

МЕНЮ «a LA CARTE»
ОТ БРЕНД-ШЕФА
АНДРЕЯ ШМАКОВА С 12:00

«a LA CARTE» MENU
FROM BRAND CHEF ANDREY
SHMAKOV FROM 12:00 PM

ШЕФ-БАРМЕН СЕРГЕЙ ПЕТРОВ
РЕКОМЕНДУЕТ

CHEF BARTENDER SERGEY PETROV
RECOMMENDS

ШЕФ-СОМЕЛЬЕ АЛЕКСЕЙ СВИРИДОВ
РЕКОМЕНДУЕТ

CHEF SOMMELIER ALEXEY SVIRIDOV
RECOMMENDS

ИКРА 50 Г

Подаётся с блинчиками гречишными/пшеничными,
яйцом, сметаной и луком

CAVIAR 50 G

Served with buckwheat/wheat pancakes, egg,
sour cream and onion

Кета 1600 ₺
Щука 1800 ₺
Осетр 15800 ₺

Chum salmon 1600 ₺
Pike 1800 ₺
Sturgeon 15800 ₺

БЕЛУГА GOLD LINE 0,7 19600 ₺

BELUGA GOLD LINE 0,7 19600 ₺

БЛИННЫЙ СЕТ 8500 ₺

ASSORTED PANCAKES 8500 ₺

МИНИ-ЗАКУСКИ

MINI-SNACKS

ОСЕТРОВАЯ ИКРА 6300 ₺
На малосольном огурчике

STURGEON CAVIAR 6300 ₺
On a lightly salted cucumber

«ЛА СКАЛА» 1200 ₺

«LA SCALA» 1200 ₺

RIESLING TROCKEN - WINZER VON
ERBACH 0,150 1800 ₺

RIESLING TROCKEN - WINZER VON
ERBACH 0,150 1800 ₺

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЕСАРКИ 500 ₺
Изюм, ягоды, тосты

GUINEA FOWL LIVER PÂTÉ 500 ₺
Raisins, berries, toast

ZWEIGELT - DOMAENE GOBELSBURG
0,150 1650 ₺

ZWEIGELT - DOMAENE GOBELSBURG
0,150 1650 ₺

БРИОШЬ С ФУА-ГРА 900 ₺
Малина

BRIOCHE WITH FOIE GRAS 900 ₺
Raspberry

«ТРИУМФ» 1200 ₺

«TRIUMPH» 1200 ₺

ВЯЛЕНАЯ ОЛЕНИНА 550 ₺
Дыня, персик, медово-горчичный соус

CURED VENISON 550 ₺
Melon, peach, honey mustard sauce

ZWEIGELT - DOMAENE GOBELSBURG
/ AUSTRIA, KAMPTAL 0,150 1650 ₺

ZWEIGELT - DOMAENE GOBELSBURG
/ AUSTRIA, KAMPTAL 0,150 1650 ₺

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
на 2 персоны 300 ₺
на 4 персоны 500 ₺

BREAD BASKET
for 2 persons 300 ₺
for 4 persons 500 ₺

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|---------|
| ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ Травы, брынза | 500 ₺ |
| 🍷 «ЛА СКАЛА» | 1200 ₺ |
| АССОРТИ СЫРОВ Бри, Грюйер, Горгондзола, твёрдый крафтовый сыр Бельпер с перцем и черникой, инжирный джем и виноград | 2900 ₺ |
| 🍷 TRIANON - ERDEVİK / SERBIA 0,75 | 8500 ₺ |
| СОЛЕНИЯ ПО РЕЦЕПТУ АЛЕКСАНДРА МИШАКОВА Зелёные помидоры, малосольные огурцы с хреном, квашеная капуста с маслом подсолнуха, солёные огурцы со сметаной и мёдом, маринованные перчики «Бикиньо» ВОЗЬМИТЕ ВОДКИ!!! | 1300 ₺ |
| ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ Сметана, красный лук | 750 ₺ |
| 🍷 NAHESTEINER RIESLING - SCHLOSSGUT DIEL / GERMANY 0,75 | 8800 ₺ |
| ТОМАТЫ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ Базилик, малиновый кули | 900 ₺ |
| 🍷 «КОРСАР» | 1200 ₺ |
| ЭКЛЕРЫ С ТРИО ИКРЫ Творожный крем | 1600 ₺ |
| 🍷 CHARDONNAY MUCHELKALK - J.NEUS / GERMANY 0,75 | 9700 ₺ |
| СЕЛЬДЬ Жареный картофель, соус ремулад с сельдереем | 550 ₺ |
| 🍷 CAVA GRAN RESERVA EXTRA BRUT - ROGER GOULART 0,75 | 14000 ₺ |

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

COLD APPETIZERS

| | |
|---|---------|
| OLIVES AND BLACK OLIVES Herbs, feta cheese | 500 ₺ |
| 🍷 «LA SCALA» | 1200 ₺ |
| ASSORTED CHEESES Brie, Gruyère, Gorgonzola, hard craft Belper cheese with pepper and blueberries, fig jam and grapes | 2900 ₺ |
| 🍷 TRIANON - ERDEVİK / SERBIA 0,75 | 8500 ₺ |
| OUR PICKLE Green tomatoes, lightly salted cucumbers with horseradish, sauerkraut with sunflower oil, pickled cucumbers with sour cream and honey, marinated biquinho peppers TAKE SOME VODKA!!! | 1300 ₺ |
| SALTED MILK MUSHROOMS Sour cream, red onion | 750 ₺ |
| 🍷 NAHESTEINER RIESLING - SCHLOSSGUT DIEL / GERMANY 0,75 | 8800 ₺ |
| TOMATOES WITH STRACCIATELLA Basil, raspberry coulis | 900 ₺ |
| 🍷 «CORSAIR» | 1200 ₺ |
| ECLAIRS WITH CAVIAR TRIO Curd cream | 1600 ₺ |
| 🍷 CHARDONNAY MUCHELKALK - J.NEUS / GERMANY 0,75 | 9700 ₺ |
| HERRING Fried potatoes, celery remoulade sauce | 550 ₺ |
| 🍷 CAVA GRAN RESERVA EXTRA BRUT - ROGER GOULART 0,75 | 14000 ₺ |

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK



| | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| РЫБНАЯ ЗАКУСКА Скумбрия солёная, малосолевой лосось, копчёная нерка, муксун, сливочный крем с икрой | 3700₽ | FISH APPETIZER Salted mackerel, lightly salted salmon, smoked sockeye salmon, muksun, creamy caviar | 3700₽ |
|  SAVAGNIN ARBOIS - DOMAINE RIJCKAERT / JURA 0,75 | 13500₽ |  SAVAGNIN ARBOIS - DOMAINE RIJCKAERT / JURA 0,75 | 13500₽ |
| МИНИ-СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ Креветки, ремулад, авокадо | 1700₽ | MINI SALMON SANDWICH Shrimp, remoulade, avocado | 1700₽ |
|  BOURGOGNE ALIGOTÉ 1953 - PATRICK PIUZE 0,75 | 15500₽ |  BOURGOGNE ALIGOTÉ 1953 - PATRICK PIUZE 0,75 | 15500₽ |
| МЯСНАЯ ЗАКУСКА Пастроми, вяленая оленина, прошутто котто, пармская ветчина, сливочный крем с горчиными семечками | 3000₽ | MEAT APPETIZER Pastrami, cured venison, prosciutto cotto, parma ham, mustard seed cream | 3000₽ |
|  LE VIN EST UNE FETE - ELIAN DA ROS / SUD-OUEST 0,75 | 9900₽ |  LE VIN EST UNE FETE - ELIAN DA ROS / SUD-OUEST 0,75 | 9900₽ |
| САЛО 3 ВИДА Солёное, копчёное, взбитое с чесноком, тосты из ржаного хлеба | 650₽ | 3 TYPES OF LARD Salted, smoked, whipped with garlic, rye toast | 650₽ |
|  RIESLING FAMILY RESERVE - SIKORY WINERY / SEMIGORYE 0,75 | 12500₽ |  RIESLING FAMILY RESERVE - SIKORY WINERY / SEMIGORYE 0,75 | 12500₽ |
| КЛАССИЧЕСКИ ТАП-ТАП ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ Перепелиное яйцо, фрикартошка | 2200₽ | CLASSIC FARM BEEF TARTARE Quail egg, French fries | 2200₽ |
|  MENCIA CUATRO PASOS - MARTIN CODAX / SPAIN, BIERZO 0,75 | 7900₽ |  MENCIA CUATRO PASOS - MARTIN CODAX / SPAIN, BIERZO 0,75 | 7900₽ |
| РОСТБИФ С КРЕМОМ ИЗ ШПРОТ Каперсы, маринованная свекла | 950₽ | ROAST BEEF WITH SPRAT CREAM Capers, pickled beets | 950₽ |
|  PINOT MEUNIER - LOCO CIMBALI / CRIMEA 0,75 | 6500₽ |  PINOT MEUNIER - LOCO CIMBALI / CRIMEA 0,75 | 6500₽ |
| МИНИ-БРУСКЕТТЫ С РОСТБИФОМ Вяленые томаты | 750₽ | MINI BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF Dried tomatoes | 750₽ |
|  ZINFANDEL BEYER RANCH - WENTE / USA 0,75 | 12500₽ |  ZINFANDEL BEYER RANCH - WENTE / USA 0,75 | 12500₽ |

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK



САЛАТЫ

NEW МИМОЗА 1100₽
Огурец, гуакамоле

ОВОЩНОЙ 1100₽
Сезонные овощи, микс салата,
ореховая заправка

🍷 «ЛА СКАЛА» 1200₽

НИСУАЗ 1000₽
Тунец, печёный картофель,
соус «Тоннато»

ЦЕЗАРЬ
с курицей 1550₽
с креветкой 1850₽
с лососем 1600₽

🍷 «ЛА СКАЛА» 1200₽

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ 1550₽
Авокадо, микс салатов

«ОЛИВЬЕ» 1450₽
Краб, артишоки

🍷 BRUT BLANC DE BLANC - 14000₽
KONSTANTIN DZITOEV /
NORTHERN OSETIYA 0,75

СУПЫ

КУРИНЫЙ 950₽
Равиоли из цесарки

БОРЩ 1450₽
Говядина, копчёная сметана

🍷 BELUGA NOBLE 50 МЛ. 850₽

ТЫКВЕННЫЙ СУП 1100₽
Равиоли из тыквы

ТОМ ЯМ 1600₽
Креветка, кальмар, рис

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

SALADS

NEW MIMOSA 1100₽
Cucumber, guacamole

VEGETABLE 1100₽
Seasonal vegetables, salad mix,
nut dressing

🍷 «LA SCALA» 1200₽

NICOISE 1000₽
Tuna, baked potatoes,
Tonnato sauce

CAESAR
with chicken 1550₽
with shrimp 1850₽
with salmon 1600₽

🍷 «LA SCALA» 1200₽

LARGE GREEN SALAD 1550₽
Avocado, salad mix

«OLIVIER» 1450₽
Crab, artichokes

🍷 BRUT BLANC DE BLANC - 14000₽
KONSTANTIN DZITOEV /
NORTHERN OSETIYA 0,75

SOUPS

CHICKEN 950₽
Guinea fowl ravioli

BORSCH 1450₽
Beef, smoked sour cream

🍷 BELUGA NOBLE 50 ML. 850₽

PUMPKIN SOUP 1100₽
Pumpkin ravioli

TOM YAM 1600₽
Shrimp, squid, rice

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|---------|
| ХРУСТЯЩИЕ ОВОЩИ Гуакамоле, сыр пармезан | 900 ₺ |
| 🍷 «МЭРИ РАТАТУЙ» | 1200 ₺ |
| ЖАРЕННЫЙ БРИ Яблочное пюре, печёный виноград | 400 ₺ |
| 🍷 «УВЛЕЧЕНИЕ» | 1200 ₺ |
| «ПОПКОРН» ИЗ КРЕВЕТОК Крем шрирача | 900 ₺ |
| 🍷 VIOGNIER - NIKOLAEV & SONS / KUBANA 0,75 | 8500 ₺ |
| ПОСИКУНЧИКИ С РЫБОЙ И КРЕВЕТКАМИ Лимонный крем | 700 ₺ |
| 🍷 CHARDONNAY MUCHELKALK - J.NEUS / GERMANY, RHEINHESSEN 0,75 | 9700 ₺ |
| ПОНЧИК «АРАНЧИНИ» Краб | 900 ₺ |
| 🍷 ТЕАТРАЛЬНЫЙ ОЖОГ / ИДЕАЛЬНЫЙ БЕЛЛИНИ | 1200 ₺ |
| ЗАПЕЧЁННЫЕ ЗЕЛЁНЫЕ МИДИИ Крем из цветной капусты, шпинат, лимон, сухари | 1550 ₺ |
| 🍷 PETIT CHABLIS - DOMAINE SCHALLER 0,75 | 10500 ₺ |
| NEW ФАЛАНГА КРАБА Сезонные грибы, соус Голландез | 3550 ₺ |
| 🍷 AA SANTORINI - SIGALAS / GREECE, SANTORINI 0,75 | 16000 ₺ |
| ЖЮЛЬЕН Цыплёнок, грибы | 700 ₺ |
| 🍷 CHARDONNAY THE FEDERALIST - RUTHERFORD HILL 0,75 | 15700 ₺ |
| ЗАПЕЧЁННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ» Соус бешамель с пармезаном | 550 ₺ |
| 🍷 LE VIN EST UNE FETE - ELIAN DA ROS 0,75 | 9900 ₺ |
| МИНИ-БУРГЕР С РВАНОЙ УТКОЙ Крем «Хойсин», огурцы, сладкий лук | 600 ₺ |
| 🍷 «БРОКАР» | 1200 ₺ |
| БЛИНЫ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И ИКРОЙ | 3950 ₺ |

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

HOT SNACKS

| | |
|--|---------|
| CRISPY VEGETABLES Guacamole, Parmesan cheese | 900 ₺ |
| 🍷 «MARY RATATOUILLE» | 1200 ₺ |
| ROASTED BRIE Applesauce, baked grapes | 400 ₺ |
| 🍷 «ENTHUSIASM» | 1200 ₺ |
| SHRIMP POPCORN Sriracha cream | 900 ₺ |
| 🍷 VIOGNIER - NIKOLAEV & SONS / KUBANA 0,75 | 8500 ₺ |
| POSIKUNCHIKI WITH FISH AND SHRIMPS Lemon cream | 700 ₺ |
| 🍷 CHARDONNAY MUCHELKALK - J.NEUS / GERMANY, RHEINHESSEN 0,75 | 9700 ₺ |
| ARANCINI DONUT Краб | 900 ₺ |
| 🍷 THEATRICAL BURN / PERFECT BELLINI | 1200 ₺ |
| BAKED GREEN MUSSELS Cream of cauliflower, spinach, lemon, croutons | 1550 ₺ |
| 🍷 PETIT CHABLIS - DOMAINE SCHALLER 0,75 | 10500 ₺ |
| NEW CRAB PHALANX Seasonal mushrooms, Hollandaise sauce | 3550 ₺ |
| 🍷 AA SANTORINI - SIGALAS / GREECE, SANTORINI 0,75 | 16000 ₺ |
| JULIENNE Chicken, mushrooms | 700 ₺ |
| 🍷 CHARDONNAY THE FEDERALIST - RUTHERFORD HILL 0,75 | 15700 ₺ |
| BAKED SIBERIAN PELMENI Béchamel sauce with Parmesan | 550 ₺ |
| 🍷 LE VIN EST UNE FETE ELIAN DA ROS 0,75 | 9900 ₺ |
| MINI BURGER WITH PULLED DUCK Hoisin cream, cucumbers, sweet onions | 600 ₺ |
| 🍷 «BROCARD» | 1200 ₺ |
| PANCAKES WITH KAMCHATKA CRAB AND CAVIAR | 3950 ₺ |

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

| | |
|--|--------|
| РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ Гребешки, креветки, шафран | 3000₽ |
| 🍷 «УВЛЕЧЕНИЕ» | 1200₽ |
| ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ Бланшированные овощи, сливочный соус | 4100₽ |
| КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ Соус с лимонграссом и икрой | 850₽ |
| 🍷 CHARDONNAY LEGATO 0,75 | 10500₽ |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

| | |
|--|--------|
| КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ Картофельное пюре, сморчки | 1900₽ |
| 🍷 «ТРИУМФ» | 1200₽ |
| ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ГОВЯДИНОЙ И БОРОВИКАМИ Сливочный соус | 2650₽ |
| БЕФСТРОГАНОВ Говяжья вырезка, белые грибы, солёные огурцы, картофельное пюре | 3000₽ |
| 🍷 «ВОДКА НА ЗАПЕЧЁНЫХ ОВОЩАХ С КРОВУШКОЙ ИЗ ТОМАТОВ» | 1000₽ |
| ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ» Говяжий бульон, сметана | 1700₽ |
| РИБАЙ Картофель фри, перечный соус, айоли | 7600₽ |
| 🍷 ANGEL'S SHARE - TWO HANDS 0,75 | 13100₽ |
| 🍷 «ТИФЛИС» | 1200₽ |
| БУРГЕР «МЕТРОПОЛЬ» Картофель фри | 2600₽ |
| 🍷 PRIORAT - CAL PLA / SPAIN, PRIORAT 0,75 | 10500₽ |
| БРИСКЕТ Картофельный крем с трюфелем, соус демиглас с горчицей | 1550₽ |
| 🍷 LANGHE NEBBIOLO - CA' DEL BAIO / PIEMONTE 0,75 | 9500₽ |
| NEW СТЕЙК ПО ШАЛЯПИНСКИ Сладкий лук, демиглас | 5850₽ |

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

HOT FISH DISHES

| | |
|--|--------|
| SEAFOOD RISOTTO Scallops, shrimp, saffron | 3000₽ |
| 🍷 «PASSION» | 1200₽ |
| TERIYAKI SALMON Blanched vegetables, creamy sauce | 4100₽ |
| PIKE CUTLET Lemongrass sauce with caviar | 850₽ |
| 🍷 CHARDONNAY LEGATO 0,75 | 10500₽ |

HOT MEAT AND POULTRY DISHES

| | |
|--|--------|
| POZHARSKAYA CUTLET Mashed potatoes, morels | 1900₽ |
| 🍷 «TRIUMPH» | 1200₽ |
| TAGLIATELLE WITH BEEF AND BOLETUS Creamy sauce | 2650₽ |
| BEEF STROGANOFF Beef tenderloin, porcini mushrooms, pickles, mashed potatoes | 3000₽ |
| 🍷 «VODKA ON BAKED VEGETABLES WITH MASHED TOMATOES» | 1000₽ |
| SIBERIAN DUMPLINGS Beef broth, sour cream | 1700₽ |
| RIBEYE French fries, pepper sauce, aioli | 7600₽ |
| 🍷 ANGEL'S SHARE - TWO HANDS 0,75 | 13100₽ |
| 🍷 «TIFLIS» | 1200₽ |
| BURGER «METROPOL» French fries | 2600₽ |
| 🍷 PRIORAT - CAL PLA / SPAIN, PRIORAT 0,75 | 10500₽ |
| BRISKET Truffled potato cream, mustard demi-glace sauce | 1550₽ |
| 🍷 LANGHE NEBBIOLO - CA' DEL BAIO / PIEMONTE 0,75 | 9500₽ |
| NEW CHALIAPIN STEAK Sweet onion, demiglas | 5850₽ |

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK



МИНИ ДЕСЕРТЫ

| | | | |
|---|---------|--|---------|
| ЛИМОНЧИК Лимон, юдзу | 300 ₺ | LEMON Lemon, yuzu | 300 ₺ |
| ТИРАМИСУ «Дольче вита» | 300 ₺ | TIRAMISU "Dolce vita" | 300 ₺ |
| ПАВЛОВА Классическая мини | 500 ₺ | PAVLOVA Classic mini | 500 ₺ |
| МАЛИНОВАЯ ОПЕРА Свежая малина | 400 ₺ | RASPBERRY OPERA Fresh raspberries | 400 ₺ |
| ТРЮФЕЛЬ Взбитый горький шоколад, бисквит, трюфель | 350 ₺ | TRUFFLE Whipped dark chocolate, biscuit, truffle | 350 ₺ |
| 🍷 MOZART DARC CHOCOLATE 50 МЛ | 1000 ₺ | 🍷 MOZART DARC CHOCOLATE 50 ML | 1000 ₺ |
| МЕДОВИК Традиционный по рецепту «Метрополь» | 550 ₺ | HONEY CAKE Traditional according to the recipes of «Metropol» | 550 ₺ |
| ШОКОЛАД/ГОРГОНЗОЛА Молочный шоколад, горгонзола, солёная карамель | 350 ₺ | CHOCOLATE/GORGONZOLA Milk chocolate, gorgonzola, salted caramel | 350 ₺ |
| БЕЛЫЙ «ЖЕМЧУГ» Белый шоколад, лесные ягоды | 300 ₺ | WHITE «PEARL» White chocolate, wild berries | 300 ₺ |
| ЯГОДНОЕ АССОРТИ Сезонные ягоды | 3700 ₺ | ASSORTED BERRIES Seasonal berries | 3700 ₺ |
| 🍷 POLISY RESERVE DEMI-SEC-ANDRE BEAUFORT 0,75 | 29800 ₺ | 🍷 POLISY RESERVE DEMI-SEC-ANDRE BEAUFORT 0,75 | 29800 ₺ |
| ФРУКТОВОЕ АССОРТИ Сезонные фрукты | 2650 ₺ | ASSORTED FRUITS Seasonal fruits | 2650 ₺ |
| 🍷 MOSCATO D'ASTI BOSC DLA REI-BATASIOLO 0,75 | 7200 ₺ | 🍷 MOSCATO D'ASTI BOSC DLA REI-BATASIOLO 0,75 | 7200 ₺ |
| КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ: -Белый шоколад с клубникой и лаймом -Молочный шоколад с карамелью -С ганашем из горького шоколада | 250 ₺ | HANDMADE CANDIES: -White chocolate with strawberries and lime -Milk chocolate with caramel -With dark chocolate ganache | 250 ₺ |
| МОРОЖЕНОЕ | 500 ₺ | ICE CREAM | 500 ₺ |
| 🍷 BAILEYS 50 МЛ | 1000 ₺ | 🍷 BAILEYS 50 ML | 1000 ₺ |
| СОРБЕТЫ | 500 ₺ | SORBETS | 500 ₺ |
| «НАПОЛЕОН» Соус клубничный и англес | 850 ₺ | «NAPOLEON» Strawberry and Anglaise sauce | 850 ₺ |
| 🍷 SAUTERNES GRANDS TERROIRS - DOURTHE 50МЛ | 1600 ₺ | 🍷 SAUTERNES GRANDS TERROIRS - DOURTHE 50 ML | 1600 ₺ |
| ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ - ТАТЕН Ванильное мороженое | 850 ₺ | APPLE TARTE - TATIN Vanilla ice cream | 850 ₺ |
| 🍷 JEREZ PEDRO XIMENEZ NECTAR - GONZALEZ BYASS 75МЛ | 1000 ₺ | 🍷 JEREZ PEDRO XIMENEZ NECTAR - GONZALEZ BYASS 75ML | 1000 ₺ |

БЛЮДА ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ СВИНИНУ

MINI DESSERTS

DISHES FOR VEGETARIANS
DISHES CONTAINING PORK

