

# КУХНЯ И БАР

*Che-Dor*

# МЕНЮ ЗАВТРАКОВ

пн - пт: с 09:00 - 12:00 / сб - вс: с 10:00 - 14:00

## БОЛЬШИЕ И СЫТНЫЕ

Английский завтрак Глазунья, бекон, докторская колбаса, фасоль, картофель, шампиньоны, красный лук и домашний хлеб.	740.	Европейский завтрак Крок-месье, скрэмбл с припущенным шпинатом, вяленые томаты, каперсы, сыр бри, мостарда из баклажана.	990.
Греческий завтрак Дзадзики, термальные яйца, фарш молодого барашка, бабагануш, айвар, домашний хлеб и мёд.	1290.	Морской завтрак Гребешок, креветка 13/15, кальмар лолиго, кальмар командорский, тунец, устрица, омлет со страчател- лой и томатами, гуакамоле и домашний хлеб.	1450.

## КАШИ

Зелёная греча с яйцом пашот и пармой	450.
Овсяная каша, свежие ягоды, ванильный крем	390.
Рисовая каша, миндальное молоко, крем из варёной сгущёнки, финики, миндаль	390.

## ТВОРОГ И ТОСТЫ

Французский тост, крем из варёной сгущёнки, клубника, корица	360.
Воздушный творог, лесные ягоды, малиновое варенье	380.
Сырники, домашнее варенье и мятный соус	390.

## ЯЙЦА

Яичница из 2-ух яиц, докторская колбаса и зелёный горошек	420.
Омлет с малосольным лососем и авокадо Подается с ароматным домашним хлебом.	750.
Скрэмбл с камчатским крабом, страчателлой и шпинатом	890.
Брускетта с креветками, гуакамоле и термальным яйцом	740.
Крок-мадам, бешамель, бекон, глазунья Подается с печёным картофелем и зеленью.	550.
Шакшука / Шакшука с ягнёнком Традиционное израильское блюдо из яиц, запечённых в томатно-овощном соусе / с обжаренным фаршем молодого ягнёнка.	520. 640.
Яйцо 1 шт. жареное / отварное	90.

*А что если нагаты день не с кофе?!*



PROSECCO VALVASORE BRUT VENETO

125 мл 300.

[цена в период действия завтрака]

# SEAFOOD BAR

## COTE [за 100 г]

Камчатский краб	1250.
Мидии	340.
Вонголе	380.


## COTE / ГРИЛЬ [за 100 г]

Гребешок	750.
Кальмар командорский	390.
Кальмар лолиго	580.
Осьминог	1100.

## ГРИЛЬ

Креветки 13/15	1 шт.	370.
Креветки 16/20	1 шт.	190.

## УСТРИЦЫ И ЕЖИ

Ёж морской	[от 2-х шт.] 1 шт.	450.
Сезонные устрицы	[от 2-х шт.] 1 шт.	490.
 Трио сезонных устриц под тремя соусами	3 шт.	1800.

## КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

подаём с соусом тартар или гольф на выбор

Северные креветки, 300 г 1790.

Северные креветки, 500 г [на двоих] 2450.


## ФИРМЕННЫЕ НАМАЗКИ

**Айвар** 450.


Традиционное блюдо балканской кухни – пикантная овощная икра из печёного болгарского перца, баклажана и перца чили.

 **Бабагануш** 450.


Закуска из рубленых печёных баклажанов с тахини и зёрнами граната.

 **Гуакамоле с тигровыми креветками** 590.

Популярная закуска из мякоти спелого авокадо с креветками, луком и специями.


 **Дзадзики с копчёным лососем и лабне** 590.

Греческая намазка из йогурта, свежего огурца и чеснока, с копчёным лососем, традиционным крем-сыром лабне и трюфельным маслом.

 **Хумус с ягнёнком** 490.

 **Хумус с тахини и зёрнами граната** 390.

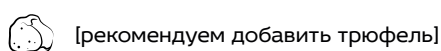
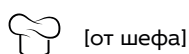
Традиционная намазка с восточного побережья Средиземного моря.

 **Средиземноморское мезе** 1650.


Дзадзики с копчёным лососем, айвар, хумус, бабагануш и гуакамоле с креветками.




ЗДЕСЬ ВЫ МОЖЕТЕ ПОСМОТРЕТЬ  
ФОТОГРАФИИ БЛЮД




## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Тартар из мраморной говядины с трюфельной пастой и картофельными чипсами	740.
	Тартар из лосося и тунца с гуакамоле и соусом юдзу	890.
	Томаты со страчателлой и каперсами	690.
	Запечённый перец рамиро с соусом вителло	590.
	Витело тоннато	690.
	Печёный баклажан, томаты и сербская брынза	680.
	Запечённый бри, мостарда из баклажана, гриссини [на двоих]	990.
	Антипаста микс Микс из сырных и мясных закусок, подаётся со средиземноморскими маринадами и мёдом в сотах.	1850.
	Антипаста под бокал вина Пекорино, тет де муан, бри, пармская ветчина, оливки, вяленые томаты, каперсы и гриссини.	790.
	Антипаста под стопку Сало, маринованный огурец, бородинский хлеб, чеснок и лук.	480.
	Оливки	390.



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Хрустящий баклажан с камчатским крабом и свит чили	750.
	Гирос с цыплёнком Подаётся с картофелем фри и сырным соусом.	690.
	Бурек с сыром Популярное блюдо балканской кухни — жареные пирожки из тонкого лаваша с начинкой из каймака и творога.	490.
	Кальмар на гриле с листьями салата	650.
	Осьминог гриль и вяленые томаты	740.
	Осьминог по-галлийский Осьминог с молодым картофелем и копчёной паприкой.	950.




## САЛАТЫ

	Салат с камчатским крабом и авокадо	1150.
	Стейк-салат с мраморной говядиной, пекорино и горчичный винегрет	940.
	«Нисуаз» с тунцом	890.
	«Цезарь» с хрустящей курицей	690.
	«Цезарь» с хрустящей креветкой	790.
	Шопский салат Салат из свежих овощей и запечённого болгарского перца с брынзой.	590.
	Салат с морепродуктами и запечённым перцем	1100.
	Салат с копчёным лососем и дзадзики	740.
	Греческий салат	780.
	Зелёный салат Микс свежих салатных листьев с цукини, авокадо, огурцом, киви и редисом, с ароматной зеленью, аргентинской соевой чимичурри, яблочной заправкой и соусом песто-васаби.	790.












## СУПЫ

	Рыбачья похлёбка с морепродуктами Гребешок, мидии, вонголе, кальмар, креветка. Томатный или рыбный бульон на выбор.	890.
	Похлёбка с мясом запечённого ягнёнка	650.
	Куриный бульон с птитимом	450.
	Крем-суп из батата с креветками	570.
	Крем-суп из батата со страчателлой	490.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	Язычки ягнёнка с перловкой, грибами и трюфельным «жю»	850.
	Цыплёнок «Пармиджано»	650.
	Филе дорадо, шпинат, вёшенки, томаты	990.
	Утиная ножка конфи, картофельный крем, вёшенки	840.
	Дорадо, запечённая в средиземноморском стиле	1490.
	Ужин рыбака Обжаренные гребешки, кальмар лолиго, креветки, дорадо и мидии на подушке из картофельного крема, со шпинатом и средиземноморским томатным соусом.	1590.
	Голень ягнёнка, картофельный крем, трюфельный соус «жю» Томлённая в мясном соусе в течение 10-ти часов голень ягнёнка, подаётся с пряными травами и соусом дзадзики.	1590.

# ГРИЛЬ

 	Язычки ягнёнка, трюфельный «жю»	740.
	Плескавица (говядина-свинина) Круглая плоская котлета, популярная в Сербии, готовится на сербском гриле из мясного фарша с набором традиционных ароматных специй.	690.
 	Ушטיפки гурме, томатная сальса, лабне Сербские котлетки из говядины и свинины, приготовленные на сербском гриле, с добавлением ароматных трав и специй и сыром гауда внутри.	740.
	Кебобс из свиной шеи Сочные шашлычки из свиной шеи с овощами и томатной сальсой.	650.
	Стейк рибай с трюфельным «жю» и чимичурри	[за 100 г] 980.
	Скёрт-стейк из мраморной говядины, чимичурри, трюфельный «жю»	1190.
	Каре ягнёнка, обжаренное на углях	1490.
	Бок молодого ягнёнка на углях	[на двоих] 2990.
	Стейк из тунца, гуакамоле, чимичурри	960.
	Стейк из лосося, шпинат, дзадзики	1350.
	Дорадо, чесночное масло с петрушкой	980.
	Щупальца осьминога в соусе из печёной паприки и томатов	[за 100 г] 1100.


## ПАСТА


### ВЫ МОЖЕТЕ ДОБАВИТЬ


Пармезан 120.

Трюфель 240.


Птитим с камчатским крабом и цуккини 1100.

 Лингвини с чёрным трюфелем 850.

 Спагетти с вонголе и соусом бер блан 850.

 Птитим с креветками и кальмаром 820.

Конкильони «Болоньезе» со страчателлой 790.

 Спагетти «Качо-э-Пепе» с мраморным скёрт-стейком и пекорино 890.

Спагетти с морепродуктами в томатном соусе 990.

Тигровые креветки, вонголе, кальмар и мидии.

## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Морское плато 4950.

Сезонные устрицы 4 шт., морской ёж 4 шт., салат с морепродуктами, тартар из тунца и лосося, северные креветки, камчатский краб, желток перепелиный и три соуса: понзу, соус к устрицам и цитронет.

 Мясной сет на гриле 2450.

Каре ягнёнка, кёфте, кебобс из свиной шеи, шашлычок из язычков ягнёнка, овощи на гриле, буреки, картофель фри и томатный соус.

Морепродукты на гриле 2950.



Кальмар лолиго, креветки 13/15, гребешок, тунец, кальмар командорский и цитрусовый соус.

 Соте 2950.

 из морепродуктов в соусе бер блан

Гребешок, кальмар лолиго, креветки 13/15, мидии, вонголе, кальмар командорский, лимон и ароматный домашний хлеб.

## ГАРНИРЫ

Шпинат, припущенный в белом вине	420.
 Картофельное пюре с пармезаном и трюфельным маслом	440.
 Картофель фри с пармезаном и трюфельным маслом	440.
Картофель фри с кетчупом	360.
Овощи гриль	540.
Жареный картофель с розмарином	380.
Картофельное пюре	350.
Шампиньоны гриль <small>Подаются с соусом из каймака.</small>	370.

## СОУСЫ

Сырный соус / Барбекю / Сметана / Кетчуп / Томатный соус / Майонез / Тартар	90.
Малиновый соус	140.
Трюфельный «жю»	160.

## ХЛЕБ

Хлеб домашний <small>Подаётся с сербской пастой урнебес.</small>	320.
Пита с сербской брынзой	320.

## ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан с мороженым		390.
Ягодный тарт		580.
Пекановая пахлава с шариком мороженого	[1 шт.]	580.
Вафельная трубочка с кремом из маскарпоне и варёной сгущёнки		340.
Баскский чизкейк		540.
Домашнее мороженое и сорбеты в ассортименте	[1 шарик]	230.

## ФИРМЕННЫЕ ЧАИ

<b>ТРОПИЧЕСКИЙ</b> Зелёный чай сенча, грейпфрут, апельсин, лимон, пюре маракуйя, палочка корицы	600 мл	590.
<b>МОЛОЧНОЕ НЕБО</b> Чай анчан, молоко, тимьян, гвоздика, корица, грушевое варенье	600 мл	590.
<b>ОБЛЕПИХОВЫЙ</b> Чай эрл грей, облепиха, мёд, розмарин, облепиховый микс, сахарный сироп	600 мл	590.
<b>МЯТА-МАРАКУЙЯ</b> Чай эрл грей, пюре из маракуйи, мята, апельсин, сироп «маракуйя», сироп «корица»	600 мл	690.
<b>ЯГОДНЫЙ</b> Чай меланж, свежая клубника, свежая ежевика, свежая клюква, клубничный сироп	600 мл	650.

## КОФЕ

<b>ЭСПРЕССО</b>		220.
<b>ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО</b>		290.
<b>РИСТРЕТТО</b>		220.
<b>КАПУЧИНО БЕЗ КОФЕИНА / НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ</b>		320./350.
<b>КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА</b>		220.
<b>АМЕРИКАНО</b>		220.
<b>КАПУЧИНО / НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ</b>		320./350.
<b>ЛАТТЕ МАКИАТО / НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ</b>		320./350.
<b>КОФЕ ГЛЯСЕ</b>		390.
<b>ДВОЙНОЙ КАПУЧИНО / НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ</b>		360./390.
<b>РАФ</b>		330.
<b>ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД</b>		390.

## ЧАЙ

<b>АССАМ</b> Классический чёрный чай без добавок	600 мл	450.
<b>ЭРЛ ГРЕЙ</b> Чёрный ароматизированный чай с натуральным маслом бергамота	600 мл	450.
<b>ЗЕЛЁНАЯ СЕНЧА</b> Зелёный чай без добавок	600 мл	450.
<b>ЦВЕТЫ ЖАСМИНА</b> Зелёный чай с жасмином	600 мл	380.
<b>ДУШЕВНЫЙ РАЗГОВОР</b> Календула, шиповник, мята, ромашка, душица	600 мл	430.
<b>САГАН-ДАЙЛЯ</b> Бодрящий, тонизирующий ароматный настой	600 мл	550.
<b>ПУЭР</b> Чай «Земля Китая», выдержанный 8 лет, обладает насыщенным древесно-земельным вкусом	600 мл	590.
<b>МОЛОЧНЫЙ УЛУН</b> Зелёный чай с тонким молочным вкусом	600 мл	480.
<b>МЕЛАНЖ МАМИН САД</b> Кусочки яблока, гибискус, шиповник, ананас и красная смородина	600 мл	390.
<b>ЦВЕТЫ РОМАШКИ</b> Чай из цельных цветов ромашки	600 мл	350.

### ТОППИНГИ К ЧАЮ И КОФЕ

Лимон	50 г	70.
Мята	5 г	70.
Чабрец	5 г	70.
Сироп в ассортименте	30 мл	120.
Лайм	30 г	90.
Мёд	30 г	90.
Молоко	100 мл	70.
Альтернативное молоко	50 мл	90.
Сливки	40 мл	90.

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

<b>МОРС КЛЮКВЕННЫЙ</b>	200 мл 1000 мл	250. 790.	<b>СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК</b> Морковь / Сельдерей / Яблоко	150 мл	320.
<b>МОРС ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ</b>	200 мл 1000 мл	280. 890.	<b>СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК</b> Апельсин / Грейпфрут / Ананас	150 мл	350.
<b>СОКИ И НЕКТАРЫ YOGA</b> Яблоко / Апельсин / Вишня / Томат	200 мл	320.	<b>S.PELLEGRINO / SAN BENEDETTO</b> Газированная	500 мл	550.
<b>СОСА COLA / SPRITE / FANTA / SCHWEPES</b>	330 мл 250 мл	350.	<b>ACQUA PANNA / SAN BENEDETTO</b> Негазированная	500 мл	550.

## ФИРМЕННЫЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

<b>PINA COLADA</b> Ром, кокосовое пюре, сахарный сироп, ананасовый сок, свежий ананас	256 мл	650.	<b>AMARO MANHATTAN</b> Виски, Martini Rosso, Amaro Nonino, Angostura	125 мл	650.
<b>BANANA DAIQUIRI</b> Ром, банан, лимонный сок	320 мл	650.	<b>LEMON PIE</b> Лимончелло-крем, ванильный сироп	130 мл	550.
<b>SPRING PUNCH</b> Настойка на черноплодной рябине, лимонный сок, сахарный сироп, ликёр Triple Sec, Prosecco	170 мл	400.	<b>ORANGE TEQUILA</b> Текила, лимонный сок, апельсиновый сок, сахарный сироп, табаско	145 мл	400.
<b>APRICOT CLOUD</b> Абрикосовая настойка, ванильный сироп, лимонный сок, яичный белок	130 мл	550.	<b>MELON SMASH</b> Джин, сироп «зелёная дыня», ликёр Triple Sec, лимонный сок, яичный белок, мята	140 мл	400.
<b>TAIGA MIRACLE</b> Виски, лимонный сок, мёд на кедровых орехах, имбирный микс	120 мл	550.	<b>LOST FRIEND</b> Джин, Aperol, грейпфрутовый фреш, сироп «бузина», Prosecco, гипсофила, грейпфрут	155 мл	450.

## КЛАССИЧЕСКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

<b>LIMONCELLO FIZZ</b> Лимончелло, Prosecco Extra Dry, сироп «лемонграсс», лимон	170 мл	550.	<b>NEGRONI</b> Джин, Campari, Martini Rosso	90 мл	650.
<b>COSMOPOLITAN</b> Водка, апельсиновый ликёр, клюквенный морс, клюквенный сироп, лаймовый сок, лайм	140 мл	550.	<b>STRAWBERRY MARGARITA</b> Текила, апельсиновый ликёр, лайм, клубничный сироп, клубника подача classic / frozen	140 мл	690.
<b>GIN TONIC</b> Джин, тоник, лайм	200 мл	500.	<b>LONG ISLAND</b> Белый ром, джин, текила, водка, апельсиновый ликёр, кола, лайм	330 мл	750.
<b>МОЛІТО</b> Белый ром, лайм, мята, сахарный сироп	330 мл	600.	<b>APEROL SPRITZ</b> Prosecco Extra Dry, Aperol, апельсиновый сок, апельсин	200 мл	690.

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

<b>МОХИТО Б/А</b> Лайм, мята, сахарный сироп, содовая	330 мл	400.
<b>КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО Б/А</b> Лайм, мята, клубничный сироп, клубничное пюре, содовая	330 мл	490.
<b>МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ</b> ванильный / клубничный / шоколадный Мороженое, молоко, взбитые сливки	250 мл	590.

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

<b>ЦИТРУСОВЫЙ</b> Лайм, апельсин, лимон, апельсиновый сироп, содовая	400 мл 1000 мл	450. 990.	<b>ТАРХУН</b> Тархуновое пюре, тархун свежий, лимонный сок, сироп «тархун», лайм, содовая	400 мл 1000 мл	450. 990.
<b>КЛУБНИКА-БАЗИЛИК</b> Клубничное пюре, базилик, клубничный сироп, содовая	400 мл 1000 мл	450. 990.	<b>МЯТА-МАРАКУЙЯ</b> Пюре из маракуйи, мята, сироп «маракуйя», содовая	400 мл 1000 мл	490. 990.
<b>ПЕРСИК-ЛЕМОНГРАСС</b> Сироп «персик», сироп «лемонграсс», лайм, содовая	400 мл 1000 мл	450. 990.			



# ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

ЧЕРНОПЛОДКА	40 мл	250.	ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА	40 мл	290.
СЕРБСКАЯ ТРАВНИЦА	40 мл	290.	ГРАНАТОВКА	40 мл	340.
ЯБЛОЧНАЯ	40 мл	290.	ЕЖЕВИКА-МЯТА	40 мл	290.
ХРЕНОВУХА	40 мл	270.	ПЕРСИКОВАЯ	40 мл	290.
ЛИМОНЧЕЛЛО	40 мл	290.	АССОРТИ ИЗ 8 ВИДОВ ДОМАШНИХ НАСТОЕК	8x40 мл	1690.

## ВЕРМУТ

CARPANO BIANCO	80 мл	490.
CARPANO PUNT E MES	80 мл	490.
CARPANO CLASSICO	80 мл	490.

## ПОРТВЕЙН И ХЕРЕС

KOPKE RESERVE TAWNY PORTO	75 мл	640.
TIO PEPE FINO	75 мл	620.
VALDESPINO CREAM ISABELLA	75 мл	690.

## ГРАППА

GRAPPA DI PROSECCO VILLA DELLA ROVERE	40 мл	480.
SIBONA MOSCATO	40 мл	690.
NONINO RISERVA ANTICA CUVEE	40 мл	850.

## ДЖИН

GIN BLUES	40 мл	420.
BOMBAY SAPPHIRE	40 мл	650.
GIN MARE	40 мл	790.

## РОМ

PLANTATION 3 STARS	40 мл	490.
CAPTAIN MORGAN DARK	40 мл	450.
BACARDI SPICED	40 мл	450.
BRUGAL ANEJO SUPERIOR	40 мл	530.
BRUGAL 1888	40 мл	850.

## ВОДКА

ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ	40 мл	290.
АБСОЛЮТ	40 мл	340.
BELUGA NOBLE	40 мл	360.
ONEGIN	40 мл	430.
MONT BLANC	40 мл	450.
FINLANDIA CLASSIC	40 мл	380.
FINLANDIA REDBERRY	40 мл	380.
GREY GOOSE	40 мл	690.

## СЕРБСКАЯ РАКИЯ

STARA SOKOLOVA VILJAMOVKA	40 мл	580.
STARA SOKOLOVA DUNJA	40 мл	580.
STARA SOKOLOVA SLIVOVICA	40 мл	580.
STARA SOKOLOVA KAJSIJA	40 мл	580.

## КАЛЬВАДОС

PERE MAGLOIRE VS	40 мл	650.
PERE MAGLOIRE VSOP	40 мл	720.

## БИТТЕРЫ И ЛИКЁРЫ

SAMBUCA	40 мл	350.
CAMPARI	40 мл	350.
APEROL	40 мл	340.
BAILEYS	40 мл	360.
JAGERMEISTER	40 мл	480.
LIMONCELLO PETRONE	40 мл	390.
AMARO QUINTESSENTIA NONINO	40 мл	490.
FERNET BRANCA	40 мл	470.
BECHEROVKA	40 мл	390.

## ВИСКИ

JACK DANIEL'S OLD #7 (BLENDED WHISKEY)	40 мл	590.
JAMESON (BLENDED WHISKEY)	40 мл	550.
CHIVAS REGAL 12 Y.O. (BLENDED SCOTCH)	40 мл	690.

GLENMORANGIE THE ORIGINAL 10 Y.O.	40 мл	690.
	350 мл	<del>4830.</del>
		3900.

AULTMORE 12 Y.O. (SINGLE MALT)	40 мл	790.
GENTLEMAN JACK (BLENDED WHISKEY)	40 мл	790.
MACALLAN 12 Y.O. (SINGLE MALT)	40 мл	1950.
MOSSBURN (BLENDED MALT SCOTCH)	40 мл	620.
WRITERS TEARS RED HEAD (SINGLE MALT)	40 мл	850.

## КОНЬЯК

ROULLET VS	40 мл	590.
MARTEL VS	40 мл	680.
ROULLET VSOP	40 мл	820.
MARTEL VSOP	40 мл	850.
FRAPIN VSOP	40 мл	890.
CHATEAU DE FONTPINOT XO	40 мл	1890.

## ТЕКИЛА

LEY 925 BLANCO	40 мл	470.
LEY 925 REPOSADO	40 мл	490.

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

MAISELS WEISSE 0%	500 мл	530.
CLAUSTHALER NON-ALCOHOLIC	330 мл	550.
CORONA EXTRA	330 мл	490.
LEFFE BLONDE	330 мл	450.
LEFFE BRUNE	330 мл	450.
MORT SUBITE	330 мл	550.
BOURGOGNE DES FLANDRES	330 мл	550.
GUINNESS	440 мл	590.
BULLEVIE POIRE	330 мл	490.
KRIEK VINTAGE POIRE	750 мл	1450.

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

BERLINER PILSNER	450 мл	570.
BERLINER HEFEWEIZEN	450 мл	570.
BREWLOK OATMEAL STOUT	450 мл	490.



