

# ANGELS & DEMONS

— LOUNGE —



# M E N U






ANGELS & DEMONS  
— LOUNGE —

«НЕТ ЛЮБВИ  
БОЛЕЕ ИСКРЕННЕЙ,  
ЧЕМ ЛЮБОВЬ К ЕДЕ.»

БЕРНАРД ШОУ



*Если бы хотели испытать новые  
и по-настоящему неповторимые вкусовые  
ощущения, попробуйте наши уникальные  
рыбные и морские деликатесы, приготовленные  
по специальной, авторской рецептуре.  
Королевский лосось, осетрина холодного  
копчения, тунец, морской еж, устрицы,  
дальневосточный краб и многое другое .*

*Морские деликатесы – самая  
древняя еда, которой питались наши предки,  
живущие у моря. Прошли тысячелетия,  
а вкусы практически не изменились.  
Морепродукты содержат ценный для  
человека белок и другие полезные элементы,  
необходимые для здоровья и нормального  
функционирования организма.*

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания -  
сообщите об этом своему официанту



# *Fish delicacies*

Омар	100 гр   1200.-	Спилуза	1 шт   650.-
Классика премиальных морепродуктов из Объединенных Арабских Эмиратов			
Краб	100 гр   950.-	Устрицы дубайские	1 шт   600.-
Морской еж	1 шт   600.-	Устрицы французские	1 шт   600.-
Гребешок	1 шт   450.-	Устрицы японские	1 шт   550.-
Анадара	1 шт   400.-	Устрицы российские	1 шт   350.-

Актуальный ассортимент уточняйте у официанта

# Fish delicacies

Икра красная с гренками	50 гр   1200.-	Подкопченная осетрина	100 гр   1300.-
Икра осетровая с гренками	50 гр   5900.-	Копченый угорь	100 гр   700.-
Икра щучья	100 гр   990.-	Лосось норвежский	100 гр   850.-
Клешни дальневосточного краба с японским соусом	100 гр   950.-	Тунец филе	100 гр   600.-
Магаданские креветки с японским соусом	100 гр   590.-	Боттарго из кефали	10 гр   500.-
		Рыба масляная	100 гр   590.-

# *Fish delicacies*



Сет свежих морепродуктов  
на 3-4 персоны | 4800.-

# *Fish delicacies*



## Сет свежих морепродуктов

Клешни дальневосточного краба,  
магаданские креветки, гребешок,  
красная икра, соус

на 3-4 персоны | 6500.-



# *Fish delicacies*

## Ассорти морепродуктов в соусе «Том Ям»

Магаданские и тигровые креветки,  
мясо рапана, новозеландские мидии,  
мини осьминог, кальмар и волжские раки  
проваренные в соусе «Том ям»

на 3-4 персоны | 9000.-

# *Fish delicacies*



Волжские раки

5 шт | 3500.-

# Sashimi



Унаги сашими 100 гр | 700.-

Магуро сашими 100 гр | 600.-

Сяке сашими 100 гр | 700.-

Гребешок 2 шт | 800.-

Ассорти сашими 600 гр | 3000.-

# Poke



## Поке с лососем

Одно из основных блюд гавайской кухни. Попробуйте сочетание нежного лосося, красной икры, авокадо, водорослей чука, бобов эдамаме и риса с ореховым соусом

350 гр | 1100.-

# Poke



## Поке с угрем

Копченый угорь, водоросли чука, хрустящие листья салата и рис в сочетании со спелыми кусочками манго, икрой летучей рыбы, соусом унаги и бальзамиком

300 гр | 990.-

# Хамон

*Хамон - сыровяленый свиной окорок, жемчужина испанской кухни.*

*Это не только особый метод засаливания свинины,  
но еще и особые породы свиней.*

*Наш хамон - это нежнейшее мясо, которое тает во рту.*

## Хамон

Сыровяленый свиной окорок

100 гр | 1600.-

# Meat delicacies

*Мясные деликатесы – это безусловная любовь с первого кусочка.  
В нашем меню мы подобрали для вас  
лиричную коллекцию на самый утонченный вкус.*

Бастурма из говядины	80 гр	550.-	Оленина сыровяленая	80 гр	550.-
Суджук из говядины	80 гр	550.-	Подкопченная утка	80 гр	400.-
Кызы из конины	80 гр	550.-	Каламата	50 гр	250.-
Говяжий язык с хреном	80 гр	490.-	Каперсы	50 гр	250.-
Ростбиф из говядины	80 гр	600.-	Оливки	50 гр	250.-
Колбаса из зайца	80 гр	480.-	Маслины	50 гр	250.-

# Cheese collection

*Жысканна сырная коллекция, собранная из разных стран, придется по душе самым строгим гурманам, что не удивительно, ведь наши сыр только премиум качества!*

**Сыры подаются с медом и ягодным кули**

Тет-Де-Муан

80 гр | 700.-

Креметте

80 гр | 300.-

Камамбер

80 гр | 650.-

Моцарелла в рассоле

80 гр | 350.-

Дор блю

80 гр | 650.-

Сулугуни

80 гр | 350.-

Пармезан

80 гр | 500.-



# Tartar

Тартар  
из тунца  
150 гр | 800.-

Тартар  
из сёмги  
150 гр | 950.-

# Tartar

Тартар  
из копченого угря  
150 гр | 800.-

Тартар  
из мраморной  
говядины  
150 гр | 900.-

# Tartar

## Тартар из копчёного осетра

сочетание копченого осетра,  
масляной рыбы, хрустящего  
сочного яблока и щучьей икры

350 гр | 1000.-



# Tartar



## Тартар из гребешка

Морской гребешок с соусом из пюре манго и маракуйи, с добавлением мёда и дижонской горчицы

180 гр | 900.-

# *Assorted bruschetta*

## Брускетта

- с сёмгой 150 гр | 890.-
- с тунцом 150 гр | 700.-
- с угрем 150 гр | 800.-
- с красной икрой 150 гр | 1000.-
- с черной икрой 150 гр | 6000.-
- с щучьей икрой 150 гр | 950.-
- с креветками 150 гр | 650.-
- с крабом дальневосточным 150 гр | 1000.-
- с осетриной 150 гр | 1100.-
- с масляной рыбой 150 гр | 700.-



# Vegetable mix

## Овощи на гриле

цукини, болгарский перец, шампиньоны, баклажан, помидоры черри приправленные соусом песто

200 гр | 590.-

## Свежие овощи

помидоры черри, огурец, болгарский перец, сезонная ягода, соус песто, цветная капуста, радичио, острый перец

200 гр | 400.-

## Домашние соленья

100 гр | 300.-

# Hot appetizers

## Запеченные клешни краба

со сливочным маслом,  
луком и чесноком

200 гр | 1990.-

## Запеченные мидии киви

запекаются с сыром сулугуни.  
Подаются с соусом "Песто" и лаймом.

250 гр | 790.-

## Тигровые креветки в сливочном соусе

с чесночным маслом,  
ароматными специями  
и сливками

150 гр | 750.-

## Черноморские мидии в сливочно-сырном соусе

черные мидии томленные  
со сливками, сыром пармезан  
и дорблю.  
Подаются с гренками

500 гр | 1250.-

# Hot appetizers



## Черная тигровая креветка

Две тигровые креветки, приготовленные на гриле, подаются с жареными нори и лаймом

100 гр | 850.-



# Hot appetizers



## Улитки по-бургундски

Улитки запеченные в горчичном соусе  
с добавлением топленого масла

200 гр | 1200.-

# Salads



## Салат с раковыми шейками

Раковые шейки, микс свежего салата, сливочный сыр страчателла, бобы эдамаме, питахайя.  
Подаётся с медово-горчичным соусом и песто

210 гр | 950.-

# Salads

## Салат с ростбифом

хрустящие листья салата и помидоры черри заправленные ореховым соусом с сочными ломтиками ростбифа, перепелиным яйцом, сыром "Пармезан" и оливковым маслом

250 гр | 890.-

## Цезарь с морепродуктами

морепродукты, хрустящие листья салата, помидоры черри, перепелиные яйца, фирменный соус "Цезарь", сыр "Пармезан" и румяные гренки

250 гр | 890.-

## Цезарь с курицей

нежная куриная грудка, хрустящие листья салата, помидоры черри, перепелиные яйца, фирменный соус "Цезарь", сыр "Пармезан" и румяные гренки

250 гр | 700.-

## Салат с подкопченной уткой

хрустящие листья салата, подкопченная утиная грудка с оливковой заправкой, сезонной ягодой и сыром "Пармезан"

250 гр | 800.-

# Salads

**Салат  
с камчатским крабом  
и авокадо**

с сыром пармезан  
и авторским соусом

210 гр | 1100.-

# Salads



## Салат с угрем

копченый угорь,  
хрустящие листья салата,  
огурец, дольки апельсина  
с ореховым соусом  
и икрой летучей рыбы

250 гр | 780.-

# Salads



## Салат с хамоном

испанский сыровяленый свиной окорок, хрустящие листья салата, сыры пармезан и камамбер, спелая груша, виноград с медово-горчичной заправкой и фисташкой

250 гр | 890.-

# Salads



## Салат с морепродуктами

тигровые креветки, имитация краба, кальмар на гриле, подается на подушке из хрустящих листьев салата приправленные оливковым маслом, мякотью грейпфрута, кедровым орехом с японским соусом

250 гр | 1300.-

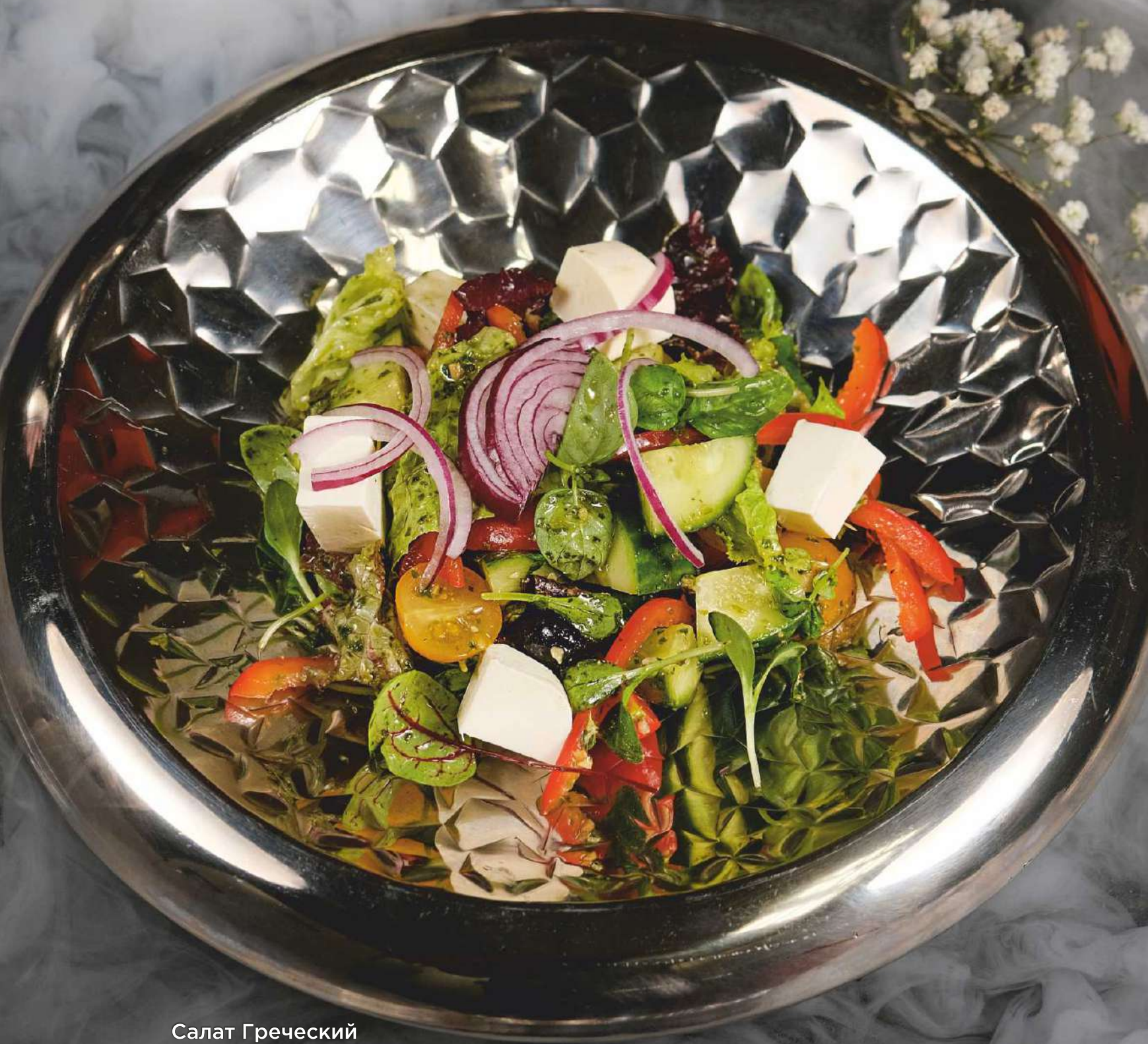


## Салат с тунцом

Тунец, тартар из манго и авокадо, клубника, водоросли чука. Подается с щуцъей икрой, перцем найру и соусом унаги.

250 гр | 900.-

# Salads



## Салат Греческий

узбекские помидоры, микс салатных листьев, огурец и болгарский перец с сыром фета и оливками, с заправкой из оливкового масла

190 гр | 700.-



# Tataki



## Татаки из лосося

слегка обжаренный лосось, тонко нарезанный и замаринованный в соусе на основе кунжутного масла и цитрусового сока. Подается с миксом салатных листьев

250 гр | 950.-

# Appetizer



## Вителло Тоннато

Знаменитая классика из тонко нарезанного ростбифа в сочетании кремового соуса из тунца. Подается с сыром пармезан и плодами каперсов

220 гр | 1250.-

# Classic sushi

Сяке  
Унаги  
Магуро  
Эби

1 шт | 190.-  
1 шт | 190.-  
1 шт | 180.-  
1 шт | 180.-

Хотатэ  
Сяке чиз  
Суши с авокадо

1 шт | 180.-  
1 шт | 180.-  
1 шт | 160.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Spicy sushi

Вакаме 1 шт | 120.-  
Эби спайси 1 шт | 160.-  
Тобико 1 шт | 160.-  
Магуро спайси 1 шт | 140.-  
Кани 1 шт | 280.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби

15 гр | 30.-

Икура 1 шт | 280.-  
Хотатэ спайси 1 шт | 200.-  
Сяке спайси 1 шт | 200.-  
Унаги спайси 1 шт | 220.-  
Тобико с перепелинным яйцом 1 шт | 170.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Classic rolls

## Сяке маки

классический японский ролл с нежнейшим лососем

6 шт | 390.-

## Авокадо маки

классический ролл со спелым авокадо и кунжутом

6 шт | 360.-

## Магуро маки

ролл с филе тунца

6 шт | 310.-

## Кайэссе маки

ролл с мидиями

6 шт | 280.-

## Имбирь

15 гр | 30.-

## Васаби

15 гр | 30.-

## Унаги маки

классический японский ролл с копченым угрем и огурцом, приправленный соусом унаги и кунжутом

6 шт | 390.-

## Эби маки

классический японский ролл с креветкой

6 шт | 370.-

## Каппа маки

любимый ролл японского водяного Каппа-ролл с огурцом и кунжутом

6 шт | 270.-

## Чука маки

ролл с водорослями вакаме

6 шт | 250.-

## Соевый соус

50 гр | 30.-

# Rolls



## Ролл с креветкой и угрём

Угорь, креветка, сыр крематте, семга, авокадо, красная икра

8 шт | 1300.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Rolls



Ролл с лососем  
и сыром крематте

ролл из охлажденного лосося  
со сливочным сыром

8 шт | 1300.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Rolls



## Ролл с черной икрой

Нежный ролл черной осетровой икрой, тунцом, сливочным сыром и авокадо

8 шт | 1800.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-



# Rolls



## Ролл с масляной рыбой и креветкой

Тигровая креветка, манго, маслянная рыба, сыр крематте, авокадо и икра палтуса

8 шт | 1300.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Rolls



## Ролл Камчатка

ролл с дальневосточным крабом, свежим огурцом, омлетом и сливочным сыром

8 шт | 1000.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Rolls

## Запеченный ролл с мидиями

авокадо, огурцом, японским омлетом, соусом спайси в обсыпке тобики под сыром моцарелла

8 шт | 750.-

## Ролл Канада

вкуснейший ролл с огурцом, лососем, мягким сливочным сыром, обернутый угрем в соусе унаги

8 шт | 950.-

Рекомендуем добавить  
Черный трюфель 1 гр | 250.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Rolls

## Филадельфия

Ролл с огурцом и нежным сливочным сыром, обернутый охлажденным лососем

8 шт | 950.-

## Ролл Калифорния

классический ролл с японским омлетом, сыром крематте и авокадо в обсыпке тобики

- с угрем 8 шт | 800.-
- с крабом 8 шт | 900.-
- с лососем 8 шт | 900.-
- с креветкой 8 шт | 800.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Rolls



## Ролл Никкей с щучьей икрой и эдамаме

Филе норвежского лосося, тунец,  
авокадо, бобы эдамаме, огурец,  
сливочный сыр, соус татаки

8 шт | 1300.-

# Rolls

## Риф ролл

с тигровой креветкой,  
подкопченным лососем,  
свежим огурцом, сливочным сыром  
и японским соусом

8 шт | 850.-

## Ролл Тейшоку

популярный ролл  
с маринованным лососем,  
соленым огурцом  
и сливочным сыром

8 шт | 650.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Rolls

## Радуга ролл

бестселлер среди роллов.  
Для тех случаев, когда хочется сразу  
три вида рыбы.  
Нежнейший лосось, копченый угорь  
и яркий тунец в идеальном сочетании  
с сыром крематте, креветками,  
свежим огурцом и авокадо

8 шт | 950.-



Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Rolls

Рекомендуем добавить  
Черный трюфель 1 гр | 250.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

## Дракон ролл

самый популярный ролл  
с копченым угрем,  
сыром креметте,  
креветкой и свежим  
огурцом

8 шт | 1100.-

Соевый соус 50 гр | 30.-



# Rolls

## Ролл с тунцом и авокадо

ролл со свежим тунцом  
и креветкой завернутый  
в авокадо с соусом унаги

8 шт | 1300.-

Рекомендуем добавить  
Черный трюфель 1 гр | 250.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Rolls



## Ролл Нежность

премиальный ролл без риса -  
с мясом краба, лососем,  
двумя видами икры и авокадо

8 шт | 1300.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Hot rolls

## Ролл с гребешком и семгой

Гребешок, семга, сыр крематте, вяленые томаты, лист салата, огурец, рис, соус тайский чили

8 шт | 950.-



## Фьюжн

Камчатский краб, семга, икра масаго, рисовая шапка на основе сливок и свежей зелени

8 шт | 950.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Hot rolls

## Итальянский ролл

жареный ролл  
с тигровой креветкой,  
авокадо, сыром  
и тобико

8 шт | 900.-

## Американский ролл

теплый ролл  
с копченым угрем  
и лососем, омлетом,  
огурцом, сливочным  
сыром и тобико

8 шт | 900.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Hot rolls

## Ролл Кайсо с угрем

копченый угорь, водоросли чука, хрустящие листья салата, ореховый соус

8 шт | 900.-

Имбирь 15 гр | 30.-

Васаби 15 гр | 30.-

Соевый соус 50 гр | 30.-

# Soups

## Том ям с морепродуктами

насыщенный Тайский суп с тигровыми креветками, черными мидиями, кальмарами, острым Чили, грибами шиитаки, кинзой и лаймом, подается с рисом в качестве гарнира

350 мл | 900.-

## Сырный суп

суп на основе сыров виола, дорблю, маасдам, сулугуни, пармезан. Подается с гренками

300 мл | 750.-

Рекомендуем добавить  
Черный трюфель 1 гр | 250.-

## Грибной крем-суп

с шампиньонами, сливками и гренками

350 мл | 750.-

# Soups



## Уха

Рак, семга, судак, красная икра,  
картофель беби, каперсы, лук порей,  
печеный перец, помидоры черри

300 мл | 1200.-

# Paste



## Тальятелли болоньезе с говядиной

Традиционная итальянская паста с говядиной в томатном соусе, с добавлением болгарского перца и сельдерея, маринованными томатами черри под сыром пармезан

400 гр | 990.-

## Орзо с говядиной

Говяжья вырезка, паста орзо, вяленые томаты, помидоры черри, вешенки, лук личи, кинза, белое вино

400 гр | 990.-

Рекомендуем добавить  
Черный трюфель 1 гр | 250.-





# Paste



## Спагетти карбонара

классическая паста с копченым беконом, черри, сыром пармезан, сливками и перепелиным яйцом

385 гр | 850.-

Рекомендуем добавить

Черный трюфель 1 гр | 250.-

# Paste

## Тальятелли с лисичками и трюфелем

Паста с лисичками, шампиньонами,  
чёрным трюфелем и сыром пармезан.  
Приготовлена с соусом  
на основе белого вина и сливок

360 гр | 990.-

## Тальятелли с морепродуктами

Паста с креветками,  
семгой, кальмарами  
и красной икрой.  
Подаётся с соусом  
на основе песто,  
сливок и вина.  
Посыпается тёртым  
сыром пармезан

420 гр | 1500.-

Рекомендуем добавить  
Чёрный трюфель 1 гр | 250.-

# Paste



## Спагетти с крабом и рапаном

Спагетти, мясо краба, щупальца осьминога, рапан, подается в соусе на основе белого вина

340 гр | 1500.-

# *Fish dishes*



## **Осьминог**

Щупальца осьминога приготовленные на гриле, подаются с мини болгарским перцем, томатами черри и пюре из сельдерея

330 гр | 2000.-

# *Fish dishes*



## **Пикантный стейк-гриль из осетра**

на гриле с цукини и икрой палтуса  
под соусом Бер Блан

400 гр | 2800.-

# *Fish dishes*



## Голубцы с крабом

Мясо камчатского краба, сливочный сыр, пекинская капуста, соус на основе белого вина и сливок. Подаётся с красной и щучьей икрой

210 гр | 1300.-

Рекомендуем добавить  
Черный трюфель 1 гр | 250.-

# *Fish dishes*



Омар с пастой орзо

600 гр | 5500.-

# *Fish dishes*

Пельмени с лососем

250 гр | 700.-

Рекомендуем добавить  
Черный трюфель

1 гр | 250.-





# Fish dishes



## Семга в сливочно-икорном соусе

стейк сёмги, подаётся  
со сливочно-икорным  
соусом и лимоном

250 гр | 1900.-



## Судак на гриле

с картофелем бейби,  
новозеландскими мидиями  
и соусом на основе капусты,  
радицио и белого вина

300 гр | 900.-



# *Fish dishes*



## **Чилийский сибас**

Филе чилийского сибаса, соус песто, грибы вешенки, помидоры черри, оливки, шпинат, чеснок и трюфельное масло

410 гр | 2800.-

# Steaks



## Говядина вагью

Премиальная японская говядина  
мраморности A5 приготовленная на гриле

100 гр | 6500.-

# Steaks



Рибай  
Стриплойн  
Портер хаус  
Утиная грудка

100 гр | 1000.-  
100 гр | 800.-  
100 гр | 1000.-  
100 гр | 350.-

Каре баранины  
Стейк из куриной грудки  
Волжский осётр  
Норвежский лосось

100 гр | 650.-  
100 гр | 190.-  
100 гр | 900.-  
100 гр | 700.-

# *Meat Dishes*



## **Утиная грудка Джейми Оливера**

Нежная утиная грудка в сопровождении  
пюре из свеклы и сельдерея

400 гр | 1100.-

# Meat Dishes



## Стейк из белокочанной капусты от шефа

нежное и ароматное блюдо.  
белокочанная капуста с сырным соусом,  
в дополнении красного сухого вина и сыра чечил

400 гр | 650.-

# Meat Dishes



## Говядина вагю с черным рисом

Премиальная японская говядина мраморности A5 на гриле.  
Подаётся с со спаржей, рисом nero,  
приготовленным на топленном масле и перечным соусом

200 гр | 5500.-

# Meat Dishes



## Вырезка оленины с запечённым романо

Вырезка оленины  
приготовленная на гриле.  
Подаётся с запечённым  
в ореховом соусе романо,  
вареньем из шишек  
и брусничным соусом

240 гр | 2900.-



# Meat Dishes

## Томленая баранья рулька

со шпинатом и картофельным пюре

400 гр | 1300.-



## Медальоны из говядины

с цукини на гриле, вешенками  
и грибным соусом

350 гр | 1300.-



# *Meat Dishes*



## **Оссобуко с орзо**

Стейк с мозговой костью длительного томления.  
Подается с пастой орзо

650 гр | 2000.-

# Side dishes & sauces



Вешенки  
жареные с луком

150 гр | 250.-



Рис с овощами

150 гр | 250.-



Бобы эдамаме  
с ореховым  
соусом

150 гр | 350.-



Картофельное  
пюре с сыром  
моцарелла

150 гр | 250.-



Спаржа на гриле

150 гр | 590.-

## Соусы

Ореховый

50 гр | 90.-

Барбекю

50 гр | 90.-

Грибной

50 гр | 90.-

Сырный

50 гр | 90.-

Песто

50 гр | 90.-

Цезарь

50 гр | 90.-

Острый

50 гр | 90.-

Тайский Чили

50 гр | 90.-

Японский

50 гр | 90.-

Перечный

50 гр | 150.-

# Desserts



Шоколадный брауни  
с авторским кремом Каталана  
180 гр | 800.-

# Desserts



## Десерт «Анна Павлова»

Классический десерт сочетающий в себе легкость изящность. Хрустящее безе, нежный сливочный крем и свежие ягоды

140 гр | 800.-

# Desserts



## Помпей

оригинальный десерт  
с интересной подачей.  
Шоколадный шар со свежей ягодой  
и кремом Тоффи на основе  
белого шоколада.

160 гр | 700.-

# Desserts

## Тропическое манго

нежный манговый мусс  
с белым шоколадом  
и кусочками манго

200 гр | 600.-

## Авторский чизкейк Нью Йорк

с сезонной ягодой  
и жареным миндалем

250 гр | 590.-



# Desserts



## Поцелуй Гаспарини

арахис, смородиновый ликер,  
сезонная ягода с яркой  
запеченной кремовой корочкой,  
нежный внутри и тающий во рту

200 гр | 800.-



## Крем-брюле

с хрустящей  
карамельной корочкой  
и сезонной ягодой

150 гр | 450.-

## Горячий шоколад

рекомендуем со свежими ягодами и фруктами

100 гр | 300.-





# Fruits

## ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ

Перед тем как сделать заказ, уточните у официанта

Инжир 50 гр | 300.-

Персик 100 гр | 180.-

Ананас 1/4 шт | 500.-

Гранат 100 гр | 100.-

Манго королевское 1 шт | 1500.-

Манго 1 шт | 420.-

Питахья 1 шт | 1500.-

Маракуйя 1 шт | 400.-

Виноград 100 гр | 100.-

Малина 50 гр | 400.-

Клубника 50 гр | 350.-