



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 Jospet. Подаётся с молодым картофелем с чесночным маслом и пармезаном, грибами вешенками, приготовленными на гриле Jospet, спаржей и перцами падрон. Блюдо дополняется нашим домашним соусом чимичурри



98.00

### ФИЛЕ USDA

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



70.00

### ПАСТА ПАЧЧЕРИ

Изысканное блюдо из пасты паччери в насыщенном томатном соусе, дополненная томатами черри, томлёнными 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, томлёнными 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 выдержанным чеддером Black Bomber, свежими томатами и луковым конфитюром. Подаются с картофелем фри с трюфельным Пекорино



45.00

### МИНИ-БУРГЕРЫ ИЗ ВАГЮ И ПРОШУТТО

Три мини-бургера из говядины вагю по 80 г каждый, подаются в мягких коктейльных бриош булочках. Каждый бургер состоит из сочной говядины, выдержанного чеддера Black Bomber, сливочного сыра, прошутто крудо, соусом из сладкого запечённого красного перца, томатов и молодой рукколы. Подаются с картофелем фри с трюфельным Пекорино



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 свежее выпеченной бриош булочке. Дополняется насыщенным выдержанным чеддером Black Bomber, свежими томатами и салатом ромэн. Подаётся со свежими картофельными чипсами ручной нарезки и перцами падрон, запечёнными на гриле Jospet



46.00

### КОТЛЕТЫ

Три домашние котлеты из говядины и свинины по 100 г каждая, сформированные вручную и обжаренные на сковороде до золотистой корочки. Подаются с картофельным пюре и традиционным салатом из варёной свёклы с маринованными огурцами и луком. Дополняются соусом с укропом, который подаётся отдельно



21.80

### СПАРЖА НА ГРИЛЕ (5 ШТ.)

Деликатно приготовленная на гриле Jospet, 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 плавленным 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)

**ЖАРЕННЫЕ 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 кростини

**КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ** **24.50**  
(BEEF CARPACCIO)  
Ломтики копченой говядины, подаются с каперсами, песто чимичурри, легкой йогуртовой заправкой, сальсой верде, чесночным маслом чили, зелеными листьями и пармезаном

**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** **25.50**  
(BEEF TARTARE)  
Тартар из филе говядины Black Angus (120 г), подаётся с маринованными грибами шимэдзи и трюфельными чипсами

### НАЧОС С СЫРОМ

## СОУСЫ-ДИПЫ И СНЕКИ

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

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

**ЧИЛИ** (CHILI DIP) **6.50**  
Подаётся с кукурузными чипсами тортилла

**ГУАКАМОЛЕ** (GUACAMOLE DIP) **9.80**  
Подаётся с хрустящим хлецем питта с приправами (сезонное)

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

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

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

# ЛЁГКИЕ ЗАКУСКИ

**ЛУК ПО-ФРАНЦУЗСКИ** (FRENCH ONIONS) **6.80**

**ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА** (ONION RINGS) **6.80**  
Домашнего приготовления, подаются с медово-горчичным соусом

**ЖАРЕННЫЕ 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 кориандра. Приправлены кунжутом, подаются с кисло-сладким соусом (Приготовлены поваром китайского ресторана Чи Лаунж)

**КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ «БАФФАЛО»** (BUFFALO CHICKEN WINGS) **10.80**  
Подаются с соусом из голубого сыра **24.50**  
**10 КУСОЧКОВ**  
**25 КУСОЧКОВ**

**КУРИЦА «ГУЖОН»** **13.80**  
(CHICKEN GOUJON FINGERS)  
Хрустящие кусочки куриного филе обжаренные в тесте. Подаются с медово-горчичным соусом

**СЫРНОЕ АССОРТИ** (CHEESE PLATTER) **26.80**  
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) **26.80**  
Саями розетта, пикантная чоризо, прошутто, сухая колбаса, пармезан, камамбер нормандский, мимолет и грюйер

**ЧЕСТЕРС КОМБО** (CHESTERS COMBO) **22.80**  
Включает: куриные крылышки «Баффало», овощные роллы, курица «Гужон», жареные картофельные дольки, луковые кольца, чесночный хлеб и 3 соуса

**ДЕРЕВЕНСКИЙ СЫР ХАЛУМИ** (VILLAGE HALLOUMI STICKS)  
Ломтики халуми, обжаренные в пани с кунжутом, подаются под медово-гранатовым соусом, мятно-йогуртовым соусом, зернами граната

# ФАХИТАС

**С КУРИЦЕЙ** (CHICKEN FAJITAS) **18.60**  
Мучные лепёшки с ломтиками обжаренной курицы, специями, луком, сладким перцем, сыром чеддер, помидорами и сметаной, подаются с соусом гуакамоле

**С ГОВЯДИНОЙ** (BEEF FAJITAS) **25.80**  
Мучные лепёшки с пикантной говядиной Блэк Ангус, специями, луком, сладким перцем, сыром чеддер, помидорами и сметаной, подаются с соусом гуакамоле

# ТАКОС

**ЭЛЬ ПАСТОР С ГОВЯДИНОЙ** **19.50**  
(BEEF EL PASTOR)  
Мягкая свежая кукурузная лепешка (приготовленная на пару) с ломтиками стейка, маринованными в пасте Ado-bo и смеси специй Pastor, сальса Роха (с томатами и чили), сальса Верде (зеленая), карамелизированные кубики ананаса и маринованный лук

**ПИБИЛЬ СО СВИНИНОЙ** **12.50**  
(PORK PIBIL)  
Хрустящая лепешка (жареная) с томленной 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

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.

### ЭЛЬ ПАСТОР С ГОВЯДИНОЙ



С КИНВОЙ И ХАЛУМИ

С КИНВОЙ И ХАЛУМИ 17.80

(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 17.80

(PROSCIUTTO SALAD)

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

САЛАТЫ

МИНИ 7.80

(MINI SALAD)

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

ГРЕЧЕСКИЙ 13.80

(GREEK SALAD)

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

ОТ ЧЕСТЕРС 13.80

(CHESTERS SALAD)

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 чипотле, подается в белом деревенском багете со свежим картофелем фри ручной нарезки

БИФШТЕКС С СЫРОМ 22.80

(STEAK & CHEESE)

Лимтики свежей говядины Ангус, обжаренные с домашним соусом чимичурри, 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. Подаётся со свежим картофелем фри ручной нарезки

ПИЦЦА



ОСНОВА ДЛЯ НАШЕЙ ПИЦЦЫ ГОТОВИТСЯ ИЗ ЛУЧШЕЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ

МАРГАРИТА 13.80

(MARGHERITA)

С томатным соусом, сыром моцарелла и помидорами черри

С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ 14.80

(HAM & CHEESE)

На тонкой хрустящей основе

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ 14.80

(VEGETARIAN)

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

С ПРОШУТТО И РУККОЛОЙ 15.80

(PROSCIUTTO & ROCKET PIZZA)

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

ОТ ЧЕСТЕРС 16.80

(CHESTERS PIZZA)

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

С БУРРАТОЙ И БРЕЗАОЛОЙ 24.00

(BURRATA AND BRESAOLA PIZZA)

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

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 рубленным брокколи

РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ 27.50

(WILD MUSHROOM RISOTTO)

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

РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ 14.80

(SPINACH & RICOTTA RAVIOLI)

Подаются с томатным соусом с базиликом, помидорками черри и сливками

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ 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

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.





# БУРГЕРЫ

ВСЕ НАШИ БУРГЕРЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



<b>ВАГЮ С ФУА-ГРА</b> <small>(WAGYU &amp; FOIE GRAS BURGER)</small> Бургер из говядины вагю с фуа-гра, трюфельным майонезом, томатным конфи, жареным яичным белком, пармезаном, листьями рукколы, подается овощными чипсами и небольшим зелёным салатом	<b>46.00</b>
<b>КОРЕЙСКИЙ</b> <small>(KOREAN STYLE BURGER)</small> 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	<b>19.50</b>
<b>ИЗ СВИНИНЫ IBERICO</b> <small>(IBERICO PORK BURGER)</small> Сочная свинина Iberico и прошутто со сливочным сыром, жареным перцем Florina и молодой руколой, в булочке бриошь. Подается с пармезаном Grana Padano и пикантным чесночным майонезом, а так же со свежим картофелем фри ручной нарезки	<b>26.80</b>

## ИЗ СВИНИНЫ IBERICO

<b>БИФБУРГЕР</b> <small>(PLAIN)</small>	<b>17.80</b>
<b>ЧИЗБУРГЕР</b> <small>(CHEESEBURGER)</small>	<b>18.70</b>

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

<b>ПО-ТЕХАССКИ</b> <small>(TEXAS STYLE BURGER)</small> Говяжий бургер, тушеная свинина (100 г), листья салата, помидор, маринованный огурец, красный чеддер, Японский майонез. Подается в свежеиспеченной булочке бриошь с соусом чили и жареными картофельными дольками	<b>25.60</b>
--	--------------

<b>С КРЕВЕТКАМИ</b> <small>(PRAWN LOVER BURGER)</small> Домашний бургер из креветок с авокадо, листьями салата и помидорами конфи, а так же с обжаренными креветками с омарным соусом, хрустящей крошкой бекона, с соусами беарнез и чипотле. Подается с картофельными чипсами	<b>21.50</b>
--	--------------

<b>ОВОЩНОЙ</b> <small>(VEGGIE BURGER)</small> Домашний овощной бургер, авокадо, руккола с бальзамической заправкой, томатный конфи, перечный чатни и чипотле. Подается с картофельными чипсами	<b>14.80</b>
--	--------------

<b>ОТ ЧЕСТЕРС</b> <small>(CHESTERS BURGER)</small> Бургер с луком терияки, помидором, салатом, запеченным красным перцем, беконом, сыром чеддер и японским майонезом. Подается в свежеиспеченной булочке бриошь со свежим картофелем фри ручной нарезки и соусом барбекю	<b>24.50</b>
--	--------------

# 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

<b>КУРИНЫЕ НОЖКИ НА ШАМПУРЕ</b> <small>(CHICKEN LEGS ON A SKEWER)</small> Маринованные куриные ножки (без кости) с домашними специями, подаются с толченым картофелем Дукка, овощами гриль и яблочно-грушевым чатни	<b>18.50</b>
---	--------------

<b>КУРИЦА КУКУРУЗНОГО ОТКОРМА</b> <small>(CORN FED CHICKEN)</small> Глазированная в соусе из кумквата, подается с толченым картофелем дукка и кукурузой в початках, яблочно-грушевым чатни и соусом из кумквата	<b>24.80</b>
---	--------------

<b>КУРИЦА ТАНДУРИ</b> <small>(CHICKEN TANDOORI)</small> Шашлык из куриных бедрышек, маринованных в соусе тандури. Подаётся с рисом, салатом и Индийским соусом Райта	<b>17.80</b>
--	--------------

<b>КУРИНОЕ ФИЛЕ</b> <small>(CHICKEN BREAST)</small> Нежное куриное филе подаётся с картофельным пюре, салатом и соусом барбекю	<b>17.80</b>
--	--------------

<b>КУРИЦА ПО-ВОСТОЧНОМУ</b> <small>(CHICKEN ORIENTAL)</small> Маринованное куриное филе на шпажке, подается на ливанской пите с домашним хумусом, салатом табуле (петрушка, лук, помидор, булгур) со свежим картофелем фри, со сметаной	<b>18.60</b>
---	--------------

## ТЕЛЯТИНА

<b>ОССОБУКО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> <small>(VEAL OSSO BUCO)</small> Медленно приготовленное, подается с ризотто с шафраном	<b>44.00</b>
--	--------------

<b>ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ</b> <small>(VEAL CHEEKS)</small> Тушенные с пивом на медленном огне, подаются с томатным орзо с пармезаном	<b>45.00</b>
--	--------------

<b>ТЕЛЯЧИЙ КОСТНЫЙ МОЗГ</b> <small>(VEAL BONE MARROW)</small> Запечённая телячья кость, подается с соусом чимичурри, сметаной и хлебом	<b>15.50</b>
--	--------------

## БАРАНИНА

<b>БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ НА ГРИЛЕ</b> <small>(350gr.) (GRILLED LAMB CHOPS)</small> Подаются с соусом из йогурта и тахини, фисташками, толченым картофелем дукка с огурцом, гранатом и луковым соусом на гарнир	<b>44.50</b>
---	--------------

<b>РУЛЬКА ЯГНЕНКА</b> <small>(PULLED LAMB SHANK)</small> 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	<b>34.50</b>
--	--------------



## РУЛЬКА ЯГНЕНКА

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** 46.50  
(IBERICO CHOPS)  
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** 25.80  
(MONGOLIAN PORK CHOP)  
Нежная свиная 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. свиная ножка в специях с идеально приготовленной хрустящей корочкой. Подается с картофельными дольками, домашней квашенной капустой, маринованными корнишонами и двумя видами горчицы Готовится ±30 минут

**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

**ТУШЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ** 26.00  
(BRAISED PORK SPARE RIBS)  
Подаются с мини-салатом из лука и граната



СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ПО-МОНГОЛЬСКИ

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) 45.80  
(SIRLOIN STEAK)  
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

**Т-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, карамелизированным 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

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.

ГОВЯДИНА СУХОГО СОЗРЕВАНИЯ



Сухое вызревание — 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** (ТОМАHAWK) 14€ PER 100G



С СОУСОМ ВАШЕГО ВЫБОРА:  
Перечный | Чимичурри | Грибной | Беарнез

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



# МОРЕПРОДУКТЫ

**ЖАРЕННЫЕ 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, каперсов  
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**

**ТРЮФЕЛЬНОЕ  
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** (TRUFFLED MASH) **6.90**

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ  
ПЕКориНО** (TRUFFLED PECORINO FRIES) **10.80**

**ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С  
ПРИПРАВОЙ ДУККА** (DUKKAN CRUSHED POTATOES)  
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

# РУССКИЙ УГОЛОК

**СЫРНИКИ** (SYRNIKI) **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, полусушеными  
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** **13.80**  
(CYPRIOT BREAKFAST)  
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 БОЛОНЕЗЕ** (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 GOUJONS & 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.



ДАРЫ МОРЯ

# Drinks & Beverages



## WINE BY GLASS 175ml

WHITE		RED	
GRIFOS 2, XYNISTERI SAUVIGNON BLANC Vlassides Winery, PGA Limassol	6.80	AES AMBELIS MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE Nicosia Regional, Cyprus	6.50
LAPOSTOLLE SAUVIGNON BLANC Casa Lapostolle, Rapel Valley, Chile	8.40	ENTRECÔTE MERLOT - CABERNET SAUVIGNON Gourmet Père & Fils, France	7.80
MONTES CHARDONNAY RESERVA Central Valley, Chile	8.40	VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC CORVINA-RONDINELLA Zenato, Veneto	9.80
PINOT GRIGIO DOC Campagnola, Veneto	9.50	ROSE	
SPARKLING WINE		KYPEROUNDA GRENACHE - SHIRAZ Kyperounda Winery, Cyprus	6.80
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	COMMANDARIA, MAVRO - XYNISTERI Oenou Yi, Vassiliades Winery, Cyprus	6.80
KYPEROUNDA, GRENACHE - SHIRAZ Kyperounda Winery, Cyprus	26.80	SAMOS VIN DOUX Greece	4.90
LE CAPRICE DE CLEMENTINE GRENACHE - CINSAULT Château Les Valentines, Provence, France	40.00	PORT LBV 2008 Niepoort, Duro, Portugal	6.80

## DESSERT WINE

## 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
ALINA, XYNISTERI (MEDIUM SWEET)	25.80
Vouni Panayia Winery, PGI Paphos	
GRIFOS 2	27.50
SAUVIGNON BLANC - XYNISTERI	
Vlassides Winery, PGI Limassol	
PETRITES, XYNISTERI	27.50
Kyperounda Winery, PGI Limassol	
MAKAROUNAS AERIDES	29.50
XYNISTERI	
Makarounas Winery, Paphos	
ZAMBARTAS SEMILLON	31.50
SAUVIGNON BLANC	
Zambartas Winery, PGI Limasol	
MAKAROUNAS SPOURTIKO	34.00
Makarounas Winery, Paphos	
VLISSIDES SAUVIGNON BLANC	33.50
Vlassides Winery, PGI Limassol	
GREECE	
GEFYRA MALAGOUZIA RODITIS	28.50
Lykos Winery, Malakonda Evia	
TESSERIS LIMNES	44.00
CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER	
Kir-Yianni Estate, PGI Florina	
GEOMETRIA MALAGOUZIA	35.00
Lafazanis Winery, PGI Peloponnese	
BOSINAKIS MANTINEIA	34.00
Moschofilero, Arcadia Greece	
TECHNI ALIPIAS	37.00
SAUVIGNON BLANC	
Wine Art Estate, Drama	

FRANCE	37.5cl/75cl
SANCERRE LES BARONNES	34.80/59.00
SAUVIGNON BLANC	
Domaine Henri Bourgeois, Rhone	
CHABLIS AOC CHARDONNAY	38.00/68.00
Domaine Long Depaquit, Burgundy	
ITALY	
PINOT GRIGIO IGT	31.50
Zenato,Veneto	
PINOT GRIGIO DOC	34.00
Campagnola, Veneto	
REST OF THE WORLD	
MONTES CHARDONNAY	33.00
RESERVA	
Central Valley, Chile	
LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC	31.00
Casa Lapostolle, Rapel Valley, Chile	
MATUA SAUVIGNON BLANC	39.80
Matua Valley, Marlborough, New Zealand	
RIESLING KASELER KEHRNAGEL	48.00
(MEDIUM DRY)	
Kabinett, Von Kassestatt, Mosel, Germany	
DOMAINE WACHAU	37.00
Gruner Veltliner, Austria	

# RED WINES

CYPRUS	75cl
AES AMBELIS	25.80
MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE	
Nicosia Regional, Cyprus	
ANDESITIS	28.70
CABERNET SAUVIGNON	
GRENACHE -MOURVEDRE	
Kyperounda Winery	
AYIOS ONOUFRIOS	26.80
MARATHEFTIKO	
Vasilikon Winery, Kathikas Paphos	
HADJANTONAS SHIRAZ	31.00
Hadjiantonas Winery, Limassol Region	
TSIAKKAS MERLOT	35.00
Tsiakkas Winery, Limassol Region	
VLISSIDES SHIRAZ	35.00
Vlassides Winery, Limassol Regional	
GREECE	
GEOMETRIA, AGIORGITIKO	32.50
Lafazanis Winery PGI Peloponnese	
IDISMA DRIOS MERLOT	38.00
Wine Art Estate, Drama	
DIAMANTAKOS NAOUSSA	40.00
Xinomavro	
BIBLIA CHORA	48.00
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT	
AGIORGITIKO	
PGI Pangeon	
FRANCE	
ENTRECÔTE MERLOT	29.50
CABERNET SAUVIGNON	
Gourmet Père & Fils, France	
CÔTES DU RHÔNE, SYRAH - GRENACHE	34.50
E. Guigal	
CHÂTEAU DE DRACY	51.00
PINOT NOIR	
Albert Bichot	

ITALY	37.5cl/75cl
VALPOLICELLA CLASSICO	22.50/39.80
SUPERIORE DOC	
CORVINA - RONDINELLA	
Zenato, Veneto	
MONTEPULCIANO D’ABRUZZO DOC	44.00
Podere Frontino, Organic Wine	
RIPASSA SUPERIORE DOC	58.00
CORVINA - RONDINELLA	
Zenato, Veneto	
REST OF THE WORLD	
PINOTAGE BEYERSKLOOF	28.00
Stellenbosch, South Africa	
MERLOT GRAND SELECTION	34.80
Lapostolle Rapel Valley, Chile	
SHIRAZ WOLF BLASS	38.00
Yellow Label, Australia	
MATUA VALLEY PINOT NOIR	39.50
Marlborough, New Zealand	
MARQUES DE CACERES RESERVA	52.00
TEMPRANILLO	
Rioja, Spain	

# SPARKLING WINES

	75 cl
MUSCAT TYRNAVOU MIGAS, Demi sparkling wine	39.00
PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG,	38.00
ZARDETTO CONEGLIANO, Veneto, Italy	

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.

COCKTAILS

<b>MOJITO</b> Rum, lime, brown sugar, soda, mint	9.50
<b>COSMOPOLITAN</b> Vodka, Triple sec, cranberry, lime	9.50
<b>MARGARITA (LEMON OR STRAWBERRY)</b> Tequila, Triple sec, lemon juice	9.50
<b>BLOODY MARY</b> Vodka, lemon, spices, tomato juice	9.50
<b>PINA COLADA</b> Rum, coconut puree, pineapple juice coconut cream	9.50
<b>STRAWBERRY DAIQUIRI</b> Rum, lime juice, sugar syrup, strawberry puree	9.50
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple sec, lemon juice, coca cola	9.50
<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, Peach Schnapps, orange, cranberry	9.50
<b>BRANDY SOUR</b> Brandy, lemon juice, sugar syrup, Angostura	9.50
<b>MAI TAI</b> White Rum, Dark Rum, Triple sec, Almond liqueur, pineapple Juice	9.50
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, soda	9.50
<b>NEGRONI</b> Martini Rosso, Gin, Campari	9.50

<b>BELLINI</b> Sparkling wine with peach puree	9.50
<b>PASSION FRUIT SPLASH</b> Rum, fresh lime juice, passion fruit puree	9.50
<b>HUGO</b> Elderflower syrup, sparkling wine, splash of soda, lime wedges, mint leaves	9.50

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>BABY CRANBERRY</b> Cranberry, pineapple, pomegranate syrup, lime, soda, fresh lemon and mint	6.50
<b>FRESH LEMON WITH MINT</b>	6.50
<b>MOJITO</b>	6.50
<b>STRAWBERRY MOJITO</b>	6.50
<b>PINA COLADA</b>	6.50
<b>PASSION FRUIT SPLASH</b>	6.50
<b>BLOODY MARY</b>	6.50

BEERS & CIDERS

DRAFT

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

SOFT DRINKS

<b>SOFT DRINKS</b> (bottle 25cl) (Coca Cola, Zero, Diet Coke, Sprite, Fanta, Soda, Ginger Ale)	3.60
<b>JUICES</b> (35cl) (Orange, Pineapple, Grapefruit, Apple, Peach, Tomato and Cranberry)	3.80
<b>ICE TEA</b> (Ice Tea Peach, Ice Tea Lemon)	3.60
<b>MINERAL WATER</b> (50cl)	2.10
<b>MINERAL WATER</b> (100cl)	3.20
<b>SPARKLING WATER</b> (San Pellegrino 25cl)	3.80
<b>SPARKLING WATER</b> (San Pellegrino 75cl)	5.00
<b>ENERGY DRINKS</b> (Shark, Red Bull) (25cl)	4.50

BOTTLED 33cl

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

FRESH JUICES

<b>CARROT</b>	5.50
<b>APPLE</b>	5.50
<b>ORANGE</b>	5.50

MILKSHAKE

<b>STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE OR BANANA</b>	6.50
---	------

3 scoops of homemade ice cream

GRANTAS

<b>STRAWBERRY, PEACH, COCONUT OR PASSION FRUIT</b>	5.50
--	------



# ALCOHOLIC BEVERAGES 5cl

<b>SCOTCH WHISKY</b> Famous Grouse, Johnnie Walker Red, Dewars, J&B	<b>7.00</b>
<b>IRISH WHISKY</b> Jameson	<b>7.00</b>
<b>CANADIAN WHISKY</b> Canadian Club	<b>7.00</b>
<b>TENNESSEE WHISKY</b> Jack Daniels	<b>8.00</b>
<b>PREMIUM BLENDED</b> Johnnie Walker Black 12Y, Chivas Regal 12Y	<b>8.00</b>
<b>SPECIAL PREMIUM BLENDED</b> Chivas Regal 18Y Macallan 12Y Dimple 15Y Glenlivet 12Y	<b>14.00</b> <b>16.00</b> <b>9.00</b> <b>8.50</b>
<b>MALT &amp; SINGLE MALT</b> Glenmorangie 10Y, Glenfiddich 12Y Laphroaig 10Y Aberlour 12Y Dalwhinnie 15Y Talisker Storm	<b>9.00</b> <b>8.50</b> <b>14.00</b> <b>12.00</b> <b>12.00</b>
<b>RUM</b> Havana Club 3 Anos, Bacardi Blanco, Captain Morgan, Bacardi Black, Captain Morgan spiced Havana Anejo 7 Anos	<b>6.50</b> <b>7.00</b>
<b>GIN</b> Bombay Sapphire, Tanqueray, Gordon's Hendrick's	<b>7.00</b> <b>8.50</b>
<b>VODKA</b> Stolichnaya, Absolut, Smirnoff, Smirnoff North, Ursus, Russian Standard	<b>7.00</b>
<b>PREMIUM VODKA</b> Belvedere, Grey Goose Beluga Noble	<b>10.00</b> <b>12.00</b>

<b>TEQUILA</b> Jose Cuervo Classic, Jose Cuervo Especial	<b>7.00</b>
<b>COGNAC VS</b> Courvoisier VS, Hennessy VS	<b>10.00</b>
<b>COGNAC VSOP</b> Remy Martin VSOP Hennessy VSOP	<b>12.00</b> <b>14.00</b>
<b>COGNAC XO</b> Hennessy XO Remy Martin XO	<b>28.00</b> <b>24.00</b>
<b>ARMAGNAC</b> Chateau De Laubade XO	<b>14.00</b>

<b>BRANDY</b> Metaxa 5* Metaxa 7* KEO VSOP Five Kings XO	<b>7.00</b> <b>7.50</b> <b>6.50</b> <b>6.50</b>
--	--

<b>LIQUEUR</b> Baileys, Malibu, Kahlúa, Drambuie, Grand Marnier, Disaronno Amaretto, Cointreau, Sambuca, Tia Maria, Peach, Jägermeister, Limoncello, Mastiha	<b>6.50</b>
---	-------------

<b>APERITIF &amp; DIGESTIF</b> Martini (Bianco, Rosso, Dry) Campari Fernet Branca Ouzo Grappa (Mazzeti D' Altavilla Classica) PIMM's Pernod Aperol	<b>7.00</b> <b>7.00</b> <b>7.00</b> <b>5.50</b> <b>7.00</b> <b>7.00</b> <b>7.00</b> <b>7.00</b>
--	--

<b>SHOTS (3CL)</b> Jagermeister, Ouzo, Ursus, Sambuca, Zivania, Jose Cuervo Silver, Jose Cuervo Gold, North Vodka, Mastiha	<b>4.50</b>
---	-------------

## BOTTLED SPIRITS

	<b>5cl</b>	<b>20cl</b>
<b>Ouzo Plomari</b>	<b>4.50</b>	<b>18.00</b>
<b>Zivania Loel</b>	<b>4.50</b>	<b>18.00</b>

# HOT COFFEES

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

# COLD COFFEES

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

# HOT ALCOHOLIC COFFEES

<b>IRISH COFFEE</b>	<b>6.50</b>
<b>BAILEYS COFFEE</b>	<b>6.50</b>

# HOT CHOCOLATE

<b>PREMIUM CHOCOLATE</b>	<b>4.50</b>
<b>WHITE CHOCOLATE</b>	<b>4.50</b>

# TEA SELECTION

<b>ENGLISH BREAKFAST (4-5 MIN)</b> A blend of strong tasting black teas from Ceylon, Assam and Indonesia. Delicious with a touch of milk	<b>3.60</b>
<b>EARL GREY LORD BYRON (4-5 MIN)</b> Classical blend of black tea with a strong bergamot flavour	<b>3.60</b>
<b>GUNPOWDER BIO (2-3 MIN)</b> Organically grown China green tea rolled into small pellets	<b>3.60</b>
<b>TEA OF HERBS (4-5 MIN)</b> Black tea with orange, apple, cinnamon, cardamom, coriander, pink pepper and cloves	<b>3.60</b>
<b>JASMINE CHUNG HAO (2-3 MIN)</b> Jasmin scented China green tea	<b>3.60</b>
<b>RED SQUARE (8-10 MIN)</b> Flavoured fruit infusion with hibiscus, cranberry and apple	<b>3.60</b>
<b>ROOIBOS AFAIA (6-8 MIN)</b> Traditional South African caffeine-free beverage delicately scented with apple, grapes, almond, pistachio	<b>3.60</b>
<b>PEPPERMINT (8-10 MIN)</b> Refreshing herbal tea, help with digestion	<b>3.60</b>
<b>CHAMOMILE (8-10 MIN)</b> Relaxing herbal tea	<b>3.60</b>
<b>MILK OOLONG</b> 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	<b>4.90</b>

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.

# ДЕСЕРТ

## ШОКОЛАДНЫЙ ФАДЖ 7.90

(CHOCOLATE FUDGE CAKE)

Слоёный с молочным шоколадным кремё, солёной карамелью, хрустящим миндально-фундуковым пралине. Подается с ванильным мороженым

## ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С КАРАМЕЛИЕЙ VALRHONA 8.50

(CHOCOLATE AND CARAMELIA FONDANT)

Теплый шоколадный фондан, настоящий на бобах тонка, наполненный карамелизированным ганашем, подается с ванильным мороженым и миндальной крошкой

**Caramelia — это молочный шоколад Valrhona, в составе которого используется настоящая карамель на основе молочных продуктов. Он отличается особенно шелковистой текстурой, ярко выраженными нотками какао и насыщенным вкусом солёной сливочной карамели**

## ЯБЛОЧНЫЙ КРАМБЛ (APPLE CRUMBLE) 7.40

Теплый яблочный крамбл с фисташковой пастой, корицей и миндалем. Подается с ванильным мороженым

## ТИРАМИСУ (TIRAMISU) 6.80

Эспрессо, кофейный ликер Tia Maria, маскарпоне и хрустящее безе, в сопровождении миндального печенья

## МЕДОВИК (MEDOVIK) 7.60

Традиционный русский медовый торт, прослоенный кремом дольче латте, подается с сорбетом из кислых ягод на миндальной крошке

## ЧЕРНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК 6.80

(BLUEBERRY CHEESE CAKE)

Сделан из черносмородинового крема и покрыт черничным соусом

## СЫРНИКИ (SYRNIKI) 11.20

Домашние сырные котлеты с сливочным фермерским сыром, слегка подслащенные и нежно хрустящие снаружи. Подаются со сладкой сметаной и свежими ягодами

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.

# ВАФЛИ

## ШОКОЛАД И КАРАМЕЛИЯ 13.80

VALRHONA (CHOCOLATE AND CARAMELIA)

Вафельные кусочки, покрытые шоколадным пралине, Французским шоколадом Карамелия и шоколадом Namelaka, крошкой Oreо, свежей клубникой, ванильным и шоколадным мороженым, взбитыми сливками, хрустящими жемчужинами и фисташковой пудрой

## БЕЛЫЙ ШОКОЛАД И КЛУБНИКА 13.80

(WHITE CHOCOLATE & STRAWBERRY)

Вафельные кусочки, покрытые пралине из белого шоколада, клубничным Намелака, свежей клубникой, ванильным и клубничным мороженым, взбитыми сливками, хрустящими жемчужинами и фисташковой пудрой

# МОРОЖЕНОЕ

## 1 Шарик 3.20

- ВАНИЛЬНОЕ
- ШОКОЛАДНОЕ
- КЛУБНИЧНОЕ
- БАНАНОВОЕ
- АРАХИС С КАРАМЕЛЬЮ
- ИЗ ЙОГУРТА С ЛЕСНЫМИ
- ЯГОДАМИЛИМОННЫЙ СОРБЕТ
- СОРБЕТ ИЗ МАНГО
- СОРБЕТ ИЗ КИСЛЫХ ЯГОД

## Сиропы и дополнения

- ШОКОЛАДНЫЙ СИРОП
- ТОФФИ СИРОП
- КЛУБНИЧНЫЙ СИРОП
- ШОКОЛАДНЫЕ БУСИНКИ
- ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ



БЕЛЫЙ ШОКОЛАД И КЛУБНИКА