

## «ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ»

### BEER SNACKS

	Р (Цена/Price)
+ Бургер О'хара / O'Hara burger	495
<p>С сочным бифштеком из мраморной говядины, приготовленным на углях, маринованным луком и овощами. Сервируется с картофелем фри и соусом. With a juicy marbled Kobe beef steak cooked on the coals, pickled onions and vegetables. Served with French fries and sauce.</p>	
Гренки / Toast	90
<p>Сервируются чесночным соусом. Served garlic sauce.</p>	
Де Бош / De Bosh	395
<p>Хрустящие кольца луна и кальмаров с домашними наггетсами из цыпленка. Сервируется соусами. Crispy onion and squid rings with home-made chicken nuggets. Served sauces.</p>	
Креветки жареные / Fried Prawns	399
Креветки отварные / Boiled Prawns	399
+ Тигровые креветки жареные / Fried King Prawns	495
Кулек фри / Fried Cornet	245
<p>Три вида хрустящего картофеля. Сервируется с соусами. Three types of fried potatoes. Served with sauces.</p>	
Пивная миля / Beer Mile	585
<p>Большое ассорти снеков. A large portion of selected snacks.</p>	
Свинные ребрышки гриль / Grilled Pork Ribs	490
<p>Обжаренные на углях свиные ребрышки в фирменном маринаде. Сервируется тушеной капустой и соусами. Marinated and fried on coals. Served cabbage stew and sauces.</p>	
+ Хард Вингс / Hard Wings	299
<p>Куриные крылышки, обжаренные на углях, в пикантном соусе. Chicken wings in a tasty sauce, fried on coals.</p>	

## «Супы»

### SOUPS

Борщ Русский / Russian Borsch	150
<p>Сервируется чесночными тостами и сметаной. Served with garlic toasts and sour cream.</p>	
Бульон / Chicken Stock	150
<p>Наваристый куриный бульон. Сервируется обжаренным филе цыпленка, яйцом, тостами и сметаной. Rich Chicken Stock. Served with fried chicken fillets, eggs, toasts and sour cream.</p>	
+ Грибной домашний суп / Home-made mushroom soup	150
<p>Домашний суп с белыми грибами, шампиньонами и сливками. Creamy mushroom soup.</p>	
Солянка мясная / Solianka	150
<p>Сервируется сметаной. Mixed meat soup. Served sour cream.</p>	

## «ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ»

### COLD SNACKS

₽ (Цена/Price)

+

#### Ассорти маринадов / Assorted marinades

Квашеная капуста, корнишоны, олята, томаты, морковь, огурец, оливки, маслины.  
Pickled cabbage, gherkins, mushrooms, tomatoes, carrots, cucumber, black and green olives.

345

#### Биг плейт / Big plate

Канапе с сельдью, картофельный салат с грибами, домашний маринованный лосось, корнишоны, слабосоленый огурец, квашеная капуста.  
Canapes with herring, potato salad with mushrooms, home-marinated salmon, pickles, lightly salted cucumber, pickled cabbage.

499

#### Карпаччо из говядины / Beef carpaccio

Тонкие ломтики вырезки мраморной говядины с бальзамическим кремом, рукколой и сыром пармезан.  
Thin slices of tenderloin marbled beef with balsamic cream, arugula and parmesan cheese.

395

#### Ассорти свежих овощей / Assorted fresh vegetables

Томаты, огурец, болгарский перец, редис.  
Tomatoes, cucumber, pepper, radish.

285

#### Лосось маринованный по-домашнему / Home-marinated salmon

Домашний маринованный лосось, слабосоленые огурчики и крутоны.  
Home-marinated salmon with lightly salted cucumber and croutons.

585

+

#### Мясной сет / Meat set

Окорон прошутто, шийка Пармская (Copa), бresaola Punta d'anca, руккола, хлебные палочки.  
Prosciutto ham, Parma ham (Coppa), bresaola Punta d'anca, arugula and bread sticks.

575

#### Прошутто / Prosciutto

Тонкие ломтики окорона прошутто с оливковым маслом и хлебными палочками.  
Thin slices of dry-cured prosciutto ham served with olive oil and bread sticks.

345

#### Сельдь с картофелем / Herring with potatoes

Филе сельди с обжаренным картофелем, маринованным луком и ржаными крутонами.  
Herring fillets with fried potatoes, pickled onion and rye croutons.

190

#### Сырный сет / Cheese Set

Ассорти сыров с медом и свежими фруктами.  
Selected cheeses with honey and fresh fruit.

485

#### Тар тар из тунца / Tuna Tartar

Легкая закуска из кубиков свежего желтоперого тунца, с оливковым маслом и рукколой.  
A light snack made with yellowfin tuna fillets with olive oil. Comes with arugula.

495

+

## «ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ»

### HOT SNACKS

#### Блинчики с икрой / Home-made pancakes with caviar

Домашние блинчики с красной икрой.

200

#### Блинчики с маринованным лососем / Home-made pancakes with marinated salmon

Домашние блинчики с маринованным лососем.

345

#### Блинчики с цыплёнком / Home-made pancakes with a chicken, mushroom and cheese filling

Домашние блинчики с начинкой из филе цыпленка, грибов и сыра.

180

#### Жюльен из грибов / Mushroom Julienne

Легкая закуска из обжаренных свежих шампиньонов и лука порей в сливках.  
A light snack with fried mushrooms and leek in creamy sauce.

150

+

#### Жюльен из цыпленка / Chicken Julienne

Легкая закуска из обжаренного филе цыпленка и лука порей в сливках.  
A light snack with fried chicken fillet and leek in creamy sauce.

150

 Продолжение раздела «закуски горячие» на следующей странице.  
Continued under «hot snacks» on the next page.

**Ирландский завтрак / Irish Breakfast**

Глазулья, обжаренный бекон, колбаски из говядины, фасоль, свежие тосты и томаты гриль.  
Fried eggs with bacon, beef sausages, beans, toasts and grilled tomatoes.

285

+

**Мидии запеченные / Baked Mussels**

Запеченные на углях мидии с сырным соусом и бальзамическим кремом.  
Coal-baked mussels with cheese sauce and balsamic cream.

345

«КОЛБАСКИ»

**SAUSAGES**

**Ассорти колбасок / Assorted sausages**

Сервируется с тушеной капустой, свежими овощами, маринованным луком и соусами.  
Served with cabbage stew, fresh vegetables, pickled onion and sauces.

1490

+

**Баварские колбаски-улитки / Bavarian Snail sausages**

Свиные колбаски, приготовленные на углях, сервируются с тушеной капустой, маринованным луком и соусами.  
Pork coal-cooked sausages. Served with cabbage stew, pickled onion and sauces.

390

**Европейские колбаски / European Sausages**

Колбаски из говядины, приготовленные на углях, сервируются с тушеной капустой, маринованным луком и соусами.  
Beef coal-cooked sausages. Served with cabbage stew, pickled onion and sauces.

390

**Мексиканские колбаски / Mexican Sausages**

Острые колбаски из говядины, приготовленные на углях, сервируются с тушеной капустой, маринованным луком и соусами.  
Beef coal-cooked sausages. Served with cabbage stew, pickled onion and sauces.

380

«САЛАТЫ»

**SALADS**

+

**Гриль салат из овощей / Grilled Vegetables salad**

Сладкий перец, баклажаны, цуккини и томаты, приготовленные на углях, с соусом песто, рукколой и орешками.  
Coal-cooked sweet peppers, aubergines, zucchini and tomatoes. Served with pesto sauce, arugula and nuts.

385

**Деревенский салат / Countryside Salad**

Копченые колбаски, обжаренные со сладким луком, сочный овощной салат с соусом из сметаны и горчицы, с хрустящими картофельными дольками.  
Smoked sausages, fried with sweet onion, along with juicy vegetable salad with sour cream and mustard seasoning. Comes with crispy potatoes.

385

**Салат греческий / Greek Salad**

Овощной салат с оливковым маслом и сыром Фета.  
Vegetable salad with olive oil and Feta cheese.

385

**Салат из редиса / Radish Salad**

Редис, огурец, салат романо, оливковое масло.  
Radish, cucumber, romano salad, olive oil.

295

+

**Салат Капрезе / Caprese Salad**

Нежный сыр моцарелла с томатами, домашним соусом песто, бальзамическим кремом и рукколой.  
Mozarella cheese with tomatoes, home-made pesto sauce, balsamic cream and arugula.

399

 Продолжение раздела « салаты » на следующей странице.  
Continued under « salad » on the next page.

	<b>Салат Оливье / Olivier Salad</b>	385
	С обжаренными ленточками вырезки мраморной говядины. Comes with bits of fried marbled beef.	
+	<b>Салат с тунцом / Tuna Salad</b>	685
	Филе желтоперого тунца приготовленное на углях, на подушке сочного салата с заправкой из меда и горчицы. Степень прожарки – Rare. Coal-cooked yellowfin tuna filets, on top of juicy salad with honey and mustard seasoning. Degree of doneness – Rare.	
	<b>Салат со стейком / Steak Salad</b>	695
	Смесь свежих салатов и овощей, бальзамический крем, мини стейк из вырезки мраморной говядины. Степень прожарки – Medium rare. Fresh salad and vegetable mix, balsamic cream, along with a mini-steak from marbled beef. Degree of doneness – Medium rare.	
	<b>Салат Фламбе / Flambe Salad</b>	385
	Ленточки корейки свинины и свежего ананаса, обжаренные с тимьяном и коньяком, салат романо, медово-горчичный соус и орешки. Bits of pork loin and fresh pineapple, fried with thyme and konyak, along with romano salad with honey and mustard seasoning and nuts.	
	<b>Салат Цезарь с креветками / Caesar Salad with prawns</b>	485
	Салат романо, соус цезарь, чесночные крутоны, обжаренные тигровые креветки, перепелиное яйцо, томаты и сыр пармезан. Romano salad, Caesar sauce, garlic croutons, fried king prawns, quail eggs, tomatoes and parmesan cheese.	
+	<b>Салат Цезарь с курицей / Caesar Salad with chicken</b>	345
	Салат романо, соус цезарь, чесночные крутоны, обжаренное филе цыпленка с соусом песто перепелиное яйцо, томаты и сыр пармезан. Romano salad, Caesar sauce, garlic croutons, fried chicken filets with pesto sauce, quail eggs, tomatoes and parmesan cheese.	

## «ПАСТА»

### PASTA

	<b>Пенне Маринара / Penne Marinara</b>	395
	Паста с морепродуктами. Seafood Pasta.	
+	<b>Пенне Примавера / Penne Primavera</b>	365
	Вегетарианская паста с овощами и кедровыми орешками. Vegetarian Pasta with vegetables and pine nuts.	
	<b>Пенне с лососем / Salmon Penne</b>	495
	Паста с лососем. Pasta with salmon.	
	<b>Пенне Формаджи / Penne Formadzhi</b>	295
	Вегетарианская паста с сыром трех видов. Vegetarian Pasta served three kinds of cheese.	
	<b>Спагетти Американа / Spaghetti Americana</b>	365
	Паста с обжаренной вырезкой говядины и свежими грибами. Pasta with fried beef and mushrooms.	
	<b>Спагетти с грибами и цыпленком / Spaghetti with chicken and mushrooms</b>	365
	<b>Спагетти с креветками / Spaghetti with prawns</b>	495
+	* – Заправляется фирменным соусом на выбор / With our special sauce of your choice: – Сливочный / Creamy – Песто / Pesto	

«СТЕЙКИ»

STEAKS

+

**Филе-миньон стейк / Fillet mignon steak** ( 250/40/5/50/50 g. ) 1499

Нежный и постный стейк из центральной части вырезки мраморной говядины, приготовленный в Jospet. Зерновой откорм. Сервируется картофельными шариками, запеченными томатами, рукколой и соусом на Ваш выбор.  
 Рекомендуемая степень прожарки - Medium rare.  
 Tender lean steak, made of marbled beef and cooked in Jospet. Served with crispy potato balls, baked tomatoes, arugula and a sauce of your choice.  
 Recommended Degree of doneness - Medium rare.

**Шатобриан стейк / Chateaubriand steak** ( 500/40/5/50/50 g. ) 1799

Настоящий мужской стейк из мраморной вырезки говядины, приготовленный в Jospet. Зерновой откорм. Сервируется картофельными шариками, запеченными томатами, рукколой и соусом на Ваш выбор. Рекомендуемая степень прожарки - Medium.  
 Marbled beef steak made of a thick cut from the tenderloin filet and cooked in Jospet. Served with crispy potato balls, baked tomatoes, arugula and a sauce of your choice.  
 Recommended Degree of doneness - Medium.

**Рибай стейк / Ribeye steak** ( 350/40/5/50/50 g. ) 1499

Сочный и ароматный говяжий стейк из реберной части мраморной говядины, приготовленный в Jospet. Зерновой откорм. Сервируется картофельными шариками, запеченными томатами, рукколой и соусом на Ваш выбор.  
 Рекомендуемая степень прожарки - Medium.  
 A juicy beef steak from the rib section of marbled - beef, cooked in Jospet. Served with crispy potato balls, baked tomatoes, arugula and a sauce of your choice.  
 Recommended Degree of doneness - Medium.

+





\* — Соус на выбор: сливочный, деми – глас. / Sauce: creamy, demi-glace.

Указан вес сырого мяса. / Steak Set weight of raw meat.

Вес готового стейка может меняться в зависимости от степени прожарки. / Weight steaks can vary depending on the chosen degree of roasting

Рекомендуем прожарки для стейков / Recommended preparation of steaks:

+

-  Rare – непрожаренное мясо с кровью, красное внутри. / Rare – not roasted meat with blood.
-  Medium Rare – мясо слабой прожарки, доведено до состояния отсутствия крови, с соком ярко выраженного розового цвета. / Medium Rare – meat roasting weak.
-  Medium – среднепрожаренное мясо, внутри светло – розовый сок. / Medium – medium roasted meat, light pink juice inside.
-  Medium well – почти прожаренное, мясо с прозрачным соком. / Medium Well – almost roasted meat, with transparent juice.
-  Well done – полностью прожаренное, мы не рекомендуем. / Well done – fully roasted meat. Don't recommend.

«МЯСО»

MEAT

**Бефстроганов О'Хара / Beef stroganoff** 765

Вырезка мраморной говядины, обжаренная со свежими грибами, сладким луком и чесноком в соусе из сметаны. Сервируется картофельным пюре.  
 Beef tenderloin fried with fresh mushrooms, sweet onions and garlic in a sauce of sour cream.  
 Served mashed potatoes.

+

**Венский шницель из цыпленка / Wiener Schnitzel Chicken** 295

Отбивная из филе цыпленка в хрустящей корочке с салатом из томатов и свежего огурца. Сервируется картофельными дольками в домашнем соусе песто.  
 Chop chicken fillet in a crisp with a salad of tomato and cucumber.  
 Served potato slices in a home pesto sauce.

 Продолжение раздела «мясо» на следующей странице.  
 continued under «meat» on the next page.

**Каре ягненка / Rack of lamb**

Корейка ягненка, приготовленная в Jospet. Сервируется картофельным пюре, запечеными томатами, овощами на гриле и соусом деми - глас.  
Степень прожарки - Medium rare.  
Rack of Lamb cooked in Jospet. Served mashed potatoes, roasted tomatoes, grilled vegetables and sauce demi - glace. The degree of roasting - Medium rare.

785

+

**Медальоны из говядины / Medallions of beef**

Нежные медальоны из вырезки мраморной говядины, приготовленные в Jospet. Зерновой откорм. Сервируются картофельными шариками, бланшированной брокколи и сливочно-грибным соусом. Степень прожарки - Medium rare.  
Medallions of Beef Tenderloin cooked in Jospet. Grain-fed. Served potato balls, blanched broccoli and creamy mushroom sauce. The degree of roasting - Medium rare.

765

**Порк Чок / Pork Chok**

Корейка свиными приготовленная в Jospet. Сервируется картофельным пюре, картофельными шариками, хрустящим луком и сливочным соусом.  
Loin of pork cooked in Jospet. Served mashed potatoes, potato balls, crispy onions and cream sauce.

395

**Стью из молочной говядины, томленое в пиве Guinness / Stew of beef**

Вырезка говядины, томленая с овощами, грибами и травами в пиве Guinness. Сервируется картофельными дольками.  
Beef stewed with vegetables, mushrooms and herbs & Guinness. Served potato wedges.

485

**Утка Конфи / Duck Confit**

Ножка утки, томленая с травами. Сервируется тушеной капустой, томатами черри и картофельными шариками.  
Leg of duck stewed with herbs. Served braised cabbage, cherry tomatoes and potato balls.

465

+

**Филе цыпленка гриль / Grilled chicken fillet**

Филе цыпленка, приготовленное в Jospet. Сервируется картофельным пюре, запечеными томатами и соусом из сливок и горчицы.  
Chicken fillet cooked in Jospet. Served mashed potatoes, roasted tomatoes and cream sauce with mustard.

295

**Филе цыпленка на пару / Steamed chicken fillet**

Филе цыпленка, приготовленное на пару. Сервируется картофельным пюре, запечеными томатами и соусом из сливок и горчицы.  
Steamed chicken fillet. Served mashed potatoes, roasted tomatoes and cream sauce with mustard.

295

**Эскалоп / Escalope**

Корейка свиными, приготовленная в Jospet. Сервируется картофелем фри, запечеными томатами и соусом деми глас.  
Pork loin cooked in Jospet. Served french fries, baked tomatoes and sauce demi-glace.

345

«РЫБА»

FISH

+

**Рагу Фин / Ragout Fin**

Рагу из морепродуктов с тимьяном, чесноком и сливочным соусом. Подается с рукколой, лимонном и лаймом.  
Seafood ragout with thyme, garlic and butter. Arugula, lemon and lime.

785

**Стейк из лосося гриль / Grilled Salmon Steak**

Филе лосося, приготовленное в Jospet, домашний соус песто и руккола с томатами.  
Salmon fillet, cooked in Jospet. Comes with home-made pesto sauce arugula and tomato.

635

**Стейк из лосося на пару / Steamed Salmon Steak**

Филе лосося, приготовленное на пару с тимьяном и чесноком, домашний соус песто и руккола с томатами.  
Steamed Salmon Steak with thyme and garlic. Comes with home-made pesto, arugula and tomato.

635

**Стейк из тунца / Tuna Steak**

Филе желтоперого тунца, приготовленное в Jospet, спаржа на гриле, руккола с томатами. Степень прожарки - Rare.  
Yellowfin tuna fillets, cooked in Jospet. Comes with grilled asparagus and arugula and tomato. Degree of doneness - Rare.

685

+

 Продолжение раздела «рыба» на следующей странице.  
Continued under «fish» on the next page.

	₽ (Цена/Price)
<b>Судак по-русски / Russian Zander</b> Филе судака, запеченное с картофелем, обжаренным луком и сыром. Zander fillets, baked with potatoes, fried onions and cheese.	445
<b>Судак с луком / Zander with onion</b> Филе обжаренного судака, сервируется картофельным пюре, обжаренным луком и салатом. Fried zander fillets, served mashed potatoes, fried onions and salad.	465

+

### «ГАРНИРЫ»

#### SIDE-DISHES

<b>Брокколи на пару / Steamed broccoli</b> Брокколи, оливковое масло. / Broccoli with olive oil.	150
<b>Капуста тушеная / Cabbage stew</b>	90
<b>Картофель фри / French fries</b>	90
<b>Картофельное пюре / Mashed potatoes</b> Картофельное пюре с хрустящим луком и зеленью. / Mashed potatoes with crispy onions and herbs.	90
<b>Картофельные дольки / Potato wedges</b>	90
<b>Картофельные шарики / Crispy potato balls</b>	90
<b>Овощи - гриль / Grilled vegetables</b> Цукини, томаты, сладкий перец, баклажаны, красный лук, приготовленные на гриле, с соусом песто и орегано. Zucchini, tomatoes, sweet pepper, aubergines and red onion. Grilled with pesto sauce and oregano.	345
<b>Овощной салат / Vegetable salad</b> Сочный салат романо с дольками редиса, свежего огурца и томатами черри с оливковым маслом. Juicy roman salad with radish wedges, fresh cucumbers and cherry tomatoes seasoned with olive oil.	150
<b>Рис / Rice</b> Белый рис, обжаренный со сладким перцем, горошком и кукурузой на сливочном масле. Butter-fried white rice with sweet peppers, peas and sweet corn.	150
<b>Спаржа гриль / Grilled Asparagus</b> Зеленая спаржа, приготовленная на гриле с оливковым маслом. Green asparagus grilled with olive oil.	200
<b>Спаржа на пару / Steamed Asparagus</b> Зеленая спаржа, приготовленная на пару с оливковым маслом. Green asparagus steamed with olive oil.	200

+

+

### «ХЛЕБ»

#### BREAD

<b>Хлебная корзина / Bread basket</b> Хлеб «Чмабатта», хлеб «Зернышко», сливочное масло. Chabatta, bread with sunflower seeds, butter.	180
--	-----

+

## «ДЕСЕРТЫ»

### DESERTS

₽ (Цена/Price)

+	<b>Банановый сплит / Banana split</b> Свежий банан, пломбир, шоколадный топпинг, взбитые сливки, орешки. Fresh banana, vanilla ice cream, chocolate topping, whipped cream, nuts.	250
	<b>Блинчики домашние / Home-made pancakes</b>	90
	<b>Эклер / Eclair</b> Сливочно-заварной крем. Custard butter cream.	150
	<b>Торт Наполеон / Napoleon cake</b> Нежное, слоеное тесто с заварным кремом. Tender puff pastry with custard.	200
	<b>Торт Шоколад / Chocolate cake</b> Нежное, слоеное тесто с заварным кремом. Chocolate cream, biscuit, frosting.	200
+	<b>Фруктовый салат / Fruit salad</b> Груша, виноград, банан, киви, свежий ананас, взбитые сливки, шоколад. Pear, grapes, banana, kiwi, fresh pineapple, whipped cream, chocolate.	200
	<b>Фрукты Фламбе / Fruit Flambe</b> Груша, виноград, банан, киви, свежий ананас, карри, коньяк, пломбир, орешки. Pear, grapes, banana, kiwi, fresh pineapple, curry, cognac, vanilla ice cream, nuts.	200

## «МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ»

### ICE-CREAM / SORBETS

+	<b>Пломбир / Cream</b> Мороженое с ванильным вкусом. Vanilla ice-cream.	50
	<b>Вишневое / Cherry ice-cream</b> Сливочное вишневое мороженое с йогуртом и вишневый сорбет с кусочками вишни. Creamy cherry ice-cream with yoghurt and cherry sorbet with bits of cherries.	50
	<b>Клубника / Strawberry Sorbet</b> Сорбет с кусочками клубники. Sorbet with bits of strawberries.	50
	<b>Кокос / Coconut Sorbet</b> Кокосовый сорбет со сливочным вкусом. Creamy coconut sorbet.	50

+



## «СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК»

₽ (Цена/Price)

### FRESH JUICES

	(мл./ml.)	
+ Ананасовый / Pineapple	200 ml	250
Апельсиновый / Orange	200 ml	150
Грушевый / Pear	200 ml	150
Морковный / Carrot	200/10 ml	150
<small>Морковный сок с добавлением сливок / Comes with a small amount of cream.</small>		
Яблочный / Apple	200 ml	150

## «НАПИТКИ»

### BEVERAGES

+ «Аква Минерале»	0,5 ml	70
«Natia»	0,3 ml	150
«Evian»	0,3 ml	240
«Ferrarelle»	0,3 ml	150
«Coca-cola»	0,25/0,5 ml	110/150
«Sprite»	0,25/ 0,5 ml	110/ 150
«Schweppes»	0,25 ml	110
Компот домашний / Home-made kompot	200 ml	50
Морс из клюквы домашний / Home-made cranberry drink	200 ml	50

## «МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ»

### MILKSHAKES

+ Банановый коктейль / Banana milkshake	250 ml/15 g	150
<small>Молоко, пломбир, свежий банан, взбитые сливки, шоколад. Milk, vanilla ice-cream, a fresh banana, whipped cream, chocolate.</small>		
Молочный коктейль / Vanilla milkshake	250 ml/15 g	150
<small>Молоко, пломбир, взбитые сливки, шоколад. Milk, vanilla ice-cream, whipped cream, chocolate.</small>		
Шоколадно-банановый коктейль / Banana milkshake with chocolate	250 ml/15 g	150
<small>Молоко, пломбир, свежий банан, шоколадный топпинг, взбитые сливки, шоколад. Milk, vanilla ice-cream, a fresh banana, chocolate topping, whipped cream, chocolate.</small>		

## «ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ»

### HOT BEVERAGES

+ Чай в чайнике в ассортименте / Tea in teapot	300 ml	130
	600 ml	170
Кофе «Эспрессо» / Espresso		80
Кофе «Американо» / American coffee		80
Капучино / Cappuccino		100
Кофе «Латте» / Latte		100