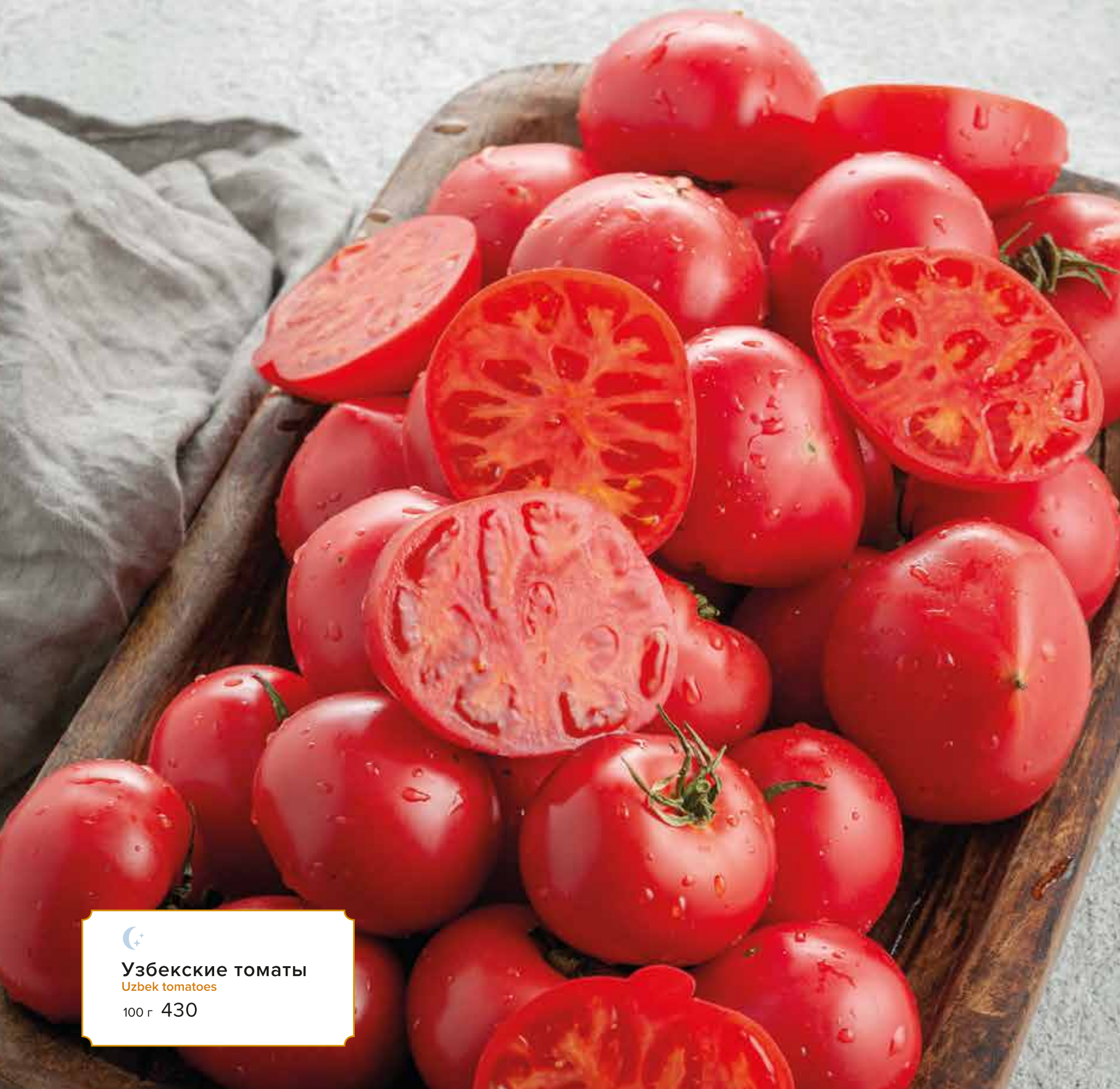


Чабрец

ЧАЙХАНА

Закуски

STARTERS





Узбекские томаты


Uzbek tomatoes

100 г 430

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Баклажан с гранатовым соусом, вялеными томатами и брынзой

180 г 470

Eggplant with pomegranate sauce, sun-dried tomatoes and cheese brynza



Домашнее сало

50/40/15 г 450

Homestyle Lard

Ароматное свиное сало, маринованное в ароматных специях, с зелёным луком и ржаным зерновым хлебом



Чим чи

Kimchi salad

140 г 290

Пикантная закуска из китайской капусты, моркови и болгарского перца, маринованных в острых специях



Ассорти из солений

Assorted pickles. Salted cucumbers, Georgian-style cabbage, garlic, pickled mushrooms, dill and green onions

230 г 590

Солёные огурцы, капуста по-грузински, чеснок, маринованные грибы, укроп, зелёный лук

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products



Оливки
Olives

100 г 390 **Вяленые томаты**
Dried tomatoes

90 г 490



Лобио «Лебия Харкалия»
Lobio «Lebia Harkalia»

180/50 г 430

Традиционное грузинское блюдо из красной фасоли в ароматном томатном соусе с абхазской аджикой



Ростбиф с аджикой

Roast beef with spicy tomato sauce (baked beef starter)

Холодная закуска из говядины, запечённой в пряных специях

90/30 г 680

Казы узбекская

Uzbek «kazy» (boiled horse meat sausage with pickled onions)

Узбекская варёная колбаса из конины с маринованным луком и томатами черри

70/20 г 580

Буженина с хреном

Baked pork starter (buzhenina) with horseradish

Буженина, столовый хрен, солёные огурцы

80/50 г 450

Отварной говяжий язык с хреном или горчицей

Boiled beef tongue with horseradish or mustard

Холодная закуска из отварного говяжьего языка с домашним хреном или горчицей на выбор

80/30 г 590

Фаршированный куриный рулет с хреном

Stuffed Chicken Roll with Horseradish

Нежный куриный рулет с начинкой из вяленого чернослива и грецких орехов

80/30 г 480



Паштет из куриной печени с луком конфи

Chicken liver pate with onion confit

80/40/20 г 390



Икра из запечённых на мангале баклажанов

Grilled eggplants spread

130/40 г 480



Ассорти из мясных закусок

Assorted meat platter.

Uzbek Kazy, Roast Beef, Boiled Pork, Stuffed Chicken Roll, Boiled Beef Tongue, Pickled Cucumbers and Horseradish

Узбекская колбаса казы, ростбиф, буженина, куриный рулет, отварной говяжий язык, маринованные огурцы и столовый хрен

200/30 г 1180



Доска свежих овощей с имеретинским сыром

Vegetables with Imeretian Cheese Served

На компанию on a Platter for 4-5 people 480/45/40 г 1150 На одного For one person 240/20/20 г 590



Сырное микс-ассорти с виноградом

230/120 г 1250

Mixed cheeses platter with grape.

Sulguni, Mozzarella Fior di latte, smoked Sulguni, Imeretian, Grana Padano, Chechil

Ассорти из кавказских и европейских сыров: сулгуни, копчёный сулгуни, моцарелла, моцарелла фиор ди латте, чечил, грана падано и имеретинский сыр с виноградом, малиновым вареньем и мёдом



Рыбное плато

160/80 г 1250

Fish platter.

Low-salt salmon, fried eel, Oil fish, cold smoked tuna, lemon, dill, micro-greens

Нарезка из лосося слабой соли, масляной рыбы, жареного угря и тунца холодного копчения с гренками из багета



Жареный сулугуни с малиновым соусом

120/30 г 480

Fried Suluguni cheese with raspberry sauce

Сулугуни, обжаренный в панировке до хрустящей корочки, с малиновым соусом



Лосось слабой соли со сметанным соусом

70/40/20/20 г 790

Low-salt salmon with sour cream sauce

Закуска из лосося слабой соли с зеленью и сметанным соусом



Ассорти из кавказских сыров с вареньем

160/30 г 650

Caucasian cheeses platter with jam.
Sulguni, smoked Sulguni, Chechil, Imeretian

Ассорти самых знаменитых кавказских сыров: сулгуни, копчёный сулгуни, чечил и имеретинский сыр с грецкими орехами и вареньем



Селёдка с картофелем

100/150/30 г 420

Herring with potatoes

Салаты

SALADS



Салат «Ачик-Чук» из узбекских томатов

Uzbek tomato Achik-Chuk salad

Традиционный узбекский салат к плову из сочных томатов,пряного красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным растительным маслом

200 г 680



Сезонные томаты с ялтинским луком и пряным маслом

Seasonal tomatoes with Yalta onion and spicy oil

Свежий салат к плову из сезонных томатов и пряного красного лука с базиликом, перцем чили и ароматным растительным маслом

200 г 460



Салат с хрустящими баклажанами, запечённым перцем и мятным соусом

225 г 670

Salad with crispy eggplant, baked pepper and mint sauce



Страчателла с томатами и лососем слабой соли

185 г 890

Stracatella with tomatoes and lightly salted salmon



Салат с угрём и сладким японским омлетом

210 г 730

Eel and sweet Japanese omelet salad

Кусочки жареного угря в сладком соусе унаги, нежный японский омлет и хрустящие салатные листья в ароматном кунжутном соусе



Сельдь под шубой

285 г 450

Dressed herring



Салат «Цезарь» с куриной грудкой

240 г 690

Chicken Caesar salad

Классический салат «Цезарь» с куриным филе, приготовленным на мангале, на подушке из хрустящих салатных листьев, с классическим соусом, сыром пармезан и хрустящими гренками



Салат «Цезарь» с креветками

240 г 840

Tiger Shrimp Caesar salad



Салат «Яхна-Тил»

210 г 580

«Yakhna-Til» salad (with beef tongue)

Сытный мясной салат из говяжьего языка с хрустящими огурцами, луковыми чипсами и домашним чесночным майонезом



Салат «Ташкент»

205 г 590

«Tashkent» salad (with boiled beef)

Классический узбекский салат из отварной говядины с редькой, яйцом и луком фри



Салат с копчёной индейкой и грушей в соусе терияки

210 г 680

Salad with smoked turkey and pear in teriyaki sauce

Копчённая на ольховой щепе индейка со свежими салатными листьями и сладкой грушей в соусе терияки



Салат «Бахор» с оливковым маслом или сметаной

170 г 450

«Bahor» salad with olive oil or sour cream

Традиционный узбекский салат из свежих овощей и ароматных специй, заправленный оливковым маслом или сметаной на выбор



Стейк-салат с обжаренной говядиной и вёшенками

240 г 890

Steak salad with fried beef and oyster mushrooms

Сытный салат с обжаренным сочным говяжьим стейком, маринованными вёшенками, овощами и свежими салатными листьями в медово-горчичном соусе



Зелёный салат с киви GOLD, огурцами и авокадо хасс в сладком цитрусовом соусе

230 г 730

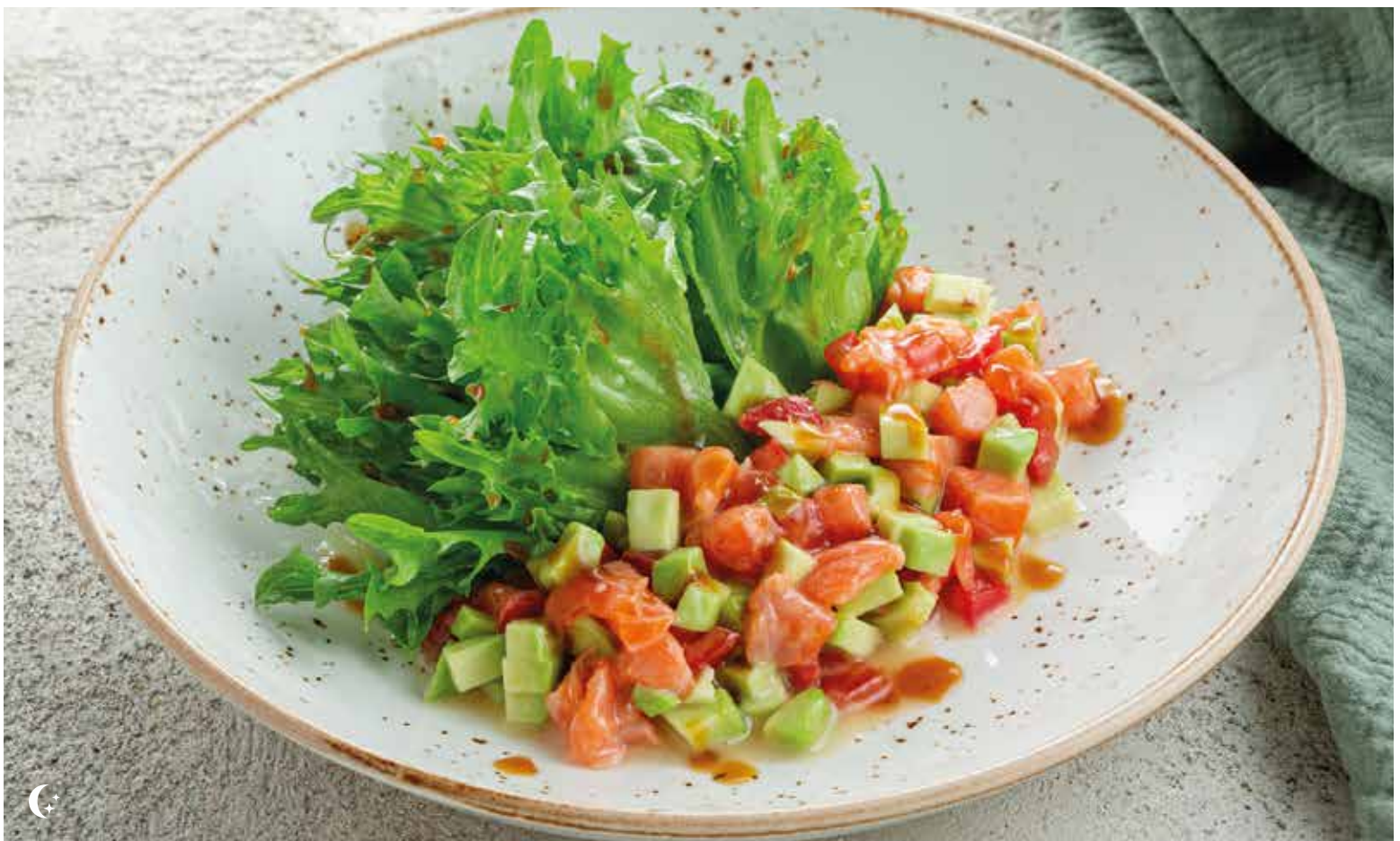
Green salad with kiwi GOLD, cucumbers and hass avocado in sweet citrus sauce



Салат с домашней брынзой

Salad with homemade cheese

180 г 550



Салат с лососем шеф-посола, тунцом и овощной сальсой

Salad with light-salted salmon, tuna and vegetable salsa

200 г 790

Супы

SOUPS




Лажман с мраморной говядиной


Наваристый мясной бульон с мраморной говядиной, овощами, ароматными специями и домашней лапшой


«Laghman» with beef tenderloin

590 г 790

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



NEW

Сливочный лагман с индейкой

Creamy «Laghman» with turkey

360 г 590



NEW

Холодный борщ с говяжьим языком

Cold «Borscht» with beef tongue

300 г 490

Холодный борщ с ростбифом

Cold «Borscht» with roast beef

380/30 г 490



Борщ на рёбрышках ягнёнка со сметаной и домашним салом

290/30/20/5 г 650

Lamb ribs «Borscht» with sour cream and homestyle lard

Насыщенный свекольный суп на говяжьем бульоне, с мясом молодого ягнёнка, ароматными специями и сметаной, подаётся с кусочком ржаного хлеба и домашним салом



Харчо

340 г 590

«Kharcho» spicy beef soup

Густой пряный грузинский суп с кусочками отварной говядины, рисом и ароматными восточными специями



Чучвара шурпа

260/40 г 530

«Chuchvara Shurpa» (lamb dumplings soup)

Мясной бульон с узбекскими пельменями из фарша молодого ягнёнка со сметаной



Угра-Ош

300 г 450

«Ugra-Osh» (chicken and noodle soup)

Лёгкий суп с домашней лапшой, куриным филе и овощами



Шурпа на рёбрышках ягнёнка по-ташкентски

300 г 680

Tashkent-style lamb ribs «Shurpa» (lamb soup)

Сытный наваристый мясной бульон с рёбрышками ягнёнка и овощами



Балык шурпа

300 г 590

«Balyk Shurpa» salmon and cod soup

Наваристый рыбный бульон с филе лосося, трески и овощами



NEW

Мисо-суп с тофу

Miso soup with tofu

280 г 320



Том ям с морепродуктами

Seafood Tom Yum

В меру острый тайский суп с характерной кислинкой лайма и сладостью кокосового молока, с рисом басмати, тигровыми креветками, мидиями и вёшенками

360/100 г 790



Грибная похлёбка с белыми грибами и трюфельным маслом

350 г 550

Mushroom soup with porcini mushrooms and truffle oil

Ароматный и наваристый бульон из белых грибов, шампиньонов и вёшенки, с картофелем, зеленью и трюфельным маслом



Кук си с мраморной говядиной

500 г 650

«Cook si» with marbled beef

Выпечка

BAKKERY



Аджарик (мини-хачапури по-аджарски)

Adjarian-style mini-«khachapuri» (pie)

Мини-лодочка из дрожжевого теста
с сыром сулгуни и яйцом

210 г 490




Хачапури по-аджарски


Adjarian-style «khachapuri» (pie)


Знаменитая лодочка из дрожжевого теста
с сыром сулгуни и яйцом

310 г 620

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Хачапури «4 сыра»

«Khachapuri» (pie) four cheeses

410 г 790



Хачапури по-мегрельски

Megrelian-style «khachapuri» (pie)

Закрытое хачапури с сырной начинкой и кусочками тёртого сыра сверху

370 г 650



Хачапурн с двойным сыром сулгуни

480 г 730

Double sulguni cheese «khachapuri» (pie)

Хачапурн по-мегрельски для любителей сыра: сыр внутри и сыр снаружи



Самса, 1 шт.

«Samsa» (small pie), 1 pc

Сдобная булочка из слоёного теста, запечённая в тандыре, с сочной начинкой из мяса

С ягнёнком

90 г 290

With lamb

С говядиной

90 г 260

With beef

Лепёшка из тандыра, 1 шт.

Tandoor flatbread, 1 pc

Ароматная узбекская лепёшка с кунжутом, приготовленная в каменной печи по той же технологии, что и 100 лет назад

110 г 130



Мини-чебурек, 2 шт.

«Cheburek» mini, 2 pcs (deep-fried)

С сыром with cheese 100 г 350

С ягнёнком with lamb 100 г 390

С говядиной и свиной with beef and pork 100 г 380

Мини-чебурек с вишней и маскарпоне, 2 шт.

110 г 350

Cherries and mascarpone «cheburek» mini, 2 pcs



Кутаб

Qutabs, 1 pc (fried on a dry pan without oil)

Пирожок из тонкого теста, обжаренный на сковороде без масла, с начинкой из мяса молодого ягнёнка, подаётся с катыком

С ягнёнком

With lamb

100/30 г 380

С сыром и зеленью

With cheese and greens



100/30 г 350

Горячее

HOT DISHES



Плов «Чайханский» с ягнёнком


Chaikhana pilaf with lamb


Знаменитое блюдо узбекской кухни!
Мясо молодого ягнёнка, томлённое в чугунном казане
с рисом, жёлтой морковью, специями и перцем чили


350 г 690

Добавить
порцию мяса
ягнёнка
50 г 350

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре

170/150/20 г 820

[Beef Stroganoff from marbled beef with mashed potatoes](#)

Кусочки сочной говяжьей вырезки, обжаренные в сливках и мясном соусе демиглас, с нежным картофельным пюре, вёшенками и солёными огурцами



Котлеты куриные с картофельным пюре

120/150/20 г 530

[Chicken patties with mashed potato](#)



Оджахури с картофелем и свиной

Potato and pork Ojakhuri

340 г 790



Казан-кабоб с ягнёнком на одного

Kazan-kabob with lamb for one person

330 г 980

Одно из популярнейших блюд узбекской кухни, национальное жаркое из сочного мяса ягнёнка, запечённого на кости, и картофеля, сервируется с нарезкой из свежих овощей и красным луком



Казан-кабоб с говядиной на одного

Kazan-kabob with beef for one person

330 г 880



Жареный картофель с грибами (подаётся со сметаной)

Served with sour cream

240/40 г 450



Пельмени домашние отварные (подаются со сметаной)

250/40 г 540

Homemade boiled meat dumplings with sour cream

Отварные пельмени ручной лепки с начинкой из двух видов мяса, сливочным маслом и сметаной



Манты с ягнёнком (подаются со сметаной)

190/50 г 690

Lamb manti (served with sour cream)

Большие сочные манты из тонкого теста, традиционно приготовленные на пару, с начинкой из рубленного мяса молодого ягнёнка с ароматными специями



NEW

Гош сай с мраморной говядиной

Ghosh Sai with marbled beef

Мраморная говядина, обжаренная в технике стир-фрай, с овощами и рисом

250/120 г 840



Рисовая лапша с курицей и овощами

Rice noodles with chicken and vegetables

275 г 530



Шаверма в лаваше с цыплёнком

Lavash-wrapped shawarma with chicken

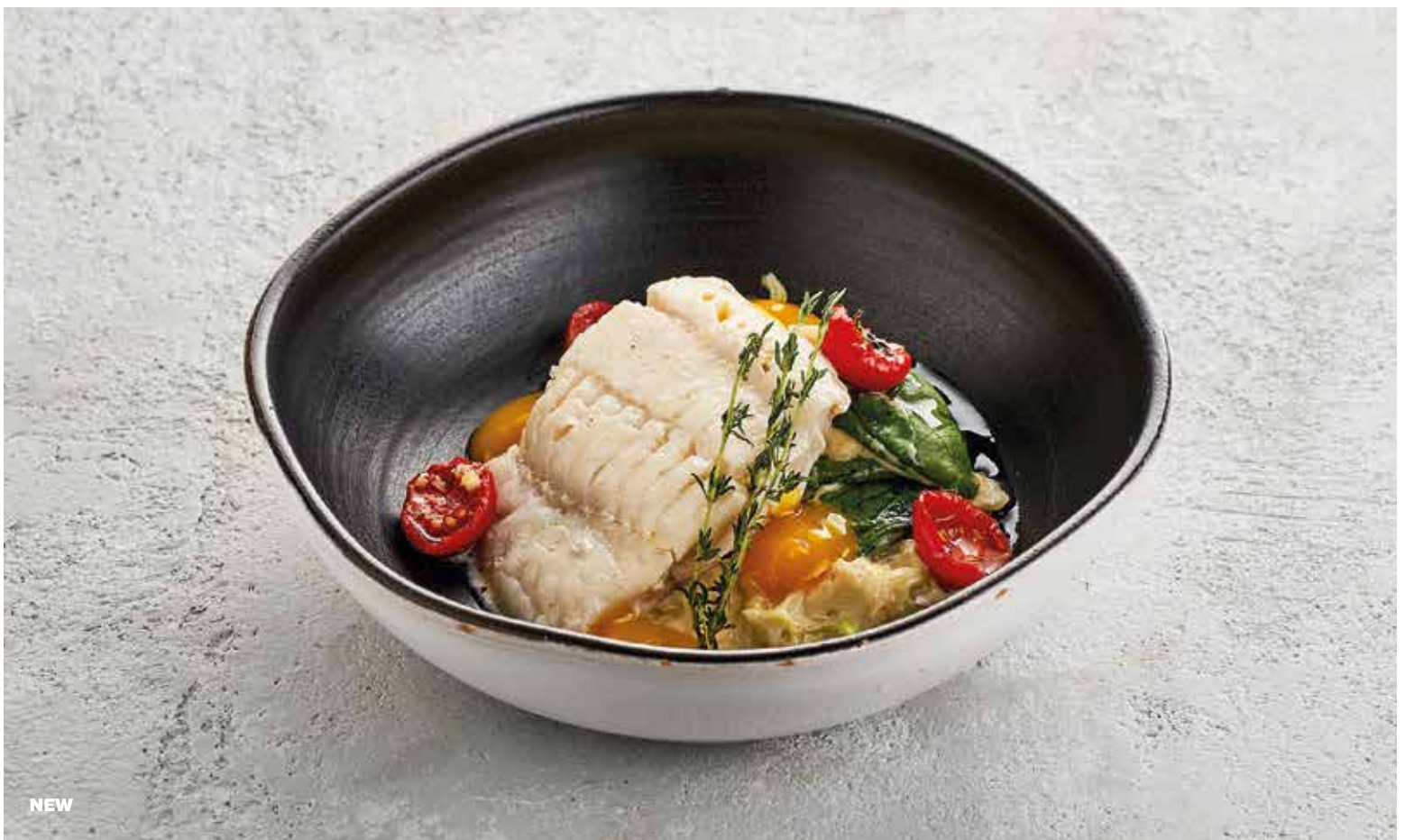
330 г 590



Куриная грудка су-вид с зелёной гречей, шпинатом и соусом голландез

270 г 790

Chicken breast Sous Vide with green buckwheat, spinach and hollandaise sauce



Стейк из трески су-вид с припущенным шпинатом

290 г 890

Cod steak sous vide with steamed spinach

Мангал

BBQ




Скерт стейк с перечным соусом


Skirt steak with pepper sauce


Сочный стейк, приготовленный из мяса нижней части живота бычка, подаётся с перечным соусом

170/40/5 г 1250

NEW Новое

 Без мяса **Vegetarian**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Медальоны из языка с жареным картофелем

120/60/150/15 г 860

Tongue medallions with fried potatoes

Нежный отварной говяжий язык с обжаренным картофелем и медово-горчичным соусом



Куриная грудка с чесночным соусом

150/40/40 г 590

Chicken breast with garlic sauce

Сочная куриная грудка, приготовленная на гриле, с маринованным луком и чесночным соусом



Запечённые свиные рёбра

250/40 г 950

Baked pork ribs with demi-glace sauce

Предварительно замаринованные в дижонской горчице свиные рёбра, запечённые в медово-горчичном соусе до аппетитной золотистой корочки, подаются с соусом демиглас



Рёбрышки ягнёнка на мангале

160/40/10 г 1280

Grilled lamb ribs

Рёбрышки ягнёнка, приготовленные на мангале, подаются с соусом из помидоров и сладкого болгарского перца с чили и зеленью



Стейк из лосося со сметанным соусом
(можем приготовить на пару)

130/40/40 г 1350

Salmon steak with sour cream sauce (steamed by request)



Кальмар на гриле

140/30 г 740

Grilled squid



Дорадо на гриле
(можем приготівить на пару)

Grilled Dorado (steamed by request)

250/40/40 г 1190

Шашлыки

KEBABS




Мангал-ассорти на большую компанию


Assorted grill platter for four persons

Ассорти из шашлыка и люля-кебабов, с овощами, запечёнными на мангале, армянским лавашом и томатным соусом

600/250/180/200/60 г 3480

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Шашлык из тунца 180/30/20/15 г 920

Tuna kebab

Шашлык из лосося с луком-пореем 145/25/15/15/30 г 1450

Salmon kebab with leek

Люля-кебаб из цыплёнка 160/25/15/30 г 630

Chicken lyulya kebab

Люля-кебаб из ягнёнка 160/25/15/30 г 860

Lamb lyulya kebab

Люля-кебаб из ягнёнка по-гиздувански 150/25/15/30 г 860

Lamb lyulya kebab in Gizhduvan style

Подаётся с армянским лавашом, томатным соусом к мясу и сметанным соусом к рыбе
Served with Armenian lavash, tomato sauce for meat and sour cream sauce for fish



Шашлык из мякоти ягнёнка 170/25/15/30 г 980 **Шашлык из свиной шеи** 180/25/15/30 г 750
Boneless lamb kebab with tomato sauce and pita Pork neck kebab with tomato sauce and pita

Шашлык из куриной грудки 170/25/15/30 г 650 **Шашлык из куриного бедра** 175/25/15/30 г 650
Chicken breast kebab with tomato sauce and pita Chicken thigh kebab with tomato sauce and pita

Шашлык из индейки 170/25/15/30 г 730 **Шашлык из мраморной говядины** 170/25/15/30 г 1490
Turkey kebab Marbled beef kebab

Подаётся с армянским лавашом, томатным соусом к мясу и сметанным соусом к рыбе
Served with Armenian lavash, tomato sauce for meat and sour cream sauce for fish

Блюда на компанию

SETS FOR COMPANY


Мясное ассорти на четверых


Meat platter for four persons


Ассорти на компанию из рёбрышек ягнёнка, свиных рёбер и куриных крылышек, глазированных в медово-горчичном соусе, с запечённым картофелем и шампиньонами

750/750 г 3750

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Садж из цыплёнка на троих 490/350/100/80 г 2450 **Садж из говядины на троих** 490/350/100/80 г 3300
Chicken saj for three persons Beef saj for three persons

Садж из ягнёнка на троих 490/350/100/80 г 3500
Lamb saj for three persons



NEW

Каре ягнёнка в медовой глазури

600/150/80 г 4200

Honey-glazed rack of lamb

Каре ягнёнка, запечённое в глазури из мёда и соевого соуса, подаётся со свежими овощами, зеленью, гренками из узбекской лепёшки и двумя соусами



Казан-кабоб с ягнёнком и битыми огурцами в афганском казане

1650/100 г 4750

Lamb Kazan-kabob with beaten cucumbers in an Afghan cauldron. We cook it upon pre-order

Готовится по предварительному заказу



Казан-кабоб с говядиной и битыми огурцами в афганском казане

1650/100 г 3900

Beef Kazan-kabob with beaten cucumbers in an Afghan cauldron. We cook it upon pre-order

Готовится по предварительному заказу



ГАРНИРЫ Side dishes



Жареный картофель Fried potatoes	150 г	250	Овощи гриль Grilled vegetables	170 г	490
Отварной картофель Boiled potatoes	150 г	220	Жареные шампиньоны Grilled champignons	110 г	390
Рис басмати Rice basmati	150 г	240	Картофель фри French fries	170/40 г	430
Картофельное пюре Mashed potatoes	150 г	250			



СОУСЫ Sauces

Аджика Ajika	40 г	220	Сметанный Sour cream-based	40 г	90
Наршараб (гранатовый соус) Narsharab	40 г	160	Чесночный Garlic	40 г	90
Катык Katyk	40 г	70	Перечный соус Pepper sauce	40 г	160
Томатный Tomato	40 г	70			

Японское МЕНЮ JAPAN MENU



САШИМИ SASHIMI

Лосось

Salmon

50/30 г

650

Сашими ассорти


Assorted sashimi


200/235 г


1950

Свежий лосось, тунец, морской гребешок, жареный угорь и тигровые креветки на салатных листьях

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



СУШИ НИГИРИ / ОСТРЫЕ / ЗАПЕЧЁННЫЕ NIGIRI/ SPICY/ BAKED SUSHI

Лосось 30/35/35 г 230/240/250
 Salmon

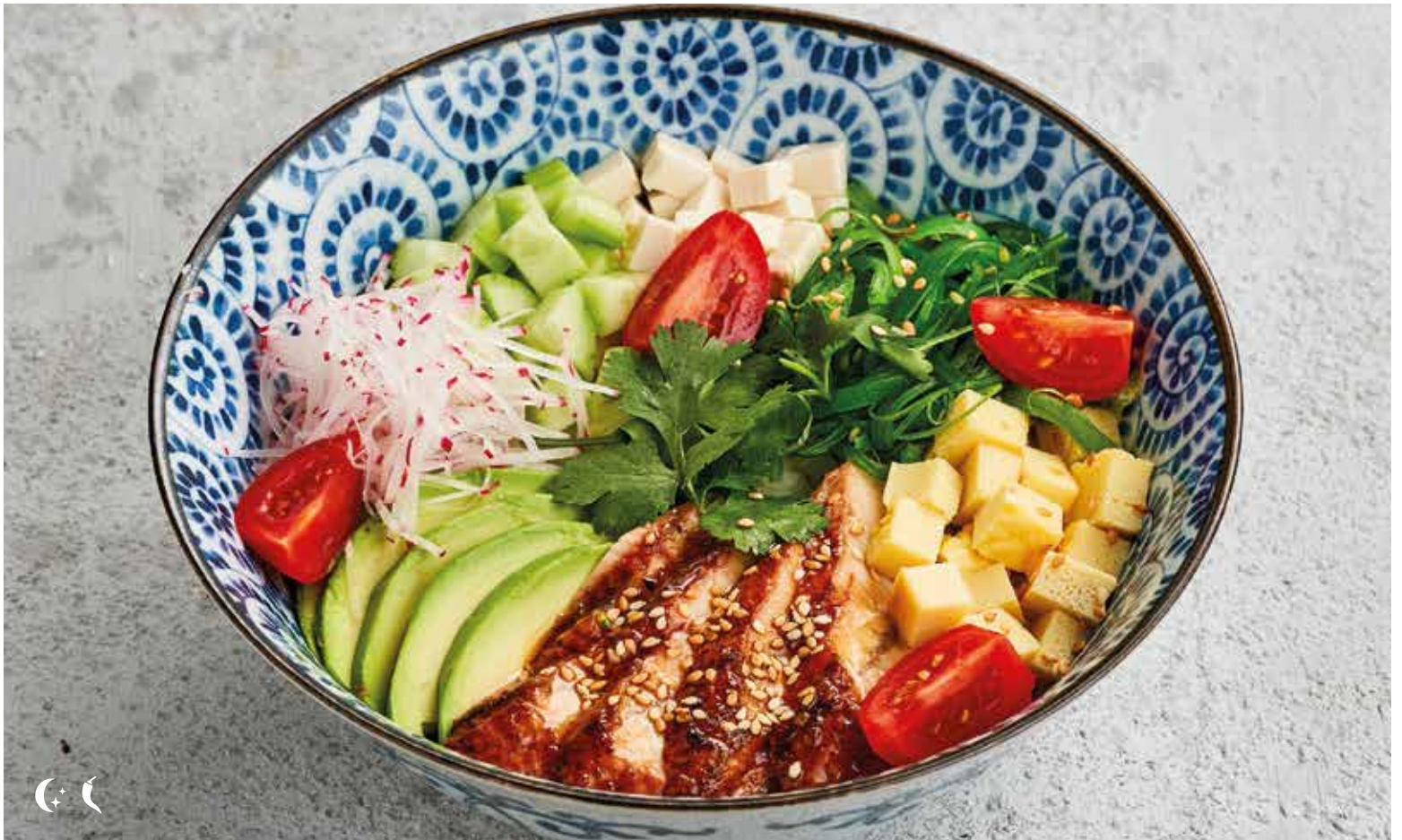
Угорь 30/35/35 г 240/250/260
 Eel

Тигровая креветка 30/35/35 г 200/210/220
 Tiger shrimp

Морской гребешок 30/35/35 г 240/250/260
 Scallop

Тунец 35/35 г 190/220
 Tuna
 острые / запечённые

Камчатский краб 28/30/30 г 340/350/360
 Kamchatka crab



Поке с лососем

Salmon poke

240 г 690

Поке с тунцом

Tuna poke

250 г 590

Поке с угрём

Eel poke

250 г 740



Гриль-ролл с угрём и японским омлетом

Grilled eel and Japanese omelet roll

185/30 г 750



Гриль-ролл с лососем

235 г 1100

Grilled salmon roll

Тёплый рулет с икрой тобико, нежной начинкой из японского омлета и сливочного сыра и запечённой шапкой из лосося в спайси соусе



Гриль-ролл с окунем и креветкой

235 г 590

Grilled perch and shrimp roll



Гриль-ролл с камчатским крабом и гребешком

230 г 1250

Grilled crab and scallop roll

Сытный рулет с икрой тобико, запечённый на гриле, с начинкой из нежного японского омлета и сливочного сыра и шапкой из мяса камчатского краба и гребешка



Острый гриль-ролл с мидиями

225 г 630

Spicy roll with mussels



«Филадельфия» с лососем

Philadelphia salmon roll

235 г 890



Опалённая «Филадельфия»
с трюфельным кремом и икрой
летучей рыбы

Seared Philadelphia with truffle cream and flying fish caviar

265 г 1250



Горячая «Филадельфия»
с сырным соусом

Hot Philadelphia roll with cheese sauce

220/30 г 980



«Филадельфия» с угрём

Philadelphia eel roll

230 г 890



Татаки «Филадельфия» с фалангой камчатского краба

275 г 1450

Tataki Philadelphia with Kamchatka Crab Phalanx



Татаки-ролл с камчатским крабом и лососем

210/30 г 1200

Tataki roll with salmon and Kamchatka crab



Ролл с угрём и японским омлетом

215 г 790

Eel and Japanese omelet roll



Овощной ролл с ореховым соусом 180/30 г 490
Vegetable roll with nuts sauce



Ролл с тигровыми креветками, лососем и манговым соусом 250 г 890
Tiger Shrimps and Salmon Roll with Mango Sauce



«Калифорния» с камчатским крабом и тобики 205 г 1200
California roll with Kamchatka crab and tobiko



Острый ролл с угрём 185/30 г 640
Spicy eel roll



Ролл с лососем

Salmon roll

Ролл с огурцом

Cucumber roll

105 г 420 Ролл с угрём

Eel roll

115 г 220

105 г 450

Десерты

DESSERTS

Мороженое

ICE CREAM

Мягкое мороженое с арахисом и карамелью 180 г 390

Soft serve ice cream with peanuts and caramel

Мягкое мороженое со свежей малиной / голубикой 175 г 650

Soft serve ice cream with fresh raspberries/blueberries

Мягкое мороженое с бельгийским шоколадом 180 г 450

Soft serve ice cream with Belgian chocolate


Мягкое мороженое с клубникой 175 г 550


Soft ice cream with strawberries


Мягкое мороженое с солёной карамелью и фисташкой 180 г 490

Soft serve ice cream with salted caramel and pistachio

NEW Новое

 Без мяса **Vegy**

 Острое **Spicy**

 Можно заказать и после 00:00 **Can be ordered until and after 00:00**



Мягкое мороженое

Soft serve ice cream

В ассортименте



Сорбет (1 шарик на выбор)

Sorbet (1 scoop, assorted)
(lime, blackcurrant)

Лайм, чёрная смородина

80 г 240



Мильфей с ягодами и ванильным кремом

Mille-feuille with berries and vanilla cream

Изысканный десерт французской кухни из лепестков рассыпчатого слоёного теста с ванильным кремом и свежими ягодами

210 г 640



Сметанник с черничным вареньем 155 г 420

Smetannik (sour cream cake) with blueberry jam

Нежный десерт из сметанного крема, воздушного бисквита и черничного варенья



Миндальный бисквит с ягодами и кокосовым кремом 215 г 490

Almond cake with berries and coconut cream

Воздушный десерт в стакане с нежным миндальным бисквитом, заварным кокосовым кремом, кокосовой стружкой и малиной



Десерт «Павлова» с черносливом и карамелью 160 г 520

Pavlova dessert with prunes and caramel

Торт-безе со сливочным кремом, грецкими орехами и черносливом под карамельным соусом



Турецкая пахлава с шариком мороженого 170 г 690

Turkish baklava with a scoop of ice cream



Баскский чизкейк
Basque Burnt Cheesecake

160 г 520



**Шоколадный фондан
с ванильным мороженым**
Chocolate fondant with vanilla ice cream

140/50 г 590



Медовик
Medovik (honey cake)

120/30 г 540



Орешки с кремом
из варёной сгущёнки

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling

6 шт. 120 г 370



Орешки с кремом
из варёной сгущёнки на компанию

«Nuts» with boiled condensed milk cream filling

14 шт. 280 г 690



Домашние блинчики с вареньем, 3 шт.

Homemade pancakes with jam, 3 pcs

Нежные блинчики с ягодным вареньем и сметаной

180/40/40 г 580



Ассорти сезонных фруктов и ягод 880 г 1750

Assorted fruits and berries

Пожалуйста, уточняйте актуальный состав у вашего официанта
Please check the exact composition with your waiter

Голубика 50 г 290

Blueberry

Малина 50 г 490

Raspberry

Клубника 50 г 220

Strawberry



Восточные сладости с фруктами и ягодами 900 г 1200

Oriental sweets with fruits and berries



Домашнее варенье (на выбор) 100 г 290

Homemade jam

Деревенский мёд 100 г 190

Honey



Чтобы посмотреть информацию о калорийности
блюдов, наведите камеру телефона на QR-код

АДРЕСА РЕСТОРАНОВ:

Аптекарская наб., 20

Тихорецкий пр-т, 43

Большевикова пр-т, 9 корп. 1

Московский пр-т, 161

Ленинский пр-т, 93

Мурманское шоссе, 12-й км, стр. 1А.
ТЦ «Мега» Дыбенко

г. Петергоф, Морской пер., 1

пос. Солнечное, Приморское ш., 376А

пр-т Славы, 5, к.3 **NEW**



Санкт-Петербург

Данное издание является рекламным материалом. Подача блюд может отличаться от представленных фотографий.
Прейскурант с выходом блюд, напитков и энергетической ценностью находится на доске потребителя
и предъявляется гостям по первому требованию.