

# Завтраки

	ВЫХОД	ЦЕНА
<i>ЯЙЦА</i>		
<b>СЫТНЫЙ "СЕТ" ЗАВТРАК ПО-ЧЕШКИ</b> <i>(2 яйца, хрустящий картофель, томаты на гриле, сосиска из кабана, тост, жареный бекон, зелень)</i>	250 гр	<b>350р.</b>
<b>ВАРЕНОЕ ЯЙЦО В "МЕШОЧЕК" С КРАСНОЙ ИКРОЙ</b>	250 гр	<b>150р.</b>
<b>СКРЭМБЛ / ЯИЧНИЦА / ОМЛЕТ С ТОСТАМИ И ДВУМЯ НАЧИНКАМИ</b> <i>(бекон, шампиньоны, сыр, зелень, лук, перец, томаты, лосось, колбаса домашняя)</i>	250 гр	<b>290р.</b>
<b>ШАКШУКА КЛАССИЧЕСКАЯ</b> <i>(2 яйца, свежие томаты, перец болгарский, лук, зелень, чеснок, зира, кориандр, тмин)</i>		<b>250р.</b>
<i>ЗЛАКИ</i>		
<b>ОВСЯНАЯ КАША С ЯГОДАМИ И ОРЕХАМИ</b>	180 гр	<b>280р.</b>
<b>РИСОВАЯ КАША НА МОЛОКЕ С ТЫКВОЙ И ОРЕХАМИ</b>	150 гр	<b>280р.</b>
<b>ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ И ОМЛЕТОМ</b>	100/100/35	<b>280р.</b>
<i>ТОСТЫ С ЯЙЦОМ</i>		
<b>ТОСТ С АВОКАДО, МАЛОСОЛЬНЫМ КИЖУЧЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ</b>	150 гр	<b>350р.</b>
<b>КЛАБ-САНДВИЧ С СОЧНЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ, БЕКОНОМ И ЖАРеныМ ЯЙЦОМ</b>	150 гр	<b>350р.</b>
<b>БУЛОЧКА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, РУККОЛОЙ И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ</b>	200/50 гр	<b>350р.</b>
<i>ВЫПЕЧКА</i>		
<b>ВАФЛИ ВЕНСКИЕ С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕННОГО И ЯГОДАМИ</b>	150 гр	<b>330р.</b>
<b>БЛИНЫ С МАСЛОМ</b>	100 гр	<b>150р.</b>
<b>СЫРНИКИ С МУССОМ И ДОМАШНИМ ДЖЕМОМ</b>	150/50 гр	<b>330р.</b>
<i>ГАРНИРЫ К ЗАВТРАКУ</i>		
+ сметана	40 гр	<b>50р.</b>
+ мед	40 гр	<b>90р.</b>
+ сгущенка	40гр	<b>50р.</b>
+ домашнее варенье	40гр	<b>100р.</b>
+ икра красная	40гр	<b>190р.</b>
+ лосось шеф-посола	40гр	<b>220р.</b>
+ домашняя колбаса	40гр	<b>90р.</b>

# Маленькие Закуски к Пиву

	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>ХОТ ДОГ С СОСИСКОЙ ИЗ КАБАНА</b>	250 гр	<b>450р.</b>
<b>ЧИПСЫ ДОМАШНИЕ</b>	100/50 гр	<b>190р.</b>
<b>МИНИ ЧЕБУРЕКИ СО СМЕТАНОЙ</b>	180/30 гр	<b>250р.</b>
<i>Домашние мини чебуреки с мясом дичи</i>		
<b>СВИНЫЕ РЕБРА ПОД СОУСОМ БАРБЕКЬЮ</b>	150 гр	<b>350р.</b>
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В МЕДОВО ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ</b>	150 гр	<b>320р.</b>
<i>В медово-горчичном соусе</i>		
<b>СЕЛЬДЬ ПО-НОРВЕЖСКИ</b>	100/100/35	<b>480р.</b>
<i>Филе сельди, картофель и маринованный лук</i>		
<b>ПОПКОРН ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК</b>	150 гр	<b>350р.</b>
<b>КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В ПАНИРОВКЕ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ</b>	150 гр	<b>290р.</b>
<b>ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ С СЫРНЫМ СОУСОМ</b>	200/50 гр	<b>190р.</b>
<b>ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА В ТЕМПУРЕ</b>	100 гр	<b>220р.</b>
<b>СЫРНЫЕ ШАРИКИ С БЕКОНОМ И ЧЕСНОКОМ</b>	150 гр	<b>320р.</b>
<b>ФИСТАШКИ СОЛЕННЫЕ</b>	100 гр	<b>260р.</b>
<b>СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ</b>	200/50 гр	<b>320р.</b>
<b>РЫБКА СОЛЕНАЯ В АССОРТИМЕНТЕ</b>	50/50	<b>120р.</b>
<b>СОЛЕНЬЯ МАЛАЯ ТАРЕЛКА</b>	150 гр	<b>120р.</b>
<b>МАРИНОВАННЫЕ ОПЯТА</b>	100 гр	<b>190р.</b>
<b>МАРИНОВАННЫЕ МАСЛЯТА</b>	100 гр	<b>190р.</b>
<b>САЛО С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ И ЧЕСНОКОМ</b>	100/50	<b>190р.</b>
<b>КОЛБАСКА ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	100 гр	<b>320р.</b>
<b>МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ</b>	50 гр	<b>120р.</b>

# Холодные закуски

	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>БРУСКЕТТА С ОЛИВЬЕ ИЗ АВОКАДО И СЕМГОЙ</b>	240 гр	<b>550р.</b>
<b>МЯСНАЯ НАРЕЗКА</b> <i>Язык отварной, окорок, конина, утиная грудка, говяжья грудинка</i>	210 гр	<b>830р.</b>
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> <i>с трюфельным маслом и бальзамическим соусом</i>	150 гр	<b>650р.</b>
<b>ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> <i>с каперсами и луком</i>	180 гр	<b>620р.</b>
<b>РЫБНАЯ НАРЕЗКА</b> <i>Лосось малосольный, тунец, кижуч, рыба домашнего приготовления в ассортименте</i>	200/70	<b>1 180р.</b>
<b>СЕЛЬДЬ ПО-НОРВЕЖСКИ</b> <i>Филе сельди, картофель и маринованный лук</i>	100/100/35	<b>480р.</b>
<b>ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ</b>	180 гр	<b>780р.</b>
<b>ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА</b>	180 гр	<b>780р.</b>
<b>РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ</b>	250 гр	<b>550р.</b>
<b>ГУАКАМОЛЕ С ХРУСТЯЩИМИ КРЕВЕТКАМИ</b>	200 гр	<b>820р.</b>
<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И МЕДОМ</b>	250 гр	<b>750р.</b>
<b>БЛЮДО ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b>	300 гр	<b>390р.</b>
<b>СОЛЕНЬЯ</b> <i>Соленые огурцы, помидоры, квашеная капуста, морковь</i>	300 гр	<b>390р.</b>
<b>КИЖУЧ СЛАБОГО ПОСОЛА</b>	150/40	<b>820р.</b>

# Горячие закуски

	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>АССОРТИ ИЗ КУПАТ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</b>	750 гр	<b>1 100р.</b>
<b>СВИНАЯ РУЛЬКА</b>	900 гр	<b>1 290р.</b>
<i>Запеченная свиная рулька с картофелем по-деревенски, хреном и горчицей</i>		
<b>АССОРТИ ИЗ ЗАКУСОК ПО-ЧЕШСКИ</b>	700 гр	<b>1 680р.</b>
<i>Куриные крылья, сырны палочки, свиные ребра, гренки</i>		

*\*Идеально на 4 персоны*

## ДЕЛИКАТЕСЫ

<b>КРЕВЕТКИ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ К ПИВУ</b>	150/50/10	<b>790р.</b>
<b>ПЛАТО ДЛЯ ГУРМАНОВ</b>	650гр	<b>2 950р.</b>
<i>Тигровые креветки, улитки по-бургундски, морские гребешки, фаршированные мидии</i>		
<b>МИДИИ ГИГАНТ НА СТВОРКЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ</b>	225 гр	<b>650р.</b>
<b>УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ В ЧЕСНОЧНОМ МАСЛЕ С ТОСТАМИ</b>	6 шт	<b>590р.</b>
<b>КОКИЛЬ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ</b>	125 гр	<b>350р.</b>
<b>КОКИЛЬ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С СЕМГОЙ</b>	130 гр	<b>450р.</b>

# Салаты

	ВЫХОД	ЦЕНА
САЛАТ "ПРАЖСКИЙ" С МЯСОМ ОЛЕНЯ И ШАМПИНЬОНАМИ	250 гр	<b>480р.</b>
САЛАТ СО СТЕЙКОМ, АВОКАДО И СПАРЖЕЙ С СОУСОМ "ТАЙСКИЙ ЧИЛИ"	250 гр	<b>690р.</b>
САЛАТ С ПОДКОПЧЕННОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ, МАНДАРИНАМИ И БАЛЬЗАМИКОМ	200 гр	<b>620р.</b>
САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИНЫМ ФИЛЕ	200 гр	<b>470р.</b>
САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	215 гр	<b>690р.</b>
САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ, АВОКАДО И ЧЕРРИ ПОД ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ	250 гр	<b>690р.</b>
САЛАТ "ГРЕЧЕСКИЙ"	250 гр	<b>390р.</b>
ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО ПОД МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ	250 гр	<b>530р.</b>
САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ	250 гр	<b>390р.</b>
ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА С РУККОЛОЙ И ЯГОДАМИ	250 гр	<b>680р.</b>
ОЛИВЬЕ С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ ПО-ЧЕШСКИ	250 гр	<b>480р.</b>

# Супы

	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>ЧЕШСКИЙ СУП "БРАМБОРАЧКА"</b>	300	<b>350р.</b>
<i>Ароматный суп из белых грибов с картофелем</i>		
<b>ЧЕШСКИЙ СУП-ГУЛЯШ</b>	300	<b>390р.</b>
<i>Суп-гуляш из говядины с овощами, паприкой и зеленью в хлебном горшочке</i>		
<b>КНЯЖЕСКАЯ УХА ИЗ СЕМГИ</b>	300	<b>390р.</b>
<b>ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРОМ</b>	300	<b>580р.</b>
<i>Кисло-сладкий тайский суп с креветками, кокосовым молоком и перцем чили</i>		
<b>ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КАБАНА</b>	200/30	<b>350р.</b>
<i>Пельмени домашнего приготовления из мяса кабана с бульоном и зеленью</i>		
<b>ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КОНИНЫ</b>	200/30	<b>380р.</b>
<i>Пельмени домашнего приготовления из конины с бульоном и зеленью</i>		
<b>ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ</b>	300	<b>550р.</b>
<i>Креветки, мидии и кальмары</i>		

# Вторые блюда

	ВЫХОД	ЦЕНА
<i>СТЕЙКИ И ШАШЛЫКИ НА УГЛЯХ</i>		
<b>РИБАЙ СТЕЙК</b>	300	<b>1 900р.</b>
<b>СТРИПЛОЙН СТЕЙК</b>	300	<b>1 450р.</b>
<i>*подаётся с соусом «Демиглас»</i>		
<b>ШАШЛЫКИ:</b>		
- СВИНИНА	150/100	<b>580р.</b>
- БАРАНИНА	150/100	<b>790р.</b>
- ТЕЛЯТИНА	150/100	<b>990р.</b>
- КУРИЦА	150/100	<b>490р.</b>
- КАРЕ МОЛОДОГО ЯГНЕНКА	150/100	<b>1 100р.</b>
<i>*подаётся с маринованным луком, лавашом и томатным соусом</i>		
<i>БЛЮДА НА ОГНЕ ИЗ МЯСА</i>		
<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНЫ С КРЕВЕТКОЙ И ГРИБНЫМ СОУСОМ</b>	180/50	<b>990р.</b>
<b>ФИЛЕ-МИНЬОН В СОУСЕ "ДЕМИГЛАС" С АРОМАТОМ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА</b>	170/50	<b>990р.</b>
<b>СВИНИНА ОТ "ПРАЖСКОГО КОПТИЛЬЩИКА" С КОПЧЕНОСТЯМИ</b>	150/100	<b>620р.</b>
<b>УТИНАЯ ГРУДКА С ЛУКОВЫМ ДЖЕМОМ</b>	150/50	<b>720р.</b>
<b>ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА С СОУСОМ "САЛЬСА"</b>	380/50	<b>490р.</b>
<b>ТОМЛЕННОЕ РЕБРО БЫЧКА СУХОГО ВЫЗРЕВА С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ТЫКВОЙ</b>	190/50	<b>750р.</b>
<i>Дичь</i>		
<b>ЧЕХ-БУРГЕР ИЗ РВАНОВОГО МЯСА КАБАНА С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ</b>	250/30	<b>630р.</b>
<b>БИФСТЕКС ИЗ ОЛЕНИНЫ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b>	190/50	<b>680р.</b>

# Вторые блюда

	ВЫХОД	ЦЕНА
<i>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</i>		
<b>ДИКИЙ ЧИЛИЙСКИЙ КИЖУЧ С ЦУКИНИ</b>	140/120	<b>1 100р.</b>
<b>ПАЛТУС В ТОМАТАХ С КАПЕРСАМИ И ОЛИВКАМИ ИЗ ПЕЧИ ХОСПЕР</b>	150/100	<b>950р.</b>
<b>ДОРАДО ИЛИ СИБАС С ЛИМОНОМ</b>	1 шт/10	<b>1 200р.</b>
<b>ШАШЛЫК ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК С СОУСОМ ПЕСТО</b>	100/50	<b>750р.</b>
<b>СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С СОУСОМ "ТОМ ЯМ"</b>	150/50	<b>850р.</b>
<b>ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ИКОРНЫМ СОУСОМ</b>	150/50	<b>1 200р.</b>
<b>РЫБНЫЕ КОТЛЕТКИ ИЗ ЩУКИ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ, СЫРНЫМ СОУСОМ И ЧЕСНОКОМ</b>	150/50	<b>550р.</b>
<b>МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С ТАРТАРОМ ИЗ АВОКАДО И ТОМАТОВ</b>	150/50	<b>1 200р.</b>
<b>ФИЛЕ СУДАКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b>	150/50	<b>730р.</b>



# Итальянская паста ручной работы

ВЫХОД

ЦЕНА

ФЕТТУЧИНИ ИЛИ ТАЙАРИН НА ВАШ ВЫБОР\*

<b>"БОЛОНЬЕЗЕ" итальянское рагу из кабана</b>	300 гр	<b>580р.</b>
<b>"КАРБОНАРА" по-итальянски</b> <i>Паста с беконом и соусом из яичного желтка, сыра пармезан и черного молотого перца</i>	300 гр	<b>480р.</b>
<b>ПАСТА С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ И ТЕЛЯТИНОЙ</b> <i>Паста со сливочным соусом из белых грибов и кусочками телятины жареной в печи Хоспер</i>	360 гр	<b>820р.</b>
<b>ПАСТА С КУРИЦЕЙ И ШАМПИНЬОНЫМИ</b> <i>Паста со сливочным соусом с кусочками курицы и шампиньонами</i>	300 гр	<b>530р.</b>
<b>ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> <i>Паста со сливочным соусом из белых грибов, петрушкой и чесноком</i>	300 гр	<b>530р.</b>
<b>ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> <i>Паста с креветками, мидиями, кальмарами и томатами черри</i>	300 гр	<b>650р.</b>

# Пицца по-итальянски

	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>МАРГАРИТА</b> <i>Соус томатный, моцарелла, базилик, Olio EXTRA vergine di oliva</i>	500 гр	<b>450р.</b>
<b>МАРГАРИТА С СЫРОВЯЛЕНОЙ КОЛБАСКОЙ</b> <i>Соус томатный, моцарелла, сыровяленая колбаска и руккола</i>	500 гр	<b>660р.</b>
<b>МАРГАРИТА С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> <i>Соус томатный, моцарелла, креветки тигровые, мидии, кальмары, петрушка и чесночное масло</i>	500 гр	<b>690р.</b>
<b>МАРГАРИТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> <i>Соус томатный, моцарелла, белые грибы, петрушка и пармезан</i>	500 гр	<b>630р.</b>
<b>ЧЕТЫРЕ СЫРА</b> <i>Моцарелла, гауда, рокфор, копченая моцарелла</i>	450 гр	<b>590р.</b>
<b>С РОСТБИФОМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ</b> <i>Моцарелла, ростбиф домашнего приготовления, сыр страчателла и руккола</i>	400 гр	<b>690р.</b>
<b>МЯСНАЯ</b> <i>Моцарелла, колбаса домашняя, домашний запеченый окорок, курица, красный лук, соус вителло-тоннато и перец ХАЛАПЕНЬО</i>	500 гр	<b>690р.</b>
<b>ПЕПЕРОНИ</b> <i>Моцарелла, колбаса, базилик, Olio EXTRA vergine di oliva</i>	500 гр	<b>660р.</b>
<b>ФОКАЧЧА КЛАССИЧЕСКАЯ</b>	100гр	<b>180р.</b>
<b>ФОКАЧЧА МАРИНАРА</b>	150гр	<b>220р.</b>
<b>ФОКАЧЧА С ДОМАШНИМ СВИНЫМ ОКОРОКОМ И СОУСОМ ВИТЕЛЛО-ТОННАТО</b>	300гр	<b>480р.</b>
<b>ФОКАЧЧА С РВАНЫМ МЯСОМ И ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ С ЧЕСНОКОМ</b>	300гр	<b>450р.</b>
<b>ФОКАЧЧА С КИЖУЧЕМ ШЕФ ПОСОЛА И СТРАЧАТЕЛЛОЙ</b>	300гр	<b>580р.</b>

# Составьте свою пиццу

ВЫХОД

ЦЕНА

## ОСНОВА ПИЦЦА МАРГАРИТА :

КУРИНОЕ ФИЛЕ	60 гр	<b>130р.</b>
ШАМПИНЬОНЫ	50 гр	<b>80р.</b>
СТРАЧАТЕЛЛА	50 гр	<b>170р.</b>
КРАСНЫЙ ЛУК	20 гр	<b>50р.</b>
ХАЛАПЕНЬО	20 гр	<b>50р.</b>
РУККОЛА	20 гр	<b>100р.</b>
ПОМИДОРЫ	50 гр	<b>70р.</b>
ФИЛЕ СЕМГИ	50 гр	<b>250р.</b>
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ	50 гр	<b>220р.</b>
БЕКОН	50 гр	<b>120р.</b>
ВЕТЧИНА ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ КАБАНА	50 гр	<b>120р.</b>
КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ	50 гр	<b>120р.</b>
СОУС "BBQ"	30 гр	<b>50р.</b>

# Гарниры

	ВЫХОД	ЦЕНА
КУКУРУЗА В ПОЧАТКАХ НА ГРИЛЕ	1 шт	<b>150р.</b>
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 гр	<b>150р.</b>
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150 гр	<b>150р.</b>
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ	150 гр	<b>150р.</b>
ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ	150 гр	<b>180р.</b>
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	150 гр	<b>220р.</b>
АВОКАДО С ТОМАТАМИ НА ГРИЛЕ	150 гр	<b>280р.</b>
РИС ЯПОНСКИЙ	150 гр	<b>150р.</b>
БРОККОЛИ НА ПАРУ	150 гр	<b>150р.</b>
<i>СОУСЫ</i>		
ТАБАСКО	10 гр	<b>60р.</b>
МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО	50 ГР	<b>50р.</b>
ТАР-ТАР	50 гр	<b>60р.</b>
САЛЬСА	50 гр	<b>70р.</b>
ДЕМИГЛАС	50 гр	<b>80р.</b>
BBQ	50 гр	<b>70р.</b>
СЛАДКИЙ ЧИЛИ	50 гр	<b>70р.</b>
СЫРНЫЙ	50 гр	<b>50р.</b>
ГОРЧИЦА ДОМАШНЯЯ	50 гр	<b>25р.</b>
ХРЕН СЛИВОЧНЫЙ	50 гр	<b>25р.</b>

# Десерты

	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>СЫРНИКИ С МУССОМ И ДОМАШНИМ ДЖЕМОМ</b>	150/50	<b>330р.</b>
<b>"КРЕМ-БРЮЛЕ"</b>	150 гр	<b>220р.</b>
<i>Десерт из заварного крема с карамельной корочкой</i>		
<b>МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ С ЯГОДАМИ</b>	150 гр	<b>380р.</b>
<i>Хрустящая приторная меренга, сливочный несладкий крем и кислая малинка в сочетании с фисташками и лепестками миндаля</i>		
<b>ЩЕРБЕТ "ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ"</b>	120 гр	<b>220р.</b>
<i>Изюм, курага, грецкие орехи, сгущенное молоко и песочное печенье сформированы в сладкий рулет. Подается с шоколадным сиропом и мятой</i>		
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН</b>	100/50	<b>250р.</b>
<i>Нежный бисквит, темный горячий шоколад и шарик ванильного мороженого</i>		
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ</b>	180 гр	<b>250р.</b>
<i>Горячий чешский пирог с кусочками яблок, изюма, грецкими орехами и ванильным мороженым</i>		
<b>ФИРМЕННЫЙ "ЧИЗКЕЙК"</b>	150 гр	<b>310р.</b>
<i>Наш фирменный "Чиз Кейк" готовится холодным способом, где сливочный сыр и сливки создают воздушную начинку на бисквите домашнего приготовления</i>		
<b>МОРОЖЕНОЕ "MOVENPICK"</b>	60/15	<b>330р.</b>
<i>Швейцарское качество из молока с альпийских лугов</i>		
<b>Шоколадное</b>		
<b>Карамельное</b>		
<b>Фисташковое</b>		
<b>Клубничное</b>		
<b>Ванильное с грецким орехом</b>		
<b>Ванильное со свежими ягодами</b>		