

*МЕДИО*



**LÖWENBRÄU**



# ЗАКУСКИ К ПИВУ

## Европейские

**ЦЕНЫ**



**ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ И**

**САЛОМ**

130/50/50 г

**250 р**



**ЧИКЕН ФИНГЕРС С ОСТРЫМ  
СОУСОМ**

Кусочки куриного филе в японской панировке (Панко). Подается с соусом Сальса и Кисло- сладким соусом.

15 ШТ.

**390 р**



**СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ С КЛЮК-  
ВЕННЫМ СОУСОМ**

Панированные. Подаются с соусом на основе клюквы, вина и сахара.

150/50 г

**390 р**



**ПИВНОЙ СЕТ BRAUHAUS**

Сырные палочки, луковые кольца, креветки Баттерфляй, фри стейк Хаус.

338/80 г

**650 р**



**ЖАРЕННЫЕ СВИНЫЕ УШКИ К**

**ПИВУ**

170 г

**390 р**

## Европейские закуски к пиву

**ЦЕНЫ**



### КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ

*Креветки приготовленные в пряном рассоле.*

**490 р**

220/25 г

### КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ 180/25 г

**490 р**



### ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

**БАФФАЛО С СОУСОМ БЛЮ—ЧИЗ**

**570 р**

380/80 г

## Индийские закуски к пиву



### МАЛАЙ ТИККА

*Нежнейшие кусочки куриного филе, маринованные с сыром, орешками Кешью и сливками, приготовленные на углях.*

**570 р**

220 г



### ТАНДОРИ ПРОНС

*Королевские креветки в индийских специях, приготовленные на углях.*

**1150 р**

200 г

# Индийские закуски к пиву

**ЦЕНЫ**



## **ЧИКЕН ТИККА**

*Сочные кусочки филе цыпленка с превосходными индийскими специями .*

**220 г**

**570 р**



## **СИКХ КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ**

*Кебаб из рубленной курицы*

**200 г**

**490 р**



## **СИКХ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ**

*Кебаб из рубленной баранины с индийскими специями*

**200 г**

**620 р**



## **ВЕЖЕТАБЛ САМОСА**

*Хрустящие пирожки с начинкой из картофеля, зеленого горошка, Орехов кешью и специй. Подаются с двумя видами соусов*

**4 шт.**

**290 р**

# Индийские закуски к пиву

**ЦЕНЫ**



## **ДОМАШНИЙ СЫР НА УГЛЯХ**

*Кусочки домашнего сыра, приготовленные на углях .*

*260 г.*

**590 р**



## **САМОСА С КУРИЦЕЙ**

*Самоса с куриным филе и специями, подается с кисло-сладким соусом.*

*2 шт.*

**499 р**



## **КОРИАНДР ПРОН**

*Королевские креветки, обжаренные в индийских специях с кориандром .*

*220 г*

**1160 р**



## **ОНИОН БХАЖИ**

*Нарезанный лук, обжаренный в тесте во фритюре со специями*

*200 г.*

**300 р**

# Индийские закуски к пиву

**ЦЕНЫ**



## **ТАНДУРИ ЧИКЕН**

Специально маринованный цыпленок в приправе, мягко поджаренный на углях.  
320 г.

**750 р**



## **ЛЕМБ ЧОП**

Баранина на ребрышках с Индийскими специями и пряностями.  
240 г.

**690 р**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ Европейские



## **ТАРЕЛКА КОЛБАС И КОПЧЕНОСТЕЙ**

Свиная шея, карбонат свиной, колбаса с/к.  
200 г

**450 р**



## **ПЛАТО СЫРОВ С МЕДОМ**

Сыры: Гауда, Камамбер, МонтБлю, Пармезан. Подается с виноградом и грецким орехом.  
160 / 50 г.

**430 р**

# Европейские холодные закуски

**ЦЕНЫ**



## **СЕЛЬДЬ С ДЕРЕВЕНСКИМ**

### **КАРТОФЕЛЕМ**

*Маринованная сельдь в маринаде по фирменному рецепту шефа. Подается с картофелем по-деревенски .*

**100 / 100 г**

**390 р**



## **ТАРЕЛКА ДОМАШНИХ**

### **СОЛЕНИЙ**

*Прекрасная закуска пробуждающая аппетит—капуста квашеная, огурчики бочковые, помидоры черри, маринованный чеснок и острый перец, черемша.*

**440 г.**

**470 р**



## **СТРОГАНИНА ИЗ**

### **МОЛОДОГО ПОРОСЕНКА С ГОРЧИЦЕЙ**

*Подается с гренками из бородинского хлеба, красным луком и маринованным чесноком , горчицей*

**80/115 г**

**490 р**



## **МЯСНАЯ ТАРЕЛКА**

*Куриный рулет, буженина. Подается с хреном или горчицей (на выбор)*

**200 г.**

**490 р**



# САЛАТЫ

## Европейские

ЦЕНЫ



### САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИЦЕЙ

*Хрустящие листья салата в соусе*

*«Цезарь», Курица, чесночные гренки, помидоры черри, яйцо перепелиное и сыр Пармезан.*

**330 р**

**220 г**



### ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

*Хрустящие листья салата в соусе*

*«Цезарь», Креветки, чесночные гренки, помидоры черри, яйцо перепелиное и сыр Пармезан.*

**570 р**

**200 г.**



### САЛАТ "ДЕРЕВЕНСКИЙ"

**СО СМЕТАНОЙ ИЛИ МАСЛОМ**

*Овощной салат с заправкой на выбор сметана или масло ароматное.*

**290 р**

**300 / 20 г.**



### ОСТРЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ

*Нежное отварное куриное филе с свежими огурцами и болгарским перцем. Заправляется соусом*

**350 р**

**Ким Чи.**

**180 г.**

## Индийские салаты

ЦЕНЫ



### САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Салат из бакинских помидоров, огурцов, сладкого перца, салата. Латук, красного лука, маслин, маринованных каперсов и сыра Фетаки. Заправляется оливковым маслом.

330 р

300 г



### ЗЕЛЕНЬ СЛАТ

Смесь свежих овощей.

270 р

250 г.



### КАБУЛИ ЧАНА ЧААТ

Фасоль в кисло-сладком соусе из тамаринда и ароматных трав.

390 р

250 г.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИЕ Европейские



### КАРТОФЕЛЬНЫЕ

### ХАШБРАУНЫ С БЕКОНОМ

Хрустящие картофельные оладьи с беконом, жареным яйцом, луком во фритюре, салатом микс

490 р

240 г.

## Европейские горячие закуски

**ЦЕНЫ**



### **ЖАРЕННЫЙ ГРЕЧЕСКИЙ СЫР ХА-ЛУМИ**

*Рассольный, слабосоленый сыр, приготавливаемый из козьего и овечьего молока . Подается с помидорами и микс салатом.*

80 / 60 г

**290 р**

## Индийские горячие закуски



### **ИНДИЙСКИЙ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ РОЛЛ**

300 г

**400 р**



### **ИНДИЙСКИЙ КУРИНЫЙ РОЛЛ**

*Поджаренные кусочки куриной грудки со свежими овощами.*

300 г

**450 р**



### **ХАРА БХАРА КЕБАБ**

*Вегетарианская закуска из шпината и индийских пряностей*

250 г

**390 р**

# Индийские горячие закуски

**ЦЕНЫ**



## **ХАРА БХАРА КЕБАБ**

*Вегетарианская закуска из шпината и индийских пряностей .*

*200 г.*

**390 р**



## **ЧИЛИ ПАНИР**

*Адыгейский сыр, помидоры, большой перец*

*200 г.*

**430 р**



## **ПАПДИ ЧАТ**

*Хрустящие хлебцы с кубиками вареного картофеля. Подаются с йогуртом и густым соусом.*

*300 г.*

**280 р**

# Индийские горячие закуски

**ЦЕНЫ**



## **ФУЛГАРИ КЕБАБ**

*Вегетарианский кебаб .*

250 г.

**499 р**



## **ГАРЛИК ПРАУН**

*Королевские креветки, обжаренные в индийских специях с чесноком.*

240 г.

**1150 р**



## **КОРИАНДР ПРОН**

*Королевские креветки, обжаренные в индийских специях с кориандром .*

220 г.

**1160 р**



## **ПРОН ПАКОДА**

*Жареные креветки в кляре со специями.*

220 г.

**980 р**

# Индийские горячие закуски

**ЦЕНЫ**



## **БОТИ КЕБАБ**

*Кусочки мяса ягненка обжаренные с луком и зеленым чили в индийских специях.*

**790 р**

250 г.



## **ЦЫПЛЕНОК – 65**

*Кусочки жареного цыпленка с кубиками лука и стручкового перца .*

**650 р**

280 г.



## **ЧАПЛИ КЕБАБ**

*Кебаб из рубленной курицы с индийскими специями*

**670 р**

250 г.

# СЭНДВИЧИ И БУТТЕРБРОДЫ



## **СЭНДВИЧ С СЕМГОЙ НА**

### **ГРИЛЕ**

*Айсберг, огурцы, помидоры, кетчуп с майонезом, Семга.*

**430 р**

200 г.

# Сэндвичи и Бутерброды

ЦЕНЫ



**БУРГЕР ЧЕРНЫЙ С  
КАРТОФЕЛЕМ ПО  
ДЕРЕВЕНСКИ**

**490 р**

300 г.



**БУРГЕР С НЕЖНОЙ  
КУРИНОЙ  
КОТЛЕТОЙ.**

**490 р**

325 г.

## СУПЫ Европейские



**КУРИНЫЙ БУЛЬОН С  
ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**

**390 р**

320 г.



**ТРАДИЦИОННЫЙ БОРЩ СО СМЕ-  
ТАНОЙ**

**390 р**

300 / 30 г.

## *Европейские супы*

**ЦЕНЫ**



**ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ  
ГРИБОВ И ШАМПИньОНОВ  
210 / 10 г.**

**390 р**

## *Итальянские супы*



**КУРИНЫЙ КОНСОМЕ  
250 г.**

**330 р**

## *Китайские супы*



**КИСЛЫЙ ОВОЩНОЙ СУП  
250 г.**

**330 р**



**ОВОЩНОЙ ПРОЗРАЧНЫЙ СУП  
250 г.**

**330 р**



## Китайские супы

ЦЕНЫ



**КУРИНЫЙ СУП С  
КУКУРУЗОЙ**  
250 г.

**330 р**

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА Европейские



**РУССКИЕ ПЕЛЬМЕНИ  
РУЧНОЙ ЛЕПКИ**

*Пельмени из домашнего фарша,  
репчатого лука. Подается  
со сметаной и зеленью.*  
275/30 г

**490 р**



**СВИНОЙ СТЕЙК С  
КАРТОФЕЛЕМ ЧЕРРИ**  
300 г.

**670 р**



**ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ В ГОР-  
ШОЧКЕ**  
260 г.

**630 р**

# Европейские горячие блюда

**ЦЕНЫ**



## **ЖАРЕНАЯ КУРИНАЯ**

### **ГОЛЕНЬ**

*(Подается с острым соусом .*

**400 г.**

**590 р**



## **СВИНАЯ РУЛЬКА С**

### **ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ**

*Тушеная, затем запечённая свиная рулька с пряностями, чесноком и луком. Мягкое, нежное мясо с тонкой хрустящей корочкой, ароматное и аппетитное. Подается с тушеной баварской капустой, маринованные огурцы, Маринованные помидоры.*

**1100 г .**

**1150 р**



## **ЦЫПЛЕНОК ПО ДЕРЕВЕНСКИ**

*Цыпленок, маринованный в специях и прованских травах, жареный на гриле с чесноком. Подается с*

*картофелем ФРИ и овощным салатом . 370 г.*

**630 р**



## **БАРАНЬЯ КАРЕЙКА НА**

### **ГРИЛЕ**

**300 г.**

**690 р**

# Европейские горячие блюда

**ЦЕНЫ**



**ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ  
МЯКОТИ 220 г.**

**530 р**

**ШАШЛЫК КУРИНЫЙ  
220 г.**

**490 р**

**ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ  
220 г.**

**650 р**



**КУРИЦА НА ГРИЛЕ С  
СОУСОМ САЛЬСА  
200 г.**

**470 р**

## РЫБА



**ФИЛЕ СУДАКА В КЛЯРЕ С  
СОУСОМ ТАРТАР  
260 / 120 г.**

**530 р**



**СИБАС НА ГРИЛЕ С  
ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ  
300 г.**

**790 р**

# Рыба в индийском стиле

**ЦЕНЫ**



## **ТАНДУРИ ДОРАДО**

Тушка дорадо со специями приготовленная на углях .

**650 р**

240 г .



## **ТАНДУРИ САЛМОН**

Семга , маринованная в индийских специях и приготовленная на углях .

**790 р**

220 г .

# Индийские горячие блюда



## **СААГ ГОШТ**

Великолепная смесь ягненка и шпината, приготовленного со специальными приправами

**680 р**

300 г.



## **МУРГ МАКХАН МАСАЛА**

Жареные куриные кусочки в пряном соусе из помидоров и сливок.

**650 р**

300 г.

# Индийские горячие блюда

**ЦЕНЫ**



## **ЧИКЕН ТИККА МАСАЛА**

*Кусочки цыпленка из тандыра, приготовленные в индийском соусе карри*  
300 г.

**680 р**



## **ЧИКЕН ПАЛАК**

*Цыпленок со шпинатом, придающим уникальный вкус этому блюду*  
300 г.

**680 р**



## **КАДАИ ПАНИИР**

*Свежий домашний сыр с помидорами и специями..*  
280 г.

**670 р**



## **ПАЛАК ПАНИР**

*Уникальное сочетание домашнего сыра и шпината*  
280 г.

**570 р**

# Индийские горячие блюда

**ЦЕНЫ**



## **ТАНДУРИ ЧИКЕН**

*Специально маринованный цыпленок в приправе, мягко поджаренный на углях .  
320 г*

**750 р**



## **ТАНДУРИ ВЕЖЕТЕБЛ**

*Свежие овощи со специями и травами, приготовленные на углях, в печи Тандур.  
300 г.*

**640 р**

## *Ассорти*



## **МЯСНОЙ ПЛАТТЕР**

*Ассорти мясных закусок из печи тандур .  
700 г.*

**1900 р**



## **ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ПЛАТТЕР**

*Ассорти закусок из овощей .  
500 г.*

**1110 р**

# Индийские горячие Блюда с Карри **ЦЕНЫ**



## **ПРОН АЧАРИ МАСАЛА**

Королевские креветки,  
приготовленные в кисло-сладком соусе из  
лука и томатов  
300 г

**1090 р**



## **ПРАУН КАРРИ**

Королевские креветки  
приготовленные с имбирем в  
чесночно-кокосовом соусе по  
рецепту из Гоа .  
300 г.

**1090 р**



## **БЕНГАЛ ФИШ КАРРИ**

Рыба, приготовленная в  
фирменном соусе по рецепту  
Роял Бенгала .  
300 г.

**820 р**



## **МАТТОН РОГАН ДЖОШ**

Баранина в соусом карри по  
кашмирскому рецепту .  
300 г.

**690 р**

# Индийские горячие Блюда с Карри **ЦЕНЫ**



## **БХИНДИ ГОШТ**

*Мясо ягненка, приготовленное с бамией и индийскими специями .*

**300 г**

**680 р**



## **СААГ ГОШТ**

*Великолепная смесь ягненка и шпината, приготовленного со специальными приправами.*

**300 г.**

**680 р**



## **МУРГ МАКХАН МАСАЛА**

*Жареные куриные кусочки в пряном соусе из помидоров и сливок.*

**300 г.**

**650 р**



## **ЧИКЕН ТИККА МАСАЛА**

*Кусочки цыпленка из тандыра, приготовленные в индийском соусе карри .*

**300 г.**

**680 р**



# Индийские горячие блюда с Карри **ЦЕНЫ**



## **ЧИКЕН ПАЛАК**

Цыпленок со шпинатом,  
придающим уникальный вкус этому блюду.

**680 р**

300 г



## **КАДАЙ ЧИКЕН**

Слегка обжаренные кусочки курицы с болгарским перцем, свежими  
Травами и специями.

**640 р**

300 г.



## **ЧИЛИ ЧИКАН**

Кусочки курицы, обжаренные с болгарским перцем, чесноком, луком и чили

**500 р**

250 г.



## **КАДАИ ПАНИИР**

Свежий домашний сыр с помидорами  
и специями.

**670 р**

280 г.

# Индийские горячие Блюда с Карри **ЦЕНЫ**



## **ПАЛАК ПАНИР**

Уникальное сочетание домашнего сыра и шпината . **570 р**

280 г



## **КАДАЙ ПАНИР**

Кусочки домашнего сыра в лабаддар масала с ароматным маслом **570 р**

280 г.



## **БХИНДИ ФРАЙ**

Бамия в томатно-луковом соусе. **570 р**

280 г.



## **АЛОО ГОБИ**

Цветная капуста, жареная на сковороде с имбирем, чесноком и томатами . **490 р**

240 г.

# Индийские горячие Блюда с Карри **ЦЕНЫ**



## **ВЕЖЕТАБЛ СУБЗИ**

Свежие овощи с чили, обжаренные с луком **490 р**  
и помидорами .

280 г



## **ГОБИ МУТТЕР**

Цветная капуста и зеленый **490 р**  
горошек, приготовленные в  
томатно-луковом соусе.

280 г.



## **ЧАННА МАСАЛА**

Пряная фасоль, приготовлена в **490 р**  
специальной кастрюле .

280 г.

# Индийские горячие Блюда с Карри **ЦЕНЫ**



## **ТАДКА ДАЛ**

Популярная светлая чечевица,  
тушеная с тмином .

280 г

**490 р**



## **ДАЛЬ БУХАРА**

5 видов бобов, томленные в молоке на  
медленном огне с индийскими  
пряностями .

280 г.

**490 р**

# Итальянские горячие Блюда



## **КУРИЦА ПО-СИЦИЛИЙСКИ**

**С ЧЕСНОКОМ**

200 г.

**550 р**



## **КРЕВЕТКИ ПО—МИЛАНСКИ С**

**ЧЕСНОКОМ**

200 г.

**750 р**

# Итальянские горячие блюда

**ЦЕНЫ**



## **КУРИЦА С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ**

Куриная грудка на гриле в  
ароматном перечном соусе с  
оливковым пюре.

200 г

**570 р**

# Китайские горячие блюда



## **ПАНИР ЧИЛИ**

200 г.

**570 р**



## **КУРИЦА ЧИЛИ**

200 г.

**490 р**



## **ШЕЗВАНСКАЯ КУРИЦА**

200 г.

**550 р**

# Китайские горячие блюда

ЦЕНЫ



**ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА**

260 г

**630 р**



**КРЕВЕТКИ КУНГ ПАО**

260 г.

**950 р**



**РЫБА В СОУСЕ ЧИЛИ**

260 г.

**790 р**



**ЦЫПЛЕНОК С ЛИМОНОМ**

260 г.

**590 р**

# Китайские горячие блюда

ЦЕНЫ



## КУРИЦА КУНГ ПАО

260 г

590 р

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ДЛЯ КОМПАНИЙ Европейские



## МЮНХЕНСКИЙ МЯСНОЙ СЕТ

Мясное ассорти: котлеты, цыпленок гриль, свиные ребра, свиная вырезка, куриные крылья, Мюнхенские колбаски. Подается с баварской капустой, маринованными томатами черри, корнишонами, соусами: Сальса, горчица, Блю-чиз.

2300 р

1420 г.



## АССОРТИ КРАФТОВЫХ

## КОЛБАС

Подается с соусом сальса, горчицей, микс салатом, маринованными огурцами и помидорами.

1190 р

600 г.

# Индийские Блюда для компаний ЦЕНЫ



## ИНДИЙСКИЙ МЯСНОЙ ПЛАТТЕР

Ассорти: Курица, баранина,  
креветки из печи тандур .

**1900 р**

## ПАСТТА

### Итальянская



## СПАГЕТТИ С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ

Спагетти с Итальянским соусом на осно-  
ве томатов Рома.  
200 г.

**490 р**



## ПЕННЕ АРАБЬЯТА

Пенне в остром итальянском  
томатном Соусе  
200 г.

**470 р**



## ПАСТА ФЕТУЧИНИ

260 г.

**630 р**



## Китайская паста

ЦЕНЫ



**ЯИЧНАЯ ЛАПША**

**ПО—ДОМАШНЕМУ**

250 г.

**490 р**



**ЛАПША СО СПЕЦИАЛЬНОЙ СМЕ-  
СЬЮ**

260 г.

**490 р**



**ВЕГ ЧОУМИН**

260 г.

**310 р**

## РИС

### Индийский



**ПРОН БИРИЯНИ**

*Тигровые креветки с рисом и традицион-  
ными пряностями .*

400 г.

**990 р**

# *Рис по-индийски*

**ЦЕНЫ**



## **ЧИКЕН БИРЯНИ**

*Плов из мякоти сочного цыпленка .*

**740 р**

**400 г.**



## **МАТТАН БИРЯНИ**

*Настоящий индийский плов с бараниной .*

**860 р**

**400 г.**



## **ВЕГЕТАРИАНСКИЙ БИРЯНИ**

*Жареный рис с овощами и приправой карри .*

**570 р**

**400 г.**



## **ЛИМОН РАЙС**

*Рис с лимоном, горчицей и чечевицей .*

**315 р**

**300 г.**

## **ЗИРА РАЙС**

*Индийский рис с зирой .*

**430 р**

**300 г.**

## *Рис по-китайски*

**ЦЕНЫ**



### **ЖАРЕННЫЙ РИС С ОВОЩАМИ**

260 г.

**430 р**

### **ОВОЩНОЙ РИС С ГРИБАМИ**

260 г.

**430 р**



### **РИЗОТТО С**

### **МОРЕПРОДУКТАМИ**

*Шафрановое ризотто с  
креветками и сигом, с маслом и пармеза-  
ном*

200 г.

**790 р**



### **ЖАРЕННЫЙ РИС С КУРИЦЕЙ**

260 г.

**570 р**

## *ГАРНИРЫ* *European*



### **БАВАРСКАЯ КАПУСТА**

*Капуста тушеная с белым вином и тми-  
ном.*

200 г.

**310 р**

## Европейские гарниры

ЦЕНЫ



### КАРТОФЕЛЬ ФРИ С

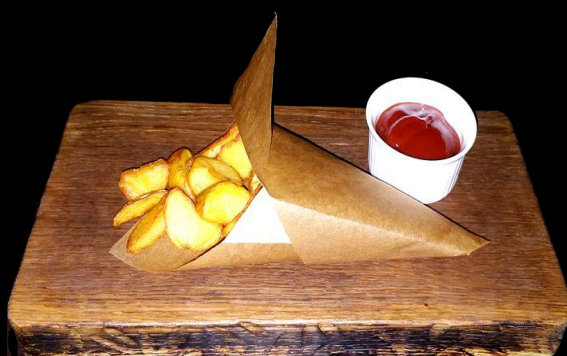
### ПАРМЕЗАНОМ

Подается с острым соусом

Сальса .

140/40 г.

190 р



### КАРТОФЕЛЬ

### ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

155/40 г

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

200 г .

190 р

190 р



### ОВОЩИ ГРИЛЬ

Баклажан, цуккини, томат, перец

болгарский, шампиньон, крымский лук об-  
жаренные на гриле со

специями и чесноком.

270 г.

330 р

## Итальянские гарниры



### КАРТОФЕЛЬ С

### РОЗМАРИНОМ

Жареный картофель

приправленный розмарином.

200 г.

190 р

# ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ЦЕНЫ



**АССОРТИ ЛЕПЕШЕК ИЗ  
ТАНДЫРА**  
400 г.

**620 р**



**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С  
МАСЛОМ**  
210 г.

**210 р**



**КИМА КУЛЧА**  
Лепешка с рубленным мясом ягненка  
160 г.

**170 р**



**БАТТАР НААН**  
Традиционная индийская лепешка в сливоч-  
ном масле  
100 г.

**150 р**



**СТАФТ КУЛЧА**  
(ЛУК, КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ, СЫР) . Лепешка  
с начинкой по Вашему  
выбору .  
160 г.

**170 р**

# ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ЦЕНЫ



## ГАРЛИК НААН

Индийская лепешка с чесноком .

160 г.

150 р



## ЧИЗ НААН

160 г.

150 р

# ЕВРОПЕЙСКАЯ ПИЦЦА



## МАРГАРИТА

Томатный соус, сыр моцарелла,  
оригано .

350 г.

450 р



## САЛЯМИ

470 г.

510 р

## ПЕППЕРОНИ

Томатный соус, шампиньоны, колбаска  
пепперони, моцарелла,  
зелень.

350 г.

510 р

# ЕВРОПЕЙСКАЯ ПИЦЦА

ЦЕНЫ



## КВАТРО ФОРМАДЖО

Натуральные сливки, сыры:  
моцарелла, монتبлю, пармезан, гауда.  
350 г.

510 р

## ДИАБЛО

Томатный соус, моцарелла, колбаска  
пепперони, оливки, маслины, зелень, вет-  
чина, острый перец холопеньо . 400 г.

610 р

## ОХОТНИЧЬЯ

490 г.

650 р

# ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА



## МЯСНАЯ КОРОЛЕВСКАЯ ПИЦЦА

Томатный соус, сыр моцарелла, пепперо-  
ни, ветчина, бекон,  
ароматная свинина, курица

450 г—30 см

690 р



## КОРОЛЕВСКАЯ МАРГАРИТА

Томатный соус, сыр моцарелла,  
томаты,  
орегано .

450 г - 30 см

550 р



## КОРОЛЕВСКАЯ

## ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ПИЦЦА

Болгарский перец, шампиньоны,  
помидоры, маслины, лук репчатый, зе-  
лень, соус шеф, сыр веганский.

450 г - 30 см

590 р

# ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА

ЦЕНЫ



## КОРОЛЕВСКАЯ КУРИНАЯ ПИЦЦА

Соус "шеф", сыр "моцарелла", грудка куриная.

650 р

450 г—30 см



## ПИЦЦА КОРОЛЕВСКАЯ

### ЧЕТЫРЕ СЫРА

Смесь сыров: "Моцарелла", "Дор-Блю", "Чеддер", "Эмменталь".

690 р

450 г—30 см

# ДЕСЕРТЫ



## ЧИЗ-КЕЙК "НЬЮ ЙОРК"

Чизкейк классический, испеченный из нежного творожного сыра, на тонком слое бисквита

390 р

120 г.



## ПИРОЖНОЕ ТРИ ШОКОЛАДА

Эlegantное трио белого, молочного и черного шоколада со сливочным ликером Бейлиз, в сочетании нежнейшего шоколадного бисквита, пропитанного коньяком.

390 р

105 г.



# ДЕСЕРТЫ

ЦЕНЫ



## ПИРОЖНОЕ ЭСТЕРХАЗИ

Воздушные коржи с нежным ореховым кремом Пралине.

390 р

100 г.



## ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТОРТ

Трюфельный торт-Шоколадно-сливочный мусс на основе темного бельгийского шоколада, дополненный сочетанием шоколадного бисквита.

390 р

150 г.



## ТОРТ "КИЕВСКИЙ"

Легкий торт из нежных коржей выпеченных из миндаля, фундука, грецких орехов со сгущенным молоком и сливками.

390 р

100 г.



## АЛЬПИЙСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Яблочный торт-нежный бисквит на основе фундука, с начинкой из запеченных яблок, украшенный орехами.

390 р

130 г.

# ДЕСЕРТЫ

ЦЕНЫ



## ГУЛАБ ДЖАМУН

Жареные шарики из муки и орехов. Подается горячими в сахарном сиропе .

80 г.

270 р



## ГУЛАБ ДЖАМУН С МОРОЖЕНЫМ

Жареные шарики из муки и орехов. Подаются с шариком мороженого .

150 г.

210 р



