



МЕНЮ



Кубань
ресторан  терраса

ГОВЯДИНА БЛЭК АНГУС ОТ МИРАТОРГА

Это мраморное мясо молодых бычков особой мясной породы Абердинг-Ангус, прошедших 250 дней зернового откорма. Благодаря уникальной генетике и системе откорма говядина Блэк Ангус имеет высокую мраморность, нежную текстуру и яркий мясной вкус.

МРАМОРНОСТЬ

Вкрапления внутримышечного жира в мясе, характерные для говядины от бычков мясных пород, прошедших специальный откорм. Во время приготовления внутримышечный жирок быстро тает и наполняет все мясо сочностью и уникальным вкусом.

Прайм — самая высокая категория мраморности. Стейки прайм лучше всего раскрывают насыщенный вкус и яркий аромат мраморной говядины.

МИРАТОРГ

СТЕЙК ШАТОБРИАН

ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

400 7500

СТЕЙК РИБАЙ БЛЭК АНГУС

ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

300 5000

СТЕЙК МИНЬОН

ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

180 4500



МОРЕПРОДУКТЫ



УСТРИЦА СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ

1 шт 750

* АКТУАЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ УТОЧНИТЕ
У СВОЕГО ОФИЦИАНТА

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК ЖИВОЙ

1 шт 750

* МОЖЕМ ПОДАТЬ КАК САШИМИ, СЕВИЧЕ
ИЛИ ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ





Кураж

ресторан terrace

ЛЕТО
В МЕНЮ

ЗАКУСКИ

	гр	₽
ЛОСОСЬ ПО-ИСЛАНДСКИ С ХРЕНОМ	200	1 500
ЛОСОСЬ ПО-ИСЛАНДСКИ С ГОРЧИЦЕЙ	200	1 400
ЛОСОСЬ ПО-ИСЛАНДСКИ С ЛУКОМ И СВЕКЛОЙ	200	1 300
ТУНЕЦ С АВОКАДО И МАНГО	120	900

САЛАТЫ

С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ И ГРУШЕЙ	180	900
СО СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ, АВОКАДО И ГРЕЙПФРУТОМ	165	700
СОЧНЫЙ АРБУЗ СЫРОМ ФЕТА	140	550

СУПЫ

ОКРОШКА С ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ (НА КВАСЕ ИЛИ КЕФИРЕ)	300	700
ОКРОШКА С ОТВАРНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ (НА КВАСЕ ИЛИ КЕФИРЕ)	300	700
ГАСПАЧО ТОМАТНЫЙ	250	700

ГОРЯЧЕЕ

КОТЛЕТКИ ИЗ ГРЕБЕШКОВ И КРЕВЕТОК С СОУСОМ ПАРМЕЗАН	175	1 200
КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРЕ С СОУСОМ ВАСАБИ И СОРБЕТОМ ЛИМОН-ЛАЙМ	90/40/30	950
КУРИНОЕ БЕДРО БАРБЕКЮ С САЛЬСОЙ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И СОУСОМ «ЧУРАСКО»	260	850
СПАГЕТТИ С ОБОЖЖЕННЫМ ЛОСОСЕМ	220	1 600

ПИЦЦА

«ГАВАЙСКАЯ» — АНАНАС, КОПЧЕНАЯ КУРИЦА	450	1 000
С ГРУШЕЙ, ГОЛУБЫМ СЫРОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	450	1 000

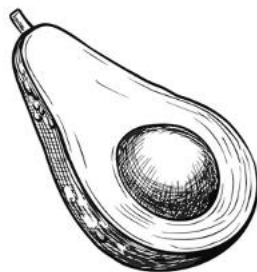
ДЕСЕРТЫ

АРБУЗ	100	650
КЛУБНИЧНОЕ ТИРАМИСУ	150	450
СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ	50	160



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр	Р
ИКРА ЧЕРНАЯ ОСЕТРОВАЯ С ГРЕНКОЙ	25/25	3 200
ИКРА КРАСНАЯ ЛОСОСЕВАЯ С БЛИНЧИКАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	50	1 650
ГРАВЛАКС ИЗ СЕМГИ	110	1 200
ТУНЕЦ СЛАБОЙ СОЛИ С ЦИТРУСАМИ И МИКСОМ САЛАТОВ	100	1 300
УГОРЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	130	1 600
ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ	120	1 300
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С АВОКАДО И ТОМАТАМИ КОНКАССЕ	120	1 300
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО	120	1 300
КАРПАЧЧО ИЗ СЕМГИ	140	1 400
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ТРЮФЕЛЕМ	120	2 100
ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ	120	850
ОВОЩИ СЕЗОННЫЕ — ОГУРЦЫ, СЛАДКИЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, СЕЛЬДЕРЕЙ, МОРКОВЬ И КРАСНЫЙ ЛУК ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ КРЕМ-ФРЕШ	500	900
АССОРТИ СОЛЕНИЙ — МИНИ-КУКУРУЗА, МИНИ-ОГУРЦЫ, ПАТИССОНЫ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ	220	850
СЕЛЬДЬ МАЛОЙ СОЛИ С ЛУКОМ, МАРИНОВАННОЙ СВЕКЛОЙ И ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ	200	750
ДОМАШНЕЕ ЧЕСНОЧНОЕ САЛО ПОДАЕТСЯ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ, ГОРЧИЦЕЙ И ТЕПЛЫМИ ГРЕНКАМИ	100/30	500
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ	100	850
ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ	500	1 450
ЯГОДЫ СЕЗОННЫЕ	50	1 500



САЛАТЫ

«КУРАЖ» — ПО ОСОБОМУ РЕЦЕПТУ ОТ ШЕФ-ПОВАРА С КОРОЛЕВСКОЙ КРЕВЕТКОЙ, МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ, КРЕВЕТКАМИ ЛАНГУСТИНО, РУКОЛОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ	300	3 500
САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, АВОКАДО, МЯКОТЬЮ АПЕЛЬСИНА, КРАСНОЙ ИКРОЙ И ЗАПРАВКОЙ «КОКОСОВЫЙ СНЕГ»	120	3 500
САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ПЮРЕ ИЗ АВОКАДО И ПАРМЕЗАНОМ	160	1 300
«НИСУАЗ» С СЕМГОЙ И КЕНИЙСКОЙ ФАСОЛЬЮ	200	1 200
СТРАЧАТЕЛЛА С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И РУКОЛОЙ	220	1 450
САЛАТ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ	140	1 200
САЛАТ С РОСТБИФОМ, МИНИ-ПЕРЦЕМ И КАРПАЧЧО ИЗ ЦУКИНИ	140	1 200
САЛАТ ИЗ БАКИНСКИХ ТОМАТОВ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	140	900
«ГРЕЧЕСКИЙ» КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА	200	750
«МАГНАТ» — КУРИНОЕ ФИЛЕ И ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ, В СОПРОВОЖДЕНИИ МИКСА САЛАТА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	180	1 100
«ГРАНД ЦЕЗАРЬ» ПРИГОТОВИМ НА ВАШ ВКУС:		
— С ОБЖАРЕННОЙ КУРОЧКОЙ	140	650
— С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	140	1 300

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

ТЕПЛЫЙ КАЛЬМАР С ОВОЩАМИ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	150	800
ПАРОВАЯ СПИНКА СИБАСА С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО	180	1 400
МИДИИ, ТОМЛЕННЫЕ В ВИННОМ СОУСЕ	180	900
ЖАРЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ СЫР В ТЕСТЕ ФИЛО	150	700
БАКЛАЖАНЫ В ПАНАЗИАТСКОМ СТИЛЕ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И АРАХИСОМ	160	800

СУПЫ

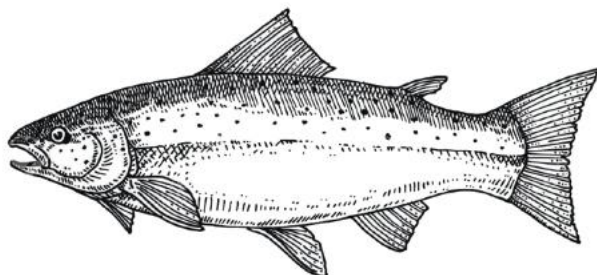
УХА «ИМПЕРАТОРСКАЯ» С ТОСТОМ С КРАСНОЙ ИКРОЙ	260	1 400
БОРЩ С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ И САЛОМ	300	950
СУП-ГУЛЯШ С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ	270	900
ТОМ ЯМ КУНГ С ЛОСОСЕМ И МОРЕПРОДУКТАМИ	300	1 500
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ	290	1 200
ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С ГРЕНКАМИ	270	800



РЫБА

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С ЦУКИНИ, ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И СОУСОМ РОЗЕ	100	2 900
ФИЛЕ СИБАСА С ОВОЩАМИ, ЗАПЕЧЕННОЕ В ФОЛЬГЕ	300	1 900
СТЕЙК ПАЛТУСА, ЖАРЕННЫЙ В ТРАВАХ ПРОВАНСА С ИКОРНЫМ СОУСОМ	250	1 600
СЕМГА НА ГРИЛЕ С БАТАТОМ И ПАНАЗИАТСКИМ СОУСОМ	195	1 900
ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ	200	950
СИБАС ИЛИ ДОРАДА ПРИГОТОВИМ НА ВАШ ВКУС: НА УГЛЯХ, НА ПАРУ, В СОЛИ, В ФОЛЬГЕ, НА СКОВОРОДЕ	100	800
МОРЕПРОДУКТЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ:		
— КРАБ КАМЧАТСКИЙ	50	3 200
— ОСЬМИНОГ	100	3 000
— КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ	100	1 700

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ К РЫБНЫМ БЛЮДАМ СОУСЫ:
ЦИТРУСОВЫЙ, ПАНАЗИАТСКИЙ, СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ



МЯСО

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В ПИКАНТНОЙ ПАНИРОВКЕ С БАКЛАЖАНОМ ФРИ	200	2 100
КАРЕ ЯГНЕНКА НА УГЛЯХ С ЯГОДНЫМ КУЛИ	100	1 900
НОЖКА ЯГНЕНКА, ТОМЛЕННАЯ С ОВОЩАМИ	100	850
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ	250	1 300
РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	240	1 800
УТИНАЯ НОЖКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ	170	1 450
ЦЫПЛЕНОК НА ОГНЕ БЕЗ КОСТИ С ГРУЗИНСКИМ СОУСОМ	300	1 500
ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ С ШАМПИНЬОНАМИ ГРИЛЬ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	300	1 400
КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ СО ШПИНАТОМ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ	300	950
ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ РАБОТЫ	200	950
БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНОЙ ЭСПУМОЙ	240	1 500

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ СОУСЫ:
ПЕРЕЧНЫЙ, СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ, ТОМАТНЫЙ С ПРЯНОСТЯМИ

БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

ПАПАРДЕЛЛЕ С ТРЮФЕЛЕМ, СЫРОМ КРЕМЕТТЕ И БАЗИЛИКОМ	200	800
СПАГЕТТИ С СЕМГОЙ И ЛУКОМ-ПОРЕЙ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ	200	1 150
«КАРБОНАРА» — ПАСТА С БЕКОНОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	200	950
ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО	200	1 500

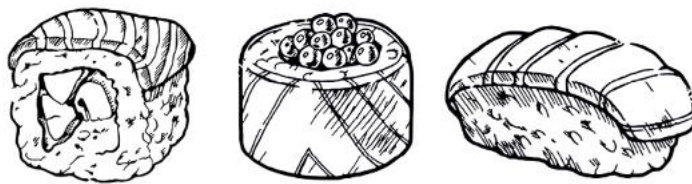
ПИЦЦА

«КАПРИЧОЗА» — ВЕТЧИНА, ШАМПИНЬОНЫ, ПЕРЕЦ, МОЦАРЕЛЛА	520	950
«ЧЕТЫРЕ СЫРА» — ДОРБЛЮ, МОЦАРЕЛЛА, БРИ, ПАРМЕЗАН, ТОМАТЫ	450	1 400
«МЯСНАЯ» — САЛЯМИ, БЕКОН, ВЕТЧИНА	520	1 000
«КАРБОНАРА» — БЕКОН, КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД, ЯЙЦО, ЛУК, МОЦАРЕЛЛА	530	950
«МАРГАРИТА» — МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТЫ	510	950
«ПЕПЕРОНИ» — САЛЯМИ, ТОМАТЫ, МОЦАРЕЛЛА, ПЕПЕРОНИ	500	950
«ДЬЯБЛО» — КАРБОНАД, ВЕТЧИНА, БЕКОН, ТОМАТЫ, ПЕРЕЦ, МОЦАРЕЛЛА, ХАЛАПЕНЬО	500	950

ГАРНИРЫ

ШПИНАТ, ТУШЕННЫЙ С ПАРМЕЗАНОМ	100	900
СПАРЖА НА ГРИЛЕ	120	500
ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ	120	500
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТРАВАХ	100	500
ДИКИЙ РИС	100	750
ПАРОВЫЕ ОВОЩИ: БРОККОЛИ, ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, БЕБИ-МОРКОВЬ	100	450
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	110	350
КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	120	500
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	160	450
БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С РОЗМАРИНОМ	150	450
КИНОА С АВОКАДО, МИКСОМ САЛАТОВ И ЛИМОНОМ	100	750
ЦУКИНИ НА ГРИЛЕ	100	450





АЗИАТСКАЯ КУХНЯ

НИГИРИ

МАГУРО С ТУНЦОМ	1 шт/40 г	250
УНАГИ С УГРЕМ	1 шт/40 г	400
СЯКЕ С СЕМГОЙ	1 шт/40 г	320

ГУНКАН

ГУНКАН С ОСЬМИНОГОМ	1 шт/40 г	900
СПАЙС МАГУРО С ТУНЦОМ 	1 шт/40 г	250
СПАЙС СЯКЕ С СЕМГОЙ 	1 шт/40 г	350
СПАЙС УНАГИ С УГРЕМ 	1 шт/40 г	400
ЧУКА	1 шт/40 г	150

САШИМИ

УНАГИ САШИМИ — УГОРЬ, ДАЙКОН, СОУС УНАГИ, КУНЖУТ	60 г/15 г	1100
СЯКЕ САШИМИ — СЕМГА, ДАЙКОН	60 г/15 г	950
МАГУРО САШИМИ — ТУНЕЦ, ДАЙКОН	60 г/15 г	750
ГОХАН — РИС ОТВАРНОЙ ЯПОНСКИЙ	100	350

РОЛЛЫ

ТАТАКИ МОЗАИКА с ЛОСОСЕМ и ТУНЦОМ	100	800
РОЛЛ с ОСЬМИНОГОМ	180	1800
ЗЕЛЕНый ДРАКОН — АВОКАДО, СЫР, ТОБИКО, УТОРЬ, УНАГИ, КУНЖУТ	200	1200
ЦЕЗАРЬ с КУРИЦЕЙ	210	950
СЯКЕ МАКИ с СЕМГОЙ	155	750
ТЕККА МАКИ с ТУНЦОМ	155	600
СЯКЕ ОЯКО МАКИ — СЕМГА, ОГУРЕЦ, КРАСНАЯ ИКРА	180	1400
КАППА МАКИ с ОГУРЦОМ и КУНЖУТОМ	165	400
ФИЛАДЕЛЬФИЯ ВИП — СЕМГА, СЫР ФИЛАДЕЛЬФИЯ, ИКРА ЛОСОСЯ	210	1800
КАЛИФОРНИЯ ЭБИ — ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА, ОГУРЕЦ, МАЙОНЕЗ, ТОБИКО	200	900
ЧУКА с СЫРОМ ХОЛОДНАЯ	170	350
АВОКАДО МАКИ 	140	500
ФИЛАДЕЛЬФИЯ КЛАССИК — СЕМГА, СЫР ФИЛАДЕЛЬФИЯ, ОГУРЕЦ	190	980
ФУДЗИ-КО — КРЕВЕТКИ, ОГУРЕЦ, ИКРА ТОБИКО, СЫР ФИЛАДЕЛЬФИЯ	230	850
ФИЛАДЕЛЬФИЯ ТУНА — ТУНЕЦ, СЫР ФИЛАДЕЛЬФИЯ, ТОБИКО, ОГУРЕЦ	200	950
ШЕФ ТОКУСЕН — УТОРЬ, ОГУРЕЦ, НЕЖНЫЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ	200	2500
БОНИТО — СЕМГА, ОГУРЕЦ, МАЙОНЕЗ, СТРУЖКА ТУНЦА	180	850
НОЧНАЯ МОСКВА — УТОРЬ, СЫР СЛИВОЧНЫЙ, ОГУРЕЦ, ИКРА ТОБИКО	180	850
АЛЯСКА — СЫР ФИЛАДЕЛЬФИЯ, СЕМГА, ОГУРЕЦ, КУНЖУТ	180	700
КАНАДА — СЫР ФИЛАДЕЛЬФИЯ, УТОРЬ, СЕМГА, ОГУРЕЦ, КУНЖУТ	210	1200



— правильное питание

ТЕМПУРА

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ОВОЩАМИ — ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	150	1300
УНАГИ ТЕМПУРА — УГОРЬ В КЛЯРЕ ТЕМПУРА С СОУСАМИ СПАЙС И УНАГИ	140	1200
ТЕМПУРА ФИЛАДЕЛЬФИЯ — ТЕМПУРА РОЛЛ С СЕМГОЙ И СЫРОМ ФИЛАДЕЛЬФИЯ	230	980

СУПЫ

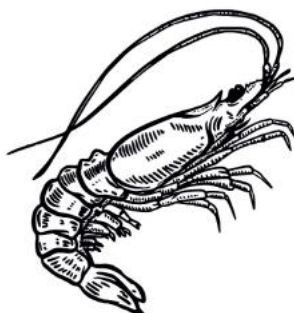
СУИМОНО С СЕМГОЙ И ЛАПШОЙ УДОН	250	700
МИСОШИРУ КЛАССИК — БУЛЬОН ИЗ СОЕВОЙ ПАСТЫ, ГРИБЫ, ВОДОРОСЛИ ВАКАМЕ, СЫР ТОФУ	250	600

САРАДА

ЧУКА САРАДА — ВОДОРОСЛИ ВАКАМЕ С КУНЖУТНЫМ СОУСОМ	170	600
ЭБИ САРАДА — ФУНЧОЗА, АЙСБЕРГ, КРЕВЕТКИ, ГРИБЫ ШИИТАКЕ, ОГУРЕЦ	190	800

ГОРЯЧЕЕ

ФУНЧОЗА С КРЕВЕТКОЙ	250	950
ФУНЧОЗА С КУРИЦЕЙ	250	950
ТЯХАН		
— С КУРИЦЕЙ	200	750
— С ЛОСОСЕМ	200	900
— С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ	200	1100



ДЕСЕРТЫ

ТОРТ «МЕДОВИК»	120	380
ЧИЗКЕЙК «САН-СЕБАСТЬЯН»	100	460
ЧИЗКЕЙК «МАНГО»	120	380
«ПАВЛОВА» — ТАЮЩАЯ МЕРЕНГА С МАСКАРПОНЕ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	120	630
«МАНГО-МАРАКУЙЯ» — ОСВЕЖАЮЩИЙ МУСС НА ХРУСТЯЩЕМ ШОКОЛАДНО-ВАФЕЛЬНОМ КРОКАНТЕ	80	510
«ПИНА КОЛАДА» — КОКОСОВЫЙ КРЕМ С МАНГОВЫМ КУЛИ	120	400
ТАРТ ТАТЕН — ТОНЧАЙШИЙ СЛОЕНЫЙ КОРЖ С КАРАМЕЛИЗОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ, ШАРИКОМ ПЛОМБИРА И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	150	550
«ШАНТИЛЬИ» — МИНДАЛЬНЫЙ БРАУНИ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ	110	520
ПАНКЕЙК МАЛИНОВЫЙ В КЛУБНИЧНО-КОКОСОВОМ СОУСЕ ПП	140	400
КАРАМЕЛЬНАЯ «БОМБА» — МУСС С ХРУСТЯЩИМ ШТРЕЙЗЕЛЕМ И СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ	100	460
«ЛИМОНЧЕЛЛО» — ШИФОНОВЫЙ БИСКВИТ С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ	120	490
ШТРУДЕЛЬ ГРУША И ШОКОЛАД / ЯБЛОКО И КОРИЦА / ВИШНЯ И МИНДАЛЬ ПОДАЕТСЯ С ШАРИКОМ ПЛОМБИРА И СОУСОМ	150	520
«БРАУНИ» — ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ СО СЛИВОЧНОЙ КАРАМЕЛЬЮ И ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО	200	650
«МИЛЬФЕЙ» — ВОЗДУШНЫЕ КОРЖИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДАМИ	150	450
ЛИМОННЫЙ КУРД — ЛИМОННЫЙ МУСС С ПЕСОЧНОЙ ВАНИЛЬНОЙ КРОШКОЙ ПОД ЗАПЕЧЕННЫМ БЕЛКОМ	120	450
«ФИТОНЯШКА» — ЧИА-ПУДДИНГ С КЛУБНИЧНЫМ КОМПОТЕ И СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ	160	650
МАКАРОНС В АССОРТИМЕНТЕ	1 шт	130
КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ	1 шт	130