

ЗАВТРАКИ



СЫРНИКИ С ДЖЕМОМ

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

1290 ₮



Обслуживание 10%

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ И СМЕТАНОЙ

Блинчики со свежей
творожной начинкой,
подаются со сметаной

1290 ₺



БЛИНЧИКИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Блинчики с нежнейшим
куриным филе
и обжаренными
шампиньонами
в сливочном соусе

1490 ₺



БЛИНЧИКИ ЦВЕТНЫЕ СО СМЕТАНОЙ

Тонкие и воздушные
блинчики, подаются
со сметаной

990 ₺



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

2990 ₺



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

2390 ₮



САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

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

1890 ₮



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

1690 ₮



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

1990 ₺



Обслуживание 10%

САЛАТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

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

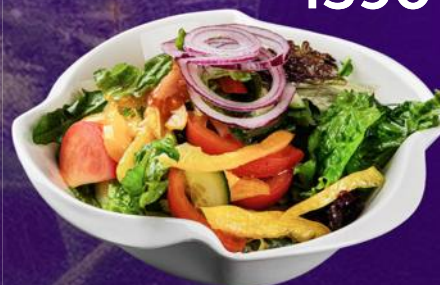
1690 ₺



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

1590 ₺



САЛАТ «МАЛИБУ»

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

1890 ₺



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

1890 ₺



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

1990 ₺



САЛАТ «ФРАНЦУЗСКИЙ»

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

1990 ₺



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

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

2190 ₺



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

1690 ₺



Обслуживание 10%

КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП

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

1290 ₺



ЧЕЧЕВИЧНЫЙ КРЕМ-СУП

Легкий и полезный суп из чечевицы, подается с хрустящими сухариками

1290 ₺



СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

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

1490 ₺



СУП-ЛАПША НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ

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

1190 ₺



Обслуживание 10%

ВТОРЫЕ БЛЮДА

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С МИКС-ЗЕЛЕНЬЮ

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

4490 ₺



Обслуживание 10%

ЖАРКОЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

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

2790 ₺



ДОРАДО С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Томленное филе дорадо в сливочном соусе и картофельное пюре

2990 ₺



ФРИКАССЕ ИЗ КУРИЦЫ С РИСОМ

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

2690 ₺



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

3390 ₺



Обслуживание 10%

ВТОРЫЕ БЛЮДА

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ С МИКС-ЗЕЛЕНЬЮ

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

4990 ₺



Обслуживание 10%

КУРИЦА В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

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

2590 ₮



СУДАК С ОВОЩАМИ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ С РИСОМ

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

2490 ₮



ШАШЛЫЧКИ ИЗ КУРИЦЫ С МИКС-ЗЕЛЕНЬЮ

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

2590 ₮



Обслуживание 10%

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МЯСО ПО-ТАЙСКИ

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

2690 ₺



Обслуживание 10%

СОБА С ГОВЯДИНОЙ

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

2590 ₺



КРЕВЕТКИ С ОВОЦАМИ

Яркое блюдо из обжаренных
креветок и микса овощей

3190 ₺



КРАБОВЫЕ БИТОЧКИ С МИКС-ЗЕЛЕНЬЮ

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

1990 ₺



БЕФСТРОГАНОВ

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

2990 ₺



Обслуживание 10%

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С КЕТЧУПОМ

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

790 ₺

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ

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

790 ₺



Обслуживание 10%

**ХЛЕБНАЯ
КОРЗИНА** 490 ₮

КЕТЧУП 250 ₮

МАЙОНЕЗ 250 ₮

СМЕТАНА 250 ₮

БАРБЕКЬЮ 250 ₮

**СОУС
СЫРНЫЙ** 250 ₮

ОВОЩНОЙ МИКС

Витаминный светофор
из молодых овощей

990 ₮



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Классический гарнир
с нежной текстурой
со сливками и молоком

490 ₮



РИС ПРИПУЩЕННЫЙ

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

490 ₮



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

2390 ₺

РОЛЛ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ МАКИ»

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

2890 ₺

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

2190 ₮



ОТКРЫТЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

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

1990 ₮



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

2390 ₮



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

2290 ₮



Обслуживание 10%

ПАСТА

СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЧУКОЙ

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

2690 ₺



Обслуживание 10%

ФЕТТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

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

2490 ₺



ФЕТТУЧИНИ «АЙОЛИ»

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

1890 ₺



СПАГЕТТИ «БОЛОНЬЕЗЕ»

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

2190 ₺



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

3190 ₺



Обслуживание 10%

ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

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

1990 ₸



ПИЦЦА ГРИБНАЯ

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

2390 ₸



ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

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

2790 ₸



Обслуживание 10%

ПИЦЦА

ПИЦЦА «ПЕППЕРОНИ»

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

2690 ₺



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

2990 ₺



ПИЦЦА «БОЛОНЬЕЗЕ»

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

2790 ₺



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

2990 ₺



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 запечённые со специями дольки картофеля

2190 ₮



Обслуживание 10%

ХРУСТЯЩИЕ ТРУБОЧКИ С СЫРОМ И ШПИНАТОМ

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

1590 ₮



КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ В ПАНИРОВКЕ

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

1690 ₮



САМСУШКИ С КУРИЦЕЙ И ГОВЯДИНОЙ

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

1590 ₮



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ

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

2290 ₮



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

1490 ₺

КУРИНЫЕ СТРИПСЫ

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

1790 ₺



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

2090 ₺



ЧИЗБУРГЕР С КУРИЦЕЙ

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

1990 ₺



РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ

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

2190 ₺



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

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

1790 ₺



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

1790 ₮



Обслуживание 10%

САЛАТ «ГНЕЗДЫШКО»

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

1090 ₺



САЛАТ «БОЖЬИ КОРОВКИ»

Любимый всеми крабовый салат в оригинальной подаче, украшенный чипсами

1190 ₺



САЛАТ «ПОЛЯНКА»

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

990 ₺



КОТЛЕТКА ИЗ ГОВЯДИНЫ «МИККИ МАУС» С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

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

1890 ₺



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

1090 ₺



Обслуживание 10%

ОСЬМИНОЖКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Вареные минисосиски
забавной формы. Подаются
с домашним картофельным
пюре

1390 ₺



ФАРФАЛЛЕ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Куриные фрикадельки
с итальянскими макаронами
в Сливочном соусе

1790 ₺



МИНИБУРГЕР «КУРОЧКА РЯБА»

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

1090 ₺



Обслуживание 10%


ДЕТСКОЕ МЕНЮ



ЦВЕТНЫЕ ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

Традиционные домашние вареники с радужным оформлением

990 ₴



ЦВЕТНЫЕ ПЕЛЬМЕШКИ «РАДУЖНОЕ НАСТРОЕНИЕ»

Домашние детские пельмени, которые радуют глаз и поднимают настроение

990 ₴

Обслуживание 10%

ЦВЕТНЫЕ ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И ВИШНЕЙ

Традиционные домашние вареники с радужным оформлением

990 ₮



КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ

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

1790 ₮



ПЕННЕ С СЫРНЫМ СОУСОМ

Классические макароны с Сырным соусом

1390 ₮



ОВОЩНЫЕ СТАКАНЧИКИ

Полезный перекус для детей из нарезанных брусочками моркови и огурцов

590 ₮



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*

20 900 ₺



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*

22 900 ₺



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*

22 900 ₺



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*

21 900 ₺



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*

13 900 ₮

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

21 900 ₸



ДОЛМА

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

Блюдо рассчитано на 4-5 персон

18 900 ₸



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

2 900 ₸



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

12 900 ₸



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*

19 900 ₸



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*

10 900 ₸



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*

4 500 ₸



МЯСНАЯ НАРЕЗКА

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

*Блюдо рассчитано
на 2-3 персоны*

3 900 ₸



ФРУКТОВАЯ ФЕЕРИЯ

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

*Блюдо рассчитано
на 3-4 персоны*

5 900 ₸



Обслуживание 10%

АВТОРСКИЕ ЧАИ

ЧАЙ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

Черный листовый чай
с добавлением лесных ягод,
гвоздики и мяты

1390 ₺

ЧАЙ МАРОККАНСКИЙ

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

1390 ₺

Обслуживание 10%



ЧАЙ ТАШКЕНТСКИЙ

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

1390 ₸

ЧАЙ ОБЛЕПИХА С МИНДАЛЕМ

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

1390 ₸

Обслуживание 10%

АВТОРСКИЕ ЧАИ

ЧАЙ КЛЮКВА С МЕДОМ

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

1390 ₮

ЧАЙ ПРЯНЫЙ ПЕРСИК С МЕДОМ

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

1390 ₮

Обслуживание 10%



ЧАЙ МАНГО МАРАКУЙЯ

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

1390 ₮

ЧАЙ МАЛИНА ИМБИРЬ

Черный листовый чай
с добавлением малины,
имбиря и мяты

1390 ₮

Обслуживание 10%

ЛИМОНАДЫ

ЛИМОНАД КИВИ ТАРХУН

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

1690 ₮

ЛИМОНАД ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

Лимонад со сладким и свежим вкусом лесных ягод

1690 ₮



Обслуживание 10%

**ЛИМОНАД
ПЕРСИК
КЛУБНИКА**

Идеальное сочетание спелого персика и сочной клубники с добавлением мяты

1690 ₺

**ЛИМОНАД
АПЕЛЬСИН
МАНГО**

Экзотический лимонад с солнечным манго и насыщенным вкусом апельсина

1690 ₺



Обслуживание 10%

ЛИМОНАДЫ

ЛИМОНАД МАЛИНА МАРАКУЙЯ

Сочетание малины и маракуйя
– отличный способ ощутить
вкус лета

1690 ₺

ЛИМОНАД МАНГО МАРАКУЙЯ

Классическое сочетание
манго и маракуйя с лёгким
вкусом спелых фруктов

1690 ₺



Обслуживание 10%

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

Освежающий и богатый
витаминами напиток
из клюквы

1390 ₮

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Любимый с детства напиток
из сухофруктов

1290 ₮



Обслуживание 10%

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

СЛАДКОЕЖКА MILK SHAKE

Молочный коктейль
с добавлением
сладких пончиков со
взбитыми сливками и
шоколадом

2490 ₮

БАНАНОВЫЙ MILK SHAKE

Вкуснейший напиток
для любителей
бананов и молочного
коктейля

1890 ₮

СНИКЕРС MILK SHAKE

Два любимых вкуса
из детства: Сникерс
и Молочный коктейль

1890 ₮



Обслуживание 10%

**КЛУБНИЧНО-
МЯТНЫЙ
MILK SHAKE**

Клубника и мята
со взбитым молоком
и нежной пенкой

1890 ₮

**СЛАДКАЯ
ВАТА
И БАБЛ ГАМ
MILK SHAKE**

Молочный коктейль
и сладкая вата

1590 ₮

**CLASSIC MILK
SHAKE**

Классический
коктейль с нежной
пенкой и взбитыми
сливками

1390 ₮



Обслуживание 10%

ЗИМНИЙ МИР

ЛИМОНАД ГОЛУБАЯ РОЗА

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

1690 ₺

ЛЮБИМАЯ КАША ЭЛЬЗЫ

Нежная рисовая каша,
приготовленная на молоке,
с кусочками яблока

990 ₺

ДЕСЕРТ ЗИМНИЕ МЕЧТЫ

Домашний яркий десерт
из свежих фруктов и сливок

890 ₺

Обслуживание 10%

ДЕСЕРТ МОТИ В ЛЕДЯНОЙ ГЛАЗУРИ

Зимний вариант легкого
и вкусного японского десерта
с творожной начинкой

1590 ₮



ЗИМНЯЯ КУРОЧКА С ОВОЦАМИ

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

2690 ₮



ПАШТЕТ ЛЕДЯНОЕ ОЗЕРО

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

1890 ₮



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	250 ₺
--------	-------

МЕД	250 ₺
-----	-------

ЛИМОН	250 ₺
-------	-------

Обслуживание 10%

НАПИТКИ

7UP / Mirinda / Pepsi 0,3 л. 450 ₮
напитки разлив

7UP / Mirinda / Pepsi 0,5 л. 550 ₮
напитки разлив

7UP / Mirinda / Pepsi 0,5 л. 690 ₮

7UP / Mirinda / Pepsi 1 л. 890 ₮

ASU газированная / негазированная 0,5 л. 490 ₮

ASU газированная / негазированная 1 л. 690 ₮

Сок Да-Да в ассортименте 0,2 л. 490 ₮

Сок Да-Да в ассортименте 1 л. 1190 ₮

Lipton Ice Tea 0,5 л. 690 ₮

Lipton Ice Tea 1 л. 890 ₮

Обслуживание 10%