

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTER

## БРУСКЕТТА С БАКЛАЖАНОМ, КОПЧЕНОЙ ФЕТОЙ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Хрустящая чиабатта с фетой собственного копчения, жареными баклажанами и вялеными томатами

НИТ

60 г

220₽

## БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ И МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ

Хрустящая чиабатта с ростбифом из говяжьей вырезки и маринованным перцем

НИТ

64 г

220₽

## МЯСНОЕ АССОРТИ

5 видов наивкуснейшего мяса: ростбиф, пастромы, буженина, язык и соленое сало. Подается с хреном, горчицей и каперсами

180 г

740₽

## БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ С/С, АВОКАДО И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

Хрустящая чиабатта с мягким творожным сыром, авокадо и лососем фирменного посола

НИТ

85 г

270₽

## БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ, МОЦАРЕЛЛОЙ И МЯТОЙ

Хрустящая чиабатта с томатами черри, запавленными мятой и базиликом с добавлением сливочной моцареллы

НИТ

100 г

170₽

## ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ВИШНЕВЫМ МАРМЕЛАДОМ

Нежнейший паштет, приготовленный с добавлением обжаренного фундука. Подается с мармеладом из вишни и ржаными хлебцами

130 г

230₽

## ОВОЩНОЕ АССОРТИ С ЗЕЛЕНЫМ АЙОЛИ

Хрустящая цветная капуста, томаты черри, сладкий перец, редис, стебель сельдерея, морковь, соус зелёный айоли из укропного масла

210/40 г

260₽



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTER

## АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Маринованная "по-Грузински" капуста, маринованные томаты, огурцы и грибочки, соленый чеснок и черемша

300 г

370₽

## АССОРТИ СЫРОВ С ГРУШЕВЫМ ВАРЕНЬЕМ

Пармезан, Маасдам, Моцарелла, Дор-Блю Камамбер. Подаем с вареньем из груши с розмарином, грецким орехом, сушеным инжиром и хрустящим крекером с грецким орехом

180/40 г

720₽

## РЫБНОЕ АССОРТИ

Ассорти рыбных закусок: лосось слабой соли, масляная рыба холодного копчения и шпроты на ржаных тостах. Подается с каперсами и гигантскими оливками

160 г

710₽

## ФИЛЕ БАЛТИЙСКОЙ СЕЛЬДИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

Филе сельди с обжаренным до корочки картофелем, маринованным красным луком и зеленью

200 г

210₽

## ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ ГИГАНТ

50 г

150₽

## ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА

50 г

270₽

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS



## ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

с соусом Таp-таp

180/40 г

190₽



## ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКА С МЯГКИМ СЫРОМ И ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА

Нежные оладьи из кабачка, с лососем слабой соли и творожным сыром, подаем с хрустящим крекером

260 г

420₽



## ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ ПОД СЫРОМ И КУНЖУТОМ

Мидии киви под "шапкой" из пармезана, гауды и кунжута, украшенные "взорванной" рисовой лапшой

180 г

360₽



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

## ЗАПЕЧЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ

Тигровые креветки, запеченные под "шалкой" из снежного краба и сельдерея. Подаются с листьями салата, редисом, кунжутом и соусом Терияки

180 г

560₽

НІТ

## КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ФИРМЕННОМ ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

Куриные крылья, обжаренные до хрустящей корочки и глазированные фирменным соусом из черного перца, подается со свежим сельдереем и морковью.

320/60/40 г

390₽



## ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С НАПОЛИ, МОЦАРЕЛЛОЙ И ПЕСТО

Половина, запеченного с соусом наполи и моцареллой, баклажана, подается с соусом песто.

180/20 г

340₽



# ХАЧАПУРИ

SIDE DISHES

## АССОРТИ ДОМАШНЕГО ХЛЕБА

Свежий и ароматный Бородинский, пшенично-луковый и злаковый хлеб подается с кремом из творожного сыра и вяленых томатов

150/40 г

190₽

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Национальное блюдо грузинской кухни. Готовится в форме лодочки, подается с сырым куриным желтком

450 г

440₽

## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Национальное блюдо грузинской кухни. Готовится в форме закрытого круглого пирога

450 г

440₽

# САЛАТЫ

SALADS

## ОЛИВЬЕ С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ И ЗЕЛЁНЫМ АЙОЛИ

Традиционный салат в авторской вариации - с треской собственного копчения, вяленой икрой камбалы и зеленым айоли из укропного масла



220 г

360₽

## САЛАТ С РОСТБИФОМ

Сытный салат с картофелем, сочным ростбифом, томатами, обжаренными кабачками, перепелиным яйцом, салатными листьями и ореховой заправкой

210 г

480₽

# САЛАТЫ

SALADS

## САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ И СОЕВО-АПЕЛЬСИНОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

Сочный салат с креветками, кальмаром и мини-осьминогами, с овощами и апельсином, заправляется соево-апельсиновой заправкой

220 г

590₽

НИТ

## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ФЕТОЙ

Свежие сочные овощи, хрустящие листья салата, сыр Фета собственного копчения, красный лук, гиганские Оливки с косточкой и заправкой из оливкового масла и бальзамического уксуса

210 г

370₽



## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ / С КУРИЦЕЙ

Листья хрустящего салата Романо, заправленные соусом на основе анчоусов, сочные обжаренные креветки/нежная куриная грудка, томаты, перепелиное яйцо, пармезан и хрустящие гренки

160 г

550₽

190 г

390₽



# САЛАТЫ

SALADS



## ТОМАТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ

Спелые азербайджанские томаты с красным луком, заправленные оливковым маслом и листьями кинзы

185 г

260₽

## КОРОЛЕВСКИЙ САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ, АВОКАДО И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Микс салатных листьев с рукколой, авокадо, бакинскими томатами, яйцом пашот и лососем собственного копчения, заправляется сливочно-горчичным соусом

170 г

570₽

# САЛАТЫ

SALADS

## ТАБУЛЕ С ИНДЕЙКОЙ, МЯГКИМ СЫРОМ И МЯТНО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Традиционный восточный салат в фирменном исполнении. Подается с нежной индейкой, творожным сыром и мятно-горчичной заправкой

220 г

290₽

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ЦЫПЛЕНКА, ВЕШЕНКАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Хрустящие салатные листья и обжаренные вешенки с печенью в вишневом соусе и яйцом пашот

200 г

360₽

# СУПЫ

— SOUPS —

## СУП ИЗ ПОДКОПЧЕННЫХ ТОМАТОВ С ТРЕСКОЙ И ШПИНАТОМ

Насыщенный томатный суп с легким ароматом копчения, подается со свежим шпинатом и опаленной треской

300 г

390₽



## ГРИБНОЙ КРЕМ-КАПУЧИНО

Грибной крем подается с пеной из пармезана и пылью из сухих грибов

290 г

320₽

## БОРЩ С ЧЕСНОКОМ И САЛОМ

Насыщенный суп с отварной говядиной, подается с ржаным хлебом, салом, луком и чесноком

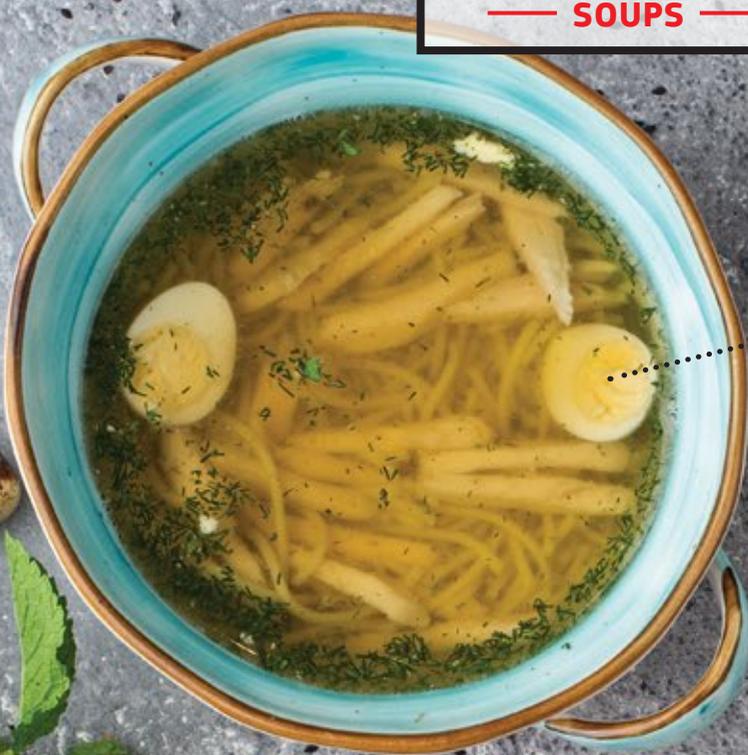
290\40\30 г

320₽



# СУПЫ

— SOUPS —



## • КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Наваристый куриный бульон, с добавлением яичной лапши и перепелиного яйца, украшенный ароматной свежей зеленью

310 г

190₽



## • ТЫКВЕННЫЙ СУП-ПЮРЕ С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ

Суп-пюре из запеченной с пряностями тыквы. Подается с кокосовым молоком и тыквенными семенами

290 г

230₽



## ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ

Бульон сваренный на креветочных панцирях с добавлением галангала, листьев лайма, имбиря и лимонграсса. С добавлением креветок, мидий, шампиньонов и томатов черри. Подается с заправленным японским рисом

310/80 г

530₽



# ГОРЯЧЕЕ

## SIDE DISHES

### ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ И СОУСОМ НАПОЛИ

Сочные котлеты из свинины и говядины,  
с картофельным пюре и соусом Наполи  
из протертых томатов

310 г

420₽

### ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР CIRCUS

Котлета из мраморной говядины, булочка  
собственного приготовления, сочные овощи в сочетании  
с двумя фирменными соусами - New York и сырный

350 г

470₽

### МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КРОКЕТАМИ И ГРИБАМИ

Медальоны из нежной свиной вырезки,  
подаются с крокетами из картофеля, бекона,  
пармезана и соусом из обжаренных грибов

300 г

540₽

# ГОРЯЧЕЕ

## SIDE DISHES

### КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ И ГРИБНЫМ СОУСОМ

Нежнейшие куриные котлеты с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом

310 г

380₽

### СТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И КРАСНЫМ ОГУРЦОМ

Говяжья вырезка с луком, шампиньонами, сливками, горчицей, подается с картофельным пюре, малосольным огурчиком в свекольном соке и зелени

300 г

550₽

### ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ ИЗ НУТА, ПЕЧЕНЫМ ЛУКОМ ШАЛОТ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Томленые говяжьи щечки в насыщенном мясном соусе, подаются с нутovým пюре, запеченным луком шалот и обжаренными белыми грибами

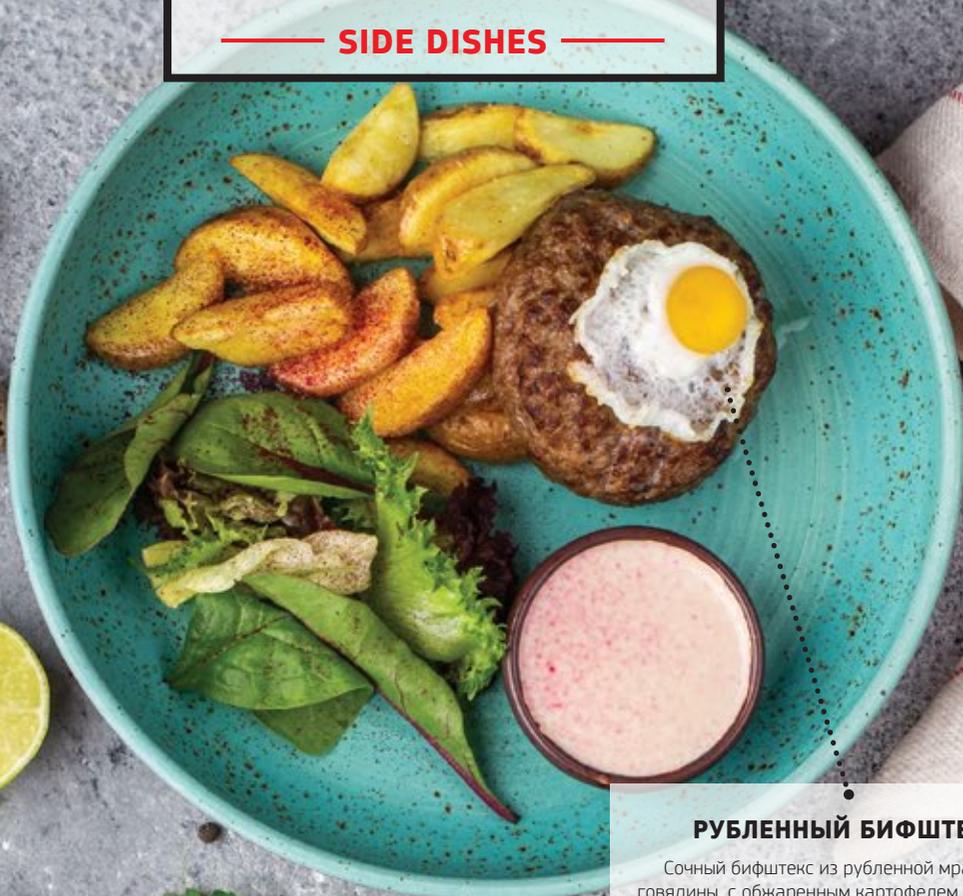
310 г

НІТ

650₽

# ГОРЯЧЕЕ

SIDE DISHES



## РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС

Сочный бифштекс из рубленой мраморной говядины, с обжаренным картофелем, салатными листьями и сливочно-перечным соусом

240/50 г

580₽



## УТИНАЯ НОЖКА С ЗЕЛЕННОЙ ГРЕЧКОЙ И ГРИБАМИ

Томленая утиная ножка, с гарниром из зеленой гречки и соусом из шампиньонов и вешенок

310 г

640₽

# ГОРЯЧЕЕ

— SIDE DISHES —



## КУРИНАЯ ГРУДКА СО ШПИНАТОМ И СОУСОМ ТОМ ЯМ

Куриное филе су-вид с соусом Том Ям и гарниром из шпината с миндалём

240 г

460₽



## СВИНАЯ ГРУДИНКА С КАРТОФЕЛЕМ ШАТО, БЕКОНОМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Томленая свиная грудинка в облепихово-горчичной глазури и картофелем, обжаренным с беконом и горошком

290 г

550₽

# ГОРЯЧЕЕ

SIDE DISHES



## ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ С КИНОА

Филе лосося приготовленное в соусе Терияки, рассыпчатая киноа и хрустящий огуречный тар-тар с сельдереем

220 г

760₽

## ФИЛЕ ТРЕСКИ С ЧЕВЕВИЦЕЙ И СОУСОМ ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ И АНЧОУСОВ

Запеченная треска, подается с отварной чечевицей и соусом из вяленых томатов, жемчужного лука, анчоусов и каперсов

280 г

560₽



# ГОРЯЧЕЕ

SIDE DISHES

## КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

Нежнейшие котлеты из щуки, обжаренные в хрустящей панировке, подаются со шпинатным пюре и соусом из лука-порей и бекона

300 г

380₽

## ФИЛЕ ЗУБАТКИ В МИСО-КАРАМЕЛИ С ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ

Нежное филе зубатки подается с хрустящим овощным гарниром и карамелью из ферментированных соевых бобов

260 г

650₽



# ПАСТА

PASTA



## ОРЕКЬЕТТИ С ТОМАТАМИ, БЕКОНОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ

Паста в соусе из обжаренного бекона  
и томатов с добавлением моцареллы

320 г

360₽



## КАРБОНАРА

Классическая паста, приготовленная  
с добавлением лука, бекона, сливок,  
свежемолотого перца, яичного желтка  
и сыра пармезан

320 г

360₽

# ПАСТА

PASTA

## ФУЗИЛИ С ГОВЯДИНОЙ, ШПИНАТОМ И ПОДКОПЧЕННЫМ СЫРОМ

Паста в соусе из обжаренной говядины, томатов, сливок, шпината и сыра с копченой паприкой

300 г

490₽

## КАЗАРЕЧЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА И ВЯЛЕННЫМ ЖЕЛТКОМ

Паста в соусе из обжаренных белых грибов, подается с муссом из пармезана, вяленым желтком и грибной пудрой

300 г

430₽



# ГРИЛЬ

GRILL

## ФЛАНК СТЕЙК

Отруб из внутренней части брюшной области.  
Рекомендуемая степень прожарки  
medium-rare/medium

250\*/50 г

## ДЕНВЕР СТЕЙК

Нежнейший отруб из шейной части, приготовленный  
на огне, подается с миксом салатов и соусом.  
Рекомендуемая степень прожарки medium

250\*/50 г

## ЧАК РОЛЛ

Лопаточная часть туши, приготовленная  
на огне, подается с миксом салатов и соусом.  
Рекомендуемая степень прожарки medium

250\*/50 г

## МАЧЕТЕ СТЕЙК

Отруб из грудной части. Рекомендуемая  
степень прожарки medium-rare/medium

250\*/50 г

\*указан вес сырого продукта

# ГРИЛЬ

GRILL

900₽

850₽

850₽

900₽

# ГРИЛЬ

GRILL

## РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ

Целая радужная форель, наливр 250-300, обжаренная на огне, в сочетании с салатом, белым винным соусом и лимоном

240/50 г

670₽

## СВИНАЯ ОТБИВНАЯ

Тонко отбитое филе свиной шеи, приговоренное на углях. Подается с листьями салата и мясным соусом

260/50 г

650₽

## ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН

Целый цыпленок, маринованный с тимьяном, чесноком, перцем чили и обжаренный в джоспере. Подается с листьями салата и соусом Сацибели

450/50 г

690₽

# ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

## ШАМПИЬОНЫ, ЖАРЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ И ТИМЬЯНОМ

Обжаренные на чесночном масле шампиньоны с добавлением ароматного тимьяна

130 г

230₽

## КАРТОФЕЛЬ МИНИ, ЖАРЕННЫЙ С ЧЕСНОКОМ И ТРАВАМИ

Обжаренный на ароматном чесночном масле мини картофель, приправленный зеленью

150 г

120₽

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Воздушное картофельное пюре, дополненное муссом из сыра пармезан

150/20 г

120₽

## СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ

Зеленые стручки фасоли обжаренные на чесночном масле с добавлением тимьяна

140 г

210₽

## ОВОЩИ ГРИЛЬ

Свежие овощи, приготовленные на огне (Цукини, баклажан, сладкий перец, бакинский томат) подаются с красным луком и соусом песто

150/20 г

270₽

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

картофельные брусочки, обжаренные во фритюре. Подаются с сырным соусом

150/40 г

150₽

## КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

Картофельные дольки с чесночным маслом и зеленью в сочетании с сырным соусом

150/40 г

150₽

# РОЛЛЫ

— ROLLS —



## РОЛЛ ТУНЕЦ КИМЧИ

Тунец, кимчи, авокадо, огурец, творожный сыр, кинза, укроп, копченый миндаль, рис, нори

210 г

420₽



## ФИЛАДЕЛЬФИЯ НОТ

Филе лосося, сливочный сыр, авокадо, огурец, рис японский, нори

220 г

590₽

# РОЛЛЫ

ROLLS

## РОЛЛ "ПРЯМИКОМ ИЗ ОГНЯ"

ростбиф, маринованный перец, грибы вешенки, творожный сыр, рис, нори

220 г

490₽



## РОЛЛ С ЛОСОСЕМ С/С И ГУАКАМОЛЕ

Лосось фирменного посола, авокадо, томаты, творожный сыр, огурец, соус манго, рис, нори

230 г

560₽



# РОЛЛЫ

ROLLS

## ФИЛАДЕЛЬФИЯ КЛАССИЧЕСКАЯ

Филе лосося, сливочный сыр, авокадо, огурец, рис японский, нори

220 г

590₽

## РОЛЛ С ХРУСТЯЩЕЙ КРЕВЕТКОЙ

Креветка в темпуре, омлет, авокадо, майонез, стружка бонито, лист салата, ореховый соус, рис, нори

220 г

420₽

НИТ

# РОЛЛЫ

ROLLS



## КАЛИФОРНИЯ

Кrab, снежный краб, майонез, авокадо, огурец, икра масаго, рис, нори

220 г

560₽



## РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И МИНДАЛЕМ

Лосось собственного копчения, икра масаго, омлет, творожный сыр, миндаль слайс, рис, нори

220 г

550₽



# ДЕСЕРТЫ

DESSERT

## МЕДОВИК С КРЕМОМ ИЗ ХАЛВЫ И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

Медовые коржи, прослоенные нежным сливочно-сметанным кремом. Подается со сливочным соусом из халвы и ягодами черной смородины, проваренными в сахаре

150 г

230₽

## ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ВИШНЕВЫМ ВАРЕНЬЕМ

Классический шоколадный кекс, украшенный шариком ванильного мороженого, вареньем из вишни и ореховой меренгой

170 г

270₽

НІТ

# ДЕСЕРТЫ

DESSERT

## МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТ

Ванильное, фисташковое, шоколадное, сырное, соленая карамель, сорбет малина, сорбет манго

50 г

120₽

## ФРУКТОВЫЙ РОЛЛ

Спелый банан, творожный сыр и гущеное молоко, завернутые в тонкие слайсы ананаса, в сочетании с ванильным мороженым

160/50 г

360₽

## МИЛФЕЙ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

Тончайшие слои теста, прослоенные нежным ванильным кремом в сочетании с сезонными фруктами или ягодами

110 г

250₽

# ДЕСЕРТЫ

DESSERT

## КАРАМЕЛЬНЫЙ БРАУНИ

Шоколадный бисквит с арахисом политый соленой карамелью с добавлением сезонных фруктов и воздушный мусс крем-брюле



140 г

250₽

## ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С ГРУШЕВЫМ ВАРЕНЬЕМ

Тыквенный домашний пирог, приготовленный с добавлением теплых специй, в сочетании с кокосовым соусом и вареньем из груши и розмарина

160 г

230₽

# ДЕСЕРТЫ

DESSERT

## МОРКОВНЫЙ ПИРОГ С СОРБЕТОМ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

Пирог из моркови, сухофруктов и творожного крема дополненный соусом из моркови и апельсина, подается с фруктовым сорбетом

160 г

250₽

## КРЕМ-ЧИЗКЕЙК С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Авторское прочтение классического десерта. Чизкейк готовится в виде крема с насыщенным вкусом классического десерта. Украшается крошкой песочного печенья сабле и соленой карамелью

110 г

230₽

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

CHILDREN'S MENU

МИНИ ЦЕЗАРЬ, 100 г.....	220Р
ОВОЩНЫЕ ПАЛОЧКИ, 150 г.....	120Р
САЛАТ ОВОЩНОЙ С КУРОЧКОЙ, 110 г.....	130Р
КУРИНЫЙ СУПЧИК, 200 г.....	150Р
КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП С МОЛОЧНОЙ ШАПОЧКОЙ, 180 г.....	150Р
КУРИНЫЙ ШАШЛЫЧОК, 75 г.....	170Р
КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ, 110 г.....	190Р
<b>ПАСТА С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ</b>	
В СЛИВОЧНОМ / ТОМАТНОМ СОУСЕ, 180 г.....	190Р
МАКАРОШКИ С СЫРОМ, 150 г.....	150Р
МЯСНЫЕ КОТЛЕТКИ, 90 г.....	280Р
КАРТОШЕЧКА ФРИ, 100 г.....	70Р
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ, 100 г.....	70Р
БЛИНЧИКИ, 75 г.....	90Р
СЫРНИКИ, 90 г.....	130Р
СГУЩЕНКА, 50 г.....	50Р
ВАРЕНЬЕ, 50 г.....	50Р



# СОУСЫ

ROLLS

СЛИВОЧНЫЙ  
ПЕППЕР

50 г

100₽

САЦЕБЕЛИ

50 г

100₽

СЫРНЫЙ

50 г

100₽

СМЕТАННО-  
ЧЕСНОЧНЫЙ

50 г

100₽

ТАР-ТАР

50 г

100₽

СМЕТАНА

50 г

100₽

ХРЕН

50 г

100₽

МАЙОНЕЗ

50 г

100₽

ИЗ КВАСА

50 г

100₽

СЛАДКИЙ  
ЧИЛИ

50 г

100₽

НЬЮ-ЙОРК

50 г

100₽

БЕЛЫЙ  
ВИННЫЙ

50 г

100₽

ГОРЧИЦА

50 г

100₽

НАПОЛИ

50 г

100₽

ПЕРЕЧНЫЙ

50 г

100₽

ТЕРИЯКИ

50 г

100₽

# ТОППИНГИ

TOPPING

<b>ОЛИВКИ / МАСЛИНЫ ГИГАНТ, 50 г</b> .....	<b>150Р</b>
<b>ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, 50 г</b> .....	<b>90Р</b>
<b>КРЕВЕТКИ, 40 г</b> .....	<b>180Р</b>
<b>АПЕЛЬСИНЫ, 50 г</b> .....	<b>50Р</b>
<b>ГРУША, 50 г</b> .....	<b>50Р</b>
<b>ЯБЛОКО, 50 г</b> .....	<b>50Р</b>
<b>КИВИ, 50 г</b> .....	<b>50Р</b>
<b>ВИНОГРАД, 50 г</b> .....	<b>50Р</b>