



Wood & Fire

Menu



Уважаемые дамы и господа!

*Wood & Fire – Дерево и Огонь – ресторан,
наполненный теплотой и уютом.*

*Здесь Вы можете окунуться в комфортную и дружескую
атмосферу, позволяющую в полной мере насладиться
кулинарными шедеврами наших поваров.*

*Запья себя бокалом терпкого красного вина,
не откажите себе в удовольствии отведать сочный стейк из
мраморной говядины, приготовленный для Вас
на открытом огне, насладитесь горьковато-сладким вкусом
лесной дичи, приготовленной по технологии Sous Vide,
а также испробуйте ароматную пиццу, подрумяненную в печи на
березовых дровах и, главное, не забудьте про наши изысканные
десерты.....*

*Мы желаем делить с Вами все вечера,
дарить тепло и уют, так необходимые каждому человеку!*



СТЕЙК-МЕНЮ

Стейки из мраморной говядины

Black Angus (Россия)

(цена за 100 г сырого мяса)

Вид стейка	Описание	Отруб	Цена до 01.07.2016 (руб.)	Цена с 01.07.2016 (руб.)
	Стейк «Рибай» – это стейк, приготовленный из реберной части животного – от 3-го ребра до 12-го. Это срез сразу трёх мышц. Все три имеют разную текстуру и содержание жира. Рекомендованный вес – 350 – 450 г		250 000	25,00
	Стейк «Томагавк» – стейк «Рибай», поданный на длинном зачищенном ребре. Рекомендованный вес – 1 300 – 1 500 г		220 000	22,00
	Стейк «Нью-Йорк» , также известный как стейк «Стриплайн», – поясничный отрез, окруженный толстой прослойкой жира по периметру. Обладает ярко выраженным говяжьим вкусом. Рекомендуемый вес – 380 – 430 г		210 000	21,00
	Стейк «Т-Бон» – большой стейк с T-образной костью, разделенной на две вида мяса на границе стеной и поясничной частей. С одной стороны косточка располагается филейное мясо тонкого края, обладающее ярко выраженным мясным вкусом, а с другой – нежное мясо средней части вырезки. Рекомендуемый вес – 450 – 570 г		200 000	20,00
	Стейк «Портерхаус» – самый большой и сытный стейк из поясничной части. Это ближайший родственник Т-бона, так как в нем также есть кость такой же формы. Однако в портерхаусе гораздо больше вырезки и почти нет тонкого края филе. Рекомендуемый вес – 600 – 900 г		210 000	21,00



СТЕЙК-МЕНЮ

Стейки из мраморной говядины

Black Angus (Россия)

(цена за 100 г сырого мяса)

Вид стейка

Описание

Отруб

Цена до
01.07.2016
(руб.)

Цена с
01.07.2016
(руб.)



«Филе-миньон» — стейк из центральной части говяжьей вырезки, нежное и нежирное мясо.

Рекомендованный вес - 250 - 300 г



270 000

27,00



Стейк «Шатобриан», он же «Филе-Шато» — самая толстая часть вырезки близкая к хвосту.

Рекомендованный вес - 250 - 300 г



270 000

27,00



«Фланк-Стейк» — вырезается из нижней части живота бычка (покрояка). Удлиненный и плоский кусок не содержит ни костей, ни жира.

Отличительной чертой отруба является длинное волокно, а также насыщенный мясной аромат.

Рекомендуемый вес - 700 - 750 г



120 000

12,00



Стейк «Денвер» — стейк из центральной части шей.

Отличается нежностью, тонким сливочным вкусом и мягкостью.

Рекомендуемый вес - 250 - 300 г



120 000

12,00



СТЕЙК-МЕНЮ

Стейки из белорусского мяса

Цена до
01.07.2016
(руб.)

Цена с
01.07.2016
(руб.)

Стейк перцовый из говядины (вырезка) 160/6 г

250 000

25,00

Стейк из куриного филе в апельсиновом маринаде 130/6 г

110 000

11,00

Свинья вырезка в майоране 180/6 г

170 000

17,00

Мясное ассорти гриль 870/90/135 г

1 050 000

105,00

Стейк из говяжьей вырезки, стейк из куриного филе, каре ягнёнка, свиная вырезка в майоране, колбаски из оленины, соус пряно-коньячный, соус Кентукки-виски, соус из хрена, перец халапеньо, зелень-микс

Стейки из импортного мяса

(цена за 100 г сырого мяса)

Каре ягнёнка (Н.Зеландия)
от 1 до 8 ребер

160 000

16,00

Стейк из молочной телятины (Н.Зеландия/Италия)

180 000

18,00

Стейки из рыбы

Стейк из лосося 130/6 г

250 000

25,00

Стейк из осетра 140/20/10/3 г

340 000

34,00

Гарниры к стейкам

Картофель гриль с розмарином 100 г

20 000

2,00

Баклажаны гриль 100 г

45 000

4,50

Цукини гриль 100 г

50 000

5,00

Спаржа жареная 60 г

90 000

9,00

Овощи жареные в соусе «Терияки» 100 г

30 000

3,00

Овощи гриль 100 г

65 000

6,50

Перец, цукини, баклажаны, помидоры

Овощи свежие с листьями рукколы

в соусе «Песто» 185 г

95 000

9,50

Огурцы, помидоры черри, руккола, соус «Песто»

Соус к стейкам

Соус «Демиглас» 50 г

25 000

2,50

Соус «Брусничный» 50 г

30 000

3,00

Соус «Джек Дэниелс» 50 г

40 000

4,00

Соус «Пряно-коньячный» 50 г

40 000

4,00

Соус с белыми грибами 50 г

40 000

4,00



ШЕФ – ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

	Цена до 01.07.2016 (руб.)	Цена с 01.07.2016 (руб.)
Микс салат со слабосоленым лососем и бальзамической заправкой 190/1 г <i>Листья салата, томаты черри, перепелиное яйцо, бальзамический уксус, оливковое масло, мед, зелень</i>	150 000	15,00
Крем-брюле из гусиной печени с абрикосовым джемом и тостами 50/60/5 г <i>Печень гусиная, абрикосовый джем, фундук, тосты из французского багета</i>	150 000	15,00
Панарделле «Море и горы» 320 г <i>Паста «Панарделле», смесь маринованных лесных грибов, креветки, томаты черри, соус «Демиглас», руккола, крем из трюфели</i>	250 000	25,00
Стейк из говядины «Wood&Fire» с фуа-гра и спаржей в грибном соусе 160/80/10/20/50/21 г <i>Говяжья вырезка, печень гусиная, томаты черри, соус «Демиглас», смесь маринованных лесных грибов, сыр Пармезан, картофель с розмарином, спаржа</i>	400 000	40,00
Апельсиновое парфе с тар-таром из карамелизованных томатов и дуэтом соусов 70/90/10/26 г <i>Апельсиновое парфе, малиновый соус, апельсиновый соус, карамелизованные томаты, грильяж, мята</i>	90 000	9,00



ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Прожарка

Разумеется, различные отрубы требуют различной степени тепловой обработки, так как содержание жира в них отличается. Специалисты до сих пор спорят о количестве степеней прожарки стейка, в нашем ресторане их пять:

1. **Rare** – обжаренный до температуры 40–42 °С, красный, но не сырой внутри.
2. **Medium-rare** – прогретый до 43–45 °С стейк, ярко-розовый внутри.
3. **Medium** – среднепрожаренное мясо, приготовленное при температуре 52–55 °С.
4. **Medium-well** – почти полностью прожаренное мясо при температуре 62–65 °С, с прозрачным соком.
5. **Well done** – мясо, прожаренное до температуры 70 °С, с минимумом сока.

Есть простое правило: чем кусок жирнее, тем более высокая степень прожарки ему подходит. Стейк «Рибай» рекомендуется доводить до *medium* или *medium-well*, а вот вырезку лучше подавать *medium-rare* или даже *rare*. Низкую степень особенно любят французы и испанцы, а американцы предпочитают хорошо прожаренное мясо.

А какую степень прожарки выберете Вы?

Ритуал

А знали ли вы, что существует особый ритуал при подаче стейка? Вы обязательно должны разрезать стейк пополам! Так Вы удостоверитесь в степени прожарки и, если Вы останетесь недовольны, отправляйте стейк обратно! Но главное в другом: если разрезать стейк, то процесс готовки остановится, он перестанет готовиться в себе. Бычка уже нет, но мясо его – живой продукт: если процесс не остановить, *medium rare* прямо у вас на глазах превратится в *medium well*.

Время готовности

И помните: оптимальное время приготовления правильного стейка – 20-25 минут!



Блюда из дичи



Цена до
01.07.2016
(руб.)

Цена с
01.07.2016
(руб.)

Карпаччо из оленины 45/50/5 г

Мясо оленя, сыр «Пармезан», вяленые помидоры черри, салат, листья рукколы

110 000

11,00

Запеченный картофель

с рубленой олениной 240/10 г

Картофель, соус из мяса дичи, сыр «Пармезан», тимьян

130 000

13,00

Колбаски «Охотничьи» на гриле

с соусом из хрена 200/30/30/20/20 г

Рубленое мясо оленя, свиная шпик, соус «Терияки», соус из хрена, Дижонская горчица, помидоры черри, салат микс

200 000

20,00

Суп из оленины с лесными грибами 250/2 г

Мясо оленя, белые грибы, грибы лисички, картофель, морковь, лук, корень сельдерея, соус «Терияки», тимьян

120 000

12,00

Мясо дичи, приготовленное по технологии Sous Vide, под пряно-коньячным соусом

с картофелем «Гратен» и жареной

стручковой фасолью 150/100/100/50/5 г

Мясо оленя, картофель «Гратен», стручковая фасоль, чеснок, беги, пряно-коньячный соус

270 000

27,00

Рубленая котлета из мяса дичи с пончиками

из картофельного пюре, грибным соусом

и овощами «Рататуй» 130/100/100/50 г

Мясо оленя, картофельное пюре, соус из белых грибов,

овощи «Рататуй»

160 000

16,00

Поджарка из оленины в сливочно-сметанном

соусе с дражками и красной икрой 175/200/8/4 г

Мясо оленя, картофельные дражки, сметана, сливки,

смесь маринованных лесных грибов, красная икра

210 000

21,00



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВЫХОДНОГО ДНЯ

(с четверга по воскресенье)

Для двоих

Цена до
01.07.2016
(руб.)

Цена с
01.07.2016
(руб.)

Устрицы 6 шт + шампанское

Mumm Cordon Rouge Brut 0,375 л (Франция)

1 600 000

160,00

Устрицы 6 шт + белое сухое вино

Chablis Long-Devaquit 0,75 л (Франция)

1 080 000

108,00

Устрицы 6 шт + игристое белое вино

Astoria Lounge Prosecco Brut 0,75 л (Франция)

720 000

72,00

Для большой компании:

Устрицы 12 шт + шампанское

Mumm Cordon Rouge Brut 0,75 л (Франция)

2 500 000

250,00

Устрицы 12 шт + 2 бут. белого вина

Chablis Long-Devaquit 0,75 л (Франция)

2 120 000

212,00

Устрицы 12 шт + 2 бут. игристого белого вина

Astoria Lounge Prosecco Brut 0,75 л (Франция)

1 500 000

150,00

* На «предложение выходного дня» другие скидки не действуют



ЗАКУСКИ К ВИНУ

Почувствуйте себя настоящими шеф-поваром!
Создайте сами для себя неповторимый кулинарный шедевр из мясных деликатесов и сыров, обязательно дополните его маленькими тапасами с различными ингредиентами! Дерзайте!

Закуска к вину

«Сделай сам»

(всё одной порции 30 г)

Мясные деликатесы:

Салами Милано
Салами Пикантное
Брезаола
Пармская ветчина
Окорок с/в

Цена до
01.07.2016
(руб.)

Цена с
01.07.2016
(руб.)

45 000 / 4,50

45 000 / 4,50

45 000 / 4,50

45 000 / 4,50

55 000 / 5,50

Сыры:

Пармезано
Бри
Горгондзола
Копий/овечий сыр
Сыр Чеддер

Цена до
01.07.2016
(руб.)

Цена с
01.07.2016
(руб.)

50 000 / 5,00

55 000 / 5,50

35 000 / 3,50

45 000 / 4,50

25 000 / 2,50

Добавки к ассорти:

Вяленые помидоры черри
Маринованные оливки (50 г)
Хлеб Фокаччо (50 г)

40 000 / 4,00

35 000 / 3,50

11 000 / 1,10

Орехи

Мёд

Виноград

35 000 / 3,50

10 000 / 1,00

9 500 / 0,95

Тапасы

(в порции 2 штуки, подается с чабаткой собственной выечки)

С креветкой и грушей 85/1 г

Креветки тигровые, чабатка, сыр Креметте, чеснок, груша, руккола

95 000 / 9,50

С анчоусами и маринованной паприкой 100/1 г

Анчоусы, чабатка, маринованная паприка, яйцо перепелиное, черри, руккола, соус пикантный

90 000 / 9,00

С жареной говядиной и сальсой 100/1 г

Говяжья вырезка, чабатка, соус барбекю, руккола, томаты, острый, сладкий перец, лук, чеснок

95 000 / 9,50

С лососем и кремом из черного трюфеля 110/1 г

Лосось, томаты, чабатка, трюфельная паста, сыр Креметте, руккола

85 000 / 8,50

С рубленой говядиной и сливочным сыром 100/1 г

Говяжья вырезка, чабатка, пармезан, цедра лимона, сыр Креметте, лук

70 000 / 7,00

А для «ленивых» мы предлагаем готовые сеты для красного и белого вина:

Для красного вина 480/2 г

Салами Милано, салами Пикантное, брезаола, пармская ветчина, окорок с/в, вяленые черри, маринованные оливки, хлеб Фокаччо, тапасы с анчоусами, тапасы с жареной говядиной

455 000 / 45,50

Для белого вина 435/2 г

Сыр Пармезано, Сыр Бри, Сыр Горгондзола, козий/овечий сыр, сыр Чеддер, орехи, мёд, виноград, тапасы с креветкой и грушей, тапасы с тар-таром из лосося

400 000 / 40,00

Для белого/красного/розового вина 1015/5 г

Салами Милано, салами Пикантное, брезаола, пармская ветчина, окорок с/в, сыр Пармезано, Сыр Бри, Сыр Горгондзола, козий/овечий сыр, сыр Чеддер, вяленые черри, маринованные оливки, хлеб Фокаччо, орехи, мёд, виноград, тапасы с анчоусами, тапасы с жареной говядиной, тапасы с креветкой и грушей, тапасы с тар-таром из лосося, тапасы с рубленой говядиной

870 000 / 87,00

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с жареной курицей 125/40/60 г

Салат ромэн, томаты черри, перепелиное яйцо, крутоны, сыр пармезан, соус из анчоусов, куриное филе

Цена до
01.07.2016
(руб.)

145 000

Цена с
01.07.2016
(руб.)

14,50

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками 125/40/50 г

Салат ромэн, томаты черри, перепелиное яйцо, крутоны, сыр пармезан, соус из анчоусов, тигровые креветки

230 000

23,00

Микс из салатов с сыром «Моцарелла» и грейпфрутом 150/30/3 г

Салат микс, грейпфрут, сыр моцарелла, ростки фасоли, томаты черри, крутоны, соус из зелени, маринованная свекла

100 000

10,00

Салат «Оливье» с мясом краба 200/70 г

Картофель, морковь, сельдерей, корнишоны, острый, зелёный горошек, соус майонез, крабовое мясо, красная икра, руккола

180 000

18,00

Утиная грудка с микс салатом

в медово-малиновом соусе 180 г

Утиная грудка, соус терияки, салат микс, малина, мёд, грецкие орехи

210 000

21,00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из говядины с маслом из трюфелей 45/20/10/25 г

Говяжья вырезка, желток барбекю, сухари панко, красная икра, лимон, зелень, масло из трюфелей, икра, сыр пармезан

160 000

16,00

Тар-тар из говядины с пикантными гренками

и яйцом пашот 80/40/45 г

Рубленая говяжья вырезка, крутоны, соус тар-тар, перепелиное яйцо пашот

180 000

18,00

Тар-тар из лосося с икрой и сырным кремом 70/5/20/25 г

Лосось, соус «Песто», сок лимона, икра красная, руккола, сыр сливочный, крутоны из белого хлеба

140 000

14,00

Рыбное ассорти на 2 персоны 240 г

Палтус с/к, лосось с/с, угорь с/к, икра, руккола, стуржи

350 000

35,00

Мясные деликатесы собственного приготовления

(О наличии спрашивайте у официантов) 300/90/40 г

Куриный рулет с фисташками, ростбиф, утиный рулет с анжироа, руккола, корнишоны, томаты черри, соус с горчицей

350 000

35,00

Устрица с соусом и гренками 1шту/20/20/20/20 г

(только с четверга по воскресенье)

80 000

8,00



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Цена до 01.07.2016 (руб.)	Цена с 01.07.2016 (руб.)
Мидии в винном соусе с гренками 315/35 г <i>Мидии, овощи, белое вино, сливки, розмарин, тимьян, гренки из белого хлеба с ароматным кремом</i>	210 000	21,00
Говядина в кунжуте с теплым салатом из овощей «Терияки» 200 г <i>Жареные свежие овощи, соус «Терияки», говядина, кунжут, картофельные чипсы</i>	140 000	14,00
Драники по-швейцарски 290/10 г <i>Картофельные драники «Рейтти», бекон, сливочный сыр, сметана, перепелиное яйцо</i>	100 000	10,00
Рулетики из куриного филе с пикантной начинкой в грибном соусе 100/50/1 г <i>Куриное филе, бекон, сливочный сыр, маринованные лесные грибы, тимьян</i>	120 000	12,00

СУПЫ

Крем-суп из шпината с креветкой на чипсе 300/15/2 г <i>Шпинат, сливки, креветки, чипс из сыра «Пармезан»</i>	120 000	12,00
Суп из утки с белыми грибами и гусиной печенью 270/30/10/5/20/1 г <i>Утка, белые грибы, гусиная печень, картофель, лук, морковь, сметана</i>	140 000	14,00
Солянка от шеф-повара 250/20/2 г <i>Говядина, язык, свинина, салами, репчатый лук, маслины, маринованные огурцы, каперсы, сметана</i>	120 000	12,00
Рыбный суп с морепродуктами и равиоли 300 г <i>Бульон из рыбы, томаты, мидии, креветки, равиоли с лососем, брюссельская капуста</i>	140 000	14,00
Холодный борщ с отварным/обжаренным картофелем (с мая по сентябрь) 330/100/1 г <i>Свекла, кефир, огурцы, яйцо, лук, сметана, картофель</i>	60 000	6,00
Хлеб		
Хлебная корзина и масло с чесноком и зеленью 150/30 г <i>Багет, хлеб Нордландер, заварной хлеб с тимьяном, зеленое масло</i>	30 000	3,00
Хлебная корзина «Итальянская» 230/30 г <i>Багет с чесночным маслом, фоккача, чабатта светлая, чабатта темная, грассини, зеленое масло</i>	60 000	6,00



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Горячие блюда приготовлены по технологии
Sous Vide

(готовка при низкой температуре 50-70С в течении 20-40 мин)

	Цена до 01.07.2016 (руб.)	Цена с 01.07.2016 (руб.)
Говядина с жареным шпинатом и соусом «Джек Дэниелс» 160/130/30/1 г <i>Говядина вырезка, шпинат, кедровые орешки, сливки, соус «Джек Дэниелс»</i>	290 000	29,00
Лосось с овощами аль денте и трюфельным соусом 130/75/20/4 г <i>Филе лосося, томаты черри, морковь, цуккини, перец сладкий, чеснок, трюфельный соус</i>	230 000	23,00
Утиная ножка со спаржей, луком Конфи и пряно-медовым соусом 150/35/40/30/30 г <i>Утиная ножка, спаржа, карамелизированный лук, томаты черри, руккола</i>	260 000	26,00
Куриная грудка с картофелем «Гратен» и пюре из зеленого горошка под соусом из итальянских грибов 160/40/60/120/10/11 г <i>Куриная грудка, бекон, картофель «Гратен», маринованные овощи, маринованные лесные грибы, соус «Джек Дэниелс», вяленые томаты черри, горошек зеленый, сливки</i>	200 000	20,00



БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ПЕЧИ НА ДРОВАХ

Уникальное предложение от ресторана
Wood & Fire

(Только на предварительном заказе. Подробности уточняйте у официантов.)

Индейка, фаршированная яблоками с рисом

Блюдо рассчитано на 6-8 чел

За 1 кг индейки (в сыром виде)

В среднем цена за блюдо – 1 150 000 – 2 000 000 / 115 – 200 руб
(Вес тушки от 2 до 4 кг)

Осетр с жареными томатами Черри и картофельным пюре

Блюдо рассчитано на 4-5 чел

За 1 кг осетра (в сыром виде)

В среднем цена за блюдо – 1 150 000 – 1 900 000 / 115 – 190 руб
(Вес тушки от 1,1 до 1,8 кг)

Баранья нога с жареными овощами, картофелем, лесными грибами.

Блюдо рассчитано на 6-8 чел

За 1 кг бараньей ноги (в сыром виде)

В среднем цена за блюдо – 1 800 000 – 2 800 000 / 180 – 280 руб
(Вес тушки от 2 до 3 кг)

Гусь, фаршированный рисом с грибами,

с гарниром из жареной красной капусты с инжиром

Блюдо рассчитано на 5-7 чел

За 1 кг гуся (в сыром виде)

В среднем цена за блюдо – 3 000 000 – 4 500 000 / 300 – 450 руб
(Вес тушки от 3,5 до 5 кг)

Поджарка из оленя с драниками 700/800/43 г

Блюдо рассчитано на 4х чел

(за 1 порцию)

Цена до 01.07.2016 (руб.)	Цена с 01.07.2016 (руб.)
---------------------------------	--------------------------------

460 000	46,00
---------	-------



1 050 000	105,00
-----------	--------



920 000	92,00
---------	-------



885 000	88,50
---------	-------



800 000	80,00
---------	-------



ПИЦЦА

Цена до 01.07.2016 (руб.)	Цена с 01.07.2016 (руб.)
---------------------------------	--------------------------------

Пицца «Кальцоне» 390 г

Лук порей, шампиньоны, свежий перец, мистый соус

120 000	12,00
---------	-------

Пицца «Салми» 400 г

Томаты черри, лук порей, перец сладкий, салама, маслины

110 000	11,00
---------	-------

Пицца «Дьябло» 400 г

Говяжья вырезка, шампиньоны, лук порей, перец чили, перец запеченый

140 000	14,00
---------	-------

Пицца «Детская» 400 г

Томаты черри, ветчина, сосиски

140 000	14,00
---------	-------

Пицца «Вегетарианская» 460 г

Томаты черри, шампиньоны, перец болгарский, стручковая фасоль, маслины, зеленый горошек, руккола

120 000	12,00
---------	-------

Пицца с говядиной 420 г

Говяжья вырезка, томаты черри, соус том-том

140 000	14,00
---------	-------

Пицца «4 сыра» 330 г

Сыр моцарелла, Чеддер, Пармезан, Горгонзола

140 000	14,00
---------	-------

Пицца с беконом и сметанным соусом 460 г

Бекон, мясной соус, томаты черри, лук порей, сметанный соус

180 000	18,00
---------	-------

Пицца «Маргарита» 380 г

Сыр моцарелла чизкеджи, томаты черри

100 000	10,00
---------	-------

Пицца «Морские дары» 370 г

Креветки тигровые, мясо мидий, сливки укроп

160 000	16,00
---------	-------



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

	Цена до 01.07.2016 (руб.)	Цена с 01.07.2016 (руб.)
Биточек из мяса кролика со свежими овощами 75/30/30/70 г Мясо кролика, свежие огурцы, помидоры черри, кетчуп, зелень	60 000	6,00
Осьминожки из сосисок с кетчупом и овощами 75/45 г Сосиски, помидоры черри, листья салата, кетчуп	55 000	5,50
Куриные наггетсы с «грибочками» из овощей 100/60 г Куриное филе, помидоры черри, свежий огурец, листья салата, кетчуп	55 000	5,50
Сырники с абрикосовым джемом 220 г Творог, абрикосовый джем, сметана, вишневый соус	65 000	6,50
Вареники ленивые с вишневым соусом 200/50/2 г Творог, вишневый соус	55 000	5,50

Гарниры

Картофель фри 100 г	15 000	1,50
Картофельное пюре 100 г	10 000	1,00
Макароны цветные с сыром пармезан 100 г	15 000	1,50
Макароны цветные 100 г	10 000	1,00



ДЕСЕРТЫ

	Цена до 01.07.2016 (руб.)	Цена с 01.07.2016 (руб.)
«Тирамису» по-итальянски 140 г Сыр маскарпоне, печенье савоярди, кофе натуральный, ром, какао-порошок, мята	80 000	8,00
Шоколадное суфле с вишневым соусом 60/15/10/10/10 г Шоколадное суфле, апельсиновое Парфе, грильяж, соус вишневый, сахарный декор, коктейльная вишня, мята	85 000	8,50
Сицилийская Панна-котта 140/30/40/4 г Панна-котта, ягодный микс, мусс из груши, миндальный соус, вишневый	90 000	9,00
Персик с ореховой начинкой и ванильным мороженым 120/50/50/21 г Консервированный персик, яблоко, груша, ананас, стружка миндаля, ванильное мороженое, сырный соус, ягодный микс, шоколад, мята	150 000	15,00
«Цвет слоновой кости» Десерт из белого шоколада и лесных ягод 115/15/20/20/1 г Вишневое тирамису с белым шоколадом, ягодный микс, вишневый соус, мята	95 000	9,50
Десерт «Чарли Чаплин» 170/10/10/6 г Творожный мусс, шоколадное мороженое, миндальная стружка, вишневый соус, шоколадная глазурь, фундук, мята	110 000	11,00
Мороженое и Сорбет собственного приготовления (в ассортименте) 50 г	50 000	5,00
Фруктовое ассорти (сезонное) 300/5 г на 2 персоны	85 000	8,50



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

	Цена до 01.07.2016 (руб.)	Цена с 01.07.2016 (руб.)
Кофе		
<i>Ристретто 20 мл</i>	35 000	3,50
<i>Эспрессо 30 мл</i>	35 000	3,50
<i>Доппио 50 мл</i>	55 000	5,50
<i>Капучино Классик 190 мл</i>	45 000	4,50
<i>Латте Макиато 250 мл</i>	50 000	5,00
<i>Американо 120 мл</i>	35 000	3,50
<i>Сливки 50 мл</i>	15 000	1,50
<i>Молоко 50 мл</i>	6 000	6,00
Чай		
<i>Чай черный «Английский завтрак» 300 мл</i>	35 000	3,50
<i>Чай черный «Эрл Грей» 300 мл</i>	35 000	3,50
<i>Чай зеленый «Маофэн» 300 мл</i> <i>Китай</i>	35 000	3,50
<i>Чай зеленый «Жасминовая жемчужина» (Хуа Луи Чжу) 300 мл</i> <i>Китай</i>	35 000	3,50
<i>Чай молочный улун (Най Сян) 300 мл</i> <i>Тайвань</i>	35 000	3,50
<i>Чай фруктовый «Императорский сад» 300 мл</i> <i>Гибискус, кусочки яблок, папайи, манго и черноплодной рябины, листья ежевики и цветки калиндюлы</i>	35 000	3,50
<i>Чай травяной «Антистресс» 300 мл</i> <i>Мята, лимонник, цедра апельсина, базилик, Melissa</i>	35 000	3,50
<i>Чай Пуэр дикий (Пуэр шу) 300 мл</i> <i>Китай</i>	35 000	3,50



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

	Цена до 01.07.2016 (руб.)	Цена с 01.07.2016 (руб.)
Свежевыжатые соки		
<i>Апельсиновый 200 мл</i>	60 000	6,00
<i>Грейпфрутовый 200 мл</i>	60 000	6,00
<i>Яблочный 200 мл</i>	60 000	6,00
<i>Морковный 200 мл</i>	45 000	4,50
<i>Сельдерей 200 мл</i>	60 000	6,00
Соки <i>(в стеклянной бутылке 0,2 л)</i>		
<i>Апельсин 200 мл</i>	35 000	3,50
<i>Ананас 200 мл</i>	35 000	3,50
<i>Вишня 200 мл</i>	35 000	3,50
<i>Грейпфрут 200 мл</i>	35 000	3,50
<i>Томат 200 мл</i>	35 000	3,50
<i>Яблоко 200 мл</i>	35 000	3,50
Морс собственного приготовления		
<i>Морс брусничный 250 мл</i>	25 000	2,50
<i>Морс клюквенный 250 мл</i>	25 000	2,50
Газированные напитки		
<i>Pepsi 250 мл</i>	30 000	3,00
<i>Seven up 250 мл</i>	30 000	3,00
<i>Everess tonic 250 мл</i>	30 000	3,00
<i>Red Bull 250 мл</i>	50 000	5,00
Минеральная вода		
<i>Perrier 330 мл</i>	70 000	7,00
<i>S.Pellegrino 250 мл</i>	65 000	6,50
<i>Vittel 250 мл</i>	70 000	7,00
<i>Aqua Panna 250 мл</i>	65 000	6,50



