

Chesters

BAR & RESTAURANT

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
-  **ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА** (ONION RINGS) 5.90
Домашнего приготовления, подаются с медово-горчичным соусом
-  **ЖАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ** (POTATO WEDGES) 6.80
Подаются со сметаной
- РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ** (SPRING ROLLS) (7 шт.) 8.90
С начинкой из красной капусты, морковки, кукурузы, репы и свежего кориандра. Приправлены кунжутом, подаются с кисло-сладким соусом (Приготовлены поваром китайского ресторана Чи Лаунж)
- КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ «БАФФАЛО»** (BUFFALO CHICKEN WINGS) 10.60
Подаются с соусом из голубого сыра
10 кусочков 10.60
25 кусочков 23.50
-  **КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ** (230г.) 12.80
(CHICKEN GOUJON FINGERS)
Хрустящие кусочки куриного филе обжаренные в тесте. Подаются с медово-горчичным соусом
-  **СЫРНОЕ АССОРТИ** (CHEESE PLATTER) 23.80
Ассорти из сыров: Шеврет, грюйер из Конте, пармезан, камамбер нормандский, мимолет. Подаётся с овощными палочками, оливковым маслом со специями и хрустящими сухариками
-  **АНТИПАСТИ** (ANTIPASTI PLATTER) 23.80
Салами розетта, пикантная чоризо, прошутто, сухая колбаса, пармезан, камамбер нормандский, мимолет и грюйер



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** (CHILI DIP) 6.50
 Подаётся с кукурузными чипсами тортилла
-  **СОУС-ДИП ГУАКАМОЛЕ** (GUACAMOLE DIP) 8.90
Подаётся с хрустящим хлебом питта с приправами (сезонное)
-  **ХРУСТЯЩАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ КОЖУРА** (CRISPY POTATO SKINS) 7.80
Подаётся со сметаной
-  **АССОРТИ ИЗ 3-ЁХ СОУСОВ** (MIX DIP) 10.80
Сметанный, чили и гуакамоле соусы, подаются с кукурузными чипсами тортилла и хрустящим хлебом питта
-  **НАЧОС С СЫРОМ** (CHEESE NACHOS) 17.50
 Кукурузные чипсы начос прослоенные сыром и соусом чили. Подаются со сметанным соусом, чили и гуакамоле



НАЧОС С СЫРОМ

ЗАКУСКИ



СЫР БУРРАТА

- СЫР БУРРАТА** 16.50
(BURATA CHEESE)
Сыр буррата подается на помидорах черри, томатном чатни, украшен бальзамическим жемчугом
- ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ** (5 шт.) 5.80
(GARLIC BREAD)
Поджаренный Французский багет с чесночным маслом
- ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ С СЫРОМ** (5 шт.) 7.50
(GARLIC BREAD SUPREME)
Чесночный хлеб под плавленным сыром
- ГРИБЫ С ЧЕСНОКОМ** 6.95
(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** (230г.) 31.80
(GRILLED OCTOPUS)
С оливковым маслом, лимонным соком и орегано. Подается с мини салатом (руккола, помидоры черри и пармезан)

- СОУС-ДИП ДЗАДЗИКИ** (TZATZIKI DIP) 5.60
Традиционный греческий йогурт с огурцом и чесноком. Подается с хрустящим хлебцем питта
- ДЕРЕВЕНСКИЙ СЫР ХАЛЛУМИ НА ГРИЛЕ** 10.80
(GRILLED VILLAGE HALLOUMI)
Подаётся на хрустящих хлебцах питта с листьями рукколы, зеленым луком и помидорами, приправленными бальзамическим уксусом

- КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ** (BEETROOT CARPACCIO) 8.90
Ломтики свежей свеклы с хрустящим жареным нутом, чесночным маслом чили и домашним хумусом **НОВЫЙ**
- КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ** (BEEF CARPACCIO) 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



- КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ** (9 шт.) 8.90
(CHICKEN WING DRUMSTICKS)
Маринованные в наших домашних специях
- КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ** 5.80
(ROASTED POTATO WEDGES)
Приготовленные с приправами
- ГРИБЫ НА ГРИЛЕ** 6.90
(GRILLED MUSHROOMS)
Шампиньоны и вешенки
- ОВОЩИ НА ГРИЛЕ** (GRILLED VEGETABLES) 9.80
Маринованные сезонные овощи со специями
- ПЕРЕЦ НА ГРИЛЕ** (GRILLED PEPPERS) 7.80
Подается холодным, под оливковым маслом, белым уксусом, чесноком и петрушкой
- ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ** 8.50
(CREAMY SPINACH)
- ТРЮФЕЛЬНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** 6.90
(TRUFFLED MASHED POTATO)

ДОМАШНИЕ СУПЫ

ПОДАЮТСЯ С СУХАРИКАМИ

- СЛИВОЧНЫЙ КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ** 7.80
(CREAMY CHICKEN AND MUSHROOM SOUP)
- КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ И ОВОЩАМИ** 7.80
(CLEAR CHICKEN SOUP WITH VEGETABLES AND NOODLES)
- СЛИВОЧНЫЙ БРОККОЛИ С ГОРОХОМ** 7.80
(CREAM OF BROCCOLI AND PEAS SOUP)
- 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) 12.80

Ломтики куриного филе обжаренные с перцем и луком, с сыром, подается во французском багете

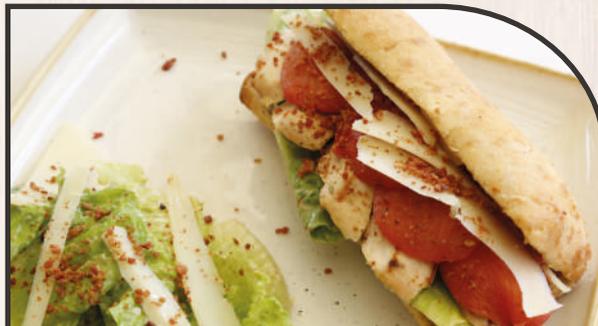
БИФШТЕКС С СЫРОМ (STEAK & CHEESE) 21.80

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

ВЫШЕУКАЗАННЫЕ СЭНДВИЧИ ПОДАЮТСЯ СО СВЕЖИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ РУЧНОЙ НАРЕЗКИ И САЛАТОМ КОЛСЛОУ

ЧЕСТЕРС КЛАБ (CHESTERS CLUB) 11.80

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



«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ 10.80

(CHICKEN CAESAR SANDWICH)

Курица-гриль с хрустящей крошкой бекона, томатным конфи и соусом цезарь в чаббате, 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

ПИЦЦА

ОСНОВА ДЛЯ НАШЕЙ ПИЦЦЫ ГОТОВИТСЯ ИЗ ЛУЧШЕЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ

🌿 МАРГАРИТА (MARGHERITA) 11.80

С томатным соусом и сыром моцарелла

С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ 12.80

(HAM & CHEESE)

На тонкой хрустящей основе

🌿 ВЕГЕТАРИАНСКАЯ (VEGETARIAN) 13.80

С моцареллой, грибами, перцем, луком, помидорами, оливками, кукурузой

С ПРОШУТТО И РУККОЛОЙ 13.80

(PROSCIUTTO & ROCKET PIZZA)

С итальянским мясом прошутто, моцареллой, грибами порчини и листьями рукколы

ПИЦЦА ОТ ЧЕСТЕРС (CHESTERS PIZZA) 14.80

С моцареллой, перцем, грибами, луком, оливками, пепперони и ветчиной

С ПРОШУТТО И РУККОЛОЙ



ПАСТА

-  **НАПОЛИТАНА** (NAPOLITANA) **11.60**
Спагетти с соусом из помидор и базилика
- БОЛОНЬЕЗЕ** (BOLOGNESE) **12.80**
Спагетти с мясным томатным соусом
- КАРБОНАРА** (CARBONARA) **13.80**
Спагетти с чесноком, грудинкой и свежими сливками
-  **АРАБЬАТА** (ARRABBIATA) **12.80**
 Пенне со сладким перцем и луком в пикантном томатном соусе
-  **С БАКЛАЖАНОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ** **13.50**
(AUBERGINE & MOZZARELLA)
Тальятелле с баклажанами в томатном соусе из красного вина с копченой моцареллой
-  **С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ** **16.50**
(TAGLIATELLE WITH CHICKEN)
Тальятелле с курицей и грибами, кедровыми орешками, с соусом из грибного бульона, под рубленным брокколи

РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
(WILD MUSHROOM RISOTTO)
24.50

С сыром Брезен де Савау и трюфельным пекорино

-  **РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ И РИКОТТОЙ** (SPINACH & RICOTTA RAVIOLI) **13.80**
Подаются с томатным соусом с базиликом, помидорками черри и сливками
- ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ** **25.80**
(LINGUINE AI FRUTTI DI MARE)
Лингвини в томатном соусе с морепродуктами (креветки, мидии, кальмар, осьминог)

ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ



САЛАТЫ

-  **МИНИ САЛАТ** (MINI SALAD) **6.90**
Листья салата, руккола, кориандр, сладкий перец, помидор, огурец, оливки, лук. Заправлен винегретным соусом
-  **ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ** (GREEK SALAD) **11.80**
Помидор, огурец, сладкий перец, красный лук, оливки, сыр фетта, каперсы. Заправлен винегретным соусом с орегано
-  **САЛАТ ОТ ЧЕСТЕРС** (CHESTERS SALAD) **11.80**
 Ароматная зелень, вяленые помидоры, кедровые орешки, сыр пармезан, сырные гренки. Заправлен итальянским бальзамическим соусом
(Дополнительно 4 креветки за €6.00)
- САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИЦЕЙ** (CHICKEN CAESAR) **14.80**
Хрустящие листья салата с ломтиками куриного филе обжаренного на гриле, с сухариками, крошкой бекона и сыром пармезан. Заправлен соусом "Цезарь"
- САЛАТ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ** (BLUE CHEESE SALAD) **11.80**
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
-  **САЛАТ С КИНВОЙ И ХАЛУМИ** (QUINOA SALAD WITH HALLOUMI) **16.50**
Кипрский сыр халуми, молодой шпинат, листья салата, помидорки черри, авокадо, кинва, зёрна граната. Заправлен лимонным соусом с медом и горчицей
-  **САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ** (SEAFOOD SALAD) **27.50**
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 С ПРОШУТТО** (PROSCIUTTO SALAD) **16.80**
Жареные баклажаны, цуккини, молодая руккола, молодой шпинат, копченый моцарелла, жареные орехи, инжир, прошутто, пармезан, бальзамический соус, хлебные палочки. Заправлен клубничным соусом

МОРЕПРОДУКТЫ

ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ (CALAMARI) 19.80

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

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ (230г.) 32.80 (GRILLED OCTOPUS)

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.) 28.90 (GRILLED CALAMARI)

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

ЗАПЕЧЁННЫЙ СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ 28.50 (BAKED FRESH SALMON)

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



КОРЕЙСКИЙ БУРГЕР



ВАГЮ БУРГЕР С ФУА-ГРА

ВСЕ НАШИ БУРГЕРЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВАГЮ БУРГЕР С ФУА-ГРА

(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

44.00

БУРГЕР ОТ ЧЕСТЕРС (250г.) (CHESTERS BURGER)

Бургер с луком терияки, помидором, салатом, запеченным красным перцем, беконом, сыром чеддер и японским майонезом. Подается в свежеспеченной булочке бриошь со свежим картофелем фри ручной нарезки и соусом барбекю

22.50

КОРЕЙСКИЙ БУРГЕР (KOREAN STYLE BURGER)

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

17.80

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 свежеспеченной булочке бриошь с соусом чили и жареными картофельными дольками

22.50

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

БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ

(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 чипotle. Подается с картофельными чипсами

18.60

ДВОЙНОЙ БУРГЕР (400г.) (DOUBLE BURGER)

Двойной говяжий бургер с беконом и сыром груйер, подаётся с картофельными дольками и салатом колслоу

27.80

ОВОЩНОЙ БУРГЕР (VEGGIE BURGER)

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

13.80

БУРГЕР ПО-АМЕРИКАНСКИ (250г.)

(US BURGER)

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

21.50

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (MASHED POTATOES)

5.80

КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ (JACKET POTATO)

3.80

СО СВЕЖИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ РУЧНОЙ НАРЕЗКИ (FRESH HAND CUT POTATO CHIPS)

5.60

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ (POTATO WEDGES)

4.90

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ (GRILLED VEGETABLES)

9.80

РИС С ОВОЩАМИ (VEGETABLE RICE)

4.50

КУКУРУЗА В ПОЧАТКЕ (CORN ON THE COB)

3.90

ОВОЩИ НА ПАРУ (STEAMED VEGETABLES)

4.30

ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ (CREAMY SPINACH)

8.50

ТРЮФЕЛЬНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (TRUFFLED MASH)

6.90



Вегетарианское блюдо



Содержит орехи



Острое



С гриля Jospier

НА ГРИЛЕ

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



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



-  **КУРИЦА КАРРИ** (CHICKEN CURRY) **15.80**
Курица в соусе карри домашнего приготовления, подается с рисом на пару и яблочно-грушевым чатни
- СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ПО-МОНГОЛЬСКИ** (MONGOLIAN PORK CHOP) **22.80**
Нежная свинина маринованная в монгольском соусе. Подается 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, подается на ризотто с рукколой и пармезаном
- ХРУСТЯЩАЯ СВИНАЯ НОЖКА** (CRACKLING PORK LEG) **26.50**
1-1.2 кг. свиная ножка в специях с идеально приготовленной хрустящей корочкой. Подается с картофельными дольками, домашней квашеной капустой, маринованными корншонами 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

(SMOKED BBQ SPARE RIBS)

Нежные свиные ребрышки 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



КУРИЦА КУКУРУЗНОГО ОТКОРМА

СВИНИНА

ОТБИВНАЯ ИЗ ИБЕРИЙСКОЙ СВИНИНЫ



СВИНАЯ ОТБИВНАЯ (PORK CHOP) 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(500г.) (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

(VEAL SHANK)

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

Время приготовления около ±50ти минут



ЗАПЕЧЁННАЯ ТЕЛЯЧЬЯ НОЖКА

ГОВЯДИНА

СИРЛОИН-СТЕЙК (300г.) (SIRLOIN STEAK) 39.80

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) 42.80

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) 43.80

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) 43.80

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

СТЕЙК ПОД ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ (250г.) (PEPPER STEAK) 43.80

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

РИБАЙ СТЕЙК НА КОСТОЧКЕ (600-650г.) (RIB-EYE ON THE BONE) 64.00

Австралийский Блэк Ангус рибай на костьке 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.) (T-BONE 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(350г.) (US PRIME RIB-EYE) 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)

(ABERDEEN RIB-EYE ON BONE)

Австралийский Блэк Ангус рибай на костьке 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.

НЕ СУЩЕСТВУЕТ ДРУГИХ СПОСОБОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, ДАЮЩИХ
АНАЛОГИЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ПО
ГЛУБИНЕ И ПАЛИТРЕ ВКУСА МЯСА.

AGED MEAT

T-BONE
US
02/09



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.

СТАДИИ СОЗРЕВАНИЯ



ГОВЯДИНА СУХОГО СОЗРЕВАНИЯ

	АМЕРИКАНСКИЙ ТИ-БОУН СТЕЙК* (T-BONE STEAK*) (600г.)	79.00
	АМЕРИКАНСКИЙ СИРЛОИН СТЕЙК НА КОСТОЧКЕ* (SIRLOIN ON THE BONE*) (600г.)	74.00
	АМЕРИКАНСКИЙ СИРЛОИН СТЕЙК* (SIRLOIN*) (350г.)	49.00
	АМЕРИКАНСКИЙ РИБАЙ НА КОСТОЧКЕ* (RIB-EYE ON THE BONE*)	13€ per 100г.
	АМЕРИКАНСКИЙ СТЕЙК ТОМАГАВК* (ТОМАНАУК*)	13€ per 100г.
	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



ПЕЛЬМЕНИ

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 12.50

ПРИГОТОВЛЕНИЯ (PELMENI)

пельмени с фаршем из свинины и говядины, подаются со сметаной

ЗАВТРАК

Подается до 12:00



БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ

БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ (EGG WHITE OMELETTE) 8.50

Со шпинатом и вялеными помидорами

ОМЛЕТ С ПРОШУТТО (PROSCIUTTO OMELETTE) 9.80

А так же с грибами, вялеными помидорами и сыром брезен

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК 11.50

(ENGLISH BREAKFAST)

Два жареных яйца, бекон, сосиска, грибы, фасоль в томатном соусе и помидорки черри



КИПРСКИЙ ЗАВТРАК

КИПРСКИЙ ЗАВТРАК 12.80

(CYPRIOT BREAKFAST)

Два жареных яйца, бекон, Кипрская колбаска, обжаренный на гриле сыр халуми, грибы и помидорки черри

НАШИ ЗАВТРАКИ ПОДАЮТСЯ С ТОСТАМИ,
МАСЛОМ И ДОМАШНИМ ДЖЕМОМ

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
СПАГЕТТИ 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» (CHICKEN GOUJONS & FRIES) (3pcs) С картофелем фри, подаются с медово-горчичным соусом	7.80



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

 **Вегетарианское блюдо**

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



НАПИТКИ

WINE BY GLASS (17.5CL)

WHITE

ALINA, XYNISTERI Vouni Panayia, Medium Sweet, Cyprus	5.90
GRIFOS 2, XYNISTERI - SAUVIGNON BLANC Vlassidis Winery, Limassol Region	5.90
GEOMETRIA MOSCHOFILERO Domaine Lafazanis, Greece	7.80
LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC Rapel Valley, Chile	7.80

ROSE

KYPEROUNDA -GRENACHE - SHIRAZ Kyperounda Winery, Cyprus	5.90
---	------

RED

AES AMBELIS MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE Nicosia Regional, Cyprus	5.90
ANDESITIS CABERNET SAUVIGNON - GRENACHE - MOURVEDRE Kyperounda Winery	5.90
ENTRECÔTE MERLOT - CABERNET SAUVIGNON Gourmet Père & Fils, France	7.40

SPARKLING WINE

ZARDETTO Prosecco Brut, Veneto	8.70
--	------

CHAMPAGNES

	20 cl	37.5 cl	75 cl
MÖET & CHANDON, Brut	36.00		110.00
RUINART, Brut		68.00	130.00
RUINART ROSÉ, Brut		78.00	145.00

SPARKLING WINES

	20 cl	75cl
VILLA JOLANDA, Prosecco, Veneto, Italy	11.50	
ASTORIA FASHION VICTIM, Moscato (Sweet), Italy		35.80
ZARDETTO, Prosecco Brut, Veneto		36.80

WHITE WINES

CYPRUS

GRIFOS 2 XYNISTERI - SAUVIGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol	24.80
---	-------

PETRITIS, XYNISTERI Kyperounda Winery, PGI Limassol	24.80
---	-------

SEMILLON - SAUVIGNON BLANC Zambartas Winery, PGI Limasol	28.70
--	-------

SAUVIGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol	29.80
--	-------

CHARDONNAY Tsiakkas Winery, PGI Limassol	29.60
--	-------

ALINA, XYNISTERI Vouni Panayia Winery, PGI Paphos (Medium Sweet)	23.50
--	-------

GREECE

PARANGA, RODITIS-MALAGOUZIA Ktima Kir Yianni,	27.50
---	-------

GEOMETRIA, MOSCHOFILERO Domaine Lafazanis,	29.80
--	-------

TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina	39.50
--	-------

BIBLIA CHORA SAUVIGNON BLANC, ASSYRTIKO PGI Pangeon	40.00
---	-------

FRANCE

SANCERRE, SAUVIGNON BLANC "Les Baronnes" Henri Bourgeois	375ml/750ml 32.80/58.00
--	----------------------------

CHABLIS, CHARDONAY Domaine Long Depaquit	38.00/64.00
--	-------------

ITALY

PINOT GRIGIO IGT Zenato, Veneto	29.50
---	-------

REST OF THE WORLD

MONTES RESERVA, Grand selection, Rapel Valley, Chile	29.80
--	-------

SAUVIGNON BLANC Matua Valley, Marlborough, New Zealand	39.50
---	-------

RIESLING KASLER KEHRNAGEL Kabinett, Von Kassestatt, Mosel, Germany (Medium Sweet)	45.00
--	-------

RED WINES

CYPRUS

AES AMBELIS 23.80
MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE
Nicosia Regional

ANDESITIS 24.80
**CABERNET SAUVIGNON - GRENACHE -
MOURVEDRE**
Kyperounda Winery

AYIOS ONOUFRIOS, MARATHEFTIKO 24.80
Vasilikon Winery, Lefkada

CABERNET SAUVIGNON 29.50
Hadjiantonas Winery, Limassol Regional

MERLOT 32.50
Tsiakkas Winery

SHIRAZ 32.50
Vlassides Winery, Limassol Regional

GREECE

GEOMETRIA, AGIORGITIKO 31.80
PGI Peloponeese

BIBLIA CHORA 43.00
**CABERNET SAUVIGNON - MERLOT -
AGIORGITIKO**
Pangeon Regional

ALPHA ESTATE, VEGAN 61.50
SYRAH - XINOMAVRO - MERLOT
PGI Florina

FRANCE

ENTRECÔTE 27.80
MERLOT - CABERNET SAUVIGNON
Gourmet Pére & Fils

**CÔTES DU RHÔNE,
SYRAH - GRENACHE** 32.80
E. Guigal, Rhône,

CHÂTEAU PEYMOUTON GRAND CRU 59.00
**MERLOT - CABERNET SAUVIGNON -
CABERNET FRANC**
St Emilion

ITALY 375ml/750ml

VALPOLICELLA CLASSICO 22.50/36.80
**SUPERIORE DOC
CORVINA - SANGIOVESE - RONDINELLA**
Zenato, Veneto

RIPASSA 59.00
**SUPERIORE DOC
CORVINA - RONDINELLA**
Zenato, Veneto

REST OF THE WORLD

BEYERSKLOOF, PINOTAGE 28.60
Stellenbosch Region, South Africa

CASA LAPOSTOLLE, MERLOT 29.60
Rapel Valley, Chile

SHIRAZ 37.50
Wolf Blass, Yellow Label, Australia

MALBEC RESERVA BODEGA NORTON 41.80
Mendoza, Argentina

MARGUES DE CACERES RESERVA 55.00
TEMPRANILLO
Rioja, Spain

ROSE WINES

RODINOS, GRENACHE 24.60
Tsiakkas Winery, Cyprus

KYPEROUNDA, GRENACHE-SHIRAZ 24.60
Kyperounda Winery, Cyprus

LE CAPRICE DE CLEMENTINE 35.60
Château Les Valentines, Provence, France

DESSERT WINES (6CL)

COMMANDARIA, MAVRO - XYNISTERI 6.80
Oenou Yi, Vassiliades Winery, Cyprus

SAMOS VIN DOUX 4.90
Greece

PORT LBV 2008 6.80
Niepoort, Duro, Portugal

COCKTAILS

MOJITO 9.00
Rum, lime, Brown sugar, Soda, mint

COSMOPOLITAN 9.00
Vodka, Triple sec, cranberry, lime

MARGARITA (lemon or strawberry) 9.00
Tequila, Triple sec, lemon juice

BLOODY MARY 9.00
Vodka, lemon, spices, tomato juice

PINA COLADA 9.00
Flor de Cana Rum, coconut puree, pineapple juice, coconut cream

STRAWBERRY DAIQUIRI 9.00
Flor de Cana Rum, lime juice, sugar syrup, strawberry puree

LONG ISLAND ICE TEA 9.00
Flor de Cana Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple sec, lemon juice, coca cola

SEX ON THE BEACH 9.00
Vodka, Peach Schnapps, orange, cranberry

BRANDY SOUR 9.00
Brandy, lemon juice, sugar syrup, Angostura

MAI TAI 9.00
White Rum, Dark Rum, Triple sec, Almond liqueur, Pineapple Juice

APEROL SPRITZ 9.00
Aperol, Prosecco, soda

NEGRONI 9.00
Martini Rosso, Gin, Campari

BELLINI 9.00
Sparkling wine with peach puree

PASSION FRUIT SPLASH 9.00
Rum, fresh lime juice, passion fruit puree

HUGO 9.00
Elderflower syrup, sparkling wine, splash of soda, lime wedges, mint leaves



MOJITO



LEMON MARGARITA

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

BABY CRANBERRY 5.50
Cranberry, pineapple, pomegranate syrup, lime, soda, fresh lemon and mint

FRESH LEMON WITH MINT 5.50

MOJITO 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



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		
SMIRNOFF ICE	(27.5cl)	5.50

ALCOHOLIC BEVERAGES (5CL)

SCOTCH WHISKY

Famous Grouse, Johnnie Walker Red, Dewars, J&B

IRISH WHISKY

Jameson

CANADIAN WHISKY

Canadian Club

TENNESSEE WHISKY

Jack Daniels

PREMIUM BLENDED

Johnnie Walker Black 12Y, Chivas Regal 12Y

SPECIAL PREMIUM BLENDED

Chivas Regal 18Y

Macallan 12Y

Dimple 15Y

Glenlivet 12Y

RUM

Flor de Cana
Havana Club 3 Anos, Bacardi Blanco, Captain Morgan, Bacardi Black, Captain Morgan spiced

Havana Anejo 7 Anos

MALT & SINGLE MALT

Glenmorangie 10Y, Glenfiddich 12Y

Laphroaig 10Y

Aberlour 12Y

Dalwhinnie 15Y

Talisker Storm

GIN

Bombay Sapphire, Tanqueray, Gordon's

Hendrick's

VODKA

Stolichnaya, Absolut, Smirnoff, Smirnoff North, Ursus, Russian Standard

PREMIUM VODKA

Belvedere, Grey Goose
Beluga Noble

6.50 **TEQUILA**
Jose Cuervo Classic, Jose Cuervo Especial 6.50

6.50 **COGNAC VS** 10.00
Courvoisier VS, Hennessy VS

6.50 **COGNAC VSOP**
8.00 Remy Martin VSOP 12.00
Hennessy VSOP 14.00

8.00 **COGNAC XO**
Hennessy XO 28.00
Remy Martin XO 24.00

14.00 **ARMAGNAC**
16.00 Chateau De Laubade XO 14.00
9.00

8.50 **BRANDY**
Metaxa 5* 6.50
6.50 Metaxa 7* 7.50
KEO VSOP 6.50
Five Kings XO 6.50

7.00 **LIQUEUR** 6.50
Baileys, Malibu, Kahlúa, Drambuie, Grand Marnier, Disaronno Amaretto, Cointreau, Sambuca, Tia Maria, Peach, Jägermeister, Limoncello, Mastiha

9.00 **APERITIF & DIGESTIF**
8.50 Martini (Bianco, Rosso, Dry) 6.50
14.00 Campari 6.50
12.00 Fernet Branca 6.50
12.00 Ouzo 5.50
6.50 Grappa (Mazzeti D' Altavilla Classica) 6.50
PIMM's 6.50
8.00 Pernod 6.50
Aperol 6.50

6.50 **SHOTS (3CL)** 4.00
Jagermeister, Ouzo, Ursus, Sambuca, Zivania, Jose Cuervo Silver, Jose Cuervo Gold, North Vodka, Mastiha

10.00
10.00

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)	6.00
APPLE & COFFEE (Apple, Coffee, Yogurt and Honey)	6.00
ORANGE & BANANA (Orange, Banana, Yogurt and Honey)	6.00
COCONUT & BANANA (Coconut, Banana, Yogurt and Honey)	6.00



MILK SHAKES

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) **3.20**

SPARKLING WATER (San Pellegrino) (75cl) **4.90**

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) **3.40**
 A blend of strong tasting black teas from Ceylon, Assam and Indonesia. Delicious with a touch of milk

EARL GREY LORD BYRON (4-5min) **3.40**
 Classical blend of black tea with a strong bergamot flavour

GUNPOWDER BIO (2-3min) **3.40**
 Organically grown China green tea rolled into small pellets

TEA OF HERBS (4-5min) **3.40**
 Black tea with orange, apple, cinnamon, cardamom, coriander, pink pepper and cloves

JASMINE CHUNG HAO (2-3min) **3.40**
 Jasmin scented China green tea

BALKAN MEMORIES (2-3min) **3.40**
 Green tea, ginger, cardamom, chili hot paprika flakes

MASTIHA CHAI (2-3min) **3.40**
 Green tea with Chios masticha, cinnamon, ginger, cloves, pepper, nutmeg, cardamom, fennel

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

CHAMOMILE (8-10min) **3.40**
 Relaxing herbal tea



MILK OOLONG **4.90**
 It's unique character would be best described as having a milky sweet taste that is smooth and pleasurable. The aromatic bright khaki-green leaves of this unique tea create a fine gold brew.

ICE TEA SELECTIONS

ICE TEA PEACH **3.60**
ICE TEA LEMON **3.60**
ICE TEA MELON **3.60**
ICE TEA MATCHA ENERGY **4.00**
ICE TEA MATCHA DETOX **4.00**

HOT CHOCOLATE

NOVELLO PREMIUM CHOCOLATE **4.50**
NOVELLO WHITE CHOCOLATE **4.50**
NOVELLO BUENO **4.50**
NOVELLO HAZELNUT CHOCOLATE **4.50**

UPTOWN
 **SQUARE**
GROUP OF RESTAURANTS