

## Салаты / Salads



<b>Винегреты: классический</b> / «Vinaigrette» original / .....	180 гр.....	<b>250</b>
<b>с килькой</b> / «Vinaigrette» with sprat / .....	180 гр.....	<b>270</b>
<b>с сельдью</b> / «Vinaigrette» with herring / .....	180 гр.....	<b>270</b>
<b>с груздями</b> / «Vinaigrette» with milk mushrooms / .....	180 гр.....	<b>390</b>
<b>Салат из морской капусты с кальмарами</b> / Sea cabbage with squids / .....	150 гр.....	<b>290</b>
<b>Сельдь под шубой</b> / Salad «Herring with beets & potato» / .....	200 гр.....	<b>390</b>
<b>Цезарь с креветками</b> / Cesar with shrimps / .....	250 гр.....	<b>520</b>
<b>Салат «Сифуд» с заправкой на Ваш выбор</b> <i>Креветки, шупальца кальмара, мясо мидий, авокадо, черри томаты, салат айсберг. Йогурт или оливковое масло</i> / Seafood salad with dressing as you want / .....	200 гр.....	<b>560</b>
<b>Салат из рукколы с ростбифом или креветками и черри томатами</b> .....	170 гр.....	<b>570</b>
<i>/Arugula salad with roast beef or shrimp and cherry tomatoes/</i>		
<b>Теплый мужской салат из ломтиков стейка мраморной говядины с овощами-фри</b> / Warm men's salad with slices of steak of marbled beef with fried vegetables/ .....	200 гр.....	<b>590</b>
<b>Икорный салат</b> (лосось с/с, яйцо, салат айсберг и лолла-росса, красная икра, огурец, домашний майонез) ..	200 гр.....	<b>620</b>
<i>/Salad with caviar: salmon, egg, iceberg lettuce and Lola Rossa, red caviar, cucumber, homemade mayonnaise /</i>		
<b>Шеф-салат с копчеными мидиями</b> / Chief's salad with smoked mussels / .....	200 гр.....	<b>450</b>
<b>Оливье с курицей / говядиной / языком / колбасой</b> .....	200 гр.....	<b>350</b>
<i>/Russian salad with chicken//beef/tongue/sausage /</i>		
<b>Оливье с раковыми шейками</b> / Russian salad with cancerous necks / .....	200 гр.....	<b>390</b>
<b>Цезарь с курицей и беконом</b> / Cesar with chicken and bacon/ .....	250 гр.....	<b>440</b>
<b>Греческий салат</b> / Greek salad / .....	200 гр.....	<b>400</b>
<b>Микс салатов:</b>		
<b>с брынзой</b> / Mix of salads with sheep cheese / .....	150 гр.....	<b>350</b>
<b>с пармезаном</b> / Mix of salads with Parmesan / .....	150 гр.....	<b>350</b>
<b>Салат из фенхеля и/или сельдерея</b> / Salad «Fennel» and/or celery salad / .....	150 гр.....	<b>290</b>
<b>Ваш-салат</b> / Your`s salad / .....	1 гр.....	<b>2</b>

О наличии аллергии сообщите официанту

## Холодные закуски / Cold starters



<b>Лосось слабой соли</b> / Home-made salted salmon / .....	60 гр.....	<b>450</b>
<b>Тар-тар из лосося</b> / Tar-tar of salmon / .....	150 гр.....	<b>650</b>
<b>Форшмак из сельди с картофелем или яблоком</b> / Chopped herring with potatoes or apple/.	150 гр.....	<b>290</b>
<b>Сельдь с луком и отварным картофелем</b> / Herring with onion and boiled potatoes / .....	300 гр.....	<b>350</b>
<b>«Гефилте-фиш»</b> (кусочки карпа фаршированные, подается с хреном и рыбно-овощным желе) / Stuffed fish /	150 гр.....	<b>450</b>
<b>Ассорти рыбных закусок</b> (лосось с/соли, палтус холодного копчения, палтус с/соли) / Fish plate /	220 гр.....	<b>980</b>
<b>Куриный рулет с острым облепиховым мармеладом</b> / Chicken roll / .....	80 гр.....	<b>270</b>
<b>Домашняя буженина запеченая с зернистой горчицей, шпигованная миндалем и фисташками</b> / Homemade baked ham / .....	80 гр.....	<b>350</b>
<b>Отварной язык с хреном</b> / Boiled tongue with horseradish / .....	80 гр.....	<b>450</b>
<b>Ассорти мясных закусок</b> (дом. буженина, языки, куриный рулет, шейка фарш.) / Meat plate / .....	240 гр.....	<b>890</b>
<b>Тар-тар из говядины</b> / Tartar beef / .....	150 гр.....	<b>640</b>
<b>Шейка куриная фаршированная</b> / Chiken stuffed of home style / .....	150 гр.....	<b>600</b>
<b>Ассорти сыров</b> (маасдам, пармезан, камамбер, сыр с голубой плесенью) / Cheese plate / .....	200 гр.....	<b>850</b>
<b>Капрезе по-Одесски</b> / Caprese in Odessa / .....	200 гр.....	<b>440</b>
<b>Аджапсанда по рецепту С. Э. Г.</b> (баклажан, томаты, перец, лук, томленные в собственном соку) / Ajapsandal according to the recipe of Sergey Gutsait/ .....	150 гр.....	<b>290</b>
<b>Перцы в медовом маринаде</b> / Paprika in honey marinade / .....	150 гр.....	<b>350</b>
<b>Карпаччо из печеной свеклы с брынзой</b> / Baked beet carpaccio with homemade cheese / ....	150 гр.....	<b>300</b>
<b>Ассорти Одесских закусок</b> / Odessa assorted snacks / .....	240 гр.....	<b>650</b>
(шейка куриная фаршированная, гефилте-фиш, икра из «синеньких», форшмак, карпаччо из печеной свеклы)		
<b>Гастрономическое ассорти</b> / Gastronomic Assorted / .....	150 гр.....	<b>780</b>
(маринованные артишоки, оливки «Гигант», сыровяленный окорок, вяленые томаты, соус песто)		
<b>Икра из «синеньких» (из баклажанов)</b> / Caviar of eggplant / .....	150 гр.....	<b>350</b>
<b>Ассорти солений</b> (огурцы, чеснок, томаты, черемша) / Assorted pickled vegetables / .....	300 гр.....	<b>350</b>
<b>Ассорти свежих овощей</b> / Assorted fresh vegetables / .....	200 гр.....	<b>400</b>
<b>Оливки</b> / Olives / .....	80 гр.....	<b>200</b>
<b>Грибы солёные</b> / Salted mushrooms / .....	200 гр.....	<b>550</b>

## Горячие закуски / Hot starters



<b>Жульен из рапанов с пармезаном</b> / <i>Rapana julienne with parmesan</i> / .....	170 rp.....	<b>500</b>
<b>Жульен из язычков трески</b> / <i>Cod tongues julienne</i> / .....	150 rp.....	<b>470</b>
<b>Блины:</b>		
- <b>со сметаной или сгущенным молоком 3 шт</b> .....	150 rp.....	<b>300</b>
<i>/ Pancakes with sour cream or condensed milk /</i>		
- <b>с рубленой сельдью 2 шт</b> .....	150 rp.....	<b>300</b>
<i>/ Pancakes with chopped herring /</i>		
- <b>с лососем 2 шт</b> .....	130 rp.....	<b>580</b>
<i>/ Pancakes with salmon /</i>		
- <b>с красной икрой 2 шт</b> .....	110 rp.....	<b>480</b>
<i>/ Pancakes with red caviar /</i>		
<b>Драники со сметаной 2 шт</b> / <i>Potato pancakes</i> / .....	200 rp.....	<b>390</b>
<b>Хачапури по-мегрельски</b> / <i>Khachapuri of Kolkh</i> / .....	300 rp.....	<b>420</b>
<b>Хачапури по-аджарски</b> / <i>Khachapuri in Adjara</i> / .....	350 rp.....	<b>420</b>
<b>Драники с припёком из кефали</b> / <i>Potato pancakes with mullet</i> / .....	250 rp.....	<b>430</b>
<b>Кабачки жареные</b> / <i>Fried zucchini</i> / .....	150 rp.....	<b>320</b>
<b>или оладьи из них</b> .....	150 rp.....	<b>320</b>
<i>/ or fritters /</i>		
<b>Рапаны жареные с луком</b> / <i>Rapana fried with onions</i> / .....	150 rp.....	<b>500</b>

## Супы / Soups



<b>Черноморская уха</b> / <i>Black Sea fresh-soup</i> / .....	350 мл .....	<b>490</b>
<b>Раковый суп-пюре</b> / <i>Crawfish mashed soup</i> / .....	350 мл .....	<b>650</b>
<small>(бульон из раков и овощей с раковыми шейками)</small>		
<b>Суп гороховый с подкопченной пуляркой</b> / <i>Pea soup with smoked poulard</i> / .....	350 мл .....	<b>320</b>
<b>Щи из квашеной капусты с белыми грибами и говядиной</b> .....	350 мл .....	<b>380</b>
<small>/ Sauerkraut soup with porcini and beef /</small>		
<b>Суп из белых грибов с луком-фри</b> / <i>Porcini soup with fried onion</i> / .....	350 мл .....	<b>480</b>
<b>Борщ «Московский» с копчеными колбасками и пампушками</b>		
<small>Borsch «Moskovskiy» with smoked sausage and buns .....</small>	<small>350 мл .....</small>	<b>480</b>
<b>Солянка мясная</b> <i>Meat Solyanka</i> .....	<small>350 мл .....</small>	<b>450</b>

**Супы дня** (спрашивайте у официантов) / *Soups of the day* / (ask the waiters)

# Основные блюда / Main dishes



## Черноморская рыба по сезону:

*/ Black Sea fish of the season: /*

ИНФОРМАЦИЮ О НАЛИЧИИ ЧЕРНОМОРСКОЙ РЫБЫ СПРАШИВАЙТЕ У ОФИЦИАНТОВ

<b>Кефаль</b> / Mullet / .....	150 гр.....	<b>650</b>
<b>Барабулька жареная</b> / Fried red mullet / .....	150 гр.....	<b>490</b>
<b>Луфарь жареный</b> / Fried bluefish / .....	180 гр.....	<b>670</b>
<b>Черноморская акула Катран (цена за 100гр)</b> / Black Sea shark Qatran / (price per 100g).....	100 гр.....	<b>300</b>
<b>Ставридка</b> / Scad / .....	150 гр.....	<b>380</b>
<b>Бычки</b> /Bullhead/ .....	200 гр.....	<b>380</b>
<b>Камбала Калкан (цена за 100гр)</b> /Flatfish Kalkan/ (price per 100g) .....	100 гр.....	<b>550</b>
<b>Рыбная котлета из черноморской мелочи с пюре из пастернака</b> .....	150/100 гр.....	<b>490</b>
<i>(рыба выловлена собственноручно владельцем ресторана в Черном море) / Black sea fish cutlet with parsnip puree (fish caught by restaurateur from Black Sea) /</i>		
<b>Сарган</b> /Garfish/ .....	150 гр.....	<b>470</b>
<b>Черноморский скат (цена за 100гр)</b> /Black sea stingray/ (price per 100g) .....	100 гр.....	<b>440</b>
<b>Скорпена (морской ерш)</b> /Sea ruff/ .....	100 гр.....	<b>250</b>
<b>Смарида (морской окунь)</b> /Sea bass/ .....	180 гр.....	<b>450</b>
<b>Мидии припущенные в казанчике</b> .....	350 гр.....	<b>590</b>
<i>(белое вино, томаты, имбирь, чеснок, зелень, морковь, сладкий перец, лук репчатый, сливки) / Mussels poached in cauldron with white wine, garlic, ginger, carrots, sweet pepper, onion and herbs, cream /</i>		
<b>Лосось на Ваш вкус: с соусом Тар-тар, терияки, мятно-лаймовым</b> .....	180 гр.....	<b>990</b>
<i>/ Fried salmon your choice: with sauce Tartar, teriyaki, mint-lime /</i>		
<b>Онежский судак с омаровым соусом</b> / Perch fillet with lobster sauce / .....	180 гр.....	<b>750</b>
<b>Зразы из щуки</b> / Cutlets of pike / .....	150 гр.....	<b>450</b>
<b>Пельмени из щуки</b> /Homemade dumplings with pike / .....	10 шт.....	<b>490</b>
<b>Пельмени домашние</b> /Homemade meat dumplings / .....	20 шт.....	<b>490</b>
<b>Пельмени с индейкой</b> /Homemade dumplings with turkey / .....	20 шт.....	<b>490</b>

## Основные блюда / Main dishes



<b>Рубленая мраморная говядина с луково-перечным мармеладом из чернослива</b> / Minced beef marble with onion and pepper marmalade of prunes / .....	180 гр.....	<b>650</b>
<b>Фирменная куриная котлета с печенью индейки</b> / Chicken cutlet stuffed turkey liver pate / ..	170 гр.....	<b>420</b>
<b>Котлета из рубленой баранины, фаршированная вишней</b> / Patty of minced lamb stuffed cherry / ..	150 гр.....	<b>620</b>
<b>Телячий язык с грибами в сливочном соусе</b> / Veal tongue with porcini mushrooms in cream sauce / ..	150/100 гр.....	<b>790</b>
<b>Котлета Киевская с брынзой</b> / Kiev cutlet with feta/ ..	180 гр.....	<b>450</b>
<b>Бефстроганов с грибами</b> / Beef stroganoff with mushrooms / ..	250 гр.....	<b>650</b>
<b>Стейк медальон (филе-миньон)</b> / Steak medallion / ..	150 гр.....	<b>1100</b>
<b>Фленк-стейк (брюшная часть мраморной говядины)</b> / Flank steak / ..	230 гр.....	<b>1100</b>
<b>Кисло-сладкое из говядины «Цимес»</b> / Sweet and sour beef «Tsymes» / ..	400гр.....	<b>550</b>
<b>Битки из свинины по-Одесски с гарниром на выбор (фри, айдахо, пюре)</b> / Odessa pork chops with a side dish to choose from (french fries, idaho, mashed potatoes) / ..	100/150/30 гр.....	<b>590</b>
<b>Ножка ягненка</b> / Leg of lamb / ..	300 гр.....	<b>850</b>
<b>Цыпленок тапака</b> / Spicy chicken «Тапака» / ..	350 гр.....	<b>720</b>
<b>Свиная грудинка «Сю Вид» с глазированными овощами</b> / Pork brisket "Sous Vide" with glazed vegetables / ..	200 гр.....	<b>550</b>
<b>Вареники с картофелем и жареным луком</b> / Dumplings with potatoes and fried onions / ..	6 шт.....	<b>370</b>
<b>Картофель жареный с лесными грибами</b> / Fried potatoes with porcini / ..	200 гр.....	<b>520</b>
<b>Утиная ножка «Конфи»</b> / Duck meat confit / ..	180 гр.....	<b>790</b>
<b>Свиная грудинка на ребрышках с фирменной тушеной капустой</b> / Pork brisket on ribs with branded braised cabbage / ..	300 гр.....	<b>620</b>
<b>Припущенная куриная грудка, подается с киноа с овощами и брусникой</b> / Chicken breast steamed with lingonberries served with quinoa and vegetables / ..	100/150 гр.....	<b>590</b>
<b>Котлета из кролика с печенью, подается с киноа с овощами. Кролик выращен в Кибуце Gutsait Group</b> / Rabbit cutlet with liver and lingonberries. The rabbit was raised in Kibbutz Gutsait Group / ..	150 гр.....	<b>650</b>

## Мангал / Grill



<b>Шашлык из свинины</b> .....	230 гр.....	<b>650</b>
<i>/ Skewers of pork /</i>		
<b>Шашлык куриный</b> .....	230 гр.....	<b>500</b>
<i>/ Skewers of chicken /</i>		
<b>Шашлык из говядины</b> .....	230 гр.....	<b>980</b>
<i>/ Skewers of beef /</i>		
<b>Люля-Кебаб из баранины</b> .....	180 гр.....	<b>650</b>
<i>/ Kebab lamb /</i>		

# Гарниры / Garnish



<b>Картофельное пюре</b> .....	150 гр.....	<b>100</b>
<i>/ Mashed potatoes /</i>		
<b>Картофель отварной с зеленью</b> .....	150 гр.....	<b>100</b>
<i>/ Boiled potatoes /</i>		
<b>Картофель Дофенуа</b> .....	150 гр.....	<b>150</b>
<i>/ Potatoes Dofenua /</i>		
<b>Картофель фри / Айдахо</b> .....	150 гр.....	<b>150</b>
<i>/ French fries / idaho /</i>		
<b>Рисовый гарнир (рис Басмати и бурый рис)</b> .....	150 гр.....	<b>100</b>
<i>/ Rice side dish (basmati rice and brown rice) /</i>		
<b>Капуста тушеная со свеклой</b> .....	120 гр.....	<b>120</b>
<i>/ Braised cabbage with beets /</i>		
<b>Фирменная перловка с беконом и капустой</b> .....	120 гр.....	<b>160</b>
<i>/ Branded barley with cabbage and becon /</i>		
<b>Овощи на пару</b> .....	200 гр.....	<b>180</b>
<i>/ Steamed vegetables /</i>		
<b>Овощи на сковороде-гриль</b> .....	300 гр.....	<b>450</b>
<i>/ Grilled vegetables /</i>		
<b>Киноа с овощами</b> .....	150 гр.....	<b>150</b>
<i>/ Quinoa with vegetables /</i>		



## Паста / Pasta



<b>Спагетти №12</b> / <i>Spaghetti №12</i> / .....	150 гр.....	<b>200</b>
<b>Пенне</b> / <i>Penne</i> / .....	150 гр.....	<b>200</b>
<b>Тальятелле</b> / <i>Tagliatelle</i> / .....	150 гр.....	<b>200</b>
<b>Лингвини</b> / <i>Linguine</i> / .....	150 гр.....	<b>200</b>

### Соус к пасте:

*Pasta sauce:*

<b>Карбонара</b> / <i>Carbonara</i> / .....	150 гр.....	<b>290</b>
<b>Аррабиата</b> / <i>Arrabiata</i> / .....	140 гр.....	<b>220</b>
<b>Болоньезе</b> / <i>Bolognese</i> / .....	150 гр.....	<b>290</b>
<b>Песто</b> / <i>Pesto</i> / .....	75 гр.....	<b>240</b>
<b>Сливочный с белыми грибами</b> .....	200 гр.....	<b>390</b>
<i>/ Cream sauce with porcini mushrooms /</i>		
<b>С морепродуктами</b> / <i>With seafood</i> / .....	200 гр.....	<b>420</b>

## Пицца / Pizza



- Вегетарианская** ..... 30/45/Гигант ..... **420/720/1440**  
(тесто, томатный соус, моцарелла, красный лук, перец болгарский, шампиньоны, помидоры, маслины)  
/ *Vegetarian (dough, tomato sauce, mozzarella, red onion, paprika, mushrooms, tomatoes, black olives)* /
- Маргарита** ..... 30/45/Гигант ..... **390/650/1300**  
(тесто, томатный соус, моцарелла) / *Margarita (dough, tomato sauce, mozzarella)* /
- Маринара** ..... 30/45/Гигант ..... **820/1460/2800**  
(тесто, томатный соус, кальмар, креветки, сыр моцарелла, маслины)  
/ *Marinara (dough, tomato sauce, squid, shrimp, mozzarella cheese, olives)* /
- Пепперони** ..... 30/45/Гигант ..... **480/790/1580**  
(тесто, томатный соус, сыр Моцарелла, колбаса Пепперони)  
/ *Pepperoni (dough, tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni)* /
- Пицца Цезарь** ..... 30/45/Гигант ..... **590/940/1880**  
(курица, специальный соус, бекон, томаты, сыр моцарелла, рукола)  
/ *Pizza Caesar (special sauce, chicken, bacon, tomatoes, mozzarella, rocket)* /
- Пицца 4 сыра** ..... 30/45/Гигант ..... **580/980/1950**  
(тесто, сыры: моцарелла, пармезан, маасдам, с голубой плесенью)  
/ *4 cheeses (dough, mozzarella, parmesan, maasdam, blue cheese)* /

# Пицца / Pizza



**ВАША пицца** ..... 30/45/Гигант ..... **390/650/1300**  
(тесто, томатный соус или белый соус, сыр Моцарелла) / *YOUR pizza (dough, tomato or white sauce, mozzarella cheese)* /

## Дополнительные ингредиенты:

*Extra ingredients:*

<b>Лук красный</b> / <i>Red onion</i> / .....	30/45/100 гр .....	<b>60/90/200</b>
<b>Перец болгарский</b> / <i>Paprika</i> / .....	30/45/100 гр .....	<b>60/90/200</b>
<b>Помидоры</b> / <i>Tomatoes</i> / .....	50/75/150 гр .....	<b>60/90/180</b>
<b>Шампиньоны свежие</b> / <i>Fresh champignon</i> / .....	30/45/100 гр .....	<b>60/90/200</b>
<b>Маслины</b> / <i>Olives</i> / .....	15/25/50 гр .....	<b>60/90/180</b>
<b>Острый перец «Халопеньо»</b> / <i>Hot pepper "Halopeno"</i> / .....	20/30/60 гр .....	<b>80/110/220</b>
<b>Бекон</b> / <i>Bacon</i> / .....	30/50/100 гр .....	<b>80/110/220</b>
<b>Курица</b> / <i>Chicken</i> / .....	60/90/180 гр .....	<b>70/100/200</b>
<b>Сыр Моцарелла</b> / <i>Mozzarella cheese</i> / .....	30/45/100 гр .....	<b>80/110/240</b>
<b>Микс копченостей</b> / <i>Assorted smoked meat</i> / .....	50/75/150 гр .....	<b>120/170/330</b>
<b>Филе лосося</b> / <i>Salmon fillets</i> / .....	50/75/150 гр .....	<b>200/300/600</b>
<b>Ананас</b> / <i>Pineapple</i> / .....	30/45/100 гр .....	<b>60/90/200</b>

**Пицца дня** (*спрашивайте у официантов*) / *Pizza of the day* / (*ask the waiters*)

# Десерты / Desserts



<b>Жареное мороженое с малиновым соусом</b> ..... 150 гр..... <b>320</b> <i>/ Fried ice cream with raspberry sauce /</i>
<b>Домашний чизкейк</b> / <i>Homemade cheesecake /</i> ..... 150 гр..... <b>320</b>
<b>Яблоко запеченное с орехами и медом</b> ..... 150 гр..... <b>280</b> <i>/ Baked apple with nuts and honey /</i>
<b>Блинчики с маком</b> (подаются с медом и сгущенным молоком) ..... 120 гр..... <b>300</b> <i>/ Pancakes with poppy (served with honey &amp; condensed milk) /</i>
<b>Вареники с вишней (6 шт.)</b> / <i>Dumplings with cherry /</i> ..... 200 гр..... <b>370</b>
<b>Мороженое в бисквите, запеченное в дровяной печи, под белковым кремом, подается с облепиховым соусом</b> ..... 150 гр..... <b>450</b> <i>/ Baked biscuit with ice cream and cream of served with sea buckthorn sauce /</i>
<b>«Графские развалины»</b> / <i>«Counts ruins» /</i> ..... 150 гр..... <b>380</b>
<b>Наполеон</b> / <i>Napoleon cake /</i> ..... 150 гр..... <b>280</b>
<b>Медовик</b> / <i>Honey cake /</i> ..... 150 гр..... <b>280</b>
<b>Муравейник</b> / <i>Cake «Anthill» /</i> ..... 100 гр..... <b>220</b>
<b>Домашнее мороженое: халва, фисташковое, облепиха</b> ..... 1 шар ..... <b>120</b> <i>/ Homemade ice cream: halva, pistachio, sea-buckthorn /</i>
<b>Мороженое в ассортименте: пломбир, крем-брюлле, шоколадное, клубничное</b> ..... 1 шар ..... <b>100</b> <i>/ Ice cream in assortment: ice cream, creme brulee, chocolate, strawberry /</i>
<b>Сорбет: лайм-лимон, манго, малина</b> ..... 1 шар ..... <b>120</b> <i>/ Sorbet: lime-lemon, mango, raspberry /</i>
<b>Топпинги к мороженому: тертый шоколад, орехи, фрукты</b> ..... 30 гр..... <b>100</b> <i>/ Toppings for ice cream: grated chocolate, nuts, fruit /</i>
<b>Ленивые вареники с клубнично-апельсиновым вареньем и сметаной</b> ..... 150 гр..... <b>290</b> <i>/ Lazy dumplings with strawberry-orange jam and sour cream /</i>
<b>Шоколадное муалё с шариком ванильного мороженого</b> ..... 80/60 гр..... <b>380</b> <i>/ Chocolate mouale with a scoop of vanilla ice cream /</i>
<b>Десерты дня</b> (спрашивайте у официантов) <i>/ Desserts of the day / (ask the waiters)</i>

## Безалкогольные напитки / Soft drinks



<b>Кофе Американо, Эспрессо</b> / <i>Coffee Americano, Espresso</i> / .....	200 / 50 мл.....	<b>180</b>
<b>Кофе Латте, Капучино</b> / <i>Coffee Latte, Capuccino</i> / .....	250 мл.....	<b>250</b>
<b>Кофе Латте, Капучино на растительном молоке</b> .....	250 мл.....	<b>250</b>
<i>/ Coffee Latte, Capuccino with vegetable milk/</i>		
<b>Холодный кофейный напиток</b> / <i>Cold coffee drink</i> / .....	250 мл.....	<b>250</b>
<b>Чай в чайнике</b> / <i>Tea in a teapot</i> / .....	350/800 мл.....	<b>250/500</b>
- ЧЁРНЫЙ, ЧЁРНЫЙ С БЕРГАМОТОМ / - BLACK, BLACK WITH BERGAMOT		
- ЗЕЛЁНЫЙ, С ЖАСМИНОМ, МОЛОЧНЫЙ УЛУН, ПУЭР / - GREEN, WITH JASMINE, MILK OOLONG, PUER		
- ФРУКТОВЫЙ (КАРКАДЕ ИЛИ АПЕЛЬСИН/МАНДАРИН) / - FRUIT (HIBISCUS OR ORANGE/TANGERINE)		
- ОБЛЕПИХОВЫЙ / - SEA BUCKTHORN		
- ТРАВЯНОЙ (ИВАН-ЧАЙ ИЛИ ОДЕССКОЕ РАЗНОТРАВЬЕ) / - HERBAL (IVAN-TEA OR ODESSA FORBS)		
- ИМБИРНЫЙ НАПИТОК / - GINGER DRINK		
<b>Добавки к чаю: чабрец, мята, лимон, ромашка</b> / <i>Tea additives: thyme, mint, lemon, chamomile</i> /		
<b>Холодный чай</b> / <i>Cold tea</i> / .....	1000 мл.....	<b>500</b>
<b>Минеральная вода «Байкал»</b> (газированная, негазированная) .....	530 мл.....	<b>200</b>
<i>/ Mineral water «Baikal» /</i>		
<b>Минеральная вода «Боржоми»</b> (газированная) .....	500 мл.....	<b>200</b>
<i>/ Mineral water «Borjomi» /</i>		
<b>Минеральная вода «Даусуз»</b> (газированная, негазированная) .....	500/850 мл.....	<b>200/350</b>
<i>/ Mineral water «Dausuz» /</i>		
<b>Кока-кола, Спрайт, Фанта</b> .....	330 мл.....	<b>220</b>
<i>/ Coca-cola, Sprite, Fanta /</i>		
<b>Лимонад «Лапочка»</b> .....	330 мл.....	<b>250</b>
<i>/ Lemonade «Lapochka» /</i>		
<b>Сок Rich</b> .....	200 мл.....	<b>120</b>
<i>/ Juice Rich/</i>		
<b>Сок свежесжатый</b> .....	200 мл.....	<b>300</b>
<i>/ Fresh juice /</i>		
<b>Морс клюквенный</b> .....	200 / 300 мл.....	<b>100/150</b>
<i>/ Cranberry juice /</i>		
<b>Компот</b> / <i>Compote</i> / .....	200 / 300 мл.....	<b>100/150</b>

