

## КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ / SPIRITS

<b>ВИСКИ</b>	40
<b>КУПАЖИРОВАННЫЙ/BLENDED</b>	
Glendale	420
Highland Queen 8 YO	420
Johnnie Walker Red Label	460
Bushmills	470
Tullamore Dew	470
Famous Grouse Scotch	490
Kilbeggan	520
West Cork	560
Jameson	740
Johnnie Walker Black Label 12 YO	790
Monkey Shoulder	990
Dewars 12 YO	990
Bellevoye Finition Sauternes	990
Johnnie Walker Gold Label Reserve	1390

<b>ШОТЛАНДИЯ/ОДНОСОЛОВОДЫЙ/SINGLE MALT</b>	
The Singleton 12 YO	980
Benriach The Original Ten	1120
Cardhu 12 YO	1120
Glenkinchie 12 YO	1180
Talisker 10 YO	1280
Glenfiddich 12 YO	1800
Highland Park 12 YO	1990
The Singleton 18 YO	2380
Macallan Double Cask 12 YO	2690

56-й км МКАД	
ТРК «Vegas» Кунцево 1-2 этажи	
+7 (495) 236-13-00	
Время работы: 10:00-23:00, пн-вс	

Тверская ул., д. 23/12	
+7 (495) 609-09-08	
Время работы: круглосуточно	

Ярцевская ул., д. 19	
ТЦ «Кунцево Плаза» 4 этаж	
+7 (495) 921-57-71	
Время работы: 10:00-00:00, пн-вс	

Каширское шоссе, д. 61г	
ТРЦ «Каширская Плаза» 4 этаж	
+7 (495) 730-55-02	
Время работы: 11:00-00:00, пн-вс	

Автозаводская ул., д. 18	
ТРЦ «Ривьера» 3 этаж	
+7 (495) 231-17-77	
Время работы: 10:00-00:00, пн-вс	

ТРЦ «Афимолл Сити» 5 этаж	
Пресненская наб., д. 2	
+7 (495) 783-13-86	
Время работы: 10:00-00:00, пн-вс	

<b>ВОЛГОГРАД</b>	
------------------	--

ул. Ленина, д. 9	
+7 (8442) 43-77-71	
Время работы: 11:00-00:00, пн-вс	

<b>КРАСНОДАР</b>	
ул. Красная, 120 (Mariott)	
+7 (861) 992-77-23	
Время работы: 10:00-00:00, пн-вс	
10:00-02:00, пт-сб	

<b>СТАВРОПОЛЬ</b>	
ул. Маршала Жукова, д. 2	
+7 (865) 268-56-85	
Время работы: 11:00-00:00, пн-вс	

<b>НАСТОЙКИ M&amp;F</b>	40	290
Смородина & розмарин, Лимончелло, Крымский кизил – лайм, Яблочный пирог, Кремовый лимончелло, Хреновуха, Подкопчённый чернослив, Перцовка		
Сет из 7 настоек (не входит подколчённый чернослив)	1120	
<b>ДЖИН</b>	40	
Gordon’s	460	
Cruхland	490	
Hayman’s Old Tom Gin	620	
Bombay Sapphire	690	
Roku Japanese Craft Gin	870	
Botanist	1160	
Tanqueray № Ten	1290	

<b>РОМ</b>	40	
Legendario Anejo Blanco	390	
Legendario Elixir de Cuba	490	
Bacardi Oakheart Original	490	
Legendario Anejo	590	
Captain Morgan White	390	
Captain Morgan Spiced Gold	390	
Flor de Cana Anejo Clasico	390	
Ron Viejo de Caldas Tradicional 3 YO	390	
Captain Morgan Dark	470	
Flor de Cana Gran Reserva	560	
El Dorado 12 YO	940	
Brugal Extra Viejo	990	
Brugal 1888	1290	
Zacapa 23 YO	1480	

### КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS

Васильковый Сприц	normal	<span>🍷</span>	300	790
ром, ягодный кордиал, игристое вино, голубика				
Малиновый Сприц	normal	<span>🍷</span>	300	810
Апероль, малиновый ликёр, пюре малины, игристое, лимонный сок, содовая				
Апероль Сприц	normal	<span>🍷</span>	300	810
Апероль, игристое, содовая, апельсин				
Кампари Сприц	normal	<span>🍷</span>	300	810
Кампари, игристое, содовая, апельсин				
Пэшн Сприц	normal	<span>🍷</span>	300	810
водка, пюре маракуйи, ванильный сироп, игристое, лимонный сок, пюре манго				
Личи Ли	normal	<span>🍷</span>	300	810
ром, ликёр личи, пюре малины/маракуйи, сок ананасовый/лимонный, симпл сироп				

Лонг Айленд Айс Ти	strong	<span>🍷</span>	300	810
водка, ром, текила, джин, трипл сек, лимон, кола				
Эндорфин	normal	<span>🍷</span>	200	790
настойка терновник, ананасовый сок, текила, ликёр личи, пюре малины, лимонный сок, симпл сироп				

Мартини Фиеро & Тоник	normal	<span>🍷</span>	300	750
Мартини Фиеро, тоник, апельсин, подаётся с комплиментом от шеф-повара				

Гранатовый тини	normal	<span>🍷</span>	120	720
джин, сок граната, симпл сироп				

Песня моря	normal	<span>🍷</span>	150	720
джин, базилик, киви, симпл сироп, лимонный сок				

Вайлд Берри	normal	<span>🍷</span>	150	720
джин, морс, клубничный сироп, розмарин				

Мохито	light	<span>🍷</span>	300	710
ром, мята, лайм, содовая, симпл сироп				

Фирменный мохито	light	<span>🍷</span>	300	710
пряный ром, сок яблока, мятная пена, лайм, симпл сироп, мята				

Виски Сауэр	normal	<span>🍷</span>	200	710
виски, лимонный сок, симпл сироп, биттер				

Смоки Сауэр	normal	<span>🍷</span>	200	710
настойка чернослив, лимонный сок, пюре маракуйи, виски, симпл сироп, белок				

Негрони	strong	<span>🍷</span>	200	710
джин, кампари, чинзано рессо				

Джин-тоник розмарин&лемонграсс	normal	<span>🍷</span>	300	690
Би Джин Лондон Драй, кордиал лемонграсс, розмарин, тоник				

Джин-тоник грейпфрут&юдзу-бамбук	normal	<span>🍷</span>	300	690
Би Джин Флейворд, кордиал юдзу/бамбук/лемонграсс, тимьян, тоник				

Форест Мистери	normal	<span>🍷</span>	200	690
джин, кордиал фейхоа/еловые шишки, сухое вино, белок, магия				

Глинтвейн	normal	<span>🍷</span>	175	690
красное вино, мёд, апельсин, лимон, специи, яблоко				

## ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ

<b>HOMEMADE DRINKS</b>		
<b>ЛИМОНАДЫ</b>	300	1000
Классический	390	1170
Тархун	390	1170
Шиповник	390	1170
Малиновый	390	1170
Дюшес	390	1170
Апельсин-маракуйя	570	1710
Облепиха-миндаль	570	1710
Манго-маракуйя	570	1710

<b>МОХИТО</b>	300	
Классический	390	
Клубничный	390	
Грейпфрутовый	390	
Киви	390	
Фирменный	530	

<b>СМУЗИ</b>	300	
Груша-клубника	530	
Ягодный	530	
Ананас-клубника	530	

<b>МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ</b>	300	
Ванильный	390	
Клубничный	390	
Шоколадный	390	
Банановый	390	
Манго	390	

<b>ДОМАШНИЙ МОРС</b>	200	
Клюква-брусника	180	
Кизил	180	
Чёрная смородина	180	

<b>СОКИ</b>		
<b>JUICES</b>		
<b>СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ</b>	200	

Апельсиновый, Грейпфрутовый, Грушевый, Киви, Лимонный, Яблочный, Сельдереевый, Морковный	390	
--	-----	--

Ананасовый	610	
Гранатовый	870	

<b>СОКИ РАЗЛИВНЫЕ</b>	200	
Апельсин, Ананас, Вишня, Томат, Яблоко	280	

## ПИТЬЕВАЯ И МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

<b>DRINKING &amp; MINERAL WATER</b>		
Вода 8.2	500	390
Fontalba Premium без газа	750	790
Fontalba Premium с газом	750	790

<b>ЧАЙ</b>			
<b>TEA</b>			

Ассам, Эрл Грей, Пуэр 10 лет, Жасминовые жемчужины, Сенча, Иван-чай, Молочный Улун, Шиповник с чабрецом

**ФИРМЕННЫЕ ФРУКТОВЫЕ ЧАИ**
400 610
Брусника-бузина, Ромашка с лимонником, Таёжный сбор с лепестками роз, Шиповник с апельсином, Имбирно-медовый сбитель, Облепиха с маракуйей и шишками

<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНО</b>				
Мёд	50	140	Маршмеллоу	7 40
Варенье	65	180	Сироп	10 40
из белой черешни/			Лимон	30 50
из малины			Сливки	50 60
Молоко	50	50	Персиковая пенка	30 70
Мята	5	70	Мятно-лаймовая пенка	30 70
Чабрец	3	70	Лайм	40 90

## КОФЕ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

<b>COFFEE &amp; HOT DRINKS</b>			
Эспрессо		30	220
Американо	120/200	260/390	
Гляссе		90	340
Капучино	230/350	360/560	
Доппио		60	390
Латте	230/450	390/560	
Флэт уайт		230	390
Маття Латте		200	430
Какао		200	430
Горячий шоколад		150	430
Ванильный Раф		350	440
Апельсиновый Раф		350	440
Саган Раф		350	440
Сингапур Латте		230	440
Мокачино		300	440

<b>ПИВО</b>			
<b>BEER</b>			
<b>ПИВО БОЧКОВОЕ</b>			
Крафтовый лагер	300/500	390/490	
варится специально для Мясо&Рыба			

Ипа	300/500	390/490	
варится специально для Мясо&Рыба			

Крафтовый стаут	300/500	390/490	
варится специально для Мясо&Рыба			

Franziskaner	300/500	430/560	
Abbe Brune	300/500	430/560	
<b>ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ</b>			
S-port Pilsner N/A		330	430
S-port IPA N/A		330	430
Maisels Weisse Alkoholfrei		500	590

<b>БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО</b>			
<b>NON ALCOHOL WINE</b>			
<b>ИГРИСТОЕ</b>			
Frestillant Blanc	750	2900	
<b>БЕЛОЕ</b>			
Mio Angelo Casa Vinicola Costanza	750	2200	
<b>КРАСНОЕ</b>			
Mio Angelo Casa Vinicola Costanza	750	2100	
Dr. Zenzen, Deutscher Dornfelder	750	3400	

\* Данная брошюра является информационной. Меню, а также информация о составе, пищевой ценности блюд и напитков, об объемах порций, а также о ценах в рублях и условиях оплаты услуг находится на доске информации для потребителей. Цены указаны в рублях. Выход блюд указан в граммах, выход напитков – в миллилитрах. При наличии в ас алергии уточняйте информацию о подробном составе блюд и напитков у вашего официанта.



STEAK AND FISH HOUSE



## ЗАКУСКИ

### APPETIZERS

### МЯСНЫЕ

Брускетта с ростбифом	132	<b>490</b>
-----------------------	-----	------------

Ассорти паштетов из курицы, куриной печени и печени кролика	360	<b>740</b>
---	-----	------------

Карпаччо из говядины	70/84	<b>990</b>
----------------------	-------	------------

Тартар из фермерской говядины со Страчателлой и анчоусами	200	<b>1390</b>
---	-----	-------------

Мясной сет на компанию ростбиф, брискет, паштет из кроличьей печени, бараныи язычки, подкопчённое сало	310/30	<b>1590</b>
--	--------	-------------

Карпаччо из олюторской сельди с запечённым картофелем и брусникой	163	<b>390</b>
---	-----	------------

Брускетта с крабом и креветками	365	<b>1390</b>
---------------------------------	-----	-------------

Брускетта с диким лососем	233	<b>890</b>
---------------------------	-----	------------

Строганина из муксуна	80/80	<b>790</b>
-----------------------	-------	------------

Тартар из дикого лосося и краба с авоадо	185	<b>1390</b>
--	-----	-------------

Авокадо на гриле с крабом	235	<b>1290</b>
---------------------------	-----	-------------

Карпаччо из гребешка с трюфелем	135	<b>1390</b>
---------------------------------	-----	-------------

Трубач, запечённый в ракушках с зелёным маслом	4 шт /40	<b>1190</b>
--	----------	-------------

Баклажан с крабом и перечно-яблочным соусом	245	<b>1490</b>
---	-----	-------------

Форшмак из олюторской сельди	150/30	<b>490</b>
------------------------------	--------	------------

### НИ РЫБА НИ МЯСО

Брускетта с авоадо, Страчателлой и помидорами	125	<b>440</b>
---	-----	------------

Виноградные улитки в зелёном масле	6 шт./130	<b>570</b>
------------------------------------	-----------	------------

Крупные греческие маслины и оливки, маринованные со специями и апельсином	150/150	<b>990</b>
---	---------	------------

Запечённый баклажан с кремом Фета	230	<b>690</b>
-----------------------------------	-----	------------

Белые грузди в сметане	170	<b>790</b>
------------------------	-----	------------

Свежая буррата от итальянского сыровара	200/125	<b>1490</b>
---	---------	-------------

Сыры с фирменными джемами из томатов и айвы	180/100	<b>1590</b>
---	---------	-------------

Ржаные гренки с морской солью и специями	200	<b>390</b>
--	-----	------------

## САЛАТЫ

### МЯСНЫЕ

Ростбиф с рукколой и сырным соусом	75/40	<b>590</b>
------------------------------------	-------	------------

Стейк-салат с розовыми помидорами	257	<b>1390</b>
-----------------------------------	-----	-------------

Салат с печенью кролика и клубникой	175	<b>740</b>
-------------------------------------	-----	------------

Салат «Цезарь жив» с курицей	300	<b>740</b>
------------------------------	-----	------------

«Мимоза» с диким лососем	213	<b>640</b>
--------------------------	-----	------------

Салат с копчёным угрём, авоадо и шпинатом	245	<b>990</b>
---	-----	------------

Тёплый салат с диким лососем в сливочном соусе	200	<b>840</b>
--	-----	------------

Салат из камчатского краба с грейпфрутом	170	<b>1290</b>
--	-----	-------------

Салат из запечённой свёклы с брынзой, апельсинами и базиликовым соусом	295	<b>590</b>
--	-----	------------

Салат с хрустящими баклажанами, сладкими помидорами и сливочным сыром	250	<b>690</b>
---	-----	------------

Греческий салат	305	<b>770</b>
-----------------	-----	------------

Ассорти из четырёх салатов с копчёным угрём и авоадо, из свёклы с брынзой, с печенью кролика, с хрустящими баклажанами	470	<b>1290</b>
--	-----	-------------

Окрошка на квасе с курицей	260	<b>440</b>
----------------------------	-----	------------

Том ям с морепродуктами	310/75/30	<b>890</b>
-------------------------	-----------	------------

Уха из осетрины и чёрной трески с расстегаем	370/44	<b>990</b>
--	--------	------------

Окрошка на мацони с рапанами	250	<b>470</b>
------------------------------	-----	------------

Нежный тыквенный суп-пюре	307	<b>470</b>
---------------------------	-----	------------

### НИ РЫБА НИ МЯСО

Крем-суп из белых грибов и вешенок с маслом белого трюфеля и перепелиными яйцами	315	<b>570</b>
--	-----	------------

## МЯСО

### MEAT

### СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

Рибай* из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime	400	<b>3690</b>
---	-----	-------------

Филе миньон* из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 14 дней влажного вызревания, Prime	250	<b>2990</b>
---	-----	-------------

Стриплойн* из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime	300	<b>2990</b>
---	-----	-------------

Миронофф* из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime	500	<b>3490</b>
--	-----	-------------

Блейд* из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 16 дней влажного вызревания, Prime	300	<b>2190</b>
---	-----	-------------

Вонорим* из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 30 дней влажного вызревания, Prime	300	<b>2890</b>
---	-----	-------------

Скёрт* из мраморной говядины Black Angus 250 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания, Prime	250	<b>1160</b>
---	-----	-------------

Свиной стейк «Чёрный кабан»*	300	<b>1240</b>
------------------------------	-----	-------------

Большой гриль на компанию скёрт, люля из баранины и мраморной говядины, цыплёнок на гриле, блейд, куриные сосиски, стейк «Чёрный кабан», говяжьи рёбра	1800	<b>5690</b>
--	------	-------------

* Вес мяса указан в сыром виде, уточняйте степень его прожарки у вашего официанта.		
--	--	--

### ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Куриные сосиски собственного производства	150/70	<b>890</b>
---	--------	------------

Целый цыплёнок на гриле в хрустящей корочке	460/40	<b>990</b>
---	--------	------------

Говяжьи рёбра в медовой глазури	400/68	<b>1390</b>
---------------------------------	--------	-------------

Шашлык из мраморной говядины	200/75	<b>1790</b>
------------------------------	--------	-------------

Пожарские котлеты по рецепту А.Н. Филина	200/65	<b>790</b>
--	--------	------------

Люля из баранины и мраморной говядины	210/65	<b>990</b>
---------------------------------------	--------	------------

Бефстроганов с грибами в ржаном хлебе	280/300	<b>1790</b>
---------------------------------------	---------	-------------

Бургер из мраморной говядины на чёрной булочке с Горгонзолой	350	<b>1790</b>
--	-----	-------------

Пельмени с уткой, белыми грибами и трюфелем	205	<b>990</b>
---	-----	------------

Бургер Шефа	350	<b>790</b>
-------------	-----	------------

Запечённая свиная рулька со стейком из капусты	750/270	<b>1290</b>
--	---------	-------------

Утиная грудка с морковным пюре и апельсиновым соусом	150/110	<b>1190</b>
--	---------	-------------

## РЫБА

### FISH

### РЫБНЫЕ СТЕЙКИ

Стейк из зубатки	200	<b>990</b>
------------------	-----	------------

Стейк из чёрного палтуса, маринованный с мятой и сладким соусом Чили	200	<b>1990</b>
--	-----	-------------

Стейк из дикого лосося	200	<b>1790</b>
------------------------	-----	-------------

Стейк из осетрины с мёдом и имбирём	200	<b>2490</b>
-------------------------------------	-----	-------------

Чёрная треска	200	<b>1790</b>
---------------	-----	-------------

Дикий лосось «Веллингтон»	270/50	<b>1590</b>
---------------------------	--------	-------------

Большое ассорти для компании стейки из чёрного палтуса, зубатки и дикого лосося; щупальца командорских кальмаров, копчёная речная форель, ряпушка	1100	<b>5490</b>
---	------	-------------

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Фиш-н-Чипс из трески с чернилами каракатицы	130/90/30	<b>690</b>
---	-----------	------------

Фермерский сомик, только что копчённый	700*	<b>1290</b>
--	------	-------------

Карельская форель на гриле, отварная или копчёная	300*	<b>990</b>
---	------	------------

Пельмени из дикого лосося с креветками с крабовым биском	255	<b>990</b>
--	-----	------------

Хрустящая ряпушка	250/40	<b>760</b>
-------------------	--------	------------

Дары моря с овощами гриль гребешки, командорские кальмары, тигровые креветки, трубач	460	<b>2390</b>
--	-----	-------------

Феттуччине с креветками, кальмарами, мидиями и вонголе	375	<b>990</b>
--	-----	------------

Ризотто с шафраном и морепродуктами	295	<b>990</b>
-------------------------------------	-----	------------

Мидии «Блю Чиз» в котелке	650	<b>1890</b>
---------------------------	-----	-------------

Камбала в кисло-сладком соусе с ананасами	150/400	<b>1190</b>
---	---------	-------------

* Вес рыбы указан в сыром виде.		
---------------------------------	--	--

## СОУСЫ

Аджика, красное вино, блю чиз, тартар, барбекю, гриль, лимонно-чесночный, трюфельный, медово-горчичный, домашний кетчуп, бер блан, гранатовый, песто	50	<b>190</b>
--	----	------------

Бальзамик крем	30	<b>190</b>
----------------	----	------------

Перечный соус	25	<b>270</b>
---------------	----	------------

## ДАРЫ МОРЯ

<b>ЖИВЫЕ УСТРИЦЫ*</b>	за 100 г	<b>390</b>
-----------------------	----------	------------

Устрица Соловьёвская		
Устрица Императорская		
Устрица Ромаринка		

*Уважаемые гости, просим обратить внимание на то, что устрицы – живой организм, и не каждый может усвоить большое количество белка, находящегося в них. Возможно белковое отравление или отравление норовирусом, который часто встречается в устрицах. Рекомендуем заказывать их в запечённом виде.*

<b>ЗАПЕЧЁННЫЕ УСТРИЦЫ</b>	1 шт.	<b>370</b>
---------------------------	-------	------------

Хасанская в имбирном соусе		
Хасанская в сырном соусе		

<b>ЖИВЫЕ РАКУШКИ*</b>		
-----------------------	--	--

Гребешок сахалинский	100	<b>560</b>
Мидии тихоокеанские	100	<b>490</b>
Морской ёж	100	<b>490</b>
Вонголе	100	<b>490</b>

<b>КРЕВЕТКИ, КРАБЫ</b>		
------------------------	--	--

Тигровые креветки «Васаби»	260	<b>990</b>
----------------------------	-----	------------

Большое плато разных креветок на льду с соусами на 2 персоны	600/90	<b>2990</b>
--	--------	-------------

Копчёные креветки на льду	600/90	<b>2990</b>
---------------------------	--------	-------------

Северные креветки на льду на 2 персоны	600/90	<b>2990</b>
--	--------	-------------

Фаланги камчатского краба с кокосовым молоком и сыром	220/40	<b>2990</b>
---	--------	-------------

Живой Камчатский краб*	100	<b>1490</b>
------------------------	-----	-------------

* Цена за 100 грамм. Вес 1 штуки уточняйте у официанта.		
---	--	--

<b>ГАРНИРЫ</b>		
----------------	--	--

Картофель бэби, жаренный с чесноком	150	<b>340</b>
-------------------------------------	-----	------------

Картофель фри	120	<b>360</b>
---------------	-----	------------

Картофельное пюре с маслом белого трюфеля	200	<b>350</b>
---	-----	------------

Спаржа	120/20	<b>540</b>
--------	--------	------------

Овощи гриль	310	<b>640</b>
-------------	-----	------------

Рис с белыми грибами и шпинатом	195	<b>380</b>
---------------------------------	-----	------------

Батат фри	120	<b>360</b>
-----------	-----	------------

## ДЕСЕРТЫ

Конфеты ручной работы чёрный трюфель, солёный трюфель, апельсиновый трюфель, кофейная, бейлис	78	<b>390</b>
---	----	------------

Анна Павлова с манго, маракуйей и ванильным мороженым	220	<b>690</b>
---	-----	------------

Медовик	140/47	<b>490</b>
---------	--------	------------

Вкуснейший черничный пирог	140/53	<b>490</b>
----------------------------	--------	------------

Чизкейк «Сан-Себастьян»	252	<b>640</b>
-------------------------	-----	------------

Тёплый французский яблочный тарт с мороженым	235	<b>490</b>
--	-----	------------

Пирог с земляникой	175	<b>740</b>
--------------------	-----	------------

Шоколадный фондан с мороженым	180	<b>590</b>
-------------------------------	-----	------------

Эклер XXL 31 см	155	<b>530</b>
-----------------	-----	------------

Бланманже с ягодами и тропическими фруктами	220	<b>790</b>
---	-----	------------

Меренговый рулет со свежей малиной и фисташками	149	<b>740</b>
---	-----	------------

Хрустящий Наполеон	260	<b>690</b>
--------------------	-----	------------

Шарик мороженого собственного производства ваниль, клубника, шоколад, дор блю, солёная карамель, черника	40	<b>230</b>
--	----	------------

Шарик сорбета собственного производства базилик, клубника-малина, манго-маракуйя	40	<b>230</b>
--	----	------------

Тыквенное мороженое с цукатами, семечками и тыквенным маслом	74	<b>240</b>
--	----	------------

Свежая клубника	100	<b>460</b>
-----------------	-----	------------

Свежая голубика	35	<b>360</b>
-----------------	----	------------