



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) Хрустящие кусочки куриного филе обжаренные в тесте. Подаются с медово-горчичным соусом	13.40
 ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (ONION RINGS) Домашнего приготовления, подаются с медово-горчичным соусом	5.90	 СЫРНОЕ АССОРТИ (CHEESE PLATTER) Ассорти из сыров: Шеврет, грюйер из Конте, пармезан, камамбер нормандский, мимолет. Подаётся с овощными палочками, оливковым маслом со специями и хрустящими сухариками	24.80
 ЖАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ (POTATO WEDGES) Подаются со сметаной	7.40	 АНТИПАСТИ (ANTIPASTI PLATTER) Салями розетта, пикантная чоризо, прошутто, сухая колбаса, пармезан, камамбер нормандский, мимолет и грюйер	24.80
РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ (SPRING ROLLS) (7 шт.) С начинкой из красной капусты, морковки, кукурузы, репы и свежего кориандра. Приправлены кунжутом, подаются с кисло-сладким соусом (Приготовлены поваром китайского ресторана Чи Лаунж)	9.50		
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ «БАФФАЛО» (BUFFALO CHICKEN WINGS) Подаются с соусом из голубого сыра			
10 кусочков	10.80		
25 кусочков	24.50		



ЧЕСТЕРС КОМБО 21.80

(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)  Подаётся с кукурузными чипсами тортилла	6.50
 СОУС-ДИП ГУАКАМОЛЕ (GUACAMOLE DIP) Подаётся с хрустящим хлецем питта с приправами (сезонное)	9.80
 ХРУСТЯЩАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ КОЖУРА (CRISPY POTATO SKINS) Подаётся со сметаной	7.80
 АССОРТИ ИЗ 3-ЁХ СОУСОВ (MIX DIP)  Сметанный, чили и гуакамоле соусы, подаются с кукурузными чипсами тортилла и хрустящим хлецем питта	11.80
 НАЧОС С СЫРОМ (CHEESE NACHOS)  Кукурузные чипсы начос прослоенные сыром и соусом чили. Подаются со сметанным соусом, чили и гуакамоле	18.50



НАЧОС С СЫРОМ

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

ЗАКУСКИ



СЫР БУРРАТА

 **СЫР БУРРАТА** 18.50
(BURATA CHEESE)
Сыр буррата подается на помидорах черри, томатном чатни, украшен бальзамическим жемчугом

 **ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ** (5 шт.) (GARLIC BREAD) 5.80
Поджаренный Французский багет с чесночным маслом

 **ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ С СЫРОМ** (5 шт.) 7.80
(GARLIC BREAD SUPREME)
Чесночный хлеб под плавленым сыром

ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ (FRIED CALAMARI) 19.70
Хрустящие, обжаренные, подаются с соусом тартар

ОСЬМИНОГ НА УГЛЯХ (230г.) 32.80
(GRILLED OCTOPUS)
С оливковым маслом, лимонным соком и орегано. Подается с мини салатом (руккола, помидоры черри и пармезан)

 **КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ** (BEETROOT CARPACCIO) 9.50
Ломтики свежей свеклы с хрустящим жареным нутом, чесночным маслом чили и домашним хумусом

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ (BEEF CARPACCIO) 23.50
Ломтики копченой говядины, подаются с каперсами, песто чимичурри, легкой йогуртовой заправкой, сальсой верде, чесночным маслом чили, зелеными листьями и пармезаном

 **КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ** (9 шт.) 9.50
(CHICKEN WING DRUMSTICKS)
Маринованные в наших домашних специях



ГАРНИРЫ С ГРИЛЯ JOSPER



 **ОВОЩИ НА ГРИЛЕ** (GRILLED VEGETABLES) 9.80
Маринованные сезонные овощи со специями

 **КУКУРУЗА В ПОЧАТКЕ** (CORN ON THE COB) 3.90

 **ГРИБЫ НА ГРИЛЕ** (GRILLED MUSHROOMS) 6.90
Шампиньоны и вешенки

 **ПЕРЦЫ ФЛОРИНА НА ГРИЛЕ** 8.50
(GRILLED FLORINA PEPPERS)
Подаются холодными с оливковым маслом, белым уксусом, чесноком и петрушкой

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) 8.60

ДОМАШНИЕ СУПЫ

ПОДАЮТСЯ С СУХАРИКАМИ

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

    
Вегетарианское блюдо Содержит орехи Острое С гриля Jospier Могут быть кости

СЭНДВИЧИ

КУРИЦА С СЫРОМ (CHICKEN & CHEESE) 12.80

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

БИФСТЕКС 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) 12.60

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



«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ 11.80

(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) 12.80

С томатным соусом и сыром моцарелла

С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ 13.80

(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) 15.80

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

С ПРОШУТТО И РУККОЛОЙ



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



Вегетарианское блюдо



Содержит орехи



Острое



С гриля Jospier



Могут быть кости

ПАСТА

 НАПОЛИТАНА (NAPOLITANA) Спагетти с соусом из помидор и базилика	12.80	 РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ И РИКОТТОЙ (SPINACH & RICOTTA RAVIOLI) Подаются с томатным соусом с базиликом, помидорками черри и сливками	13.80
БОЛОНЬЕЗЕ (BOLOGNESE) Спагетти с мясным томатным соусом	13.80	ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ (LINGUINE AI FRUTTI DI MARE) Лингвини в томатном соусе с морепродуктами (креветки, мидии, кальмар, осьминог)	27.80
КАРБОНАРА (CARBONARA) Спагетти с чесноком, грудинкой и свежими сливками	14.80		
 АРАБЬАТА (ARRABBIATA)  Пенне со сладким перцем и луком в пикантном томатном соусе	13.80	ПАПАРДЕЛЛЕ С ГОВЯЖЬИМ РАГУ	
ПАПАРДЕЛЛЕ С ГОВЯЖЬИМ РАГУ (BEEF RAGOUT PAPARDELLE) Папарделле в соусе с говядиной, приготовленной на медленном огне, подается с соусом бешамель с пармезаном и фетой, с небольшим добавлением трюфельного масла	22.80		
С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ (CHICKEN AND MUSHROOMS) Тальятелле с курицей и грибами, кедровыми орешками, с соусом из грибного бульона, под рубленым брокколи	16.50		
 РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ (WILD MUSHROOM RISOTTO) С сыром Брезен де Савуа и трюфельным пекорино	25.60		

САЛАТЫ

 МИНИ САЛАТ (MINI SALAD) Листья салата, руккола, кориандр, сладкий перец, помидор, огурец, оливки, лук. Заправлен винегретным соусом	6.90	 САЛАТ С КИНВОЙ И ХАЛУМИ (QUINOA SALAD WITH HALLOUMI) Кипрский сыр халуми, молодой шпинат, листья салата, помидорки черри, авокадо, кинва, зёрна граната. Заправлен лимонным соусом с медом и горчицей	16.50
 ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ (GREEK SALAD) Помидор, огурец, сладкий перец, красный лук, оливки, сыр фетта, каперсы. Заправлен винегретным соусом с орегано	12.80	 САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ (SEAFOOD 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	27.50
 САЛАТ ОТ ЧЕСТЕРС (CHESTERS SALAD)  Ароматная зелень, вяленые помидоры, кедровые орешки, сыр пармезан, сырные гренки. Заправлен итальянским бальзамическим соусом (Дополнительно 4 креветки за €7.00)	12.80	 САЛАТ С ПРОШУТТО (PROSCIUTTO SALAD) Жареные баклажаны, цуккини, молодая руккола, молодой шпинат, копченый моцарелла, жареные орехи, инжир, прошутто, пармезан, бальзамический соус, хлебные палочки. Заправлен клубничным соусом	16.80
САЛАТ “ЦЕЗАРЬ” С КУРИЦЕЙ (CHICKEN AND BACON CAESAR SALAD) Хрустящие листья салата с ломтиками куриного филе обжаренного на гриле, с сухариками, крошкой бекона и сыром пармезан. Заправлен соусом “Цезарь”	15.80		
САЛАТ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ (BLUE 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	11.80		

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

МОРЕПРОДУКТЫ

ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ (CALAMARI) 20.80

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

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ (230г.) 33.80 (GRILLED OCTOPUS)

Подаётся с соусом из оливкового масла с орегано и лимоном, а так же со свежим картофелем фри ручной нарезки и салатом

КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ (330- 350г.) 31.80 (GRILLED CALAMARI)

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

ЛОСОСЬ СО СКОВОРОДЫ 29.50 (PAN SEARED SALMON)

Свежий атлантический лосось со шкуркой подается с обжаренным молодым шпинатом, бланшированным цуккини, кремом из авокадо и сыра фета, с овощным рисом

ЗАПЕЧЕННЫЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ 29.50 (PAN ROASTED SEA BASS)

2 филе с зеленой спаржей, молодым картофелем, соусом из оливок, томатов и каперсов, овощным рисом



КРЕВЕТКИ «ЗА'АТАР» НА ГРИЛЕ 36.00

6 королевских креветок, приготовленных на гриле с приправами Заатар, подаются с соусом Саганаки с базиликом, сезонным зеленым салатом, греческим лавашом и овощным рисом



ДАРЫ МОРЯ (SEAFOOD PLATTER) 42.00

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



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



Вегетарианское блюдо



Содержит орехи



Острое



С гриля Josper



Могут быть кости

БУРГЕРЫ



КОРЕЙСКИЙ БУРГЕР



ВАГЮ БУРГЕР С ФУА-ГРА

ВСЕ НАШИ БУРГЕРЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВАГЮ БУРГЕР С ФУА-ГРА 44.00
(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 зеленым салатом

КОРЕЙСКИЙ БУРГЕР (KOREAN STYLE BURGER) 18.50
Куриное бедро (без кости), глазированное в домашнем соусе терияки, подается в булочке бриошь с маринованными огурцами, красной капустой с зеленью, с чесночным майонезом и картофелем фри ручной нарезки

ВСЕ НАШИ БИФБУРГЕРЫ ГОТОВЯТСЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ USDA БЛЭК АНГУС

БИФБУРГЕР (PLAIN) (200 г.) 16.80
ЧИЗБУРГЕР (CHEESEBURGER) (200 г.) 17.80

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

ДВОЙНОЙ БУРГЕР (400г.) (DOUBLE BURGER) 28.60
Двойной говяжий бургер с беконом и сыром груйер, подается с картофельными дольками и салатом колслоу

БУРГЕР ПО-АМЕРИКАНСКИ (250г.) 22.50
(US BURGER)
Бургер из говядины, с луковыми кольцами, помидором, листьями салата и красным сыром чеддер. Подается с картофельными дольками и медово-горчичным соусом

БУРГЕР ОТ ЧЕСТЕРС (250г.) (CHESTERS BURGER) 23.50
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

БУРГЕР ПО-ТЕХАССКИ (TEXAS STYLE BURGER) 23.50
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

БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ 19.60
(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

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

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 5.80
(MASHED POTATOES)
КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ 3.80
(JACKET POTATO)
СО СВЕЖИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ РУЧНОЙ НАРЕЗКИ 6.50
(FRESH HAND CUT POTATO CHIPS)
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛКИ 5.50
(POTATO WEDGES)

РИС С ОВОЩАМИ (VEGETABLE RICE) 4.50
ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ (CREAMY SPINACH) 8.50
ТРЮФЕЛЬНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 6.90
(TRUFFLED MASH)
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ПРИПРАВой ДУККА 6.90
(DUKKAH CRUSHED POTATOES)
Толченый картофель, приправленный специями Дукка (содержит орехи), копченой морской солью и чесночным маслом

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

Вегетарианское блюдо Содержит орехи Острое С гриля Jospier Могут быть кости

НА ГРИЛЕ

	КУРИЦА ТАНДУРИ (CHICKEN TANDOORI) Шашлык из куриных бедрышек, маринованных в соусе тандури. Подается с рисом, салатом и Индийским соусом Райта	16.80
	КУРИНОЕ ФИЛЕ (CHICKEN BREAST) Нежное куриное филе подается с картофельным пюре, салатом и соусом барбекю	16.80
	КУРИЦА ПО-ВОСТОЧНОМУ (CHICKEN ORIENTAL) Шашлык из маринованного куриного филе, подается в ливанской пите с домашним хумусом, салатом табуле (петрушка, лук, помидоры, булгур), подается с картофелем фри	17.80
	БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ НА ГРИЛЕ (350гр.) (GRILLED LAMB CHOPS) Подается с копченой зеленью, толченым картофелем Дукка и маринованными помидорами с оливками и базиликом	42.50
	СВИНОЙ ШАШЛЫК (PORK KEBAB) Традиционный шашлык подается со свежим картофелем фри ручной нарезки, хлебцами пitta, соусом дзадзики и салатом из огурцов, помидор и феты	16.80



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



КОПЧЁНАЯ СВИНАЯ НОЖКА ИБЕРИКО (SMOKED IBERICO PORK LEG) Подается с копченой зеленью, толченым картофелем Дукка и запечеными баклажанами хоспер с грецкими орехами и лимонным соусом тахини	38.50
СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ПО-МОНГОЛЬСКИ (MONGOLIAN PORK CHOP) Нежное мясо в монгольском маринаде, подается с картофельным пюре, брокколи и цветной капустой в приправе Дукка, а так же с китайским горчичным соусом	23.80
РУЛЬКА ЯГНЕНКА (PULLED LAMB SHANK) Голень ягненка, приготовленная на медленном огне, с кремом из авокадо, луковым салатом с гранатом, цадзики, подается с толченым картофелем Дукка и греческим хлебом пitta	29.50
ХРУСТЯЩАЯ СВИНАЯ НОЖКА (CRACKLING PORK LEG) 1-1.2 кг. свиная ножка в специях с идеально приготовленной хрустящей корочкой. Подается с картофельными дольками, домашней квашенной капустой, маринованными корнионами и двумя видами горчицы Готовится ±30 минут	28.50

РУЛЬКА ЯГНЕНКА



КОПЧЁНЫЕ РЕБРЫШКИ В СОУСЕ БАРБЕКЮ (SMOKED BBQ SPARE RIBS) Нежные свиные рёбрышки домашнего копчения, подаются с луком по-французски, со свежим картофелем фри ручной нарезки и соусом барбекю	28.50
---	-------

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



Вегетарианское блюдо



Содержит орехи



Острое



С гриля Jospier



Могут быть кости



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 17.50

(CHICKEN LEGS ON A SKEWER)

Маринованные куриные ножки (без кости) с домашними специями, подаются с толченым картофелем Дукка, овощами гриль и яблочно-грушевым чатни

ЦЫПЛЁНОК КУКУРУЗНОГО 23.80

ОТКОРМА (BABY CORN FED CHICKEN)

В соусе из куриного бульона с кумкватом, подается с толченым картофелем Дукка, йогуртом и соусом из кумквата



ЦЫПЛЁНОК КУКУРУЗНОГО
ОТКОРМА

СВИНИНА

ОТБИВНАЯ ИЗ ИБЕРИЙСКОЙ СВИНИНЫ



СВИНАЯ ОТБИВНАЯ (PORK CHOP) 20.80

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

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ОТ ЧЕСТЕРС 24.80

(CHESTERS PORK CHOP)

Свиная отбивная на гриле, маринованная с домашней смесью специй от Chesters и кофе. Подается со свежим картофелем фри ручной нарезки, овощами гриль и соусом барбекю

ОТБИВНАЯ ИЗ ИБЕРИЙСКОЙ СВИНИНЫ 43.50

(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



ТЕЛЯТИНА

ОССОБУКО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

(VEAL OSSO BUCO)

Медленно приготовленное, подается с ризотто с шафраном и мелко нарезанной чоризо

42.00

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ

(VEAL CHEEKS)

Тушенные с пивом на медленном огне, подаются с томатным орзо с пармезаном

42.00

ЗАПЕЧЁННАЯ ТЕЛЯЧЬЯ НОЖКА(±1.5kr)

(VEAL SHANK)

Приготовленная на медленном огне, подается с овощами гриль, свежим картофелем фри ручной нарезки, с перечным соусом, горчицей, соусом барбекю и беарнским соусом. *±50 минут на приготовление

66.00

ОТБИВНАЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ(500r.)

(VEAL CHOP)

Жареная отбивная из молочной телятины (французской нарезки), подается с овощами гриль, кукурузой в початке, толченым картофелем Дукка и бальзамическим соусом

48.00



ОССОБУКО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

ГОВЯДИНА

СИРЛОИН-СТЕЙК

(300r.) (SIRLOIN STEAK)

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

41.80

СТЕЙК ПОД ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ (250r.)

(PEPPER STEAK)

Свежая говядина Блэк Ангус с перечным соусом, картофельное пюре с трюфелями и спаржа

44.80

СТЕЙК РИБАЙ

(300r.) (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

43.80

РИБАЙ СТЕЙК НА КОСТОЧКЕ (600-650r.)

(RIB-EYE ON THE BONE)

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

69.00

ФИЛЕ СТЕЙК

(250r.) (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

44.80

ТИ-БОУН СТЕЙК (650r.)

(T-BONE STEAK)

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

78.00

ФИЛЕ СТЕЙК

С ГРИБНЫМ СОУСОМ (250r.)

(BEEF FILLET STEAK WITH MUSHROOM SAUCE)

Свежая говядина Блэк Ангус со сливочным соусом из лесных грибов, картофельное пюре с трюфелями и спаржа

44.80

АМЕРИКАНСКИЙ РИБАЙ(350r.)

(US PRIME RIB-EYE)

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

63.00



АБЕРДИНСКИЙ РИБАЙ 110.00

НА КОСТОЧКЕ (900 - 1000r.)

(ABERDEEN RIB-EYE ON BONE)

Рибай на кости из австралийского черного ангуса на гриле, подается с грибами, кукурузой в початке, перцем Флорини, толченым картофелем Дукка и шпинатом в сливках

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.)

76.00



АМЕРИКАНСКИЙ СИРЛОИН СТЕЙК* (SIRLOIN*) (350г.)

52.00



АМЕРИКАНСКИЙ РИБАЙ НА КОСТОЧКЕ*(RIB-EYE ON THE BONE*)

13€ per 100г.



АМЕРИКАНСКИЙ СТЕЙК ТОМАГАВК* (ТОМАНАВК*)

13€ per 100г.



ПРЕМИУМ ГОВЯДИНА БЛЭК АНГУС РИБАЙ СТЕЙК* (RIB-EYE STEAK*) (300г.)

52.00



АМЕРИКАНСКИЙ СТЕЙК ТОМАГАВК* (ТОМАНАВК*)

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) **8.60**
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**
пельмени с фаршем из свинины и говядины, подаются со сметаной

ЗАВТРАК

Подается до 12:00



БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ

БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ (EGG WHITE OMELETTE) **9.50**
Со шпинатом и вялеными помидорами

ОМЛЕТ С ПРОШУТТО (PROSCIUTTO OMELETTE) **10.80**
А так же с грибами, вялеными помидорами и сыром брезен

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК (ENGLISH BREAKFAST) **11.50**
Два жареных яйца, бекон, сосиска, грибы, фасоль в томатном соусе и помидорки черри



КИПРСКИЙ ЗАВТРАК

КИПРСКИЙ ЗАВТРАК (CYPRIOT BREAKFAST) **12.80**
Два жареных яйца, бекон, Кипрская колбаска, обжаренный на гриле сыр халуми, грибы и помидорки черри

НАШИ ЗАВТРАКИ ПОДАЮТСЯ С ТОСТАМИ,
МАСЛОМ И ДОМАШНИМ ДЖЕМОМ

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

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ГАМБУРГЕР И КАРТОШКА ФРИ (HAMBURGER & FRIES)	10.60
ЧИЗБУРГЕР И КАРТОШКА ФРИ (CHEESEBURGER & FRIES)	11.80
СПАГЕТТИ БОЛОНЕЗЕ (SPAGHETTI BOLOGNESE)	8.50
 СПАГЕТТИ НАПОЛИТАНА (SPAGHETTI NAPOLITANA)	8.50
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА (SPAGHETTI CARBONARA)	8.90
КУРИНЫЕ НАГЕТС И КАРТОШКА ФРИ (CHICKEN NUGGETS & FRIES)	6.90
ДЕТСКАЯ ПИЦЦА (KIDS PIZZA) С ветчиной и сыром	8.50
КУРИНЫЙ ШАШЛЫК (CHICKEN KEBAB) С картошкой фри	8.50
Курица «Гужон» (CHICKEN GOUJONS & FRIES) (3pcs) С картофелем фри, подаются с медово-горчичным соусом	8.50



ДЕТСКИЕ КОКТЕЙЛИ

ЗОЛУШКА (CINDERELLA) Апельсиновый и ананасовый соки с ванильным мороженым.	4.50
МИККИ МАУС (MICKEY MOUSE) Ананасовый сок, ванильное мороженое, сливки и лёд.	4.50
ДОНАЛЬД ДАК (DONALD DUCK) Сок из чёрной смородины, апельсиновый сок, спрайт и grenadin.	4.50
БАГЗ БАННИ (BUGS BUNNY) Апельсиновый и ананасовый сок, спрайт и grenadin.	4.50

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



Вегетарианское блюдо



Содержит орехи



Острое



С гриля Jospet



Могут быть кости

A minimalist line art illustration on a tan background. It features several bottles and glasses of different shapes and sizes, including a tall, slender bottle, a shorter, wider bottle, and various glasses like a tall flute glass and a shorter, wider glass. The lines are thin and white, creating a clean, modern aesthetic.

НАПИТКИ

WINE BY GLASS (17.5CL)			
WHITE		RED	
ALINA, XYNISTERI	5.90	AES AMBELIS	5.90
Vouni Panayia, Medium Sweet, Cyprus		MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE	
GRIFOS 2, XYNISTERI - SAUVIGNON BLANC	5.90	Nicosia Regional, Cyprus	
Vlassidis Winery, Limassol Region		ANDESITIS	5.90
GEOMETRIA MOSCHOFILERO	7.90	CABERNET SAUVIGNON - GRENACHE - MOURVEDRE	
Domaine Lafazanis, Greece		Kyperounda Winery	
LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC	7.90	ENTRECÔTE	7.80
Rapel Valley, Chile		MERLOT - CABERNET SAUVIGNON	
ROSE		Gourmet Père & Fils, France	
KYPEROUNDA -GRENACHE - SHIRAZ	5.90	SPARKLING WINE	
Kyperounda Winery, Cyprus		ZARDETTO	8.70
		Prosecco Brut,Veneto	

CHAMPAGNES			
	20 cl	37.5 cl	75 cl
MÖET & CHANDON, Brut	36.00		110.00
RUINART, Brut		72.00	130.00
RUINART ROSÉ, Brut		84.00	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			37.80

WHITE WINES			
CYPRUS		BIBLIA CHORA	
		SAUVIGNON BLANC, ASSYRTIKO	41.50
GRIFOS 2	25.80	PGI Pangeon	
XYNISTERI - SAUVIGNON BLANC		FRANCE	375ml/750ml
Vlassides Winery, PGI Limassol		SANCERRE, SAUVIGNON BLANC	32.80/58.00
PETRITIS, XYNISTERI	25.80	“Les Baronnes” Henri Bourgeois	
Kyperounda Winery, PGI Limassol		CHABLIS, CHARDONAY	38.00/67.00
SEMILLON - SAUVIGNON BLANC	29.80	Domaine Long Depaquit	
Zambartas Winery, PGI Limasol		ITALY	
SAUVIGNON BLANC	29.80	PINOT GRIGIO IGT	31.50
Vlassides Winery, PGI Limassol		Zenato,Veneto	
CHARDONNAY	29.60	REST OF THE WORLD	
Tsiakkas Winery, PGI Limassol		MONTES RESERVA,	31.50
ALINA, XYNISTERI	24.50	Grand selection, Rapel Valley, Chile	
Vouni Panayia Winery, PGI Paphos (Medium Sweet)		LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC	29.80
GREECE		Grand selection, Casablanca Valley, Chile	
PARANGA, RODITIS-MALAGOUZIA	27.50	SAUVIGNON BLANC	39.50
Ktima Kir Yianni,		Matua Valley, Marlborough,	
GEOMETRIA, MOSCHOFILERO	29.80	New Zealand	
Domaine Lafazanis,		RIESLING KASELER KEHRNAGEL	48.00
TESSERIS LIMNES	39.50	Kabinett, Von Kassestatt, Mosel,	
CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER		Germany (Medium Sweet)	
Kir-Yianni Estate, PGI Florina			

RED WINES

CYPRUS			
AES AMBELIS MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE Nicosia Regional	24.80	CÔTES DU RHÔNE, SYRAH - GRENACHE E. Guigal, Rhône,	33.80
ANDESITIS CABERNET SAUVIGNON - GRENACHE - MOURVEDRE Kyperounda Winery	25.80	CHÂTEAU PEYMOUTON GRAND CRU MERLOT - CABERNET SAUVIGNON - CABERNET FRANC St Emilion	59.00
AYIOS ONOUFRIOS, MARATHEFTIKO Vasilikon Winery, Lefkada	25.80	ITALY 375ml/750ml	
CABERNET SAUVIGNON Hadjiantonas Winery, Limassol Regional	29.50	VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC CORVINA - SANGIOVESE - RONDINELLA Zenato, Veneto	22.50/38.50
MERLOT Tsiakkas Winery	33.50	RIPASSA SUPERIORE DOC CORVINA - RONDINELLA Zenato, Veneto	59.00
SHIRAZ Vlassides Winery, Limassol Regional	32.50	REST OF THE WORLD	
GREECE		BEYERSKLOOF, PINOTAGE Stellenbosch Region, South Africa	29.80
GEOMETRIA, AGIORGITIKO PGI Peloponeese	31.80	CASA LAPOSTOLLE, MERLOT Rapel Valley, Chile	32.50
BIBLIA CHORA CABERNET SAUVIGNON - MERLOT - AGIORGITIKO Pangeon Regional	45.00	SHIRAZ Wolf Blass, Yellow Label, Australia	37.50
ALPHA ESTATE, VEGAN SYRAH - XINOMAVRO - MERLOT PGI Florina	61.50	MALBEC RESERVA BODEGA NORTON Mendoza, Argentina	46.00
FRANCE		MARGUES DE CACERES RESERVA TEMPRANILLO Rioja, Spain	55.00
ENTRECÔTE MERLOT - CABERNET SAUVIGNON Gourmet Pére & Fils	28.50		

ROSE WINES

RODINOS, GRENACHE Tsiakkas Winery, Cyprus	25.80	LE CAPRICE DE CLEMENTINE Château Les Valentines, Provence, France	37.50
KYPEROUNDA, GRENACHE-SHIRAZ Kyperounda Winery, Cyprus	25.80		

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

9.00

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple sec,
cranberry, lime

9.00

MARGARITA (lemon or strawberry)

Tequila, Triple sec, lemon juice

9.00

BLOODY MARY

Vodka, lemon, spices, tomato juice

9.00

PINA COLADA

Flor de Cana Rum, coconut puree, pineapple juice
coconut cream

9.00

STRAWBERRY DAIQUIRI

Flor de Cana Rum, lime juice, sugar syrup,
strawberry puree

9.00

LONG ISLAND ICE TEA

Flor de Cana Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple sec,
lemon juice, coca cola

9.00

SEX ON THE BEACH

Vodka, Peach Schnapps, orange,
cranberry

9.00

BRANDY SOUR

Brandy, lemon juice, sugar syrup, Angostura

9.00

MAI TAI

White Rum, Dark Rum, Triple sec,
Almond liqueur, Pineapple Juice

9.00

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda

9.00

NEGRONI

Martini Rosso, Gin, Campari

9.00

BELLINI

Sparkling wine with peach puree

9.00

PASSION FRUIT SPLASH

Rum, fresh lime juice, passion fruit puree

9.00

HUGO

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

9.00



MOJITO



LEMON MARGARITA

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

BABY CRANBERRY

Cranberry, pineapple, pomegranate syrup, lime, soda, fresh lemon and mint

6.00

FRESH LEMON WITH MINT

6.00

MOJITO

6.00

STRAWBERRY MOJITO

6.00

PINA COLADA

6.00

PASSION FRUIT SPLASH

6.00

BLOODY MARY

6.00

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
CARLSBERG 0%(alcohol free)	(33cl)	4.50
LEON	(33cl)	4.50
SANDY HOPPY LAGER (local beer)	(33cl)	5.00
SANDY WEISS (local beer)	(33cl)	5.00
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

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

Courvoisier VS, Hennessy VS 10.00

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

16.00

ARMAGNAC

9.00

Chateau De Laubade XO

14.00

8.50

BRANDY

Metaxa 5* 6.50

6.50

Metaxa 7* 7.50

KEO VSOP 6.50

Five Kings XO 6.50

LIQUEUR

6.50

7.00

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

9.00

8.50

APERITIF & DIGESTIF

14.00

Martini (Bianco, Rosso, Dry) 6.50

12.00

Campari 6.50

12.00

Fernet Branca 6.50

Ouzo 5.50

6.50

Grappa (Mazzeti D' Altavilla Classica) 6.50

8.00

PIMM's 6.50

Pernod 6.50

Aperol 6.50

6.50

SHOTS (3CL)

4.50

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



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)	3.80
(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)	4.90
---	------

ENERGY DRINKS (Shark, Red Bull) (25cl)	4.50
--	------



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



CAFÉ LATTE



COFFEE MILKSHAKE



CAPPUCCINO

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

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

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**

HOT CHOCOLATE

PREMIUM CHOCOLATE **4.50**
WHITE CHOCOLATE **4.50**

