




STARTERS

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ   	30
ТОНКО НАРЕЗАННАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ-ПОРЕЕМ, ТЕРТЫМ РЕДИСОМ, ЛУКОВЫМ КОНФИ, ЧЕСНОЧНЫМИ ЧИПСАМИ, ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ПОНЗУ, СЕМЕНАМИ КУНЖУТА И МАЙОНЕЗОМ ВАСАБИ	
МАКИ-РОЛЛЫ С КРЕВЕТКАМИ В ТЕМПУРЕ   	36
СУШИ-РОЛЛЫ С ХРУСТЯЩИМИ КРЕВЕТКАМИ ТЕМПУРА, АВОКАДО И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ПОДАЮТСЯ С ВАСАБИ И СОЕВЫМ СОУСОМ	
АЗИАТСКИЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ  	32
ЛОСОСЬ, МАРИНОВАННЫЙ В МИСО, НА ЛОЖЕ ИЗ СМЕСИ ЗЕЛЕНИ С НАРЕЗАННОЙ СОЛОМКОЙ МОРКОВЬЮ, ОГУРЦОМ, КРАСНЫМ РЕДИСОМ, ЭДАМАМЕ, МИНИ-КУКУРУЗОЙ, АВОКАДО, ПОМИДОРАМИ «ЧЕРРИ», НУТОМ, СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНЕЧНИКА И ХРУСТЯЩИМИ НОРИ, ПОДАЕТСЯ С ЛИМОННОЙ ЗАПРАВКОЙ	
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ СО СТЕЙКОМ  	36
СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ, МАРИНОВАННЫЙ В КУХОННЫХ ТРАВАХ, НА ЛИСТЕ САЛАТА МЕСКЛАН С ДОБАВЛЕНИЕМ ШПИНАТА, РУКОЛЫ, ПОМИДОРОВ «ЧЕРРИ», ОЛИВОК, ЛУКА, ЖАРЕНОГО ПЕРЦА, КВИНОИ, ТЫКВЕННЫХ СЕМЕЧЕК, ЖАРЕНЫХ ЦУКИНИ, ПОДАЕТСЯ С СЫРОМ ФЕТА И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ	
ФИРМЕННЫЙ САЛАТ SESSIONS  	23
ЗЕЛЕНый САЛАТ, ПЕТРУШКА, НУТ, АВОКАДО, СЛАДКОЕ МАНГО И ОГУРЦЫ, ЗАПРАВЛЕННЫЕ БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ И ПОСЫПАННЫЕ ГОЛУБЫМ СЫРОМ С КУРИЦЕЙ	25
С КРЕВЕТКАМИ 	32
С ЛОСОСЕМ 	34
ЖАРЕНАЯ КУРИЦА ПО-КОРЕЙСКИ  	30
КУСОЧКИ ХРУСТЯЩЕЙ ЖАРЕНОЙ КУРИЦЫ, ПОКРЫТЫЕ СОЕВО-ИМБИРНЫМ СОУСОМ И ПОСЫПАННЫЕ ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И СЕМЕНАМИ КУНЖУТА	

ВЫ УЖЕ
ПРОБОВАЛИ ВИНА
КОМПАНИИ HIDDEN
SEA?

ОТВЕДАЙТЕ ИЗЫСКАННЫЕ ВИНА, КОТОРЫМ НЕТ РАВНЫХ. КАЖДАЯ БУТЫЛКА HIDDEN SEA НЕ ТОЛЬКО ЛАСКАЕТ ОРГАНЫ ЧУВСТВ, НО И ПОМОГАЕТ СОХРАНИТЬ ЗДОРОВЬЕ ОКЕАНА. НА ДЕНЬГИ, ВЫРУЧЕННЫЕ ОТ ПРОДАЖИ КАЖДОЙ БУТЫЛКИ ВИНА, КОМПАНИЯ HIDDEN SEA ИЗВЛЕКАЕТ ИЗ ОКЕАНА И ПЕРЕРАБАТЫВАЕТ ПО 10 ПЛАСТИКОВЫХ БУТЫЛОК, ДЕМОНСТРИРУЯ ОКРЫЛЯЮЩУЮ ПРИВЕРЖЕННОСТЬ СОХРАНЕНИЮ КРАСОТЫ ПРИРОДЫ, ОТРАЖЕННОЙ В КАЖДОМ ГЛОТКЕ ЕЕ ВИНА.

НАСЛАЖДАЯСЬ ВИНОМ, ВЫ СПАСАЕТЕ ОКЕАН

ШАРДОНЕ HIDDEN SEA 2021 ГОДА

РОЗОВОЕ HIDDEN SEA 2021 ГОДА

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН HIDDEN SEA 2021 ГОДА

 13  65



ШАМΠΑНСКОЕ

«НЕМИЛЛЕЗИМНОЕ МАРТЕЛЬ КЮВЕ ВИКТОРИЯ БРЮТ» ФРАНЦИЯ

ШИПУЧЕЕ

NV SACCHETTO PROSECCO DOC EXTRA DRY ИТАЛИЯ 19 85

«НЕМИЛЛЕЗИМНОЕ ПАРЕС БАЛТА КАВА БРЮТ» ИСПАНИЯ 18 80

БЕЛОЕ

СОВИНЬОН БЛАН «МЕЗОН БЕЛЬРОШ» 2020 ГОДА ФРАНЦИЯ 13 65

ПИНО-ГРИ «ФИНКА ЛАС МОРАС» 2020 ГОДА АРГЕНТИНА 13 65

ШАРДОНЕ «ХИДДЕН СИ» 2021 ГОДА АВСТРАЛИЯ 13 65

ВИНО
ЗА БОКАЛ

КРАСНОЕ

МАЛЬБЕК «ФИНКА ЛАС МОРАС БЛЭК ЛЕЙБЛ» 2019 ГОДА АРГЕНТИНА 18 80

КЪЯНТИ С ГАРАНТИЕЙ ПРОИСХОЖДЕНИЯ «РИКАЗОЛИ» 2020 ГОДА ИТАЛИЯ 15 70

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН «ХИДДЕН СИ» 2021 ГОДА SOUTH AFRICA 13 65

РОЗОВОЕ

БАРДОЛИНО ОРИГИНАЛЬНОЕ «КАВАЛЬ ЧИНА КЪЯРЕТТО» 2020 ГОДА ИТАЛИЯ 18 80

РОЗОВОЕ «ХИДДЕН СИ» 2022 ГОДА АВСТРАЛИЯ 13 65

ДЛЯ ВЕГАНОВ

ВЬЕТНАМСКИЕ РОЛЛЫ   20

РОЛЛЫ ИЗ РИСОВОЙ БУМАГИ С НАРЕЗАННЫМ СОЛОМКОЙ СЛАДКИМ МАНГО, ОГУРЦОМ, МОРКОВЬЮ, МЯТОЙ, КОРИАНДРОМ, САЛАТОМ ЛАТУК И АРАХИСОВО-ТАМАРИНДОВЫМ СОУСОМ В ОТДЕЛЬНОЙ ПОСУДЕ

ВЕГАН-БОУЛ   22

ПОЛЕЗНЫЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЗЕЛЕНый САЛАТ С ПОМИДОРАМИ «ЧЕРРИ», ОГУРЦОМ, КРАСНЫМ ВИНОГРАДОМ, ДОЛЬКАМИ АПЕЛЬСИНА, ЗАСАХАРЕННЫМИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ, ЯГОДНЫМ КОМПОТОМ И АПЕЛЬСИНОВОЙ ЗАПРАВКОЙ, ПОСЫПАННЫЙ ВЕГАНСКИМ СЫРОМ

ВЕГАНСКИЕ КЕСАДИЛЬИ    26

СВЕРНУТАЯ ЛЕПЕШКА-ТОРТИЛЬЯ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЧЕРНОЙ ФАСОЛИ, КРАСНОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, ЛУКА, ВЕГАНСКОГО МЯСА, МОЛОДОГО ШПИНАТА И ВЕГАНСКОГО СЫРА ИЗ ОРЕХОВ КЕШЬЮ

ДАЛ ТАДКА    24

ЖЕЛТАЯ ЧЕЧЕВИЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ С АРОМАТНОЙ ПРИПРАВой ИЗ ЛУКА, ЧЕСНОКА, ПОМИДОРОВ, ПРЯНОГО ТМИНА И КОРИАНДРА, ПОДАЕТСЯ С ПАРОВЫМ РИСОМ, ПАРАТХОЙ И ПАПАДАМОМ

ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ БРУСКЕТТА    22

ПОДЖАРЕННЫЙ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ, НАТЕРТЫЙ ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ, ТОМАТНАЯ САЛЬСА ИЗ АВОКАДО, ПЕСТО И СЫР БУРСЕН

ГРИБНОЙ СУП    28

СЛИВОЧНЫЙ ГРИБНОЙ СУП С ТРЮФЕЛЬНОЙ ЭССЕНЦИЕЙ, ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМИ КРУТОНАМИ

ЛАПША СТИР-ФРАЙ    24

ЖЕЛТАЯ ЛАПША СТИР-ФРАЙ С ХРУСТЯЩИМ ТОФУ И ИЗМЕЛЬЧЕННЫМИ ОВОЩАМИ ПОД ДОМАШНИМ СОУСОМ, ПОДАЕТСЯ С ЯИЧНИЦЕЙ

ГРИБНОЕ РИЗОТТО   24

СЛИВОЧНОЕ РИЗОТТО ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ТРЮФЕЛЬНОЙ ЭССЕНЦИЕЙ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН

МАТАР ПАНИР     26

АРОМАТНАЯ СЛИВОЧНАЯ ПОДЛИВА ИЗ ОРЕХОВ КЕШЬЮ, ПОМИДОРОВ И ЛУКА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И ПРЕССОВАННЫМ ТВОРОГОМ (ПАНИР)

ПИЦЦА «МАРГАРИТА»    24

ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, СВЕЖИЙ БАЗИЛИК

ПИЦЦА С ЧЕТЫРЬМЯ СЫРАМИ    26

ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, ГОРГОНЗОЛА, БРИ, ПАРМЕЗАН

СУПЫ

БИСК ИЗ ЛОБСТЕРА    30

СЛИВОЧНЫЙ СУП НА ОСНОВЕ РАКООБРАЗНЫХ С КУСОЧКАМИ ЛОБСТЕРА, ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ ХЛЕБОМ

ТАЙСКИЙ СУП С ЛАПШОЙ ПАНАНГ    28

ГУСТОЙ СУП ИЗ КОКОСОВЫХ СЛИВОК, ПАСТЫ ПАНАНГ КАРРИ, ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ КУРИЦЫ И БЕЛОЙ ЛАПШИ, ПОСЫПАННЫЙ ТАЙСКИМ ЧИЛИ И ЛИСТЬЯМИ КИНЗЫ





ПИЦЦА, ПАСТА И БУРГЕРЫ БЕЗ ГЛЮТЕНА ПО ЗАКАЗУ

ПИЦЦА

ПЕПЕРОНИ



ТОМАТНЫЙ СОУС, СЫР МОЦАРЕЛЛА, ПЕПЕРОНИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

МАЛЬДИВСКАЯ ОСТРАЯ



ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, МАЛЬДИВСКИЙ ТУНЕЦ, МАЛЬДИВСКИЙ ЧИЛИ, ЛИСТЬЯ КАРРИ

С КУРИЦЕЙ БАРБЕКЮ



ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, КУРИЦА-ГРИЛЬ, ГРИБЫ, ЖАРЕНый БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, КОЗИЙ СЫР

СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

ВСЕ СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ ИЛИ САДОВЫМ САЛАТОМ

РАП С КУРИЦЕЙ



КУРИЦА С АРАБСКИМИ СПЕЦИЯМИ, ПОМИДОРЫ, ЛУК И ОГУРЦЫ, ЗАВЕРНУТЫЕ В ЛЕПЕШКУ ТОРТИЛЬЯ, С ЧЕСНОЧНЫМ МАЙОНЕЗОМ И СОУСОМ ТАХИНИ ДЛЯ ОБМАКИВАНИЯ

КЛУБНЫЙ СЭНДВИЧ



ТОНКО НАРЕЗАННАЯ ПРИПУЩЕННАЯ КУРИЦА, ГОВЯЖИЙ БЕКОН, ПОМИДОРЫ, ЯИЧНИЦА, АВОКАДО И МАЙОНЕЗ НА ЛОМТЕ БЕЛОГО ХЛЕБА

СТЕЙК-СЭНДВИЧ



ЛЕНТОЧКИ НЕЖНОГО ГОВЯЖЬЕГО СТЕЙКА НА ПОДЖАРЕННОМ ХЛЕБЕ НА ЗАКВАСКЕ, С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ, САЛАТОМ РУКОЛА, ПОМИДОРАМИ И РАСПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ ПРОВОЛОНЕ

БУРГЕР С МЯСОМ ВАГЮ «СЕШНС»



БУЛОЧКА С КУНЖУТОМ С ВЛОЖЕННОЙ КОТЛЕТОЙ ИЗ АВСТРАЛИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ ВАГЮ, СЫРОМ ЧЕДДЕР, НАРЕЗАННЫМИ КОРНИШОНАМИ, БЕКОНОМ ИЗ ИНДЕЙКИ, ПОМИДОРАМИ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ

КАРРИ

КАРРИ ИЗ ТУНЦА ПО-МАЛЬДИВСКИ «ДХОН РИХА»



МАЛЬДИВСКИЙ ЖЕЛТЫЙ КАРРИ С КУСОЧКАМИ СВЕЖЕГО ТУНЦА, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ОСНОВЕ КОКОСОВОГО МОЛОКА И ПРИПРАВЛЕННЫЙ МАЛЬДИВСКИМИ СПЕЦИЯМИ, ТЕРТЫМ КОКОСОМ И ЛИСТЬЯМИ КАРРИ, ПОДАЕТСЯ С ПАРОВЫМ РИСОМ И ЧАПАТИ

КУРИЦА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



КУРИЦА ТАНДУРИ БЕЗ КОСТЕЙ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В СЛИВОЧНОЙ ПОДЛИВЕ МАХАНИ С ДОБАВЛЕНИЕМ СЛИВОЧНОГО КРЕМА И СУХИХ ЛИСТЬЕВ ПАЖИТНИКА, ПОДАЕТСЯ С ПАРОВЫМ РИСОМ, НААНОМ И ПАПАДАМОМ

РИС

БИРЬЯНИ С КУРИЦЕЙ



АРОМАТНАЯ СМЕСЬ ИЗ МЕДЛЕННО ПРИГОТОВЛЕННОГО РИСА С ШАФРАНОМ, ПРЯНОЙ МАРИНОВАННОЙ КУРИЦЫ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННОГО ЛУКА, ПРИПРАВЛЕННАЯ СПЕЦИЯМИ, ПОДАЕТСЯ С РАЙТОЙ И ПАПАДАМОМ

ТАПСИЛОГ



КЛАССИЧЕСКОЕ ФИЛИППИНСКОЕ БЛЮДО СО СЛАДКО-СОЛЕНЫМИ НЕЖНЫМИ ЛОМТИКАМИ ПЕРЧЕНОЙ ГОВЯДИНЫ, ПОДАЕТСЯ ВМЕСТЕ С ЧЕСНОЧНЫМ РИСОМ И ЯИЧНИЦЕЙ, С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ЧИЛИ

ПИБИМПАП



КОРЕЙСКИЙ БОУЛ С РИСОМ, ПРЯНОЙ ПАССЕРОВАННОЙ МОРКОВЬЮ, ЦУКИНИ, ШПИНАТОМ, ГРИБАМИ ШИИТАКЕ, МАРИНОВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ И ЯИЧНИЦЕЙ, ПОСЫПАННЫМИ ПОДЖАРЕННЫМИ СЕМЕНАМИ КУНЖУТА И ПОЛИТЫМИ СЛАДКОВАТО-ОСТРЫМ СОУСОМ ПИБИМПАП

ЦЫПЛЕНОК АЯМ БЕТУТУ



МЕДЛЕННО ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ТРАДИЦИОННОМУ БАЛИЙСКОМУ РЕЦЕПТУ ЦЫПЛЕНОК, МАРИНОВАННЫЙ В СПЕЦИЯХ, ПОДАЕТСЯ С ПАРОВЫМ РИСОМ, ПРИПУЩЕННЫМ ШПИНАТОМ, ЖАРЕНЫМ АРАХИСОМ, ВАРЕНЫМ ЯЙЦОМ И СОУСОМ САМБАЛ МАТАХ

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

8

ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

8

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ



8

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

8

ПАРОВОЙ РИС

8

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

8

ПАСТА

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА



СПАГЕТТИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ СО СВИНЫМ БЕКОНОМ, СЫРОМ ПЕКориНО И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ

ФУЗИЛЛИ БОЛОНЬЕЗЕ



ПАСТА ФУЗИЛЛИ С ПРИГОТОВЛЕННЫМ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ СОУСОМ ИЗ МЯСА И ТОМАТОВ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН

ФАРФАЛЛЕ АЛЬФРЕДО С КУРИЦЕЙ



СЛИВОЧНАЯ ПАСТА С КУРИЦЕЙ-ГРИЛЬ, СМЕШАННАЯ С ПРЯНЫМ СОУСОМ ИЗ ЧЕСНОКА, ЛУКА, СЛИВОЧНОГО МАСЛА, ГУСТЫХ СЛИВОК, ПАРМЕЗАНА И ПОСЫПАННАЯ РУБЛЕНОЙ ПЕТРУШКОЙ

ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ



СЛИВОЧНАЯ ПАСТА ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ, НАРЕЗАННЫМИ СОЛОМКОЙ ЦУКИНИ, ТРЮФЕЛЬНОЙ САЛЬСОЙ И РУБЛЕНОЙ ПЕТРУШКОЙ, ПОСЫПАННАЯ СЫРОМ ПЕКориНО

ПЕННЕ МАРИНАРА С МОРЕПРОДУКТАМИ



ПАСТА ПЕННЕ С КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРАМИ, РИФОВОЙ РЫБОЙ И МИДИЯМИ, ОБЖАРЕННЫМИ В НАСЫЩЕННОМ СОУСЕ НА ОСНОВЕ ТОМАТОВ И ОЛИВОК, С КАПЕРСАМИ, ПОСЫПАННАЯ РУБЛЕННЫМ БАЗИЛИКОМ

ДАРЫ СУШИ И ОКЕАНА

РЫБА И КАРТОФЕЛЬ ФРИ



ХРУСТЯЩЕЕ ФИЛЕ СИБАСА В КЛЯРЕ ИЗ БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ПИВА, ПОДАЕТСЯ С ГОРОХОВЫМ ПЮРЕ, КАРТОФЕЛЕМ ФРИ ВОЛНИСТОЙ НАРЕЗКИ, КАПУСТНЫМ САЛАТОМ И СОУСОМ ТАРТАР ДЛЯ ОБМАКИВАНИЯ

ФИЛЕ ТУНЦА



ОБЖАРЕННОЕ ФИЛЕ МАЛЬДИВСКОГО ТУНЦА САШИМИ-КЛАССА, С ДАВЛЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ЛИСТЬЯМИ КУЛАФИЛЛЫ, ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА И ТОМАТНО-ОЛИВКОВОЙ САЛЬСОЙ

ФИЛЕ ЛОСОСЯ



ОБЖАРЕННОЕ НА СКОВОРОДЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ПАССЕРОВАННОЙ СПАРЖЕЙ, СЛИВОЧНЫМ ШПИНАТОМ И ГРИБАМИ, ПОСЫПАННОЕ ХЛОПЬЯМИ ПЕРЦА

СТЕЙК СТРИПЛОЙН



СТРИПЛОЙН ИЗ БРАЗИЛЬСКОЙ ГОВЯДИНЫ АНГУС, ПОДАЕТСЯ С КУКУРУЗНЫМ СУККОТАШЕМ, БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ И ГРИБНЫМ СОУСОМ

ДЕСЕРТЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ КРЕМ-БРЮЛЕ



ЯИЧНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ С КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ САХАРОМ И БИСКОТТИ

ПАНАКОТА ИЗ ИРИСОК



ПАНАКОТА СО ВКУСОМ СЛИВОЧНОГО МАСЛА И КОРИЧНЕВОГО САХАРА, УКРАШЕННАЯ ЯГОДНЫМ КОМПОТОМ И КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ПОПКОРНОМ

СЛИВОЧНЫЙ БАТОНЧИК «КОКОСОВАЯ СТРАСТЬ»



СЛОЕНОЕ БЕЗЕ СО ВКУСОМ КОКОСА С КРАМБЛОМ И МУССОМ ИЗ МАНГО, УКРАШЕННОЕ ГЕЛЕМ ИЗ МАНГО И КОМПОТОМ ИЗ МАРАКУЙИ

КАРПАЧЧО ИЗ АНАНАСА



ТОНКО НАРЕЗАННЫЕ ЛОМТИКИ АНАНАСА, ПРИПУЩЕННЫЕ В САХАРНОМ СИРОПЕ СО СПЕЦИЯМИ, ПОДАЮТСЯ С ЛАЙМОВЫМ СОРБЕТОМ

ПУДИНГ ИЗ ФИНИКОВ



ПУДИНГ ИЗ ЗАСАХАРЕННЫХ ФИНИКОВ ПОД СОУСОМ ИЗ ИРИСОК

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ



ПОДБОРКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

МОРОЖЕНОЕ



ВАНИЛЬНОЕ, КЛУБНИЧНОЕ, ЗЕЛЕНый ЧАЙ, КОКОС, МАНГО, ШОКОЛАДНОЕ БЕЗ САХАРА, ВЕГАНСКОЕ ФИСТАШКОВОЕ БЕЗ САХАРА, ИЗ ФУНДУКА БЕЗ САХАРА

СОРБЕТ



СОРБЕТ ИЗ ЛИМОНА, ПАПАЙИ, РОЗОВОЙ ГУАВЫ, АРБУЗА И РАЗЛИЧНЫХ ЯГОД