

# ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

## САЛАТЫ

<b>Салат «Греческий»</b> (овощной салат под соусом «Фетаки»)	200 гр.	290 руб.
<b>Салат «Моцарелла»</b> (помидоры с сыром «моцарелла» под соусом «Бальзамик» и микс салат)	200 гр.	340 руб.
<b>Салат «Ностальгия»</b> (филе курицы, язык говяжий, лук порей, грибы белые, перепелиное яйцо, огурцы, картофель, морковь, под оригинальным соусом на основе майонеза)	250 гр.	290 руб.
<b>Тар – тар из семги</b> (филе семги, филе авокадо, филе апельсина, тобико, каперсы, кедровые орешки, соус «Перияки»)	180 гр.	390 руб.
<b>Салат из Фукколы с креветками</b> (Фуккола, помидоры «Черри», сыр «Пармезан», тигровые креветки, кедровые орешки под соусом «винегрет»)	200 гр.	390 руб.
<b>Салат «Цезарь»</b> (микс салат и обжаренная куриная грудка под классическим соусом «Цезарь» и сыром «Пармезан»)	200 гр.	320 руб.
<b>Салат «Ясмин»</b> (айсберг, болгарский перец, сыр, свежие шампиньоны, помидоры конкасе, грецкие орехи, куриная грудка маринованная в тимьяне и оливковом масле под оригинальным соусом)	200 гр.	370 руб.
<b>Салат «Нисуаз»</b> (микс салат, с обжаренным телячьим языком под соусом «Нисуаз»)	200 гр.	310 руб.
<b>Салат «Морская звезда»</b> (салат из морепродуктов под нежной сёмужкой с соусом «Лайм»)	200 гр.	440 руб.

## ГОРЯЧИЕ САЛАТЫ

<b>Салат «Лионез»</b> (куриная печень обжаренная с луком, микс салат, яйцо пашот, соусом «лионез»)	200 гр.	360 руб.
<b>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками</b> (микс салат и обжаренные креветки под классическим соусом «Цезарь» и сыром «Пармезан»)	200 гр.	380 руб.
<b>Салат «Конквистадор»</b> (говяжья вырезка, листья салата латук, редис и помидоры конкасе)	200 гр.	370 руб.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Фуретики из баклажан</b> (баклажаны фаршированные сыром и зеленью)	200 гр.	270 руб.
<b>Сырное ассорти</b> (нарезка из сыров «Эдам», «Сулугуни», «Дор Блю», «Чечил»)	240 гр.	420 руб.
<b>Мясное ассорти</b> (балык х/к, язык отварной, бастурма)	230 гр.	440 руб.
<b>Рыбное ассорти</b> (с/с семга, угорь копченый, осетрина х/к)	230 гр.	580 руб.
<b>Соленья</b> (квашеная капуста, соленые огурцы, соленые помидоры, чеснок маринованный)	320 гр.	320 руб.
<b>Овощной букет</b> (свежие овощи с соусом на Ваш выбор)	320 гр.	360 руб.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Кесадилья с курицей</b> (мексиканская лепешка с курицей, болгарским перцем, кукурузой, луком, соусами «Сальса» и «Туакамоле»)	300 гр.	390 руб.
<b>Кесадилья с сыром</b> (мексиканская лепешка с сыром, грибами и луком, соусами «Сальса» и «Туакамоле»)	300 гр.	330 руб.
<b>Крылышки «Баффало»</b> (куриные крылышки, обжаренные во фритюре с соусом на Ваш выбор)	300 гр.	390 руб.
<b>Жюльен грибной</b> (шампиньоны в сливочном соусе, запеченные с сыром)	100 гр.	150 руб.
<b>Жюльен куриный</b> (курица в сливочном соусе, запеченная с сыром)	100 гр.	160 руб.
<b>Шашлычки из королевских креветок</b> (подаются с цветной капустой и соусом «криль»)	250 гр.	390 руб.

<b>Пальяттели с крабовым мясом</b> (классическая итальянская паста с крабовым мясом)	300 гр.	460 руб.
<b>Феттучини с куриным филе</b> (итальянская паста с куриным филе, баклажанами, кедровыми орешками и соусом «Песто»)	300 гр.	390 руб.
<b>Креветки отварные</b> (креветки отваренные в пиве)	250 гр.	310 руб.
<b>Блинчики с красной икрой</b>	150 гр.	290 руб.
<b>Блинчики с семгой с/с</b>	170 гр.	290 руб.
<b>Картофель жареный с грибами и луком</b>	250 гр.	290 руб.

## СУПЫ

<b>Борщ</b> (борщ, приготовленный по классическому рецепту, на говяжьей грудинке)	250 гр.	190 руб.
<b>Щи из щавеля</b> (подается с отварным яйцом)	250 гр.	180 руб.
<b>Суп-крем из шампиньонов</b> (суп-крем из шампиньонов и белых грибов подается с гренками)	250 гр.	230 руб.
<b>Солянка мясная</b> (приготовлена по старо-русскому рецепту)	250 гр.	230 руб.
<b>Суп – лапша куриная</b> (подается с перепелиным яйцом)	250 гр.	190 руб.
<b>Суп томатный с морепродуктами</b> (подается с тигровыми креветками и кальмарами «беби»)	250 гр.	240 руб.
<b>Солянка рыбная</b> (солянка рыбная с морским окунем)	250 гр.	240 руб.
<b>Торжачие австрийские булочки</b> (4 шт. в ассортименте)	120 гр.	120 руб.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Дорадо запеченная с овощами</b> (дорадо, баклажаны, помидоры, цукини, лук, моцарела)	500гр.	560 руб.
<b>Рыба в конверте</b> (филе морского окуня запеченное в конверте)	310 гр.	460 руб.
<b>Семга запеченная</b> (филе семги запеченное с сыром и грибами на ломтиках картофеля)	330 гр.	530 руб.
<b>Стейк из семги де шампань</b> (филе семги с овощным рататутем и соусом «Наршараб»)	360 гр.	540 руб.
<b>Рулет по - итальянски</b> (куриный рулет с начинкой из грибов, болгарского перца и сыра. подается с овощным салатом под сырным соусом)	350 гр.	490 руб.
<b>Марио</b> (телятина фаршированная голубым сыром, орехами и зеленью подается с картофельной паутинкой фаршированной овощами под соусом «Белое вино»)	350 гр.	590 руб.
<b>Фахитас с курицей</b> (куриное филе жареное с болгарским перцем и луком, подается лепешкой, сметаной, соусами «сальса» и «чеддер»)	300 гр.	460 руб.
<b>Фахитас с говяжьей вырезкой</b> (говяжья вырезка жареная с болгарским перцем и луком, подается с лепешкой, сметаной, соусами «сальса» и «чеддер»)	300 гр.	490 руб.
<b>Печень куриная</b> (куриная печень обжаренная с болгарским перцем и луком в сливочно – горчичном соусе с картофельным пюре и салатом «Фриз»)	400 гр.	440 руб.
<b>Отбивная из телятины</b> (подается с картофелем Тратен де - фенуа и соусом «барбекю»)	310 гр.	540 руб.
<b>Пурнедо</b> (стейк из говядины с рукколой и запеченным картофелем грибами и сыром, соусом «грин пеппер»)	410 гр.	620 руб.
<b>Бифстроганов</b> (кусочки телятины с болгарским перцем, шампиньонами и луком в сливках подается с картофелем по - деревенски)	290 гр.	460 руб.
<b>Стейк по - Турецки</b> (Рубленая баранина с картофелем, помидорами запеченная под сыром)	350 гр.	490 руб.
<b>Скоблянка из говядины</b> (говядина жареная с луком, грибами и картофелем в сметанном соусе. Подается под тертым сыром и оформляется помидорами «черри».)	335 гр.	450 руб.
<b>Скоблянка из курицы</b> (куриное филе жареное с луком, грибами и картофелем в сметанном соусе. Подается под тертым сыром и оформляется помидорами «черри».)	335 гр.	420 руб.

# АРАБСКАЯ КУХНЯ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

<b>Табулли</b> (петрушка, лук, помидоры, пшеница, оливковое масло, лимон)	150 гр.	250 руб.
<b>Хомос</b> (гороховое пюре с кунжутной пастой)	120 гр.	200 руб.
<b>Хомос «Бейрут»</b> (гороховое пюре с кунжутной пастой, зеленью и помидорами)	120 гр.	230 руб.
<b>Бабагануж</b> (печеные баклажаны, с овощами и оливковым маслом)	120 гр.	250 руб.
<b>Мутабаль</b> (печеные баклажаны с кунжутной пастой заправленные грецким орехом и чесноком)	120 гр.	250 руб.
<b>Фатуш</b> (микст салат, свежая мята, огурцы, помидоры, редис, болгарский перец, арабские гренки и специи)	200 гр.	280 руб.
<b>Мини - меза</b> (хомос, мутабаль, хомос «бейрут», бабагануж.)	250 гр.	380 руб.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Лепешка с овощами</b> (Арабский хлеб фаршированный свежими овощами)	150 гр.	160 руб.
<b>Лепешка с сыром</b> (Арабский хлеб фаршированный сыром)	150 гр.	160 руб.
<b>Лепешка с мясом</b> (Арабский хлеб фаршированный рубленой бараниной)	150 гр.	190 руб.
<b>Лепешка с сыром и мясом</b> (Арабский хлеб фаршированный рубленой бараниной и сыром)	180 гр.	240 руб.
<b>Лепешка с овощами и мясом</b> (Арабский хлеб фаршированный рубленой бараниной и овощами)	180 гр.	240 руб.

## Гриль

<b>Кебаб Сирийский</b> (рубленая баранина приготовленная по-старинному сирийскому рецепту, подается с запеченными в арабском хлебе овощами )	300 гр.	450 руб.
<b>Кебаб Турецкий</b> (рубленая баранина, приготовленная по турецкому рецепту, с острыми специями, подается с запеченными в арабском хлебе овощами)	300 гр.	450 руб.
<b>Кебаб куриный</b> (рубленое филе курицы со специями,, сыром , грибами. подается с запеченными в арабском хлебе овощами)	300 гр.	450 руб.
<b>Филе теленка</b> (нежнейшая телячья вырезка, маринованная в арабских специях, подается с запеченными в арабском хлебе овощами )	300 гр.	610 руб.
<b>Баранина на кости</b> (баранья корейка, маринованная в арабских специях, подается с запеченными в арабском хлебе овощами )	300 гр.	690 руб.
<b>Шшиш-Таук</b> (Куриный шашлык, приготовленный в арабских специях подается с запеченными в арабском хлебе овощами )	300 гр.	480 руб.
<b>Цыпленок табака</b> (Филе цыпленка маринованное в арабских специях)	300 гр.	420 руб.
<b>Овощи гриль</b> (баклажаны , цукини , помидоры , болгарский перец , )	200 гр.	310 руб.

# Новые коктейли

## От ресторана «ЯСМИН»

### Кофе – шоты алкогольные

<b>Ирландский кофе шот</b> Джемисон эспрессо сливки	50 мл.	140 руб.
<b>Французский кофе шот</b> Арарат эспрессо сливки	50 мл.	140 руб.
<b>Кубинский кофе шот</b> Темный ром эспрессо сливки	50 мл.	140 руб.
<b>Сливочный кофе шот</b> Бейлис эспрессо сливки	50 мл.	140 руб.

### Кофе – шоты безалкогольные

<b>Сладкий и бодрящий кокос</b> Кокосовый сироп эспрессо сливки	50 мл.	120 руб.
<b>Сладкая и бодрящая ваниль</b> Ванильный сироп эспрессо сливки	50 мл.	120 руб.
<b>Сладкая и бодрящая клубника</b> Клубничный сироп эспрессо сливки	50 мл.	120 руб.
<b>Сладкий и бодрящий банан</b> Банановый сироп эспрессо сливки	50 мл.	120 руб.



## Десерты

<i>Кнафи (восточный десерт из сладкой лапши с арабским творогом в медовом сиропе)</i>	<i>150 гр.</i>	<i>320 руб.</i>
<i>Шейбия (восточный десерт из слоеного теста с арабским творогом или орешками в медовом сиропе)</i>	<i>170 гр.</i>	<i>320 руб.</i>
<i>Пирамису – кофейный торт</i>	<i>150 гр.</i>	<i>260 руб.</i>
<i>Орехово – морковный торт с изюмом с Ванильным кремом</i>	<i>150 гр.</i>	<i>240 руб.</i>
<i>Патен (Яблоки запеченные в карамели и слоеном тесте подается с мороженым)</i>	<i>250 гр.</i>	<i>290 руб.</i>
<i>Брауниз (Шоколадный десерт с орехами и мороженым)</i>	<i>150 гр.</i>	<i>260 руб.</i>
<i>Сладкие блинчики с соусом на Ваш выбор (варенье или мед)</i>	<i>200 гр.</i>	<i>210 руб.</i>
<i>Бахлава Сирийская (ассорти из восточных сладостей)</i>	<i>6 шт. 50 гр.</i>	<i>230 руб.</i>
<i>Мраморный клубнично-творожный десерт</i>	<i>220 гр.</i>	<i>230 руб.</i>
<i>Фруктовый салат</i>	<i>150 гр.</i>	<i>260 руб.</i>
<i>Мороженое в ассортименте «Мочеріск» (На Ваш выбор шоколадное с лепестками шоколада ,клубничное с ягодами клубники или ванильное)</i>	<i>100 гр.</i>	<i>250 руб.</i>
<i>Клубника со сливками</i>	<i>150 гр.</i>	<i>410 руб.</i>
<i>Фруктовое ассорти</i>	<i>500 гр.</i>	<i>540 руб.</i>
<i>(яблоко, груша, апельсин, клубника, киви, виноград)</i>		

## ВИННАЯ КАРТА

0,75л

### белое

Пти Шабли (Франция) .....	2200 руб.
Пино Гриджио Карневале ди Венеция (Италия).....	1990 руб.
Соаве "Карневале ди Венеция" ДОК (Италия).....	1490 руб.
МАПУ Совиньон Блан (Чили) .....	1200 руб.
Шардоне пор Эскудо Рохо (Чили) .....	1950 руб.
Маркес де Касерес Бланко/ *Риоха ДОК (Испания) .....	1800 руб.

### РОЗОВОЕ

Маркес де Касерес Росадо/ *Риоха ДОК (Испания) .....	1950 руб.
---	-----------

**красное**

0,75л

**Божоле Вилляж /**

**\*Вэн Жорж Дюбеф (Франция) ..... 1990 руб.**

**Шевалье Лакассан Бордо Блан/**

**\*Бордо (Франция) ..... 1400 руб.**

**Кьянти Фрассине ДОКГ (Италия) ..... 1550 руб.**

**Конте Фоско Вальполичелла ДОК (Италия)..... 1400 руб.**

**МАПУ Каберне Совиньон /**

**\*Барон Филипп де Ротшильд (Чили) ..... 1200 руб.**

**Эскудо Рохо /**

**\*Барон Филипп де Ротшильд Майпо (Чили) ..... 1950 руб.**

**Маркес де Касерес Крианса /**

**\*Риоха ДОК (Испания)..... 2300 руб.**

## **ВИНА ПО БОКАЛАМ**

**0,15 мл**

<b>Шардоне "Луи Галю"</b> <b>белое полусладкое(Франция) .....</b>	<b>230 руб.</b>
<b>Мерло "Луи Галю"</b> <b>красное полусладкое (Франция) .....</b>	<b>230 руб.</b>
<b>Конте Фоско Мерло Рубиконе</b> <b>красное сухое (Италия).....</b>	<b>230 руб.</b>
<b>Конте Фоско Пино бьянко-Шардоне Рубиконе</b> <b>белое сухое (Италия).....</b>	<b>230 руб.</b>
<b>Вино сливовое со сливами 0,1мл .....</b>	<b>230 руб.</b>
<b>Ламбруско белое сладкое (Италия).....</b>	<b>230 руб.</b>
<b>Ламбруско красное п/сладкое (Италия).....</b>	<b>230 руб.</b>

## **ИГРИСТЫЕ ВИНА**

<b>Мартини Асти 0,75 мл.....</b>	<b>2100 руб.</b>
<b>Мартини Просеко 0,75 мл.....</b>	<b>2100 руб.</b>
<b>Буржуа Российское шампанское 0,150 мл.....</b>	<b>140 руб.</b>
<b>Буржуа Российское шампанское 0,75 мл.....</b>	<b>590 руб.</b>
<b>Шевалье Лакассан игристое 0,75 мл</b> <b>(полусухое) (Франция) .....</b>	<b>1350 руб.</b>

# **БАРНЯЯ КАРТА**

## **Бочковое Пиво**

<i>Дабл Шоколад</i>	<i>темное</i>	<i>Ирландия</i>	<i>0,5 л.</i>	<i>290 руб.</i>
<i>Жигули Барное</i>		<i>Россия</i>	<i>0,5 л.</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Хамовники</i>	<i>нефильтрованное</i>	<i>Россия</i>	<i>0,5 л.</i>	<i>210 руб.</i>
<i>Хамовники</i>	<i>нефильтрованное</i>	<i>Россия</i>	<i>0,3 л.</i>	<i>190 руб.</i>

## **Бутылочное Пиво**

<i>Клаусталер</i>	<i>(без алк.)</i>		<i>0,33 л.</i>	<i>160 руб.</i>
<i>Хайнекен</i>			<i>0,33 л.</i>	<i>130 руб.</i>

## **К пиву**

<i>Арахис</i>			<i>40 гр.</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Фисташки</i>			<i>40 гр.</i>	<i>120 руб.</i>

## Аперитивы

<i>Мартини Бианко</i>	<i>1 л. / 100 мл.</i>	<i>1800 / 180 руб.</i>
<i>Мартини Розе</i>	<i>1 л. / 100 мл.</i>	<i>1800 / 180 руб.</i>
<i>Мартини Россо</i>	<i>1 л. / 100 мл.</i>	<i>1800 / 180 руб.</i>
<i>Мартини Экстра драй</i>	<i>1 л. / 100 мл.</i>	<i>1800 / 180 руб.</i>
<i>Кампари Битер</i>	<i>1 л. / 50 мл.</i>	<i>3600 / 180 руб.</i>

## Коньяк

<i>Хенесси ХО</i>	<i>1 л. / 50 мл.</i>	<i>17800/890 руб</i>
<i>Хенесси ВС</i>	<i>1 л. / 50 мл.</i>	<i>8800 / 440 руб.</i>
<i>Хенесси ВСОП</i>	<i>1 л. / 50 мл.</i>	<i>11000 / 550 руб.</i>
<i>Мартель ВС</i>	<i>1 л. / 50 мл.</i>	<i>8800 / 440 руб.</i>
<i>Мартель ВСОП</i>	<i>1 л. / 50 мл.</i>	<i>11000 / 550 руб.</i>
<i>Арарат</i>	<i>1 л. / 50 мл.</i>	<i>4400 / 250 руб.</i>

## Виски

<i>Вильям Лоусонс</i>	<i>1л. / 50 мл.</i>	<i>3400 / 170 руб.</i>
<i>Джек Дэниелс</i>	<i>1л. / 50 мл.</i>	<i>5800 / 290 руб.</i>
<i>Дж. Уокер (ред лейбл)</i>	<i>1л. / 50 мл.</i>	<i>4400 / 220 руб.</i>
<i>Дж. Уокер (блек лейбл)</i>	<i>1л. / 50 мл.</i>	<i>5800 / 290 руб.</i>
<i>Балантайс Файнест</i>	<i>1л. / 50 мл.</i>	<i>4400 / 220 руб.</i>
<i>Чивас ригал 12 лет</i>	<i>1л. / 50 мл.</i>	<i>5800 / 290 руб.</i>
<i>Джемисон</i>	<i>1л. / 50 мл.</i>	<i>5000 / 250 руб.</i>
<i>Джим Бим (белый)</i>	<i>1л. / 50 мл.</i>	<i>4400 / 220 руб.</i>
<i>Джим Бим (черный)</i>	<i>1л. / 50 мл.</i>	<i>5400 / 270 руб.</i>
<i>Дюарс Уайт Лейбл</i>	<i>1л. / 50 мл.</i>	<i>4400 / 220 руб.</i>

## Джин

<i>Гордонс</i>	<i>1л. / 50 мл.</i>	<i>4000 / 200 руб.</i>
<i>Бифитер</i>	<i>1л. / 50 мл.</i>	<i>4000 / 200 руб.</i>

## Шекила

Камино Реал Бланко	0,75л. / 50 мл.	3150 / 210 руб.
Сауза Серебряная	1л. / 50 мл.	4600 / 230 руб.
Сауза Золотая	1л. / 50 мл.	4600 / 230 руб.

## Ром

Бакарди Супериор Карта Бланка	1л./ 50 мл.	4400 / 220 руб.
Бакарди Блек (темный)	0,75л. / 50 мл.	3750 / 250 руб.
Бакарди Оро (золотой)	0,75л. / 50 мл.	3750 / 250 руб.
Бакарди Оакхарт Пряный	0,75л. / 50 мл.	3750 / 250 руб.

## Водка

Русский Стандарт Империя	1л./0,5л./ 50 мл.	4000/2000/ 200 руб.
Русский Стандарт Platinum	1л./0,5л./ 50 мл.	3400/1700/ 170 руб.
Русский Стандарт Gold	1л./0,5л./ 50мл.	3000/1500/ 150 руб.
Русский Стандарт Original	1л./0,5л./50 мл.	2400/1200/120 руб.
Белуга	1л./0,5л./50 мл.	5800/2900/290 руб.

## Абсент

Абсент (Ксента)	1 л./0,5л./ 50мл.	5800/2900/ 290 руб.
-----------------	-------------------	---------------------

## Ликеры

Бейлис	1л. / 50 мл.	4800 / 240 руб.
Куантро	1л. / 50 мл.	4800 / 240 руб.
Калуа	1л. / 50 мл.	4800 / 240 руб.
Малибу	1л. / 50 мл.	4800 / 240 руб.
Самбука Итака	0,7л. / 50 мл.	3920 / 280 руб.
Ягермайстер	0,7л / 50 мл	3500 / 250 руб.

## Алкогольные Коктейли

<b>Мохито double</b> (2-ой ром , мята , лайм , спрайт)	250 мл	390 руб.
<b>Взрыв мозга</b> Водка, мартини белый, Бейлис, гренадин	50 мл	190 руб.
<b>Пино қолада</b> Ром, малибу, соқ ананасовый	250 мл	240 руб.
<b>Маргарита</b> Шеқила, Куантро, лимонный соқ	200 мл	240 руб.
<b>Клубничная Маргарита</b> Шеқила, клубничный ликер, свежая клубника	200 мл	290 руб.
<b>Маргарита Блю Скай</b> Шеқила, Блю Курасао, лимонный соқ	200 мл	290 руб.
<b>Секс на пляже</b> Водка ,персиқовый ликер, соқ апельсиновый	250 мл	240 руб.
<b>Шеқила Санрайз</b> Шеқила, апельсиновый соқ, гренадин	250мл	260 руб.
<b>Виски Кола</b>	150 мл	200 руб.
<b>Экстрим</b> Абсент, куантро, ред булл ,мята	250 мл	370 руб.
<b>Унесенные ветром</b> Калуа, Куантро, Блю Курасао, сливки	115 мл	370 руб.
<b>Голубые Гаваи</b> Ром, малибу, блю курасао, ананасовый соқ	250 мл	260 руб.
<b>Черный Русский</b> Водка, Калуа	75 мл	260 руб.
<b>Белый Русский</b> Водка, Калуа, сливки	100 мл	290 руб.
<b>Мохито</b> Мята. Ром, лайм, спрайт	250 мл	270 руб.
<b>Блю Мохито</b> Мята, Ром, Блю курасао, лайм, спрайт	250 мл	290 руб.
<b>Кир Рояль</b> Шампанское, ликер черная смородина	150 мл	190 руб.
<b>Оргазм</b> Калуа, Куантро, Бейлис, сливки	150 мл	230 руб.
<b>Лонг Айленд Айс ПИИ</b> Шеқила, Ром, Водка, Куантро, Джин, қола	250 мл	320 руб.
<b>Банановая корова</b> Ром светлый, банановый ликер, сливки.	150 мл	250 руб.
<b>Мартини Роқс</b> Мартини бианко ,свежевыжатый соқ лайма	100 мл	240 руб.

## Горячие алкогольные коктейли

<b>Хиросима</b> Самбука, Бейлис, абсент, гренадин	50 мл.	230 руб.
<b>Баскетбол</b> (Коньяк, куантро)	50 мл.	240 руб.
<b>Марихуана</b> Гренадин, блю курасао, Кампари, абсент.	60 мл.	260 руб.
<b>Сотрясение Мозга</b> Ром, джин, абсент, қола. лимонный сок	100 мл	370 руб.
<b>Б-52</b> Калуа, Бейлис, Куантро	50 мл	220 руб.
<b>Глнтвейн</b> Вино, фрукты, гвоздика, корица.	175 мл.	290 руб.

## Безалкогольные коктейли

<b>Банановый коктейль</b> Банан, яблоко, молоко	300 мл.	260 руб.
<b>Клубничный коктейль</b> Клубника, банан, молоко	300 мл.	280 руб.
<b>Свежий фрукт</b> Апельсин, банан, яблоко	300 мл.	280 руб.
<b>Молочный коктейль</b> Клубничный, ванильный, шоколадный.	300 мл.	210 руб.
<b>Холодный фрукт</b> Микс из тропических соков, с бананом и мороженым	300 мл.	220 руб.
<b>Мохито</b> Мята, лайм, спрайт	250 мл.	220 руб.
<b>Фруктовый бриз</b> Микс тропических фруктов с ананасовым соком	300 мл.	230 руб.
<b>Вишневый шейк</b> Ягоды вишни, яблочный сок, вишневый сок	300 мл.	240 руб.
<b>Озорная груша</b> Свежая груша, персиковый сок, дынный сироп, гренадин	300 мл.	240 руб.
<b>Лимонад с натуральным сиропом</b> (тархун, ситро, лимон, мята, вишня)	300 мл.	180 руб.

### Безалкогольные напитки

<i>Пепси- кола, Пепси – кола лайт (в стекле)</i>	<i>0,25 л</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сэвен - Ап , Миринда (в стекле)</i>	<i>0,25л</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Тониқ(в стекле)</i>	<i>0,25 л</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Эвиан</i>	<i>0,33 л</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Феррарелле</i>	<i>0,33 л</i>	<i>140 руб.</i>
<i>Адреналин Раиш</i>	<i>0,25 л</i>	<i>170 руб.</i>
<i>Соқи в ассортименте</i>	<i>0,2 л.</i>	<i>80 руб.</i>

### Свежевыжатые соқи

<i>Апельсиновый</i>	<i>0,2 л</i>	<i>220 руб.</i>
<i>Грейпфрутовый</i>	<i>0,2 л</i>	<i>220 руб.</i>
<i>Морковный</i>	<i>0,2 л</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Яблочный</i>	<i>0,2 л</i>	<i>220 руб.</i>
<i>Ананасовый</i>	<i>0,2 л</i>	<i>350 руб.</i>

### Горячие напитки

<i>Горячий шоколад</i>	<i>175 мл</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Горячий шоколад взбит. Сливками</i>	<i>175 мл</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Эспрессо</i>	<i>40 мл</i>	<i>90 руб.</i>
<i>Двойной эспрессо</i>	<i>100 мл</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Капучино</i>	<i>120 мл</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Американо</i>	<i>100 мл</i>	<i>160 руб.</i>
<i>Кофе «Глясе»</i>	<i>175 мл</i>	<i>240 руб.</i>
<i>Кофе по-венски</i>	<i>175 мл</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Кофе «Лате»</i>	<i>175 мл</i>	<i>220 руб.</i>
<i>Кофе по – арабски</i>	<i>50 мл</i>	<i>190 руб.</i>
<i>Молоко или сливки</i>	<i>50 мл.</i>	<i>30 руб.</i>

## *Чайная коллекция*

### *Черный чай*

<i>Чай «Гордость Цейлона»</i>	<i>400 мл</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Чай «По – арабски»</i>	<i>400 мл</i>	<i>210 руб.</i>
<i>Чай «Ясмин»</i>	<i>400 мл</i>	<i>220 руб.</i>

### *Ароматизированный чай*

<i>Чай с бергамотом (черный)</i>	<i>400 мл</i>	<i>190 руб.</i>
<i>Чай «Клубничный зефир»</i>	<i>400 мл</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Чай «Смородиновый микс»</i>	<i>400 мл</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Чай «Наглый Фрукт»</i>	<i>400 мл</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Чай земляника со сливками</i>	<i>400 мл</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Чай земляничный ройбуш</i>	<i>400 мл</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Чай лимонный ройбуш</i>	<i>400 мл</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Чай «Императора»</i>	<i>400 мл</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Чай «Ночь Клеопатры»</i>	<i>400 мл</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Чай «Сказка Шахеризады»</i>	<i>400 мл</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Чай «Сердце Дракона»</i>	<i>400 мл</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Чай «Королевский гибискус»</i>	<i>400 мл</i>	<i>180 руб.</i>

### *Зеленый чай*

<i>Чай «Черный порошок»</i>	<i>400 мл</i>	<i>190 руб.</i>
<i>Чай с бергамотом (зеленый)</i>	<i>400 мл</i>	<i>190 руб.</i>
<i>Чай «Японская липа»</i>	<i>400 мл</i>	<i>190 руб.</i>
<i>Чай с лепестками жасмина</i>	<i>400 мл</i>	<i>210 руб.</i>
<i>Чай «Серебряные нити»</i>	<i>400 мл</i>	<i>210 руб.</i>
<i>Чай «Жасминовая клубника»</i>	<i>400 мл</i>	<i>230 руб.</i>

*Дополнительно к чаю Вы можете заказать (чабрец, корицу или мяту) бесплатно.*

## Кальяны

<i>Кальян на воде</i>	690 руб.
<i>Кальян на молоке</i>	750 руб.
<i>Кальян на соке</i>	750 руб.
<i>Кальян на вине</i>	790 руб.
<i>Кальян на коньяке</i>	850 руб.
<i>Кальян на ликере</i>	850 руб.
<i>Кальян на абсенте</i>	930 руб.
<i>Кальян на яблоке</i>	850 руб.
<i>Кальян на апельсине</i>	850 руб.
<i>Кальян на грейпфруте</i>	920 руб.
<i>Кальян «СУАЛЦАН»</i> <i>(табак со вкусом двойного яблока в свежем яблоке, на абсенте)</i>	1100 руб.
<i>Кальян «ШАХЕРИЗАДА»</i> <i>(табачный микс, в свежем апельсине, на апельсиновом и персиковом ликерах)</i>	1200 руб.
<i>Кальян «МОХИППО»</i> <i>(табак на Ваш выбор, ром, мятный ликер, лед)</i>	980 руб.
<i>Кальян на молоке во фрукте</i>	940 руб.

## Вкусы:

*Фирменный табак «ЯСМИН»*

*Двойное яблоко*

*Красное яблоко*

*Капучино , Клубника*

*Виноград , Апельсин*

*Абрикос , Корица*

*Гранат , Жасмин*

*Ваниль , Вишня*

*Лимон , Персик*

*Ананас , Манго*

*Мята , Банан*

*Ягоды , Дыня*

*Арбуз , Слива*

*Кокос , Мед*

*Сус , Кола*

**Вознаграждение Кальянщику приветствуется!**

*Время курения кальяна ограничено – 45 минут.*

*Уважаемые гости , за порчу мебели штраф 3000 рублей.*

*Сигареты*  
*Курительный набор*  
*(пачка сигарет + зажигалка)*

<i>Сигареты Dunhill Fine Cut Black</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Dunhill Fine Cut Dark Blue</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Dunhill Fine Cut Blue</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Dunhill Fine Cut White</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Dunhill Red</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Dunhill Blue</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Dunhill Gold</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Dunhill White</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Vogue Folies Lilas</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Vogue Arome Jardin sous la neige</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Vogue Arome Diner en ville</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Vogue Arome Balade au parc</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Vogue Folies Platine</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Vogue Blue</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Vogue Lilas</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Vogue Menthe</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Kent Nanotek Neo</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Kent Nanotek Futura</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Kent Nanotek Infina</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Kent HD Neo</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Kent Convertibles</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Kent HD Futura</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигареты Kent HD Infina</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Сигариллы Captain Black Dark Crema</i>	<i>160 руб.</i>
<i>Сигариллы Captain Black Cherise</i>	<i>160 руб.</i>

## Спецпредложение Блюда от Шеф - повара

<b>Салат с теплым сыром «Камамберт»</b>	<b>340 гр.</b>	<b>440 руб.</b>
<i>(нежный летний салат из смеси салатных листьев , заправленных лимонно-горчиичным соусом С добавлением винограда , клубники и свежего инжира .Подается с теплым сыром «Камаберт» в хрустящей корочке.Идеально сочетается с белым вином.)</i>		
<b>Салат «Мль – Мистико»</b>	<b>270 гр.</b>	<b>390 руб.</b>
<i>(микс-салата ,смешанный со свежими овощами , виноградом ,куриным мясом , смесью орехов ,сырами «Камамберт» и «Дор-блю» .Заправляется нежным йогуртовым соусом .)</i>		
<b>Закуска «Крабовый рулет»</b>	<b>/245/70/50/ гр.</b>	<b>440 руб.</b>
<i>(рулет из блинчика начиненного салатом из нежного камчатского краба , мягкого сыра , яйца и рукколы под японским майонезом .Подается со свежим салатом под соусом «Блю-чиз» в сырной корзинке.)</i>		
<b>Закуска «Крученники из семги»</b>	<b>/180/90/30/ гр.</b>	<b>390 руб.</b>
<i>(средиземноморская закуска в виде рулета из тартильи начиненной сырным кремом с пряными травами , свежими овощами и лососем с/с .Подается со свежим салатом из филе лимона ,апельсина ,помидорами «Черри» и маслинами под лимонно-горчиичным соусом в хлебной корзинке.)</i>		
<b>Фирменный бургер «Ясмин»</b>	<b>/350/150/40/40/гр.</b>	<b>390 руб.</b>
<i>(бургер с рубленой бараниной , свежими овощами в нежной булочке с кунжутом . Подается с картофелем фри и соусом.)</i>		
<b>Судак «Анатрюэль»</b>	<b>245 гр.</b>	<b>460 руб.</b>
<i>(жареное филе судака на подушке из овощного жюльена и под соусом «Бер-блан»,оформляется луком Порей и икрой летучей рыбы .)</i>		
<b>Феттучини с лососем</b>	<b>300 гр.</b>	<b>430 руб.</b>
<i>(феттучини св сливочном соусе с лососем и красной икрой.)</i>		

