

Дорогой гость,

Мы благодарим Вас за Вашу поддержку, которая позволяет нам заниматься любимым делом.

Информация об аллергенах:

Блюда в нашем меню могут содержать следующие аллергены или их следы: молоко, яйца, рыба, ракообразные, моллюски, орехи, арахис, глютен (пшеница / рожь / овес / ячмень), соя, кунжут, диоксид серы, сельдерей, люпин и горчица.

Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обращайтесь к нашему персоналу.

ЛЁГКИЕ ЗАКУСКИ

ЛУК ПО-ФРАНЦУЗСКИ (FRENCH ONIONS)

5.90 КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ (230г.) (CHICKEN GOUJON FINGERS)

12.80

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

5.90

Хрустящие кусочки куриного филе обжаренные в тесте. Подаются с медово-горчичным соусом

Домашнего приготовления, подаются с медово-горчичным соусом

СЫРНОЕ АССОРТИ

(CHEESE PLATTER)

23.80

ЖАРЕНЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ (РОТАТО WEDGES) Подаются со сметаной

Ассорти из сыров: Шеврет, грюйер из Конте, пармезан, камамбер нормандский, мимолет. Подаётся с овощными палочками, оливковым маслом со специями и хрустящими

РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ (SPRING ROLLS) (7 шт.) 8.90 С начинкой из красной капусты, морковки, кукурузы, репы и свежего кориандра. Приправлены

■ АНТИПАСТИ

23.80

кунжутом, подаются с кисло-сладким соусом (Приготовлены поваром китайского ресторана Чи Лаунж) КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ «БАФФАЛО»

(ANTIPASTI PLATTER)

Салями розетта, пикантная чоризо, прошутто, сухая колбаса, пармезан, камамбер нормандский, мимолет и грюйер

(BUFFALO CHICKEN WINGS)

Подаются с соусом из голубого сыра 10 кусочков 25 кусочков

10.60 23.50

ЧЕСТЕРС КОМБО

20.80

(CHESTERS COMBO)

Включает: куриные крылышки «Баффало», блинчики с начинкой, куриные палочки, жареные картофельные дольки, луковые кольца, чесночный хлеб и 3 соуса

соусы-дипы и СНЕКИ

СОУС-ДИП ЧИЛИ (СНІLІ DIP) 6.50 Подаётся с кукурузными чипсами тортилла

СОУС-ДИП ГУАКАМОЛЕ (GUACAMOLE DIP) 8.90 Подаётся с хрустящим хлебцем питта с приправами (сезонное)

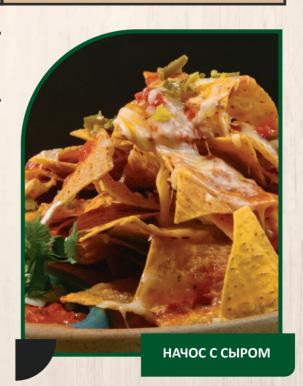
ХРУСТЯЩАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ 7.80 **KOXYPA** (CRISPY POTATO SKINS) Подаётся со сметаной

АССОРТИ ИЗ 3-ЁХ СОУСОВ (МІХ DIP) 10.80

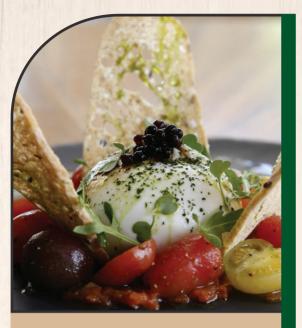
Сметанный, чили и гуакамоле соусы, подаются с кукурузными чипсами тортилла и хрустящим хлебцем питта

17.50 HAYOC C CLIPOM (CHEESE NACHOS)

Кукурузные чипсы начос прослоенные сыром и соусом чили. Подаются со сметанным соусом, чили и гуакамоле



ЗАКУСКИ



СОУС-ДИП ДЗАДЗИКИ (TZATZIKI DIP) 5.60 Традиционный греческий йогурт с огурцом и чесноком. Подается с хрустящим хлебцем питта

СЫР БУРРАТА

ДЕРЕВЕНСКИЙ СЫР ХАЛЛУМИ 10.80 НА ГРИЛЕ (GRILLED VILLAGE HALLOUMI)

Подаётся на хрустящих хлебцах питта с листьями рукколы, зеленым луком и помидорами, приправленными бальзамическим уксусом

CLIP BYPPATA (BURATA CHEESE)

Сыр буррата подается на помидорах черри, томатном чатни, украшен бальзамическим жемчугом

У ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ (5 шт.) (GARLIC BREAD)
Поджаренный Французский багет
с чесночным маслом

У ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ С СЫРОМ (5 шт.) 7.50 (GARLIC BREAD SUPREME) Чесночный хлеб под плавленым сыром

ГРИБЫ С ЧЕСНОКОМ (GARLIC MUSHROOMS)
Приготовлены в сливочном соусе с сыром,
подаются с чесночным хлебом

Жареные КАЛЬМАРЫ (FRIED CALAMARI) **18.70** Хрустящие, обжаренные, подаются с соусом тартар

 ОСЬМИНОГ НА УГЛЯХ (230r.)

 (GRILLED OCTOPUS)

С оливковым маслом, лимонным соком и орегано. Подается с мини салатом (руккола, помидоры черри и пармезан)

КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ (ВЕЕТПООТ САПРАССІО) 8.90 Ломтики свежей свеклы с хрустящим жареным нутом, чесночным маслом чили и домашним хумусом НОВЫЙ

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ (ВЕЕГ САRРАССІО) 22.50 Ломтики копченой говядины, подаются с каперсами, песто чимичурри, легкой йогуртовой заправкой, сальсой верде, чесночным маслом чили, зелеными листьями и пармезаном новый



ЗАКУСКИ С ГРИЛЯ JOSPER



7.80

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ (9 шт.) (СНІСКЕЙ WING DRUMSTICKS) КАРИНОВАННЫЕ В НАШИХ ДОМАШНИХ СПЕЦИЯХ МАСЛОМ, БЕЛЫМ УКСУСОМ, ЧЕСНОКОМ И ПЕТРУШКОЙ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
(ROASTED POTATO WEDGES)
Приготовленные с приправами

5.80

ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ
(CREAMY SPINACH)

8.50

ГРИБЫ НА ГРИЛЕ
(GRILLED MUSHROOMS)
Шампиньоны и вешенки

6.90
ТРЮФЕЛЬНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ
(TRUFFLED MASHED POTATO)

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ (GRILLED VEGETABLES)
 Маринованные сезонные овощи со специями

ДОМАШНИЕ СУПЫ

подаются с сухариками

	СЛИВОЧНЫЙ КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ (CREAMY CHICKEN AND MUSHROOM SOUP)	7.80
	КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ И ОВОЩАМИ (CLEAR CHICKEN SOUP WITH VEGETABLES AND NOODLES)	7.80
1	СЛИВОЧНЫЙ БРОККОЛИ С ГОРОХОМ (CREAM OF BROCCOLI AND PEAS SOUP)	7.80
	ОВОЩНОЙ (CLEAR VEGETABLE SOUP)	7.80
	БОРЩ (BORSCHT SOUP)	8.40

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Цены включают все налоги.

сэндвичи

КУРИЦА С СЫРОМ (CHICKEN & CHEESE) Ломтики куриного филе обжаренные с перцем и луком, с сыром,

подается во французском багете

БИФШТЕКС С СЫРОМ (STEAK & CHEESE) 21.80

Ломтики свежей говядины Блэк Ангус обжаренные с перцем и луком, под плавленым сыром, подается во французском багете

ВЫШЕУКАЗАННЫЕ СЭНЛВИЧИ ПОЛАЮТСЯ СО СВЕЖИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ РУЧНОЙ НАРЕЗКИ И САЛАТОМ КОЛСЛОУ

ЧЕСТЕРС КЛАБ (CHESTERS CLUB)

11.80

12.80

Салат, бекон, помидор, курица, яйцо и майонез. Подаётся со свежим картофелем фри ручной нарезки



«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

10.80

(CHICKEN CEASAR SANDWICH)

Курица-гриль с хрустящей крошкой бекона, томатным конфи и соусом цезарь в чиаббате, подается с небольшим салатом цезарь



ФАХИТАС С КУРИЦЕЙ

17.80

(CHICKEN FAJITAS)

Мучные лепёшки с ломтиками обжаренной курицы, специями, луком, сладким перцем, сыром чеддер, помидорами и сметаной, подаются с соусом гуакамоле

ФАХИТАС С ГОВЯДИНОЙ

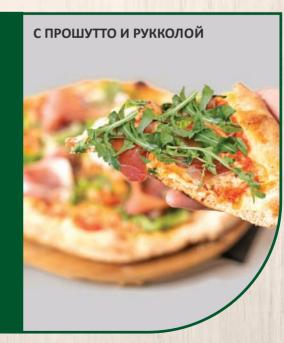
25.80

(BEEF FAJITAS)

Мучные лепёшки с пикантной говядиной Блэк Ангус, специями, луком, сладким перцем, сыром чеддер, помидорами и сметаной, подаются с соусом гуакамоле

ОСНОВА ДЛЯ НАШЕЙ ПИЦЦЫ ГОТОВИТСЯ ИЗ ЛУЧШЕЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ

10	МАРГАРИТА (MARGHERITA) С томатным соусом и сыром моцарелла	11.80
	С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ (НАМ & CHEESE) На тонкой хрустящей основе	12.80
10	ВЕГЕТАРИАНСКАЯ (VEGETARIAN) С моцареллой, грибами, перцем, луком, помидорами, оливками, кукурузой	13.80
	С ПРОШУТТО И РУККОЛОЙ (PROSCIUTTO & ROCKET PIZZA) С итальянским мясом прошутто, моцареллой, грибами порчини и листьями рукколы	13.80
	ПИЦЦА ОТ ЧЕСТЕРС (CHESTERS PIZZA) С моцареллой, перцем, грибами, луком,	14.80



оливками, пепперони и ветчиной

ПАСТА

No. 110 FO FINTALIA	11.60	
	11.60	РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ 13 И РИКОТТОЙ (SPINACH & RICOTTA RAVIOLI)
БОЛОНЬЕЗЕ (BOLOGNESE) Спагетти с мясным томатным соусом	12.80	Подаются с томатным соусом с базиликом, помидорками черри и сливками
КАРБОНАРА (CARBONARA) Спагетти с чесноком, грудинкой и свежими сливками	13.80	ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ 25 (LINGUINE AI FRUTTI DI MARE) Лингвини в томатном соусе с морепродуктами (креветки, мидии, кальмар, осьминог)
АРАБЬАТА (ARRABBIATA) Пенне со сладким перцем и луком в	12.80	ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ
пикантном томатном соусе		A 1 80

С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

16.50

Тальятелле с баклажанами в томатном соусе из красного вина с копченой моцареллой

С БАКЛАЖАНОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ

(AUBERGINE & MOZZARELLA)

(TAGLIATELLE WITH CHICKEN)

Тальятелле с курицей и грибами, кедровыми орешками, с соусом из грибного бульона, под рубленым броколи

ризотто с **ЛЕСНЫМИ** ГРИБАМИ (WILD MUSHROOM RISOTTO) 24.50

С сыром Брезен де Савуа и трюфельным пекорино

САЛАТЫ

11.80

11.80

МИНИ САЛАТ (MINI SALAD) Листья салата, руккола, кориандр, сладкий перец, помидор, огурец, оливки, лук. Заправлен винегретным соусом

6.90 🐪 САЛАТ С КИНВОЙ И ХАЛУМИ

16.50

13.80

25.80

(OUINOA SALAD WITH HALLOUMI) Кипрский сыр халуми, молодой шпинат, листья салата, помидорки черри, авокадо, кинва, зёрна граната. Заправлен лимонным соусом с медом и горчицей

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ (GREEK SALAD) Помидор, огурец, сладкий перец, красный лук, оливки, сыр фетта, каперсы. Заправлен винегретным соусом с орегано

№ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

27.50

16.80

Ароматная зелень, вяленые помидоры, кедровые орешки, сыр пармезан, сырные гренки. Заправлен итальянским бальзамическим соусом (Дополнительно 4 креветки за €6.00)

CAJAT OT YECTEPC (CHESTERS SALAD)

Жареные кальмары, осьминоги и дикие креветки с листьями салата, рукколой, шпинатом, морским фенхелем, морской спаржей, кресс-салатом, помидорами черри, хрустящими каперсами, зелеными оливками и маринованным красным луком, а так же с жареными креветками и приготовленными на пару мидиями. Соус из лайма и апельсина

САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИЦЕЙ 14.80

Хрустящие листья салата с ломтиками куриного филе обжаренного на гриле, с сухариками, крошкой бекона и сыром пармезан. Заправлен соусом "Цезарь"

САЛАТ С ПРОШУТТО (PROSCIUTTO SALAD)

11.80

🧲 Жареные баклажаны, цуккини, молодая руколла, молодой шпинат, копченый моцарелла, жареные орехи, инжир, прошутто, пармезан, бальзамический соус, хлебные палочки. Заправлен клубничным соусом

САЛАТ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

(BILLE CHEESE SALAD)

Листья капусты кале и салата айсберг с помидорами черри,огурцом, грибами, грушами пашот, хрустящим беконом и голубым сыром, украшенный Ливанским лавашом. Заправлен соусом из голубого сыра

МОРЕПРОДУКТЫ

ЖАРЕНЫЕ КАЛЬМАРЫ (CALAMARI)

19.80

Обжаренные, хрустящие кальмары. Подаются со свежим картофелем фри ручной нарезки, салатом и соусом Тартар

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ (230г.)

32.80

Подаётся с соусом из оливкового масла с орегано и лимоном, а так же с картофелем, запечённым со специями, и салатом

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ (330-350г.) (GRILLED CALAMARI)

28.90

Подается со свежим картофелем фри ручной нарезки, овощами и лимонным конфи

ЗАПЕЧЁННЫЙ СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ

28.50

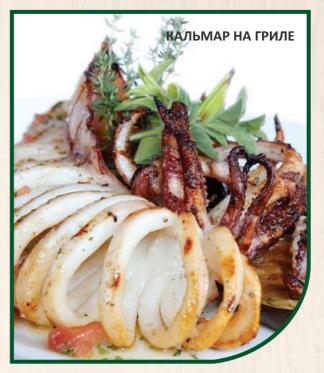
Свежий Атлантический лосось, подаётся на рисе с овощами и овощами на пару. Украшен авокадо и кориандром



МОРСКОЙ ОКУНЬ (SEA BASS)

28.50

Филе морского окуня с зеленой спаржей, молодым картофелем, маслинами "каламата", помидорами черри, каперсами и лимонным конфи



КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

34.00

(GRILLED KING PRAWNS)

Подаются с рисом с овощами, с сезонными овощами и лимонным соусом со специями (6 ШТ.)



ДАРЫ МОРЯ (SEAFOOD PLATTER)

39.50

Приготовленное на гриле филе морского окуня, креветки, Атлантический лосось и осьминог. Подаются с картофелем, овощами-гриль и лимонным соусом





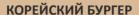






БУРГЕРЫ







ВАГЮ БУРГЕР С ФУА-ГРА

ВСЕ НАШИ БУРГЕРЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВАГЮ БУРГЕР С ФУА-ГРА

44.00

22.50

(WAGYU & FOIE GRAS BURGER) Бургер из говядины вагю (250 г.) с фуа-гра, трюфельным майонезом, томатным конфи, жареным яичным белком, пармезаном, листьями рукколы, подается овощными чипсами и небольшим зелёным салатом

KOPENCKUN БУРГЕР (KOREAN STYLE BURGER)

17.80

Куриное бёдрышко, глазированное в домашнем соусе терияки, подаётся в булочке бриошь с маринованными огурцами, красной капустой с зеленью, с чесночным майонезным соусом и цветными картофельными чипсами

ВСЕ НАШИ БИФБУРГЕРЫ ГОТОВЯТСЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ USDA БЛЭК АНГУС

БИФБУРГЕР (PLAIN) (200 г.) 15.80 ЧИЗБУРГЕР (CHEESEBURGER) (200 г.) 16.80

ВСЕ БУРГЕРЫ ГОТОВЯТСЯ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА И ПОМИДОРОМ, ПОДАЮТСЯ СО СВЕЖИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ РУЧНОЙ НАРЕЗКИ И САЛАТОМ КОЛСЛОУ

ДВОЙНОЙ БУРГЕР (400г.) (DOUBLE BURGER) 27.80 Двойной говяжий бургер с беконом и сыром груйер, подаётся с картофельными дольками

БУРГЕР ПО-АМЕРИКАНСКИ (250г.) (US BURGER)

и салатом колслоу

Бургер из говядины, с луковыми кольцами, помидором, листьями салата и красным сыром чеддер. Подаётся с картофельными дольками и медово-горчичным соусом

БУРГЕР ОТ ЧЕСТЕРС (250г.) (CHESTERS BURGER) Бургер с луком терияки, помидором, салатом, запеченным красным перцем, беконом, сыром чеддер и японским майонезом. Подается в свежеиспеченной булочке бриошь со свежим картофелем фри ручной нарезки и соусом барбекю

БУРГЕР ПО-ТЕХАССКИ (TEXAS STYLE BURGER)

Говяжий бургер (250 г.), тушеная свинина (100 г.), листья салата, помидор, маринованный огурец, красный чеддер, Японский майонез. Подается в свежеиспеченной булочке бриошь с соусом чили и жаренными картофельными дольками

БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ

18.60

22.50

(PRAWN LOVER BURGER)

Домашний бургер из креветок с авокадо, листьями салата и помидорами конфи, а так же с обжаренными креветками с омарным соусом, хрустящей крошкой бекона, с соусами беарнез и чипотле. Подается с картофельными чипсами

ОВОЩНОЙ БУРГЕР (VEGGIE BURGER)

13.80

Овощной бургер домашнего приготовления с авокадо, руколой, томатным конфи, чатни из перца и пикантным сливочным соусом. Подается с картофельными чипсами

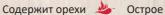
ГАРНИРЫ

21.50

OBОЩИ НА ГРИЛЕ (GRILLED VEGETABLES) 5.80 9.80 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ **РИС С ОВОЩАМИ** (VEGETABLE RICE) 4.50 КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ 3.80 KYKYPY3A B ПОЧАТКЕ (CORN ON THE COB) 3.90 СО СВЕЖИМ КАРТОФЕЛЕМ **ОВОЩИ НА ПАРУ** (STEAMED VEGETABLES) 4.30 5.60 ФРИ РУЧНОЙ НАРЕЗКИ **ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ** (CREAMY SPINACH) 8.50 КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ 4.90 трюфельное картофельное пюре 6.90









НА ГРИЛЕ

	КУРИЦА ТАНДУРИ (CHICKEN TANDOORI) Шашлык из куриных бедрышек, маринованных в соусе тандури. Подаётся с рисом, салатом и Индийским соусом Райта	16.50
	КУРИНОЕ ФИЛЕ (CHICKEN BREAST) Нежное куриное филе подаётся с картофельным пюре, салатом и соусом барбекю	16.50
	КУРИЦА ПО-ВОСТОЧНОМУ (CHICKEN ORIENTAL) Шашлык из маринованного куриного филе, подается в ливанской питте с домашним хумусом, салатом табуле (петрушка, лук, помидоры, булгур), подаётся с картофелем фри	17.80
Josper	ОТБИВНЫЕ ИЗ УЭЛЬССКОЙ БАРАНИНЫ (350г.) (WELSH LAMB CHOPS) Подаются со свежим картофелем фри ручной нарезки и сезонными овощами. Так же предлагается мятный или барбекю соус, на Ваш выбор	39.80
Josper	СВИНОЙ ШАШЛЫК (РОКК КЕВАВ) Традиционный шашлык подается со свежим картофелем фри ручной нарезки, хлебцами питта, соусом дзадзики и салатом из огурцов, помидор и феты	16.50

WW

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

15.80



.

КУРИЦА КАРРИ (CHICKEN CURRY)

Курица в соусе карри домашнего приготовления, подаётся с рисом на пару и яблочно-грушевым чатни

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ

22.80

ПО-МОНГОЛЬСКИ (MONGOLIAN PORK CHOP)

Нежная свинина маринованная в монгольском соусе. Подаётся с картофелем с приправами, сезонными овощами и китайским горчичным соусом

БАРАНЬЯ НОЖКА (LAMB SHANK)

29.50

Баранина приготовленная на медленном огне с зеленью и специями, подаётся на ризотто с рукколой и пармезаном

ХРУСТЯЩАЯ СВИНАЯ НОЖКА

26.50

(CRACKLING PORK LEG)

1-1.2 кг. свиная ножка в специях с идеально приготовленной хрустящей корочкой. Подается с картофельными дольками, домашней квашенной капустой, маринованными корнишонами и двумя видами горчицы Готовится ±30 минут



Свиная ножка — коронное блюдо шеф-повара — является одним из наших самых популярных блюд. Уникальные методы подготовки и приготовления этого блюда дают в результате поистине вкуснейшую запеченную свинину с хрустящей корочкой и нежным, сочным мясом под ней.

ХРУСТЯЩАЯ СВИНАЯ НОЖКА





КОПЧЁНЫЕ РЕБРЫШКИ В СОУСЕ БАРБЕКЮ

27.50

(SMOKED BBQ SPARE RIBS)

Нежные свиные рёбрышки домашнего копчения, подаются с луком по-французски, со свежим картофелем фри ручной нарезки и соусом барбекю



С ГРИЛЯ JOSPER



Josper - это гармоничное сочетание гриля и печи в одном изделии новейшей технологии, где гриль работает 100% на угле, добавляя продуктам приготовленным на нем уникальный вкус, текстуру и сочность.

КУРИЦА

КУРИНЫЕ НОЖКИ НА ШАМПУРЕ

16.80

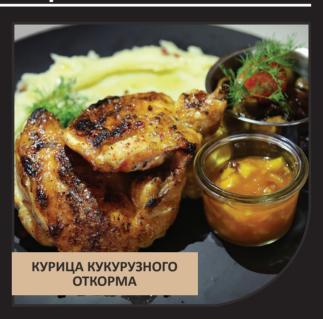
(CHICKEN LEGS ON A SKEWER)

Маринованные куриные ножки (без костей) с домашними специями. Подаются с жареными картофельными дольками, овощами на гриле и яблочно-грушевым чатни

КУРИЦА КУКУРУЗНОГО ОТКОРМА 23.80

(CORN FED CHICKEN FILLETS)

Две грудки курицы кукурузного откорма, подается с трюфельным картофельным пюре, грибами на гриле, кукурузой в початке и яблочно-грушевым чатни



СВИНИНА

ОТБИВНАЯ ИЗ ИБЕРИЙСКОЙ СВИНИНЫ



СВИНАЯ ОТБИВНАЯ (РОПК СНОР)

19.80

Подаётся со свежим картофелем фри ручной нарезки, салатом и соусом барбекю

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ОТ ЧЕСТЕРС 23.80

(CHESTERS PORK CHOP)

Жареная свиная отбивная, маринованная с кофе и домашними специями Честерс. Подается с картофелем с приправами, овощами на гриле и соусом барбекю

ОТБИВНАЯ ИЗ ИБЕРИЙСКОЙ СВИНИНЫ 39.80

(IBERICO CHOPS)

500 гр.Отбивная из Иберийской свинины (желудёвого откорма), приготовленная на гриле Josper, подается со свежим картофелем фри ручной резки, кукурузой в початке, овощами-гриль и соусом барбекю



С ГРИЛЯ JOSPER



ТЕЛЯТИНЫ

ТЕЛЯЧЬИ РЁБРЫШКИ(1kr) (VEAL RIB RACK)

46.00 Запечённые в духовке Хоспер, подаются с кукурузой в початке, грибами, перцем флорина, хрустящим картофелем фри тонкой

резки, горчицей, Беарнским соусом и барбекю

ОТБИВНАЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ (500r.) (VEAL CHOP) 46.00

Отбивная из молочной телятины на гриле. подаётся с овощами, запечёнными с провансальскими приправами, картофелем из духовки Хоспер и бальзамическим соусом

ЗАПЕЧЁННАЯ ТЕЛЯЧЬЯ НОЖКА(±1.5kr) 64.00

Медленно приготовленная телячья ножка, подаётся с овощами, запечёнными с провансальскими приправами, картофелем ручной резки, перечным соусом, горчицей, Беарнским соусом и барбекю.

Время приготовления около ±50ти минут



ГОВЯДИНА

42.80

43.80

43.80

СИРЛОИН-СТЕЙК (300г.) (SIRLOIN STEAK)

Стейк Блэк Ангус. Подается со свежим картофелем фри ручной нарезки, кукурузой в початке, луком по-французски, грибами на гриле и соусом барбекю

СТЕЙК РИБАЙ (300г.) (RIB-EYE STEAK)

Свежий стейк Блэк Ангус Рибай, подается с луком по-французски, со свежим картофелем фри ручной нарезки, кукурузой в початке и грибами на гриле, а так же с соусом барбекю

ФИЛЕ СТЕЙК (250г.) (BEEF FILLET STEAK)

Свежий стейк Блэк Ангус, подается со свежим картофелем фри ручной нарезки, кукурузой в початке, грибами на гриле, луковыми кольцами по-французски и соусом барбекю

ФИЛЕ СТЕЙК С ГРИБНЫМ СОУСОМ (250г.)

(BEEF FILLET STEAK WITH MUSHROOM SAUCE)

Стейк из говядины Блэк Ангус с нежным сливочным соусом из лесных грибов с сезонными овощами и запеченным картофелем

СТЕЙК ПОД ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ (250г.) 43.80 39.80

(PEPPER STEAK)

Свежее филе Блэк Ангус, подается с перечным соусом, сезонными овощами и запеченным картофелем с приправами

РИБАЙ СТЕЙК НА КОСТОЧКЕ (600-650г.) 64.00

Австралийский Блэк Ангус рибай на косточке подается со свежим картофелем фри ручной нарезки, луком по-французски, кукурузой в початке и грибами на гриле, а так же с соусом барбекю

ТИ-БОУН СТЕЙК (650г.) (Т-ВОNЕ STEAK)

74.00

Американский говяжий стейк подается с луком по-французски, со свежим картофелем фри ручной нарезки, кукурузой в початке, грибами на гриле и соусом барбекю

< Мясо рекомендуется средней прожарки или средне-сырой прожарки с преобладанием розового сока>

АМЕРИКАНСКИЙ РИБАЙ(350r.)

59.00

Свежая говядина Блэк Ангус подается с картофелем ручной нарезки, кукурузой в початке, французским луком, грибами и соусом барбекю



АБЕРДИНСКИЙ РИБАЙ 95.00 НА КОСТОЧКЕ (900 - 1000г.)

(ABERDEEN RIB-EYE ON BONE)

Австралийский Блэк Ангус рибай на косточке подается с грибами, кукурузой в початке, перцем флорини, запеченными картофельными дольками и шпинатом со сливками

ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ СУХОГО СОЗРЕВАНИЯ

Основной целью сухого созревания говядины является увеличение концентрации и усиление естественного вкуса мяса. Это происходит благодаря ферментативным биохимическим реакциям, в результате которых мышечная ткань размягчается. В течение этого процесса мясо выдерживается в особых, строго контролируемых условиях (определенная температура и высокий уровень влажности), от нескольких недель до нескольких месяцев. Данный процесс направлен на испарение влаги и разрушение энзимов, что способствует повышению аромата и значительному улучшению вкусовых характеристик.









СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА



Сырое (rare): в разрезе с кровью, но по краю уже сформировалась прожаренная корочка более темного цвета.

Полусырое (medium rare): в таком стейке уже меньше крови и появляется розовый сок.

Средней прожарки (medium): как правило, мясо уже не «кровит», а при нажатии из него вытекает розовый сок.

Почти прожаренное (medium well):

мясо на срезе уже больше серо-коричневое,
сок при нажатии уже прозрачный.

Полной прожарки (well done): внешне на срезе полностью коричневое, достигшее максимальной жёсткости.

TOBSIZIA-IA CYXOTO CO3PEBAI-IMSI

Josper	АМЕРИКАНСКИЙ ТИ-БОУН СТЕЙК*(T-BONE STEAK*) (600г.)	79.00
Spepar	АМЕРИКАНСКИЙ СИРЛОИН СТЕЙК НА KOCTOЧKE*(SIRLOIN ON THE BONE*)	(600r.) 74.00
Posper	АМЕРИКАНСКИЙ СИРЛОИН СТЕЙК* (SIRLOIN*) (350г.)	49.00
Jospar	АМЕРИКАНСКИЙ РИБАЙ НА КОСТОЧКЕ*(RIB-EYE ON THE BONE*)	13€ per 100r.
Poeber	АМЕРИКАНСКИЙ СТЕЙК ТОМАГАВК* (томанаwк*)	13€ per 100r.
Jospar	ПРЕМИУМ ГОВЯДИНА БЛЭК АНГУС РИБАЙ СТЕЙК* (RIB-EYE STEAK*) (300г.)	49.00



ТИ-БОУН СТЕЙК* (AGED T-BONE STEAK*) **(600г.)**

ВСЕ СТЕЙКИ ЗАЧИЩАЮТСЯ ПОСЛЕ ВЗВЕШИВАНИЯ

* Наличие данных блюд зависит от наличия ингредиентов.

Все вышеуказанные блюда подаются со свежим картофелем фри ручной нарезки, кукурузой в початке, грибами на гриле.

С СОУСОМ ВАШЕГО ВЫБОРА:

1. Перечный 2. Чимичурри 3. Грибной 4. Беарнез

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях. Цены включают все налоги.

РУССКИЙ УГОЛОК



БОРЩ (BORSCHT)

8.40

Традиционный борщ на говяжьем бульоне со свеклой, морковью, капустой и ломтиками говядины, подаётся со сметаной

САЛАТ ОЛИВЬЕ (SALAD OLIVIER)

7.90

Салат с отваренной морковью, картошкой, луком, маринованными огурчиками, яйцами, зелёным горошком и ветчиной. Заправлен майонезом и украшен чёрными оливками

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (PELMENI)

12.50

12.80

пельмени с фаршем из свинины и говядины, подаются со сметаной

3ABTPAK

Подается до 12:00



БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ (EGG WHITE OMELETTE) Со шпинатом и вялеными помидорами

8.50

ОМЛЕТ С ПРОШУТТО (PROSCIUTTO OMELETTE)

9.80

А так же с грибами, вялеными помидорами и сыром брезен

11 50

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

11.50

(ENGLISH BREAKFAST)

Два жареных яйца, бекон, сосиска, грибы, фасоль в томатном соусе и помидорки черри Два жареных яйца, бекон, Кипрская колбаска, обжаренный на гриле сыр халуми, грибы и помидорки черри

КИПРСКИЙ ЗАВТРАК

(CYPRIOT BREAKFAST)

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ГАМБУРГЕР И КАРТОШКА ФРИ (HAMBURGER & FRIES)	9.60
ЧИЗБУРГЕР И КАРТОШКА ФРИ (CHEESEBURGER & FRIES)	9.80
СПАГЕТТИ БОЛОНЕЗЕ (SPAGHETTI BOLOGNESE)	7.60
СПАГЕТТИ НАПОЛИТАНА (SPAGHETTI NAPOLITANA)	7.60
CПАГЕТТИ КАРБОНАРА (SPAGHETTI CARBONARA)	8.40
КУРИНЫЕ НАГЕТС И КАРТОШКА ФРИ (CHICKEN NUGGETS & FRIES)	6.90
ДЕТСКАЯ ПИЦЦА (KIDS PIZZA) С ветчиной и сыром	7.80
КУРИНЫЙ ШАШЛЫК (CHICKEN KEBAB) С картошкой фри	7.80
Курица «Гужон» (сніскем GOUJONS & FRIES) (3pcs) С картофелем фри, подаются с медово-горчичным соусом	7.80
	(НАМВИЯGER & FRIES) ЧИЗБУРГЕР И КАРТОШКА ФРИ (СНЕЕSEBURGER & FRIES) СПАГЕТТИ БОЛОНЕЗЕ (SPAGHETTI BOLOGNESE) СПАГЕТТИ НАПОЛИТАНА (SPAGHETTI NAPOLITANA) СПАГЕТТИ КАРБОНАРА (SPAGHETTI CARBONARA) КУРИНЫЕ НАГЕТС И КАРТОШКА ФРИ (СНІСКЕМ NUGGETS & FRIES) ДЕТСКАЯ ПИЦЦА (КІDS PIZZA) С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ КУРИНЫЙ ШАШЛЫК (СНІСКЕМ КЕВАВ) С КАРТОШКОЙ ФРИ КУРИЦА «ГУЖОН» (СНІСКЕМ GOUJONS & FRIES) (3PCS)



ДЕТСКИЕ КОКТЕЙЛИ

ЗОЛУШКА (CINDERELLA) Апельсиновый и ананасовый соки с ванильным мороженым.	3.80
МИККИ МАУС (MICKEY MOUSE) Ананасовый сок, ванильное мороженое, сливки и лёд.	3.80
ДОНАЛЬД ДАК (DONALD DUCK) Сок из чёрной смородины, апельсиновый сок, спрайт и гренадин.	3.80
БАГЗ БАННИ (BUGS BUNNY) Апельсиновый и ананасовый сок, спрайт и гренадин.	3.80



WINF	RY G	LASS (17.5CL)	
WHITE		RED (17.5CL)	
ALINA, XYNISTERI Vouni Panayia, Medium Sweet, Cyprus	5.90	AES AMBELIS MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENA	5.90 CHE
GRIFOS 2, XYNISTERI - SAUVINGNON BLANC Vlassidis Winery, Limassol Region	5.90	Nicosia Regional, Cyprus ANDESITIS	5.90
GEOMETRIA MOSCHOFILERO Domaine Lafazanis, Greece	7.80	CABERNET SAUVIGNON - GRENACH MOURVEDRE	IE -
LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC Rapel Valley, Chile	7.80	Kyperounda Winery ENTRECÔTE MERLOT - CABERNET SAUVIGNON	7.40
ROSE		Gourmet Pére & Fils, France	
KYPEROUNDA -GRENACHE - SHIRAZ Kyperounda Winery, Cyprus	5.90	SPARKLING WINE	
		ZARDETTO Prosecco Brut, Veneto	8.70
CHA	AMP	AGNES	
MÖET & CHANDON, Brut		<u>20 cl</u> <u>37.5 cl</u> 36.00	75 cl
RUINART, Brut RUINART ROSÉ, Brut		68.00 78.00	130.00 145.00
SPAR	KLIN	IG WINES	
		<u>20 cl</u>	<u>75cl</u>
VILLA JOLANDA, Prosecco, Veneto, Italy MOSCATO D'IFESTIA, Limnos (Sweet) ZARDETTO, Prosecco Brut, Veneto		11.50	34.80 36.80
WH	HTE	WINEC	
		WINES	
CYPRUS		TESSERIS LIMNES	39.50
CYPRUS GRIFOS 2 XYNISTERI - SAUVINGNON BLANC	24.80	TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina	
CYPRUS GRIFOS 2 XYNISTERI - SAUVINGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol	24.80	TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina FRANCE	375ml/750ml
CYPRUS GRIFOS 2 XYNISTERI - SAUVINGNON BLANC		TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina FRANCE	
CYPRUS GRIFOS 2 XYNISTERI - SAUVINGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol PETRITIS, XYNISTERI	24.80	TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina FRANCE SANCERRE, SAUVIGNON BLANC "Les Baronnes" Henri Bourgeois	375ml/750ml
CYPRUS GRIFOS 2 XYNISTERI - SAUVINGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol PETRITIS, XYNISTERI Kyperounda Winery, PGI Limassol IMIFOS, XYNISTERI	24.80 24.80	TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina FRANCE SANCERRE, SAUVIGNON BLANC "Les Baronnes" Henri Bourgeois CHABLIS, CHARDONAY Domaine Long Depaquit ITALY	375ml/750ml 32.80/58.00 38.00/64.00
CYPRUS GRIFOS 2 XYNISTERI - SAUVINGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol PETRITIS, XYNISTERI Kyperounda Winery, PGI Limassol IMIFOS, XYNISTERI Nelion Winery, PGI Paphos SEMILLON - SAUVIGNON BLANC	24.80 24.80 25.80	TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina FRANCE SANCERRE, SAUVIGNON BLANC "Les Baronnes" Henri Bourgeois CHABLIS, CHARDONAY Domaine Long Depaquit	375ml/750ml 32.80/58.00
CYPRUS GRIFOS 2 XYNISTERI - SAUVINGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol PETRITIS, XYNISTERI Kyperounda Winery, PGI Limassol IMIFOS, XYNISTERI Nelion Winery, PGI Paphos SEMILLON - SAUVIGNON BLANC Zambartas Winery, PGI Limasol SAUVIGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol CHARDONNAY	24.80 24.80 25.80 28.70	TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina FRANCE SANCERRE, SAUVIGNON BLANC "Les Baronnes" Henri Bourgeois CHABLIS, CHARDONAY Domaine Long Depaquit ITALY PINOT GRIGIO IGT	375ml/750ml 32.80/58.00 38.00/64.00
CYPRUS GRIFOS 2 XYNISTERI - SAUVINGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol PETRITIS, XYNISTERI Kyperounda Winery, PGI Limassol IMIFOS, XYNISTERI Nelion Winery, PGI Paphos SEMILLON - SAUVIGNON BLANC Zambartas Winery, PGI Limasol SAUVIGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol CHARDONNAY Tsiakkas Winery, PGI Limassol ALINA, XYNISTERI	24.80 24.80 25.80 28.70 29.80 29.60	TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina FRANCE SANCERRE, SAUVIGNON BLANC "Les Baronnes" Henri Bourgeois CHABLIS, CHARDONAY Domaine Long Depaquit ITALY PINOT GRIGIO IGT Zenato, Veneto	375ml/750ml 32.80/58.00 38.00/64.00
CYPRUS GRIFOS 2 XYNISTERI - SAUVINGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol PETRITIS, XYNISTERI Kyperounda Winery, PGI Limassol IMIFOS, XYNISTERI Nelion Winery, PGI Paphos SEMILLON - SAUVIGNON BLANC Zambartas Winery, PGI Limasol SAUVIGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol CHARDONNAY Tsiakkas Winery, PGI Limassol	24.80 24.80 25.80 28.70 29.80 29.60	TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina FRANCE SANCERRE, SAUVIGNON BLANC "Les Baronnes" Henri Bourgeois CHABLIS, CHARDONAY Domaine Long Depaquit ITALY PINOT GRIGIO IGT Zenato, Veneto REST OF THE WORLD LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC	375ml/750ml 32.80/58.00 38.00/64.00 29.50 29.80
CYPRUS GRIFOS 2 XYNISTERI - SAUVINGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol PETRITIS, XYNISTERI Kyperounda Winery, PGI Limassol IMIFOS, XYNISTERI Nelion Winery, PGI Paphos SEMILLON - SAUVIGNON BLANC Zambartas Winery, PGI Limassol SAUVIGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol CHARDONNAY Tsiakkas Winery, PGI Limassol ALINA, XYNISTERI Vouni Panayia Winery, PGI Paphos (Medium Sweet	24.80 24.80 25.80 28.70 29.80 29.60	TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina FRANCE SANCERRE, SAUVIGNON BLANC "Les Baronnes" Henri Bourgeois CHABLIS, CHARDONAY Domaine Long Depaquit ITALY PINOT GRIGIO IGT Zenato, Veneto REST OF THE WORLD LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC Grand selection, Rapel Valley, Chile LAPOSTOLLE, CHARDONNAY Grand selection, Casablanca Valley, CSAUVIGNON BLANC SAUVIGNON BLANC	375ml/750ml 32.80/58.00 38.00/64.00 29.50 29.80
CYPRUS GRIFOS 2 XYNISTERI - SAUVINGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol PETRITIS, XYNISTERI Kyperounda Winery, PGI Limassol IMIFOS, XYNISTERI Nelion Winery, PGI Paphos SEMILLON - SAUVIGNON BLANC Zambartas Winery, PGI Limasol SAUVIGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol CHARDONNAY Tsiakkas Winery, PGI Limassol ALINA, XYNISTERI Vouni Panayia Winery, PGI Paphos (Medium Sweet GREECE PARANGA, RODITIS-MALAGOUZIA	24.80 24.80 25.80 28.70 29.80 29.60 23.50	TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina FRANCE SANCERRE, SAUVIGNON BLANC "Les Baronnes" Henri Bourgeois CHABLIS, CHARDONAY Domaine Long Depaquit ITALY PINOT GRIGIO IGT Zenato, Veneto REST OF THE WORLD LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC Grand selection, Rapel Valley, Chile LAPOSTOLLE, CHARDONNAY Grand selection, Casablanca Valley, Chile	375ml/750ml 32.80/58.00 38.00/64.00 29.50 29.80 Chile

RED WINES

The state of the s		111111111111111111111111111111111111111	
CYPRUS AES AMBELIS MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE	23.80	CÔTES DU RHÔNE, SYRAH - GRENACHE E. Guigal, Rhône,	32.80
Nicosia Regional ANDESITIS CABERNET SAUVIGNON - GRENACHE - MOURVEDRE Kyperounda Winery	24.80	CHÂTEAU PEYMOUTON GRAND CRU MERLOT - CABERNET SAUVIGNON - CABERNET FRANC St Emilion	59.00
AYIOS ONOUFRIOS, MARATHEFTIKO	24.80	ITALY	375ml/750ml
Vasilikon Winery, Léfkada CABERNET SAUVIGNON Hadjiantonas Winery, Limassol Regional	29.50	VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC CORVINA - SANGIOVESE - RONDIN Zenato, Veneto	22.50/36.80 IELLA
MERLOT Tsiakkas Winery	32.50	RIPASSA SUPERIORE DOC	59.00
SHIRAZ Vlassides Winery, Limassol Regional	32.50	CORVINA - RONDINELLA Zenato, Veneto	
GREECE		REST OF THE WORLD	
GEOMETRIA, AGIORGITIKO PGI Peloponeese	31.80	BEYERSKLOOF, PINOTAGE Stellenbosch Region, South Africa	28.60
BIBLIA CHORA CABERNET SAUVIGNON - MERLOT -	43.00	CASA LAPOSTOLLE, MERLOT Rapel Valley, Chile	29.60
AGIORGITIKO Pangeon Regional		SHIRAZ Wolf Blass, Yellow Label, Australia	37.50
ALPHA ESTATE, VEGAN SYRAH - XINOMAVRO - MERLOT PGI Florina	61.50	MALBEC RESERVA BODEGA NORTO Mendoza, Argentina	ON 41.80
FRANCE		MARGUES DE CACERES RESERVA TEMPRANILLO	55.00
ENCTRECÔTE MERLOT - CABERNET SAUVIGNON Gourmet Pére & Fils	27.80	Rioja, Spain	

ROSE WINES

RODINOS, GRENACHE Tsiakkas Winery, Cyprus	24.60	LE CAPRICE DE CLEMENTINE Château Les Valentines, Provence, France	35.60
KYPEROUNDA, GRENACHE-SHIRAZ Kyperounda Winery, Cyprus	24.60		

DESSERT WINES (6CL)

COMMANDARIA, MAVRO - XYNISTERI Oenou Yi, Vassiliades Winery, Cyprus	6.80	PORT LBV 2008 Niepoort, Duro, Portugal	6.80
SAMOS VIN DOUX Greece	4.90		

COCKTAILS

MOJITO Rum, lime, Brown sugar, Soda, mint	8.00
COSMOPOLITAN Vodka, Triple sec, cranberry, lime	8.00
MARGARITA (lemon or strawberry) Tequila, Triple sec, lemon juice	8.00
BLOODY MARY Vodka, lemon, spices, tomato juice	8.00
PINA COLADA Flor de Cana Rum, coconut puree, pineapple juice coconut cream	8.00
STRAWBERRY DAIQUIRI Flor de Cana Rum, lime juice, sugar syrup, strawberry puree	8.00
LONG ISLAND ICE TEA Flor de Cana Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple sec, lemon juice, coca cola	8.00
SEX ON THE BEACH Vodka, Peach Schnapps, orange, cranberry	8.00
BRANDY SOUR Brandy, lemon juice, sugar syrup, Angostura	6.00
MAI TAI White Rum, Dark Rum, Triple sec, Almond liqueur, Pineapple Juice	8.00 MOJITO
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, soda	8.50 LEMON MARGARITA
NEGRONI Martini Rosso, Gin, Campari	8.50
BELLINI Sparkling wine with peach puree	8.50
PASSION FRUIT SPLASH Rum, fresh lime juice, passion fruit puree	8.00
HUGO Elderflower syrup, sparkling wine, splash of soda, lime wedges, mint leaves	8.00

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

BABY CRANBERRY Cranberry, pineapple, pomegranate syrup, lime, soda, fresh lemon and mint	4.00
FRESH LEMON WITH MINT	4.00
молто	5.50
STRAWBERRY MOJITO	5.50
PINA COLADA	5.50
PASSION FRUIT SPLASH	5.50
BLOODY MARY	5.50

BEERS & CIDERS/DRAFT

	250ml	500ml
KEO (local beer)	3.40	5.00
CARLSBERG	3.40	5.00
STELLA ARTOIS	3.90	6.50
GUINNESS	3.90	6.50
HOEGAARDEN	4.50	7.00
GRIMBERGEN BLONDE	3.90	6.50
HEINEKEN	3.90	6.50
ERDINGER	3.90	6.50
PAULANER	3.90	6.50
ESTRELLA	3.90	6.50
STRONGBOW (cider)	3.90	6.50



BEERS & CIDERS/BOTTLED

SMIRNOFF ICE



KEO (local beer)	(33cl)	4.50
CARLSBERG (local beer)	(33cl)	4.50
LEON	(33cl)	4.50
HEINEKEN	(33cl)	5.50
HEINEKEN 0% (alcohol free)	(33cl)	5.50
STELLA ARTOIS	(33cl)	5.50
KRONENBOURG 1664 BLANC	(33cl)	5.50
BUDWEISER	(33cl)	5.50
CORONA	(33cl)	5.50
SOMERSBY (Apple cider)	(33cl)	5.50
SOMERSBY (Blackberry cider)	(33cl)	5.50
KOPPARBERG (cider)	(33cl)	5.50
RTDS		

(27.5cl)

5.50

ALCOHOLIC BEVERAGES (5CL)

SCOTCH WHISKY Famous Grouse, Johnnie Walker Red, Dewars, J&B	5.90	COGNAC VS Courvoisier VS, Hennessy VS	7.50
IRISH WHISKY	5.90	COGNAC VSOP	
Jameson		Remy Martin VSOP	8.90
CANADIAN WHISKY Canadian Club	5.90	Hennessy VSOP	12.00
TENNESSEE WHISKY Jack Daniels	6.90	COGNAC XO	
PREMIUM BLENDED	6.90	Hennessy XO	22.00
Johnnie Walker Black 12Y, Chivas Regal 12Y	0.50	Remy Martin XO	22.00
		ARMAGNAC	
SPECIAL PREMIUM BLENDED		Chateau De Laubade XO	11.00
Chivas Regal 18Y	13.00		
Macallan 12Y	14.00	BRANDY	
		Metaxa 5*	5.90
RUM	5.90	Metaxa 7*	7.00
Flor de Cana		KEO VSOP	5.50
Havana Club 3 Anos, Bacardi Blanco, Captain Morgan, Bacardi Black, Captain Morgan spiced		Five Kings XO	6.50
Havana Anejo 7 Anos	7.00	LIQUEUR	6.50
	7.00	Baileys, Malibu, Kahlúa, Drambuie, Grand Mari Disaronno Amaretto, Cointreau, Sambuca,	nier,
MALT & SINGLE MALT Glenmorangie 10Y, Glenfiddich 12Y	9.00	Tia Maria Paach lägarmaistar Limansella Mastih	
		APERITIF & DIGESTIF	
GIN		Martini (Bianco, Rosso, Dry)	4.80
Bombay Sapphire, Tanqueray, Gordon's	5.90	Campari	5.90
Hendrick's	7.50	Fernet Branca	5.90
Hendrick 5	7.50	Ouzo	4.80 6.50
VODKA	5.90	Grappa (Mazzeti D' Altavilla Classica) PIMM's	5.90
Stolichnaya, Absolut, Smirnoff,	3.30	Pernod	5.90
Smirnoff North, Ursus, Russian Standard		Aperol	5.90
PREMIUM VODKA		Aporon	5.50
Belvedere, Grey Goose	9.00	CHOTS (2CL)	2.00
Beluga Noble	10.00	SHOTS (3CL) Jagermeister, Ouzo, Ursus, Sambuca,	3.00
TEQUILA		Zivania, Jose Cuervo Silver, Jose Cuervo Gold, North Vodka, Mastiha	

5.90

Jose Cuervo Classic, Jose Cuervo Especial



BOTTLED SPIRITS

OUZO PLOMARI	5cl	4.50
	20cl	16.50
ZIVANIA LOEL	5cl	4.50
	20cl	16.50

FRESH JUICES (300ML)

 CARROT
 5.50

 APPLE
 5.50

 ORANGE
 5.50

Mix your own juice

SMOOTHIES

BANANA & STRAWBERRY
(Banana, Strawberry, Yogurt and Honey)

APPLE & COFFEE
(Apple, Coffee, Yogurt and Honey)

ORANGE & BANANA
(Orange, Banana, Yogurt and Honey)

COCONUT & BANANA
(Coconut, Banana, Yogurt and Honey)



MILK SKAKES

STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE OR BANANA (3 шарика домашнего мороженого)

6.50

GRANITAS

STRAWBERRY, PEACH, COCONUT OR PASSION FRUIT

5.50

SOFT DRINKS

SOFT DRINKS (bottle 25cl) 3.40 (Coca Cola, Zero, Diet Coke,

Sprite, Fanta, Soda, Ginger Ale)

JUICES (35cl) 3.70 (Orange, Pineapple, Grapefruit, Apple,

Peach, Tomato and Cranberry)

MINERAL WATER (50cl) 1.90

MINERAL WATER (100cl) 2.90

SPARKLING WATER (San Pellegrino) (25cl) **3.40**

SPARKLING WATER (San Pellegrino) (75cl) 4.60

ENERGY DRINKS (Shark, Red Bull) (25cl) 4.20



HOT COFFEES

ESPRESSO	3.40
DOUBLE ESPRESSO	4.40
MACCHIATO	3.70
CAPPUCCINO	4.30
DOUBLE CAPPUCCINO	5.50
FILTER COFFEE	3.60
CYPRUS COFFEE	2.90
DOUBLE CYPRUS COFFEE	3.60
NESCAFE	3.60
CAFÉ LATTE	4.50
AMERICANO	3.50
MOCHA	4.50

COLD COFFEES

FRAPPÉ	3.90
FRAPPÉ WITH VANILLA ICE CREAM	5.80
FREDDO ESPRESSO	4.50
FREDDO CAPPUCCINO	4.80
ICE LATTE	4.80
ICED AMERICANO	4.30
COFFEE MILKSHAKE	5.90
Espresso, milk and	
choice of:	
Caramel, vanilla or chocolate ice cream	

HOT ALCOHOLIC COFFEES

IRISH COFFEE 6.50 BAILEYS COFFEE 6.50







OUR TEA SELECTION

ENGLISH BREAKFAST (4-5min) A blend of strong tasting black teas from Ceylon, Assam and Indonesia. Delicious with a touch of milk	3.40
EARL GREY LORD BYRON (4-5min) Classical blend of black tea with a strong bergamot flavour	3.40
GUNPOWDER BIO (2-3min) Organically grown China green tea rolled into small pellets	3.40
TEA OF HERBS (4-5min) Black tea with orange, apple, cinnamon, cardamom, coriander, pink pepper and cloves	3.40
JASMINE CHUNG HAO (2-3min) Jasmin scented China green tea	3.40
BALKAN MEMORIES (2-3min) Green tea, ginger, cardamom, chili hot paprika flakes	3.40
MASTIHA CHAI (2-3min) Green tea with Chios masticha, cinnamon, ginger, cloves, pepper, nutmeg, cardamom, fennel	3.40
RED SQUARE (8-10min) 3.40 Flavoured fruit infusion with hibiscus, cranberry and apple	
ROOIBOS AFAIA (6-8min) 3.40 Traditional South African caffeine-free beverage delicately scented with apple, grapes, almond, pistachio	
SILENCE TEA (8-10min) 3.40 Relaxing blend of valeriana, lavender, camomile, peppermint, lemon balm, apple, peach and citrus fruits	
PEPPERMINT (8-10min) 3.40 Refreshing herbal tea, help with digestion	MILK OOLONG It's unique character would be best described as having a milky sweet taste that is smooth
CHAMOMILE (8-10min) 3.40 Relaxing herbal tea	and pleasurable. The aromatic bright khaki-green leaves of this unique tea create a fine gold brew.

ICE TEA SELECTIONS **HOT CHOCOLATE ICE TEA PEACH NOVELLO PREMIUM CHOCOLATE** 3.60 4.50 **ICE TEA LEMON** 3.60 **NOVELLO WHITE CHOCOLATE** 4.50 **ICE TEA MELON** 3.60 **NOVELLO BUENO** 4.50 **ICE TEA MATCHA ENERGY** 4.00 **NOVELLO HAZELNUT CHOCOLATE** 4.50 4.00 **ICE TEA MATCHA DETOX**

