



С вами с 1996



Сканируйте, чтобы просмотреть галерею меню

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.

НОВЫЕ БЛЮДА

ФИЛЕ ВАГЮ

210 г филе говядины Wagyu, приготовленное на нашем угольном гриле Josper. Подается с молодым картофелем с чесночным маслом и пармезаном, грибами вешенками, приготовленными на гриле Josper, спаржей и перцами падрон. Блюдо дополняется нашим домашним соусом чимиурри

98.00



ФИЛЕ USDA

250 г филе говядины USDA Prime (вырезка), приготовленное на нашем угольном гриле Josper. Подается с молодым картофелем с чесночным маслом и пармезаном, грибами вешенками, приготовленными на гриле Josper, спаржей и перцами падрон. Блюдо дополняется нашим домашним соусом чимиурри

70.00



ПАСТА ПАЧЧЕРИ

Изысканное блюдо из пасты паччери в насыщенном томатном соусе, дополненная томатами черри, томленными в масле, свежей страчателлой, обжаренными фисташками, фисташковым песто и сухарями с ароматом трав

17.80



БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ФИСТАШКАМИ

Поджаренный деревенский цельнозерновой хлеб с томатами черри, томленными в масле, нежной страчателлой и изысканным сочетанием фисташкового песто и классического песто из базилика. Дополняется блюдо бальзамическими «жемчужинами», придающими деликатную сладость и лёгкую кислинку



14.80

МИНИ-БУРГЕРЫ ИЗ ВАГЮ

Три мини-бургера из говядины вагю по 80 г каждый, приготовленные на гриле и подающиеся в мягких свежих коктейльных бриош булочках. Каждый бургер дополнен выдержаным чеддером Black Bomber, свежими томатами и луковым конфитюром. Подаются с картофелем фри с трюфельным Пекорино

45.00

МИНИ-БУРГЕРЫ ИЗ ВАГЮ И ПРОШУТТО



45.00

БУРГЕР ИЗ ВАГЮ С ВЫДЕРЖАННЫМ ЧЕДДЕРОМ

Меньше — значит больше... Премиальный бургер из говядины вагю 250 г, приготовленный на гриле и подаваемый в мягкой свежевыпеченной бриош булочке. Дополняется насыщенным выдержаным чеддером Black Bomber, свежими томатами и салатом ромэн. Подается со свежими картофельными чипсами ручной нарезки и перцами падрон, запечёнными на гриле Josper

46.00



КОТЛЕТЫ



21.80

СПАРЖА НА ГРИЛЕ (5 ШТ.)

Деликатно приготовленная на гриле Josper, чтобы подчеркнуть её природную сладость, слегка смазана отборным оливковым маслом и дополнена щепоткой морской соли — простота, возведённая в истинное выражение премиального вкуса

9.80



ЗАКУСКИ

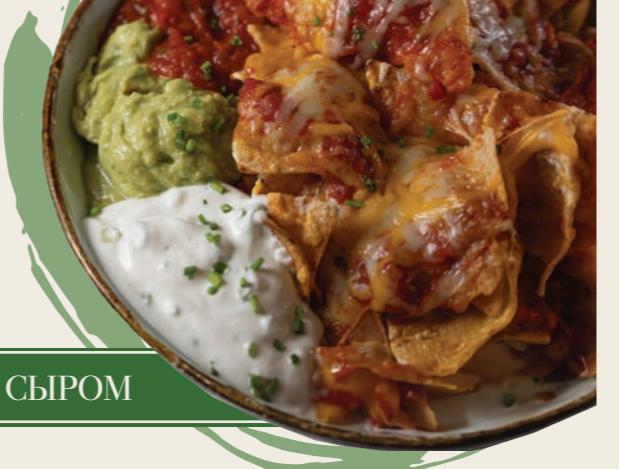
ГОРЯЧИЕ

ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ (5 шт) (GARLIC BREAD)	6.30
Поджаренный Французский багет с чесночным маслом	
ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ С СЫРОМ (5 шт)	8.50
(GARLIC BREAD SUPREME)	
Чесночный хлеб под плавленым сыром	
ХУМУС СО СВЕКЛОЙ И ГРЕМОЛАТОЙ	8.50
(HUMMUS WITH BEETROOT AND GREMOLADA)	
Обжаренная на гриле свекла на слое теплого хумуса с копченым шпинатом и гремолатой (Вегетарианское блюдо)	
ЖАРЕНЫЕ КАЛЬМАРЫ (FRIED CALAMARI)	21.50
Хрустящие, обжаренные, подаются с соусом тартар	
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ (9 шт)	9.50
(CHICKEN WING DRUMSTICKS)	
Маринованные в наших особенных домашних специях обжаренные на гриле. Подаются с соусом BBQ	
ДЕРЕВЕНСКИЙ СЫР ХАЛЛУМИ НА ГРИЛЕ (GRILLED VILLAGE HALLOUMI)	12.80
Сыр халуми подается с рукколой, зеленым луком и помидорами, петрушкой, заправленными бальзамическим соусом, на хрустящем хлебце пита	

ХОЛОДНЫЕ

СЫР БУРРАТА (BURATA CHEESE)	19.50
Подается с помидорами черри, томатным чатни, с травяным маслом, бальзамическими жемчужинами и крошкини	
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ (BEEF CARPACCIO)	24.50
Ломтики копченой говядины, подаются с каперсами, песто чимичурри, легкой йогуртовой заправкой, сальсой верде, чесночным маслом чили, зелеными листьями и пармезаном	
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ (BEEF TARTARE)	25.50
Тартар из филе говядины Black Angus (120 г), подается с маринованными грибами шимэдзи и трюфельными чипсами	

НАЧОС С СЫРОМ



ЛЁГКИЕ ЗАКУСКИ

ЛУК ПО-ФРАНЦУЗСКИ (FRENCH ONIONS)	6.80
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (ONION RINGS)	6.80
Домашнего приготовления, подаются с медово-горчичным соусом	
ЖАРЕНЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ (POTATO WEDGES)	7.80
Подаются со сметаной	
ОВОЩНЫЕ РОЛЛЫ (7 шт)	9.80
(SPRING ROLLS)	
С начинкой из красной капусты, морковки, кукурузы, репы и свежего кoriандра. Приправлены кунжутом, подаются с кисло-сладким соусом (Приготовлены поваром китайского ресторана Чи Лаунж)	

СОУСЫ-ДИПЫ И СНЕКИ

ТИРОКАФТЕРИ (TIROKAFTERI)	9.50
Традиционный греческий острый дип с томатным конфитом. Подается с питой с чесноком и пармезаном	

ДЗАДЗИКИ (TZATZIKI DIP)	6.50
Огуречно-чесночный йогуртовый соус. Подается с питой с чесноком и пармезаном	

ЧИЛИ (CHILI DIP)	6.50
Подается с кукурузными чипсами тортилла	

ГУАКАМОЛЕ (GUACAMOLE DIP)	9.80
Подается с хрустящим хлебцем пitta с приправами (сезонное)	

ХРУСТЯЩАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ КОЖУРА (CRISPY POTATO SKINS)	7.80
Подается со сметаной	

АССОРТИ ИЗ 3-ЁХ СОУСОВ (MIX DIP)	12.80
Сметанный, чили и гуакамоле соусы, подаются с кукурузными чипсами тортилла и хрустящим хлебцем пitta	

НАЧОС С СЫРОМ (CHEESE NACHOS)	19.50
Кукурузные чипсы начос прослоенные сыром и соусом чили. Подаются со сметанным соусом, чили и гуакамоле	

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.

ФАХИТАС

С КУРИЦЕЙ (CHICKEN FAJITAS)	18.60
Мучные лепешки с ломтиками обжаренной курицы, специями, луком, сладким перцем, сыром чеддер, помидорами и сметаной, подаются с соусом гуакамоле	
С ГОВЯДИНОЙ (BEEF FAJITAS)	25.80
Мучные лепешки с пикантной говядиной Блэк Ангус, специями, луком, сладким перцем, сыром чеддер, помидорами и сметаной, подаются с соусом гуакамоле	

TACOC

ЭЛЬ ПАСТОР С ГОВЯДИНОЙ (BEEF EL PASTOR)	19.50
Мягкая свежая кукурузная лепешка (приготовленная на пару) с ломтиками стейка, маринованными в пасте Adobo и смеси специй Pastor, сальса Роха (с томатами и чили), сальса Верде (зеленая), карамелизированные кубики ананаса и маринованный лук	
ПИБИЛЬ СО СВИНИНОЙ (PORK PIBIL)	12.50
Хрустящая лепешка (жареная) с томленой свининой, с мексиканскими специями, сыром фета, сальсой Роха (с томатами и чили), сальсой Верде (зеленой), посыпана хрустящей луковой крошкой и маринованным луком	
С КУРИЦЕЙ (CHICKEN)	12.50
Мягкая свежая кукурузная лепешка (приготовленная на пару) с жареной курицей, кукурузой, сыром чеддер, гуакамоле, томатным конфи, сметаной, хрустящей картофельной крошкой	



С КИНВОЙ И ХАЛУМИ

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

С ПРОШУТТО

(PROSCIUTTO SALAD)

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

САЛАТЫ

МИНИ

7.80

Листья салата, руккола, кoriандр, сладкий перец, помидор, огурец, оливки, лук. Заправлен винегретным соусом

ГРЕЧЕСКИЙ

13.80

Помидор, огурец, сладкий перец, красный лук, оливки, сыр фетта, каперсы. Заправлен винегретным соусом с орегано

ОТ ЧЕСТЕРС

13.80

Ароматная зелень, вяленые помидоры, кедровые орешки, сыр пармезан, сырные гренки. Заправлен итальянским бальзамическим соусом (Дополнительно 4 креветки за €7.00)

КУРИНЫЙ ЦЕЗАРЬ С БЕКОНОМ

16.80

(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"

С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

12.80

(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

СЭНДВИЧИ

КУРИЦА С СЫРОМ

13.80

(CHICKEN & CHEESE)
Ломтики курицы, обжаренные с болгарским перцем и луком, под слоем расплавленной моцареллы с соусом чипotle, подается в белом деревенском багете со свежим картофелем фри ручной нарезки

БИФШТЕКС С СЫРОМ

22.80

(STEAK & CHEESE)
Лимитки свежей говядины Ангус, обжаренные с домашним соусом чимикурри, подаются в свежем деревенском мультизерновом багете с сыром моцарелла, красным перцем гриль, листьями рукколы, чесночным майонезом и свежим картофелем фри ручной нарезки

ЧЕСТЕРС КЛАБ

13.50

(CHESTERS CLUB)
Салат, бекон, помидор, курица, яйцо и майонез в поджаренном хлебе. Подается со свежим картофелем фри ручной нарезки

Любезно просим сообщить нам о Ваших
аллергиях.

Цены включают все налоги.

ПИЦЦА



ОСНОВА ДЛЯ НАШЕЙ ПИЦЦЫ
ГОТОВИТСЯ ИЗ ЛУЧШЕЙ
ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ

МАРГАРИТА

(MARGHERITA)

С томатным соусом, сыром моцарелла и помидорами черри

С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

(HAM & CHEESE)

На тонкой хрустящей основе

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ

(VEGETARIAN)

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

С ПРОШУТТО И РУККОЛОЙ

(PROSCIUTTO & ROCKET PIZZA)

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

ОТ ЧЕСТЕРС

(CHESTERS PIZZA)

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

С БУРРАТОЙ И БРЕЗАОЛОЙ

(BURRATA AND BRESAOLA PIZZA)

Домашняя пицца с моцареллой, брезаолой (вяленой говядиной), томатным конфи, песто, лимонной цедрой и сыром буррата

РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ И РИКОТТОЙ

14.80

(SPINACH & RICOTTA RAVIOLI)
Подаются с томатным соусом с базиликом, помидорами черри и сливками

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ И ЧОРИЗО

26.80

(PRAWN-CHORIZO SPAGHETTI)
Креветки, приготовленные с чоризо с помидорами черри, морской спаржей в домашнем соусе (биск, наполитана, белое вино и песто)

ПАСТА

НАПОЛИТАНА

12.80

(NAPOLITANA)
Спагетти с соусом из помидор и базилика

БОЛОНЬЕЗЕ С ГОВЯДИНОЙ

15.80

(BEEF BOLOGNESE)
Спагетти с рубленой говядиной и томатным соусом

КАРБОНАРА

15.80

(CARBONARA)
Спагетти с чесноком, грудинкой и свежими сливками

АРАБЬАТА

14.80

(ARRABBIATA)
Пенне со сладким перцем и луком в пикантном томатном соусе

ПАПАРДЕЛЛЕ С ГОВЯЖЬИМ РАГУ

24.80

(BEEF RAGOUT PAPARDELLE)
Медленно приготовленная говядина с грибами, соусом бешамель с пармезаном и фетой, приправленная трюфельным маслом

С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

17.50

(CHICKEN AND MUSHROOMS)
Тальятелле с курицей и грибами, кедровыми орешками, с соусом из грибного бульона, под рубленым броколи

РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

27.50

(WILD MUSHROOM RISOTTO)
С сыром Brèzain de Savoie (копченым сыром) и сыром пекорино с трюфелями

РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ И РИКОТТОЙ

14.80

(SPINACH & RICOTTA RAVIOLI)
Подаются с томатным соусом с базиликом, помидорами черри и сливками

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ И ЧОРИЗО

26.80

(PRAWN-CHORIZO SPAGHETTI)
Креветки, приготовленные с чоризо с помидорами черри, морской спаржей в домашнем соусе (биск, наполитана, белое вино и песто)

ПИЦЦА С БУРРАТОЙ И БРЕЗАОЛОЙ



СГРИЛЯ JOSPER

ИЗ СВИНИНЫ IBERICO



БУРГЕРЫ

ВСЕ НАШИ БУРГЕРЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ВАГОУ С ФУА-ГРА 46.00

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

КОРЕЙСКИЙ 19.50

(KOREAN STYLE BURGER)
Хрустящая жареная куриная грудка, глазированная в домашнем пикантном соусе терияки, подается в булочке бриошь с маринованными огурцами, красной капустой, смешанной с зеленью и чесночным майонезом, со свежим картофелем фри ручной нарезки

ИЗ СВИНИНЫ IBERICO 26.80

(IBERICO PORK BURGER)
Сочная свинина Iberico и прошутто со сливочным сыром, жареным перцем Florina и молодой рукколой, в булочке бриошь. Подается с пармезаном Grana Padano и пикантным чесночным майонезом, а также со свежим картофелем фри ручной нарезки

БИФБУРГЕР (PLAIN) 17.80
ЧИЗБУРГЕР (CHEESEBURGER) 18.70

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

ПО-ТЕХАССКИ (TEXAS STYLE BURGER) 25.60

Говяжий бургер, 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

С КРЕВЕТКАМИ 21.50

(PRAWN LOVER BURGER)
Домашний бургер из креветок с авокадо, листьями салата и помидорами конфи, а также с обжаренными креветками с омарным соусом, хрустящей крошкой бекона, с соусами беарнез и чипотле. Подается с картофельными чипсами

ОВОЩНОЙ (VEGGIE BURGER) 14.80

Домашний овощной бургер, авокадо, руккола с бальзамической заправкой, томатный конфи, перечный чатни и чипотле. Подается с картофельными чипсами

ОТ ЧЕСТЕРС (CHESTERS BURGER) 24.50

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

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 18.50

(CHICKEN LEGS ON A SKEWER)

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

КУРИЦА КУКУРУЗНОГО 24.80

ОТКОРМА (CORN FED CHICKEN)

Глазированная в соусе из кумквата, подается с толченым картофелем дукка и кукурузой в початках, яблочно-грушевым чатни и соусом из кумквата

КУРИЦА ТАНДУРИ (CHICKEN TANDOORI) 17.80

Шашлык из куриных бедрышек, маринованных в соусе тандури. Подается с рисом, салатом и Индийским соусом Райта

КУРИНОЕ ФИЛЕ (CHICKEN BREAST) 17.80

Нежное куриное филе подается с картофельным пюре, салатом и соусом барбекю

КУРИЦА ПО-ВОСТОЧНОМУ 18.60

(CHICKEN ORIENTAL)

Маринованное куриное филе на шпажке, подается на ливанской пите с домашним хумусом, салатом табуле (петрушка, лук, помидор, булгур) со свежим картофелем фри, со сметаной

ТЕЛЯТИНА

ОССОБУКО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

44.00

(VEAL OSSO BUCO)

Медленно приготовленное, подается с ризотто с шафраном

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ (VEAL CHEEKS) 45.00

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

ТЕЛЯЧИЙ КОСТНЫЙ МОЗГ

15.50

(VEAL BONE MARROW)

Запечённая телячья кость, подается с соусом чимичурри, сметаной и хлебом

БАРАНИНА

БАРАНЫИ ОТБИВНЫЕ НА ГРИЛЕ 44.50

(350гр.) (GRILLED LAMB CHOPS)

Подаются с соусом из йогурта и тахини, фисташками, толченым картофелем дукка с огурцом, гранатом и луковым соусом на гарнир

РУЛЬКА ЯГНЕНКА (PULLED LAMB SHANK) 34.50

Медленно приготовленная копченая голень ягненка с кремом из авокадо, луковым салатом с гранатом и цацики на гарнир, подается с толченым картофелем дукка и греческой питой. *±30 минут на приготовление



Любезно просим сообщить нам о Ваших
аллергиях.

Цены включают все налоги.

СВИНИНА

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ (PORK CHOP) 21.80
Подаётся со свежим картофелем фри ручной нарезки, салатом и соусом барбекю

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ОТ ЧЕСТЕРС 25.80 (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 (IBERICO CHOPS) 46.50
500 г. Свинина иберико (пата негра, откормленная желудями) жареная в печи Josper, кукуруза в початках, подается со свежими картофельными чипсами, жареными овощами и соусом BBQ

СВИНОЙ ШАШЛЫК (PORK KEBAB) 17.80
Традиционный шашлык подается со свежим картофелем фри ручной нарезки, хлебцами питта, соусом дзадзики и салатом из огурцов, помидор и феты

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ПО-МОНГОЛЬСКИ (MONGOLIAN PORK CHOP) 25.80
Нежная свиняя отбивная, маринованная в нашем фирменном соусе с монгольскими специями, подается с картофельным пюре, брокколи, приправленной дуккой, и цветной капустой с китайским горчичным соусом

ХРУСТЯЩАЯ СВИНАЯ НОЖКА 29.50 (CRACKLING PORK LEG)
1-1.2 кг. свиняя ножка в специях с идеально приготовленной хрустящей корочкой. Подается с картофельными дольками, домашней квашеной капустой, маринованными корнишонами и двумя видами горчицы Готовится ±30 минут

КОПЧЁНЫЕ РЕБРЫШКИ В СОУСЕ БАРБЕКЮ 29.50 (SMOKED BBQ SPARE RIBS)
Нежные свиные рёбрышки домашнего копчения, подаются с луком по-французски, со свежим картофелем фри ручной нарезки и соусом барбекю

ТУШЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ (650 Г) 26.00 (BRAISED PORK SPARE RIBS)
Подаются с мини-салатом из лука и граната

ГОВЯДИНА

СТЕЙК РИБАЙ (300 г) (RIB-EYE STEAK) 45.80
Свежее мраморное мясо Black Angus — рибай

СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ 46.80 (250 г) (BEEF FILLET STEAK)
Нежное филе говядины Black Angus

СТЕЙК СИРЛОИН USDA (350 г) (SIRLOIN STEAK) 45.80
Отборная говядина Black Angus категории USDA

РИБАЙ НА КОСТИ USDA (600-650 г) 75.00 (RIB-EYE ON THE BONE)
Стейк рибай Black Angus на кости, приготовленный на гриле

T-БОУН СТЕЙК USDA (650 г) 79.00 (T-BONE STEAK)
Классический стейк T-Bone из говядины США, украшен гарниром. <Рекомендуется прожарка medium или medium rare.>

РИБАЙ US PRIME USDA (350 г) 67.00 (US PRIME RIB-EYE)
Свежий Black Angus

Все вышеуказанные стейки подаются с картофелем фри ручной нарезки, кукурузой на початке, карамелизованным луком, грибами на гриле и соусом BBQ

ФИЛЕ СТЕЙК ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ (250г) (MUSHROOM STEAK) 46.80
Свежее филе Black Angus со сливочным соусом из лесных грибов, трюфельным картофельным пюре и спаржей

ФИЛЕ СТЕЙК ПОД ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ (250г) (PEPPER STEAK) 46.80
Свежая говядина Блэк Ангус с перечным соусом, картофельное пюре с трюфелями и спаржа

АБЕРДИНСКИЙ РИБАЙ НА КОСТОЧКЕ (900 - 1000г) 115.00 (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

ГОВЯДИНА СУХОГО СОЗРЕВАНИЯ



Сухое вырезивание — это кулинарный процесс, при котором естественные ферменты усиливают вкус и делают текстуру более нежной еще до приготовления. Мясо хранится в строго контролируемых условиях в течение нескольких недель или даже месяцев, что придаёт ему неповторимую глубину и сложность вкуса

ГОВЯДИНА BLACK ANGUS

(БОЛЕЕ 120 ДНЕЙ НА КОРМЕ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КУКУРУЗЫ — СОЧНОЕ, МРАМОРНОЕ И НЕЖНОЕ МЯСО)

ВСЕ СТЕЙКИ ВЗВЕШИВАЮТСЯ ДО ОБРЕЗКИ. БЛЮДА ПОДАЮТСЯ ПРИ НАЛИЧИИ ИНГРЕДИЕНТОВ

USDA ТИ-БОУН СТЕЙК (600г) (T-BONE STEAK) 85.00

USDA СИРЛОИН СТЕЙК (350г) (AGED SIRLOIN) 54.00

БЛЭК АНГУС РИБАЙ СТЕЙК (300г) (RIB-EYE STEAK) 54.00

USDA РИБАЙ НА КОСТОЧКЕ (RIB-EYE ON THE BONE) 14€ PER 100G

USDA СТЕЙК ТОМАГАВК (ТОМАНАВК) 14€ PER 100G



С СОУСОМ ВАШЕГО ВЫБОРА:

Перечный | Чимичурри | Грибной | Беарнез

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ПО-МОНГОЛЬСКИ

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.



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

МОРЕПРОДУКТЫ

ЖАРЕНЫЕ КАЛЬМАРЫ (CALAMARI) 22.80

Обжаренные, хрустящие кальмары.

Подаются со свежим картофелем фри ручной нарезки, салатом и соусом Тартар

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ (230г) 34.80

(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) 32.80

(GRILLED CALAMARI)

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

ЛОСОСЬ ЖАРЕНЫЙ 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 31.50

(PAN ROASTED SEA BASS)

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

ДАРЫ МОРЯ (SEAFOOD PLATTER) 43.00

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

СУПЫ

ПОДАЮТСЯ С СУХАРИКАМИ

СЛИВОЧНЫЙ КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ (CREAMY CHICKEN AND MUSHROOM SOUP) 8.90

КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ И ОВОЩАМИ (CLEAR CHICKEN SOUP WITH VEGETABLES AND NOODLES) 8.90

СЛИВОЧНЫЙ БРОККОЛИ С ГОРОХОМ (CREAM OF BROCCOLI AND PEAS SOUP) 7.80

ОВОЩНОЙ (CLEAR VEGETABLE SOUP) 7.80

БОРЩ (BORSCHT SOUP) 8.90

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (MASHED POTATOES) 6.50

КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ (JACKET POTATO) 4.20

СО СВЕЖИМ КАРТОФЕЛЕМ ФРИ РУЧНОЙ НАРЕЗКИ (FRESH HAND CUT POTATO CHIPS) 6.80

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ (POTATO WEDGES) 6.50

РИС С ОВОЩАМИ (VEGETABLE RICE) 4.80

ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ (CREAMY SPINACH) 8.50

ТРИУФЕЛЬНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (TRUFFLED MASH) 6.90

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРИУФЕЛЬНЫМ ПЕКОРИНО (TRUFFLED PECORINO FRIES) 10.80

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ПРИПРАВОЙ ДУККА (DUKKAH CRUSHED POTATOES) 6.90

Толченый картофель, приправленный специями Дукка (содержит орехи), с копченой морской солью и чесночным маслом

ГАРНИРЫ С ГРИЛЯ JOSPER

ОВОЩИ (GRILLED VEGETABLES) 10.80

Маринованные сезонные овощи со специями

ГРИБЫ (GRILLED MUSHROOMS) 6.90

Шампиньоны и вешенки

КУКУРУЗА В ПОЧАТКЕ (CORN ON THE COB) 4.50

ПЕРЦЫ ФЛОРИНА (GRILLED FLORINA PEPPERS) 8.50

Подаются холодными с оливковым маслом, белым уксусом, чесноком и петрушкой

ДАРЫ МОРЯ

РУССКИЙ УГОЛОК

СЫРНИКИ (SYRNICKI) 11.20

Домашние сырники со сливочным фермерским творогом, слегка подслащенные и нежно хрустящие снаружи. Подаются со сладкой сметаной и свежими ягодами

БОРЩ (BORSCHT) 8.90

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) 13.50

Пельмени с рубленой свининой и говядиной, подаются со сметаной и петрушкой

ЗАВТРАК

Подается до 12:00

БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ (EGG WHITE OMELETTE) 11.50

Со шпинатом и вялеными помидорами

ОМЛЕТ С ПРОШУТТО (PROSCIUTTO OMELETTE) 11.80

С прошутто, грибами, полусушенными томатами и копченым сыром Брезэн де Савойя

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК (ENGLISH) 12.50

Два жареных яйца (от кур свободного выгула), бекон, свиная сосиска, жареные грибы, тушеная фасоль и помидоры черри гриль

КИПРСКИЙ ЗАВТРАК (CYPRIOT BREAKFAST) 13.80

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



СЫРНИКИ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ГАМБУРГЕР И КАРТОШКА ФРИ (HAMBURGER & FRIES) 11.60

ЧИЗБУРГЕР И КАРТОШКА ФРИ (CHEESEBURGER & FRIES) 12.80

СПАГЕТТИ БОЛОНЭЗЕ (SPAGHETTI BOLOGNESE) 9.50

СПАГЕТТИ НАПОЛИТАНА (SPAGHETTI NAPOLITANA) 8.50

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА (SPAGHETTI CARBONARA) 9.50

КУРИНЫЕ НАГЕТС И КАРТОШКА ФРИ (CHICKEN NUGGETS & FRIES) 7.50

ДЕТСКАЯ ПИЦЦА (KIDS PIZZA) 9.50

С ветчиной и сыром

КУРИНОЕ ФИЛЕ (CHICKEN BREAST) 9.50

С пюре

КУРИЦА «ГУЖОН» (3PCS) 8.50

(CHICKEN GOJONS & FRIES)

С картофелем фри, подаются с медово-горчичным соусом

ДЕТСКИЕ КОКТЕЙЛИ

ЗОЛУШКА (CINDERELLA) 5.50

Апельсиновый и ананасовый соки с ванильным мороженым

МИККИ МАУС (MICKEY MOUSE) 5.50

Ананасовый сок, ванильное мороженое, сливки и лёд

ДОНАЛЬД ДАК (DONALD DUCK) 5.50

Сок из чёрной смородины, апельсиновый сок, спрайт и гренадин

БАГЗ БАННИ (BUGS BUNNY) 5.50

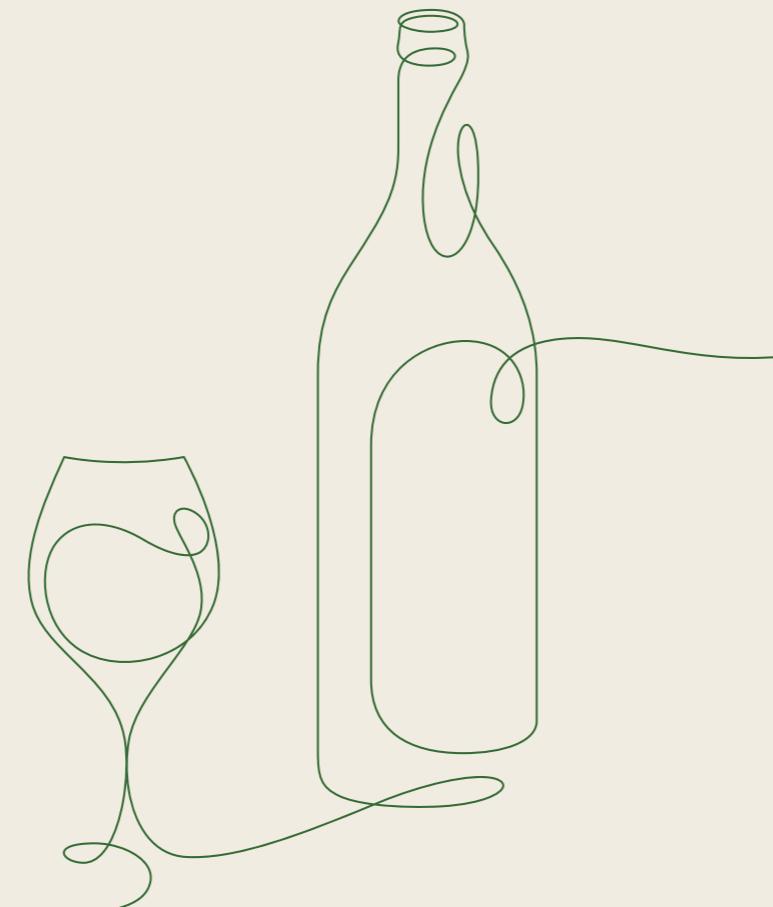
Апельсиновый и ананасовый сок, спрайт и гренадин

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.

WINE BY GLASS 175ml

Drinks & Beverages



WHITE	RED
GRIFOS 2, XYNISTERI SAUVIGNON BLANC Vlassides Winery, PGA Limassol	6.80 AES AMBELIS MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE Nicosia Regional, Cyprus
LAPOSTOLLE SAUVIGNON BLANC Casa Lapostolle, Rapel Valley, Chile	8.40 ENTRECÔTE MERLOT - CABERNET SAUVIGNON Gourmet Pére & Fils, France
MONTES CHARDONNAY RESERVA Central Valley, Chile	8.40 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC CORVINA-RONDINELLA Zenato, Veneto
PINOT GRIGIO DOC Campagnola, Veneto	9.50 ROSE
SPARKLING WINE	KYPEROUNDA GRENACHE - SHIRAZ Kyperounda Winery, Cyprus
PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG ZARDETTO, CONEGLIANO Veneto, Italy	9.80
MUSCAT TYRNAVOU MIGAS Demi sparkling wine	9.80

ROSE WINE

RODINOS, GRENACHE Tsiakkas Winery, Cyprus	28.50
KYPEROUNDA, GRENACHE - SHIRAZ Kyperounda Winery, Cyprus	26.80
LE CAPRICE DE CLEMENTINE GRENACHE - CINSAUT Château Les Valentines, Provence, France	40.00

DESSERT WINE

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

CHAMPAGNES

	37.5 cl	75 cl
MÖET & CHANDON, BRUT		120.00
RUINART, BRUT	76.00	140.00
RUINART ROSÉ, BRUT	94.00	155.00

Любезно просим сообщить нам о Ваших
аллергиях.

Цены включают все налоги.

WHITE WINES

CYPRUS	75cl	FRANCE	37.5cl/75cl
ALINA, XYNISTERI (MEDIUM SWEET) Vouni Panayia Winery, PGI Paphos	25.80	SANCERRE LES BARONNES SAUVIGNON BLANC Domaine Henri Bourgeois, Rhone	34.80/59.00
GRIFOS 2 SAUVIGNON BLANC - XYNISTERI Vlassides Winery, PGI Limassol	27.50	CHABLIS AOC CHARDONNAY Domaine Long Depaquit, Burgundy	38.00/68.00
PETRITES, XYNISTERI Kyperounda Winery, PGI Limassol	27.50	ITALY	
MAKAROUNAS AERIDES XYNISTERI Makarounas Winery, Paphos	29.50	PINOT GRIGIO IGT Zenato, Veneto	31.50
ZAMBARTAS SEMILLON SAUVIGNON BLANC Zambartas Winery, PGI Limasol	31.50	PINOT GRIGIO DOC Campagnola, Veneto	34.00
MAKAROUNAS SPOURTIKO Makarounas Winery, Paphos	34.00	REST OF THE WORLD	
VЛАССИДЕС SAUVIGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol	33.50	MONTES CHARDONNAY RESERVA Central Valley, Chile	33.00
GREECE		LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC Casa Lapostolle, Rapel Valley, Chile	31.00
GEFYRA MALAGOUIZA RODITIS Lykos Winery, Malakonda Evia	28.50	MATUA SAUVIGNON BLANC Matua Valley, Marlborough, New Zealand	39.80
TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina	44.00	RIESLING KASELER KEHRNAGEL (MEDIUM DRY) Kabinett, Von Kassestatt, Mosel, Germany	48.00
GEOMETRIA MALAGOUIZA Lafazanis Winery, PGI Peloponnese	35.00	DOMAIN WACHAU Gruner Veltliner, Austria	37.00
BOSINAKIS MANTINEIA Moschofilero, Arcadia Greece	34.00		
TECHNI ALIPIAS SAUVIGNON BLANC Wine Art Estate, Drama	37.00		

SPARKLING WINES

MUSCAT TYRNAVOU MIGAS, Demi sparkling wine
PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG,
ZARDETTO CONEGLIANO, Veneto, Italy

75 cl
39.00
38.00

RED WINES

CYPRUS	75cl	ITALY	37.5cl/75cl
AES AMBELIS MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE Nicosia Regional, Cyprus	25.80	VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC CORVINA - RONDINELLA Zenato, Veneto	22.50/39.80
ANDESITIS CABERNET SAUVIGNON GRENACHE - MOURVEDRE Kyperounda Winery	28.70	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Podere Frontino, Organic Wine	44.00
AYIOS ONOUFRIOS MARATHEFTIKO Vasilikon Winery, Kathikas Paphos	26.80	RIPASSA SUPERIORE DOC CORVINA - RONDINELLA Zenato, Veneto	58.00
HADJIANTONAS SHIRAZ Hadjiantonas Winery, Limassol Region	31.00	REST OF THE WORLD	
TSIAKKAS MERLOT Tsiakkas Winery, Limassol Region	35.00	PINOTAGE BEYERSKLOOF Stellenbosch, South Africa	28.00
VЛАССИДЕС SHIRAZ Vlassides Winery, Limassol Regional	35.00	MERLOT GRAND SELECTION Lapostolle Rapel Valley, Chile	34.80
GREECE		SHIRAZ WOLF BLASS Yellow Label, Australia	38.00
GEOMETRIA, AGIORGITIKO Lafazanis Winery PGI Peloponnese	32.50	MATUA VALLEY PINOT NOIR Marlborough, New Zealand	39.50
IDISMA DRIOS MERLOT Wine Art Estate, Drama	38.00	MARQUES DE CACERES RESERVA TEMPRANILLO Rioja, Spain	52.00
DIAMANTAKOS NAOUSSA Xinomavro	40.00		
BIBLIA CHORA CABERNET SAUVIGNON - MERLOT AGIORGITIKO PGI Pangeon	48.00		
FRANCE			
ENTRECÔTE MERLOT CABERNET SAUVIGNON Gourmet Père & Fils, France	29.50		
CÔTES DU RHÔNE, SYRAH - GRENACHE E. Guigal	34.50		
CHÂTEAU DE DRACY PINOT NOIR Albert Bichot	51.00		

Любезно просим сообщить нам о Ваших
аллергиях.

Цены включают все налоги.

COCKTAILS

MOJITO
Rum, lime, brown sugar, soda, mint

COSMOPOLITAN
Vodka, Triple sec, cranberry, lime

MARGARITA (LEMON OR STRAWBERRY)
Tequila, Triple sec, lemon juice

BLOODY MARY
Vodka, lemon, spices, tomato juice

PINA COLADA
Rum, coconut puree, pineapple juice coconut cream

STRAWBERRY DAIQUIRI
Rum, lime juice, sugar syrup, strawberry puree

LONG ISLAND ICE TEA
Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple sec, lemon juice, coca cola

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

BRANDY SOUR
Brandy, lemon juice, sugar syrup, Angostura

MAI TAI
White Rum, Dark Rum, Triple sec, Almond liqueur, pineapple Juice

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, soda

NEGRONI
Martini Rosso, Gin, Campari

BELLINI
Sparkling wine with peach puree

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

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

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

BABY CRANBERRY 6.50
Cranberry, pineapple, pomegranate syrup, lime, soda, fresh lemon and mint

FRESH LEMON WITH MINT 6.50

MOJITO 6.50

STRAWBERRY MOJITO 6.50

PINA COLADA 6.50

PASSION FRUIT SPLASH 6.50

BLOODY MARY 6.50

BEERS & CIDERS

DRAFT

	250ml	500ml
KEO (LOCAL BEER)	3.50	5.00
CARLSBERG	3.50	5.00
STELLA ARTOIS	4.00	6.50
GUINNESS	4.00	6.50
HOEGAARDEN	4.50	7.00
MORETTI	4.00	6.50
HEINEKEN	4.00	6.50
ERDINGER	4.00	6.50
PAULANER	4.00	6.50
ESTRELLA	4.00	6.50
GRIMBERGEN BLONDE	4.00	6.50

SOFT DRINKS

SOFT DRINKS (bottle 25cl) 3.60
(Coca Cola, Zero, Diet Coke, Sprite, Fanta, Soda, Ginger Ale)

JUICES (35cl) 3.80
(Orange, Pineapple, Grapefruit, Apple, Peach, Tomato and Cranberry)

ICE TEA 3.60
(Ice Tea Peach, Ice Tea Lemon)

MINERAL WATER (50cl) 2.10
MINERAL WATER (100cl) 3.20

SPARKLING WATER 3.80
(San Pellegrino 25cl)
SPARKLING WATER 5.00
(San Pellegrino 75cl)

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

BOTTLED 33cl

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

FRESH JUICES

CARROT	5.50
APPLE	5.50
ORANGE	5.50

MILKSHAKE

STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE OR BANANA 6.50

3 scoops of homemade ice cream

GRANITAS

STRAWBERRY, PEACH, COCONUT OR PASSION FRUIT 5.50

Любезно просим сообщить нам о Ваших
аллергиях.

Цены включают все налоги.

ALCOHOLIC BEVERAGES 5cl

SCOTCH WHISKY	7.00	TEQUILA	7.00
Famous Grouse, Johnnie Walker Red, Dewars, J&B		Jose Cuervo Classic, Jose Cuervo Especial	
IRISH WHISKY	7.00	COGNAC VS	10.00
Jameson		Courvoisier VS, Hennessy VS	
CANADIAN WHISKY	7.00	COGNAC VSOP	12.00
Canadian Club		Remy Martin VSOP	
TENNESSEE WHISKY	8.00	COGNAC XO	14.00
Jack Daniels		Hennessy XO	
PREMIUM BLENDED	8.00	REMY MARTIN XO	28.00
Johnnie Walker Black 12Y, Chivas Regal 12Y		Remy Martin XO	
SPECIAL PREMIUM BLENDED	14.00	ARMAGNAC	24.00
Chivas Regal 18Y		Chateau De Laubade XO	
Macallan 12Y	16.00	BRANDY	14.00
Dimple 15Y	9.00	Metaxa 5*	7.00
Glenlivet 12Y	8.50	Metaxa 7*	7.50
MALT & SINGLE MALT	9.00	KEO VSOP	6.50
Glenmorangie 10Y, Glenfiddich 12Y		Five Kings XO	6.50
Laphroaig 10Y	8.50	LIQUEUR	6.50
Aberlour 12Y	14.00	Baileys, Malibu, Kahlúa, Drambuie, Grand	
Dalwhinnie 15Y	12.00	Marnier, Disaronno Amaretto, Cointreau,	
Talisker Storm	12.00	Sambuca, Tia Maria, Peach, Jägermeister,	
RUM	6.50	Limoncello, Mastiha	
Havana Club 3 Anos, Bacardi Blanco,		APERITIF & DIGESTIF	
Captain Morgan, Bacardi Black,		Martini (Bianco, Rosso, Dry)	7.00
Captain Morgan spiced		Campari	7.00
Havana Anejo 7 Anos	7.00	Fernet Branca	7.00
GIN		Ouzo	5.50
Bombay Sapphire, Tanqueray,	7.00	Grappa (Mazzetti D' Altavilla Classica)	7.00
Gordon's		PIMM's	7.00
Hendrick's	8.50	Pernod	7.00
VODKA	7.00	Aperol	7.00
Stolichnaya, Absolut, Smirnoff,		SHOTS (3CL)	4.50
Smirnoff North, Ursus, Russian Standard		Jagermeister, Ouzo, Ursus, Sambuca,	
PREMIUM VODKA	10.00	Zivania, Jose Cuervo Silver, Jose Cuervo	
Belvedere, Grey Goose		Gold, North Vodka, Mastiha	
Beluga Noble	12.00	BOTTLED SPIRITS	
		5cl	20cl
		Ouzo Plomari	4.50
		Zivania Loel	4.50
		18.00	18.00

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

HOT CHOCOLATE

PREMIUM CHOCOLATE	4.50
WHITE CHOCOLATE	4.50

TEA SELECTION

ENGLISH BREAKFAST (4-5 MIN)	3.60
A blend of strong tasting black teas from Ceylon, Assam and Indonesia. Delicious with a touch of milk	

EARL GREY LORD BYRON (4-5 MIN)	3.60
Classical blend of black tea with a strong bergamot flavour	

GUNPOWDER BIO (2-3 MIN)	3.60
Organically grown China green tea rolled into small pellets	

TEA OF HERBS (4-5 MIN)	3.60
Black tea with orange, apple, cinnamon, cardamom, coriander, pink pepper and cloves	

JASMINE CHUNG HAO (2-3 MIN)	3.60
Jasmin scented China green tea	

RED SQUARE (8-10 MIN)	3.60
Flavoured fruit infusion with hibiscus, cranberry and apple	

ROOIBOS AFAIA (6-8 MIN)	3.60
Traditional South African caffeine-free beverage delicately scented with apple, grapes, almond, pistachio	

PEPPERMINT (8-10 MIN)	3.60
Refreshing herbal tea, help with digestion	

CHAMOMILE (8-10 MIN)	3.60
Relaxing herbal tea	

MILK OOLONG	4.90
Its 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	

Любезно просим сообщить нам о Ваших
аллергиях.

Цены включают все налоги.

