

ФУРШЕТНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

ТАР-ТАРЫ	ВЫХОД	ЦЕНА
ТАР-ТАР ИЗ АВОКАДО И ТОМАТОВ	70	230
Томаты, спелый авокадо, сок лимона		
ТАР-ТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	50	290
Тост из бородинского хлеба, говяжья вырезка, каперсы, оливковое масло, горчица, табаско		
БАКЛАЖАН «МЕЛИДЗАНО» С ТОМАТАМИ И ХУМУСОМ	55	150
Жареные баклажаны на углях, хумус, соус сальса, томаты орегано		
ХУМУС С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И СЫРОМ ФЕТА	55	170
Печеная паприка, хумус, сыр "Фета"		
МИНИ-БУРГЕРЫ И КРУАССАНЫ		
МИНИ-БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ ВВQ	35	130
Воздушная булочка, рваная говядина, соус, томаты, соленый огурчик		
МИНИ-БУРГЕР С КРЕВЕТКОЙ	35	160
Воздушная булочка, креветка, соус Ранч, томаты		
МИНИ-КРУАССАН С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ	35	160
Тесто слоеное, творожный сыр, лосось, салат, свежий огурец		
МИНИ-КРУАССАН С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	35	100
Тесто слоеное, творожный сыр, салат, ветчина, свежий огурец		
ТАРТАЛЕТКИ		
ТАРТАЛЕТКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ	30	390
Икра красная лососевая, масло сливочное		
ТАРТАЛЕТКИ С ЛОСОСЕМ И ЛУКОВЫМ ПЕСТО	40	250
Тарталетка, филе лосося слабой соли, луковое "Песто", сыр Креметто		
ТАРТАЛЕТКИ С ПЕЧЕНЬЮ И ЯГОДНЫМ КОНФИТЮРОМ	40	150
Паштет из печени цыпленка, ягодный конфитюр		
САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С ТЕЛЯТИНОЙ В ТАРТАЛЕТКЕ	30	120
Тарталетка из песочного теста с классическим салатом "Оливье"		
КОРЗИНКА ИЗ ГРЕЧЕСКОГО ТЕСТА С КРЕВЕТКМИ	20	90
Тесто Фило, креветка, огурец, тобико, зеленый лук		

ТОСТЫ / СЕНДВИЧИ / БРУСКЕТТЫ	ВЫХОД	ЦЕНА
МИНИ-СЕНДВИЧ С ДОМАШНЕЙ ВЕТЧИНОЙ Хлеб, домашняя ветчина, сыр, томаты, огурцы, листья салата, соус "Медово-горчичный"	70	160
БРУСКЕТТА С МАСЛЯНОЙ РЫБОЙ И ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ Масляная рыба холодного копчения, листья салата, тосты из багета, сыр Креметто	50	210
БРУСКЕТТА С ПАСТРАМИ Багет, пастроми из говядины, огурцы маринованные, соус "Медово-горчичный"	70	350
БРУСКЕТТА С АВОКАДО И РИКОТТОЙ Хрустящий багет, спелый авокадо, сыр Рикотта , украшаем зеленью	70	220
БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ Воздушный багет, филе лосося слабого посола, спелый авокадо, сливочный сыр, зелень	60	290
БРУСКЕТТА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И СПЕЛОЙ ГРУШЕЙ Ароматный багет, пармская ветчина, спелая груша	40	290
БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ Золотистый багет, паштет из печени цыпленка, сезонные фермерские ягоды, домашний конфитюр инжирный	70	220
БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ Домашний багет, филе печеной паприки, сыр Креметто, зелень	50	240

КАНАПЕ	ВЫХОД	ЦЕНА
КАНАПЕ С ЧЕРРИ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА	40	190
Томаты черри на шпажке с сыром мини-моцарелла подается с соусом "Песто"		
КАНАПЕ ИЗ КОРОЛЕВСКОЙ КРЕВЕТКИ С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ	50	190
Печеная тыква и королевская креветка в отличном дуэте		
КАНАПЕ С РОСТБИФОМ	45	290
Тост из бородинского хлеба, ростбиф из говяжьей вырезки и маринованный лук		
КАНАПЕ С СЫРОМ МААСДАМ И ВИНОГРАДОМ	35	150
Маасдам – любимый сыр нашего шеф-повара и спелый виноград		
КАНАПЕ С СЫРОМ ДОР БЛЮ И КЛУБНИКОЙ	25	180
Спелая клубника и сыр "Дор Блю" - нестареющая классика фуршетных жанров		
КАНАПЕ С СЫРОМ ДОР БЛЮ И ОЛИВКОЙ	25	180
Сыр "Дор Блю" и греческая оливка "Каламата"		
КАНАПЕ БРЕЗАОЛЛА С ГОЛУБИКОЙ	15	180
«Брезаола» – премиальный сыровяленый деликатес из говядины и спелая фермерская голубика		
КАНАПЕ С ПАРМОЙ И МОЦАРЕЛЛОЙ	30	220
Моцарелла, пармская ветчина		
КАНАПЕ С ИКРОЙ	35	260
Хлеб, сливочное масло, икра красная лососевая		
УТИНАЯ ГРУДКА СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И АПЕЛЬСИНОМ	60	150
Утиное филе, спелые апельсины, багет, листья салата, сыр Креметто		
РУЛЕТКИ		
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ	30	140
Жареное филе баклажана, грецкий орех, зелень, зерна граната		
РУЛЕТКИ ИЗ БЛИНЧИКОВ С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	30	190
Блинчик, филе лосося слабой соли, сливочный сыр Креметто, зелень		

ПРОФИТРОЛИ	ВЫХОД	ЦЕНА
МИНИ-ЭКЛЕР С ТАР-ТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ	20	160
Фирменный тар-тар, картофель пай		
МИНИ-ЭКЛЕР С ЛОСОСЕМ	25	140
Лосось слабой соли, сыр Креметте, зеленый лук		
ПРОФИТРОЛИ С ФОРШМАКОМ	50	150
Профитроль с начинкой из сельди слабой соли, спелого яблока, масла		
ПРОФИТРОЛИ С КРАБОМ	35	290
Профитроль, творожный сыр, мясо краба, икра красная лососевая		
ПРОФИТРОЛИ С ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ	35	190
Профитроль, филе лосося слабой соли, спелый авокадо, зелень		
ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ		
ОВОЩНЫЕ ШПАЖКИ	80	120
Сельдерей, перец, огурец, морковь и домашняя сметанка		
ГАСПАЧО С ОГУРЦОМ	50	150
Томаты, свежие огурцы, перец, морковь, специи. Подается в шотах		
РИКОТТА СО СВЕКЛОЙ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ	50	150
Печеная свекла, сыр "Рикотта", соус Песто, листья салата, кедровый орех		

ДЕСЕРТНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД	ЦЕНА
ЭКЛЕР С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ	40	160
Эклер, домашняя сгущенка		
ЭКЛЕР С ФУНДУКОМ	40	160
Эклер, пралине из фундука, заварной крем		
ЭКЛЕР ВАНИЛЬНЫЙ	40	160
Эклер, творожно-заварной крем		
ТРАЙФЛ СНИКЕРС	70	230
Бисквит, карамель, арахис, творожный крем		
ТРАЙФЛ БАУНТИ	70	230
Всем известный вкус детства! Нежные коржи с кокосовым акцентом!		
ТРАЙФЛ ШОКОЛАДНЫЙ С ВИШНЕЙ	70	230
Бисквит с моченой вишней и нежным творожным кремом		
КЛУБНИКА В ШОКОЛАДЕ	30	190
Спелая клубника в шоколаде (молочный, белый или горький на выбор)		
ПРОФИТРОЛИ С КЛУБНИКОЙ И СЫРОМ	60	220
Профитроль, сливочный сыр, спелая клубника		
ПРОФИТРОЛЬ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ	50	120
Воздушный профитроль, нежный заварной крем		
ПРОФИТРОЛИ С ЦИТРУСОВОЙ НАЧИНКОЙ	50	140
Профитроль, сливочный крем, цедра апельсина и лимона		
ВЫПЕЧКА		
МИНИ-ПИРОЖОК С ГРИБАМИ	30	110
Нежное дрожжевое тесто, шампиньоны, лук, специи		
МИНИ-ПИРОЖОК С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	30	110
Дрожжевое тесто, зеленый лук, яйцо, масло сливочное, соль, специи		
МИНИ-ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ	30	110
Дрожжевое тесто, капуста, яйцо, репчатый лук, масло сливочное, соль, специи		
РАССТЕГАЙ С ГОРБУШЕЙ	60	120
Воздушное дрожжевое тесто, филе горбуши, масло сливочное, соль, специи		

ЕВРОПЕЙСКАЯ ИСТОРИЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД

ЦЕНА

КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С БРУСНИЧНЫМ КОНФИТЮРОМ

155

410

Нежный паштет из печени цыпленка с добавлением сливок, подаем с брусничным конфитюром и хрустящим матнакашем

РОСТБИФ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

180

1710

Ростбиф из мраморной говядины собственного приготовления с маринованным луком и томатами черри

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ

160

1600

Тонкие слайсы слабосоленого лосося с сыром Креметто, каперсами и зернистой горчицей

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

140

1200

Тонкие слайсы говяжьей вырезки с вялеными томатами, сыром Пармезан и бальзамическим соусом

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

190

920

Интересное сочетание телятины, приготовленной методом «су-вид», соусом на основе тунца и каперсами. Подаем с хрустящим редисом и базиликовым маслом

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА С ЗЕЛЕНЬЮ

400

1100

Спелые томаты, хрустящий редис, сладкий перец, свежий огурчик и ароматная зелень, подаем с цитрусовой солью

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА №1

320/50

2800

Ассорти итальянских сыров: Дор Блю, Пармезан, Камамбер и Креметто с конфитюром, свежими ягодами и грецким орехом

	ВЫХОД	ЦЕНА
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА №2 Классические сыры: Маасдам, Чеддер, Гауда и Пармезан. Подаем с медом и грецким орехом	320/50	1500
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА ЕВРОПЕЙСКАЯ Фирменное мясное ассорти: колбаса сыровяленая Коппа, Салями, Брезола, Пармская ветчина. Подаем с оливками, вялеными томатами и Гриссини	220	1900
МЕЗЕ НА КОМПАНИЮ Ассорти греческих закусок на любой вкус: Садзыки (закуска греческая со свежим огурцом), Хумус, Лобио, Дип из печеных овощей, подаем с домашним хрустящим матнакашем	420	1100
ЗАКУСКА ИЗ ПЕЧЕНЫХ ПЕРЦЕВ Блюдо, которое станет ярким акцентом любого стола. Запеченные на мангале сладкие перцы, приправленные соусом «Чимичури», в основе которого пять видов трав с оливковым маслом	200	620
РЫБНОЕ АССОРТИ Морское трио деликатесов: лосось слабой соли, экзотическая масляная рыба и копченый тунец	260	2100
ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ Оливки из Греции: халкидики и каламата	100	520
РУЛЕТКИ ИЗ БЛИНЧИКОВ С ЛОСОСЕМ Домашние армянские блинчики из лосося слабой соли, сливочного сыра и ароматной зелени	150	790

САЛАТЫ	ВЫХОД	ЦЕНА
НАШ БОЛЬШОЙ ГРЕЧЕСКИЙ Популярный во всем мире салат. Родом из солнечной Греции. Сладкий перец, свежие томаты, хрустящие огурцы, красный лук, маслины и оливки, сыр "Брынза" и каперсы. Заправка на основе оливкового масла и орегано	610	1690
РИКОТТА СО СВЕКЛОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ Вкусное сочетание простых ингредиентов: сыр "Рикотта", запеченная маринованная свекла, микс салат, обжаренные кедровые орешки. Подается с соусом "Песто"	170	380
КАПРЕЗЕ С МИНИ МОЦАРЕЛЛОЙ Солнечная Италия-первая ассоциация с «Капрезе». Сыр «Молочная Моцарелла», спелые томаты, невероятно ароматный соус «Песто» из базилика и кедрового ореха, растительного масла и чеснока	220	870
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО Обжаренные на гриле креветки, спелый авокадо, свежие огурчики, микс хрустящего салата и валяные томаты	230	1490
САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ И ЯЙЦОМ Легкий и нежный салат с кальмарами, свежим огурцом, бланшированным горошком и яйцом в сочетании с фирменной сметанной заправкой	200	620
САЛАТ СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ И ОВОЩАМИ Лосось слабой соли, микс салат, свежий огурчик в сочетании с медово-горчичной заправкой	125	870
САЛАТ «НИСУАЗ» Знаменитый салат родом из Ниццы с консервированным тунцом, стручковой фасолью, перепелиными яйцами, томатами черри и медово-соевой заправкой с добавлением оливкового масла	270	780

	ВЫХОД	ЦЕНА
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ Всеми любимый Цезарь в нашей интерпретации с куриным бедром на гриле, соусом, перепелиным яйцом и ароматным пармезаном	250	750
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ Всеми любимый Цезарь в нашей интерпретации с креветками, гренками и сыром пармезан	220	1200
САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ Свежие томаты с нежным сыром Страчателла, в сочетании с вялеными томатами и соусом «Песто». Заправка на основе оливкового масла	250	1050
САЛАТ С ПАСТРАМИ Мужской салат с пастроми из говядины, маринованными огурчиками, перепелиным яйцом и аппетитной медово-горчичной заправкой	160	820
САЛАТ С РОСТБИФОМ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ Печеные баклажаны в сочетании с сладким перцем, красным луком, нежным ростбифом из мраморной говядины и ореховой заправкой «Гамадари»	210	990
САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ Сытный салат с нежным телячьим языком, микс-салатом, перепелиным яйцом, томатами черри и уникальной медово-горчичной заправкой от Шеф-повара	210	870
САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И МАРИНОВАННЫМИ ОПЯТАМИ Нежная телятина с маринованными опятами, хрустящим огурчиком, запечённым картофелем и сливочно-чесночной заправкой	150	590

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД	ЦЕНА
ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ В ВАЛОВАНЕ Хрустящий валован из слоеного теста с филе цыпленка и грибами, в нежном сливочном соусе	150	450
ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ В КОКОТНИЦЕ Жульен из филе цыпленка с грибами, в нежном сливочном соусе	120	400
ЖУЛЬЕН ИЗ 3-Х ВИДОВ ГРИБОВ Белые грибы, шампиньоны, вешенки, лук, сыр, в нежном сливочном соусе	150	590
МИНИ-ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ Жареный на углях шашлычок из филе цыпленка с ярким соусом терияки, посыпаем кунжутом	120	390
МИНИ-ШАШЛЫЧОК ИЗ СЕМГИ Шашлычок из филе семги на гриле с лимоном и специями	120	1700
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ Обжаренное филе кальмара со специями и зеленью	100	630
СВИНОЕ РЕБРО С СОУСОМ BBQ Нежные свиные ребра с дымком в сочетании с соусом барбекю	400	1770
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ Телячий язык с жареным картофелем, маринованными огурчиками и нежным сливочным соусом	350	1200
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ШАМПУРЕ Приготовленные на гриле маринованные креветки с лимоном в соусе “Ранч”	150/75	1370
КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ Азиатский стиль и крылья-идеальная закуска, соус придает им интересный вкус и хрустящую текстуру	200	480
ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С АЗИАТСКИМ СОУСОМ Хрустящие ломтики баклажана обжариваются до идеальной золотистой корочки в сладком чили, приобретая аппетитный хруст и нежную мякоть внутри. Подаем с кунжутом	200	770

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	ЦЕНА
АССОРТИ МЯСА BBQ Ассорти всеми любимого мяса: свиные ребра BBQ, запеченная нога индейки, ребра телячьи, перец маринованный, бейби картофель запечённый, кинза, лук маринованный	1300	6300
ИТАЛЬЯНСКАЯ ПОРКЕТТА Одно из самых распространенных блюд в итальянской кухне. Маринованная сочная свинина, свернутая рулетиком. Мы запекаем до хрустящей румяной корочки с вялеными томатами и чесночком	1800	6100
КАМБАЛА ПО-СИЦИЛИЙСКИ Запеченная целиком камбала с маслинами, оливками и томатами черри с винным акцентом. Специи идеально подчеркивают вкус рыбы, а соус отлично дополняет это блюдо	2100	5400
СКОВОРОДА МОРЕПРОДУКТОВ Нежнейшие морепродукты: креветки, кальмары, осьминог и мидии. Идеально подходящий под их вкус заправка на основе вина и чеснока	750	5800
РИЗОТТО С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЕЧКАМИ Впервые об этом блюде было упоминание в 18 веке. Это то, что Вы искали. Кремовое ризотто из риса «Арборио» с нежными телячьими щечками.	300	1450
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ В СОУСЕ ПОРТО Полба с ароматными телячьими щечками, тушеными в соусе «Порто», на основе Португальского портвейна с базиликовым маслом	270	1150
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ Телячьи щечки с соусом «Порто», дополняет блюдо гарнир из картофельного пюре	300	1100
ЛОПАТКА ЯГНЕНКА С КАРТОФЕЛЕМ Эксклюзивная лопатка ягненка в нашей интерпретации с соусом «Демиглас» и отварным картофелем с томатами черри	850	3400
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ Запеченные язычки ягненка с греческими специями и чесноком	150	1980

	ВЫХОД	ЦЕНА
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ Конфи – французская техника, очень популярна на Юге Франции, которая позволяет приготовить утку нежной и сочной. Подаем с картофельным пюре и розмарином	300	1200
УТИНАЯ ГРУДКА ПО-ПЕКИНСКИ Сладкий чили и утиная грудка-идеальное сочетание, дополненное ароматным маслом. Утка приготовлена методом «Су-вид»- томление при низких температурах	220	1050
ФИЛЕ МИНЬОН Классический деликатесный стейк из говяжьей вырезки, маринованный в перце чили с тимьяном и розмарином	230	2490
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ Медальоны из говяжьей вырезки с нежным шпинатом и томатами Пронто	400	3400
ЗАПЕЧЕННАЯ НОГА ИНДЕЙКИ Нежнейшая голень индейки с ароматным розмарином, перцем чили и свежим чесноком, дополнен соусом «Демиглас»	250	1480
КУРИНОЕ ФИЛЕ В СЛИВОЧНОМ ПЕСТО Идеальное сочетание куриного филе и соуса песто	120/40	620
СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ Обжаренная на гриле сочная свиная шея с пряными травами	220	870
ЛАЗАНЬЯ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ Лазанья с соусом болоньезе — это настоящее гастрономическое удовольствие, которое сочетает в себе насыщенные ароматы и богатые вкусы традиционной итальянской кухни. Лазаниты с начинкой из фарша говядины с томатами Пронто и соусом Бешамель	400	820
ДОРАДО, ЗАПЕЧЕННАЯ С СОУСОМ «АЙДАХО» Целиком запеченная дорадо, прямо с мангала, в паре с картофелем и томатами черри	300/300	1990

	ВЫХОД	ЦЕНА
ФИЛЕ СИБАСА, ЗАПЕЧЕННОЕ В БЕЛОМ ВИНЕ Филе сибаса, запеченное в белом вине — это изысканное блюдо, которое привносит легкость и элегантность на ваш стол. Каждый кусочек рыбы отличается нежностью и сочностью, благодаря медленному приготовлению на мангале с добавлением благородного белого вина и тимьяна	350	2030
СИБАС НА ГРИЛЕ Жареный сибас на гриле — это восхитительное блюдо, которое отличается нежной мякотью и ароматным вкусом	350	2300
РЫБНОЕ ПЛАТО Всеми любимое ассорти из лосося, судака, креветок и кукурузы, подаем с лимоном, микс-салатом, сочными томатами черри. Аккомпанементом идет «Ранч» и «Сметано-чесночный» соус	1240	7950
СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА С СОУСОМ «БИСК» Стейк из палтуса на подушке из цукини и сладкого перца, в паре с «Сливочным Песто» и «Биск»	120/60	1900
ПАЛТУС С РИЗОТТО ИЗ ЧЕРНОГО РИСА Блюдо, которое сочетает в себе нежный вкус морской рыбы и насыщенные, слегка ореховые нотки черного риса. Палтус, обладая мягкой и сочной текстурой, идеально обжаривается до золотистой корочки, сохраняя внутри всю свою сочность, а соус «Биск» идеально гармонирует блюдо	350	1900
ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ СО ШПИНАТОМ Шпинат дополняет филе трески, создавая яркость и лёгкую пикантность, а также насыщает его витаминами и создает гармоничный баланс вкусов	220	930

ГАРНИРЫ	ВЫХОД	ЦЕНА
КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ Прямиком с мангала со специями и ароматными травами	150	210
ОВОЩИ НА ПАРУ Морковка, капуста цветная, брокколи, молодая кукуруза и фасоль	150	390
ОВОЩИ ГРИЛЬ Томим на мангале. Молодая кукуруза, болгарский перец, баклажан, кабачки	150	440
ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ Шпинат, сливки, лук репчатый, специи, масло сливочное	150	420
ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ С ТОМАТАМИ Фасоль, томаты, чеснок, специи, масло сливочное	130	390
КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ МОРКОВЬ Морковь, мед, тимьян, масло укропное	170	190
ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ Картофель, грибы, лук репчатый, чеснок, тимьян, специи	160	190
КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ Кукуруза, масло растительное, соль	150	390
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОКОМ Картофель, соль, перец, масло сливочное, чеснок сухой, паприка молотая	150	250
СОУСЫ		
МАЦОНИ Домашний соус на основе молочной закваски	40	80
САДЗЫКИ Домашний соус на основе греческого йогурта, свежих огурцов, зелени и чеснока	40	80
ГРАНАТОВЫЙ Домашний соус, который является украшением любого стола, его всегда подают к блюдам из мяса, птицы и рыбы, но хорош он и в качестве пикантной приправы к овощам и разнообразным гарнирам	40	180
БРУСНИЧНЫЙ Удачно дополняет аппетитные бараньи ребрышки и говяжьи стейки, мясные фрикадельки, запеченную утиную грудку и индейку, а также сыр	40	180
ДОМАШНИЙ ТОМАТНЫЙ Фирменный соус на основе томатной пасты, зелени, чеснока и специй	40	80

РУССКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД ЦЕНА

МИНИ-ХОЛОДЕЦ

30 80

Настоящий русский холодец собственного приготовления из говядины, свинины и куриного филе, подаем с домашней горчицей

МИНИ-СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ

30 80

Любимый классический салат в мини-варианте с нежным филе сельди

МИНИ-МИМОЗА

30 80

Вкус тепла и любви семейного очага. Картофель, морковь, яйцо и умеренно маслянистый и слегка сладковатый вкус сайры

МИНИ-РОЖКИ АССОРТИ

100 890

Вафельные рожки с 7 видами начинок: с красной икрой и сливочным маслом, с творожно-сливочной начинкой, с салатом "Оливье" из раковых шеек, с куриным паштетом и сливками, с щучьей икрой и творожным сыром

СМОРЕБРОД С КИЛЬКОЙ

85 170

Балтийская килька на тосте из бородинского хлеба с творожным сыром и перепелиным яйцом

СМОРЕБРОД С СЕЛЬДЬЮ

100 260

Сельдь слабой соли на тосте из бородинского хлеба с перепелиным яйцом и домашней горчицей

СМОРЕБРОД С БУЖЕНИНОЙ

110 260

Буженина собственного приготовления на тосте из бородинского хлеба со свежим огурцом и творожным сыром

СМОРЕБРОД С ИКРОЙ ПАЛТУСА

100 710

Нежнейшая икра палтуса на тосте из бородинского хлеба с перепелиным яйцом

КАНАПЕ С ДОКТОРСКОЙ КОЛБАСОЙ

40 100

Канapé со всеми любимой докторской колбасой, маринованным домашним огурчиком и фирменным соусом Мечты

	ВЫХОД	ЦЕНА
КАНАПЕ С ТОПЛЕННЫМ САЛОМ И ГОРЧИЦЕЙ	35	100
Канапе с топленым салом, домашней горчицей и хреном		
КАНАПЕ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ	40	100
Канапе с копченой грудинкой и карамелизированным луком		
ПРОФИТРОЛЬ С КРАСНОЙ ИКОРОЧКОЙ	35	250
Профитроль с красной лососевой икрой и сливочным маслом		
ПРОФИТРОЛЬ С ИКРОЙ ПАЛТУСА И ВЗБИТЫМ МАСЛОМ	35	280
Профитроль с икрой палтуса и сливочным маслом		
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	480	2500
Домашнее мясное ассорти от Шеф-повара: вяленое куриное филе, пикантный рулет из курицы с начинкой, запеченная буженина и говяжий язык, подается со сливочным хреном и гранатом		
ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА С ЗЕЛЕНЬЮ	400	1100
Сочные томаты, хрустящие огурчики, сладкий перчик и домашний редис с букетом зелени		
ФИЛЕ СЕЛЬДИ С КАРТОФЕЛЕМ	310	620
Нежное филе сельди на тосте из бородинского хлеба с сыром Креметто и мини-картофелем		
ГРУЗДИ С ЛУКОМ	140	740
Хрустящие маринованные грузди с зеленью, сметаной и луком		
АССОРТИ РУССКИХ БОЧКОВЫХ СОЛЕНИЙ	460	1200
Собственного приготовления маринованные огурцы, томаты черри, грузди, чеснок и опята		
	180	370
ПРАЗДНИЧНЫЙ ХОЛОДЕЦ С МОЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ		
Домашний холодец, приготовленный из говядины, свинины и куриного филе. Подаем с горчицей, для пикантности вкуса, и мочеными яблоками		

САЛАТЫ

ВЫХОД

ЦЕНА

ДОМАШНИЙ ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯТИНОЙ

180

580

Оливье — салат, который занимает почетное место на столах многих семей, особенно в праздничные дни. Бланшированный зеленый горошек, маринованные огурчики, картофель и нежная телятина

ПРАЗДНИЧНЫЙ ОЛИВЬЕ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ

190

1600

Оливье со свежим огурчиком, зеленым бланшированным горошком и нотка исторического рецепта- раковые шейки

САЛАТЫ НА КОМПАНИЮ

ОЛИВЬЕ С ДОМАШНЕЙ ВЕТЧИНОЙ

1 кг

1600

Вкус, который знаком с детства- гармоничный салат оливье с домашней ветчиной, свежими огурчиками и бланшированным зеленым горошком

ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ

1 кг

1800

Фаворит любого застолья. Хрустящий маринованный огурчик, горошек, деревенский картофель и нежная говядина

ОЛИВЬЕ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

1 кг

1800

Традиционный салат оливье с нежным говяжьим языком, бланшированным зеленым горошком, маринованными огурчиками

НАРЯДНАЯ СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

1 кг

1500

Сельдь под шубой — это классическое блюдо русской кухни, известное по всему миру. Картофель, лук, свекла, морковь и селедочка

МИМОЗА

1 кг

1790

Вкус тепла и любви семейного очага. Картофель, морковь, яйцо и умеренно маслянистый и слегка сладковатый вкус сайры

«ПОЛЯНКА»

1 кг

2800

Один из любимых салатов Шеф повара. Нежный язык с обжаренными шампиньонами, яйцом, сыром и заправкой Мечты

ВИНЕГРЕТ

1 кг

980

Яркий и сочный салат из свеклы, картофеля, маринованной капусты и консервированного горошка с растительным маслом

ВЫПЕЧКА	ВЫХОД	ЦЕНА
МИНИ-ПИРОЖОК С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ Пирожок из дрожжевого теста с зеленым луком и яйцом	30	110
МИНИ-ПИРОЖОК С ГРИБАМИ Пирожок из дрожжевого теста с грибами	30	110
РАССТЕГАЙ С ГОРБУШЕЙ Нежный расстегайчик из дрожжевого теста с горбушей	60	120
ПИРОГ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ Пирог из дрожжевого теста с капустой и яйцом	1 кг	980
ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ Пирог из дрожжевого теста с куриным филе и грибами	1 кг	1600
ПИРОГ С ГРИБАМИ Пирог из дрожжевого теста с грибами и луком	1 кг	1700
ПИРОГ С МЯСОМ Пирог из дрожжевого теста с говяжьим фаршем и луком	1 кг	2100
ПИРОГ С ГОРБУШЕЙ Пирог из дрожжевого теста с консервированной горбушей и луком	1 кг	1400
ПИРОГ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ Пирог из дрожжевого теста с зеленым луком и яйцом	1 кг	1100
ПИРОГ С БРУСНИКОЙ Сладкий слоёный пирог с брусничной начинкой	1 кг	1300
ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ Сладкий слоёный пирог с яблочной начинкой	1 кг	1100
ПИРОГ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ Сладкий слоёный пирог с творогом и изюмом	1 кг	1890

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	ЦЕНА
СТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПЮРЕ Тонко нарезанная говяжья вырезка в сливочном соусе с грибами и луком, подается с нежным картофельным пюре	190/150	1810
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ Нежнейший телячий язык с молодым картофелем, пикантной аджикой и маринованными огурцами	200	960
ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ Томленные говяжьи щечки с белыми грибами и рассыпчатым гречотто	300	1390
ЗАПЕЧЕННАЯ БУЖЕНИНА ПОД СОУСОМ МАРИПУР Сочная запеченная буженина с соусом марипур на томатной основе	250	780
ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С СОУСОМ ИЗ ИКРЫ Запеченное филе лосося со сливочно-кремовым соусом из двух видов икры: лосося и палтуса	150	2450
СУДАК ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРИБАМИ Филе судака с обжаренными шампиньонами, картофелем и томатами черри	300	1510
ФИЛЕ МИНЬОН С ГРАТЕНОМ Говяжья вырезка с нежнейшим gratin из картофеля и сельдерея со сливочно-перечным соусом	250	1990
ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА С МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ Классическая пожарская котлета с маринованным огурчиком домашнего посола	130/30	340

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

ВЫХОД ЦЕНА

УТКА ЗАПЕЧЕННАЯ С МЕДОВЫМИ ЯБЛОКАМИ

1 кг 5600

Цельная запеченная утка с ароматными специями и травами и медовые яблочки, запеченные до нежной мягкости, становятся идеально сладким аккомпанементом

ПОРОСЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ

1,2 кг 12000

Молочный поросенок, украшенный яблоками и томатами черри. Запечённый поросёнок — это истинное украшение праздничного стола. Нежное мясо, покрытое румяной, хрустящей корочкой, буквально тает во рту. Корочка золотистого цвета возникает благодаря особому маринаду, смешивающему в себе ароматы чеснока и пряностей.

1 кг 3750

ЗАПЕЧЕННЫЙ СВИНОЙ ОКОРОК

Специи прекрасно гармонируют с природной сладостью свинины, а аджика, горчица и фирменный соус Мечты добавляют блюду малую пикантность

БЛИНЫ

БЛИНЫ С ГРЕЧЕЙ И ГРИБАМИ

110 290

Блинчики с начинкой из гречи с белыми грибами и шампиньонами

БЛИНЫ С МЯСОМ

110 290

Блинчики с начинкой из свинины и говядины

БЛИНЫ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

110 230

Блинчики с начинкой из куриного филе с шампиньонами и сливочным маслом

АРМЯНСКИЙ КОЛОРИТ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД ЦЕНА

АРМЯНСКИЕ МОЛОДЫЕ СЫРЫ

Чанах, Брынза, Чечил, Сулугуни. Подаем с грецким орехом и гранатом

330 810

БАСТУРМА

Вяленый мясной деликатес собственного приготовления

40 290

СУДЖУК

Вяленый мясной деликатес собственного приготовления

40 300

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН

Рулетики из баклажан с сыром, грецким орехом и чесноком – это прекрасное блюдо, без которого не обойтись на праздничном столе

150 490

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

Шпинат придает блюду свежий и нежный вкус, а орехи - богатый и особенный аромат. Зелень и чеснок добавляют пикантности и сочности начинке

150 460

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

Традиционное кавказское блюдо. Прокрученная свекла с орехом и чесночком

150 290

ЦИЦАК С ЗЕЛЕНЬЮ

Традиционная армянская маринованная закуска с острым перчиком “Цицак” и душистой зеленью

100 270

ДИП ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ

Домашняя закуска из томатов, баклажан и лука, болгарского перца с зеленью и чесноком

100 260

ЛОБИО ИЛИ ЛОБИ

Каждый рецепт лоббио уникален, ведь он может включать разнообразные специи и добавки. Мы в блюдо добавили ароматный чеснок, лук, грецкий орех, кинзу и петрушку, создавая базовый вкусовой букет

100 250

	ВЫХОД	ЦЕНА
ДИП ИЗ БУЛГУРА		
Его можно подать в качестве закуски с овощами, лепешками или хрустящим матнакашем. Рубленый булгур с сочными томатами, луком и грецким орехом	100	280
ТОЛМА ПОСТНАЯ		
Истинное украшение любого стола, создает атмосферу домашнего уюта и радушия. Круглозерный рис, сочные томаты и специи привезенные из Армении в виноградном листе	100	290
САЦИВИ ИЗ ИНДЕЙКИ		
Холодная закуска, в основе которой сочное мясо индейки, пропитанное густым ореховым соусом на основе грецкого ореха	200	840
САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ		
Холодная закуска, в основе которой сочное мясо птицы, пропитанное густым ореховым соусом на основе грецкого ореха	200	430
ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА С ЗЕЛЕНЬЮ		
Яркая и свежая овощная тарелка Мечты. Сочные томаты, молодой редис, сладкий перчик и огурчики. Подаем с букетом душистой зелени	400	1100
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ		
Домашние соленья — это уютное воспоминание о лете, запечатанное в банке. Наши тетушки каждый год, после яркого лета маринуют и закатывают овощи и фрукты, рецепт которых переходит из поколения в поколение. Маринованные огурчики, цицак, бамия, белокочанная и цветная капуста, чеснок, томаты черри, перец и фенхель	250	460

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД ЦЕНА

БОХЧА С ПРЯНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ

Хрустящий мешочек из тонкого лаваша с телятиной и болгарским перцем и луком

(1шт) 100 600

БОРАКИ – открытые пельмешки с мясом

Открытые армянские пельмешки и с начинкой из говядины-свинины с фирменным соусом садзыхи. Нежные и хрустящие одновременно

200/40 410

БОРАКИ – открытые пельмени со шпинатом и сыром Брынза

Открытые армянские пельмешки со шпинатом и сыром Брынза, фирменным соусом садзыхи. Нежные и хрустящие одновременно

200/40 410

ИШЛИ-КЮФТА

Традиционное армянское блюдо. Основа из говядины в шубке из рубленого булгура со специями и луком

80 590

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СУЛУГУНИ В ПЕЧИ

Шампиньоны запеченные с сыром Сулугуни. Подаем с зеленью и гранатом

150 545

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Хрустящее домашнее тесто с начинкой из сыра Сулугуни и Брынзы

390 680

ДВОЙНОЙ ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Хрустящее домашнее тесто с начинкой из сыра Сулугуни и Брынзы. Вдвойне сочнее и аппетитнее

780 1200

ЛАМАДЖО С ГОВЯДИНОЙ И ЛИМОНОМ

Тоненькое и хрустящее постное тесто с фаршем говядины, аджикой, болгарским перцем, чесноком, репчатым луком, зеленью и специями. Подается с долькой лимона

200 390

ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

Молодой цыпленок, запеченный со специями по фирменному рецепту Шеф-повара с молодым картофелем на гарнир

350 1020

ПЕРЕПЕЛКА С ШАМПИНЬОНАМИ «1 ШТ»

Молодая перепелка, приготовленная на настоящих углях, в сопровождении с шампиньонами, специями и ароматным маслом

180 1120

САЛАТЫ

ВЫХОД

ЦЕНА

ТОМАТЫ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И СЫРОМ БРЫНЗА

Ассорти томатов с нежной Брынзой и молодым грецким орехом

200

890

АДЖАПСАНДАЛ

Овощное блюдо на армянский лад от Мечты, которое не оставит равнодушным даже гурмана. Готовится из разнообразных овощей, а свою уникальность каждому рецепту аджапсандала придают ароматные специи из Еревана

300

730

ТАБУЛЕ

Салат из свежей ароматной зелени, томатов, булгура, легкой лимонной заправкой на основе оливкового масла

160

430

САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ И МОРКОВЬЮ

Тонко нарезанная, запеченная мраморная говядина, корейская морковка, сладкий перчик, битые огурчики. Заправка на основе паназиатского соуса унаги и кунжутного масла. Украшаем жареным кунжутом

170

840

САЛАТ ИЗ АВЕЛУКА С МАЦОНИ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Молодой горный щавель с обжаренными шампиньонами, грецким орехом, томатами и домашним соусом мацони

200

540

САЛАТ ИЗ ОБЖАРЕННЫХ ШАМПИНЬОНОВ С ВЕТЧИНОЙ И ЧИПСАМИ ИЗ ЛАВАША

Сытный армянский салат с домашней ветчиной, корейской морковкой, шампиньонами и чипсами из тонкого лаваша со сливочно-чесночной заправкой

200

390

ГАРНИРЫ

ПЛОВ ИЗ АЧАРА

Полба, известная как дикий предок современной пшеницы — это древнее зерно с богатым вкусом и многогранными полезными свойствами. Оно обладает нежной ореховой нотой и легкой сладостью. Мы подаем с жареным луком и шампиньонами

150

290

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ

Запеченный на мангале картофель в специях. Всё гениальное просто, и всё простое гениально.

150

210

ОВОЩИ-ГРИЛЬ

На мангале приготовленные овощи: баклажан, цукини, кукуруза и сладкий перец, создают прекрасную пару с шашлычком или рыбкой с мангала

150

440

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ВЫХОД ЦЕНА

ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ

550 1630

Фирменное армянское блюдо. Ножка молодого ягненка на косточке, сладкий перец, молодой картофель, спелые томаты, свежий лук и для насыщенности бульона добавляем паприку

ХАШЛАМА ИЗ ГОВЯДИНЫ

550 1120

Фирменное армянское блюдо. Мясо молодого теленка на косточке, сладкий перец, молодой картофель, спелые томаты, свежий лук и для насыщенности бульона добавляем паприку

КЮФТА БАЯЗЕД (ПОДАЕТСЯ С АЧАРОМ)

350 1470

Аутентично приготовленный фарш из постной говядины, доведенный до состояния «суфле». Технология приготовления идет еще со старых времен. Подаем с пловом из ачара с мелко нарезанными шампиньонами и сливочным маслом

ТОЛМА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

260 750

Маринованные листья винограда, фаршированные пряной говядиной, рисом и грецким орехом. Подаем с домашним мацони

ТОЛМА В КАПУСТНЫХ ЛИСТЬЯХ

260 690

Капустные нежные листья, фаршированные рисом, булгуром, индейкой и грецким орехом. Подаем с домашним мацони и сухофруктами

СВИНЫЕ РЕБРА НА ГРИЛЕ

100 410

Свинные ребрышки, приготовленные на гриле

ХИНКАЛИ ИЗ ЯГНЕНКА

(1шт) 180

Хинкали придумали еще во времена войны на Кавказе, чтобы поддерживать здоровье и силы. За основу идет фарш из ягненка с армянскими специями в тонком тесте

ХИНКАЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ-СВИНИНЫ

(1шт) 160

Хинкали придумали еще во времена войны на Кавказе, чтобы поддерживать здоровье и силы. За основу идет фарш из свинины и говядины с армянскими специями в тонком тесте

ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ

225 730

Основа из золотистого риса, сладкой морковки, карамелизированного лука и нежного мяса. Этот плов точно порадует сердце и не оставит равнодушным ни одного гостя

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	170	790
Флагманское блюдо комплекса Мечты. Подаем с луком и гранатом		
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ	170	530
Флагманское блюдо комплекса Мечты. Подаем с луком и гранатом		
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЕНКА	170	520
Флагманское блюдо комплекса Мечты. Подаем с луком и гранатом		
АССОРТИ ИЗ ЛЮЛЯ-КЕБАБА	1000/200	3400
Ассорти из самых сочных люля в городе: баранина, говядина-свинина и цыпленок		
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	100 гр.	440
Шашлык из свинины — это ароматное и сочное блюдо, которое прекрасно подходит для любого застолья		
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ НА КОСТИ «ЧАЛАГАЧ»	100 гр.	360
Готовим это блюдо по особому рецепту уже много лет. «ПО ПРЕДЗАКАЗУ ОТ 12 ПОРЦИЙ»		
ШАШЛЫК ИЗ БАРАШКА	100 гр.	920
Сочный барашек с мангала, мы подаем с хрустящим луком и зернами граната		
ШАШЛЫК ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА	100 гр.	295
Нежнейшее мясо, приготовленное на мангале со специями. Подаем с луком и гранатом		
ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА НА КОСТИ	100 гр.	240
Цыпленок на косточке — отличный выбор на любой случай! Ароматные специи и фирменный рецепт от Мечты		
ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	100 гр.	1690
Говяжья вырезка на мангале. «ПО ПРЕДЗАКАЗУ ОТ 12 ПОРЦИЙ»		
АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ	1500/200	6200
Ассорти самых популярных шашлыков: баранина на кости и мякоть, свиная шея, курица на кости и филе		
ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ	170/60	1990
Филе семги, приготовленное на мангале до хрустящей корочки. Подаем с черри и долькой лимона		

ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД	ЦЕНА
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА Сезонные фрукты	500	1500
СУХОФРУКТЫ И ОРЕХИ Ассорти разнообразных орехов и сухофруктов	50	180
ПАХЛАВА Восточная сладость из слоеного теста с начинкой из грецкого ореха и меда. ОТ 12 ПОРЦИЙ	75	250
ФИРМЕННЫЙ БОЛЬШОЙ ПРОФИТРОЛЬ Фирменный профитроль с домашним заварным кремом	80	440
НАПИТКИ		
КОМПОТ ИДЖЕВАН (АЙВА, ПЕРСИК, АБРИКОС) Армения	900мл	760
АКВА МИНЕРАЛЕ ИЛИ СВЯТОЙ ИСТОЧНИК (ГАЗИРОВАННАЯ ИЛИ НЕГАЗИРОВАННАЯ)	500 мл	115
ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ (МАЛИНА-МЯТА-ГРАНАТ, МАНДАРИНОВАЯ КРЕМ-СОДА, МАНГО-КАЛАМАНСИ-ТОНИК, ОБЛЕПИХА-МАРАКУЙЯ-КИНЗА, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ-КАЛАМАНСИ)	1500 мл	890
ВОДА «ДЖЕРМУК» ПРИРОДНОЙ ГАЗАЦИИ Армения	500	370
ВОДА РОДНИКОВАЯ «ДЖЕРМУК» Армения	500	370
ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ ДАУСУЗ С ГАЗОМ или БЕЗ ГАЗА В СТЕКЛЕ Россия	0,5	420
ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ ДАУСУЗ С ГАЗОМ или БЕЗ ГАЗА В СТЕКЛЕ Россия	0,85	640
СОКИ ПАКЕТИРОВАННЫЕ В ассортименте	1л.	420
КОКА-КОЛА, ФАНТА, СПРАЙТ В СТЕКЛЕ	330	390
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ Собственного производства	1 л.	470

	ВЫХОД	ЦЕНА
АВТОРСКИЙ ЧАЙ	600 мл	520
МАЛИНА-ИМБИРЬ-ГРЕЙПФРУТ		
ОБЛЕПИХА-ЛИПА-МАРАКУЙЯ		
МАНГО-СПЕЦИИ-АПЕЛЬСИН		
МАНДАРИН-РОЙБУШ-КАЛАМАНСИ		
МАРОККАНСКИЙ ЧАЙ СО СПЕЦИЯМИ		
ЧАЙ		
ЦЕЙЛОНСКИЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ	600 мл	330
МАХМУД ЭРЛ ГРЕЙ		
АССАМ С ЧАБРЕЦОМ		
ИРАНСКИЙ ЧАЙ		
МОЛОЧНЫЙ УЛУН		
ЗЕЛЕНый С ЖАСМИНОМ		
ЛУНЦЗЫНЬ (КОЛОДЕЦ ДРАКОНА)		
ГАБА АЛИШАНЬ		
НЕ ЧАЙ		
ЛИПА-МЯТА	600 мл	330
ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ		
АПЕЛЬСИНОВЫЙ РОЙБУШ		
САГАН ДАЙЛЯ		
КОФЕ		
ЭСПРЕССО	40 мл	150
АМЕРИКАНО	150 мл	150
КАПУЧИНО	200 мл	250
ЛАТТЕ	200 мл	350
КОФЕ ПО-АРМЯНСКИ	50 мл	210