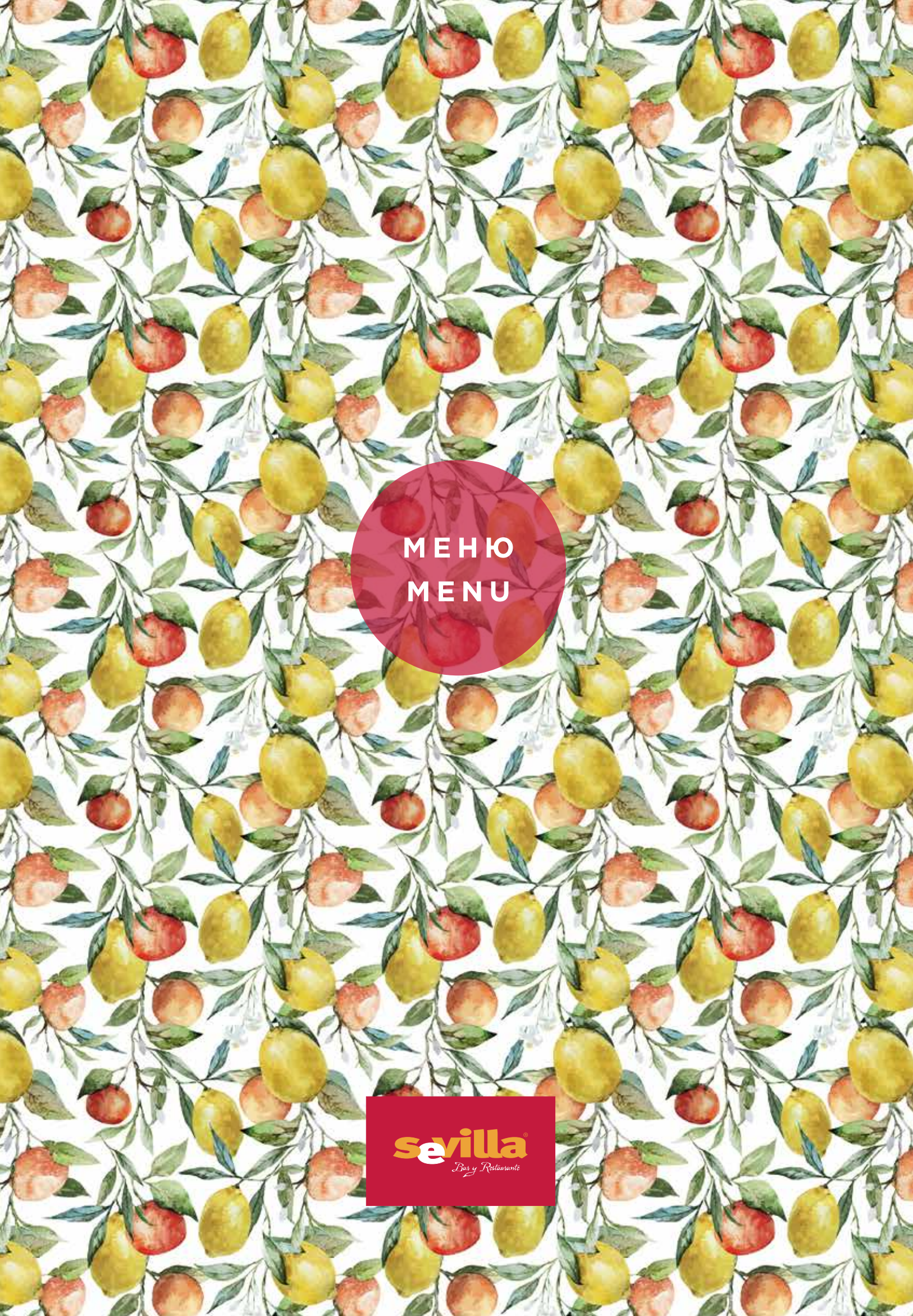




МЕНЮ
MENU



ТАПАС TAPAS

РУЛЕТКИ ИЗ ЛОСОСЯ

Фаршированные сливочным сыром,
подаются с жареным хлебом

SALMON ROLLS

Stuffed with cream cheese
and served with roasted bread

450 РУБ / RUB

ОБЖАРЕННЫЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

С оливками, маслинами
и вялеными помидорами с молодой
спаржей и соусом пармезан

SAUTÉED

SEA SCALLOPS

With olives and sun dried tomatoes,
served with asparagus
and parmesan sauce

690 РУБ / RUB

ХАМОН СЕРРАНО

С медовой дыней

JAMON SERRANO

With honey melon

420 РУБ / RUB

КУРИЦА, ЗАВЕРНУТАЯ В БЕКОН

С соусом цацики

BACON WRAPPED CHICKEN

With tzatziki sauce

320 РУБ / RUB



МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ MARINATED OLIVES

225 РУБ / RUB

ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Запеченные с сыром

STUFFED

EGGPLANTS

Baked with cheese

350 РУБ / RUB

ОВОЩНАЯ СОЛОМКА С СОУСОМ

VEGETABLE CRUDITE PLATTER WITH DRESSING

150 РУБ / RUB



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ SALADS AND APPETIZERS

ИСПАНСКИЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

С соусом песто и лимоном

SPANISH SEAFOOD SALAD

With pesto and lemon

650 РУБ / RUB

САЛАТ С ТОМАТАМИ, ХАМОНОМ СЕРРАНО, СЫРОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

SALAD WITH TOMATOES, JAMON SERRANO, CHEESE AND OLIVE OIL

490 РУБ / RUB

САЛАТ КАПРЕЗЕ

От шеф-повара

CAPRESE SALAD

A la chef

550 РУБ / RUB

МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ ГРИЛЬ

С сыром фета, оливковым маслом и чесноком

MARINATED GRILLED VEGETABLES

With feta cheese, olive oil and garlic

490 РУБ / RUB

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТУНЦОМ

и манговым чатни

WARM TUNA SALAD

with mango chutney

790 РУБ / RUB

ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ ЦЕЗАРЬ

С листьями ромен-салата, обжаренными томатами черри, хлебными сухариками, подается с сыром пармезан и соусом цезарь с анчоусами

TRADITIONAL CAESAR SALAD

With romaine lettuce, parmesan cheese, roasted cherry tomatoes and bread croutons, tossed with anchovy Caesar dressing

640 РУБ / RUB

С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ ГРИЛЬ

Маринованной в соусе чили

WITH GRILLED CHICKEN BREAST

Marinated in chili sauce

740 РУБ / RUB

С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ

Маринованными с лаймом с тимьяном

WITH GRILLED TIGER PRAWNS

Thyme-lime marinated

760 РУБ / RUB





СУПЫ SOUPS

СУП ДНЯ SOUP OF THE DAY

550 РУБ / RUB

ФИНСКАЯ УХА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ FINNISH SMOKED SALMON SOUP

750 РУБ / RUB

КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА С МОРЕПРОДУКТАМИ SPINACH CREAM SOUP WITH SEAFOOD

650 РУБ / RUB

СУП «СЕВИЛЬЯ» ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Мидии, королевские креветки, кальмары, морской гребешок, лосось, чеснок, перец чили, петрушка. Подается с томатным соусом и багетом

“SEVILLA” SEAFOOD SOUP

Mussels, tiger prawns, calamari, scallop, salmon, garlic, chili and parsley. Served with tomato sauce and baguette

800 РУБ / RUB





ПАСТА, РИЗОТТО И ПАЭЛЬЯ PASTA, RISOTTO AND PAELLA

Паста на ваш выбор: спагетти или лингвини со шпинатом
Pasta of your choice: spaghetti or spinach linguine

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И ТОМАТАМИ

**PASTA WITH SHRIMPS
AND TOMATOES**

790 РУБ / RUB

ПАСТА КАРБОНАРА PASTA CARBONARA

650 РУБ / RUB

ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ PASTA BOLOGNESE

650 РУБ / RUB

РИЗОТТО С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ CHICKEN AND MUSHROOM RISOTTO

720 РУБ / RUB

РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ WILD MUSHROOM RISOTTO

690 РУБ / RUB

РИЗОТТО С ВЯЛЕНОЙ ВЕТЧИНОЙ И СПАРЖЕЙ

Приготовленное на шампанском

**HAM RISOTTO
WITH ASPARAGUS**

Cooked with champagne

850 РУБ / RUB

ПАЭЛЬЯ С КРОЛИКОМ

Готовится из риса с беконом, паприкой,
луком-шалот, зеленым горошком,
приправлена пряными травами

RABBIT PAELLA

Cooked with rice and bacon, paprika,
shallot, green peas, flavored with herbs

700 РУБ / RUB

ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Мидии, королевские креветки,
морские гребешки, кальмар, соус биск,
запеченный чеснок, перец чили,
халапеньо, шпинат, лимон и рис

SEAFOOD PAELLA

Mussels, tiger prawns, scallops, calamari,
bisque sauce, roasted garlic, chili pepper,
jalapeno, spinach, lemon and rice

990 РУБ / RUB





БЛЮДА НА ГРИЛЕ GRILLED DISHES

Все блюда гриль подаются с гарнирами на выбор:

маринованные овощи гриль / мини-картофель / картофель фри / зеленый салат

All grilled dishes are served on your choice with:

grilled marinated vegetables / mini potatoes / French fries / green salad

ЛОСОСЬ ГРИЛЬ ИЛИ КОПЧЕНЫЙ

С соусом песто из рукколы

GRILLED OR SMOKED SALMON

With arugula pesto

1 350 РУБ / RUB

ДОРАДО ГРИЛЬ

С соусом чили

GRILLED DORADO

With chili sauce

1 200 РУБ / RUB

ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК ГРИЛЬ

С чесноком и розмарином

GRILLED PRAWN SKEWER

With rosemary and garlic

1 800 РУБ / RUB

КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ

Маринованная с лимоном,
лаймом и ананасовой сальсой

GRILLED CHICKEN BREAST

Marinated in lemon, lime and pineapple salsa

730 РУБ / RUB

КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

С соусом барбекю

SMOKED PORK SPARE RIBS

With BBQ sauce

900 РУБ / RUB

СВИНИНА ГРИЛЬ

Маринованная по-испански,
с соусом ромеско

GRILLED PORK

Spanish style marinated,
served with romesco sauce

900 РУБ / RUB

КАРЕ ЯГНЕНКА ГРИЛЬ

С соусом из копченого чеснока

GRILLED RACK OF LAMB

With smoked garlic sauce

1 650 РУБ / RUB

СТЕЙК РИБАЙ

С маслом и травами

RIB EYE STEAK

With herbed butter

1 900 РУБ / RUB

АССОРТИ-ГРИЛЬ НА ШПАГЕ ДЛЯ ДВОИХ:

Креветки, курица, свинина и говядина

GRILLED MIX

ON THE SKEWER FOR TWO:

Prawns, chicken, pork and beef

2 400 РУБ / RUB

БАКЛАЖАНЫ ГРИЛЬ

С запеченной моцареллой

GRILLED EGGPLANTS

With baked mozzarella

690 РУБ / RUB





БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА CHEF'S SPECIALS

ФИЛЕ ПАЛТУСА НА ПАРУ

С морковью и сельдереем,
приправленное маслом петрушки

STEAMED HALIBUT FILLET

With carrots and celery,
garnished with parsley butter

1100 РУБ / RUB

ТЕЛЯТИНА “ОССОБУКО”

Приготовленная на медленном огне,
подается с чесночно-картофельным пюре

SLOW COOKED VEAL OSSOBUCCO

Served with garlic mashed potatoes

990 РУБ / RUB

ИСЛАНДСКАЯ

ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА

С ОВОЩНЫМ РАГУ

Подается с чесночно-картофельным пюре

ICELANDIC LAMB SHANK

WITH SAMFAINA

Served with garlic mashed potatoes

1 700 РУБ / RUB





ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ TRADITIONAL RUSSIAN MENU

САЛАТ «СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ»

“HERRING A LA RUSSE” SALAD

550 РУБ / RUB

БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

PANCAKES WITH RED CAVIAR

900 РУБ / RUB



РЫБНОЕ АССОРТИ

Маринованная и копченая рыба

FISH PLATTER

Marinated and smoked

840 РУБ / RUB

МЯСНОЕ АССОРТИ

MEAT PLATTER

640 РУБ / RUB

ТРАДИЦИОННЫЙ БОРЩ СО СМЕТАНОЙ

TRADITIONAL RUSSIAN BORSCH WITH SOUR CREAM

650 РУБ / RUB

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБНЫМ СОУСОМ И СЫРОМ

Подается со сметаной

TRADITIONAL DUMPLINGS (PELMENI), BAKED WITH MUSHROOM SAUCE AND CHEESE

Served with sour cream

700 РУБ / RUB

СУДАК «ПО-ЦАРСКИ»

Подается с оладушком из гречи

PIKE PERCH TSAR STYLE

With buckwheat pancake

750 РУБ / RUB

БЕФСТРОГАНОВ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Подается с чесночно-картофельным пюре и корнишоном

CHEF SPECIAL BEEF STROGANOFF

Served with mashed potatoes and pickle

950 РУБ / RUB



ДЕСЕРТЫ DESSERTS

КРЕМА КАТАЛАНА

Традиционная испанская
версия крем-брюле

CREMA CATALANA

Traditional Spanish version
of crème brûlée

350 РУБ / RUB

ТОРТ ДНЯ

CAKE OF THE DAY

450 РУБ / RUB

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Подается с шариком ванильного мороженого

CHOCOLATE FONDANT

Served with a scoop of vanilla ice cream

590 РУБ / RUB

МАРИНОВАННЫЕ ФРУКТЫ С ШАРИКОМ СОРБЕТА

MARINATED FRUITS WITH SORBET SCOOP

450 РУБ / RUB

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Подается с ванильным соусом
и шариком мороженого

APPLE STRUDEL

Served with vanilla sauce and ice cream scoop

590 РУБ / RUB

МОРОЖЕНОЕ

Ванильное, клубничное, шоколадное

ICE CREAM

Vanilla, strawberry, chocolate

220 РУБ / RUB

СОРБЕТЫ

SELECTION OF SORBETS

190 РУБ / RUB





НАПИТКИ

DRINKS

САНГРИЯ

Освежающая сангрия – традиционный испанский напиток.
Коктейль делают из вина, бренди или ликера с соками или лимонадом.
Её подают в кувшине со свежими фруктами и льдом.

SANGRIA

Wonderfully refreshing sangria is a traditional Spanish drink.
The punch is made with wine and brandy or liqueur and blended
with juice or other soft drinks. Served with fruits and ice.

	250 ml	1L
КОРОЛЕВСКАЯ САНГРИЯ		
Игристое вино 80 ml / 320 ml		
Цитрусовый ликер 15 ml / 60 ml		
Апельсиновый сок 50 ml / 200 ml		
Свежие фрукты		
ROYAL SANGRIA	550	1 950
Sparkling wine 80 ml / 320 мл		
Citrus liqueur 15 ml / 60 мл		
Orange juice 50 ml / 200 мл		
Fresh fruits of the season		
КРАСНАЯ САНГРИЯ		
Красное вино 60 ml / 240 мл		
Бренди 10 ml / 40 мл		
Цитрусовый ликер 10 ml / 40 мл		
Цитрусовый лимонад, свежие фрукты		
SANGRIA TINTO	375	1 300
Red wine 60 ml / 240 мл		
Brandy 10 ml / 40 мл		
Citrus liqueur 10 ml / 40 мл		
Lemonade, fresh fruit of the season		
БЕЛАЯ САНГРИЯ		
Белое вино 60 ml / 240 мл		
Персиковый ликер 10 ml / 40 мл		
Бренди 40 мл 10 ml / 40 мл		
Свежие фрукты, имбирный эль, цитрусовый лимонад		
SANGRIA BLANCO	375	1 300
White wine 60 ml / 240 мл		
Peach liqueur 10 ml / 40 мл		
Brandy 10 ml / 40 мл		
Ginger Ale, lemonade, fresh fruits of the season		



ШАМПАНСКОЕ
CHAMPAGNE

	375 ml	750 ml
МОЕТ & ШАНДОН БРЮТ ИМПЕРИАЛ MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL		13 000
ВДОВА КЛИКО ПОНСАРДЕН БРЮТ VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT		17 000

ИГРИСТОЕ ВИНО
SPARKLING WINES

	150 ml	750 ml
РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ БРЮТ RUSSIAN SPARKLING WINE BRUT	400	2 000
АБРАУ ДЮРСО БРЮТ (РОССИЯ) ABRAU DURSO BRUT (RUSSIA)	500	2500
МОНТЕФЬОРЕ ПРОСЕККО (ВЕНЕТО) MONTEFIORE PROSECCO (VENETO)	900	5000



БЕЛЫЕ ВИНА
WHITE WINES

	375 ml	750 ml
ПИНО ГРИДЖИО. ВИЛЛА РОКА (ИТАЛИЯ) Pinot Grigio. Villa Rocca (Italy)	2 100	
ДОМАШНЕЕ ВИНО (ИСПАНИЯ) House wine (Spain)		2 300
БРОКЕН БЭК ШАРДОНЕ (ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АВСТРАЛИЯ) Broken Back Chardonnay (South Eastern Australia)		3 000
ШЕНЕН БЛАН. ХИЛЛ ВЬЮ (ЮАР) Chenin Blanc. Hill View (South Africa)		3 000
ВЕРДЕХО. КАСТИЛЬО ДЕ АСА (ИСПАНИЯ) Verdejo. Castillo de Aza (Spain)		3 200
СОВИНЬОН КАТАЛЬДО (ИТАЛИЯ) Sauvignon Cataldo (Italy)		3 200
ЛЯ БОСКАНА БЛАНКО (ИСПАНИЯ) La Boscana Blanco (Spain)		4 600
РИСЛИНГ. ЛАНДХАУС МАЙЕР (АВСТРИЯ) Riesling. Landhaus Mayer (Austria)		4 600
ШАБЛИ. ГИЙОМ ВРИНЬО (ФРАНЦИЯ) Chablis. Guillaume Vrignaud (France)		9 000



КРАСНЫЕ ВИНА
RED WINES

	750 ml
ДОМАШНЕЕ ВИНО (ИСПАНИЯ) House wine (Spain)	2 145
БРОКЕН БЭК ШИРАЗ (АВСТРАЛИЯ) Broken Back Shiraz (Australia)	2 800
ПИНОТАЖ. ХИЛЛ ВЬЮ (ЮАР) Pinotage. Hill View (South Africa)	2 800
ОЙНОС НЕРО Д'АВОЛО МЕРЛО БИОЛОДЖИКО (ИТАЛИЯ) Oynos Nero d'Avola-Merlot Biologico (Italy)	2 900
КЪЯНТИ КЛАССИКО. ДЖУЛИО СТРАККАЛИ (ИТАЛИЯ) Chianti Classico. Giulio Straccali (Italy)	3 500
МАЛЬБЕК. ЗУККАРДИ СЕРИЯ А (АРГЕНТИНА) Malbec Serie A. Zuccardi (Argentina)	3 500
ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КЛАССИКО СУПЕРИОРЕ. РИПАСО. ДЖУЗЕППЕ КАМПАНЬОЛА (ИТАЛИЯ) Valpolicella Classico Superiore. Ripasso. Guiseppe Campagnola (Italy)	4 700
БОСК СИЛЬВЕСТРЕ (ИСПАНИЯ) Bosc Silvestre (Spain)	6 000
КАРМЕНЕР ЛЕЙЕНДА. БЕРНАР МАГРЕ (ЧИЛИ) Carmenere Leyenda. Bernard Magrez (Chile)	6 000
ШАТО МАРГО ДЕ БЕССАН (ФРАНЦИЯ) Chateau Margaux de Bessan (France)	11 000



РОЗОВОЕ ВИНО
ROSÉ WINE

750 ml

**МОНТЕФЬОРЕ РОЗАТО
(ИТАЛИЯ)**
Montefiore Rosato (Italy)

2 600

ВИНА ПО БОКАЛАМ 150 МЛ
WINE BY GLASS 150 ML

КРАСНОЕ ВИНО / RED WINE

**ДОМАШНЕЕ ВИНО
(ИСПАНИЯ)**
House wine (Spain)

380

**ОЙНОС НЕРО Д’АВОЛА МЕРЛО
(ИТАЛИЯ)**
Oynos Nero d’Avola-Merlot Biologico (Italy)

600

БЕЛОЕ ВИНО / WHITE WINE

**ДОМАШНЕЕ ВИНО
(ИСПАНИЯ)**
House wine (Spain)

380

**СОВИНЬОН КАТАЛЬДО
(ИТАЛИЯ)**
Sauvignon Cataldo (Italy)

600



ХЕРЕС SHERRY	40 ml
ХЕРЕС АЛЕХАНДРО ФИНО ALEXANDRO FINO	510

ПОРТО PORTO	80 ml
ПОРТВЕЙН ОСБОРН РУБИ OSBORNE FINE RUBY PORTO	950

ВЕРМУТ VERMUTH	80 ml
МАРТИНИ БЬЯНКО MARTINI BIANCO	440
МАРТИНИ РОССО MARTINI ROSSO	440
МАРТИНИ ЭКСТРА ДРАЙ MARTINI EXTRA DRY	440

ВОДКА VODKA	40 ml
РУССКИЙ СТАНДАРТ КЛАССИЧЕСКИЙ RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	275
РУССКИЙ СТАНДАРТ ПЛАТИНУМ RUSSIAN STANDARD PLATINUM	330
РУССКИЙ СТАНДАРТ ИМПЕРИЯ RUSSIAN STANDARD IMPERIA	400
БЕЛУГА АЛЛЮР BELUGA ALLURE	680
БЕЛУГА ЗОЛОТАЯ ЛИНИЯ BELUGA GOLD LINE	780
ГРЕЙ ГУС GREY GOOSE	770



КАЛЬВАДОС
CALVADOS

	40 ml
КАЛЬВАДОС VSOP CALVADOS VSOP	680
КАЛЬВАДОС XO CALVADOS XO	1 160

КОНЬЯК
COGNAC

РЕМИ МАРТИН VSOP REMY MARTIN VSOP	950
ХЕННЕССИ VS HENNESSY VS	550
ХЕННЕССИ VSOP HENNESSY VSOP	950
ХЕННЕССИ XO HENNESSY XO	2 350
РЕМИ МАРТИН XO REMY MARTIN XO	2 350

БРЕНДИ
BRANDY

МЕТАКСА METAXA	480
--------------------------	-----

ВИСКИ
WHISKEY

ДЖЕЙМЕСОН JAMESON	475
ДЖЕЙМЕСОН 12 Y.O. JAMESON 12 Y.O.	950
ДЖЕК ДЕНИЕЛЗ JACK DANIEL'S	550
ЧИВАС 12 Y.O. CHIVAS 12 Y.O.	600
ЧИВАС 18 Y.O. CHIVAS 18 Y.O.	990
ДЖОННИ ВОЛКЕР RED LABEL JOHNNIE WALKER RED LABEL	450
ДЖОННИ ВОЛКЕР BLACK LABEL JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	695



ВИСКИ
WHISKEY

	40 ml
ГЛЕНФИДДИК 15 Y.O. GLENFIDDICH 15 Y.O.	850
ГЛЕНФИДДИК 21 Y.O. GLENFIDDICH 21 Y.O.	1 650

ТЕКИЛА
TEQUILA

ОЛЬМЕКА БЛАНКО OLMECA BLANCO	375
ОЛЬМЕКА ГОЛД OLMECA GOLD	425

ДЖИН
GIN

ГОРДОНЗ GORDONS	385
БОБМЕЙ САПФИР BOMBAY SAPPHIRE	585

РОМ
RUM

БАКАРДИ ОРО BACARDI ORO	415
БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА BACARDI CARTA BLANCA	415
БАКАРДИ БЛЕК BACARDI BLACK	415

ЛИКЕРЫ
LIQUORS

КАМПАРИ CAMPARI	380
ЕГЕРМАЙСТЕР JAGERMEISTER	450
ДРАМБУИ DRAMBUIE	530
САМБУКА SAMBUCA	450
БЕЙЛИЗ АЙРИШ КРИМ BAILEY'S IRISH CREAM	420



ПИВО
BEER

	330 ml
КРУШОВИЦЕ СВЕТЛОЕ KRUŠOVICE LAGER	520
КРУШОВИЦЕ ТЕМНОЕ KRUŠOVICE DARK	520
КЛАУСТАЛЕР БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ CLAUSTHALER NON-ALCOHOLIC	350

ВОДА
WATER

	500 ml	750 ml
АКВА ПАННА ACQUA PANNA	380	450
САН ПЕЛЛЕГРИНО S.PELLEGRINO	380	450
	330 ml	500 ml
БОРЖОМИ BORJOMI	250	300

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
SOFT DRINKS

	330 ml
КОКА-КОЛА / COCA-COLA	220
КОКА-КОЛА ЗЕРО / COCA-COLA ZERO	220
СПРАЙТ / SPRITE	220
ФАНТА / FANTA	220
	250 ml
ШВЕПС ТОНИК / SCHWEPPE'S TONIC	220
ШВЕПС БИТТЕР ЛЕМОН / SCHWEPPE'S BITTER LEMON	220

СОКИ
JUICES

	250 ml
АПЕЛЬСИНОВЫЙ ORANGE	195
ЯБЛОЧНЫЙ APPLE	195
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ GRAPEFRUIT	195
КЛЮКВЕННЫЙ CRANBERRY	195
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК ДНЯ FRESH SQUEEZED JUICE OF THE DAY	425
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ АНАНАСОВЫЙ СОК FRESH SQUEEZED PINEAPPLE JUICE	590

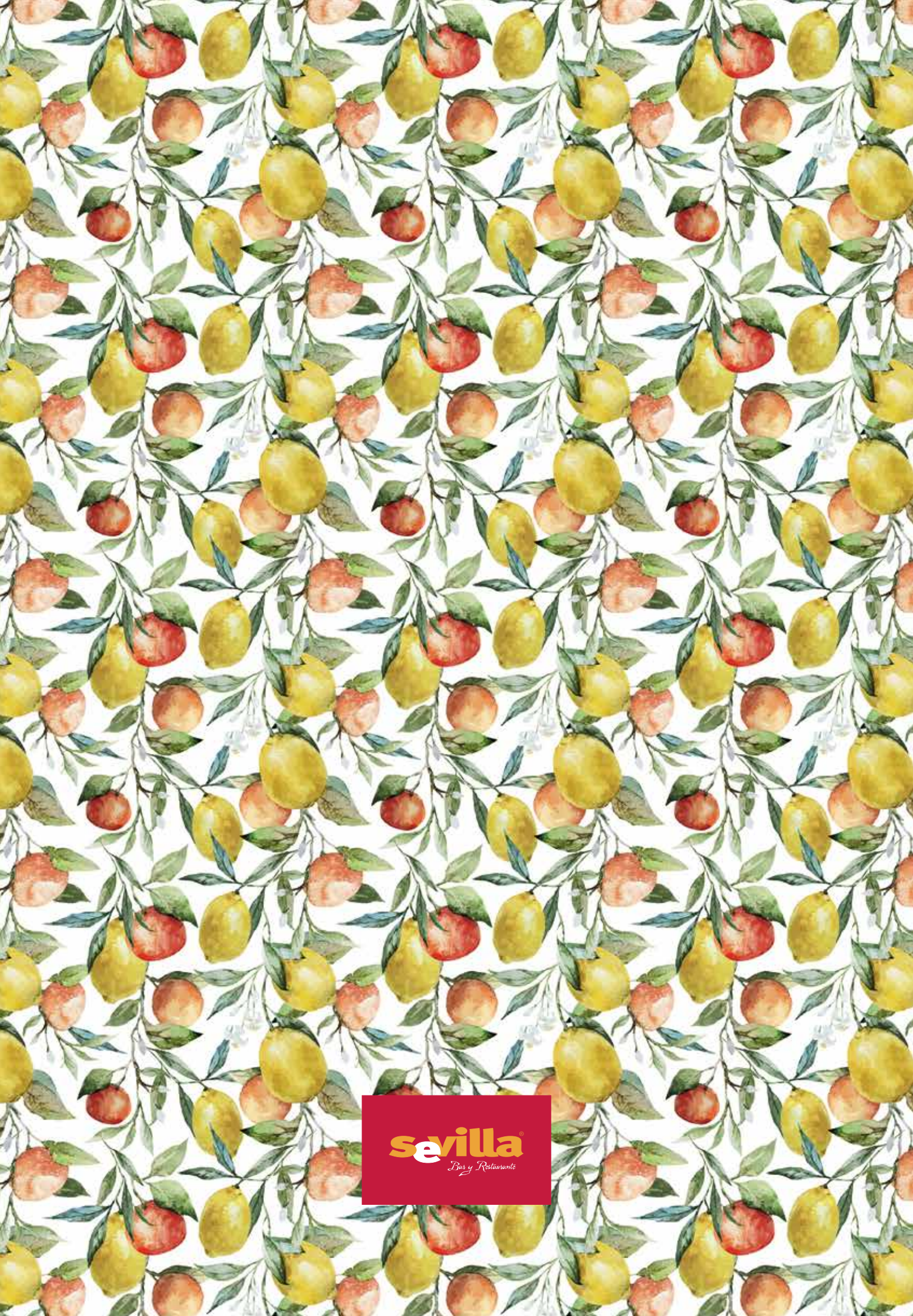


КОФЕ
COFFEE

ЭСПРЕССО ESPRESSO	220
РИСТРЕТТО RISTRETTO	220
МАККИАТО MACCHIATO	220
АМЕРИКАНО AMERICANO	220
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО DOUBLE ESPRESSO	280
КАПУЧИНО CAPPUCCINO	280
ЛАТТЕ LATTE	280
МОККАЧИНО MOCCACHINO	280
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД HOT CHOCOLATE	350

ЧАЙ
TEA

	500 ml
АССАМ ГОЛД ЧЕРНЫЙ ASSAM GOLD BLACK	400
АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК ЧЕРНЫЙ ENGLISH BREAKFAST BLACK	400
ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ ЧЕРНЫЙ BLACK & THYME BLACK	400
ЭРЛ ГРЕЙ ЧЕРНЫЙ EARL GREY BLACK	400
ПУЭР ЧЕРНЫЙ PU ERH BLACK	400
МОЛОЧНЫЙ УЛУН MILKY OOLONG	400
СЕНЧА ЗЕЛЕНый SENCHA GREEN	400
ЧАЙ С ЖАСМИНОМ ЗЕЛЕНый JASMINE BLOSSOM GREEN	400
ГЕНМАИЧА ФРУКТОВый GENMAICHA FRUIT TEA	400
РОЙБУШ ROOIBOS	400
МАРОККАНСКАЯ ПЕРЕЧНАЯ МЯТА ЧАЙ ТРАВЯНОЙ MOROCCAN PEPPERMINT HERBAL TEA	400
ЧАЙ С РОМАШКОЙ ТРАВЯНОЙ CHAMOMILE HERBAL TEA	400



sevilla
Busy Restaurants