









3AKVCKI

Жареный камамбер 200гр 1099 с черным трюфелем и джемом из томатов

КБЖУ в порции: 587 / 30 / 32 / 46

Деликатесный сыр, обжаренный на гриле, обладает изысканным пикантным вкусом, в котором преобладают ноты черного трюфеля, а тягучую текстуру сыра идеально дополняет сладковато-пряный джем из томатов и хрустящий багет. Рекомендуется сочетать с вином

Хрустящие баклажаны 200гр 435 со сгущенкой из грецкого ореха и соусом из чернослива

КБЖУ в порции: 478 / 9 / 28 / 51

Хрустящие баклажаны, обжаренные до золотистой корочки, подаются с воздушной сгущенкой из грецкого ореха и соусом из чернослива, что добавляет блюду приятную кислинку

CANATH

Мимоза по-царски с копченым лососем

КБЖУ в порции: 516/22/33/32

Изысканный салат с копченым лососем в сочетании с запеченными овощами, снежным крабом и сыром, пропитанный легким соусом на основе яичных желтков, что делает его более нежным.

Салат с жареным куриным бедром на мангале и соусом Айоли

КБЖУ в порции: 726 / 28 / 56 / 28

Сочное куриное бедро, обжаренное на мангале до золотистой корочки, прекрасно сочетается с нежным шпинатом и салатной зеленью, а пикантный соус Айоли идеально дополнит вкус жареного мяса.

CVII

400гр **395**

Томатный-копченый суп с грудинкой

КБЖУ в порции: 437 / 16 / 25 / 37

Ароматный суп из спелых томатов с хрустящими гренками и копченой грудинкой, которая придает супу особый пикантный вкус и дымный аромат.

ALCHA SNPRYOT

Сибас в азиатском стиле 350гр 995

КБЖУ в порции: 415 / 53 / 19 / 9

Нежная текстура рыбы прекрасно сочетается с хрустящими овощами, карамелизированными в соусе терияки, а зелень кинзы придает яркую нотку блюду и освежает вкус.

Копченая утиная грудка 280гр 625 с пастой птитим и яблочным пюре

КБЖУ в порции: 641 / 35 / 29 / 59

Нежное копченое мясо птицы гармонично сочетается с пастой птитим, а свежесть яблочного пюре великолепно дополняет вкус ароматной грудки.

ПИЦЦА

Итальянская пицца с ветчиной, шпинатом и сыром маскарпоне

КБЖУ в порции: 1694 / 57 / 98 / 150

Пицца на тонком тесте с леопардовым оттенком, который свидетельствует о высокой температуре печи и равномерному распределения тепла. Сочетание ветчины, свежего шпината и сыра маскарпоне создает изысканный вкус.

MSCSDIP

Пирог из слоеного теста с грушей и сыром Рикотта

КБЖУ в порции: 552 / 10 / 29 / 60

Этот пирог сочетает в себе нежность слоёного теста, сочность спелой груши и сливочного сыра Рикотта, подается с шариком ванильного мороженого.

150rp **365**

295

Десерт Капибара с кремом из белого шоколада и фруктами

КБЖУ в порции: 612 / 8 / 38 / 63

Десерт в форме капибары из молочного и белого шоколада, в сочетании нежного сливочного крема и фруктового релиша, банан / киви / лайм, добавляют приятную кислинку и экзотические нотки

KOD6

Тыквенный Латте

Ароматный и уютный напиток, изготавливаемый на основе эспрессо и молока, приправленный ароматными специями тыквенного пирога.

Имбирный Раф

295

Сливочный напиток на основе эспрессо с добавлением сиропа «имбирный пряник» и ароматных пряностей – мускатного ореха и имбиря.

PS3VKOLOVPHPIS HVULKN

Вишневый взвар с шоколадом и миндалем

Безалкогольный напиток, наполненный изысканными вкусовыми нотами, в сочетание с сочной вишней, терпким шоколадом и миндалем.

Малиново-шишечный взвар

Взвар – традиционный напиток, который сочетает в себе терпкую сладость с еле уловимой кислинкой от ягод малины и более глубоким и сложным послевкусием сосновой шишки.

Глинтвейн безалкогольный

Глинтвейн из свежих апельсинов и целой россыпи спелых ягод: клюквы, вишни, смородины, брусники,и конечно щепотка специй, с которыми сочный цитрусово-ягодный вкус приобрел пряные ноты.

AVKOLOVPHPIS HVUNTKN

295 Глинтвейн алкогольный

Согревающий алкогольный напиток на основе красного вина со специями и фруктами. Его насыщенный аромат, приятное тепло и сочетание пряностей создают идеальную атмосферу для зимних вечеров.

295 Горячий Апероль с малиной

Апероль – теперь не просто освежающий напиток, а настоящая альтернатива глинтвейну с ароматом сочных апельсинов и яркой кислинкой малины.

295









300гр 645

250гр **595**



580rp **695**