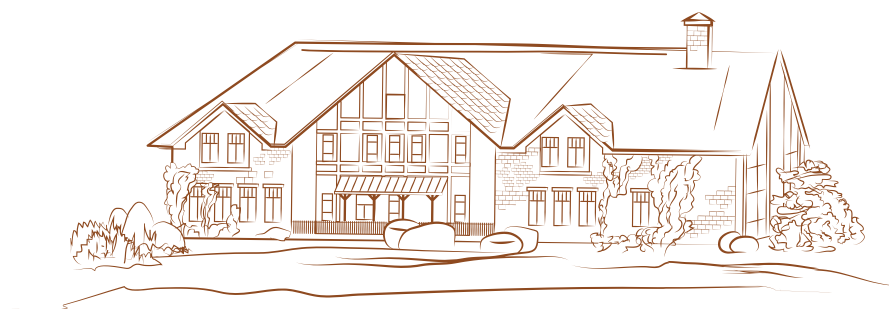


НОВОРИЖСКАЯ  
ЗАСТАВА  
РЕСТОРАН



## БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ЦЕЛИКОМ

<b>ЯГНЕНОК</b> Фаршированный рисом, курагой, белым изюмом и грецким орехом	1/4 000 г	16 150 ₽
<b>ПОРОСЕНОК</b> Фаршированный гречневой кашей, курагой, апельсином и зеленым яблоком	1/3 000 г	8 500 ₽
<b>КРОЛИК</b> Фаршированный рисом, курагой и айвой	1 шт.	3 700 ₽
<b>УТКА</b> Фаршированная рисом, курагой и айвой	1 шт.	5 500 ₽
<b>ГУСЬ</b> Фаршированный яблоками	1 шт.	7 900 ₽
<b>ИНДЕЙКА</b> Фаршированная рисом, курагой, зеленым яблоком и айвой	1 шт.	9 000 ₽
<b>КУРИЦА</b> Фаршированная грецким орехом, репчатым луком и пастилой	1/800 г	1 200 ₽
<b>СТЕРЛЯДЬ «ЛЯВЯНГИ»</b> Фаршированная грецкими орехами, репчатым луком и лавашаной	1 шт.	6 720 ₽
<b>ШАХ-ПЛОВ «КОРОЛЕВСКОЕ УГОЩЕНИЕ» ПО-ВОСТОЧНОМУ</b> Рис, ягненок, курага, изюм, алыча и репчатый лук, укрытые домашним тонким тестом	700 г	1 830 ₽
<b>САБЗИ-ПЛОВ</b> Традиционный плов с мясом и зеленью	400 г	1 310 ₽
<b>ДИКИЙ СИБАС «ЛЯВЯНГИ»</b> Фаршированная грецкими орехами, репчатым луком и лавашаной	1 кг	5 800 ₽

## САЛАТЫ

<b>САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</b> Овощи и зелень	260 г	490 ₺
<b>САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ</b> Помидоры, лук красный, тархун, рейган, кинза	250 г	580 ₺
<b>САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНИ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ПОМИДОРАМИ</b> Микс зелени, сыр «Моцарелла», бланшированные помидоры, соус «Песто», соус горчичный	250 г	590 ₺
<b>САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ</b> Помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук, зелень, сулгуни, масло оливковое	220 г	490 ₺
<b>САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ, С КРАСНЫМ ЛУКОМ И НАРШАРАБОМ</b>	250 г	590 ₺
<b>ОВОЩНОЙ САЛАТ СО ШПИНАТОМ</b> Зелень, шпинат, болгарский перец, помидоры, огурцы, редис, фризе, бальзамик, оливковое масло	230 г	560 ₺
<b>САЛАТ С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ И ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ</b> Романо, фризе, руккола, овечий сыр, помидоры конфи, медово-горчичная заправка	260 г	550 ₺
<b>САЛАТ «ОЛИВЬЕ» СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ</b> Лосось с/с, картофель отварной, огурцы свежие, огурцы соленые, зеленый горошек, яйцо куриное, майонез	220 г	520 ₺
<b>САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С КУРИЦЕЙ</b> Курица, картофель отварной, огурцы свежие, огурцы соленые, зеленый горошек, яйцо куриное, майонез	220 г	410 ₺
<b>САЛАТ С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ, РУККОЛОЙ И ИМБИРНЫМ СОУСОМ</b> Телячий язык, руккола, огурцы свежие, имбирный соус	250 г	640 ₺
<b>ЛОБИО ПО-ГРУЗИНСКИ</b>	200 г	420 ₺
<b>САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ</b>	220 г	490 ₺
<b>ВИНЕГРЕТ С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ</b>	220 г	420 ₺

## ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ</b> Свекла запеченная, базилик зеленый, кедровые орешки, козий сыр, масло оливковое, крем-бальзамик, сыр «Пармезан»	200 г	590 ₺
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ КУРИЦЫ</b> Печень курицы, соус «Демигласс», микс зелени, соус горчичный	270 г	630 ₺

<b>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»</b> Куриная грудка, романо, фризе, помидоры, соус «Нежный»	260 г	590 ₺
<b>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКОЙ</b> Креветки, романо, фризе, помидоры, соус «Нежный»	260 г	780 ₺
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК</b> Микс зелени, тигровые креветки, грибы, перец, авокадо, помидоры конфи, соус «Песто», оливковое масло, соевый соус	260 г	790 ₺
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ МЯСА ЯГНЕНКА/</b>	260 г	770 ₺
<b>ТЕЛЯТИНЫ С ЗЕРНАМИ ГРАНАТА И ЗЕЛЕНЬЮ</b> Мясо ягненка / теленка, руккола, кинза, лук красный, огурцы и помидоры, баклажаны, гранат, соевый соус, бальзамик, мед цветочный		

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>АССОРТИ ЗЕЛЕНИ</b> Кинза, лук зеленый, базилик, редис, кир-салат, тархун, укроп, чеснок молодой	150 г	380 ₺
<b>АССОРТИ ОВОЩЕЙ / ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА</b> Огурцы, помидоры «бычье сердце», редька, перец острый, болгарский перец, лук красный, зелень	800 г	1 350 ₺
<b>ОВОЩИ СВЕЖИЕ</b> Бакинские помидоры и огурцы	230 г	490 ₺
<b>СОЛЕНЬЯ ПО-БАКИНСКИ</b> Капуста квашеная, соленые и маринованные огурцы, маринованные перцы, терн, алыча, кизил, груша, баклажан	450 г	620 ₺
<b>БОЧКОВЫЕ СОЛЕНЬЯ</b> Капуста квашеная, соленые огурцы, зеленые помидоры, перец	450 г	440 ₺
<b>АССОРТИ ГРИБНОЕ</b> Опята, лисички, маслята, укроп, лук репчатый	150 г	490 ₺
<b>ИКРА ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ ОВОЩЕЙ, ЗАПЕЧЕННЫХ НА МАНГАЛЕ</b>	200 г	490 ₺
<b>РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ</b> Обжаренные баклажаны с ореховой начинкой и гранатом	150 г	470 ₺
<b>КОРОЛЕВСКИЕ МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ</b>	180 г	440 ₺
<b>АССОРТИ РЫБНОЕ</b> Осетрина г/к, семга с/с, сиг, лимон, красная икра	200 г	2 750 ₺
<b>СЕЛЕДОЧКА ПО-МОСКОВСКИ</b> Сельдь, молодой картофель, лук красный	100 / 50 г	490 ₺
<b>ИКРА КРАСНАЯ</b> Икра лосося, масло сливочное, лимон, зелень	50 / 20 г	850 ₺
<b>ОСЕТРИНА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ</b>	130 г	1 490 ₺

<b>СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ</b>	120 г	<b>890 ₺</b>
<b>АССОРТИ МЯСНОЕ</b> Куриный рулет, ростбиф, мясо ягненка, телячий язык, хрен красный, горчица	300 г	<b>1 460 ₺</b>
<b>ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ</b>	120 г	<b>490 ₺</b>
<b>РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b>	120 г	<b>640 ₺</b>
<b>АССОРТИ СЫРОВ</b> Бакинская брынза, сулугуни, сыр овечий, шор, сыр домашний, виноград, грецкий орех	380 г	<b>1 070 ₺</b>
<b>АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ</b>	300 г	<b>1 670 ₺</b>
<b>БРЫНЗА</b>	120 г	<b>380 ₺</b>
<b>ОВЕЧИЙ СЫР «МОТАЛ»</b>	120 г	<b>520 ₺</b>
<b>МАЦОНИ</b>	200 г	<b>290 ₺</b>
<b>СУЛУГУНИ</b>	120 г	<b>410 ₺</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>ШПИНАТ, ОБЖАРЕННЫЙ НА СКОВОРОДЕ, С ТИМЬЯНОМ И РОЗМАРИНОМ</b> Шпинат, масло сливочное, мацони, чеснок, тимьян, розмарин	150 г	<b>640 ₺</b>
<b>ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ</b>	100 г	<b>330 ₺</b>
<b>КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ ЖАРЕННЫЕ</b>	150 г	<b>1 260 ₺</b>
<b>КУТАБЫ</b> С сыром, мясом, тыквой, зеленью, сыром и зеленью (на выбор)	1 шт.	<b>190 ₺</b>
<b>БЛИНЧИКИ С МЯСОМ</b>	100 г	<b>280 ₺</b>
<b>БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ</b>	100 г	<b>250 ₺</b>
<b>ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ</b>	300 г	<b>520 ₺</b>
<b>ФАСОЛЬ ПО-БАКИНСКИ</b> Свежая фасоль, лук репчатый, помидоры, яйцо	250 г	<b>550 ₺</b>
<b>ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ ПО-БАКИНСКИ</b>	200 г	<b>390 ₺</b>
<b>КЮ-КЮ</b> Традиционная азербайджанская запеканка из зелени	200 г	<b>410 ₺</b>
<b>КЮРЗА ЖАРЕНАЯ</b>	150 г	<b>490 ₺</b>
<b>СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ</b>	150 г	<b>440 ₺</b>

## СУПЫ

<b>СУП ОВОЩНОЙ</b>	300 г	390 ₺
<b>УХА</b> Рыбный суп из каспийской осетрины, семги, судака	350 г	880 ₺
<b>ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С ЦЫПЛЕНКОМ</b>	300 г	390 ₺
<b>БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ</b>	300 г	480 ₺
<b>ПИТИ</b> Ягненок, алыча, горох нут, картофель	300 г	510 ₺
<b>ДЮШБАРА</b> Маленькие азербайджанские пельмени с бараниной	260 г	490 ₺
<b>КЮРЗА</b>	260 г	470 ₺
<b>СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ</b> Чечевица, лук репчатый, морковь, помидор, мята	260 г	390 ₺
<b>ХАРЧО С БАРАНИНОЙ</b>	260 г	490 ₺
<b>СОЛЯНКА СБОРНАЯ</b>	260 г	480 ₺
<b>КЮФТА-БОЗБАШ</b> Домашние тефтели из баранины, картофель, горох нут	300 г	510 ₺
<b>ДОВГА</b> Суп из домашнего кефира с зеленью и рисом	200 г	310 ₺
<b>ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ</b> Бакинский суп из щавеля	400 г	380 ₺
<b>СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ И ЛАПШОЙ</b>	260 г	390 ₺
<b>КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ</b>	200 г	460 ₺
<b>СОЮТМА ИЗ БАРАНИНЫ</b>	350 г	570 ₺

## ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

<b>ОКРОШКА</b> на квасе/на кефире	260 г	370 ₺
<b>СВЕКОЛЬНИК С ТЕЛЯТИНОЙ НА КЕФИРЕ</b>	260 г	420 ₺

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### РЫБА

<b>СУДАК</b> Жареный / на пару	170 г	650 ₺
<b>СЕМГА</b> Жареная / на пару	180 г	990 ₺
<b>ОСЕТРИНА, ЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ</b>	230 г	1 750 ₺
<b>ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ТРАВАМИ</b>	1 шт.	870 ₺
<b>СИБАС, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТРАВАМИ</b>	1 шт.	890 ₺
<b>СЫРДАК ИЗ ОСЕТРИНЫ</b> Осетрина с зеленью и зернами граната, помидоры	230 г	1 850 ₺

### ПТИЦА

<b>КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С ПЮРЕ</b>	250 г	510 ₺
<b>ЦЫПЛЕНОК, ЖАРЕННЫЙ НА СКОВОРОДЕ</b> Картофель, помидоры, лук репчатый	430 г	810 ₺
<b>ПЕРЕПЕЛА ТАБАКА</b>	1 шт.	770 ₺
<b>ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА</b>	1 шт.	650 ₺
<b>ПЕРЕПЕЛКА ПО-ДОМАШНЕМУ</b>	430 г	810 ₺

### МЯСО

<b>БУГЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ</b> Тушеная баранина с овощами и зеленью	360 г	840 ₺
<b>ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА, ЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ</b> Картофель, помидоры, лук репчатый	300 г	690 ₺
<b>ТЕЛЯТИНА, ЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ</b> Картофель, помидоры, лук репчатый	300 г	790 ₺
<b>БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ВЫРЕЗКИ С ГРИБАМИ</b> Подается с картофельным пюре	300 г	690 ₺
<b>УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ</b> (подается с помидорами и крымским луком)	350 г	590 ₺
<b>КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ</b>	250 г	620 ₺
<b>ДОЛМА ИЗ БАРАНИНЫ В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ</b>	280 г	620 ₺
<b>САДЖ ИЗ БАРАНИНЫ</b> Блюдо на двоих	750 г	3 450 ₺
<b>САДЖ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> Блюдо на двоих	750 г	3 850 ₺
<b>САДЖ АССОРТИ ИЗ МЯСА</b>	1 400 г	4 850 ₺
<b>ДЖИЗ-БЫЗ</b> Оригинальное блюдо из сердца, печени, почек, картофеля и бараньих семенников	250 г	530 ₺
<b>ХИНКАЛИ ПО-ГРУЗИНСКИ</b>	4 шт.	460 ₺
<b>ГИЙМЯ-ХИНКАЛ</b> Тонкая азербайджанская паста с обжаренным фаршем и луком	230 г	480 ₺
<b>ДОЛМА ОВОЩНАЯ</b>	350 г	590 ₺
<b>ГОЛУБЦЫ</b>	300 г	580 ₺

## ОВОЩИ

ЛЮЛЯ ИЗ КАРТОФЕЛЯ	180 г	280 ₺
ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ	150 г	250 ₺
ШАШЛЫК ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ	200 г	210 ₺
ШАШЛЫК ИЗ КАБАЧКОВ	200 г	250 ₺
ШАШЛЫК ИЗ ЛУКА	150 г	210 ₺

## СТЕЙКИ

СТЕЙК «РИБАЙ» Подается с брокколи, цветной капустой, спаржей на пару	300 г	3 490 ₺
СТЕЙК «МИНЬОН» Подается с болгарским перцем, шампиньонами, спаржей, обжаренными на оливковом масле	250 г	3 450 ₺

## ГАРНИРЫ

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА / НА ПАРУ /	150 г	210 ₺
БРОККОЛИ / НА ПАРУ /	150 г	330 ₺
СПАРЖА / НА ПАРУ /	150 г	420 ₺
ОВОЩИ, ЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ Баклажан, помидор, болгарский перец, картофель	250 г	420 ₺
ГРЕЧКА / ОТВАРНАЯ /	150 г	150 ₺
РИС / ОТВАРНОЙ /	150 г	150 ₺
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 г	150 ₺
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ	150 г	200 ₺
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	150 ₺
ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ	230 г	350 ₺

## БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ТАНДЫРЕ

ЯГНЕНОК	1 шт.	16 150 ₺
СТЕРЛЯДЬ Фаршированная грецким орехом, репчатым луком и пастилой	1 600 г	6 720 ₺
ПЕРЕПЕЛКА	1 шт.	770 ₺
ЦЫПЛЕНОК	1 шт.	650 ₺
ДОРАДА	1 шт.	870 ₺
СИБАС	1 шт.	890 ₺
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА	300 г	1 380 ₺



## БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ

### РЫБА

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ОСЕТРИНЫ	160 г	1 650 ₹
ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ	160 г	1 750 ₹
ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ	160 г	990 ₹

### ПТИЦА

ШАШЛЫК ИЗ ПЕРЕПЕЛОВ	1 шт.	770 ₹
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	180 г	480 ₹
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	150 г	530 ₹
ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ	200 г	550 ₹
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ	180 г	540 ₹

### МЯСО

ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА	130 г	670 ₹
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	180 г	690 ₹
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ «СЕМЕЧКИ»	150 г	560 ₹
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ КОРЕЙКИ	180 г	780 ₹
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ МЯКОТИ	180 г	790 ₹
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГРУДИНКИ	210 г	620 ₹
ШАШЛЫК ИЗ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ ТЕЛЯТИНЫ	180 г	660 ₹
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ РЕБРЫШЕК	180 г	600 ₹
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	180 г	640 ₹
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	180 г	640 ₹
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ	200 г	540 ₹
ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК	150 г	390 ₹
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ	180 г	490 ₹
ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ (бастурма)	210 г	880 ₹
ШАШЛЫК НА ВЫБОР Из сердца / почек / курдюка / печени	100 г	570 ₹
ХАН-КЕБАБ	170 г	440 ₹
ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ Перец бакинский, помидоры бакинские, баклажан	250 г	440 ₹

## ХЛЕБ

ЛАВАШ	1 шт.	50 ₹
ХЛЕБ РЖАНОЙ	100 г	60 ₹
ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ	100 г	60 ₹
ЛЕПЕШКА ПШЕНИЧНАЯ	1 шт.	70 ₹

## СОУСЫ

ТКЕМАЛИ Красный / зеленый	70 г	200 ₹
САЦИБЕЛИ	70 г	200 ₹
НАРШАРАБ (гранатовый соус)	70 г	200 ₹
КЕТЧУП	70 г	200 ₹
НАРДАШАН	70 г	220 ₹

## ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ	150 г	430 ₹
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН	150 г	430 ₹
МЕДОВИК	150 г	450 ₹
НАПОЛЕОН	150 г	450 ₹
ЧИЗКЕЙК	150 г	440 ₹
ПАХЛАВА / ШЕКЕРБУРА / МУТАКИ	70 г	280 ₹
ЛЯБ-ЛЯБИ Ассорти из орехов и изюма	150 г	480 ₹

## ФРУКТЫ

АССОРТИ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ Сезонные фрукты	650 г	1 900 ₹
ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ В ассортименте малина, клубника, голубика, ежевика	150 г	950 ₹

## ВАРЕНЬЕ

АЙВА, КИЗИЛ, БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ, ИНЖИР, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ	130 г	390 ₹
--	-------	-------

## МОРОЖЕНОЕ

### МОРОЖЕНОЕ MOVENPICK M O V E N P I C K THE ART OF SWISS ICE CREAM

ВАНИЛЬНОЕ, ШОКОЛАДНОЕ, КАРАМЕЛЬНОЕ,  
КЛУБНИЧНОЕ, МЯТА-ШОКОЛАД, ТИРАМИСУ,  
ФИСТАШКОВОЕ, ПЛОМБИР С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

1 шарик

290 ₽

### СОРБЕТ MOVENPICK M O V E N P I C K THE ART OF SWISS ICE CREAM

МАНГО, МАРАКУЙЯ, ЛАЙМ, ГРУША, ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА,  
МАЛИНА-КЛУБНИКА, МАРАКУЙЯ С КУСОЧКАМИ МАНГО

1 шарик

290 ₽

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### ЧАЙ ЧЕРНЫЙ

С ЧАБРЕЦОМ

600 мл

380 ₽

ЭРЛ ГРЕЙ

500 мл

560 ₽

САМОВАР

3 л

1 200 ₽

### ЧАЙ ЗЕЛЕНый

ТРАВЯНОЙ СБОР

500 мл

680 ₽

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

500 мл

680 ₽

С ЖАСМИНОМ

500 мл

600 ₽

СЕНЧА

500 мл

680 ₽

ГРЕЗЫ СУЛТАНА

500 мл

760 ₽

БАКИНСКИЙ ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

500 мл

450 ₽

### КОФЕ

ЭСПРЕССО

40 мл

200 ₽

ЭСПРЕССО

80 мл

350 ₽

ПО-ТУРЕЦКИ

80 мл

250 ₽

АМЕРИКАНО

160 мл

250 ₽

КАПУЧИНО

160 мл

350 ₽

ЛАТТЕ

200 мл

380 ₽

Дисконтная карта предоставляется до момента печати счета.  
Скидки в счете не суммируются.  
Скидка предоставляется на обслуживание до 9 персон.  
По возникшим вопросам обращайтесь: +7 (495) 199-91-19

М.П.

Генеральный директор

Главный бухгалтер

Меню является рекламным материалом.