

# ЗАВТРАКИ



## СЫРНИКИ С ДЖЕМОМ

Сладкий десерт, знакомый  
нам с детства, который  
готовится из свежего творога

**1090 ₮**



Обслуживание 10%

## БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ И СМЕТАНОЙ

Блинчики со свежей  
творожной начинкой,  
подаются со сметаной

1090 ₮



## БЛИНЧИКИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Блинчики с нежнейшим  
куриным филе  
и обжаренными  
шампиньонами  
в сливочном соусе

1290 ₮



## БЛИНЧИКИ ЦВЕТНЫЕ СО СМЕТАНОЙ

Тонкие и воздушные  
блинчики, подаются  
со сметаной

840 ₮



Обслуживание 10%

# САЛАТЫ

## САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, ГРУШЕЙ И РУККОЛОЙ

Ароматный салат из креветок с дольками груши, помидорами черри, зернами граната, микс-зеленью с заправкой на основе оливкового масла

2790 ₺



Обслуживание 10%

## САЛАТ С СЕМГОЙ И ОВОЩАМИ

Аппетитный салат из запеченной семги, стручковой фасоли, свежих огурцов, ярких черри, болгарского перца, картофеля, микса зелени, политый азиатским соусом

2190 ₮



## САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

Сочетание свежих овощей (помидоры, болгарский перец, свежие огурцы), зелени и нежной брынзы

1690 ₮



## САЛАТ «ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН»

Теплый салат с обжаренными в кляре до золотистой корочки баклажанами, свежими помидорами, красным луком, кинзой, заправленный азиатским соусом и посыпанный белым кунжутом

1490 ₮



Обслуживание 10%

# САЛАТЫ

## САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ КУРОЧКОЙ И ЯБЛОКАМИ

Кусочки сочной курочки  
в панировке, дольки свежего  
яблока, микс-зелень  
в фирменном соусе из манго  
и маракуйя

1790 ₺



Обслуживание 10%

## САЛАТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

Салат из тонких слайсов свеклы, микса зелени, грецких орехов и творожного сыра с лимоном

1490 ₺



## САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ «РАДУГА»

Витаминные овощи: яркие помидоры, свежие огурцы, перец светлофор, красный лук и микс-салат. Заправка на выбор: оливковое масло, майонез или сметана

1390 ₺



## САЛАТ «МАЛИБУ»

Оригинальный салат со свежими овощами, запеченной куриной грудкой, микс-зеленью, перепелиным яйцом и сыром, заправленный оливковым маслом с нотками фруктов

1690 ₺



Обслуживание 10%

# САЛАТЫ

## САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

Сочетание куриной грудки, свежих листьев салата, помидоров черри, перепелиных яиц и легкого соуса, посыпанного сыром Пармезан и украшенного хрустящими крутонами

1690 ₺



Обслуживание 10%

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ «КАПРЕЗЕ» С ПОМИДОРАМИ И СОУСОМ ПЕСТО

Сочетание помидоров, нежного обжаренного в панировке сыра Моцарелла, микс зелени, кедровых орешков и ароматного соуса Песто

1790 ₺



## САЛАТ «ФРАНЦУЗСКИЙ»

Красочный и легкий салат из отварной говядины, картофеля пай, свежих огурцов, микса зелени, моркови и капусты, заправленный соусом Цезарь

1790 ₺



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Сытный салат для любителей красного мяса, в котором гармонично сочетаются кусочки обжаренной говядины, стручковая фасоль, огурцы, черри и микс-зелень

1890 ₺



Обслуживание 10%



# СУПЫ

## СОЛЯНКА

Густой и пряный суп, сваренный на мясном бульоне с добавлением нежной говядины, ветчины, сосисок, овощей и солёных огурцов. Подается со сметаной

1490 ₺



Обслуживание 10%

## КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП

Нежный овощной крем-суп с добавлением репчатого лука, сливок и зерен кукурузы

1090 ₺



## ЧЕЧЕВИЧНЫЙ КРЕМ-СУП

Легкий и полезный суп из чечевицы, подается с хрустящими сухариками

1090 ₺



## СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Ароматный суп с изумительным вкусом куриных фрикаделек, сладкой морковью, оригинальными макаронами в виде звездочек

1290 ₺



## СУП-ЛАПША НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ

Домашний суп с лапшой из твердых сортов пшеницы, ароматным бульоном, кусочками куриного мяса, морковью, специями и зеленью

990 ₺



Обслуживание 10%

# ВТОРЫЕ БЛЮДА

## СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С МИКС-ЗЕЛЕНЬЮ

Сочный стейк с свежей микс-зеленью и картофельными дольками по-деревенски

3990 ₺



Обслуживание 10%

## ЖАРКОЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Домашнее блюдо из нежного филе индейки, томленное в ароматном бульоне с брюссельской капустой, болгарским перцем, луком и молодым картофелем

2590 ₺



## ДОРАДО С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Томленное филе дорадо в сливочном соусе и картофельное пюре

2790 ₺



## ФРИКАССЕ ИЗ КУРИЦЫ С РИСОМ

Нежное куриное филе, приготовленное в нежном сливочном соусе, шампиньоны, помидоры черри, зеленый горошек. Блюдо подается с рассыпчатым рисом

2390 ₺



## ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ НА ПОДУШКЕ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ

Блюдо из говядины, томленное в собственном соку, которое тает во рту. Подается на подушке из картофельного пюре и добавлением сливок

2990 ₺



Обслуживание 10%

# ВТОРЫЕ БЛЮДА

## СТЕЙК ИЗ СЕМГИ С МИКС-ЗЕЛЕНЬЮ

Приготовленный в сливочном  
соусе стейк из семги с соусом  
Песто и микс-зеленью

4190 ₺



Обслуживание 10%

## КУРИЦА В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

Обжаренные кусочки курицы с овощами в традиционном японском, сладко-солёном соусе Терияки. Подается с припущенным рисом

2190 ₺



## СУДАК С ОВОЩАМИ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ С РИСОМ

Филе рыбы, приготовленное с овощами в соусе Сладкий Чили, с гарниром из белого риса

2390 ₺



## ШАШЛЫЧКИ ИЗ КУРИЦЫ С МИКС-ЗЕЛЕНЬЮ

Сочная курица с аппетитной корочкой, политая бальзамическим крем-соусом. Подается с микс-зеленью

2290 ₺



Обслуживание 10%

# ВТОРЫЕ БЛЮДА

## МЯСО ПО-ТАЙСКИ

Нежная говядина с обжаренными помидорами, болгарским перцем, луком и огурцами, посыпанная белым кунжутом. Подается с рассыпчатым рисом

2390 ₮



Обслуживание 10%

## СОБА С ГОВЯДИНОЙ

Гречневая лапша  
с маринованным мясом  
и овощами под соевым соусом  
и соусом Терияки, приправленная  
кунжутом и лепестками кинзы

2190 ₺



## КРЕВЕТКИ С ОВОЦАМИ

Яркое блюдо из обжаренных  
креветок и микса овощей

2990 ₺



## КРАБОВЫЕ БИТОЧКИ С МИКС-ЗЕЛЕНЬЮ

Нежная закуска из крабовых  
палочек, тягучего сыра,  
сладкого чили и микс-зелени

1790 ₺



## БЕФСТРОГАНОВ

Томленое мясо говядины  
в сметано-сливочном соусе  
с шампиньонами  
и обжаренным луком

2690 ₺



Обслуживание 10%



# ГАРНИРЫ

## КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С КЕТЧУПОМ

Дольки картофеля, обжаренные до хрустящей корочки с кожурой, обладают особым вкусом и ароматом. Подаются с соусом Кетчуп

590 ₺

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ

Обжаренный до золотистой корочки картофель, нарезанный соломкой. Блюдо подаётся с соусом Кетчуп

590 ₺



Обслуживание 10%

**ХЛЕБНАЯ  
КОРЗИНА** 390 ₮

**КЕТЧУП** 200 ₮

**МАЙОНЕЗ** 200 ₮

**СМЕТАНА** 200 ₮

**БАРБЕКЬЮ** 200 ₮

**СОУС  
СЫРНЫЙ** 200 ₮

## ОВОЩНОЙ МИКС

Витаминный светофор  
из молодых овощей

840 ₮



## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Классический гарнир  
с нежной текстурой  
со сливками и молоком

390 ₮



## РИС ПРИПУЩЕННЫЙ

Классический припущенный  
рис. Один из вкусных и простых  
в приготовлении гарниров

390 ₮



Обслуживание 10%

# РОЛЛЫ

## РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА

Теплый ролл с креветкой в хрустящей панировке, свежими огурцами, с икрой тобико. Подается с корнем белого имбиря, соевым соусом и васаби

2190 ₺

## РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ МАКИ»

Фирменный вариант классического сочетания риса, лосося, нежного сливочного сыра и огурца. Подается с корнем белого имбиря, соевым соусом и васаби

2690 ₺

Обслуживание 10%

## РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ С МЯСОМ КРАБА»

Японский маринованный рис в сочетании со снежным крабом, авокадо, огурцом и икрой тобико, украшенный картофелем-пай.

Подается с корнем имбиря, соевым соусом и васаби

1990 ₺



## ОТКРЫТЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

Оригинальная подача лосося, хрустящего кляра, политого соусом Айоли. Подается с корнем белого имбиря, соевым соусом и васаби

1790 ₺



## РОЛЛ «ЧЕРНЫЙ ПРИНЦ»

Классический ролл с копченым лососем, сливочным сыром, огурцами с соусом васаби Майо и черным кунжутом.

Подается с корнем белого имбиря, соевым соусом и васаби

2190 ₺



## РОЛЛ «ХАМАНИШИ»

Теплый ролл с лососем, креветками и свежими огурцами, политый соусом Темный Биск и украшенный перьями свежего зеленого лука.

Подается с корнем белого имбиря, соевым соусом и васаби

2090 ₺



Обслуживание 10%

# ПАСТА

## СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЧУКОЙ

Оригинальная подача пасты с семгой, креветками, обжаренными в сливочном соусе, и салатом из морских водорослей

2490 ₺



Обслуживание 10%

## ФЕТТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Паста с нежной куриной грудкой, шампиньонами и свежей зеленью. В завершении блюдо посыпается ароматным сыром Пармезан

2290 ₺



## ФЕТТУЧИНИ «АЙОЛИ»

Ароматная паста с соусом из чеснока и оливкового масла, посыпанная сыром Пармезан

1690 ₺



## СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»

Традиционная итальянская паста, основой которой является одноимённый густой соус из томатов и фарша. В завершении блюдо посыпается ароматным сыром Пармезаном

1890 ₺



Обслуживание 10%

# ПИЦЦА

## ПИЦЦА «АВАТАРИЯ»

Фирменная пицца, в состав которой входят запеченная куриная грудка, сосиски, вареная колбаса, болгарский перец, шампиньоны, маслины и ароматный сыр Моцарелла

2890 ₺



Обслуживание 10%

## ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

Самая популярная итальянская пицца. Главными ингредиентами являются слайсы томатов и ароматный сыр

1790 ₸



## ПИЦЦА ГРИБНАЯ

Аппетитное сочетание шампиньонов, сливочного сыра и сыра Моцарелла с томатным соусом

2190 ₸



## ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Отличное сочетание нежной курицы, шампиньонов и ароматного сыра. В завершении блюдо посыпается травами орегано

2490 ₸



Обслуживание 10%



# ПИЦЦА

## ПИЦЦА «ПЕППЕРОНИ»

Пицца итало-американского происхождения. Главными ингредиентами являются копченая колбаса и ароматный сыр

2390 ₺



Обслуживание 10%

## ПИЦЦА «4 СЫРА»

Прекрасное и обильное сочетание четырёх сыров в одной пицце. Как говорится, сыра много не бывает. Моцарелла, Брынза, Пармезан и, конечно же, Гауда

2590 ₺



## ПИЦЦА «БОЛОНЬЕЗЕ»

Пицца по традиционному рецепту, главным ингредиентом является мясной фарш с ярким томатным соусом и добавлением тертого сыра

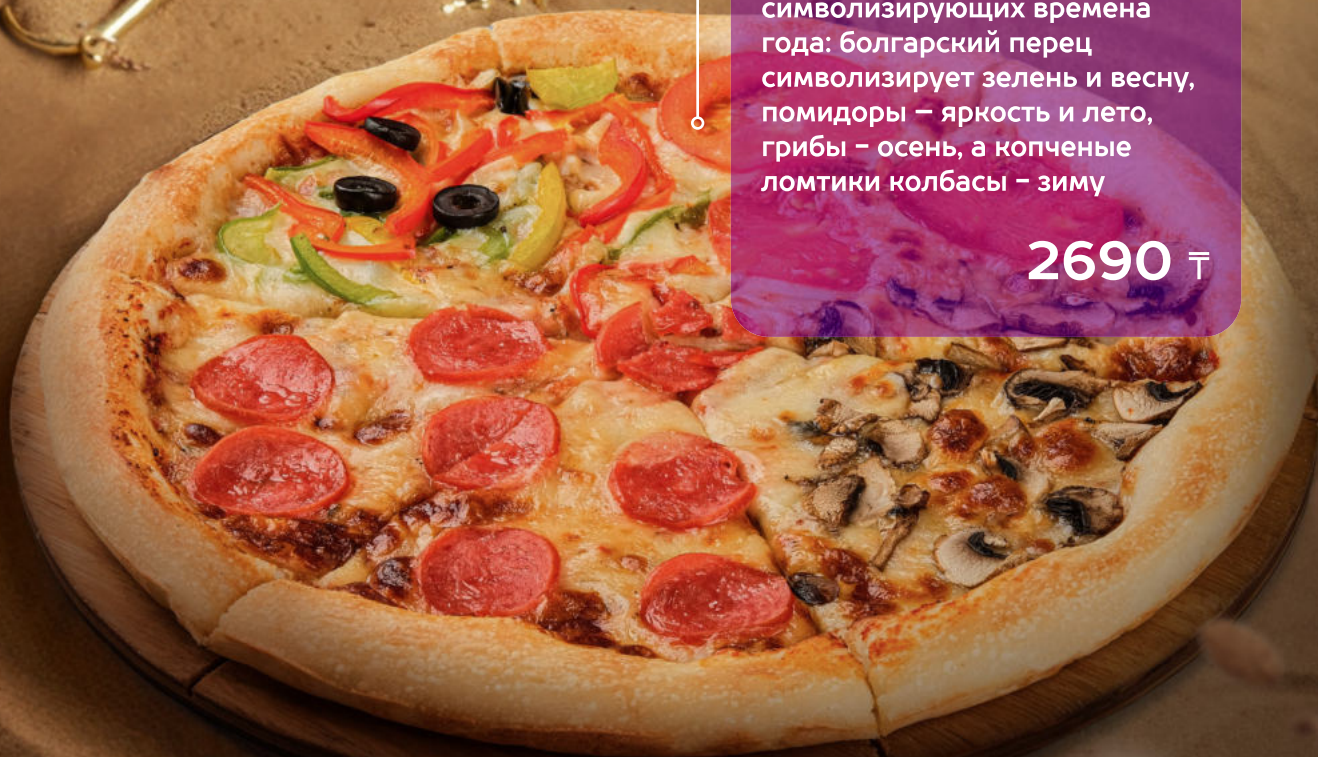
2490 ₺



## ПИЦЦА «4 СЕЗОНА»

Пицца, сочетающая 4 самых популярных вида пиццы, символизирующих времена года: болгарский перец символизирует зелень и весну, помидоры – яркость и лето, грибы – осень, а копченые ломтики колбасы – зиму

2690 ₺



Обслуживание 10%

# ФАСТФУД

## КЛАБ-СЭНДВИЧ

Наш рецепт всеми известного тостерного хлеба с начинкой в виде запеченной куриной грудки и свежего салата Коул Слоу. К такому сэндвичу идеально подходят на гарнир запеченные со специями дольки картофеля

1990 ₸

Обслуживание 10%

## ХРУСТЯЩИЕ ТРУБОЧКИ С СЫРОМ И ШПИНАТОМ

Хрустящие рулетики с тягучим сыром и свежим шпинатом. Блюдо подается с соусом Тартар

1390 ₮



## КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В ПАНИРОВКЕ

Закуска из фаршированной курицы с нежной и сочной текстурой. Подаются с Сырным соусом

1490 ₮



## САМСУШКИ С КУРИЦЕЙ И ГОВЯДИНОЙ

Закуска из слоеного теста с курицей или говядиной на выбор. Блюдо понравится как взрослым, так и детям

1290 ₮



## КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ

Обжаренные до золотистой корочки куриные крылышки в авторском маринаде в Кисло-сладком соусе

1990 ₮



Обслуживание 10%

# ФАСТФУД

## МИНИЧЕБУРЕКИ

Прекрасная закуска из обжаренных до золотистой корочки миничебуреков, начинённых говяжьим мясом со специями. Отлично дополняют вкус домашняя сметана и листья петрушки

1290 ₺



## КУРИНЫЕ СТРИПСЫ

Домашний вариант любимого блюда американской кухни из филе куриной грудки в хрустящей панировке, обжаренной во фритюре. Подается с Сырным соусом

1590 ₺



Обслуживание 10%

## ЧИЗБУРГЕР «АВАТАРИЯ» С ГОВЯДИНОЙ

Классика жанра: хрустящая булочка и говяжья котлета, свежий лист салата со слайсами томатов и сыром, отлично дополняет вкус Сливочно-пикантный соус

1690 ₺



## ЧИЗБУРГЕР С КУРИЦЕЙ

Обжаренное до золотистой корочки куриное филе в панировке, с добавлением классических овощей и соленых огурцов. Отлично дополняет вкус Сливочно-пикантный соус

1590 ₺



## РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ

Филе рыбы, обжаренное до золотистой корочки. Отлично дополняет вкус традиционный соус Тартар

1890 ₺



## СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Классика хрустящих закусок: обжаренный в воздушном кляре сыр до хрустящей корочки. Отлично дополняет вкус блюда традиционный соус Тартар

1590 ₺



Обслуживание 10%

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

## КОТЛЕТКА ИЗ ИНДЕЙКИ «ВЕСЕЛЫЙ КЛОУН»» С КАРТФЕЛЕМ ФРИ

Сочная котлета из индейки,  
украшенная помидорами  
черри. Подается с хрустящим  
картофелем фри и соусом  
Кетчуп

1590 ₮



Обслуживание 10%

## САЛАТ «ГНЕЗДЫШКО»

Легкий и полезный салат –  
Коул Слоу, украшенный  
картофелем пай  
и перепелиными яйцами

890 ₺



## САЛАТ «БОЖЬИ КОРОВКИ»

Любимый всеми крабовый  
салат в оригинальной подаче,  
украшенный чипсами

990 ₺



## САЛАТ «ПОЛЯНКА»

Любимое с детства сочетание  
вареной колбасы, картофеля  
и яиц, сладкой моркови  
и соленых огурцов  
с пикантной кислинкой,  
заправленных соусом  
Майонез

890 ₺



## КОТЛЕТКА ИЗ ГОВЯДИНЫ «МИККИ МАУС» С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Детское блюдо из домашней  
говяжьей котлеты  
с картофельным пюре  
в аппетитной сервировке

1690 ₺



Обслуживание 10%



# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

## МИНИБУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Сочная говяжья котлетка в домашней булочке со свежими листьями салата, тягучим сыром, ярким помидором и солеными огурчиками, сдобренными соусами Кетчуп и Майонез

990 ₺



Обслуживание 10%

## ОСЬМИНОЖКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Вареные минисосиски  
забавной формы. Подаются  
с домашним картофельным  
пюре

1190 ₺



## ФАРФАЛЛЕ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Куриные фрикадельки  
с итальянскими макаронами  
в Сливочном соусе

1590 ₺



## МИНИБУРГЕР «КУРОЧКА РЯБА»

Нежная курочка в свежей  
булочке со свежими листьями  
салата, тягучим сыром, ярким  
помидором и солеными  
огурчиками, сдобренными  
соусом Кетчуп и Майонез

890 ₺



Обслуживание 10%

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

## ЦВЕТНЫЕ ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

Традиционные домашние  
вареники с радужным  
оформлением

840 ₺

## ЦВЕТНЫЕ ПЕЛЬМЕШКИ «РАДУЖНОЕ НАСТРОЕНИЕ»

Домашние детские пельмени,  
которые радуют глаз  
и поднимают настроение

840 ₺

Обслуживание 10%

## ЦВЕТНЫЕ ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И ВИШНЕЙ

Традиционные домашние вареники с радужным оформлением

840 ₮



## КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ

Детские шашлычки, приготовленные из нежного куриного мяса. Подаются с картофельными дольками и соусом Барбекю

1590 ₮



## ПЕННЕ С СЫРНЫМ СОУСОМ

Классические макароны с Сырным соусом

1190 ₮



## ОВОЩНЫЕ СТАКАНЧИКИ

Полезный перекус для детей из нарезанных брусочками моркови и огурцов

490 ₮



Обслуживание 10%

# БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

## ДАПАНДЖИ

Томлёное мясо птицы с овощами, картофелем в томатной пасте и большим количеством ароматных специй. В завершении блюдо украшается свежей кинзой и лепестками сельдерея. Подается с припущенным рисом

*Блюдо рассчитано  
на 6–8 персон*

**18 900 ₺**



Обслуживание 10%

## РЫБНЫЙ МИКС-ГРИЛЬ

Блюдо на компанию, состоящее из обжаренных в кляре рыбных наггетсов, сочных стейков семги, обжаренных кусочков сазана, дорадо и скумбрии. В качестве гарнира овощная нарезка и микс-зелень

*Блюдо рассчитано  
на 5-6 персон*

**20 900 ₺**



## МЯСНОЙ МИКС-ГРИЛЬ

Блюдо на компанию с большим разнообразием маринованного мяса: говяжья вырезка, минишашлычки и люля из баранины, обжаренные на гриле. В качестве гарнира подаются картофельные дольки и овощная нарезка из томатов, огурцов, лука и микс-зелени

*Блюдо рассчитано  
на 5-6 персон*

**18 490 ₺**



## КУЫРДАК

Блюдо традиционно-тюркского происхождения, в котором хорошо обжаривается рубленое сочное мясо, которое томится с добавлением репчатого лука и отварного картофеля. Украшается свежей зеленью и красным луком

*Блюдо рассчитано  
на 6-8 персон*

**19 900 ₺**



Обслуживание 10%

# БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

## АССОРТИ СНЭКОВ

Блюдо на компанию с  
минибургерами, чебуреками,  
сырными и куриными  
палочками. На гарнир подаются  
картофельные дольки  
с соусами Кетчуп и Майонез

*Блюдо рассчитано  
на 4-5 персон*

**10 900 ₮**

Обслуживание 10%

## БЕШПАРМАК

Блюдо традиционной казахской культуры, покоровшее множество сердец. Идеальное сочетание теста и мяса. В состав входят: казы (деликатес из конины), жая (жирная лакомая часть конины).

В завершении блюдо обильно поливается ароматным бульоном с репчатым луком

*Блюдо рассчитано на 6-8 персон*

**19 900 ₸**



## ДОЛМА

Национальное азербайджанское блюдо. Красиво завернутая в виноградные листья начинка из мясного фарша и риса, украшенная гранатом

*Блюдо рассчитано на 4-5 персон*

**16 900 ₸**



## ОВОЩНОЕ ПЛАТО

Блюдо на компанию, из нарезанных томатов, огурцов, зелёного лука, а также домашней брынзы. Подаётся с миксом зелени, сметаной и лавашом

*Блюдо рассчитано на 2-3 персоны*

**1 990 ₸**



## КУРИНОЕ АССОРТИ

Блюдо на компанию, состоящее из обжаренных до золотистой корочки куриных крыльев, куриного филе, фрикаделек, наггетсов, сочных котлет, а также хрустящей цветной капусты в кляре. Блюдо украшается зеленью и подается с картофельными дольками

*Блюдо рассчитано на 5-6 персон*

**10 900 ₸**



Обслуживание 10%



# БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

## ПЛОВ ТАШКЕНТСКИЙ

Традиционно-восточный плов на компанию, приготовленный с яркими и ароматными специями, добавлением нута, изюма и куриного яйца. В завершении блюдо украшается зелёным луком

*Блюдо рассчитано  
на 6-8 персон*

**17 900 ₸**



Обслуживание 10%

## МАНТЫ С ТЫКВОЙ И ГОВЯДИНОЙ ПО-ДОМАШНЕМУ

Классические в домашнем стиле мясные манты с тыквой на пару. Замечательное блюдо из детства, подаётся со сметаной

*Блюдо рассчитано  
на 5-6 персон*

**8 990 ₸**



## РЫБНАЯ НАРЕЗКА

Ассорти из копчёной рыбы (слайсы эсколара и лосося). По традиции подаётся с дольками лимона и маслинами. Украшается листьями салата и микс-зеленью

*Блюдо рассчитано  
на 2-3 персоны*

**2 990 ₸**



## МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Закуска на компанию в виде мясной нарезки из язя и казы. Подается с солонкой болгарского перца, перьями красного лука и листьями свежего салата

*Блюдо рассчитано  
на 2-3 персоны*

**2 990 ₸**



## ФРУКТОВАЯ ФЕЕРИЯ

Отличное дополнение к столу из сладких фруктов: мандарины, груши, виноград, бананы, киви, яблоки и апельсины

*Блюдо рассчитано  
на 3-4 персоны*

**4 990 ₸**



Обслуживание 10%

# АВТОРСКИЕ ЧАИ

## ЧАЙ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

Черный листовый чай  
с добавлением лесных ягод,  
гвоздики и мяты

1190 ₮

## ЧАЙ МАРОККАНСКИЙ

Черный чай с добавлением  
корицы, мяты, гвоздики,  
бадьяна, апельсина и яблока

1190 ₮

Обслуживание 10%



## ЧАЙ ТАШКЕНТСКИЙ

Смесь зеленого и черного чая  
с добавлением мяты, лимона  
и меда

1190 ₸

## ЧАЙ ОБЛЕПИХА С МИНДАЛЕМ

Черный листовый чай  
с добавлением облепихи,  
апельсина, миндального  
сиропа и меда

1190 ₸

Обслуживание 10%

# АВТОРСКИЕ ЧАИ

## ЧАЙ КЛЮКВА С МЕДОМ

Черный листовый чай  
с добавлением клюквы,  
корицы, мяты и меда

1190 ₮

## ЧАЙ ПРЯНЫЙ ПЕРСИК С МЕДОМ

Черный листовый чай  
с добавлением пюре персика,  
гвоздики, корицы и меда

1190 ₮

Обслуживание 10%



## ЧАЙ МАНГО МАРАКУЙЯ

Черный листовый чай  
с добавлением пюре манго  
и маракуйя, сиропа кокоса и мяты

**1190 ₺**

## ЧАЙ МАЛИНА ИМБИРЬ

Черный листовый чай  
с добавлением малины,  
имбиря и мяты

**1190 ₺**

Обслуживание 10%

# ЛИМОНАДЫ

## ЛИМОНАД КИВИ ТАРХУН

Сочный и сладкий лимонад с кислинкой киви и вкусом тархуна, знакомый с детства

1490 ₮

## ЛИМОНАД ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

Лимонад со сладким и свежим вкусом лесных ягод

1490 ₮



Обслуживание 10%

**ЛИМОНАД  
ПЕРСИК  
КЛУБНИКА**

Идеальное сочетание спелого персика и сочной клубники с добавлением мяты

**1490 ₺**

**ЛИМОНАД  
АПЕЛЬСИН  
МАНГО**

Экзотический лимонад с солнечным манго и насыщенным вкусом апельсина

**1490 ₺**



Обслуживание 10%



# ЛИМОНАДЫ

## ЛИМОНАД МАЛИНА МАРАКУЙЯ

Сочетание малины и маракуйя  
– отличный способ ощутить  
вкус лета

1490 ₺

## ЛИМОНАД МАНГО МАРАКУЙЯ

Классическое сочетание  
манго и маракуйя с лёгким  
вкусом спелых фруктов

1490 ₺



Обслуживание 10%

## МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

Освежающий и богатый  
витаминами напиток  
из клюквы

1090 ₺

## КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Любимый с детства напиток  
из сухофруктов

990 ₺



Обслуживание 10%

# МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

## СЛАДКОЕЖКА MILK SHAKE

Молочный коктейль с добавлением сладких пончиков со взбитыми сливками и шоколадом

2290 ₮

## БАНАНОВЫЙ MILK SHAKE

Вкуснейший напиток для любителей бананов и молочного коктейля

1590 ₮

## СНИКЕРС MILK SHAKE

Два любимых вкуса из детства: Сникерс и Молочный коктейль

1590 ₮



Обслуживание 10%

**КЛУБНИЧНО-  
МЯТНЫЙ  
MILK SHAKE**

Клубника и мята  
со взбитым молоком  
и нежной пенкой

**1590 ₮**

**СЛАДКАЯ  
ВАТА  
И БАБЛ ГАМ  
MILK SHAKE**

Молочный коктейль  
и сладкая вата

**1290 ₮**

**CLASSIC MILK  
SHAKE**

Классический  
коктейль с нежной  
пенкой и взбитыми  
сливками

**1090 ₮**



Обслуживание 10%

# ЗИМНИЙ МИР

## ЛИМОНАД ГОЛУБАЯ РОЗА

Лимонад с пикантным  
сладким вкусом, легкой  
горечью цедры и нежным  
цветочным ароматом

1490 ₺

## ЛЮБИМАЯ КАША ЭЛЬЗЫ

Нежная рисовая каша,  
приготовленная на молоке,  
с кусочками яблока

790 ₺

## ДЕСЕРТ ЗИМНИЕ МЕЧТЫ

Домашний яркий десерт  
из свежих фруктов и сливок

690 ₺

Обслуживание 10%

## ДЕСЕРТ МОТИ В ЛЕДЯНОЙ ГЛАЗУРИ

Зимний вариант легкого  
и вкусного японского десерта  
с творожной начинкой

1390 ₺



## ЗИМНЯЯ КУРОЧКА С ОВОЦАМИ

Ароматное и красочное  
блюдо из хрустящей курочки,  
запеченных кабачков  
и картофеля, идеальное  
для зимней атмосферы

2390 ₺



## ПАШТЕТ ЛЕДЯНОЕ ОЗЕРО

Традиционное зимнее блюдо  
из говяжьего мяса, ароматных  
специй и наваристого бульона

1690 ₺



Обслуживание 10%

# ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Напитки можно сделать охлажденными

АМЕРИКАНО	690 ₺
-----------	-------

АМЕРИКАНО С МОЛОКОМ	790 ₺
---------------------	-------

КАПУЧИНО	790 ₺
----------	-------

ЛАТТЕ	790 ₺
-------	-------

ЭСПРЕССО	490 ₺
----------	-------

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	690 ₺
------------------	-------

КЛАССИЧЕСКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ	990 ₺
--------------------------	-------

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ	990 ₺
-------------------------	-------

МОЛОКО	200 ₺
--------	-------

МЕД	200 ₺
-----	-------

ЛИМОН	200 ₺
-------	-------

Обслуживание 10%

# НАПИТКИ

7UP / Mirinda / Pepsi 0,3 л. 300 ₮  
напитки разлив

7UP / Mirinda / Pepsi 0,5 л. 400 ₮  
напитки разлив

7UP / Mirinda / Pepsi 0,5 л. 590 ₮

7UP / Mirinda / Pepsi 1 л. 790 ₮

ASU газированная / негазированная 0,5 л. 390 ₮

ASU газированная / негазированная 1 л. 590 ₮

Сок Да-Да в ассортименте 0,2 л. 390 ₮

Сок Да-Да в ассортименте 1 л. 990 ₮

Lipton Ice Tea 0,5 л. 590 ₮

Lipton Ice Tea 1 л. 790 ₮

Обслуживание 10%