

Блюда на компанию (4-6 человек)

Рыбное плато на компанию

300/85 1630 руб.

Богатая россыпь аппетитных ломтиков рыбного ассорти: сёмга слабой соли, масляная холодного копчения, кальмар горячего копчения.

Мясное плато на компанию

300/85 1240 руб.

Красивый узор из буженины, запечённой с чесноком и морковью, ростбифа, куриного рулета, фаршированного болгарским перцем, языка говяжьего томлёного с овощами. Подается с закуской из хрена и ядрёной горчицей.

Сырное плато на компанию



300/90 1400 руб.

Ассорти благородных сыров: дорблю, чеддер, пармезан, моцарелла мини, виноград, мёд, грецкие орехи в карамельной глазури.

Овощное плато на компанию



430 630 руб.

Ассорти из свежих овощей и зелени.

Плато Ля Русс



700 710 руб.

С подачи канцлера государя Петра 1, сие русское кушанье стало обязательной закуской в Московской слободе. К холодной запотевшей настоечке подавались: овощи бочковые солёные, огурцы и помидоры собственного посола, жгучая закуска из хрена и икра «заморская» кабачковая, приготовленная по личному рецепту шеф-повара.



Let's start(англ.) / начинаем

Фишбрётхен с семгой малой соли	2шт/140	364руб.
<i>Аппетитные ломтики слабосоленой семги, маринованной в лимоне, с зелёным тix салатом на тостах пшеничного багета. (Немецкая кухня)</i>		
Брускетта с поматами конфи 	2шт/120	172руб.
<i>Томаты конфи под соусом песто на тостах пшеничного багета. (Итальянская кухня)</i>		
Форшмак по рецепту бабушки Цили	110/70	361руб.
<i>Рубленое филе сельди с луком, сливочным маслом, творожным сыром и яблоком, подаётся с крутонами из пшеничного багета. (Еврейская кухня)</i>		
Эх, тяПница	100/120	264руб.
<i>Сельдь, маринованная в винном уксусе, с рассыпчатой отварной картошечкой, кольцами лука, растительным маслом. (Скандинавская кухня)</i>		
Букет Оазиса 	205	322руб.
<i>Парад свежих овощей из Оазиса: огурчики, сочные помидоры, красавец болгарский перец, редис и зелень. (Международная кухня)</i>		
Из погребка нашего шеф-повара 	400	398руб.
<i>Маринованные помидорки, домашние маринованные огурчики, икра "заморская" кабачковая, закуска из хрена «Хренодёр» (Русская кухня)</i>		
Достояние Ближнего Востока 	200	296руб.
<i>Соте из печёных баклажанов, конкассе из томатов, кориандр и хумус, собственного приготовления. (Ближневосточная кухня)</i>		
Заморские гости 	280/40	463руб.
<i>Томаты, сыр моцарелла под соусом песто и рукола смотрятся в нашем меню как заморские гости (Итальянская кухня)</i>		
Мясная мозаика «Пласа де Торос»	150/5/30	497руб.
<i>Только мясо! Буженина, ростбиф, куриный рулет, фаршированный болгарским перцем, с дижонской горчицей! (Европейская кухня)</i>		
Ягода кислая (лимон) 	50	60руб.







- Блюдо без мясных и рыбных ингредиентов.






- Блюдо из детского меню.





色拉 (китай.) / салаты

- Салат Нисуаз со скумбрией** 320 **395руб.**
Запечённая скумбрия, салат тiх, помидоры, яйцо пашот, фасоль зелёная, картофель, гренки из белого хлеба, соус Нисуаз. (Французская кухня)
- Римский с тигровыми креветками** 220 **566руб.**
- Римский с курицей** 180 **397руб.**
Без комментариев. (Американская кухня)
- Австрийский картофельный салат**  250 **292руб.**
Салат с печёным картофелем, тiх салатом, овощными соленьями, клюквой и заправкой по желанию: маслом или сметаной. (Австрийская кухня)
- Едрид-мадрид**  260 **463руб.**
Именно такую похвалу заслужил этот зелёный салат у одной восхищённой актрисы, когда она попробовала его в нашем кафе: авокадо, салат тiх, киви, киноа, тыквенные семечки в карамельной глазури под соусом на основе оливкового масла. (Европейская кухня)
- Страна счастья**  200 **482руб.**
Однажды один пастух оставил в пещере сыр, а когда вернулся, заметил, что он начал покрываться голубой плесенью. Через несколько дней он попробовал его с виноградом и испытал невыразимое счастье. Так родился наш салат: сыр дорблю с виноградом, грецким орехом, руколой, салатом тiх – и всё это под нежнейшим йогуртовым соусом с мятным привкусом. (Французская кухня)
- Сиртаки (греческий)**  220 **394руб.**
В знаменитом греческом танце сошлись свежие огурцы и помидоры, красивую мелодию добавил яркий болгарский перец, морской галькой рассыпались оливки и маслины, белыми соцветиями упали кубики феты, и последним аккордом прозвучала греческая заправка на оливковом масле. (Греческая кухня)
- Купеческий** 240 **378руб.**
Домашняя буженина, обжаренные шампиньоны, помидоры черри, сыр – и всё это заправляется сливочным соусом. (Русская кухня)
- Райская красавица** 230 **367руб.**
Раз попробовав, Вы станете поклонником этого вкусного, сытного салатика, сверкающего красотой и хорошим настроением: запечённое куриное филе, ветчина, яйцо куриное отварное, картофель отварной, горошек консервированный, заправленные сливочным соусом под шапкой из тёртого сыра.
- Праздник живота** 220 **446руб.**
Устройте праздник себе любимому, и Вы его обязательно почувствуете, когда откусываете блюдо из обжаренной куриной печени, жареной медовой груши, руколы, помидоров черри в сливочно-грушевом соусе. (Европейская кухня)

Continuante(итал.) / продолжаем

Пате из баклажанов 	180/30/10	392руб.
<i>Печёные баклажаны с овощной сальсой и конкассе из томатов под творожным сыром и базиликом не оставят Вас равнодушными. (Европейская кухня)</i>		
Жюльен грибной 	80/10/1	200руб.
<i>Шампиньоны, запечённые в сливочном соусе, в пузырьках горячего шампанского, под сырной шапкой. (Французская кухня)</i>		
Драники «А-ля жюльен» 	260	414руб.
<i>Драники с грибным жюльеном под шапочкой сыра. (Белорусская кухня)</i>		
Французские мотивы	160	441руб.
<i>Кальмары маринуются, обжариваясь, покрываются «горным» золотистым загаром, одеваются в пышный наряд из кабачков, болгарского перца и сельдерея. Соус кутюрбе (апельсиново-острый) подчёркивает их гламурность и превращает блюдо в интересный фьюжен. (Европейская кухня)</i>		

Soupe (франц.) / первые блюда

Паназиатский суп с морепродуктами	400/30	586руб.
на кокосовом молоке с лемонграссом и рисом		
Паназиатский суп с курицей	400/30	427руб.
на кокосовом молоке с лемонграссом и рисом		
Айнтопф Саксофон	1/350	366руб.
<i>Гороховый суп, который тоже хочет звучать гордо!</i>		
Бърць зъ говядиной и сметанкой 	300/70/20	384руб.
Бульон из жар-птицы с лапшой домашней 	290	196руб.
Суп-крем из грибов 	290/15	284руб.
<i>Подаётся со сметаной и гренками из пшеничного хлеба</i>		
Крем-суп из тыквы 	280/50	323руб.
с семечками в карамельной глазури		
Уха по-царски с напёрстком водки	300	375руб.
Окрошка с ветчиной на квасе/кефире	350	287руб.

أطباق السمك (араб.) / рыбные блюда

Стейк из семги «Полцарства за...» 100/50/30 **660руб.**

Поверьте, когда вкусный, ароматный кусочек начнёт таять у Вас во рту, чёрная смородина в винном соусе придаст пикантности послевкусию, Вы прошепчете официанту: «Полцарства за...» (Европейская кухня)

Рыбка Радости 120/150 **467руб.**

Нежная рыбка из модной категории «Диш/Фиш» приведёт в равновесие Ваши внутренние весы, на одной чаше которых – здоровая еда, на другой – приятная возможность порадовать себя любимого и вкусным, и полезным. Готовится в соусе Том Кунг из кокосовом молоке с добавлением лемонграсса. (Тайская кухня)

Тандем 😊 180/2 **392руб.**

Почувствуйте изумительный вкус, заказав блюдо из двух обжаренных до золотистой корочки диетических рыбных котлеток из щуки. (Русская кухня)

Патриарший дракон 240/70/30 **564руб.**

Это произведение кулинарного искусства достойно королевского каймана. Нежные кусочки филе морского окуня обжариваются до золотистой корочки в темпура, выкладываются на подушку из овощей и подаются с соусом Sweet chili. (Японская кухня)

Fleischgericht(немец.) / мясные блюда

Жарёха 200/40 **544руб.**

Говядина по-строгановски с грибочками и сливками в конверте из золотистых блинчиков. (Русская кухня)

Чевапчичи из говядины с типпой (Балканская кухня) 150/50/40 **553руб.**

Сармале 250/50 **542руб.**

Нежные виноградные листья, фаршированные говядиной, зеленью и рисом арборио, томятся в бульоне и подаются с соусом мацони. (Румынская кухня)

Восточный иман (плов) 350/150 **483руб.**



Рис девзира, мясо телёнка, желтая и красная морковь, горох нут, узбекский изюм с добавлением восточных специй. Подается с салатом из томатов. (Узбекская кухня).

Дворянское мясо 280/30 **495руб.**



Однажды императору Фридриху II подали восхитительно вкусную свинину, запечённую с овощами под сыром, он пришел в неописуемый восторг и в порыве благодарности за доставленное удовольствие вынул шпагу, коснулся ею мяса и пожаловал ему дворянский титул. (Европейская кухня)

Спагетти алла Карбонара 320 **452руб.**











Спагетти с мелкими кусочками бекона, смешанные с соусом из яиц, сыра пармезан, чеснока и свежемолотого чёрного перца. (Итальянская кухня)

Рулет из индейки по-средиземноморски	150/40	483руб.
<i>Рулет из филе индейки, фаршированный фасолью, вялеными томатами и сыром. (Средиземноморская кухня)</i>		
Нежные котлеты из филе индейки (Детское меню) 	100/5	310руб.
Жареная лапша удон с мясом курицы и овощами	300	382руб.
<i>Лапша удон, куриное филе, пекинская капуста, болгарский перец, огурцы, грибы шиитаки, стручковая фасоль, зелень, кунжут. (Японская кухня)</i>		
Жар-птица 	120/20	371руб.
<i>Под ярким костюмом из болгарского перца и лука-порея прячется нежная сущность обжаренного куриного бёдрышка без косточки, приготовленного по технологии су-вид, в россыпи зёрнышек кунжута. (Французская кухня)</i>		
ДранБургер (подаётся с перчатками)	260/50	414руб.
<i>Наш ответ санкциям. Реальное импортозамещение. Рубленая котлета из куриного филе, драники из картофеля, бекон, солёные огурчики, чесночный сливочный соус и квашеная капуста. (Славянская кухня)</i>		

САМОЛЕТНЫЕ ВКУСНОСТИ

Восточный брат сибиряка - манты	400	466руб.
<i>Самолетные. Готовятся из трёх видов мяса: говядина, свинина и курица. (Восточная кухня)</i>		
Сибиряк, пельмешки куриные 	400	397руб.
<i>Самолетные. (Русская кухня)</i>		
Вареники 	250	341руб.
<i>Нежные кусочки теста, приготовленного с добавлением сока петрушки, фаршированные картофелем и грибами. (Славянская кухня)</i>		

Platos vegetarianos(итал.) / вегетарианские блюда

Рис с болгарским перцем 	150	121руб.
Цветная капуста и брокколи на пару 	150	184руб.
Овощи запечённые со специями 	150	223руб.
Картофель по-деревенски	150	196руб.
Картофель фри  	150	229руб.
Картофельное пюре / отварной с зеленью  	150	167руб.
Тыква запечённая с пряными травами 	150	225руб.
Спагетти с сыром  	235	186руб.
<i>Горчица, майонез, хрен, сметана, томатный,</i>		
<i>блю-чиз, спайси, нобу, барбекю, наршараб, ткемали</i>	60	80руб.
Хлебная корзина с пшеничным и злаковым багетом	200	200руб.

Десерты

Фруктовое ассорти	1000	700руб.
Блинчики	120	100руб.
Мороженое пломбир с топингом в ассортименте	150	250руб.

Прохладительные напитки

Лимонад Мятный лимон	1000 мл	450руб.
<i>Мята свежая, лимон, спрайт, сироп</i>		
Лимонад Клубника/личи	1000 мл	450руб.
<i>Клубника, сахар, лимон, мята свежая, сироп, содовая</i>		
Лимонад Облепиха/розмарин	1000 мл	450руб.
<i>Облепиха, сахар, апельсин, лимон, розмарин свежий, содовая</i>		
Лимонад Чёрная смородина/яблоко	1000 мл	450руб.
<i>Чёрная смородина, яблоко, лимон, сахарный сироп, содовая</i>		
Лимонад Яблоко/киви/базилик	1000 мл	450руб.
<i>Яблоко, киви, лимон, сахарный сироп, базилик свежий, содовая</i>		
Лимонад Клюква/фиалка	1000 мл	450руб.
<i>Клюква, лимон, сахарный сироп, фиалковый сироп, содовая</i>		
Морс клюквенный (собственного приготовления)	250/1000 мл	90/350руб.
Кока-Кола, Фанта, Спрайт	500 мл	200руб.
Сок в ассортименте	250/1000 мл	80/300руб.
Минеральная вода (в стекле)	330 мл	100руб.
Квас хлебный	400 мл	90руб.
Молочный коктейль ванильный\клубничный\шоколадный	200 мл	250руб.

Горячие напитки

Сбитень медовый б/а	250/1000 мл	150/450руб.
<i>Мёд, лавровый лист, гвоздика, перец душистый, корица</i>		
Глинтвейн клюквенный б/а	250/1000 мл	150/450руб.
<i>Клюквенный морс, апельсин, мёд, гвоздика, корица</i>		
Глинтвейн классический	150 мл	390руб.
<i>Вино красное полусухое, яблоко, апельсин, мёд, гвоздика, корица</i>		
Антивирусный чай	500 мл	300руб.
<i>Облепиха, лимон, мятный сироп, мёд</i>		
Ягодный mix	500 мл	300руб.
<i>Ягоды чёрной смородины, земляничный сироп, чай каркаде</i>		
Таежный сбор	500 мл	300руб.
<i>Ягоды брусники, клюквы, листья мяты и Melissa</i>		
Королевский чай	500 мл	300руб.
<i>Зеленый чай Сенча, дольки свежего апельсина, сироп из винограда Изабелла</i>		

Известные чай мира

Сенча Классический китайский крупнолистовой зеленый чай. Цветочно-травяной вкус с небольшой горчинкой в послевкусии с морскими и ореховыми оттенками.	500 мл	250руб.
Генмайча Токусен Смесь японского зеленого чая Сенча с коричневым обжаренным рисом. Вкус глубокий и объемный, сладковатый с долгим ореховым послевкусием	500 мл	250руб.
Связанный чай Сянь Нюй Хуа Купаж зеленого китайского чая, цветов жасмина, тигровой лилии и османтуса. Легкий нежный вкус, в котором различается дыня и цветочные нотки, послевкусие сладковатое.	500 мл	300руб.
Цейлон Черный цейлонский чай. Яркий, насыщенный вкус с оттенками муската и ореха.	500 мл	250руб.
Масала Традиционный индийский чай ассам, бодрящий пуэр и набор пряностей. Вкус значительно терпкий с продолжительно ярким послевкусием пряных специй. По желанию заваривается молоком.	500 мл	250руб.
Красный Ли Чжи Хун Ча Красный китайский чай со вкусом и ароматом тропического фрукта личи. Яркий, сладковатый вкус фруктово-медового букета с едва уловимой кислинкой.	500 мл	250руб.
Анчан Тайский синий травяной чай. Подается с лимоном.	500 мл	250руб.
Гречишный чай Ку Цяо (темный) Экзотический купаж гречихи с кусочками спелого манго и ананаса. Мягкий фруктово-сливочный вкус чая с долгим освежающим послевкусием.	500 мл	250руб.
Кофе Эспрессо/Кофе Американо	30 мл/150 мл	130руб.
Кофе Эспрессо дабл	60 мл	200руб.
Кофе Латте можно заказать с сиропом	200 мл	220руб.
Кофе Латте/Капучино на альтернативном молоке	200 мл	250руб.
Кофе Капучино можно заказать с сиропом	200 мл	200руб.
Кофе Гляссе	200 мл	260руб.
Кофе Раф	200 мл	250руб.
Какао	200 мл	200руб.
Молоко	20 мл	30руб.
Сироп в ассортименте	20 мл	30руб.

Пивная телега

Пиво Крафтовое светлое	600 мл	260 руб.
Пиво Крафтовое светлое	400 мл	180 руб.

Пивные закуски

Сухарики к пиву Инь-Ян	130/60/60	280руб.
<i>Сухарики из чёрного и белого хлеба с томатным и чесночным соусом</i>		
Куриные крылышки с брусничным соусом	180/40	370руб.
Чипсы из лаваша	70	180руб.

Настойки и наливки

Шеф-повар - это не только мастер, но и художник: даже популярные блюда в его исполнении звучат как настоящий шедевр. К каждому из них шеф подходит как истинный творец, соблюдая пропорции, но добавляя изюминку. Что уж говорить о тех произведениях кулинарного искусства, которые маэстро сочинил и создал сам?

В этих рецептах опыт приумножается творческой фантазией и приправляется интуицией. И напитки не являются исключением.

СЕТ настоек 3 вида и наливок 3 вида	300 мл	900руб.
-------------------------------------	--------	---------

Сливовая наливка	50 мл	180руб.
<i>Фруктовый вкус домашней наливки рождается от сочетания чернослива, абрикоса и вишни. Это русско-украинский рецепт</i>		

Малиновая наливка	50 мл	180 руб.
<i>Невероятно вкусная наливка, приготовленная на основе натуральной малины с ярким и привлекательным цветом. Помимо ягоды в основе рецепта - свежие нотки можжевельника и лимона.</i>		

Клубничная наливка	50 мл	180 руб.
<i>Сладкая наливка с ароматом натуральной клубники и немного кислым послевкусием благодаря цедре апельсина и лимона.</i>		

Смородиновая наливка	50 мл	180 руб.
<i>Насыщенный напиток на основе натуральной чёрной смородины с приятным горьким, слегка вяжущим вкусом, приправленным кислинкой цитрусовых и свежестью можжевельника.</i>		

Яблочная наливка	50 мл	180 руб.
<i>Отличается насыщенным вкусом и ароматом натуральных сушёных яблок, вишни и абрикоса</i>		

Лимонная наливка	50 мл	180 руб.
<i>Летний аромат лимонов и нежный вкус ванили создают прекрасное сочетание. Наливка переносит на южный берег Италии, где море солнца и всегда царит хорошее настроение.</i>		

Вишневая наливка

50 мл **180 руб.**

Приятное сочетание кислой цедры лимона и апельсина с яркой вишней в сладкой наливке. Отличается глубоким насыщенным цветом и ягодным ароматом.

Апельсиновая наливка (горький апельсин)

50 мл **180 руб.**

Итальянский освежающий аперитив с горьковатым привкусом цитрусовых и сочным апельсиновым цветом понравится всем гостям.

Чешская настойка

50 мл **180 руб.**

Ароматная настойка на основе купажа пряной корицы и гвоздики, зёрен кардамона, корня солодки и листьев мелиссы.

Скандинавская настойка

50 мл **180 руб.**

Напиток с северным характером и крепостью - традиционный рецепт из Скандинавии. Он настаивается на зёрнах кардамона, кориандра и пмина с добавлением корицы, цитрусовых и фенхеля.

Русская (клюквенная) настойка

50 мл **180 руб.**

Яркий вкус и легкий аромат ягод клюквы, дополненный нотами дубовой выдержки. Этот напиток поднимет Вам настроение и улучшит аппетит.

Итальянская настойка

50 мл **180 руб.**

Оригинальный рецепт средиземноморской настойки с ароматными вялеными помидорами, лимоном, базиликом, орегано и пимьяном перенесёт Вас в жаркую Сицилию.

Северная (брусничная) настойка

50 мл **180 руб.**

Крепкая горьковато-терпкая настойка на натуральных ягодах брусники с лимонной кислоткой.

Тайская настойка

50 мл **180 руб.**

Свежий и сочный лимонграсс, нежный кокос, освежающий лимон, жгучий чили и пряный кориандр создают уникальный напиток, который раскрывается и в аромате, и во вкусе.

Славянская настойка (хреновуха лимонная)

50 мл **180 руб.**

Менее резкая версия традиционной настойки. Обладает кислым и свежим вкусом лимонной цедры. Она уравнивает остроту хрена и перца, создавая гармоничное сочетание.

Сибирская (кедровая) настойка

50 мл **180 руб.**

Настойка, приготовленная на основе кедровых орехов. Обладает ярким цветом и приятным ароматом.



Барная карта

Апперитивы

Вермут Martini	100 мл	390руб.
Rosso, rosato, extra dry, bianco, fiero		
Aperol	50 мл	350руб.
Jägermeister	50 мл	400руб.

Шампанское и игристые вина

Lambrusco IGT белое п/сладкое Италия	750 мл	1500руб.
Prosecco DOC белое брют Италия	750 мл	2800руб.

Вина по бокалам

Airen DO белое сухое Испания	150/750 мл	340/1700руб.
Tempranillo DO красное сухое Испания	150/750 мл	340/1700руб.
Trebbiano IGT белое п/сладкое Италия	150 мл/750мл	340/1700руб.
Sangiovese IGT красное п/сладкое Италия	150 мл/750мл	340/1700руб.

Белые вина

Pinot Grigio DOC белое п/сухое Италия	750мл	1800руб.
Sauvignon blanc белое сухое Аргентина	750мл	1900руб.
Chardonnay белое п/сухое Чили	750мл	2100руб.

Розовые вина

Tempranillo Rosado DO розовое сухое Испания	750мл	1700руб.
---	-------	----------

Красные вина

Киндзмараули красное п/сладкое Грузия	750мл	1600руб.
Sangiovese IGT красное п/сухое Италия	750мл	1800руб.
Malbec красное сухое Аргентина	750мл	1900руб.
Cabernet Sauvignon DO красное сухое Чили	750мл	2100руб.
Chianti DOCG красное сухое Италия	750мл	2400руб.
Pinot Noir IGP красное п/сухое Франция	750 мл	2400руб.

Водка

Водка Русский Стандарт	50 мл\500 мл	150/1500руб.
Водка Парламент	50 мл\500 мл	100/1000руб.
Водка Хаски	50 мл\500 мл	100/1000руб.

Ром

Captain Morgan white	50 мл	350руб.
Captain Morgan original spiced	50 мл	350руб.
Captain Morgan темный	50 мл	370руб.

Текила

Sauza Blanco	50 мл	400руб.
Sauza Cold	50 мл	450руб.

Джин

Gordon's London Dry Gin	50 мл	360руб.
-------------------------	-------	---------

Виски

White Horse blended scotch	50 мл	350руб.
Dewar's blended scotch	50 мл	350руб.
Johnnie Walker Red Label blended scotch	50 мл	400руб.
Johnnie Walker Black Label blended scotch 12 лет	50 мл	690руб.
Jameson Irish	50 мл	550руб.
Jack Daniel's Tennessee	50 мл	500руб.
Jim Beam Bourbon	50 мл	450руб.

Коньяк\бренди

Hennessy VS	50 мл	700руб.
Courvoisier VSOP	50 мл	900руб.
Арарат 3*	50 мл	360руб.
Арарат 5*	50 мл	390руб.

Ликер

Sambuca	50 мл	350руб.
Baileys Original Irish Cream	50 мл	380руб.
Клубника, какао, апельсин, персик	50 мл	320руб.

Коктейли

Blue Lagoon	250 мл	300 руб.
Водка, апельсиновый ликер, лимонный сок, спрайт		
Sex on the Beach	250 мл	300 руб.
Водка, персиковый ликер, апельсиновый сок, гренадин		
Mojito	250 мл	450 руб.
Ром, мята, лимон, спрайт		
Strawberry Mojito	270 мл	480 руб.
Ром, мята, лимон, клубничное пюре, клубничный ликер, спрайт		
Daiquiri (frozen по желанию)	80 мл	350 руб.
Ром, лимонный сок, сахарный сироп		
Pina Colada	300 мл	450 руб.
Ром, кокосовый ликер, ананасовый сок, сливки		
Маргарита (frozen по желанию)	80 мл	400 руб.
Текила, лимонный сок, сахарный сироп		
Tequila Sunrise	250 мл	400 руб.
Текила, апельсиновый сок, гренадин		
Long Island Iced Tea	250 мл	550 руб.
Водка, джин, текила, ром, апельсиновый ликер, лимонный сок, кока-кола		
Долгий оргазм с визгом	90 мл	400 руб.
Сливочный ликер, апельсиновый ликер, сливки		
Aperol Spritz	250 мл	400 руб.
Апельсиновый биттер, шампанское сухое, минеральная вода		
Б-52	60 мл	380 руб.
Кофейный ликер, сливочный ликер, апельсиновый ликер.		
Унесенные ветром	100 мл	450 руб.
Кофейный ликер, сливочный ликер, апельсиновый ликер, сливки, корица		

В нашем ресторане
воплотилась встреча
ВОСТОКА, с его традициями,
единством и гармонией, и
ЗАПАДА,
с его современностью и
индивидуализмом.
Европейская кухня с элементами
восточной — настоящий
ДИАЛОГ КУЛЬТУР.

В нашем заведении взимается плата за обслуживание в размере 10% от суммы счета, но её оплата остаётся на Ваше усмотрение.

Приятного отдыха!!!