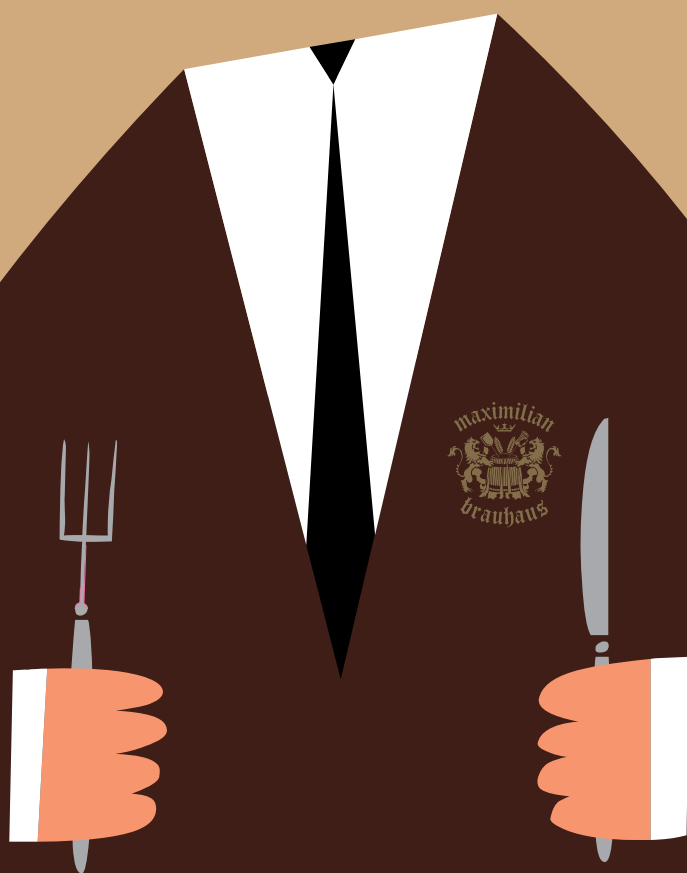
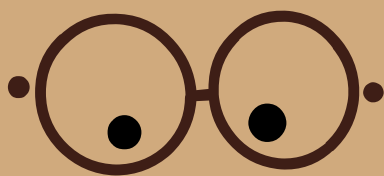




Бизнес-ланч

с понедельника по пятницу



С 12:00 до 16:00

Oktoberfest-каждый день!

СОБЕРИ СВОЙ БИЗНЕС-ЛАНЧ!

САЛАТ + СУП + ГОРЯЧЕЕ + НАПИТОК = 320 РУБ.



Салат (100 гр.)

- Салат из свежих помидор и огурцов
- Салат с ветчиной
- Салат свекольный
- Салат с сельдереем и яблоком
- Салат с корейской морковью и сыром

Суп (250 гр.)

- Холодный борщ
- Окрошка
- Щавелевый суп
- Куриный бульон
- Суп с цветной капустой

Горячее (100 гр.)

- Куриный шашлычок
- Рыбная котлета
- Баранья котлета
- Колбаска тирольская
- Сырный шницель

Гарнир (100 гр.)

- Картофельное пюре
- Рис отварной с карри.
- Картофель фри
- Фасоль стручковая
- Кабачок гриль

Напиток на выбор:

- чай
- кофе
- морс
- компот

В комплексный обед входит хлеб и напиток на выбор

* данный буклет несет информацию рекламного характера, прейскурант цен находится в уголке потребителя.

* фотографии блюд могут отличаться от действительности

Федеральная сеть баварских пивоварен



maximilian

Oktoberfest-каждый день!

У вас скоро день рождения?

Отпразднуйте этот день в нашем ресторане и получите

5л

пива **Maxbier** в подарок!



* Наличие скидочной карты и документа, удостоверяющего личность, обязательно

* Акция действует в течение 3 дней ДО и 6 дней ПОСЛЕ дня рождения

Специальные предложения!

-20% на любую пиццу с собой!



Порция колбасок + пиво Maxbier (0,5 л) = **570 руб.**



с воскресенья по четверг

* кроме Метра колбасы, Венской косы и Большого ассорти из колбас

ПЕННЫЕ БУДНИ

Литровая кружка пива МАХБИЕР (1л) = **250 руб.**



ПН

3 кружки пива МАХБИЕР (по 0,5 л.) = **390 руб.**



ВТ

Пивной сет с крылышками + 2 кружки пива МАХБИЕР (по 0,5 л.) = **690 руб.**



СР

3 кружки пива МАХБИЕР (по 0,5 л.) + сырные палочки + домашние чипсы + луковые кольца = **1050 руб.**



ЧТ

НА КОМПАНИЮ

Метр пива МАХБИЕР (5 л.) + метр баварской колбасы = **2290 руб.**



с воскресенья по четверг

* пиво maxbier на выбор, кроме вишневого и сезонного сортов.

** скидки на акции не распространяются.

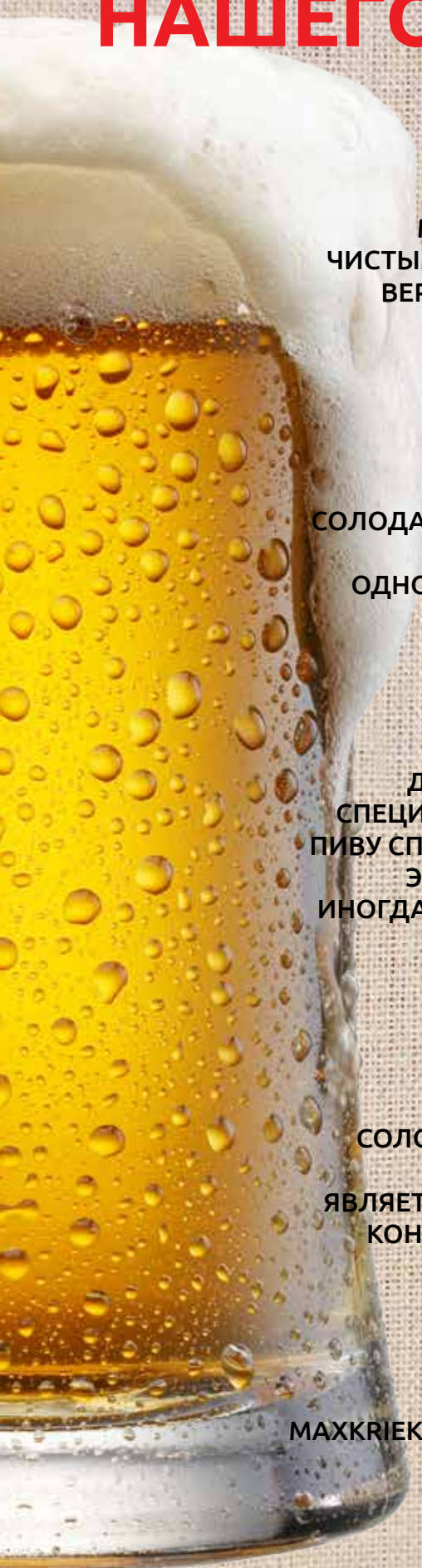
*** акции на пиво с собой не действуют.

**** в выходные, праздничные дни и во время концертов акции не действуют.



Блюда не входят в ночное меню

ИЗЫСКАННЫЕ СОРТА НАШЕГО ПИВА



LAGER FILTERED

СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ

МАХБИЕР LAGER FILTERED КРИСТАЛЬНО-ПРОЗРАЧНОЕ ПИВО С ЧИСТЫМ ВКУСОМ И ТОНКИМ АРОМАТОМ ХМЕЛЯ. ФИЛЬТРОВАННАЯ ВЕРСИЯ НАШЕГО СВЕТЛОГО ЯЧМЕННОГО ПИВА МАХБИЕР LAGER. ПЛОТНОСТЬ 12,0%, СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0%

LAGER

СВЕТЛОЕ ЯЧМЕННОЕ

МАХБИЕР LAGER СВАРЕНО ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ЯЧМЕННОГО СОЛОДА ТРАДИЦИОННЫМ ОТВАРОЧНЫМ СПОСОБОМ. ЭТО ПРИДАЕТ ПИВУ ЕГО ХАРАКТЕРНУЮ НАСЫЩЕННОСТЬ, БОГАТЫЙ И ОДНОВРЕМЕННО ЛЕГКИЙ ВКУС. ПЛОТНОСТЬ 12,0%, СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0%

WEIZEN

СВЕТЛОЕ ПШЕНИЧНОЕ

ДЛЯ МАХБИЕР WEIZEN ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ДРОЖЖИ ВЕРХОВОГО БРОЖЕНИЯ, КОТОРЫЕ ДАЮТ ПИВУ СПЕЦИФИЧЕСКИЙ АРОМАТ И ПРИЯТНЫЙ ОСВЕЖАЮЩИЙ ВКУС. ЭТИ ДРОЖЖИ НЕ ОСЕДАЮТ КАК У СВЕТЛОГО ПИВА, ПОЭТОМУ ИНОГДА ПШЕНИЧНОЕ ПИВО НАЗЫВАЮТ БЕЛЫМ. ПЛОТНОСТЬ 13,0%, СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8%

DARK

ТЕМНОЕ ЯЧМЕННОЕ

МАХБИЕР DARK ГОТОВИТСЯ ИЗ СМЕСИ 4 ВИДОВ ЯЧМЕННОГО СОЛОДА, ЧТО ПРИДАЕТ ЕМУ КАРАМЕЛЬНЫЙ ВКУС С НЕБОЛЬШОЙ ГОРЕЧЬЮ ОТ ЖЖЕНОГО СОЛОДА. ТЕМНЫЙ МАХБИЕР ЯВЛЯЕТСЯ САМЫМ КРЕПКИМ СОРТОМ ПИВА, БЛАГОДАря ВЫСОКОЙ КОНЦЕНТРАЦИИ СУСЛА 13,5% И СОДЕРЖАНИЕМ АЛКОГОЛЯ 5,6%

МАХКРИЕК

ВИШНЕВОЕ
ЯЧМЕННОЕ

МАХКРИЕК ОБЛАДАЕТ ВИШНЕВЫМ АРОМАТОМ И ГЛУБОКИМ КРАСНЫМ ЦВЕТОМ. ПЛОТНОСТЬ 10,5%, СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,5%

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПИВО НА ВЫБОР

LAGER FILTERED
СВЕТЛОЕ
ФИЛЬТРОВАННОЕ

0,3 Л..... 160
0,5 Л..... 210
1 Л..... 360
1,5 Л..... 530
5 Л..... 1690

LAGER
СВЕТЛОЕ
ЯЧМЕННОЕ

0,3 Л..... 140
0,5 Л..... 180
1 Л..... 340
1,5 Л..... 490
5 Л..... 1590

WEIZEN
СВЕТЛОЕ
ПШЕНИЧНОЕ

0,3 Л..... 140
0,5 Л..... 180
1 Л..... 340
1,5 Л..... 490
5 Л..... 1590

МАХКРИЕК
ВИШНЕВОЕ
ЯЧМЕННОЕ

0,3 Л..... 160
0,5 Л..... 210
1 Л..... 360
1,5 Л..... 530
5 Л..... 1690

DARK
ТЕМНОЕ
ЯЧМЕННОЕ

0,3 Л..... 140
0,5 Л..... 180
1 Л..... 340
1,5 Л..... 490
5 Л..... 1590



0,3 л (МАЛЕНЬКАЯ КРУЖКА)
0,5 л (СТАНДАРТНАЯ КРУЖКА)
1 л (КРУЖКА ОКТОБИЕРФЕСТ)
1,5 л (КУВШИН НА ДВОИХ)
5 л (ПИВНОЙ ЖИРАФ НА КОМПАНИЮ)

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ПИВО С СОБОЙ

2 л в СТЕКЛЯННОЙ ПОДАРОЧНОЙ БУТЫЛКЕ2050

2050



БЛЮДА ДЛЯ КОМПАНИИ

МЕТР БАВАРСКОЙ КОЛБАСЫ

(1/520/60) 1250
(классическая или копченая)



1250

ВЕНСКАЯ КОСА

(1/450/130/60) 1350
(сплетена из куриной, бараньей и телячьей колбасок, подается с овощным салатом, средне-острой горчицей и соусом чили)



1350

БОЛЬШОЕ АССОРТИ ИЗ КОЛБАС

(1/950/130/140) 1850
(колбаски свиные острые, колбаска куриная, тюрингские сосиски, колбаски-гриль с тмином, венские сосиски, капуста по-немецки, баварский брецель, соус чили и средне-острая горчица)



1850

БАВАРСКОЕ БОЛЬШОЕ АССОРТИ

(1/1780/130/210) 2950
(свиная рулька, ребро свиное подкопченное, хлебец мясной, колбаски острые гриль, мюнхенские и венские сосиски, капуста по-немецки, печеное яблоко, брецель, средне-острая горчица, хрен и соус чили)



2950

ТРАДИЦИОННЫЕ КОЛБАСКИ К ПИВУ ЗА

510 руб.

КОЛБАСКА ИЗ БАРАНИНЫ (1/350)

(с картофельным пюре и стручковой фасолью)

МЮНХЕНСКИЕ СОСИСКИ (1/140/130)

(домашние сосиски из телятины и свинины с брецелем)

СВИНЫЕ КОЛБАСКИ-ГРИЛЬ С ТМИНОМ (1/250)

(с капустой по-немецки)

ВЕНСКИЕ СОСИСКИ (1/250/130)

(подкопченные сосиски из свинины с пюре и брецелем)

ТЮРИНГСКИЕ СОСИСКИ (1/350)

(жареные свиные сосиски с айдахо и капустой по-немецки)

ТИРОЛЬСКИЕ СОСИСКИ С СЫРОМ (1/350)

(подкопченные сосиски из свинины с айдахо и капустой по-немецки)

КОЛБАСКИ СВИНЫЕ ОСТРЫЕ (1/250)

(с капустой по-немецки)

КУРИНАЯ КОЛБАСКА (1/250)

(с жареным картофелем, грибами, помидорами и пивным соусом)

КОЛБАСКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ (1/350)

(с картофельным пюре и капустой по-немецки)



С ВОСКРЕСЕНЬЯ ПО ЧЕТВЕРГ ЛЮБАЯ КОЛБАСКА+ПИВО 0,5 Л



+



=

570 руб.

* Ко всем колбаскам и сосискам подается горчица

РЕКОМЕНДУЕМ ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

КОПЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА

(1/350/30) 670
(с картофелем
айдахо и соусом BBQ)



670



610

КУРИНЫЕ НОЖКИ

(6шт/30/30) 610
(с соусами BBQ и чили)

РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ

БАВАРСКИЙ БРЕЦЕЛЬ

(1/130/60) 140
(со сливочным маслом и
шмальцем)



140

ДОМАШНИЕ ЧИПСЫ С ЛУКОМ И ПЕРЦЕМ

(1/150/60) 270
(с соусами blue cheese и чили)



270

КОРЗИНКА ЧЕСНОЧНЫХ ГРЕНОК

(1/200/60) 300
(с сыром, соусами blue cheese
и чили)



300

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ФРИ С СОУСОМ ВВQ

(1/200/30) 320



320

КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ ФРИ С СОУСОМ ТАРТАР

(1/150/30) 390



390

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

(1/150/30) 320
(цельные, в пивном кляре,
подаются с соусом тартар)



320

БОЛЬШАЯ ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

(1/440/90) 520
(чесночные гренки, кальмары, сырные
палочки, картофель фри, брецель и трио
соусов: чили, тартар и 1000 островов)



520

КРАБОВЫЕ ЧИПСЫ

(1/50/30/30) 290
(подаются с соусами чили и
сливочный острый)



290

КРОСТИНИ

(1/90) 240
(на выбор: с лососем, с
копченым свиным боком, с
ростбифом)



240



ДЮЖИНА РАКОВ!

1200

ДЮЖИНА РАКОВ
(12 шт) 1200
сваренные в темном пиве *maxbier*



СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ

680

СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ
(1/200/40/15) 680
(дикие креветки из северо-западной
части Тихого океана, подаются
с соусом 1000 островов.
Отварные на выбор: в горячем или холодном виде)



САЛАТЫ

ШЕФ-САЛАТ

(1/250) 320
(свежие огурцы, ветчина, сыр гауда, паприка, листья салата, яйцо, маслины, помидор, заправка масляная и бальзамический уксус)



320

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

(из свежих листьев ромейн, с гренками, помидорами черри и сыром пармезан)
• с тигровыми креветками (1/220) 590
• с куриным филе гриль (1/210) 420



420

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ИНДЕЙКИ

(1/250) 360
(подаётся с листьями салата, тёплой печенью индейки, томатами черри, свежими огурцами и устричным соусом)



360

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ

(1/290) 370
(микс салатных листьев со свежими овощами, копченой треской и горчишно-медовой заправкой)



370

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

(1/300) 410
(из свежих овощей, красного лука, маслин, оливок и соленого сыра)



410



САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ КУРОЧКОЙ

(1/220) 390
(куриное филе, руккола, фризе, ромейн, апельсины, соус чили, черри томаты)

390



290

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

(1/250) 290
(подаётся с куриным филе, говяжьим языком и черри томатами)



590



САЛАТ С КОПЧЁНОЙ УТКОЙ

(1/220) 590
(подаётся с копчёным утиным филе, вешенками, апельсинами, брусничным соусом, рукколой, фризе и черри томатами)



370



САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

(1/230) 370
(кольца кальмара, помидоры, свежие огурцы, листья салата, репчатый лук, печень трески, соевая заправка, семена кунжута)



320

САЛАТ МЯСНОЙ С ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

(1/210) 320
(паприка, лук репчатый красный и белый, огурец солёный и маринованный, говядина, помидоры, зерновая горчица, мёд, оливковое масло, укус бальзамический)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ АССОРТИ

(1/160/30) 790
(тигровые креветки, запеченные мидии, угорь г/к, форель слабой соли, тосты, соус тартар)



790

МЯСНОЕ АССОРТИ

«МАКСИМИЛИАН»
(1/200/30) 750
(буженина из баранины, оленина с/к, копченый свиной бок, буженина из свинины, язык отварной; с маринованным перцем пеперони, огурчиком и зернистой горчицей)



750

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ

(1/155/30/30/15/10) 640
(филе лосося, свежие огурцы, репчатый лук, лимонная цедра, сливочный хрен)



640

ЛОМТИ СЕЛЬДИ

(1/200/20) 310
(филе сельди с отварным картофелем, луком и сметанным соусом с яблоком)



310

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

(1/260) 320
(маринованные томаты черри, перец стручковый, капуста грузинская, соленые огурцы, черемша)



320

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

(1/200/30) 320
(помидоры, огурцы, паприка, редис, соус винегрет)



320

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

(1/180/10) 570
(дорблю, моцарелла, гауда, копченая косичка, пармезан, мед)



570

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КЕСАДИЛЬЯ

(куриное филе, репчатый лук, перец халопеньо, сыр гауда, помидор, чеснок, паприка, соус сальса, жареное яйцо)
(1/250/30/25/40)..... 340



340



380

ФИШ & ЧИПС

(филе трески в кляре с картофелем айдахо и соусом тартар)
(120/120/75/30)..... 380

ОСТРЫЕ ЗАПЕЧЁННЫЕ МИДИИ

(острые запеченные мидии с паприкой, луком, сельдереем, табаско и пармезаном)
(6 шт)..... 650



650

ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН

(1/150)..... 310



310

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С СОУСОМ BBQ

(1/250/30)..... 410

БУРГЕР «МАХ»

(1/260/100/30)..... 410
(с картофелем фри и кетчупом)



410



410

СУПЫ



КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ
(1/350) 270



270

СОЛЯНКА МЯСНАЯ
(1/350/30) 390
(с ароматом можжевельных ягод)

390



СУП С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, ПЕРЛОВКОЙ И СМЕТАНОЙ
(1/300) 290

290



БАВАРСКИЙ РЫБНЫЙ СУП
(1/300) 410
(с лососем, треской и томатами)

410



БОРЩ СО СМЕТАНОЙ
(1/300) 390

390



ЖАРКОЕ СО СКОВОРОДКИ

АЛЬПИЙСКАЯ СКОВОРОДА
(1/300/30) 420
(жареная картошка с луком,
копченостями, яйцом и
тмином)



**МОНАСТЫРСКАЯ
СКОВОРОДА**
(1/350) 430
(печень телёнка с луковым
соусом, зелёной фасолью и
картофельным пюре)



ФЕРМЕРСКАЯ СКОВОРОДА
(1/300/30) 510
(филе свинины, обжаренное
с шампиньонами и луком; с
картофельными оладьями,
сметаной и яйцом)



**БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ФИЛЕ
ГОВЯДИНЫ**
(1/250) 610
(нежное филе говядины, с
картофелем айдахо и луком
фри)



РЫБА

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

(1/150/150/30)..... 780
(со сливочно-шпинатным соусом и овощами)



780

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ

(1/200/30)..... 820
(форель горячего копчения с тушеными овощами)



820

РЫБНОЕ ТРИО

(1/75/75/90/60/75)..... 850
(лосось, судак, треска, мидии, томатный соус с базиликом)

850



ПТИЦА

430



КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ
(1/170/120/75)..... 430
(подаётся с таглиотелли, черри томатами и паприкой)

БАВАРСКАЯ КУРОЧКА
(1/2)..... 550
(в пивном соусе с картофелем фри и кетчупом)



550

ТОМЛЕНАЯ ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ
(1/470/30)..... 670
(с жареным картофелем, грибами и соленым огурцом)



670

УТИНАЯ НОЖКА
(1/150/100/50)..... 650
(подаётся с картофельными рёсти, черносливом и апельсиновым соусом)



650



МЯСО

780



КАРЕ ЯГНЁНКА

(1/300/70/20) 780
(подаётся с соусом сальса, черри томатом, дробленным черным перцем морской солью) рекомендованная степень прожарки "медиум"

СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

(1/300) 1320
(соусы BBQ и грин пеппер)



1320

СТЕЙК РИБАЙ

(1/300/30/30) 1510
(соусы перечный и BBQ)



1510



460

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА

(1/160/100/75/20) 460
(с картофельным пюре, зерновой горчицей, припущенными овощами, красной редиской и соусом деми-глас)



590

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА-ГРИЛЬ

(1/160/100/30) 590
(с жареными овощами и соусом терияки)



**СВИНОЙ СТЕЙК
ИЗ ШЕЙНОЙ ЧАСТИ**
(1/220/70/20)..... 530
(подаётся с соусом BBQ и
черри томатом, дробленным
черным перцем и морской
солью)

530

**РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС ИЗ
ТЕЛЯТИНЫ**
(1/200/100/50/40/30) 740
(подаётся с картофельным
пюре, грибным соусом, луком
фри и жареным яйцом)



740

СВИНАЯ РУЛЬКА
(1шт./100/30/30)..... 1350
(под пивным соусом с капустой
по-немецки и баварской
горчицей)

1350



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
(1/200) 120



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ
ОЛАДУШКИ СО СМЕТАНОЙ**
(1/100/30) 130



КАРТОФЕЛЬ ФРИ
(1/150) 150



КАПУСТА ПО-НЕМЕЦКИ
(1/200) 180
(тушеная в белом вине
с яблоками, тмином и
можжевеловой ягодой)



КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО
(1/200) 170



КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ
(1/200) 160
(с луком, грибами
и помидорами)



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ
(1/220) 350
(паприка, помидор, кабачок, баклажан,
картофель, оливковое масло и пряные травы)

ПАСТА

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ КАРБОНАРА
(1/250) 450



ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША
(1/300) 310
(подаётся с соевым соусом, припущенными
овощами, шампиньонами, семенами
обжаренного кунжута, пряной зеленью,
имбирём, чесноком и зелёным луком)



ПИЦЦА

(с собой — скидка 20%)

470



КАРБОНАРА

(1/350) 470
(с беконом, яйцом, сыром пармезан)

МАРГАРИТА

(1/300) 370



ПЕППЕРОНИ

(1/340) 450



ПРОШУТО ФУНГИ

(1/390) 480
(с ветчиной и грибами)



БАВАРСКАЯ

(1/480) 550
(с сырными колбасками, венскими сосисками, горчицей, каперсами и пармезаном)



ЧЕТЫРЕ СЫРА

(1/300) 510
(с моцареллой, сыром гауда, пармезаном, дор-блю)



МЕКСИКАНА

(1/450) 550
(с куриным филе, свиной корейкой, перцем халапеньо, паприкой и луком)



ТОППИНГИ

| | | |
|--------------------|--------------------|-------------------------|
| гауда 60 | ветчина 70 | свиная корейка 70 |
| моцарелла 60 | пепперони 70 | куриное филе 70 |
| пармезан 60 | оливки 50 | халапеньо 50 |
| грибы 50 | томаты 50 | пицца-соус 50 |
| бекон 70 | паприка 50 | |

ХЛЕБ И МАСЛО

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

(1/120/80/80/30)..... 230

(два вида хлеба, хлебцы из слоеного теста с беконом и оливками, брецель, палочки из слоеного теста с цельными злаками, масло чесночное)

БУЛОЧКА В АССОРТИМЕНТЕ

(1 шт) 30

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

(30) 40

ШМАЛЬЦ

(30) 50

МАСЛО С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ

(30) 50



ХАЧАПУРИ

ПО-АДЖАРСКИ

(1/350) 360

(дрожжевое тесто, сыр сулгуни, сыр имеретинский, яйцо, масло сливочное)



ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

(1/600) 510

(дрожжевое тесто, сыр сулгуни, сыр имеретинский)



СОУСЫ

В АССОРТИМЕНТЕ

(30 г)..... 60

(горчица средне-острая, горчица зернистая, хрен сливочный, тартар, BBQ, сметана, кетчуп, деми-глас, чили, blue cheese, 1000 островов, соевый, кисло-сладкий)

ДЕСЕРТЫ

ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ

(1/130) 210
(легкий десерт с натуральным малиновым пюре и ягодным соусом)



БРЕМЕНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ ТОРТ

(1/140/60) 220
(с вишневым соусом)



ПАННА КОТА

(1/150) 240
(свежая черная смородина под нежным сливочным муссом)



ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ С ВОЗДУШНЫМ КРЕМОМ

(1/90) 160





550

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА
 (1/500)550
 (сезонные фрукты)

ЧИЗКЕЙК
 (1/115/30) 300
 (с клубничным соусом)

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ
 (1/140/30) 240
 (с ванильным мороженым
 и сливками)

**АССОРТИ ИЗ 3-Х ШАРИКОВ
 МОРОЖЕНОГО
 С ЯГОДНЫМ СОУСОМ**
 (1/150/30) 280
 (ванильное, клубничное,
 вишневое, шоколадное)



ДЛЯ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ

САЛАТ ИЗ СОЧНЫХ ОВОЩЕЙ

(1/150) 120

(салат «айсберг», помидоры, огурцы, заправка на ваш выбор: сметана, оливковое масло)

СИНЬОР ОЛИВЬЕ

(1/120) 120

КУРИНЫЙ СУПЧИК «НЯМ-НЯМ»

(1/250) 140

ЦЫПЛЕНОК ЦЫПА

(200/60/30) 230

(нагетсы с картофельным пюре)

ВЕНСКАЯ СОСИСКА

С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

(75/100/60/30) 230

(подается со свежими овощами и кетчупом)

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И АНАНАСОМ

(1/300) 280

ХОТ-ДОГ

(130/75/30) 190

(с венской сосиской, подается с картофелем фри и кетчупом)

МИНИ-БУРГЕР

(120/75/30) 190

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

(0,25л.) 120

МОРС БРУСНИЧНЫЙ

(0,3л.) 100

КОМПОТИК

(0,3л.) 100

расчет калорийности блюд данного меню вы, при желании, можете спросить у официанта или администратора

120

230

