

СКИДКА 15%
КОМПАНИЯМ ДЕВУШЕК
ОТ 4-Х ЧЕЛОВЕК.

Предложение действует
каждый четверг с 18:00
и до закрытия ресторана.

Более подробную информацию уточните
у менеджера ресторана.



**ПОЛУЧИТЕ ДЕСЕРТ
И СКИДКУ 15% НА ВЕСЬ СЧЕТ**

Предложение действует в день рождения,
за 3 дня до и 3 дня после дня рождения.

Скидка не распространяется на алкогольные напитки
и меню бизнес-ланча. Необходимо наличие постера или
другого документа, подтверждающего дату дня рождения.
Скидка можно использовать только один раз.



ДЕГУСТАЦИОННЫЕ УЖИНЫ

Бренд-шеф и сомелье
подберут блюда и напитки
для идеального вечера.

Более подробную информацию уточните
у менеджера ресторана.



 **full of use**
by парарах

Новый ресторан



адрес: Невский проспект, 74-76

Больше
новых
блюд



by **парарах**

ЗАМОРОЖЕННАЯ ПАСТА РУЧНОЙ ЛЕПКИ

от 550-
450 г



ПЕЛЬМЕНИ

- С ИНДЕЙКОЙ
- С МОРЕПРОДУКТАМИ



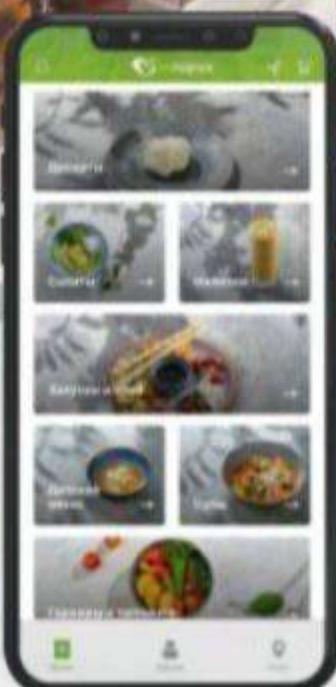
ВАРЕННИКИ



РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ

ЗАКАЖИТЕ ФУРШЕТНЫЕ НАБОРЫ
НА ВАШ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Более подробную информацию о составе меню
и ценах уточняйте у менеджера ресторана.



ДОСТАВКА И САМОВЫВОЗ

ЗАВТРАКИ

BREAKFAST



ЗАКАЖИТЕ К ЗАВТРАКУ!

Свежевыжатый сок
Fresh juice

360- 250 мл



УТРЕННИЙ СЕТ Morning Set

Вареники с творогом
и брускетта с форелью.

750- 395 г/754 ккал



БОЛЬШОЙ ЗАВТРАК С ФОРЕЛЬЮ

Complex breakfast with trout

Скрембл или яичница, гуакамоле, форель,
страматела, свежий огурец. Подается с тартином.

- со скрембл 285 г/652 ккал
- с яичницей 255 г/526 ккал

690-

ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ОТДЕЛЬНО:

омлет 130 г/33 ккал яичница 140 г/230 ккал скрембл 120 г/250 ккал

230-

БОЛЬШОЙ ЗАВТРАК С ИНДЕЙКОЙ

COMPLEX BREAKFAST WITH TURKEY

Скрембл или яичница, гуакамоле, филе индейки су-вид, страчателла, свежий огурец. Подается с тартином.

- со скрембл 285 г/711 ккал
- с яичницей 255 г/595 ккал

590-**ТОППИНГИ**

Тартин

Креветки **280-** 40 г/53 ккал
Shrimps

Форель **290-** 30 г/54 ккал
Trout

Куриное филе **170-** 30 г/40 ккал
Chicken fillet

Авокадо **120-** 30 г/62 ккал
Avocado

Томаты черри **120-** 30 г/44 ккал
Cherry tomatoes

Брокколи **90-** 30 г/82 ккал
Broccoli

Шампиньоны **90-** 30 г/35 ккал
Champignons

Страчателла **190-** 40 г/186 ккал
STRACCIATELLA

Сыр гауда **90-** 30 г/703 ккал
Gouda cheese

Сыр пармезан **120-** 30 г/117 ккал
PARMEZAN CHEESE

Масло оливковое **50-** 30 г/27 ккал
OLIVE oil.

БРУСКЕТТА С ФОРЕЛЬЮ

BRUSCHETTA WITH TROUT

Тартин с гуакамоле, страчателлой и форелью. Украшается зеленью.

570- 125 г/274 ккал

**РИСОВАЯ КАША
С СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ**

RICE PORRIDGE WITH SEASON FRUIT

Рисовая каша на кокосовом молоке,
с добавлением белого шоколада без сахара.
Подается с сезонными ягодами и фруктами.
Украшается семечками чиа. По вашему
желанию можем приготовить кашу
на классическом молоке.

- на кокосовом молоке 240 г/446 ккал
- на классическом молоке 240 г/481 ккал

390-



ОВСЯНАЯ КАША

ОАТМЕЛ

НА ВОДЕ

BASED ON WATER 250 г/565 ккал

НА МОЛОКЕ

ON CREAM MILK 250 г/597 ккал

220-

НА КОКОСОВОМ
МОЛОКЕ

ON COCONUT MILK

250- 250 г/406 ккал

**ЗЕЛЕНАЯ ГРЕЧКА
С КУРИНЫМ ФИЛЕ
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

GREEN QUINOA WITH CHICKEN FILLET
AND STRACCHETTA

Каша из зеленой гречки,
с добавлением куриного филе
су-вид, соуса песто. Подается
со страчателлой и зеленым маслом.

550- 240 г/667 ккал



По будним дням до 12:00 | По выходным дням до 15:00



ТОНКИЕ КАБАЧКОВЫЕ БЛИНЫ С ФОРЕЛЬЮ
ZUCCHINE PANCAKES WITH TROUT

Блины из кабачка, подаются с творожным сыром, форелью, авокадо и зеленью.

550- 190 г/409 ккал



ЗАКАЖИТЕ К ЗАВТРАКУ!

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

FRESH JUICE

360- 250 мл

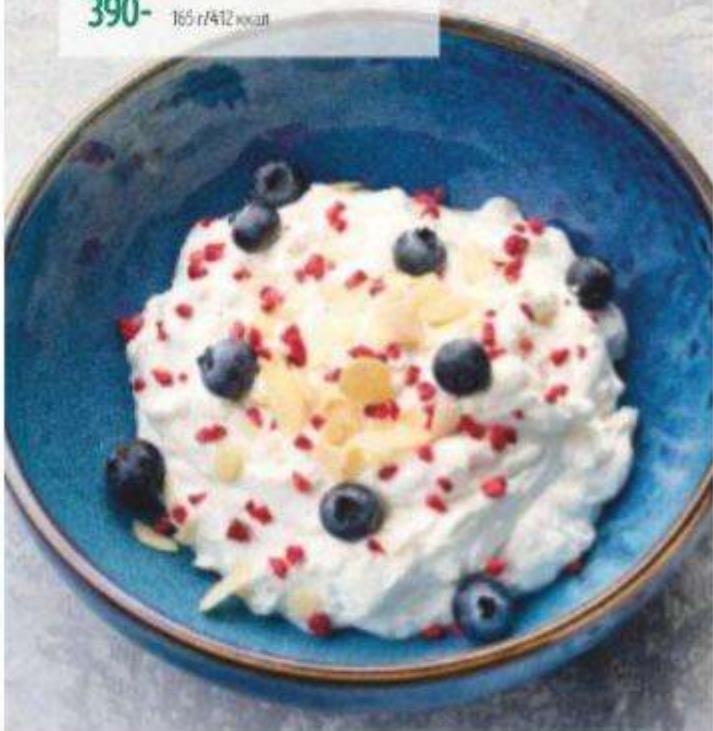


ТВОРОЖНЫЙ МУСС

Cheese mousse

Творог с нежными взбитыми сливками и сгущенным молоком. Украшается голубикой, сублимированной малиной и лепестками миндаля.

390- 165 г/412 ккал

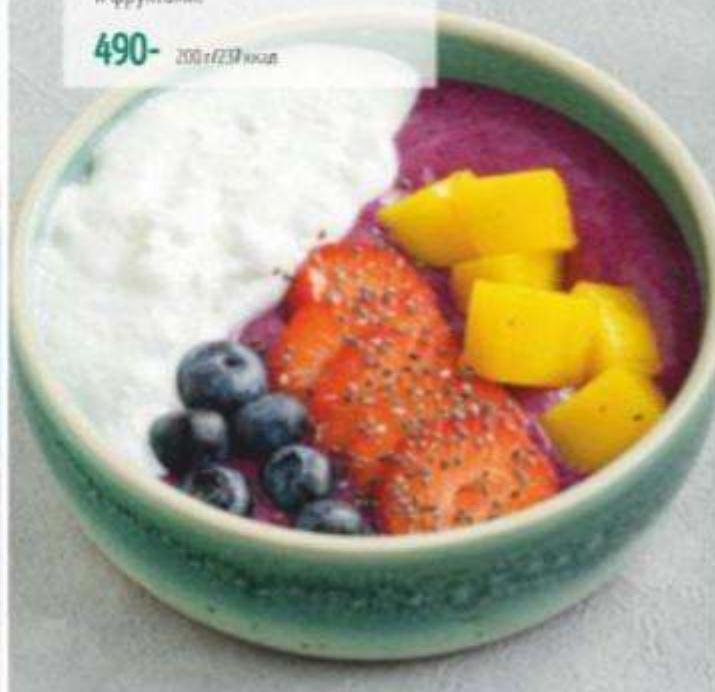


ПРОТЕИНОВЫЙ СМУЗИ-БОУЛ

Protein Smoothie Bowl

Пюре из якона, черной смородины и банана, с добавлением протеина. Подается с творожным муссом, украшается сезонными ягодами и фруктами.

490- 200 г/629 ккал



СЫРНИКИ

Cottage cheese cakes

Подаются со сметаной и вареньем из черной смородины.

370- 180 г/294 ккал

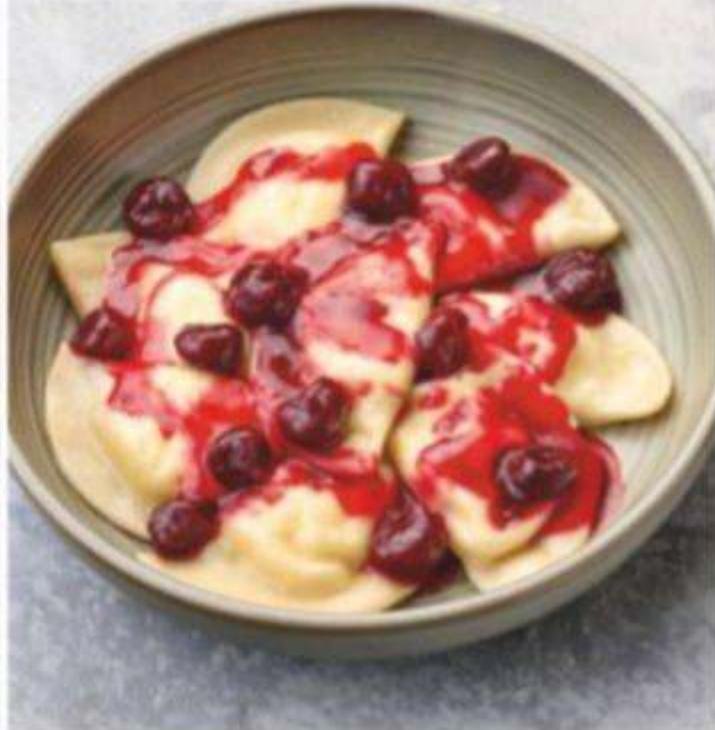


ВАРЕННИКИ

Dumplings

Вареники с начинкой из творога. Подаются с домашним вишневым вареньем и сметаной.

390- 270 г/460 ккал



ЗАКУСКИ

STARTERS

БРУСКЕТТА ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Bruschetta with Tonno

с ростбифом в соусе вителло тоннато,
с добавлением патиссонов и соуса песто.

520- 100 г/300 ккал

БРУСКЕТТА С ФОРЕЛЬЮ

Bruschetta with Trout

со слабосоленой форелью, гуacamole
и стачадлей.

570- 125 г/224 ккал

АССОРТИ БРУСКЕТТ

Assorted bruschettas

Ассорти из 2-х брускетт: с вителло тоннато
и со слабосоленой форелью.

890- 225 г/574 ккал



ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ

Homemade pate

Домашний паштет из куриной
печени с луковым вареньем
и сублимированной малиной.
Подается с хрустящим
ржаным хлебом.

420- 130 г/453 ккал

Дополнительная порция
хрустящего хлеба.

90- 40 г/84 ккал

Вы можете заказать
слинки отдельно.

290- 1 порция



ГУАКАМОЛЕ

Guacamole

Авокадо с добавлением
томатов, кинзы и лимонного
сока. Подается с чипсами
из пшеничной тортильи.

390- 120 г/190 ккал

Вы можете заказать
слинки отдельно.

290- 1 порция



АНТИПАСТИ

Antipasti

Оливки, балканские перчики
со сливочным сыром, колбаса фузз,
запеченные томаты, ассорти сыров: чеддер,
горгонзола, пармезан.
Подается с палочками грissini,
луковым конфитюром и медом.

990- 235 г/552 ккал

ТАКО С ФОРЕЛЬЮ

ТАКО МЕНУ ТОП

Пшеничная тортилья со сливочным кремом и начинкой из слабосоленой форели, свежего огурца, листьев салата и томатов черри.

670- 170 г/453 ккал



ТАРТАР ДУО

ГАНСАЙ СЫР

Филе форели и тунца, с добавлением манго, свежего огурца и красного лука. Заправляется соусом на основе пюре манго и маракуйи. Подается на чипсе фило.

650- 150 г/209 ккал



ХУМУС

Чипсы

Закуска из нута. Подается с чипсами фило.

290- 175 г/212 ккал

Дополнительная порция чипсов фило.

50- 14 г/47 ккал



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

VITELLO TONNATO

Закуска из ростбифа. Подается с соусами вителло тонната и песто, зеленым маслом и рукколой.

690- 160 г/515 ккал



САЛАТЫ

SALADS

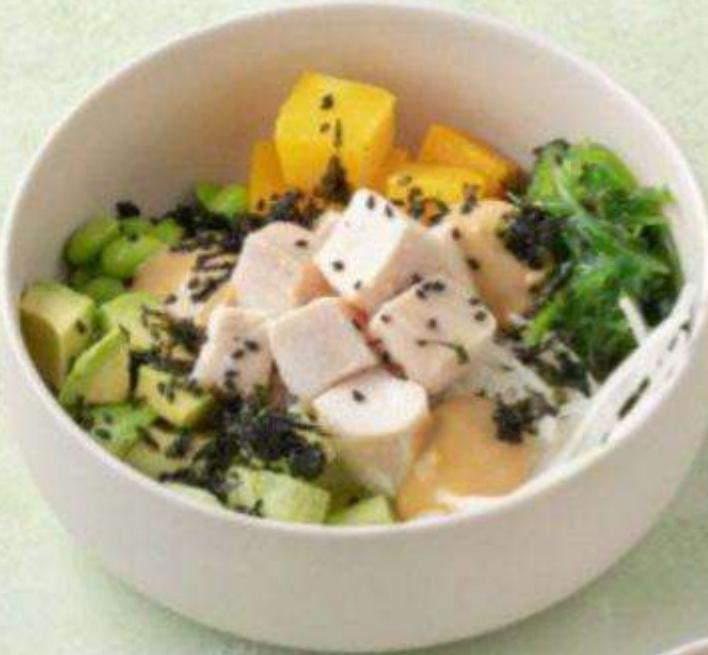
ТЕПЛЫЙ БАКЛАЖАН

WARM EGGPLANT

баклажан с индейкой су-вид и муссом из страчателлы, подается с томатами черри, руколой, соусами чимичурри и терияки.

620- 210 г/340 ккал





ПОКЕ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Poke with chicken fillet

Куриное филе, авокадо, огурец, манго, бобы здамаме, дайкон и чука. Подается с соусами унаги и понзу. Вы можете выбрать основу: рис или киноа.

• С рисом 260 г/417 ккал

WITH RICE

• С киноа 260 г/415 ккал

WITH QUINOA

520-



ПОКЕ С КРЕВЕТКАМИ

Poke with shrimps

Креветки, авокадо, огурец свежий, манго, бобы здамаме, дайкон, чука. Подается с соусом на основе лютре из манго и сливочно-творожного сыра. Вы можете выбрать основу: рис или киноа.

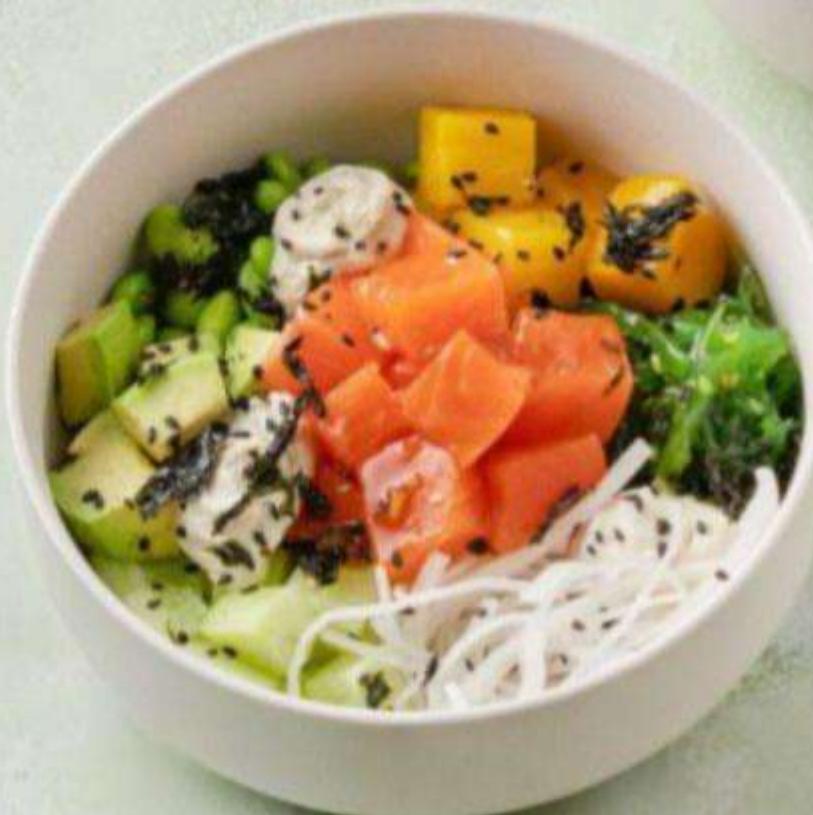
• С рисом 260 г/303 ккал

WITH RICE

• С киноа 260 г/299 ккал

WITH QUINOA

690-



ПОКЕ С ФОРЕЛЬЮ

Poke with trout

Форель, авокадо, огурец свежий, манго, бобы здамаме, дайкон и чука. Заправляется соусами: сливочно-кокосовым и понзу. Вы можете выбрать основу: рис или киноа.

• С рисом 260 г/402 ккал

WITH RICE

• С киноа 260 г/398 ккал

WITH QUINOA

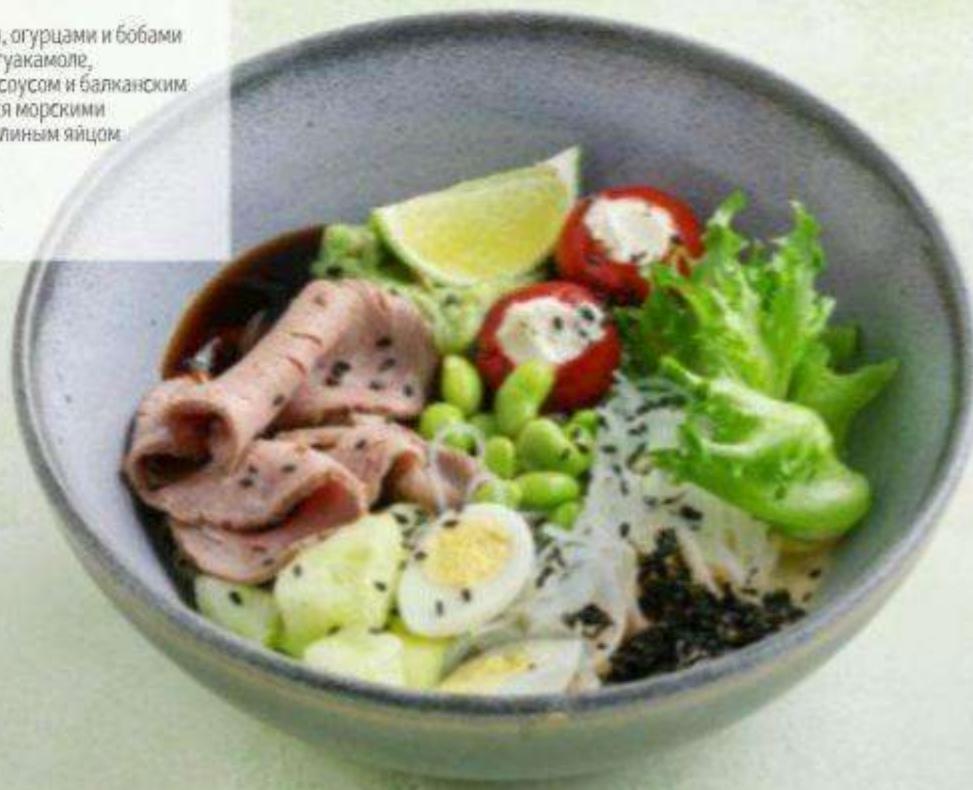
690-

БОУЛ С ГОВЯДИНОЙ

Beef bowl

Фунчоза с ростбифом, огурцами и бобами эдамаме. Подается с гуакамоле, орехово-кунжутным соусом и балканским перчиком. Украшается морскими водорослями, перепелиным яйцом и черным кунжутом.

720- 250 г/406 ккал



САЛАТ С ХУМУСОМ

Salad with hummus

Авокадо, киви, бобы эдамаме, огурец, дайкон и шпинат на подушке из хумуса. Подается с медово-лимонным соусом.

520- 255 г/335 ккал





САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ ЙОДЗУ

SHRIMP SALAD WITH YOZU SAUCE

Нежные тигровые креветки со свежими овощами, авокадо, шпинатом и соусом ѹодзу. Украшается дайконом и черным кунжутом.

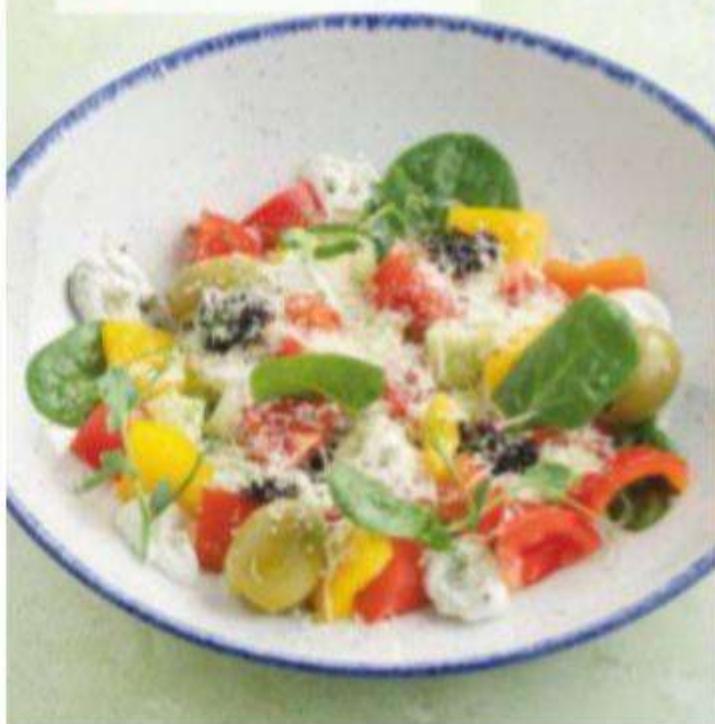
620- 240 г/331 ккал

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

GREEK SALAD

Микс из овощей: огурца, томата и паприки - в сочетании с оливками, муссом из сыра фета и луковым конфитюром. Подается с сыром пармезан.

590- 245 г/250 ккал



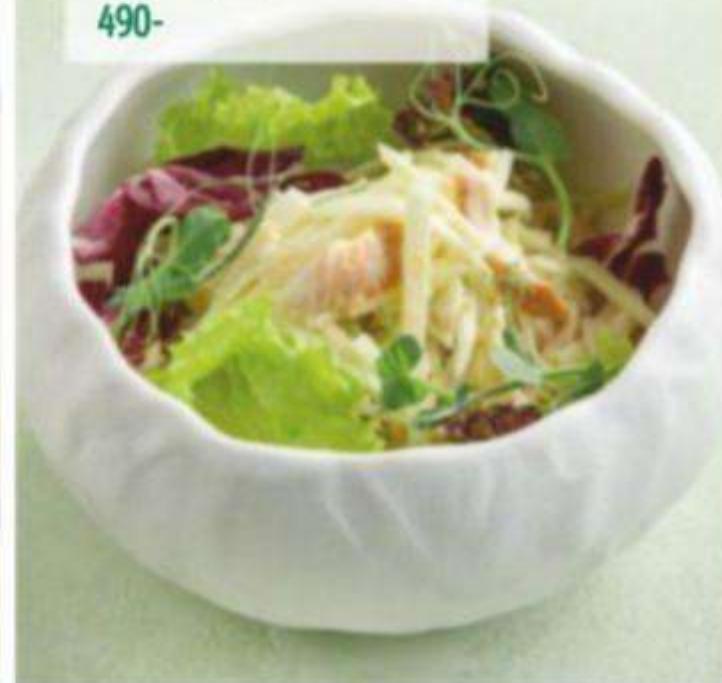
САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ЯБЛОКОМ

SALAD WITH CHICKEN FILLET AND APPLE

Куриное филе в сочетании с сочным яблоком и тонко нарезанным стеблем сельдерея с домашним майонезом.

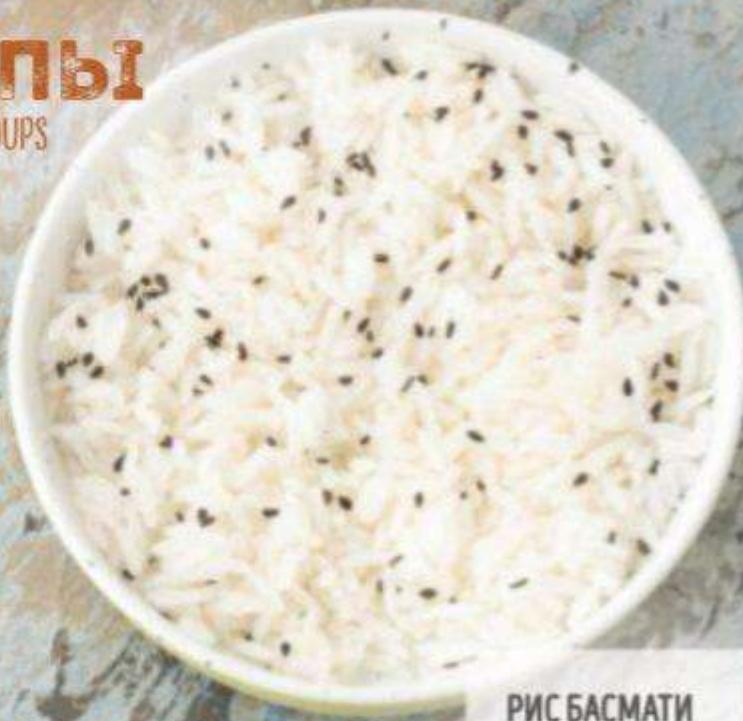
• с копченным куриным филе 70 г/263 ккал
• с куриным филе су-вид 170 г/270 ккал

490-



СУПЫ

SOUPS



ТАЙСКИЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ



THAI SOUP WITH SHRIMP

Фирменный рецепт азиатского супа с креветками на основе кокосового молока с добавлением грибов шиитаке, томатов, кабачков и имбиря. Украшается кинзой и черным кунжутом.

650- 330 кг/300 ккал

РИС БАСМАТИ К СУПУ

RICE BASMATI

Подается с черным кунжутом.

90- 70 г/15 ккал



СЫРНЫЙ СУП

CHEESE SOUP

Нежный суп из плавленого сыра на курином бульоне. Украшается шпинатом и сырными чипсами из пармезана.

550- 255 г/712 ккал

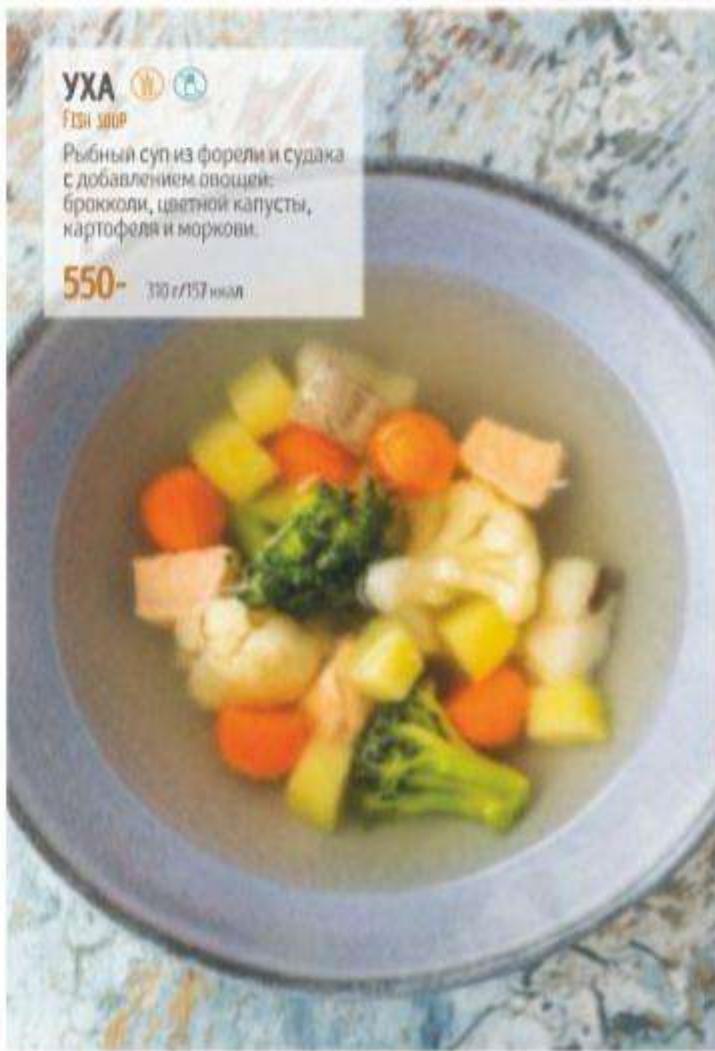


УХА

FISH SOUP

Рыбный суп из форели и судака с добавлением овощей: брокколи, цветной капусты, картофеля и моркови.

550- 310 г/557 ккал



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

PUMPKIN CREAM SOUP

Суп-пюре из тыквы, запечённой с медом, с добавлением кокосового молока. Украшается тыквенными семечками и микрозеленью.

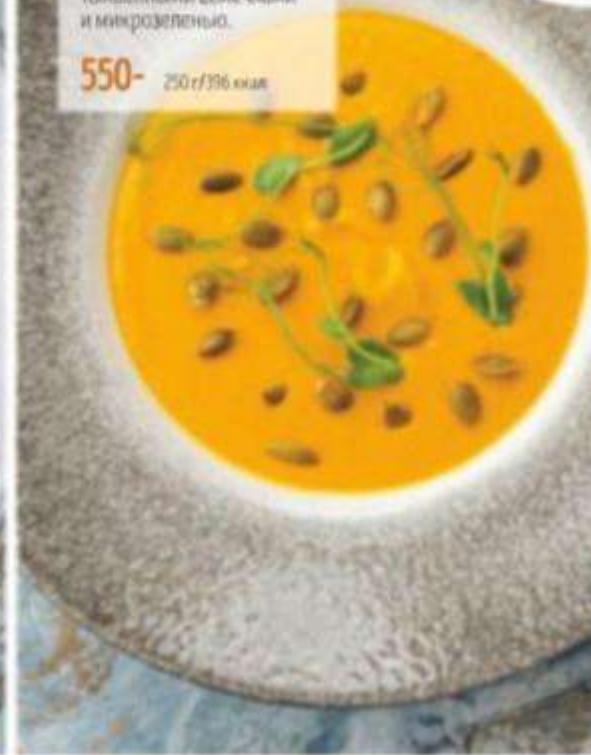
550- 250 г/396 ккал

ТОППИНГ
КРЕВЕТКИ

100 г/420 ккал/90 ккал

280-

40 г/130 ккал

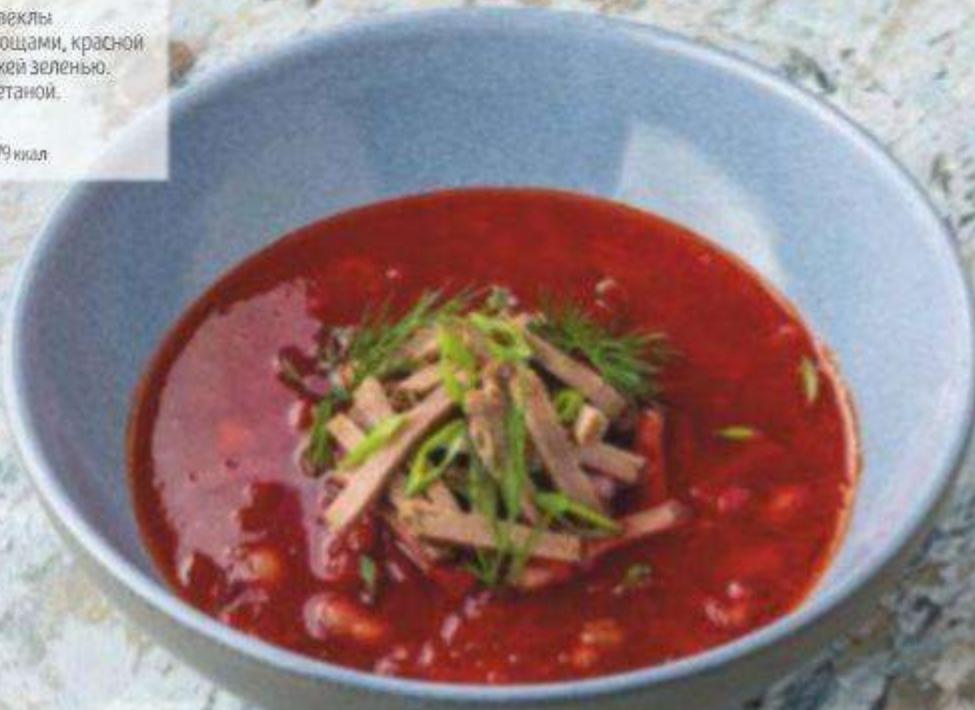


БОРЩ

Борщ

Суп на основе свеклы
с говядиной, овощами, красной
фасолью и свежей зеленью.
Подается со сметаной.

550- 340 г/379 ккал.



РИЯТЕТ
ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ
Салат на основе

220-
10 г/204 ккал



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С РИЯТЕТОМ

Салат на основе индейки и целика

Классический куриный бульон.
Подается с тартином и рильтетом
из куриной грудки, домашним
соусом и зеленым луком.

460- 365 г/406 ккал.

ПАСТА PASTA



ПЕЛЬМЕНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

DUMPLINGS WITH SEAFOOD

Пельмени из черного теста с начинкой из судака, кальмара, форели и креветок.
Подаются с соусом спайси.

690- 180 г / 343 ккал



РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ

RAVIOLI WITH RICOTTA AND SPINACH

Равиоли из базиликового теста с начинкой из рикотты, шпината, жареных томатов и пармезана.
Подаются с картофельным муссом и соусом на основе белых грибов.

450- 290 г / 321 ккал



МАНТЫ МЯСНЫЕ

Meat manti

С фаршем из говядины и курицы, с добавлением репчатого лука, кинзы и ароматной спiced зира.
Подаются с соусом дзадзики.

590- 300 г/737 ккал



ПЕЛЬМЕНИ С ИНДЕЙКОЙ

Turkey dumplings

Домашние пельмени с фаршем из филе индейки. Подаются с соево-сметанным соусом или сметаной на выбор.

520- 225 г/560 ккал



ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ

Pasta with Shrimps

Реджинетте с креветками, томатами черри, кабачком, с добавлением базилика, сыра маскарпоне и соуса биск.

790- 270 г/444 ккал



ЛАЗАНЬЯ

LASAGNE

Лазанья из тонкого теста с мясным соусом болоньез и сливочным соусом бешамель, с сырами гауда и пармезан.

590- 260 г/516 ккал



ПАСТА КАРБОНАРА

Pasta Carbonara

Спагетти с топлингом на выбор со сливочным соусом и сыром пармезан. Украшается микрозеленью.

С копченой грудкой
WITH SMOKED CHICKEN

250 г/856 ккал

С индейкой
WITH TURKEY

250 г/707 ккал

С говядиной
WITH BEEF

250 г/707 ккал

690-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN DISHES

СУДАК С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Рыбное блюдо с пюре из горошка

Филе судака с пюре из горошка, с добавлением авокадо и бобов эдамаме. Подается с голландским соусом и зеленью.

760- 230 г/468 ккал





КАЛЬМАР КАПОНАТА

Squid Caponata

Кальмар с люре из цветной капусты. С добавлением томатов черри, оливок, маслин, калерсов, вяленых томатов, красного лука. Подается с томатным соусом и зеленым маслом.

690- 220 г/545 ккал



КОТЛЕТКИ ИЗ ФОРЕЛИ С ОВОЩНЫМ РИЗОТТО

TROUT CUTLETS WITH VEGETABLE RISOTTO

Котлетки из филе форели с овощами: морковью, сельдереем, капустой цветной и брокколи, бобами здамане. Подается с соусом чизсо, украшается руколой и пармезаном.

990- 260 г/570 ккал

**КОНСТРУКТОР
С ФОРЕЛЬЮ**

Constructor with trout

Филе форели средней или полной пропарки с гарниром и соусом на выбор.

1390- 125 г/385 ккал

ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
CAULIFLOWER PURÉE
150 г/335 ккал

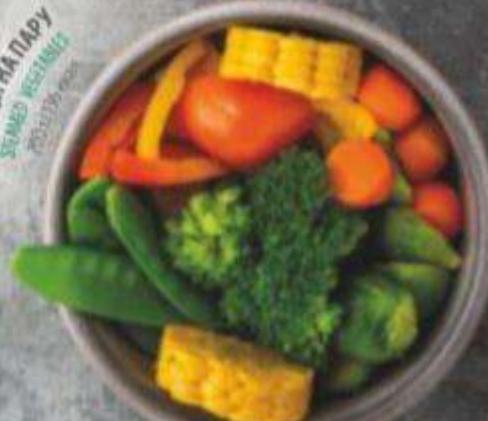
ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ
BROCCOLI PURÉE
150 г/335 ккал

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
Mashed potato
230 г/283 ккал

ко розмариновому рисовому кунжутному соусу.
Форель, цветная капуста и соус с брокколи с кунжутом.

ОВОЩИ НА ПАРУ
STEAMED VEGETABLES
200 г/216 ккал

РИС БАСМАТИ
BASMATI RICE
150 г/259 ккал



КОНСТРУКТОР С КУРИНЫМ

ФИЛЕ

Constructor with chicken fillet

Куриное филе су-вид с гарниром и соусом на выбор.

650-

125 г/205 ккал

Киноа
Quinoa
Болгарский

Брокколи на пару
STEAMED BROCCOLI
135 г/45 ккал

Свежие овощи
Fresh vegetables
160 г/100 ккал

СОУС НА ВЫБОР 40 г

Sauces

Орехово-куинкунтный 152 ккал
NUT-SESAME

Сметана 81 ккал
SOUR CREAM

Соево-сметанный 76 ккал
SOY-SOUR CREAM

Соус кисло-сладкий чили 57 ккал
SOUR-SWEET CHILI

Шпинатный 77 ккал
SPINACH

Грибной 113 ккал
MUSHROOM

Терияки с кунжутом 60 ккал
TERIYAKI WITH SESAME

Сливочный песто 220 ккал
CREAMY PESTO

Пюре из батата
Mashed sweet potato
157 г/94 ккал

Песто
Pesto
124 ккал

Томатный соус 25 ккал
Tomato

Гречка
Buckwheat
150 г/220 ккал

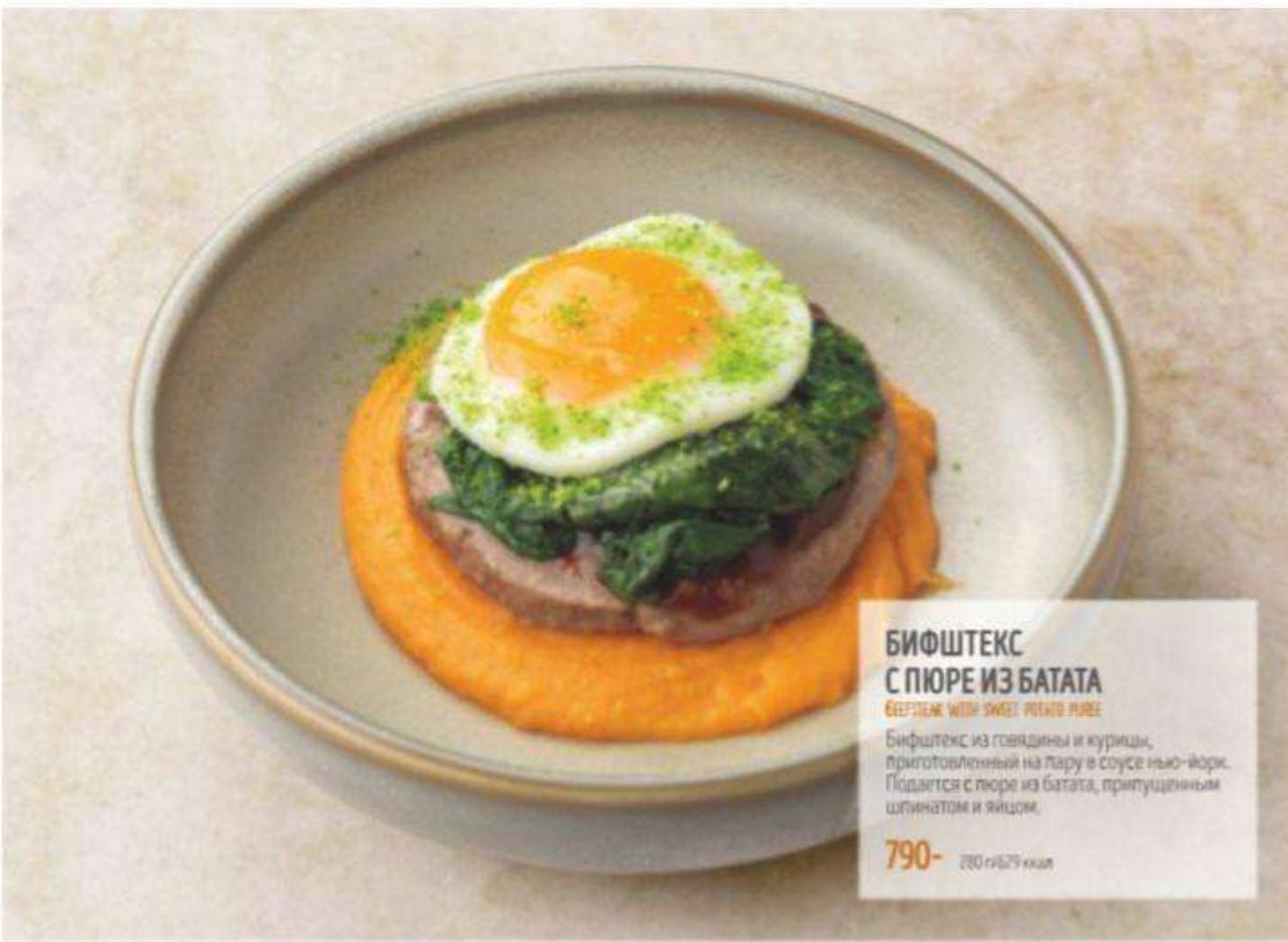
КАРРИ С ИНДЕЙКОЙ

Тикку Саагу

Филе индейки су-вид в соусе карри с баклажанами, томатами черри, зеленым луком и кинзой. Подается с рисом басмати. Украшается базиликом, семенами черного кунжута и лаймом.

690- 320 г/7645 ккал





БИФШТЕКС С ПЮРЕ ИЗ БАТАТА

БИФШТЕКС С ПЮРЕ ИЗ БАТАТА

Бифштекс из говядины и курицы, приготовленный на пару в соусе нью-йорк. Подается с пюре из батата, припущенном шпинатом и яйцом.

790- 280 г/629 ккал



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КИНОА

БEEF MEDALLIONS WITH QUINOA

Филе говядины су-вид полной или средней пропарки в малиново-мясном соусе со сливочным киноа с белыми грибами. Подается с томатами черри в лаймовой заправке с кинзой.

1390- 310 г/488 ккал



КОТЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

TURKEY CUTLETS WITH MASHED POTATO

Нежные котлетки из филе индейки с картофельным пюре и сливочным соусом песто. Украшает ярким сочетанием овощей.

590- 280 г/565 ккал

СТИМБУРГЕР

STEAMBURGER

Бургер с паровой мясной или куриной котлетой на выбор, овощами и фирменным соусом. Подается в листьях салата или в булочке бrioшь.

* с куриной котлетой

WITH CHICKEN CUTLET

в булочке 265 г/575 ккал

в листьях салата 265 г/443 ккал

520-

* с говяжьей котлетой

WITH MEAT CUTLET

в булочке 280 г/726 ккал

в листьях салата 280 г/595 ккал

620-



СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

STEAMPOUNDER STEAK

Цветная капуста на пару, подается с муссом из сыра пармезан и соево-ореховым соусом. Украшается водорослями нори и микрозеленью.

450-

240 г/580 ккал



ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

СВЕЖИЕ ОВОЩИ
FRESH VEGETABLES
340- 160 г/35 ккал



ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ
BROCCOLI PURÉE
290- 150 г/120 ккал



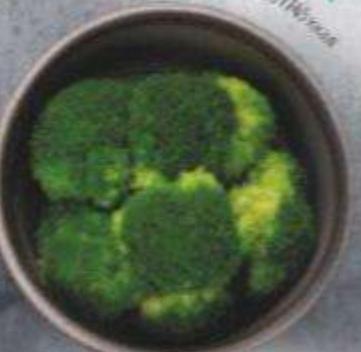
ГРЧА ОТВАРНАЯ
BOILED GRAPES
250- 90 г/225 ккал



ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
MASHED VEGETABLES
290- 150 г/120 ккал



БРОККОЛИ НА ПАРУ
STEAMED BROCCOLI
290- 150 г/110 ккал



Киноа с белыми грибами
QUINOA WITH WHITE MUSHROOMS
390- 170 г/390 ккал



ПЮРЕ ИЗ БАТАТА
MASHED SWEET POTATOES
380- 150 г/120 ккал



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES
250- 150 г/120 ккал



СОУС НА ВЫБОР 40г

Sauces

Орехово-кукурузный 152 ккал
NUT-ZEAM

Сметана 83 ккал
SOUR CREAM

Соево-сметанный 76 ккал
SOY-SOUR CREAM

Соус кисло-сладкий чили 95 ккал
SOUR-SWEET CHILI

Шпинатный 77 ккал
SPINACH

Терияки с кунжутом 60 ккал
TERIYAKI WITH SESAME

Сливочный песто 220 ккал
CREAMY PESTO

Песто 254 ккал
PESTO

Томатный соус 29 ккал
TOMATO

Грибной 113 ккал
Mushrooms



ОВОЩИ НА ПАРУ
STEAMED VEGETABLES
380- 150 г/390 ккал

ХЛЕБ

BREAD

ПАРОВЫЕ БУЛОЧКИ (3 шт.)

STEAMED BUNS

Булочки на пару с карри и мягким сыром рикотта, со шпинатом и сыром гауда, с органо и сыром пармезан. Подаются с соевым соусом.

250-

160 г/375 ккал



БАГЕТ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

BAGUETTE WITH GARLIC BUTTER AND SPICY HERBS

Французский хлеб с добавлением чесночного масла и пряных трав.

220-

70 г/239 ккал



ГОРЯЧИЕ БУЛОЧКИ

Hot rolls

Булочки на выбор:
классическая белая
или черная ржаная.

90-

40 г/71 ккал/205 ккал

220-

125 г/37 ккал/374 ккал



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



ДЕСЕРТ ОБЛАКО



Desert Cloud

Нежный сливочный мусс с добавлением чая маття в белом шоколаде на тонком бисквите из миндальной муки с ярким центром из манго и маракуйи.
Десерт не содержит сахара и глютена.

540-
140 г/668 ккал

**АССОРТИ
ДЕСЕРТОВ**
ASSORTED DESSERTS

620-

290 г/897 ккал

Чизкейк
CHEESECAKE

Морковно-
облепиховый
десерт
CARROT-RAISIN
DESSERT

Карамельно-
ореховая
кроштер
CARAMEL-NUT
DESSERT

Панна-Котта
С семенами чиа
Panna-Cotta with CHIA SEEDS

Моти
MOUSSE

На выбор:
Рафаэлло/смородина-базилик.

ЧИЗКЕЙК
CHEESECAKE

Сливочно-творожный чизкейк
на тонкой песочной основе.
Украшается сублимированной
малиной и слайсами миндаля.

390-

130 г/518 ккал

ПАННА-КОТТА 
С СЕМЕНАМИ ЧИА

Panna-Cotta with CHIA SEEDS

Десерт на кокосовом молоке
с семенами чиа и цитрусовым
соусом юдзу.

420- 145 г/625 ккал

МОРКОВНО-ОБЛЕПИХОВЫЙ ДЕСЕРТ

CARROT-SEA BUCKTHORN DESSERT

Морковный бисквит с карамелью, сливочным сыром и облепиховым вареньем с добавлением чернослива в винно-карамельном соусе. Украшается сублимированной малиной.

420- 150 г/494 ккал



КАРАМЕЛЬНО-ОРЕХОВЫЙ КРИСПЕР

Caramel-Nut Crisper

Шоколадно-ореховый десерт с классической карамелью, хрустящим шоколадно-вафельным слоем и арахисовым муссом на шоколадном бисквите.

420- 130 г/627 ккал



МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ
MERENGUE ROLL
1600-
Сливочный крем
и пюре из манго и маракуйи.
Украшается кремом манго-маракуйя.

ДЕСЕРТ МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ
Merengue roll dessert
Нежный десерт из меренги, сливочного крема и пюре из манго и маракуйи. Украшается кремом манго-маракуйя.

420- 130 г/370 ккал

СЕТ МОТИ
Mochi set

Сет из двух моти: десерты из рисового теста. Рафаэлло: со сливочной начинкой и хрустящим центром. Смородина-базилик: с ярко выраженной кислинкой и ягодным вкусом.

Также вы можете заказать два моти одного вида.

420- 120 г/332 ккал

Предзаказ за 24 часа

ТОРТЫ CAKES

МОРКОВНО- ОБЛЕПИХОВЫЙ

CARROT-SEA BUCKTHORN CAKE

Морковный бисквит с карамелью, сливочным сыром и облепиховым вареньем с добавлением чернослива в винно-карамельном соусе. Украшается карамельным попкорном и физалисом.

2990- 1930 г



КАРАМЕЛЬНО- ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

Caramel-Nut Cake

Шоколадно-ореховый десерт с классической карамелью, хрустящим шоколадно- вафельным слоем и арахисовым муссом на шоколадном бисквите. Украшается шоколадом и воздушным рисом.

2990- 1710 г



ЧИЗКЕЙК

CHEESECAKE

Сливочно-творожный чизкейк на тонкой песочной основе. Украшается натуральными и декоративными ягодами, мини-безе.

2990- 1750 г



МОРОЖЕНОЕ

ICE-CREAM



Банан
Banana

30 г/25 ккал

50-



Мед
HONEY

30 г/60 ккал

60-



Голубика
Blueberry

30 г/78 ккал

150-



Киви
KIWI

30 г/12 ккал

50-

Вишневое варенье
Cherry jam

40 г/55 ккал

120-



Ореховый микс
Nuts mix

10 г/66 ккал

50-



Яблоко
APPLE

30 г/14 ккал

50-

Шоколадный соус
Chocolate sauce

40 г/26 ккал

190-

Манговый соус
Mango sauce

40 г/20 ккал

120-

ШОКОЛАД
Chocolate
70 г/250 ккал



1ШАРИК 70 г **230-**

3 ШАРИКА 210 г **490-**

*Калорийность указана на 1 шарик.

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
Walnut
70 г/250 ккал



МАНГОВЫЙ СОРБЕТ
Mango sorbet
115 ккал

ГОРГОНЗОЛА
Gorgonzola
70 г/140 ккал



ВАНИЛЬ
Vanilla
70 г/140 ккал



СОЛЕННАЯ КАРАМЕЛЬ
Salted caramel
70 г/250 ккал



ВИШНЯ
Cherry
70 г/250 ккал



ЧАЙ

TEA

ТОППИНГИ

	Мята	4г	40-
	Тимьян	4г	40-
	Лимон	30г	40-
	Имбирь	20г	40-
	Мёд	30г	60-

ЛИСТОВОЙ ЧАЙ

LEAF TEA

- Цейлон
CEYLON
- Эрл Грей
EARL GREY
- Зеленая сенча
GREEN SENCHA
- Зеленый с жасмином
GREEN WITH JASMINE
- Молочный улун
MILK OOLONG
- Тот еще фрукт
THERE'S FRUIT
- Даэн
DAI
- Клубника со сливками
STRAWBERRY WITH CREAM

320- 450 мл



ЧАЙ МАЛИНА-МЯТА

RAISIN-MINT TEA

Ягодный чай на основе малины и мяты.

470- 500 мл/175 ккал



ОБЛЕПИХОВО- ИМБИРНЫЙ ЧАЙ

SEA BUCKTHORN AND GINGER TEA

Согревающий чай на основе облепихи и имбиря.

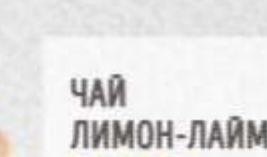
470- 500 мл/202 ккал

ЧАЙ ЛИМОН-ЛАЙМ

LIMON-LIME TEA

Цитрусовый чай с мята, лимоном, медом и лаймом.

470- 500 мл/179 ккал



ГРАНАТОВЫЙ ЧАЙ

POMEGRANATE TEA

Черный чай на основе сиропа граната с добавлением цветов жасмина и тимьяна.

470- 500 мл/175 ккал



ТОППИНГИ

TOPPINGS		
Молоко Milk	50 мл	40-
Сливки Cream	50 мл	60-
Молоко растительное PLANT MILK	50 мл	80-
Сироп Syrup	20 мл	60-
Маршмеллоу MARSHMALLOW	20 г	60-

КОФЕ

COFFEE

АЙС ЛАТТЕ

ICE LATTE

380- 330 мл/136 ккал



КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ

Cocoa with marshmallow

340- 300 мл/138 ккал



РАФ

Raf coffee

380- 300 мл/196 ккал



ЛАТТЕ МАТТА

Latte Matcha

290- 300 мл/126 ккал



Американо

Americano

150 мл/88 ккал

250-

Эспрессо

Espresso

30 мл/78 ккал

250-

Двойной эспрессо

Double Espresso

60 мл/156 ккал

290-

Капучино

Cappuccino

200 мл/106 ккал

320-

Двойной капучино

Double Cappuccino

350 мл/202 ккал

380-

Латте

Latte

250 мл/96 ккал

380-

Флэт Уайт

Flat White

200 мл/106 ккал

380-

Мы можем приготовить любой кофейный напиток без кофеина

БАМБЛ

Bumble

Охлаждающий напиток из слоя крепкого эспрессо и яркого апельсинового сока.

380- 280 мл/99 ккал

РАФ ПОПКОРН

Raf popcorn

Пряный сливочный раф с сиропом попкорн.

380- 300 мл/200 ккал

ЛЮБОЙ НАПИТОК МОЖНО СДЕЛАТЬ НА РАСТИТЕЛЬНОМ ИЛИ БЕЗЛАКТОЗНОМ МОЛОКЕ **80-**

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Мы можем
сделать микс
по вашему желанию.

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Фреш-жусс

- Яблоко
Яблоко
- Апельсин
Оранж
- Морковь
Каррот
- Грейпфрут
Грейпфрут
- Сельдерей
Селери

МАНГО-КОКОС

Smoothie: манго-кофеин

Тропический смуси на основе
пюре манго, банана
и кокосового молока.

480- 300 мл/297 ккал

360- 250 мл

620- 500 мл



КЛУБНИКА-БАЗИЛИК

Smoothie: ягоды, клубника

Смуси на основе клубники
и свежего базилика.

480- 300 мл/265 ккал

МАЛИНОВЫЙ СМУЗИ

Smoothie: бенгальский имбирь

Пряный смуси на основе
малины и имбиря.

480- 300 мл/221 ккал

АПЕЛЬСИН-БАНАН

Smoothie: фрукты, апельсин

Смуси на основе фреша
апельсина и банана.

480- 300 мл/173 ккал

ЛИМОНАДЫ

LEMONADES

Любой лимонад вы
можете заказать в кубики

690- 1000 мл

ПРЯНАЯ КЛУБНИКА

Strawberry Basil Lemonade

Пряный лимонад на основе
клубники и базилика.

370- 350 мл/125 ккал

ЦИТРУСОВЫЙ ЛИМОНАД

Citrus Lemonade

Классический лимонад
на основе цитрусов
и сахарного сиропа.

370- 350 мл/125 ккал

САНРАЙЗ

Sunrise

Напиток на основе
апельсинового сока
и гранатового сиропа.

370- 300 мл/118 ккал

ДЮШЕС

Pear Lemonade

Классический лимонад с
добавлением пряной груши.

370- 350 мл/127 ккал

МОХИТО

Mojito

Лайм, мята, сироп,
газированная вода.

370- 350 мл/122 ккал

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ALCOHOLIC COCKTAILS

ГИМЛЕТ

Gimlet

Терпкий коктейль на основе джина и лимонного сока.

490- 120 мл/76 ккал



МАЙ ТАЙ

Mai Tai

Интерпретация классического рецепта на основе белого рома, ананасового сока и миндального сиропа.

490- 220 мл/131 ккал



АПЕРОЛЬ ШПРИЦ

Aperol Spritz

590- 260 мл/165 ккал

МОХИТО

Mojito

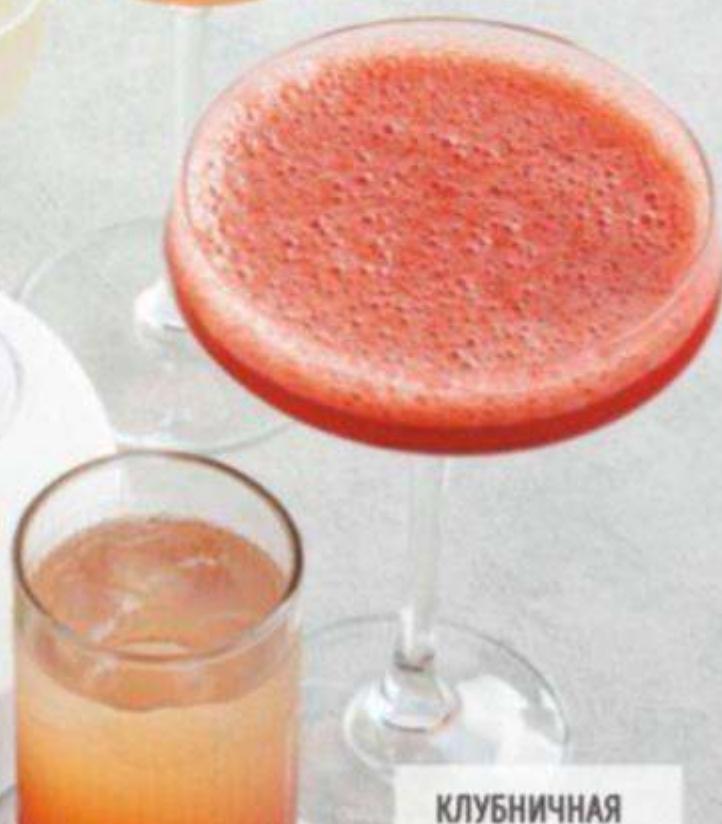
490- 350 мл/243 ккал

МИМОЗА 2.0

Mimos 2.0

Лонг на основе игристого вина, апельсинового сока и клубничного сиропа.

590- 350 мл/151 ккал



ПАЛОМА

Paloma

Коктейль на основе текилы и грейпфрутового сока.

590- 280 мл/165 ккал

КЛУБНИЧНАЯ МАРГАРИТА

Strawberry Margarita

Коктейль на основе клубничного ликера с текилой и трипл сек.

590- 250 мл/153 ккал

ИГРИСТОЕ ВИНО/SPARKLING WINE

ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ/CHATEAU TAMAGNE SELECT сухое, RUS	490	200 мл	750 мл
ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ РОЗЕ/CHATEAU TAMAGNE SELECT ROSE сухое, RUS	1490		
ПРОСЕККО СПУМАНТЕ ВИЛЛА ДЕЛЬИ ОЛМИ/PROSECCO SPUMANTE VILLA DEGLI OLMI сухое, ITA	990	3500	

БЕЛОЕ ВИНО/WHITE WINE

МАКИТРА ШАРДОНЕ/MAKITRA CHARDONNAY сухое, RUS	320	125 мл	750 мл
КЛИФФХЭНГЕР РИСЛИНГ/CLIFFHANGER RIESLING полусухое, DEU	590	3290	
МАЛЬБОРО КИА ОРА СОВИНЬОН БЛАН/MALBORO KIA ORA SAUVIGNON BLANC сухое, NZ	690	3400	
ШАТО ФОРОС МУСКАТ/CHATEAU FOROS MUSCAT полусладкое, RUS	320	1700	
КАСТЕЛЬ ФИРМИАН ПИНО ГРИДЖИО/CASTEL FIRMIAN PINOT GRIGIO сухое, ITA	375 мл	1790	
ЦИНАНДАЛИ РКАЦИТЕЛИ/TSINANDALI RKATSITELI сухое, GEO		2290	

РОЗОВОЕ ВИНО/ROSE WINE

СЕЛЬЕ ДЕ ДОФЕН ПРЕСТИЖ РОЗЕ/CELLIER DES DAUPHINS PRESTIGE ROSE сухое, FRA	990	250 мл	
--	-----	--------	--

КРАСНОЕ ВИНО/RED WINE

МАКИТРА КАБЕРНЕ СОВИНЬОН/MAKITRA CABERNET SAUVIGNON сухое, RUS	320	125 мл	750 мл
СЕЛЕКТ РУЖ МЕРЛО/SELECT ROUGE MERLOT полусладкое, RUS	410	1950	
ТОРРЕБРУНА САНДЖОВЕЗЕ ТОСКАНА/TORREBRUNA SANGIOVESE TOSCANA полусухое, ITA	590	3290	
КАРИНЬЕНА КАРЕ ТИНТО СОБРЕ ЛИАС/CARENIEÑA CARE TINTO SOBRE LIAS сухое, ESP	375 мл	1590	
САПЕРАВИ/SAPERAVI сухое, GEO		2490	

ВИНО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ/NON-ALCOHOLIC WINE

ЛАПОЧКА РИСЛИНГ/LAPOCHKA RIESLING сухое, RUS	360	330 мл
---	-----	--------

При заказе любой бутылки красного, белого или розового вина
750 мл оливки в ПОДАРОК!

If you order any bottle of red, white or rose wine 750 ml you will get olives as a GIFT!



<u>ВИСКИ/WHISKY</u>	50 мл	<u>БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ/</u>	<u>SOFT DRINKS</u>	250 мл	1000 мл
БЭЛЛС ОРИДЖИНАЛ/BELL'S ORIGINAL	350	MORS ЯГОДНЫЙ/BERRY MORS	250	650	
<u>КОНЬЯК/BRANDY</u>	50 мл	<u>СОКИ/JUICE</u>		200 мл	
АРАПАТ АНИ/ARARAT ANI	450	СОК/JUICE		260	
ШАТО ТЕМРЮК 5 ЛЕТ/ CHATEAU TEMRUK, 5 YEARS	290	Яблоко/Apple			
		Апельсин/Orange			
		Томат/Tomato			
		Вишня/Cherry			
<u>ВОДКА/VODKA</u>	50 мл	<u>ВОДА/WATER</u>		500 мл	
ЛАБ №40/LAB №40	290	ДАУСУЗ НЕГАЗ./ГАЗ. DAUSUZ ST, SP.		240	
		ЧЕРНОГОЛОВКА НЕГАЗ./ГАЗ.		330 мл	
<u>ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ/</u>				190	
<u>BOTTLED BEER</u>	500 мл	<u>ГАЗИРОВАННЫЕ</u>			
ASTROLOGER лager 4,7%	490	<u>НАПИТКИ/FIZZY DRINKS</u>		330 мл	
WEISSGLUCK нефильтрованное светлое 4,5%	490	КОЛА/COLA		290	
ACE CREAM нефильтрованное тёмное 5%	490	ТОНИК/TONIC		290	
APPROVED Безалкогольный пilsнер	390	КОЛА БЕЗ САХАРА/ COLA, WITHOUT SUGAR		290	
		ЛИМОНАД ЛАПОЧКА/ LEMONADE "LAPOCHKA"		320	
		Грейпфрут и лимон/Grapefruit and lemon			
<u>СИДР/CIDER</u>	450 мл	Ананас и личи/Pineapple and lychee			
BULLEVIE EXTRA DRY сухой сидр 5,5%	490				
POIRE BULLEVIE BRUT пуаре традиционный газированный полусухой 6%	590				

Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью, мы не продаем алкоголь лицам, не достигшим 18 лет