



P A N A S I A N R E S T A U R A N T

BAMBOO.BAR

A T A S T E O F T H E O R I E N T

Наши искренне и горячо любимые гости - добро пожаловать в Bamboo.Bar!

Здесь замедляется ход времени
и тёплая атмосфера Азии заставляет отвлечься
от шума большого города.

Подчёркивая колорит ресторана, мы уделили особое внимание кухне, постоянно отбирая только лучшие продукты. Уверены, Вы по достоинству оцените наш вкус.

Особой гордостью являются изысканные сочетания неповторимых вкусов Китая, Таиланда, Индии, Японии, а авторская рецептура только подчеркивает как классические популярные блюда, так и наши собственные оригинальные рецепты в стиле фьюжн, соединяющие направления Востока и Запада.

Если ни одно блюдо не отвечает вашему видению или настроению, просто скажите, и шеф-повар обязательно придумает что-нибудь особенное!

Устраивайтесь поудобнее, расслабляйтесь и наслаждайтесь моментом удовольствия, а мы позаботимся об остальном!

Welcome to Bamboo Bar, our beloved guests!

Time slows down here and warm
Asian atmosphere makes you forget the city buzz.

In order to emphasize our atmosphere, we pay careful attention to our cuisine,
choosing only high quality products. We are sure
that you will appreciate our taste.

Our special pride is the mix of Chinese, Thai, Indian and Japanese tastes
and our unique recipes emphasize either classic courses
or our own unique fusion style recipes, which
connect East and West cuisine.

If nothing suits your mood or your vision, just tell us
and our head chef will make something especial for you!

Please, feel yourself cozy, relax and enjoy the moment of pleasure
and we will take care of everything else.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Завтраки <i>Breakfast</i>	1
Салаты <i>Salads</i>	3
Холодные закуски <i>Cold appetizers</i>	4
Живые морепродукты из аквариума <i>Seafood from aquarium</i>	7
Горячие закуски <i>Hot appetizers</i>	8
Супы <i>Soups</i>	9
Пицца <i>Pizza</i>	9
Паста и ризотто <i>Pasta & risotto</i>	10
Дим-сам (китайские пельмени) <i>Dim sum</i>	11
WOK лапша <i>WOK noodles</i>	11
Горячие рыбные блюда <i>Hot fish dishes</i>	12
Горячие мясные блюда <i>Hot meat dishes</i>	13
Гарниры <i>Side dishes</i>	14
Десерты <i>Desserts</i>	15
Кофе <i>Coffee</i>	17
Чай <i>Tea</i>	20
Нечайные чаи <i>Sweet tea</i>	22
Сок <i>Juice</i>	22
Смузи и молочные коктейли <i>Smoothie & milkshake</i>	23
Минеральная вода и газированная вода <i>Mineral water & soft drinks</i>	24
Лимонады <i>Lemonade</i>	25



ЗАВТРАКИ

Домашние блинчики с фермерской сметаной _____ <i>Homemade pancakes with sour cream</i>	180/50г	650/12/56/47	300₽
Домашние блинчики с творогом и ягодным соусом _____ <i>Homemade pancakes with cottage cheese and berries sauce</i>	200/30г	651/23/38/52	750₽
Блины со слабосолённым лососем, сливочным сыром буррата, зёрнами маракуйи и спелой малиной _____ <i>Pancakes with lightly salted salmon, creamy burrata, passion fruit seeds and ripe raspberries</i>	250/20г	614/35/43/45	1650₽
Французский шоколадный круассан _____ <i>French chocolate croissant</i>	100г	470/8/30/41	350₽
Французский миндальный круассан _____ <i>French almond croissant</i>	120г	421/7/22/48	400₽
Круассан со слабосолённым лососем, хрустящей руколой, перепелиными яйцами и соусом цезарь _____ <i>Croissant with lightly salted salmon, crispy arugula, quail eggs and Caesar dressing</i>	150г	484/18/34/26	850₽
Сэндвич с куриным филе гриль, овощами и сыром чеддер _____ <i>Sandwich with grilled chicken fillet, vegetables and cheddar cheese</i>	300г	519/42/21/39	500₽
Сэндвич с фарерским лососем, зернистой красной икрой, сливочным мягким сыром _____ <i>Sandwich with Faroese salmon, grainy red caviar, soft creamy cheese</i>	195г	445/17/25/37	750₽
Нежный омлет из перепелиных яиц: <i>Delicate quail eggs omelet:</i>			
— Классический _____ <i>— Classic</i>	170г	251/10/18/13	450₽
— С сыром _____ <i>— With cheese</i>	190г	320/15/23/13	550₽
— С томатами _____ <i>— With tomatoes</i>	235г	272/10/19/16	550₽
— Со шпинатом _____ <i>— With spinach</i>	220г	328/11/25/14	750₽
Яйцо пашот с зелёной спаржей и густым пикантным соусом _____ <i>Poached egg with green asparagus and rich spicy sauce</i>	150г	257/18/17/7	750₽
Глазунья из двух яиц со спелыми томатами черри, листьями романо и хрустящими гренками _____ <i>Two fried eggs with ripe cherry tomatoes, romano leaves and crunchy croutons</i>	150г	286/14/11/7	350₽

Глазунья из двух яиц с беконом, спелыми томатами черри и хрустящими гренками _____ <i>Two fried eggs with bacon, ripe cherry tomatoes and crunchy croutons</i>	150г	469/22/35/14	450₽
Белковый омлет на пару с брокколи, бобами эдамаме и корном _____ <i>Steamed protein omelet with broccoli, edamame soybeans and corn salad</i>	230г	310/21/23/7	450₽
Нежный омлет со сладкими томатами и хрустящим багетом ____ <i>Delicate omelet with sweet tomatoes and crispy baguette</i>	230г	460/18/36/14	450₽
Нежный омлет с листьями шпината, молодыми соевыми бобами и хрустящим багетом _____ <i>Delicate omelet with spinach leaves, young soybeans and crispy baguette</i>	230г	450/18/36/11	450₽
Каша со свежими ягодами, бананом, семенами льна и лепестками миндаля: <i>Porridge with fresh berries, banana, flax seeds and almond petals:</i>			
– Овсяная _____ <i>– Oatmeal</i>	250/80г	303/9/12/38	500₽
– Овсяная без глютена _____ <i>– Oatmeal gluten free</i>	250/80г	301/9/12/37	550₽
– Рисовая _____ <i>– Rice</i>	250/80г	313/8/11/45	500₽
– Манная _____ <i>– Semolina</i>	250/80г	366/11/11/55	500₽
Пышные панкейки со сливочно-сметанным соусом, малиной и голубикой _____ <i>Lush pancakes with creamy sour cream sauce, raspberries and blueberries</i>	150г	352/6/10/55	450₽
Венские вафли с лепестками хрустящего миндаля и сгущённым молоком _____ <i>Vienna waffles with crispy almond petals and condensed milk</i>	145г	617/10/29/77	650₽
Фирменные сырники из домашнего творога с густой сметаной и ягодным соусом _____ <i>Signature homemade cottage cheese pancakes with rich sour cream and berry sauce</i>	220/50/30г	481/41/18/38	750₽
Творожная запеканка с кусочками персика и сладким соусом __ <i>Cottage cheese casserole with slices of peach and sweet sauce</i>	200г	512/30/13/69	750₽
Домашний йогурт с семенами чиа, свежими ягодами, кремом патисьер и попкорном _____ <i>Homemade yogurt with chia seeds, fresh berries, patissiere cream and popcorn</i>	180г	211/6/10/23	850₽

САЛАТЫ МЯСНЫЕ

Цезарь с курицей, листьями романо, ярким балийским вкусом _ 260г <i>Caesar salad with chicken, Romano leaves and splendid Bali taste</i>	606/52/30/34	950₽
Домашний Оливье с хрустящей перепёлкой и бобами эдамаме _____ 230/100г <i>Homemade Russian salad with crispy quail and Edamame soybeans</i>	589/59/28/28	950₽
Салат с томлёной уткой «Конфи» и дольками цитрусовых в пряном соусе хойсин _____ 250г <i>Salad with stewed Confit duck, citrus segments and spicy Hoisin sauce</i>	632/21/46/36	1450₽
Салат «Бамия» с тёплой говядиной, грецким орехом, сыром фета _____ 230г <i>Bamia salad with warm beef, walnut and Feta cheese</i>	482/23/38/13	1750₽

АССОРТИ

 Средиземноморское ассорти (артишоки, оливки, каперсы, вяленые томаты) _____ 120г <i>Mediterranean platter (artichokes, olives, capers, sun-dried tomatoes)</i>	185/5/9/16	550₽
Сырное ассорти на одну персону (дор блю, камамбер, козий шеврет, пармезан) _____ 130г <i>Cheese plate for one person (Dor blue, Camembert, goat's Chevrete, Parmesan)</i>	445/15/23/43	950₽
Сырное (дор блю, камамбер, козий шеврет, пармезан) _____ 700г <i>Cheese plate (Dor blue, Camembert, goat's Chevrete, Parmesan)</i>	1830/77/122/104	3600₽
 Ягодное (ежевика, малина, голубика) _____ 300г <i>Berries (blackberry, raspberry, blueberry)</i>	172/6/2/32	4200₽
 Ассорти сезонных фруктов _____ 1900г <i>Assorted seasonal fruits</i>	890/12/6/193	4500₽
Икорное трио (икра осетровая, икра форели, икра щуки) _____ 90г <i>Caviar trio (sturgeon caviar, trout caviar, pike caviar)</i>	171/25/8/0	4850₽
 Экзотик фрукт (микс тайских фруктов) _____ 1760г <i>Exotic fruit (mix of Thai fruit)</i>	1231/18/5/275	5500₽
Рыбное (лосось с/с, осетрина, угорь унаги, икра лососевая) _____ 950г <i>Fish (salted salmon, sturgeon, unagi eel, salmon caviar)</i>	3341/258/246/23	7600₽

САЛАТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Цезарь с креветками темпура, пшеничными крутонами, листьями свежего салата и лёгким ароматом анчоусов _____ 260г <i>Caesar salad with tempura shrimps, wheat croutons, fresh lettuce and light anchovy aroma</i>	590/50/13/70	1250₽
--	--------------	--------------

Салат рукола с тигровыми креветками, спелым авокадо и томатами черри _____ 230г	344/26/15/28	1450₽
<i>Arugula salad with tiger prawns, ripe avocado and cherry tomatoes</i>		
Тунец на гриле прожарки медиум в россыпи кунжутных семян с листьями салата и горчичным соусом _____ 200/40г	287/30/11/18	1700₽
<i>Medium grilled tuna in sesame seeds served with green lettuce and mustard sauce</i>		
Крабовый салат с листьями салата айсберг, икрой летучей рыбы и соусом васаби _____ 215г	245/18/5/33	3500₽
<i>Crab salad with lettuce, Flying fish caviar and Wasabi sauce</i>		

САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ

 Японский салат из морских водорослей с густым ореховым соусом _____ 200г	523/10/26/64	750₽
<i>Japanese salad with seaweeds and rich nut sauce</i>		
 Битые огурцы в сочетании с орехами кешью и ягодами годжи _ 250г	350/12/18/38	750₽
<i>Smashed cucumbers with cashew nuts and Gogi berries</i>		
 Микс из овощей, душистых трав с мятой и кедровыми орешками _ 100г	280/5/24/13	850₽
<i>Vegetables and herbs mixed with mint and pine nuts</i>		
 Салат овощной с заправкой на выбор: сметана / масло душистое / масло оливковое _____ 200г	194/4/15/11	850₽
<i>Vegetable salad with dressing on your choice: sour cream / fragrant oil / olive oil</i>		
 Салат из сладких томатов с нотками кунжута и оливкового масла _ 250г	229/4/17/18	950₽
<i>Sweet tomato salad with sesame flavour and olive oil</i>		
Греческий овощной салат с мягким сыром из овечьего молока _____ 280/30/30г	495/18/36/26	950₽
<i>Greek vegetable salad with soft sheep cheese</i>		

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетта с хамоном, дыней и крем-сыром _____ 65г	133/7/8/8	700₽
<i>Bruschetta with jamon, melon and cream cheese</i>		
 Хумус со сладкими томатами и салатными листьями _____ 230/80г	78/19/45/77	850₽
<i>Chickpea hummus with sweet tomatoes and salad leaves</i>		
Брускетта с крабом, клубникой и японским майонезом _____ 95г	241/4/19/15	1150₽
<i>Bruschetta with crab meat, strawberry and japanese mayonnaise</i>		
Карпаччо из говядины с чёрным трюфелем и ореховым соусом ____ 80г	292/16/22/8	1450₽
<i>Beef carpaccio with black truffle and nut sauce</i>		
Сыровяленая ветчина с шариками дыни _____ 100г	1500/19/11/10	1500₽
<i>Cured ham with melon balls</i>		
Тартар из тунца со спелым авокадо и соусом понзу _____ 200г	311/28/18/9	1550₽
<i>Tuna tartar with oily avocado and ponzu sauce</i>		

Блины со слабосолённым лососем, сыром буррата и зёрнами маракуйи _____	250/20г	614/35/43/45	1650₽
<i>Pancakes with lightly salted salmon, burrata cheese and passion fruit grains</i>			
Тартар из фарерского лосося со спелым авокадо и соусом понзу _____	200г	400/28/25/17	1650₽
<i>Faroese salmon tartar with oily avocado and ponzu sauce</i>			
Буррата со спелыми томатами и душистым соусом песто _____	300г	1107/3/117/11	1850₽
<i>Burrata cheese with juicy tomatoes and Pesto sauce</i>			
Икра чёрная, осетровая, зернистая с крипами из ржаного хлеба _____	30/80г	126/11/3/14	3900₽
<i>Black sturgeon caviar with rye crisps</i>			
Тартар из мраморной говядины с чёрной икрой и трюфелем _____	160г	356/27/19/22	4500₽
<i>Marbled beef tartar with black caviar and Spanish truffle</i>			

ГУНКАН СУШИ

Икра красная _____	23/50г	109/5/2/16	450₽
<i>Red caviar</i>			
Лосось фарерский _____	25/50г	113/5/3/16	450₽
<i>Faroese salmon</i>			
Угорь копчёный _____	25/50г	142/4/6/16	450₽
<i>Smoked eel</i>			
Краб с перепелиным яйцом _____	25/50г	121/5/3/16	450₽
<i>Crab with quail egg</i>			
Лакедра (желтохвост) _____	25/50г	213/13/10/16	650₽
<i>Yellowtail fish</i>			
Икра живого морского ежа _____	25/50г	104/3/3/16	650₽
<i>Sea urchin caviar (Tokyo)</i>			
Тунец О-горо (Токуо) _____	25/50г	117/6/2/17	1150₽
<i>O-toro tuna (Tokyo)</i>			

СУШИ

Традиционный японский омлет _____	28/50г	96/3/2/22	250₽
<i>Traditional Japanese omelet</i>			
Сладкая креветка Ама Эби из Охотского моря _____	22/50г	41/1/1/7	350₽
<i>Sweet Ama Ebi shrimp from The Sea of Okhotsk</i>			
Лосось фарерский _____	27/50г	81/5/2/11	350₽
<i>Faroese salmon</i>			
Угорь (копчёный) _____	25/50г	56/2/3/6	350₽
<i>Eel (smoked)</i>			
Лакедра (желтохвост) _____	25/50г	98/5/2/9	650₽
<i>Yellowtail fish</i>			

	выход	ккал/б/ж/у	цена
Осьминог (в отварном виде) <i>Octopus (boiled)</i>	25/50г	94/6/1/22	650₽
Краб камчатский (в отварном виде) <i>Far East crab (boiled)</i>	27/50г	97/6/1/22	950₽
Тунец О-горо (Токуо) <i>O-toro tuna (Tokyo)</i>	25/50г	89/5/2/9	1150₽

САШИМИ

Традиционный японский омлет <i>Traditional Japanese omelet</i>	50/90г	294/14/24/5	650₽
Сладкая креветка Ама Эби из Охотского моря <i>Sweet Ama Ebi shrimp from The Sea of Okhotsk</i>	50/90г	147/29/3/1	850₽
Лосось фарерский <i>Faroese salmon</i>	75/90г	179/26/11/2	950₽
Угорь (копчёный) <i>Eel (smoked)</i>	75/90г	301/22/23/2	1100₽
Лакедра (желтохвост) <i>Yellowtail fish</i>	50/90г	160/15/10/2	1750₽
Осьминог (в отварном виде) <i>Octopus (boiled)</i>	50/90г	112/10/3/1	1850₽
Краб камчатский (в отварном виде) <i>Far East crab (boiled)</i>	50/90г	128/13/1/16	2150₽
Тунец О-горо (Токуо) <i>O-toro tuna (Tokyo)</i>	50/90г	141/15/3/1	2850₽
Живой морской гребешок <i>Fresh sea scallop</i>	за 100г	122/23/1/5	700₽

РОЛЛЫ

 Вегетарианский ролл Ясай Маки <i>Vegetarian Yasay maki roll</i>	155/50г	441/14/16/59	750₽
Хрустящий ролл Ума с нежным сыром и тайским манго <i>Crispy Uma roll with soft cream cheese and Thai mango</i>	165/20г	257/11/7/36	950₽
Классический ролл Канада с угрём <i>Classical Canada roll with eel</i>	230/50г	683/21/45/47	1250₽
Тёплый ролл с морепродуктами в темпурной муке <i>Hot tempura roll with seafood</i>	190/50г	454/23/9/69	1450₽
Филадельфия <i>Philadelphia roll</i>	250/50г	308/14/16/27	1450₽
Лобстер Ролл <i>Lobster roll</i>			
– Основа (<i>The roll base</i>)	250/50г	467/12/24/48	950₽
– Лобстер (<i>Lobster</i>) за 100г живого веса		85/19/1/1	2850₽

Ролл Вулкан с кусочками морского гребешка, сливочным сыром и японским майонезом _____ <i>Volcano roll with sea-scallop, cream cheese and Japanese mayonnaise</i>	230/50г	219/5/5/38	1750₽
Туна Спайси ролл с икрой щуки _____ <i>Spicy tuna roll with pike caviar</i>	265/50г	274/8/6/46	1750₽
Калифорния классик _____ <i>Classic California roll</i>	220/50г	293/10/18/29	1850₽
Футомаки калифорния _____ <i>Futomaki California roll</i>	230/50г	386/24/17/34	1850₽



ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

Устрица Средиземноморская _____ <i>Mediterranean oyster 1pc</i>	1шт	172/15/10/10	850₽
Полдюжины устриц Средиземноморских _____ <i>Half a dozen of Mediterranean oysters 6pc</i>	6шт	1032/91/61/58	4900₽
Дюжина устриц Средиземноморских _____ <i>A dozen of Mediterranean oysters 12pc</i>	12шт	2064/182/122/115	9300₽
Живой морской гребешок _____ <i>Sea scallop</i>	за 100г	97/22/1/0	700₽
Морской ёж _____ <i>Sea urchin</i>	1шт	21/3/2/1	500₽

Дальневосточный краб _____ <i>Far East crab</i>	за 100г	78/18/1/0	1550₽
Бретонский лобстер _____ <i>Breton lobster</i>	за 100г	85/19/1/1	2850₽

ПО РЕЦЕПТУ ОТ ШЕФА...

- Печёный под сливочным соусом и икрой летучей рыбы
Baked with cream chili sauce & flying fish caviar
- С ароматными травами, обжаренный на эко-гриле
Grilled with herbs
- Деликатно сваренный на пару с азиатскими соусами
Steamed and served with Asian sauces



ОХЛАЖДЁННЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ НА ПАРУ / ГРИЛЕ

Мини-кальмар _____ <i>Baby squids</i>	за 100г	105/19/3/2	750₽
Креветка тигровая _____ <i>Tiger Prawns</i>	за 100г	97/22/1/0	950₽

Гребешок морской _____ за 100г	92/17/2/3	1550₽
<i>Sea scallop</i>		
Щупальца осьминога _____ за 100г	72/18/0/0	2550₽
<i>Octopus arm</i>		
Фаланга камчатского краба _____ за 100г	73/6/1/10	3500₽
<i>Kamchatka crab phalange</i>		



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 Молодые соевые бобы эдамаме с морской солью _____ 100г	152/13/6/11	550₽
<i>Edamame soybeans, steamed with sea salt</i>		
 Брокколи с ягодой годжи, фисташками и шариком органического тофу _____ 200г	265/12/13/28	750₽
<i>Broccoli with Goji berries, pistachios and organic tofu cheese</i>		
 Киноа с ассорти из грибов в трюфельном соусе _____ 200г	302/9/16/31	950₽
<i>Quinoa cooked with assorted mushrooms in truffle sauce</i>		
 Баклажан, запечённый в медово-имбирном соусе с апельсином ____ 240г	387/10/21/42	950₽
<i>Eggplant, baked in honey-ginger sauce with orange</i>		
Мини-чебуреки с ягнёнком, вялеными томатами и нотами тимьяна _____ 150/40г	549/23/3/44	950₽
<i>Mini meat pasties with lamb and dried tomatoes, with a hint of thyme</i>		
 Хрустящие кубики тофу в темпуре на листьях шпината с соусом кимчи _____ 280г	573/38/19/64	950₽
<i>Cubes of tofu cheese in crispy tempura, served with spinach leaves and Kim Chi sauce</i>		
Креветки васаби с дайконом, морковью и лепестками миндаля ____ 240г	353/29/13/30	1100₽
<i>Tiger prawns in tempura with daikon radish and carrot chips, creamy Wasabi sauce and almond petals</i>		
Икра из печёного баклажана с томлёным сладким перцем, яйцом пашот и испанским трюфелем _____ 130г	246/14/18/9	1250₽
<i>Baked eggplant caviar with stewed sweet pepper, poached egg and spanish truffle</i>		
Овощной спринг ролл с сельдереем, спелым манго и мятой _ 150/30г	354/10/7/64	650₽
<i>Vegetable spring roll with celery, ripe mango and fresh mint</i>		
Спринг ролл с тигровой креветкой и овощами _____ 160/30г	492/29/8/78	850₽
<i>Spring roll with prawns and vegetables</i>		

СУПЫ

	Мисо суп с кусочками тофу, грибами шиитаке и водорослями вакаме _____ 250г	83/7/3/6	450₽
	<i>Miso soup with tofu cheese, shiitake mushrooms and wakame seaweed</i>		
	Лёгкий рыбный бульон с вонголе и вонтонами из лосося _____ 280г	141/15/5/8	750₽
	<i>Light fish soup with vongole-clams and salmon wontones</i>		
	Тыквенный суп с семечками и кокосовым молоком _____ 120г	164/16/4/17	750₽
	<i>Pumpkin soup with seeds and coconut milk</i>		
	Суп-лапша куриная _____ 250г	115/9/7,5/3,5	750₽
	<i>Chicken noodle soup</i>		
	Суп из бычьих хвостов _____ 220г	330/14/21/16	750₽
	<i>Oxtail soup</i>		
	Том-кха с курицей / креветкой _____ 250г	354/23/18/25	750₽
	<i>Thai soup with chicken / shrimps</i>		
	Том-ям с овощами и грибами _____ 250г	385/31/26/7	850₽
	<i>Tom Yam soup with vegetables and mushrooms</i>		
	Грибной крем-суп с жульеном и кусочками чёрного испанского трюфеля _____ 245г	347/11/13/29	850₽
	<i>Mushroom cream soup with julienne and slices of Spanish black truffle</i>		
	Том-ям с морепродуктами _____ 250г	494/51/28/9	950₽
	<i>Tom Yam soup with seafood</i>		
	Мисо суп с лобстером _____ 300г	89/7/9/4	3950₽
	<i>Miso soup with lobster</i>		
	Том-ям с лобстером _____ 300г	489/35/63/68	3950₽
	<i>Tom Yam soup with lobster</i>		

ПИЦЦА

	Pizza Margherita _____ 450г	1135/64/54/122	950₽
	Соус «Наполи» на основе свежих томатов, ароматного орегано, сыра моцарелла и грана падано, оливковым маслом и свежим зелёным базиликом <i>Napoli sauce based on fresh tomatoes, oregano, mozzarella and grana padano, olive oil and fresh green basil</i>		
	Pizza Pepperoni _____ 450г	1404/62/72/124	1150₽
	Соус «Наполи» на основе свежих томатов, острая колбаса салями-пепперони, два вида сыра – моцарелла и пармезан, стручковый зелёный перец <i>Napoli sauce based on fresh tomatoes, spicy pepperoni salami, two types of cheese – mozzarella and parmesan, green peppers</i>		

Pizza Capricciosa _____	500г	943/50/43/136	1150₽
Соус «Наполи» на основе свежих томатов, с чёрными оливками Каламато, королевскими шампиньонами, зелёным базиликом, артишоками, кленовым сиропом и душистым чёрным перцем <i>Napoli sauce based on fresh tomatoes, with black Kalamato olives, royal mushrooms, green basil, artichokes, maple syrup and allspice black pepper</i>			
Pizza Con Gorgonzola e Pere _____	540г	1250/59/67/126	1650₽
Пицца со сливочным соусом и сыром моцарелла, спелой жёлтой грушей, грецким орехом, кленовым сиропом и ароматным сыром Монтаньола. Подаётся с руколой и чёрным перцем <i>Pizza with cream sauce and mozzarella, ripe yellow pears, walnuts, maple syrup and Montagnola flavored cheese. Served with arugula and black pepper</i>			
Pizza Quattro formaggi _____	380г	1269/71/76/101	1750₽
С четырёх сортами сыра: Моцарелла, Ольтермани, Грана падано, Горгонзола Дольче <i>With four grades of cheese: Grana Padano, Oltermanni, Mozzarella, Gorgonzola Dolce</i>			
Pizza Frutti di mare _____	690г	1562/118/58/140	3500₽
Сочетание свежайших морепродуктов на хрустящем тесте: средиземноморские мидии, королевские креветки, мини-кальмары. С традиционным томатным соусом «Наполи», моцареллой и пармезаном и ярким ароматом молодого чеснока и свежей зелени <i>A combination of the freshest seafood on crispy pastry: mediterranean mussels, king prawns, mini squids. With traditional Napoli tomato sauce, mozzarella and parmesan and a bright aroma of young garlic and fresh herbs</i>			



PASTA & RISOTTO

Тальятелле с трюфелем _____	150г	519/7/36/24	950₽
<i>Tagliatelle with truffle</i>			
Равиоли с лососем / говядиной _____	140г	666/18/51/35	1150₽
<i>Ravioli with salmon / beef</i>			
 Спагетти с овощами в томатном соусе и с твёрдым сыром _____	300г	319/11/14/36	1150₽
<i>Italian Spaghetti with vegetables in tomato sauce with granular cheese</i>			
Ризотто на чёрном пиве «Bernard Cerny Lezak» с жжёным хамоном _____	200г	646/13/41/56	1450₽
<i>Risotto with dark beer «Bernard Cerny Lezak» and baked jamon</i>			
Ризотто с лесными грибами, с грибами энوكи и трюфельным маслом _____	270г	451/15/29/32	1550₽
<i>Risotto with wild mushrooms, enoki mushrooms and truffle oil</i>			
Ризотто с морепродуктами и чернилами каракатицы _____	270г	563/35/34/28	1950₽
<i>Risotto with seafood and cuttlefish ink</i>			



ДИМ-САМ (КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ)

Креветка <i>Shrimp</i>	30/8г	81/7/2/10	200₽
Утка <i>Duck</i>	40/8г	166/4/6/26	250₽
Гребешок <i>Scallop</i>	30/8г	81/6/1/13	250₽
Говядина <i>Beef</i>	30/8г	82/4/4/9	450₽
Краб <i>Crab</i>	30/8г	105/8/3/15	650₽



WOK ЛАПША

Пшеничный удон с тигровыми креветками в перечном соусе <i>Wheat Udon noodles with prawns and pepper sauce</i>	350г	576/22/19/77	1250₽
Гречневая лапша соба с морепродуктами, овощами, кунжутным маслом, кинзой и острым соусом Чили бин <i>Buckwheat soba noodles with seafood, vegetables, sesame oil, cilantro and spicy chili bin sauce</i>	300г	378/34/5/47	1950₽
Стеклоанная лапша с морепродуктами, овощами, кунжутным маслом, кинзой и острым соусом Чили бин <i>Glass noodles with seafood, vegetables, sesame oil, cilantro and hot chili bean sauce</i>	300г	367/31/4/48	1950₽
Гречневая лапша соба с говядиной, овощами, кунжутным маслом, кинзой и острым соусом Чили бин <i>Buckwheat soba noodles with beef, vegetables, sesame oil, cilantro and spicy chili bin sauce</i>	300г	486/30/19/46	1950₽
Стеклоанная лапша с говядиной, овощами, кунжутным маслом, кинзой и острым соусом Чили бин <i>Glass noodles with beef, vegetables, sesame oil, cilantro and hot chili bean sauce</i>	300г	475/27/19/47	1950₽
Китайская яичная лапша с томлёным лобстером, вкусом грибов шиитаке и ярким сливочным соусом с нотками саке: <i>Chinese egg noodles with stewed lobster, shiitake mushroom flavor, rich cream sauce and notes of flower sake:</i>			
– Гарнир <i>Garnish</i>	200г	128/13/1/16	650₽
– Лобстер <i>Lobster (for 100g of live weight)</i>	за 100г живого веса	85/19/1/1	2850₽

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

	Стейк из фарерского лосося гриль _____ 200/50/30г <i>Grilled salmon steak</i>	484/43/32/4	1850₽
	Морской гребешок с пюре из васаби и сливочным соусом _____ 350г <i>Sea scallop with Wasabi mashed potatoes and cream sauce</i>	685/27/52/26	1950₽
	Филе барабульки (Шри-Ланка) _____ за 100г сырого продукта <i>Red mullet fillet (Sri Lanka)</i>	256/20/18/3	1950₽
	Гречневая каша с чилийским сибасом и перечным соусом _____ 350г <i>Buckwheat porridge with Chilean sea bass and pepper sauce</i>	684/41/29/61	2250₽
	Стейк из желтопёрого тунца с горчично-манговым соусом __ 200/50/30г <i>Yellowfin tuna steak with mustard & mango sauce</i>	603/52/31/24	2450₽
	Морской язык со сморчками и нотками sake _____ 200г <i>Sole fish with morel and sake hints</i>	705/19/61/11	2550₽
	Томлёный осьминог в тайском соусе с битым картофелем _____ 230г <i>Stewed octopus in Thai sauce with chipped potato</i>	487/41/24/25	2850₽
	Филе тюрбо (Марокко) _____ за 100г сырого продукта <i>Turbot fillet (Morocco)</i>	224/19/15/3	2850₽
	Чилийский сибас с капустой пакчой на пару / на гриле __ 140/30/30г <i>Chilean sea bass with cabbage, steamed / grilled</i>	422/37/22/17	3750₽
	Обжаренные в чесночном масле морепродукты с ароматом тимьяна и розмарина (осьминог, мидии, вонголе, мини-кальмар, гребешок, креветка) _____ 350/30г <i>Seafood mix, cooked with thyme and garlic oil with a hint of rosemary (octopus, vongole-clams, baby squids, scallops, shrimps)</i>	512/68/18/17	3950₽
	Чёрная треска с зелёной спаржей в мисо соусе _____ 170/30/30г <i>Black cod with asparagus, cooked in miso sauce</i>	344/51/4/26	3950₽
	Фаланги краба, запечённые под соусом спайси и икрой летучей рыбы _____ 220/30г <i>Crab phalanges baked in spicy sauce with flying fish caviar</i>	549/42/38/10	5800₽

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

	Тибон стейк с овощной шпажкой и соусом кимчи _____ за 100г мяса <i>T-bone steak with vegetable skewer and Kim Chi sauce</i>	220/19/15/0	1250₽
--	--	-------------	--------------

РЕКОМЕНДОВАНО ДЛЯ ДВУХ ПЕРСОН

Томагавк стейк с «четверговой солью» _____ за 100г сырого продукта <i>Tomahawk steak with «black salt» (recommended for two persons)</i>	577/21/48/16	1450₽
---	--------------	--------------

Гречневая каша с телячьими щёчками и белыми грибами _____ 350г <i>Buckwheat porridge with stewed veal «cheeks» & wild mushrooms</i>	563/30/33/37	1550₽
--	--------------	--------------

Томлёная в травах рулька ягнёнка с китайской капустой _____ 500г <i>Lamb foreshank stewed in herbs and served with Chinese cabbage</i>	539/80/16/14	1650₽
---	--------------	--------------

Говядина на воке, маринованная кинзой, с луком шалот и лепёшкой _____ 220г <i>WOK-cooked beef with cilantro, shallots and toasted pitta</i>	589/25/36/42	2450₽
---	--------------	--------------

Жареный картофель с ломтиками сочной телятины и луком порей _____ 200/100г <i>Homemade fried potatoes with veal & leek</i>	429/27/26/22	2450₽
--	--------------	--------------

Филе северного оленя с вишней и гречневым попкорном _____ 230г <i>Reindeer sirloin with cherry and buckwheat popcorn</i>	452/43/22/20	2750₽
---	--------------	--------------

	Каре ягнёнка с хумусом _____ 200/100/80г <i>Lamb chops with meat sauce and juniper berries</i>	711/34/98/2	2950₽
--	---	-------------	--------------

	Филе-миньон стейк с копчёным луком порей _____ 200/50/30г <i>Fillet mignon steak with smoked leek</i>	473/73/18/3	3850₽
--	--	-------------	--------------

	Кобе стейк с картофелем батат и ореховым соусом _____ за 100г мяса <i>Kobe steak with sweet potato and walnut sauce</i>	187/20/12/2	4900₽
--	--	-------------	--------------



ПТИЦА

Котлеты из индейки с трюфельным соусом,
икрой из баклажана и печёного сладкого перца _____ **250г** 437/31/30/13 **1250₽**
*Turkey cutlets with truffle sauce,
baked sweet pepper and eggplant caviar*



Цыплёнок на гриле
с зелёными бобами и мини-картофелем _____ **300/50/30г** 572/71/61/8 **1250₽**
Mini chicken grilled with green beans and baby potatoes

Утка по-пекински _____ **300/100/50/40г** 1243/51/103/27 **2650₽**
Chinese duck



ГАРНИРЫ

Белый рис _____ **150г** 135/3/1/30 **200₽**
White rice

Картофельное пюре _____ **150г** 279/4/17/27 **250₽**
Mashed potatoes

Картофель фри _____ **150г** 349/5/20/37 **250₽**
French fries

Мини-картофель _____ **150г** 267/6/14/28 **250₽**
Baby potatoes

Шпинат со сливочным маслом и чесноком _____ **100г** 215/2/22/2 **650₽**
Spinach with butter and garlic

Капуста пакчой по-сингапурски с кунжутом _____ **100г** 197/5/18/4 **650₽**
Singapore style bok choy with sesame seeds



Овощи-гриль (мини-морковь, баклажан, цукини, томаты,
цветная капуста, мини-картофель, сладкий перец) _____ **250г** 187/4/8/15 **850₽**
*Grilled vegetables (baby carrots, eggplant, zucchini, tomatoes,
cauliflower, baby potatoes, sweet pepper)*



Спаржа на пару / гриль _____ **100г** 25/2/0/4 **950₽**
Asparagus, steamed / grilled



ДЕСЕРТЫ

Шоколадное печенье «Салями» _____ 100г <i>Chocolate cookie «Salami»</i>	580/24/37/40	350₽
Вафельные трубочки с варёной сгущёнкой и грецким орехом _ 160г <i>Waffle tubes with caramelized milk and walnut</i>	687/14/30/87	400₽
Сладкое ассорти 5 конфет ручной работы (кокосовая, фисташковая, трюфельная, «Baileys», корица-карамель) _____ 70г <i>Sweet assortment of 5 handmade candies (Coconut, Pistachio, Truffle, «Baileys», Cinnamon-Caramel)</i>	630/8/41/53	450₽
Лимоны «Юдзу» _____ 140г <i>Udzu lemons</i>	481/9/36/28	450₽
Птичье молоко - нежное суфле в глазури из бельгийского горького шоколада _____ 110г <i>Pigeon's milk - tender soufflé wrapped in frosting of Belgian dark chocolate</i>	492/4/27/50	550₽
Домашний медовик с кремом из фермерской сметаны, сгущённого молока и грецкими орехами _____ 120/50г <i>Homemade Honey Cake with farm sour cream, concentrated milk and walnuts</i>	654/9/38/68	650₽
Эскимо Тирамису с кремом Маскарпоне и ликёром «Baileys» __ 150г <i>Tiramisu Popsicle with mascarpone cream and «Baileys» liqueur</i>	520/7/31/57	650₽
Чизкейк с облепиховым соусом, ягодами облепихи и освежающим сорбетом _____ 130/50г <i>Cheesecake with buckthorn sauce, buckthorn berries and refreshing sorbet</i>	623/10/45/47	650₽
Наполеон Airy с заварным кремом _____ 150г <i>Light Custard Napoleon Airy Cake</i>	502/9/36/37	650₽
 Венский яблочный штрудель с корицей, изюмом и кедровыми орешками _____ 125/50/40г <i>Viennese apple strudel with cinnamon, raisin and pine nuts</i>	603/6/31/67	750₽
Профитроли с ванильным кремом, карамельным соусом и лепестками миндаля _____ 170г <i>Profiteroles with vanilla cream, caramel sauce and almond petals</i>	412/9/26/41	750₽
Сырники из домашнего творога со сметаной и малиновым соусом _____ 220/50/30г <i>Cottage cheese fritters with sour cream and raspberry sauce</i>	481/41/18/38	750₽
Японские моти с воздушным кремом и ягодами _____ 120г <i>Japanese mochi with airy cream and berries</i>	260/3/8/43	850₽

	выход	ккал/б/ж/у	цена
Тающий фондан из тёмного бельгийского шоколада _____ 130г <i>Belgian Dark Chocolate Fondant</i>	485/10/34/37	850₽	
Домашний йогурт с семенами чиа, свежими ягодами и кремом патисьер _____ 180г <i>Homemade Yoghurt with chia seeds, fresh berries and Creme Patissiere</i>	211/6/10/23	850₽	
Шоколадный Лабутен (иглы из молочного шоколада, грильяж, соус из тропических фруктов и миндальный штрейзель) _____ 150г <i>Chocolate Louboutin (milk chocolate needles, candied roasted nuts, tropical fruit sour and almond streusel)</i>	983/13/62/93	950₽	
Миндально-малиновый тарт _____ 115/40/20г <i>Almond Raspberry Tart</i>	479/8/29/43	950₽	

ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ

Шоколадное печенье «Салями» в подарочной упаковке _____ 300г <i>Chocolate cookies «Salami» in a gift box</i>	1740/72/112/120	750₽	
Подарочный набор конфет ручной работы Bamboo.Bar _____ 156г <i>Candy gift set of handmade candies Bamboo.Bar</i>	1122/15/81/72	850₽	

МОРОЖЕНОЕ

Пломбир _____ 50г <i>Butter ice-cream</i>	134/2/8/12	350₽	
Зелёный чай _____ 50г <i>Green tea</i>	50/0/0/13	350₽	
Грецкий орех с кленовым сиропом _____ 50г <i>Walnut with maple syrup</i>	132/2/7/16	350₽	
Карамель _____ 50г <i>Caramel</i>	98/5/4/13	350₽	
Шоколад _____ 50г <i>Chocolate</i>	146/3/9/14	350₽	
Клубника _____ 50г <i>Strawberry</i>	63/0/0/14	350₽	

СОРБЕТЫ

Лимон-лайм _____ 50г <i>Lemon-lime</i>	66/0/0/16	450₽	
Манго-маракуйя _____ 50г <i>Mango-passion fruit</i>	71/1/0/16	450₽	
Чёрная смородина _____ 50г <i>Blackcurrant sorbet</i>	48/0/0/12	450₽	

 **КОФЕ**

Эспрессо <i>Espresso</i>	40мл	300₽
Американо <i>Americano</i>	130мл	300₽
Двойной эспрессо <i>Double espresso</i>	80мл	450₽
Ристретто <i>Ristretto</i>	30мл	300₽
Капучино <i>Cappuccino</i>	225мл	400₽
Двойной капучино <i>Double cappuccino</i>	475мл	650₽
Латте <i>Latte</i>	250мл	450₽
Двойной латте <i>Double latte</i>	500мл	650₽
Гляссе <i>Glasse</i>	250мл	500₽
Фраппучино (сироп кокосовый / миндальный / карамельный / ванильный) <i>Frappuccino (syrup coconut / almond / caramel / vanilla)</i>	300мл	650₽
Раф кофе (сироп ваниль, сливки, кофе) <i>Raf coffee (vanilla syrup, cream, coffee)</i>	250мл	650₽
Маккиато <i>Macchiato</i>	50мл	400₽
Флэт Уайт <i>Flat white</i>	250мл	650₽



КОФЕ НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ

Капучино на соевом молоке _____	225мл	450₽
<i>Cappuccino with soya milk</i>		
— На кокосовом / миндальном молоке _____	225мл	450₽
<i>With coconut / almond milk</i>		
Двойной капучино на соевом молоке _____	475мл	850₽
<i>Double cappuccino with soya milk</i>		
— На кокосовом / миндальном молоке _____	475мл	900₽
<i>Double cappuccino with coconut / almond milk</i>		
Латте на соевом молоке _____	250мл	450₽
<i>Latte with soya milk</i>		
— На кокосовом / миндальном молоке _____	250мл	500₽
<i>With coconut / almond milk</i>		
Двойной латте на соевом молоке _____	500мл	850₽
<i>Double latte with soya milk</i>		
— На кокосовом / миндальном молоке _____	500мл	900₽
<i>With coconut / almond milk</i>		
Фраппучино на соевом молоке (сироп кокосовый / миндальный / карамельный / ванильный) _____	300мл	650₽
<i>Frappuccino with soya milk (syrup coconut / almond / caramel / vanilla)</i>		
— На кокосовом / миндальном молоке _____	300мл	650₽
<i>With coconut / almond milk</i>		
Раф кофе на соевом молоке (сироп ваниль, сливки, кофе) _____	250мл	650₽
<i>Raf coffee with soya milk (vanilla syrup, cream, coffee)</i>		
— На кокосовом / миндальном молоке _____	250мл	650₽
<i>With coconut / almond milk</i>		
Флэт Уайт на соевом молоке _____	250мл	650₽
<i>Flat white with soya milk</i>		
— На кокосовом / миндальном молоке _____	250мл	650₽
<i>With coconut / almond milk</i>		

КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА

Эспрессо без кофеина _____	40мл	300₽
<i>Decaf espresso</i>		
Американо без кофеина _____	130мл	300₽
<i>Decaf americano</i>		
Двойной эспрессо без кофеина _____	80мл	450₽
<i>Decaf double espresso</i>		
Капучино без кофеина _____	225мл	450₽
<i>Decaf cappuccino</i>		
Двойной капучино без кофеина _____	475мл	650₽
<i>Decaf double cappuccino</i>		
Латте без кофеина _____	250мл	450₽
<i>Decaf latte</i>		
Двойной латте без кофеина _____	500мл	650₽
<i>Decaf double latte</i>		
Гляссе без кофеина _____	250мл	500₽
<i>Decaf glasse</i>		
Фрапучино без кофеина (сироп кокосовый / миндальный / карамельный / ванильный) _____	300мл	650₽
<i>Decaf frappuccino (cocoanut / almond / caramel / vanilla)</i>		
Раф кофе без кофеина (сироп ваниль, сливки, кофе) _____	250мл	650₽
<i>Decaf raf coffee (vanilla syrup, cream, coffee)</i>		
Ристретто без кофеина _____	40мл	300₽
<i>Decaf ristretto</i>		
Маккиато без кофеина _____	50мл	400₽
<i>Decaf macchiato</i>		
Флэт Уайт без кофеина _____	250мл	650₽
<i>Decaf falt white</i>		



КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

CEZVE COFFEE PREPARED ON SAND AND SERVED WITH FRUIT CRISPS

Кофе по-восточному <i>Classic cezve coffee</i>	50мл	600₽
Кофе по-восточному пряный <i>Spicy cezve coffee</i>	50мл	600₽
Двойной кофе по-восточному <i>Double classic cezve coffee</i>	100мл	800₽
Двойной кофе по-восточному пряный <i>Double spicy cezve coffee</i>	100мл	800₽



ЧАЙ УЛУНСКИЙ

Най Сян <i>Nai Xiang</i>	300мл / 600мл	400₽ / 800₽
Женьшень Улун <i>Gienseng Oolong</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Те Гуань Инь <i>Tie Guan Yin</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Дун Дин <i>Dong Ding</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Да Хун Пао <i>Da Hong Pao</i>	300мл / 600мл	450₽ / 900₽



БЕЛЫЙ ЧАЙ

Белый пион <i>White peony</i>	300мл / 600мл	450₽ / 900₽
----------------------------------	---------------	-------------



ЖЁЛТЫЙ ЧАЙ

Цзюнь Шань Инь Чжень <i>Jun Shan Yin Zhen</i>	300мл / 600мл	450₽ / 900₽
--	---------------	-------------



ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

Генмайча <i>Genmaicha</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Сенча <i>Sencha</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽

Моли Нью Эр <i>Jasmine tea</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Лун Цзин <i>Long Jing</i>	300мл / 600мл	450₽ / 900₽



ЧЁРНЫЙ / КРАСНЫЙ ЧАЙ

Таёжный <i>Taiga tea</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Эрл Грей <i>Earl Grey</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Ассам <i>Assam</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Азерчай <i>Azertea</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Трёхлетний Пуэр <i>Phu Er 3 YO</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Пятнадцатилетний Пуэр <i>Phu Er 15 YO</i>	300мл / 600мл	1100₽ / 2200₽



ТРАВЯНОЙ И ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

Ромашковый настой <i>Chamomile tea</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Фруктово-ягодная смесь <i>Fruit and berry mix</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Алтайский чай <i>Altay mountain tea</i>	300мл / 600мл	350₽ / 750₽
Татарский чай <i>Tatarian tea</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Русский чай <i>Russian tea</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Копорский чай <i>Copor tea</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽
Гречишный чай <i>Buckwheat tea</i>	300мл / 600мл	350₽ / 700₽

НЕЧАЙНЫЕ ЧАИ

Имбирный чай <i>Ginger tea</i>	250мл / 600мл	650₽ / 900₽
Марокканский чай <i>Moroccan tea</i>	250мл / 600мл	450₽ / 850₽
Ягодный чай <i>Berry tea</i>	250мл / 600мл	900₽ / 1450₽
Масала чай <i>Masala tea</i>	300мл / 600мл	450₽ / 850₽
Облепиховый чай <i>Buckthorn tea</i>	300мл / 600мл	650₽ / 900₽
Пряная облепиха <i>Spicy buckthorn tea</i>	300мл / 600мл	450₽ / 850₽
Клюквенный чай <i>Cosmo Passion tea</i>	300мл / 600мл	650₽ / 900₽

СОКИ

Апельсиновый <i>Orange</i>	200мл	400₽
Яблочный <i>Apple</i>	200мл	400₽
Ананасовый <i>Pineapple</i>	200мл	400₽
Вишнёвый <i>Cherry</i>	200мл	400₽
Томатный <i>Tomato</i>	200мл	400₽
Клюквенный морс <i>Cranberry</i>	250мл	300₽



СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Морковь	250мл	450₽
<i>Carrot squeezed juice</i>		
Яблоко	250мл	450₽
<i>Apple squeezed juice</i>		
Грейпфрут	250мл	500₽
<i>Grapefruit squeezed juice</i>		
Апельсин	250мл	550₽
<i>Orange squeezed juice</i>		
Сельдерей	250мл	650₽
<i>Celery squeezed juice</i>		
Мандарин	250мл	750₽
<i>Mandarin squeezed juice</i>		
Гранат	250мл	1100₽
<i>Pomegranate squeezed juice</i>		
Томат	250мл	1500₽
<i>Tomato squeezed juice</i>		
Ананас	250мл	2200₽
<i>Pineapple squeezed juice</i>		
Манго	250мл	4500₽
<i>Mango squeezed juice</i>		



СМУЗИ

Ягодный	300мл	550₽
<i>Berry smoothie</i>		
Голубичный	300мл	650₽
<i>Blueberry smoothie</i>		
Зелёный	300мл	650₽
<i>Green smoothie</i>		
Клубничный	300мл	750₽
<i>Strawberry smoothie</i>		
Манговый	300мл	750₽
<i>Mango smoothie</i>		
Полезный	300мл	1200₽
<i>Healthy smoothie</i>		



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ванильный _____ <i>Vanilla milkshake</i>	300мл	350₽
Клубничный _____ <i>Strawberry milkshake</i>	300мл	350₽
Шоколадный _____ <i>Chocolate milkshake</i>	300мл	350₽
Голубично-банановый _____ <i>Blueberry-banana milkshake</i>	300мл	450₽



ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА

Соса-Соса _____ <i>Coca-Cola</i>	330мл	250₽
Соса-Соса Zero _____ <i>Coca-Cola Zero</i>	330мл	250₽
Sprite _____ <i>Sprite</i>	250мл	250₽
Ginger Ale _____ <i>Ginger Ale</i>	250мл	250₽
Red Bull _____ <i>Red Bull</i>	250мл	300₽
Fever-free tonic (Medeterian, Eldelflower, Premium Indian, Cucumber) _____ <i>Tonic (Medeterian, Eldelflower, Premium Indian, Cucumber)</i>	200мл	450₽



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Baikal Pearl (still)	250мл / 530мл	280₽ / 400₽
<i>Baikal Pearl (still)</i>		
Baikal Reserve (sparkling)	250мл / 530мл	280₽ / 400₽
<i>Baikal Reserve (sparkling)</i>		
San Benedetto (still/sparkling)	250мл / 750мл	550₽ / 750₽
<i>San Benedetto (still / sparkling)</i>		
Voss (still/sparkling)	375мл / 800мл	1150₽ / 1950₽
<i>Voss (still / sparkling)</i>		
Antipodes (still/sparkling)	500мл / 1000мл	1250₽ / 1850₽
<i>Antipodes (still / sparkling)</i>		



ЛИМОНАДЫ

Virgin Mojito	200мл	400₽
<i>Virgin Mojito lemonade</i>		
Citron	200мл / 1600мл	450₽ / 1200₽
<i>Citron lemonade</i>		
Mediterranean Cooler	200мл / 1600мл	400₽ / 1300₽
<i>Mediterranean Cooler lemonade</i>		
Raspberry Cooler	200мл / 1600мл	450₽ / 1450₽
<i>Raspberry Cooler lemonade</i>		
Ginger Melonade	200мл / 1600мл	450₽ / 1450₽
<i>Ginger Melonade lemonade</i>		
Kiwi-Basil	200мл / 1600мл	450₽ / 1450₽
<i>Kiwi-Basil lemonade</i>		
Mango-Boo	200мл / 1600мл	500₽ / 1600₽
<i>Mango-Boo lemonade</i>		
Man Hun	200мл / 1600мл	850₽ / 1750₽
<i>Man Hun lemonade</i>		
Passion Fresh	200мл / 1600мл	550₽ / 1800₽
<i>Passion Fresh lemonade</i>		

