

# 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 светофор, 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 особенным 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

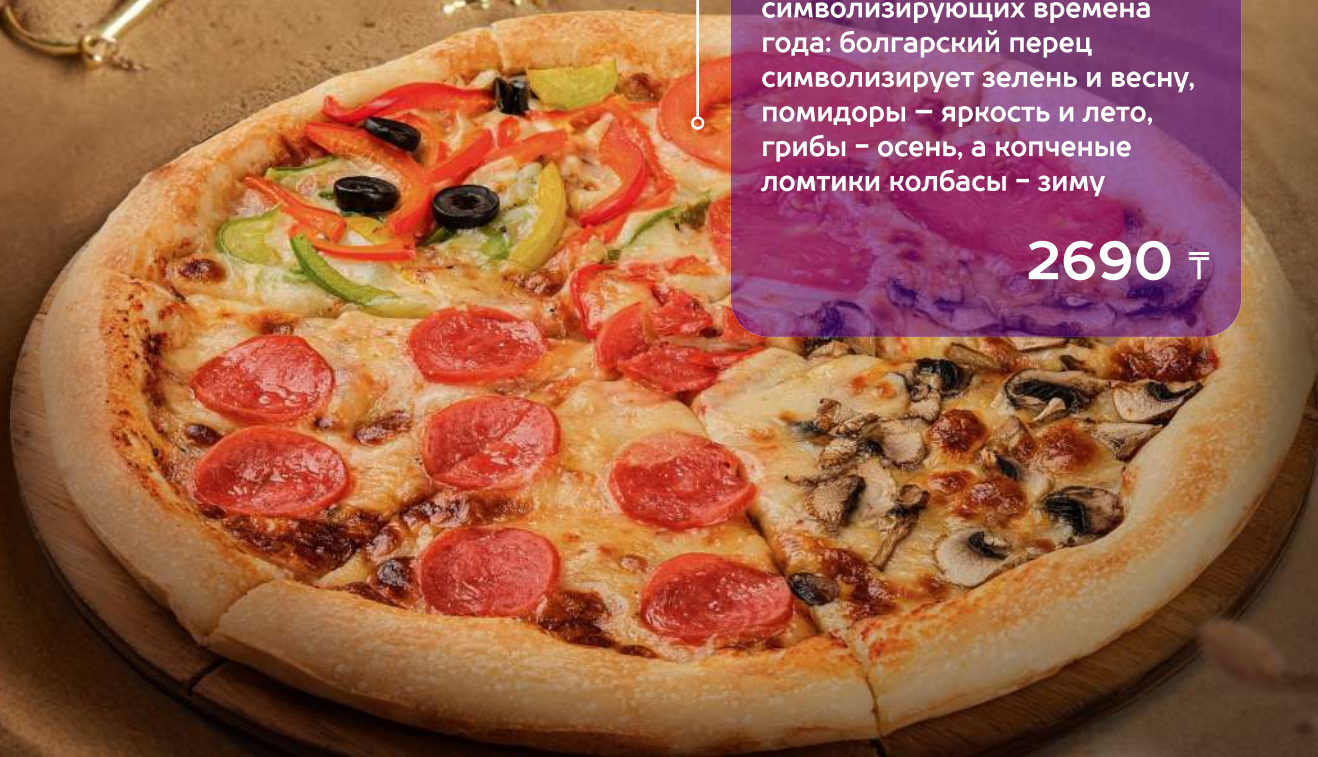
2490 ₺



## 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 рубленное 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 соломкой 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%



# 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.  
напитки разлив

300 ₮

7UP / Mirinda / Pepsi

0,5 л.  
напитки разлив

400 ₮

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%



**АВАТАРИУА**

# ИССЛЕДУЙ ВСЮ МУЛЬТИВСЕЛЕННУЮ!

## 📍 АЛМАТЫ

### **Зимний мир**

ул. Сатпаева 90/21 ТРЦ  
Riviera Park (2 этаж)  
с 11:00 до 23:00

### **Самая вышка**

ул. Саина 16а  
с 11:00 до 23:00

### **1001 ночь**

мкр. Жетысу-4, 32/2,  
ТД «Керуен» (1-2 этаж)  
с 11:00 до 23:00

### **Волшебный лес**

пр. Сейфуллина 9а,  
уг. ул. Шолохова,  
ТК Жибек-жолы (3 этаж)  
с 11:00 до 23:00

## 📍 АСТАНА

### **Самая вышка**

ул. Сыганак 17п,  
ТРЦ Green mall (1 этаж)  
с 11:00 до 23:00

## 📍 ШЫМКЕНТ

### **Самая вышка**

ул. Тамерлановское  
шоссе 19, (4этаж)  
ТК «АЛЬ-ФАРАБИ»  
с 11:00 до 23:00

### **Волшебный лес**

ул. Жиделибайсын 92,  
ТРК «Бекжан» (2 этаж)  
с 11:00 до 23:00

### **Космический мир**

мкр «Нурсат»  
пр. Назарбаева 177Б,  
(1этаж) с 11:00 до 23:00

## 📍 ТАРАЗ

### **Зимний мир**

ул. Рыскулова 5у,  
ТД Family Park (1 этаж)  
с 11:00 до 23:00



# САМЫЕ СВЕЖИЕ НОВОСТИ СМОТРИ ТУТ

-  [avatariya.almaty](https://www.instagram.com/avatariya.almaty)
-  +7 (700) 870-17-03
-  [www.avatariya.com](http://www.avatariya.com)
-  [info@avatariya.kz](mailto:info@avatariya.kz)