



ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ ПРОДУКЦИЯ САХАЛИНА, КАМЧАТКИ И ТАЙМЫРА

Филе слабосоленой Чавычи

878 руб.

100%
ORGANIC

Сочетание нежного филе **королевского дикого лосося**, маринованного по фирменному рецепту, с красной икрой и соусом «Сабадель»
100/10/10/60/30

Дикая рыба Сибирских рек

1200 руб.

100%
ORGANIC

Муксун холодного копчения (обладает деликатным, в меру соленым вкусом и притягательным ароматом с дымными нотками).

Чир холодного копчения (отличается большим содержанием жира, который придает ему особую нежность и сочность).
100/100/30

Филе Олюторской сельди

564 руб.

100%
ORGANIC

Один из самых популярных и изысканных видов сельди.

Северные края делают ее особенно нежной.

Подается с отварным картофелем и крымским лучком.
120/100

Сахалинский Трубач (моллюск)

1312 руб.

100%
ORGANIC

Мясо считается диетическим продуктом из-за своей низкокалорийности.

Подается под нежным сливочным соусом.
150/100

Дикая Чавыча

1159 руб.

100%
ORGANIC

Жареный на гриле стейк королевского лосося.

Подается с диким рисом и ароматным соусом «Песто»
200/100/70

Ангарский Муксун

1050 руб.

100%
ORGANIC

Белое мясо муксуна поистине является деликатесом.

Подается с кус-кусом и сливочным соусом.
120/100/50

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в ресторане



Филе Чавычи (королевского дикого лосося)

Подается с нежным сливочным соусом.
120/100

1100 руб.

100%
ORGANIC

Корюшка Дальневосточная

Жарится до золотистой корочки, подается с картофельно-сырным пюре.
200/130

935 руб.

100%
ORGANIC

Равиоли с Чавычей (Диким Королевским лососем)

Приготовленные по фирменному рецепту Шеф-повара.
Подается со сливочным соусом «Провансаль»
200/150/20

587 руб.

100%
ORGANIC

Синекорый Палтус

Сочетание нежного вкуса филе палтуса с лаймом и соусом из шпината..
200/100

995 руб.

100%
ORGANIC

Креветки Гребенчатые «Ботан»

Деликатес с Дальнего Востока
Редкий вид креветок, обитает на глубине более 500 метров.
Креветки славятся нежным сладковатым вкусом.
300/50

1389 руб.

100%
ORGANIC

Сахалинский Морской Гребешок

Ценный морской деликатесный продукт.
Подается под сливочно-икорным соусом.
120/100/10

1539 руб.

100%
ORGANIC

Камбала Дальневосточная

Мясо Камбалы - источник полноценного белка, обладает ценными диетическими свойствами и приятным вкусом.
Подается с овощным соусом «Вьерж».
180/100

990 руб.

100%
ORGANIC

Краб-Кейк

Котлеты из мяса Камчатского Краба.

590 руб.

100%
ORGANIC

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в ресторане



ART HOTEL

Подаются с сочным салатом и сливочным соусом.
120/100/50

Ассорти из Таймырской Оленины

Карпаччо из Оленины, сыровяленая и клюквенная оленина (приготовленная по старо-русскому рецепту).

Подается с рукколой и свежими ягодами
90/30/30

710 руб.

100%
ORGANIC

Пельмени с Олениной

Пельмени лепятся вручную. Для фарша берется, только

Мясо **Таймырской Оленины**, которое считается самым чистым и диетическим мясом.

300/100

587 руб.

100%
ORGANIC

Вырезка из Оленины

с ягодным соусом. Мясо **Таймырской Оленины** обладает нежным вкусом, высоким содержанием витаминов и низкой калорийностью.

Вкус Оленины прекрасно подчеркивают **Северные Ягоды**: брусника и голубика.

Гарнируется картофельным пюре.

100/100/100

999 руб.

100%
ORGANIC

Фирменный Бургер с бифитексом

из Таймырской Оленины

Подается с картофелем фри и сливочно-горчичным соусом.

270/100/50

679 руб.

100%
ORGANIC

Каре Оленя с черничным соусом

Подается с жареным картофелем «по-домашнему» и шампиньонами.

150/100/80

1250 руб.

100%
ORGANIC

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в ресторане



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти рыбное

915 руб.

Форель холодного копчения, чавыча слабосоленая, угорь копченый, икра лососевая
40/40/40/10

Ассорти овощное

339 руб.

Летние овощи: огурцы, помидоры, болгарский перец, заправленные оливковым маслом
100/100/50/10

Ассорти сырное

972 руб.

Сырный микс из пармезана, дор-блю, бри, козьего сыра
50/50/50/50/20

Ассорти мясное

658 руб.

Мясная нарезка : сало, отварной говяжий язык, буженина, рулет из курицы
40/40/40/40/20

Икра лососевая

986 руб.

Подается со сливочным маслом и тостами
100/50/50

«Грибное лукошко»

249 руб.

Маринованные грибочки, с чесноком и укропом
100/100

Закуска «Русская»

345 руб.

Сало с острой горчицей, чесноком и зеленью
100/50/20/5

Бабушкины разносолы

275 руб.

Огурчики, сочные помидоры, квашеная капуста, черемша ,чеснок
100/100/100/50/20

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в ресторане



ART HOTEL
* * * * *

САЛАТЫ

Классический греческий салат 496 руб.

275/40/15

Классический салат с тигровыми креветками, 643 руб.

рукколой, черри и авокадо, заправленный оливковым маслом
в сочетании с бальзамическим уксусом.

75/30/60/60

Салат «Цезарь»

с куриным филе

80/100/40/15

459 руб.

с тигровыми креветками

50/75/40/15

642 руб.

с дикой чавычей (слабосоленым королевским лососем)

80/80/40/15

575 руб.

Салат с морскими гребешками

и кольцами кальмаров, на подушке из листьев салата айсберг
с зеленым яблоком, ананасом, заправленный соусом «винегрет»,
в сочетании с сыром пармезан.

40/40/150/20

798 руб.

Теплый салат с морепродуктами

255/50/5

980 руб.

Салат с копченым угрем

Подается с сочными листьями салата, авокадо и сливочным
сыром «Филадельфия». Заправляется медово-соевым соусом.

100/170/50

800 руб.

Моцарелла с томатами под соусом «Песто»

125/100/30/10

509 руб.

Салат из мяса камчатского краба,

подается с соусом «Бальзамик» и клубничным пюре.

100/60/60/50

1483 руб.

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана
Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка
Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в
ресторане



СУПЫ

Рыбный суп «Маргарита»

Итальянский рыбный суп, рожденный на побережье Средиземного моря
230/20

485 руб.

Крем-Верде

Суп-пюре из белых грибов
190/10

414 руб.

Классическая мясная солянка

250/20/20/10

385 руб.

Лепша домашняя

250/10

316 руб.

Щи зеленые

250/30

437 руб.

Тыквенный суп-пюре

180/20/10/5

400 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен из шампиньонов

Запеченные в сливочном соусе грибы, под корочкой из сыра «Гауда»
140/3

268 руб.

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в ресторане



ART HOTEL

Жюльен из белых грибов

Запеченные в сливочном соусе грибы, под корочкой из сыра «Гауда»

140/3

389 руб.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



Филе угря с жареным картофелем

Речной угорь приготовлен по классическому рецепту в медово-соевом соусе. Прекрасно сочетается с жареным картофелем «по-домашнему» и шампиньонами.

125/150/10

834 руб.

Дорада

Подается с сочными листьями салата, овощами и лимоном.

450/100

1099 руб.

Очищенные тигровые креветки

Марируются в коньяке с лимонным соком и оливковым маслом.

Подаются с соусом «Провансаль».

250/120/100

1059 руб.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ



Медальоны из свинины в беконе

Подаются с сочными листьями салата «Романо» в сочетании с отварным картофелем, обжаренным на гриле и соусом «Демигляс».

792 руб.

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в ресторане



140/100/50

Цыпленок гриль подается в чесночно-томатном соусе. 485 руб.
200/100

Филе телятины «Портофино» 956 руб.
Нежное филе телятины, жареное на гриле, подается с картофельным гратеном и соусом из белых грибов.
125/120/50

Пельмени «Оригинальные» 587 руб.
из телятины и куриной грудки, с добавлением томатов и итика.
300/50

Каре барашка 849 руб.
Готовится на гриле.
Подается с соусом «Ткемали» и картофелем по-домашнему
150/150/100/50

Рибай стейк 1250 руб.
Спиной отруб 18-месячных бычков, жарится на гриле.
Гарнируется помидорами гриль.
Рекомендуемая степень прожарки *medium*.
200/100/50

Нью-Йорк стейк 1150 руб.
Стейк окружен солидным слоем жира и состоит из довольно крупных волокон. Гарнируется помидорами гриль.
Рекомендуемая степень прожарки *medium-rare*.
200/100/50

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана
Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка
Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в
ресторане



ПАСТЫ, РИЗОТТО

Спагетти «Карбонара» спагетти De Cesso 516 руб.
с обжаренным беконом и шампиньонами, прекрасно сочетаются
со сливками и сыром пармезан.
80/50/50/15

Спагетти с морепродуктами 786 руб.
спагетти De Cesso с морепродуктами, заправляются
ароматным соусом «Пиллетти»
80/130/110/10

Паста с овощами панарделле с белыми грибами, 521 руб.
цуккини, черри, чесноком под острым соусом «Мутти»
100/150/70/10

Паста с филе телятины 962 руб.
Жареное на гриле филе телятины гарнируется тальятелле, под нежным
сливочным соусом «Пармезан»
100/110/90/50

Ризотто с телятиной 979 руб.
Приготовленное из риса «Арборио», заправленное очищенными помидорами и
сыром пармезан.
80/130/60/20/10

Ризотто с морепродуктами 868 руб.
Приготовленное из риса «Арборио», в сочетании с тигровыми креветками,
кальмарами, и гигантскими мидиями.
80/180/30/1

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана
Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка
Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в
ресторане



Картофель фри

100/1

192 руб.

Картофель по-домашнему

100/10

226 руб.

Картофель отварной

130/10/10

209 руб.

Рис, заправленный сладким перцем и соевым соусом

120/20/10

195 руб.

Грибы с луком **жареные**, заправленные сметаной

100/30/20

257 руб.

Овощи гриль

Помидоры, болгарский перец, цуккини, обжаренные на оливковом масле.

50/50/50

282 руб.

ДЕСЕРТЫ

Мороженое с фруктами

150/90/30/5

345руб.

Мороженое с орехами

150/30/40/5

399 руб.

Сорбе Mouenpick (Швейцария)

3 шарика 150/10

394 руб.

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в ресторане



ART HOTEL

Мороженое Movenpick (Швейцария)

438 руб.

3 шарика 150/10

По вашему выбору:

Взбитые сливки 20
Горячий шоколад 50
Фрукты 90
Сироп 20
Орехи 30

40 руб.
60 руб.
170 руб.
25 руб.
100 руб.

Милль фое слоеное пирожное с фруктами и нежным кремом на основе итальянского сыра маскарпоне 435 руб.
50/50/50/40/80/20

Тирамису 389 руб.
Классический рецепт со свежим сыром маскарпоне.
20/54/15

Блинчики с кремом Маскарпоне 424 руб.
Нежные блинчики, фаршированные взбитым кремом из сыра маскарпоне и фруктами, подается с ягодным соусом и ореховой пудрой.
50/50/50/72/20

Шоколадные блинчики «Мажжи нуар» 391 руб.
с ванильным мороженым, сладким твилем и шоколадным соусом
130/50/20

Чизкейк «Портофино» наш фирменный чизкейк 339 руб.
из сыра «Филадельфия»
120/10

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в ресторане



Бисквит в шоколаде

*Нежный бисквит с начинкой из горячего шоколада,
подается с ванильным мороженым.
150/50/30*

462 руб.

ПОСТНОЕ МЕНЮ

**Брускетта с вялеными томатами,
авокадо и сыром «Тофу»**

350 руб.

Салат с белой киноа

450 руб.

Микс салата, свежий шпинат, черри

Салат «Винегрет»

400 руб.

Суп «Минестроне»

450 руб.

Суп из шампиньонов и белых грибов

450 руб.

**Паста с итальянскими вялеными помидорами и
каперсами**

700 руб.

**Кус-кус с овощами гриль и
соусом Мутти**

550 руб.

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана
Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка
Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в
ресторане



Вареники с вишней

400 руб.

**Душистая груша
в меде, с клюквенным сорбе**

450 руб.

Кокосовая панна-котта с манговым пюре 500 руб.

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Цены на спиртные напитки указаны за 50 гр.

Аперитивы

Игристые вина по бокалам

Martini Prosecco DOC сухое 0.2 л **900 руб.**

Martini Asti DOCG сладкое 0.2 л **900 руб.**

Игристые вина и шампанское

Martini Prosecco DOC сухое 0.75л **3000 руб.**

Martini Asti DOCG Сладкое 0.75л **3000 руб.**

Martini Rose Полусухое 0.75л **3000 руб.**

Martini Brut 0.75 **3000 руб.**

Moet & Shandon Brut Imperial / Demi Sec 0.75л **9500 руб.**

Вермуты

Gancia Bianco **200 руб.**

Gancia Extra Dry **200 руб.**

Gancia Rosso **200 руб.**

Martini Bianco **250 руб.**

Martini Extra Dry **250 руб.**

Martini Rosso **250 руб.**

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана
Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка
Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в
ресторане



Martini Rosato

250 руб.

Campari

Биттер

320 руб.

Водка

«Grey Goose»

350 руб.

«Finlandia»

240 руб.

«Царская золотая»

180 руб.

«Царская оригинальная»

160 руб.

Белуга

260 руб.

«Русский стандарт платинум»

200 руб.

«Русский стандарт»

180 руб.

Граппа «Фриулана»

470 руб.

Полугар №1 (рожь и пшеница)

400 руб.

Джин

Bombay Sapphire

460 руб.

Текила

Tequila Olmeca Gold

350 руб.

Tequila Olmeca Silver

330 руб.

Tequila Chocolate

250 руб.

Ром

Mount Gay Black Barrel

600 руб.

Bacardi Gold

300 руб.

Bacardi Superior

300 руб.

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана
Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка
Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в
ресторане



Bacardi Black
Brugal XV

300 руб.
550 руб.

Шотландский виски

Chivas Regal 12 years old

550 руб.

Chivas Regal 18 years old

900 руб.

Американский Виски

Jack Daniel's

400 руб.

Maker's Mark

550 руб.

Jim Beam

320 руб.

Ирландский Виски

Jameson

330 руб.

Односолодовый Виски

Macallan Triple Cask 15 years

1150 руб.

Macallan Triple Cask 18 years

1550 руб.

Glenfiddich 12 years

650руб.

Auchentoshan 12 years

750 руб.

Highland Park 12 years

800руб.

Метакса

Metaxa 7 Stars

400 руб.

Metaxa 12 Stars

600 руб.

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана
Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка
Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в
ресторане



<i>Courvoisier VS</i>	650 руб.
<i>Courvoisier VSOP</i>	900 руб.
<i>Remy Martin VS Superieur</i>	650 руб.
<i>Remy Martin VSOP</i>	900 руб.
<i>Remy Martin XO</i>	2100 руб.
<i>Martell VSOP</i>	900 руб.
<i>Martell XO</i>	2100 руб.
<i>Hennessy VSOP</i>	900 руб.
<i>Hennessy XO</i>	2100 руб.

Ликер

<i>Kahlua</i>	280 руб.
<i>Baileys Irish Cream</i>	300 руб.
<i>Cointreau</i>	280 руб.
<i>Blue Curacao</i>	210 руб.
<i>Malibu</i>	270 руб.
<i>Lemonel</i>	250 руб.
<i>Amaretto Venice</i>	240 руб.
<i>Jagermeister Ice cold shot</i>	300 руб.
<i>Sambuca</i>	290 руб.

Пиво разливное

<i>Budweiser Lager кружка 1 л</i>	650 руб.
<i>кружка 0.5 л</i>	330 руб.
<i>бокал 0.3 л</i>	240 руб.

Пиво бутылочное

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в ресторане



ART HOTEL

Dingslebener Weizen 0.5 л (Германия) Светлое пшеничное нефilterованное пиво.	370 руб.
Dingslebener Lava 0.5 л (Германия) Темное filterованное пиво.	370 руб.
Dingslebener Aubi Premium 0.5 л (Германия) Безалкогольное светлое filterованное пиво.	310 руб.
Ayinger Lager Hell 0.5 л (Бавария) Светлое ячменное filterованное пиво.	370 руб.
Ayinger Brauweisse 0.5 л (Бавария) Светлое пшеничное нефilterованное пиво.	370 руб.
Ayinger Dunkel 0.5 л (Бавария) Темное ячменное filterованное пиво.	370 руб.

Безалкогольные напитки

Coca-cola, Sprite, Tonic, Fanta 0.25 л	150 руб.
Минеральная вода Narzan 0.5 л	120 руб.
Минеральная Aqua Russa 0.25л	180 руб.
0.5л	260 руб.
Минеральная вода Perrier 0.33 л	180 руб.
Минеральная вода Borjomi 0.5 л	180 руб.
Соки в ассортименте 0.2л	120 руб.
Морс 0.2л	90 руб.
Свежевыжатый апельсиновый сок 0.2 л	230 руб.
Свежевыжатый грейпфрутовый сок 0.2 л	230 руб.
Свежевыжатый яблочный сок 0.2 л	230 руб.
Свежевыжатый морковный сок 0.2л	230 руб.
Свежевыжатый ананасовый сок 0.2 л	380 руб.
Свежевыжатый сельдереевый сок 0.2 л	240 руб.
Свежевыжатый сок киви 0.2л	270 руб.
Лимонад Классический 0.25л	198 руб.

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана
Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка
Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в
ресторане



<i>Лимонад Клубничный</i>	0.25 л	198 руб.
<i>Лимонад Огуречный</i>	0.25 л	198 руб.
<i>Лимонад Тархун</i>	0.25л	198 руб.

Кофе

<i>Эспрессо</i>	150 руб.
<i>Ристретто</i>	150 руб.
<i>Американо</i>	150 руб.
<i>Кофе со сливками</i>	170 руб.
<i>Капучино</i>	170 руб.
<i>Irish Coffee</i> с виски, сливками и шоколадом	450 руб.
<i>Baileys Coffee</i> с ликером Baileys, сливками и шоколадом	450 руб.
<i>Латтэ</i>	220 руб.
<i>Гляссе</i>	250 руб.

Чайная карта Классический чай

<i>Зеленая сенча</i>	210 руб.
<i>Зеленый чай из Китая. Собранные ранней весной, чайные листья обрабатываются паром в процессе производства, что позволяет сохранить их первозданную свежесть.</i>	
<i>Цветок жасмина</i>	210 руб.
<i>Китайский зеленый чай с легким желтоватым оттенком и нежнейшим запахом жасмина, оставляющий сладкое ароматное послевкусие.</i>	
<i>Английский завтрак</i>	210 руб.
<i>Популярная смесь черных сортов чая из Ассама, Цейлона и Кении. Этот чай настолько понравился королеве Виктории, когда она гостила в замке Балморал, что она привезла его с собой в Лондон.</i>	
<i>Эрл грей</i>	210 руб.

ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в ресторане

Насыщенный черный чай, яркий настой с натуральным ароматом и цитрусовым вкусом спелого бергамота.

Черный чай с чабрецом

210 руб.

Насыщенный черный чай с добавлением лепестков тимьяна (чабреца). Обладает бактерицидными и успокаивающими свойствами, а также является замечательным терморегулятором.

Ройбос Клубника и мед

210 руб.

Ройбос не содержит кофеина и имеет низкое содержание танина. Подслащен восхитительным вкусом клубники и меда.

Сочные ягоды

210 руб.

Бузина, виноград, ежевика, малина, вишня морелло и гибискус. Восхитительный летний напиток. Сладкий, с легкой терпкостью гибискуса.

Шалфей и мята

210 руб.

Более дюжины трав и цветов использованы, чтобы создать целый спектр вкусов, изящно подчеркнутых сладким шалфеем.

Чай с ароматом имбиря и лимона

210 руб.

Ингредиенты: имбирь, цитронелла, корень лакричника, цедра лимона, мята. Указание: содержит лакричник – при высоком кровяном давлении следует избегать избыточного употребления данного продукта.

Чай с ароматом ромашки и меда

210 руб.

с добавлением цедры апельсина, листьев вербены, Melissa, ежевики, цветков липы серебристой.

Улун с морозного пика, с молочным ароматом.

210 руб.

Этот высококачественный улунский чай обладает неповторимым сливочным ароматом и мягким сладковатым вкусом. Быстро снимет напряжение и усталость.

Дворцовый пуэр. Пуэр

210 руб.

Уникальный выдержанный чай из Юннани. Обладает прелым земляным ароматом и насыщенным вкусом с ореховым оттенком. Отлично согревает, тонизирует, помогает пищеварению.



Фирменный чай

Облепиховый чай с медом и свежей мятой 0.6 л 450 руб.

Имбирный чай с медом и лимоном 0.6 л 450 руб.

Клюквенный чай с медом и корицей 0.6 л 450 руб.



ООО «Стройсервис» № 36 МЕ 003569 РАП-7474 от 19 марта 2014г. Выдана
Департаментом по развитию предпринимательства и потребительского рынка
Воронежской области. Правила продажи алкогольной продукции находятся в
ресторане