



Домашнее
меню



ДОМАШНЯЯ ЗАКУСКА

ТОНКАЯ НАРЕЗКА ИЗ ТРЁХ ВИДОВ САЛА,
ДОМАШНИЙ ПЕЧЁНОЧНЫЙ ПАШТЕТ И
НЕЖНАЯ ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

200 Г

360 Р.

ЗАКУСКИ



ЗАКУСКА ОТ МАМУЛИ

ТОМЛЁНАЯ СВЁКЛА, МОРКОВЬ, СЫР И СПЕЛЫЕ
ТОМАТЫ НА РУМЯНЫХ РЖАНЫХ ТОСТАХ С
ЗАПРАВКОЙ ИЗ ДУШИСТОГО ОЛИВКОВОГО МАСЛА
И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ

170 Г

260 Р.





АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

ЧОРИЗО, КОППА, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА,
ДЕЛИКАТЕСНЫЕ КОЛБАСЫ, ОЛИВКИ

180 Г

580 Р.



ХОЛОДЕЦ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

ПОДАЁТСЯ
С ГОРЧИЦЕЙ, ХРЕНОМ
И СОЛЁНЫМ
ОГУРЧИКОМ

200 Г

320 Р.



НИ ОДНО СЕРЬЁЗНОЕ
ЗАСТОЛЬЕ В НАШЕЙ СЕМЬЕ
НЕ ОБХОДИТСЯ БЕЗ ХОЛОДЦА. ЕГО
ПОЯВЛЕНИЕ – ЭТО ТРАДИЦИЯ, КОТОРАЯ СВОЕЙ СТАБИЛЬНОСТЬЮ
ВСЕХ НАС РАДУЕТ И УСПОКАИВАЕТ. ОН ВКУСЕН, АРОМАТЕН, ПОСТОЯНЕН И
ВСЕГДА ПОЛЬЗУЕТСЯ ОСОБОЙ ПОПУЛЯРНОСТЬЮ У КАВАЛЕРОВ.



АССОРТИ СЫРОВ

СЫР БЕЛЬФОР, СЫР С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ,
КОЗИЙ СЫР, С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ, ПАРМЕЗАН,
ГРУША, ВИНОГРАД, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

200 Г

530 Р.

ЗАКУСКА С ГРЕЧЕСКОЙ БРЫНЗОЙ И ЛОСОСЕМ

СЕМГА СЛАБОГО ПОСОЛА, БРЫНЗА,
ЧИАБАТТА

140 Г | **390 Р.**



◀ СЕЛЕДОЧКА ОТ МАМУЛИ

180 Г | **230 Р.**

РАЗНОСОЛЫ ▶

КАПУСТА, ПЕРЕЦ, ЧЕСНОК, ОГУРЕЦ, ТОМАТ

300 Г | **390 Р.**



◀ ГРУЗДОЧКИ СО СМЕТАНОЙ

130 Г | **390 Р.**

ОВОЩНОЕ АССОРТИ ▶

ПЕРЕЦ, ОГУРЕЦ, ТОМАТ, СЕЛЬДЕРЕЙ, РЕДИС

270 Г | **260 Р.**



◀ РЫБНОЕ АССОРТИ

СЕМГА СЛС, СЕМГА ПЛК, СКУМБРИЯ, СЕЛЬДЬ

310 Г | **690 Р.**

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ ▶

500 Г | **490 Р.**





ГРЕЧЕСКАЯ БРЫНЗА В ПАНИРОВКЕ

СВЕЖАЯ, ТАЮЩАЯ ВО РТУ БРЫНЗА В
ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ, ПОДАЁТСЯ С ИКРОЙ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ

240 Г

290 Р.



ЖУЛЬЕН ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

ПОД СЫРНОЙ
КОРОЧКОЙ

100Г | **230 Р.**

МОЯ МАМА –
НАСТОЯЩИЙ ГРИБНИК,
ТАК ЧТО В СЕЗОН
МЫ ВСЕ ДРУЖНО
ОТПРАВЛЯЕМСЯ СОБИРАТЬ
БЕЛЫХ ДЛЯ ОБОЖАЕМОГО
ВСЕМИ НАМИ ЖУЛЬЕНА.
ЗИМОЙ ПРИЯТНО ВСПОМИНАТЬ ОБ
ЭТИХ ПРОГУЛКАХ ЗА ПРАЗДНИЧНЫМ
СТОЛОМ. ЧТО МОЖЕТ БЫТЬ ВКУСНЕЕ
АРОМАТНЫХ ГРИБОЧКОВ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ?
РАЗВЕ ЧТО МАМИНЫ ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ.



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

С ОВОЩАМИ И СЫРОМ

165 Г | **280 Р.**





САЛАТ С ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

СВЕКЛА, РУККОЛА, ГРУША, СЛИВОЧНЫЙ СЫР, ОРГИНАЛЬНАЯ АПЕЛЬСИНОВАЯ ЗАПРАВКА

200 Г

290 Р.

САЛАТ С РОСТБИФОМ

СОЧНЫЙ РОСТБИФ, СЛАДКИЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ТОМАТЫ, ШАМПИЬОНЫ, КРАСНЫЙ ЛУК И РУККОЛА

170 Г | **460 Р.**



САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

180Г | **490 Р.**



ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

ПОД АВТОРСКИМ СОУСОМ

190Г | **320 Р.**





СЕЛЬДЬ КРУЧЁНАЯ В ШУБКЕ

СЕЛЬДЬ, КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, СВЕКЛА, ЯЙЦО
200 Г

250 Р.



ПРО МАМИНУ СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ ХОДЯТ ЛЕГЕНДЫ. ВСЕ ГОТОВЯТ, НО ТОЛЬКО ОНА ТОЧНО ЗНАЕТ, В КАКОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ И КАК ДОЛЖНЫ БЫТЬ СОБРАНЫ РАЗНОЦВЕТНЫЕ СЛОИ В ЭТОМ ТРАДИЦИОННОМ, НО ТАКОМ ОСОБЕННОМ САЛАТЕ. СЕКРЕТ УСПЕХА В ТОМ, ЧТО МАМА ВСЕГДА СОЛИТ СЕЛЁДОЧКУ САМА, ПОТОМУ ЧТО ГОТОВИТ С ЛЮБОВЬЮ.

ОЛИВЬЕ ПО ФИРМЕННЫМ РЕЦЕПТАМ

КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, СОЛЁНЫЙ
ОГУРЕЦ, ГОРОШЕК ЗЕЛЁНЫЙ, ЯЙЦО
180 Г

С ГОВЯДИНОЙ
И ЯЗЫКОМ

260 Р.

С КУРОЧКОЙ
ГРИЛЬ

230 Р.



◀ ГРЕЧЕСКИЙ
260 Г | **290 Р.**

СЛОЁНЫЙ С СЁМГОЙ ▶
180 Г | **350 Р.**



◀ С КУРИЦЕЙ И АНАНАСОМ
250 Г | **270 Р.**

ВИНЕГРЕТ ДАЧНЫЙ ▶
200 Г | **230 Р.**



◀ ОВОЩНОЙ С ГРЯДКИ
200 Г | **230 Р.**

КАПРЕЗЕ ▶
190 Г | **360 Р.**



СУПЫ



БОРЩ

ПОДАЕТСЯ С ГРЕНКАМИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА, САЛОМ И СМЕТАНОЙ

350 Г

290 Р.



МЫ СОВЕРШЕННО ТОЧНО НЕ ИЗ ТЕХ ЛЮДЕЙ, КОТОРЫЕ ИЗБЕГАЮТ СТОЛКНОВЕНИЯ С СУПАМИ. СПАСИБО, МАМОЧКА, ЧТО ПРИВИЛА ЭТУ ГОРЯЧУЮ ЛЮБОВЬ К ПЕРВЫМ БЛЮДАМ. А ТВОЙ РЕЦЕПТ БОРЩА МЫ ПЕРЕДАДИМ СВОИМ ПРАВНУКАМ КАК СЕМЕЙНУЮ ЦЕННОСТЬ.



УХА

ФИЛЕ ДОРАДО, ЛУК, СЕЛЬДЕРЕЙ, КАРТОФЕЛЬ, ЗЕЛЕНЬ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ

300Г | 320 Р.

СУП КУРИНЫЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ, ЛУК, МОРКОВЬ, ЛАПША

280Г | 210 Р.

СУП-КРЕМ ОВОЩНОЙ

МОРКОВЬ, КАРТОФЕЛЬ, ЛУК

250Г | 190 Р.

СУП-КРЕМ ИЗ ТЫКВЫ

ЗАПЕЧЕНАЯ ТЫКВА, ЛУК, МОРКОВЬ, МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, СЛИВКИ И СЕМЯ ТЫКВЫ

250Г | 280 Р.

СУП-КРЕМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

СЕЛЬДЕРЕЙ, ЛУК ПОРЕЙ, КАРТОФЕЛЬ, СЛИВКИ, СОУС ИЗ ПЕЧЕНОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

220Г | 250 Р.

ГРИБНИЦА

БЕЛЫЕ ГРИБЫ, ВЕШЕНКИ, ШАМПИНЬОНЫ, ЛУК, КАРТОФЕЛЬ, СМЕТАНА

300Г | 280 Р.

СОЛЯНОЧКА

ГРУДИНКА КОПЧЕНАЯ, ГОВЯДИНА, САЛЯМИ

300Г | 290 Р.

РАССОЛЬНИК

ГОВЯДИНА, БОЧКОВЫЕ СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ, МОРКОВЬ, ПЕРЛОВАЯ КРУПА, КАРТОФЕЛЬ, СМЕТАНА

320Г | 240 Р.

ПЕЛЬМЕНИ ВАРЕНИКИ

ПЕЛЬМЕНИ
С СЁМГОЙ И ЩУКОЙ,
ПОДАЮТСЯ ПОД
СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ
С КРАСНОЙ ИКРОЙ

220 г | 450 р.

ПОМНИТЕ, КАК БАБУШКА ГОТОВИЛА
КАСТРЮЛЮ САМОГО ЛУЧШЕГО
ДОМАШНЕГО ФАРША, ЗАВОДИЛА ТЕСТО
И ВСЕХ НАС СОБИРАЛА ЗА БОЛЬШИМ СТОЛОМ ЛЕПИТЬ
ПЕЛЬМЕНИ? КТО-ТО КАТАЛ, КТО-ТО ЛЕПИЛ, КТО-ТО УЖЕ
ВАРИЛ, И ВСЕГДА ОБЯЗАТЕЛЬНО НАХОДИЛСЯ ТОТ, КТО ГОТОВИЛ
"СЧАСТЛИВЫЙ" ПЕРЕЧНЫЙ ПЕЛЬМЕНЬ. ТЕПЕРЬ МЫ ТОЧНО ТАК ЖЕ
СОБИРАЕМСЯ ЗА СТОЛОМ НАШЕЙ МАМУЛИ И ВЕСЕЛО ЛЕПИМ.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

ПОДАЮТСЯ С ВИШНЁВЫМ СОУСОМ

200 г | 260 р.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ

ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ

250г | 210 р.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

ПОДАЮТСЯ С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ

180г | 230 р.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

ПОДАЮТСЯ СО ШКВАРКАМИ И СМЕТАНОЙ

250г | 250 р.

ПЕЛЬМЕНИ С КУРИЦЕЙ

НЕЖНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ

220г | 280 р.

ПЕЛЬМЕНИ С КУРИЦЕЙ И ГОВЯДИНОЙ

НЕЖИРНЫЕ, ИЗ РУБЛЕНОГО ФАРША

220г | 290 р.

ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ

220г | 290 р.

ПИЦЦА



390 р.

МАРГАРИТА
ТОМАТЫ, МОЦАРЕЛЛА,
ПАРМЕЗАН

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ
ЦУКИНИ, БАКЛАЖАН, ПЕРЕЦ, ЛУК



490 р.

С КУРОЧКОЙ ГРИЛЬ

ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА
ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ, ВЕТЧИНА, СЫР

МЯСНАЯ
ВЕТЧИНА, САЛЯМИ, СЫР

ПЕППЕРОНИ

С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

С ВЕТЧИНОЙ И РУККОЛОЙ

С ГРУШЕЙ И СЫРОМ ДОР БЛЮ



580 р.

ЧЕТЫРЕ СЫРА
ПАРМЕЗАН, МОЦАРЕЛЛА,
КОПЧЁНЫЙ СЫР,
СЫР С БЛАГОРОДНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, МОЦАРЕЛЛА,
РУККОЛА, ИСПАНСКИЕ ОЛИВКИ



ПИРОГИ



В МОЕЙ ПАМЯТИ ЕЩЕ СВЕЖИ ВОСПОМИНАНИЯ О ТОМ, КАК МОЯ МАМУЛЯ УВЕРЯЛА СВОЮ, ЧТО НЕЛЬЗЯ ТАК МНОГО И ВКУСНО ПЕЧЬ. А ТЕПЕРЬ ОНА САМА ПОСТОЯННО ЧТО-ТО СТЯПАЕТ, И УВЕРЯЕТ ВСЕХ, ЧТО НА ОДНОМ КУСОЧКЕ ЕЁ КУРНИКА НУ НИКАК НЕЛЬЗЯ ОСТАНАВЛИВАТЬСЯ. ДА МЫ И САМИ ЗНАЕМ, ПОЭТОМУ ДОЕДАЕМ ТРЕТИЙ

ПИРОГ С КУРИЦЕЙ

КУРИЦА, РИС, ЯЙЦО,
ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ, ЛУК,
ЗЕЛЕНЬ



ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ И ЯГОДАМИ 70Г | 80 Р.
ПИРОЖОК С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ 70Г | 60 Р.
ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ 70Г | 60 Р.
БЕЛЯШ С МЯСОМ 90Г | 80 Р.
РАССТЕГАЙ С РЫБОЙ 80Г | 90 Р.

ДОМАШНИЕ ПИРОГИ 1000 Г
С КАПУСТОЙ 490 Р.
С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ 490 Р.
С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ 690 Р.
С МЯСОМ И ОВОЩАМИ 1200 Р.
С СЁМГОЙ 1600 Р.

СЛАДКИЕ ПИРОГИ 850 Г
С БРУСНИКОЙ 490 Р.
С ЯБЛОКОМ И ГРУШЕЙ 490 Р.
БАНАНОВЫЙ 760 Р.
ЯБЛОЧНО-ТВОРОЖНЫЙ 850 Р.
ШОКОЛАДНО-ТВОРОЖНЫЙ 1000 Р.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЦЕЛОГО ПИРОГА 3 ЧАСА





ПАСТА КЛАССИЧЕСКАЯ
С СОУСОМ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ
280 р. | 330 г

ФЕТУЧИНИ С ЛЕСНЫМИ
ГРИБАМИ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
380 р. | 300 г

ПАСТА "КАРБОНАРА"
С ВЕТЧИНОЙ
320 р. | 320 г

ПАСТА "БОЛОНЬЕЗЕ"
С МЯСОМ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ
320 р. | 330 г

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ
С СОУСОМ ИЗ РУККОЛЫ
380 р. | 220 г

ПАСТА С СЁМГОЙ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
480 р. | 310 г

КАНЕЛОНЕ С РУБЛЕННОЙ
ГОВЯДИНОЙ
С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ШПИНАТОМ
360 р. | 250 г

ЛАЗАНЬЯ
МЯСНАЯ
360 р. | 230 г





ДОМАШНИЕ БЛИНЧИКИ

С ДОБАВКОЙ НА ВАШ ВЫБОР

150/50 Г

СО СМЕТАНОЙ	100 Р.
СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	110 Р.
С МЁДОМ	120 Р.
С ДОМАШНИМ ВАРЕНЬЕМ	120 Р.

200 Г

С ТВОРОГОМ И МЁДОМ	190 Р.
С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	200 Р.
С МЯСОМ И РИСОМ.....	230 Р.



БЛИНЧЫ



ОЛАДУШКИ ОТ МАМУЛИ

С ДОБАВКОЙ НА ВАШ ВЫБОР

100/50 Г

СО СМЕТАНОЙ	110 Р.
СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	120 Р.
С МЁДОМ	120 Р.
С ДОМАШНИМ ВАРЕНЬЕМ	130 Р.



ОЛАДУШКИ



АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ, ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ,
МИДИИ, МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК, ДОРАДО,
КАЛЬМАР, ОСМИНОЖКИ

600 Г

3700 Р.



МИДИИ ПО-ПРОВАНСКИ

МИДИИ, СВЕЖИЕ
ТОМАТЫ, ЗЕЛЕНЬ,
ЧЕСНОК, БЕЛОЕ
ВИНО

290 Г | 630 Р.



К СРЕДИЗЕМНОМОРЬЮ У МАМЫ ОСОБЕННЫЕ ЧУВСТВА. МАМУЛЯ ТОЧНО
ЗНАЕТ, ЧТО ЛЮБИМ МЫ, А МЫ ТОЧНО ЗНАЕМ, ЧТО МИДИИ И
КРЕВЕТКИ – ЭТО ЕЁ ЛЮБОВЬ. ОНА ВСЕГДА ВСПОМИНАЕТ ПЕРВОЕ
ПУТЕШЕСТВИЕ К ОКЕАНУ И ТО, КАК ОНИ С ПАПОЙ, СИДЯ В НЕБОЛЬШОМ
РЫБНОМ РЕСТОРАНЕ, ВПЕРВЫЕ ИХ ПОПРОБОВАЛИ.
МАМУ НУЖНО БАЛОВАТЬ.

КРЕВЕТКИ
КОРОЛЕВСКИЕ
В ЧЕСНОЧНОМ
МАСЛЕ
СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ

150 Г | 1390 Р.





**ОМУЛЬ ПОД
ОВОЩНЫМ СОТЕ**

ПОДАЁТСЯ С
ПАРМЕЗАНОМ И
РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ
КАРАКАТИЦЫ

300 г | 690 р.



ФИЛЕ СЁМГИ НА ПАРУ

СОЧНЫЙ КУСОК СЁМГИ, ПОДАЁТСЯ С ОТВАРНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ, ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И БРОККОЛИ
СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ОЛИВКОВЫМ
МАСЛОМ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

300 г | 690 р.




**ФИЛЕ ДОРАДО
НА ПАРУ**

ДОРАДО, ТОМАТЫ
НА ГРИЛЕ, СОУС
ТОМАТНЫЙ С МИДИЯМИ
И ОВОЩАМИ

310 г | 730 р.

РЫБА – ЭТО МОЁ ЛЮБИМОЕ! ТАК СОЧНО И АРОМАТНО
ГОТОВИТЬ ЕЁ УМЕЕТ ТОЛЬКО МАМУЛЯ. ЕСЛИ ОНА
СПРАШИВАЕТ, ЧТО ПРИГОТОВИТЬ, Я ВСЕГДА
ЗНАЮ, ЧТО НУЖНО ОТВЕЧАТЬ.




**ТРЕСКА ПО-ДОМАШНЕМУ
С ОВОЩАМИ**

ФИЛЕ ТРЕСКИ, БЕКОН, СЕЛЬДЕРЕЙ, ПЕРЕЦ
БОЛГАРСКИЙ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, МОРКОВЬ,
ОЛИВКИ, ЛИМОН

300 Г

590 Р.



**ПЕРЕЦ
ФАРШИРОВАННЫЙ**
РУБЛЕННАЯ ТЕЛЯТИНА,
БАКЛАЖАН, ЛУК,
ПЕРЕЦ, СОУС ПИЛАТТИ,
СОУС БЕШАМЕЛЬ

380 Г | **490 Р.**



**ТЕЛЯТИНА
ТОМЛЕНАЯ С
ОВОЩАМИ**

ПЕРЕЦ, МОРКОВЬ, ЛУК,
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЯ

370 Г | **690 Р.**

**ПЕРЛОТТО
С ЛЕСНЫМИ
ГРИБАМИ**

ПЕРЛОВАЯ КРУПА
С АРОМАТНЫМИ
БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
И ПАРМЕЗАНОМ

310 Г

350 Р.



КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

КАРТОФЕЛЬ, ЛУК, РУБЛЕННАЯ ГОВЯДИНА,
ШАМПИньОНЫ, СМЕТАНА

330 Г

350 Р.



МАМИНА КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА
СО СВЕЖЕЙ СМЕТАНКОЙ – ЭТО ВКУС ДЕТСТВА.
МЫ ВСЕГДА В НЕТЕРПЕНИИ СИДЕЛИ ВОЗЛЕ ОКОШКА ДУХОВКИ
И ОЖИДАЛИ ПОЯВЛЕНИЯ ЭТОГО КУЛИНАРНОГО ШЕДЕВРА. СТОИТ
ОТВЕДАТЬ КУСОЧЕК, И ТЫ СНОВА НА МАМИНОЙ КУХНЕ, СНОВА ПОЛОН СИЛ
И ГОТОВ ДО ПОЛУНОЧИ ГОНЯТЬ МЯЧ С ДРУЗЬЯМИ ВО ДВОРЕ.

**КОТЛЕТА
ИЗ МОЛОДОГО
БАРАШКА**

СОЧНАЯ БАРАНИНА
В ХРУСТЯЩЕЙ
ПАНИРОВКЕ, ПОДАЁТСЯ
С ОВОЩНЫМ РАГУ
ИЗ БАКЛАЖАНОВ,
БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА,
ЛУКА И ПОМИДОРОВ

280Г | 460 Р.



ТЕЛЯТИНА В БЕКОНЕ

ПОД НЕЖНЫМ СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ,
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЖАРеныМ
ЛУКОМ

330 Г

650 Р.



**ФИЛЕ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ
НА ПОДУШКЕ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО
ЯБЛОКА И РИСА**

СОЧНОЕ МЯСО, РИС В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ КАРРИ,
ПЕЧЁНЫЕ ЯБЛОКИ

360 Г

480 Р.




**БИФШТЕКС, ФАРШИРОВАННЫЙ
ГРЕЧЕСКОЙ БРЫНЗОЙ**


РУБЛЕННАЯ ГОВЯДИНА, ЛУК, БРЫНЗА, ТОМАТЫ,
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С
РОЗМАРИНОМ

130/150 Г

650 Р.



ОДНАЖДЫ МАМУЛЯ ПРИГЛАСИЛА
ДРУЗЕЙ В ГОСТИ И ПРИГОТОВИЛА
БИФШТЕКСЫ ПО РЕЦЕПТУ БАБУШКИ. ОНИ
БЫЛИ ВОСХИТИТЕЛЬНО СОЧНЫ И ВКУСНЫ.
ОДИН ИЗ ЕЁ ДРУЗЕЙ БЫЛ ТАК ВПЕЧАТЛЁН,
ЧТО ПО-НАСТОЯЩЕМУ ВЛЮБИЛСЯ.
ЭТИМ ДРУГОМ БЫЛ НАШ ПАПА. ОН,
ВУЖНО СКАЗАТЬ, ДО СИХ ПОР
НЕРАВНОДУШЕН К МАМИНЫМ
КОТЛЕТКАМ.





**ПИКАННОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ
НА КОСТОЧКЕ С ОВОЩАМИ**

ПОДАЁТСЯ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, СОЧНЫМ
САЛАТОМ АЙСБЕРГ, СЕЛЬДЕРЕЕМ И ЛУКОМ
ПОРЕЙ

360 Г

520 Р.



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

НЕЖНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ, КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И СОЛЁНЫМ
ОГУРЧИКОМ

360 Г

480 Р.





**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый
С ЛЕСНЫМИ ГРИБОЧКАМИ**

КАРТОФЕЛЬ, ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ, ШАМПИЬОНЫ,
ЛУК, СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

200 г

210 Р.



**КАРТОФЕЛЬ,
ЗАПЕЧЕННЫЙ
С РОЗМАРИНОМ**

120 г | 160 Р.



ГАРНИРЫ



**КАРТОФЕЛЬ
В МУНДИРЕ**

РУМЯНЫЙ,
ОБЖАРЕННЫЙ НА
ГРИЛЕ

200 г | 120 Р.



**РИС
ОТВАРНОЙ
СО СЛИВОЧНЫМ
МАСЛОМ**

150 г | 100 Р.

ОВОЩИ ГРИЛЬ

БАКЛАЖАН, ЦУКИНИ, СЛАДКИЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, КАРТОФЕЛЬ, ЛУК РЕПКА, ПОМИДОР

220 Г

230 Р.



БРОККОЛИ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

150 Г | 160 Р.



СВЕЖИЕ ОВОЩИ

ОГУРЧИКИ, ПОМИДОРЫ, СЛАДКИЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, РЕДИС

160 Г | 160 Р.



ШПИНАТ, ОБЖАРЕННЫЙ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

100 Г | 300 Р.





Мануша

Восточное
меню



**Ассорти
рулетиков из баклажанов**

с овощами, сыром, орехами

180 г | 420 р.

ЗАКУСКИ

**Рулетики
из баклажанов**

с овощами и сыром

165 г | 280 р.



Хумус

*нут, тахина, чеснок,
оливковое масло, специи*

100 г | 120 р.



Баба Гануш

*запечённый баклажан,
тахина, чеснок,
оливковое масло*

100 г | 230 р.



**Сулугуни
в паннировке**

100 г | 210 р.



САЛАТЫ



Салат Ташкент

говядина, огурец, редька, мацони,
свёкла, зелень
140 г | 260 р.



Мясной с томатами

говядина, томаты, перец,
огурец, яблоко, аджика
180 г | 250 р.

Салат Маза

куриная грудка, помидор,
огурец, зелень
140 г | 230 р.



Салат Дилафруз

огурец, редис, свёкла,
зелень
150 г | 150 р.



Салат из кабачка с говяжьим языком

говяжий язык, кабачок,
баклажан, перец
болгарский

140 г | 380 р.



Салат с баклажаном

говядина, баклажан,
огурец, томаты
160 г | 250 р.



Аджаб Сандал

баклажан, тыква,
перец болгарский, лук
210 г | 320 р.



Салат с фунчозой, говядиной и овощами

говядина, перец болгарский,
тыква, лук, редька,
фунчоза

190 г | 270 р.



Салат с томатами и эстрагоном

140 г | 180 р.



Салат с зеленью

зелень, сливочный сыр,
виноград, пармезан

120 г | 380 р.



СУПЫ



Лажман

баранина, домашняя лапша,
фасоль, перец болгарский,
кекиский салат, кимчи,
сельдерей

400 г | 350 р.



Шурпа

баранина, ребрышки, картофель,
морковь, перец болгарский

300 г | 320 р.



Пити в горшочке

баранина на кости,
томат, лук, петрушка

450 г | 380 р.



Буглама

баранина, баклажан,
перец болгарский, лук

350 г | 450 р.

Машхорда

баранина, томаты, перец болгарский, морковь, рис, лук, маш, фасоль белая
300 г | 260 р.



Харчо

говядина, помидор, рис, специи

340 г | 290 р.



Мампар

баранина, сельдерей, томаты
лук, кисуки

350 г | 250 р.



ГОРЯЧЕЕ

Жареный лагман

*домашняя лапша, баранина,
перец болгарский, салат
пеканский, фасоль стручковая,
сельдерей, соус терияки*

300 г | 280 р.

Каурма

*ребрышки барашка, колيدر,
лук красный маринованный*

250 г | 530 р.

Дымлама

*баранина, картофель, лук,
капустя, колيدر, перец
болгарский*

300 г | 530 р.

Долма

баранина, рис, зелень, специи

240 г | 320 р.

Казан кебаб

баранина, картофель, специи

240 г | 560 р.



**Говядина
с овощами в кецах**

*говядина, тыква, огурец,
перец болгарский, специи*
230 € | 430 р.



**Баклажан
фаршированный
телятиной**

с сыром и зеленью
200 € | 430 р.



Говядина с рисом

*говядина, перец болгарский,
рис, специи*
250 € | 390 р.



**Медальоны
из говяжьей вырезки**

*с печенками кукурузы
и овощами*

350 € | 690 р.



Просто и со вкусом!

Стейк из семги

*с запеченным картофелем
и овощами аль-денте*
150/110/50 € | 690 р.



**Цыплёнок
табака**

с свежими овощами

280 € | 490 р.



Чахохбили

курица, лук, помидор, специи

250 € | 390 р.

Вы помните, как вы впервые отведали это красное и такое ароматное блюдо? Я никогда не смогу забыть, как аромат курицы, спелых помидоров, золотистого жареного лука, канзы и хмели-сунели впервые разлился по нашему дому. Мама показала, как превратить набор простых продуктов в настоящее сокровище.



Шея индейки

в соусе из баклажанов

110 € | 340 р.

Куриная грудка

в лимонном соусе

250 € | 380 р.





Манты с тыквой

подаются со сметаной,
4 шт.

280 г | 260 р.



Манты с говядиной

подаются со сметаной,
4 шт.

280 г | 280 р.



Манты с бараниной

подаются со сметаной,
4 шт.

280 г | 280 р.

Плов праздничный

баранина, рис, изюм,
морковь, нут, айва,
лук, специи

350 г | 390 р.



Мама с вечера заливала водой круглые золотистые горошины нута, а утром мы все бежали калюжать ей готовить праздничный плов. Много шума, морковка, лук, свежайшего мяса, нута и щедрая щепотка любви: мама научила нас самому важному.



Плов с курицей

курица, рис, специи

350 г | 280 р.

Плов с бараниной

баранина, рис, специи

350 г | 320 р.

Плов с говядиной

говядина, рис, специи

350 г | 320 р.



МАНГАЛ

Шашлык
из корейки ягёнка
180/10/50 г | 480 р.



Шашлык


из курицы 180/10/50 г | 320 р.
из бараннины 180/10/50 г | 480 р.
из телятины 180/10/50 г | 590 р.
из лосося 150/10/50 г | 590 р.



**Люля-кебаб
от Мамули**

из баранины с Смузсуни

200/170/50 г | 560 р.



**Люля-кебаб
из курницы**

180/170/50 г | 380 р.



**Люля-кебаб
из баранины**

180/170/50 г | 460 р.

Семейное застолье должно радовать своим многообразием. В нашем доме есть один особенный шкафчик, в нём наша Мамуля хранит крѣмости: привезѣнные со всего света ароматные травы, жирные и какантные керцы, экзотические коренья... С их помощью традиционное застолье керцо превращается в настоящее кутешество. Чаще всего мы отправляемся на Восток, который, как известно, дело тонкое и очень вкусное!

Правда, что именно делает её шедевры такими вкусными, Мамуля никому не говорит: семейная тайна. Ведь крѣмство никто не сможет приготовить лучше, чем она.



Стейк Рибай

250/50 г | 1800 р.



Куриное филе

на гриле

200/50/50 г | 350 р.



**Свинные
рёбрышки**

на гриле

300/70/50 г | 530 р.



**Дорадо
на мангале**

за 100 г | 280 р.



**Северная рыба
(омуль)
на мангале**

за 100 г | 280 р.



**Форель речная
на мангале**

за 100 г | 280 р.





**Мясное
ассорти гриль**
1400 г | 3900 р.

Шашлык из баранины
шашлык из говядины
шашлык из курицы
люля-кебаб из баранины
люля-кебаб из курицы
рёбра свиные гриль
корейка свиная гриль



Праздничное застолье - это нечто совершенно особенное, наша Мамуля умеет накрыть стол так, чтобы гостям ни на минуту не хотелось чувствовать себя в лодке. Здесь все мы ощущаем себя родными и долгожданными. Для каждого свой кусочек, приготовленный на-особенному. В хорошей компании за щедрым столом мы открываемся и мудреем.

**Корейка свиная
на гриле**

200/50/50 г | 460 р.



ВЫПЕЧКА



Гюзляма

с бараниной, сырком и зеленью
200 г | 250 р.

Кутаб

с сырком 120 г | 130 р.
с сырком и зеленью 120 г | 130 р.
с бараниной 120 г | 150 р.



Самса

с бараниной 140 г | 120 р.
с говядиной 140 г | 120 р.
с курицей 120 г | 110 р.



Хачапури

на шамшуре 240 г | 220 р.
из-амертанки 220 г | 210 р.
из-амерельски 250 г | 280 р.



Хачапури из слоёного теста

с сыром
220 г | 220 р.



Хачапури калапури

с маслом
200 г | 280 р.



Хачапури по-аджарски
250 г | 260 р.

МАМА ЧАСТО ПРИНОСИЛА ДОМОЙ КОРОБОЧКИ
С КОНФЕТАМИ ПТИЧЬЕ МОЛОКО, И ТОГДА ПОИСКИ
НАЧИНКИ СВОЕГО ЛЮБИМОГО ЦВЕТА ВСЕГДА
ПРЕВРАЩАЛИСЬ В ОЗОРНУЮ ИГРУ.
БРУСОЧКИ УПРУГОГО И В ТО ЖЕ ВРЕМЯ
НЕЖНОГО РАЗНОЦВЕТНОГО ЛАКОМСТВА
ВЫРОСЛИ И ПРЕВРАТИЛИСЬ В ТОРТ С
БЕЛОСНЕЖНЫМ СУФЛЕ И ЗАДОРНОЙ
НАЧИНКОЙ ИЗ САДОВОЙ МАЛИНЫ

*Птичье молоко
с малиной*

160 р. | 100 г

ДЕСЕРТЫ



Мороженое

3 ШАРИКА В АССОРТИМЕНТЕ.....150 г 250 р.

Конфеты ручной работы

МАРМЕЛАД.....20 г 30 р.

ТРЮФЕЛЬ.....20 г 60 р.

КУРАГА В БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ.....18 г 60 р.

ЧЕРНОСЛИВ В ТЁМНОМ ШОКОЛАДЕ.....18 г 60 р.

Домашнее варенье

ЦИТРУСОВЫЙ ДЖЕМ.....50 г 50 р.

КЛУБНИЧНОЕ.....50 г 60 р.

ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ С
ЯБЛОКОМ.....50 г 50 р.





НАПОЛЕОН С ЯГОДАМИ

ПО МАМИНОМУ
РЕЦЕПТУ

160Г | 280 Р.

ПРАЗДНИК НЕМЫСЛИМ
БЕЗ УГОЩЕНИЯ. В НАШЕЙ СЕМЬЕ ЭТО
ОБОРАЧИВАЛОСЬ БЕССОННОЙ НОЧЬЮ ДЛЯ
МАМЫ И ЛЕГКИМ ХРУСТОМ СВЕЖЕГО
СЛОЁНОГО ТЕСТА РАННИМ УТРОМ ДЛЯ
ОСТАЛЬНЫХ. Я ДО СИХ ПОР НАКАНУНЕ
СВОЕГО ДНЯ РОЖДЕНИЯ ЗАСЫПАЮ,
ЗАТАИВ В ДУШЕ НАДЕЖДУ,
ЧТО МНЕ СНОВА УДАСТСЯ
ОТВЕДАТЬ МАМУЛИН
"НАПОЛЕОН"



◀ ЛАБИРИНТ
190 Р. | 100 Г



◀ МАКОВЫЙ
250 Р. | 120 Г



▶ ШТРУДЕЛЬ ВИШНЁВЫЙ
С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ
290 Р. | 100 Г



ЯБЛОКИ
ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНЫ, ОБ ЭТОМ
РАССКАЗЫВАЛА БАБУШКА МАМЕ,
А МАМА НАМ. ЕЩЕ ОНИ ЗНАЛИ
СТРАШНЫЙ СЕКРЕТ О ТОМ, ЧТО ВКУСНОЕ
ЯБЛОКО В ДЕСЯТЬ РАЗ ПОЛЕЗНЕЕ – ТАК
ПРОСТОЙ ПРОДУКТ ПРЕВРАЩАЛСЯ В
РАССЫПЧАТЫЙ ДОМАШНИЙ ПИРОГ,
ПРИНОСЯЩИЙ С СОБОЙ ТЕПЛО
И УЮТ В СЕРЦЕ

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ОТ МАМУЛИ

С ДОМАШНИМ
МОРОЖЕНЫМ

220Г | 230 Р.



*Шоколадный
фондан
с ванильным
мороженым*
230 р. | 100 г

ПИРОГ ШОКОЛАДНО-
ТВОРОЖНЫЙ ▶

140 р. | 140 г



В ДЕТСТВЕ МЫ ЧАСТО
ВАРИЛИ БАНКИ СО СГУЩЁНЫМ
МОЛОКОМ, А ЕЩЕ СРЕДИ НАС ДОСТА-
ТОЧНО ТЕХ, КТО ЗАБЫВАЛ ПОДЛИВАТЬ
ВОДЫ И ПОТОМ ОТМЫВАЛ ПОТОЛОК, СЛУШАЯ
МАМИНО "А ВЕДЬ Я ТЕБЯ ПРЕДУПРЕЖДАЛА!"
НАШ МУРАВЕЙНИК – ЭТО ТА САМАЯ
СГУЩЁНКА ИЗ ДЕТСТВА С ТЕМ САМЫМ
ХРУСТКИМ РАССЫПЧАТЫМ ПЕСОЧНЫМ
ТЕСТОМ НА НАСТОЯЩЕМ
СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ



МУРАВЕЙНИК ▶

100 р. | 100 г



МЕДОВЫЙ

С МЁДОМ, ГРЕЦКИМИ
ОРЕШКАМИ И ВАРЁНОЙ
СГУЩЁНКОЙ

120Г | 180 Р.



МАМА ВСЕГДА ДЕЛАЛА
МЕДОВИК САМЫМ ВКУСНЫМ, ЩЕДРО
ДОБАВЛЯЯ В НЕГО СВЕЖУЮ СМЕТАНКУ,
ПОДЖАРЕННЫЕ ГРЕЦКИЕ ОРЕШКИ И
ВАРЁНУЮ СГУЩЁНКУ. ТЕПЕРЬ И МЫ ГОТОВИМ
СВОЙ ТОРТ ДЛЯ ВАС ИМЕННО ТАК, ЧТОБЫ
ОН ТАЯЛ ВО РТУ, ОСТАВЛЯЯ ЖЕЛАНИЕ
СЪЕСТЬ ЕЩЁ КУСОЧЕК

◀ ЧИЗКЕЙК
190 Р. | 120 Г



◀ МАКАРУН В АССОРТИМЕНТЕ

70 Р. | 25 Г

▶ МОРКОВНЫЙ

230 Р. | 120 Г



БЫЛ ОДИН ОСОБЫЙ ДЕНЬ,
КОГДА МЫ С ПАПОЙ ОТВЕТСТВЕННО
ПОСЫПАЛИ КУХНЮ КАКАО И МУКОЙ,
РЯДОМ С КОТОРЫМИ РАЗЛИВАЛАСЬ РЕКА
САМОЙ ВКУСНОЙ И СЛИВОЧНОЙ СГУЩЁНКИ.
В ЭТОТ ДЕНЬ МЫ ГОТОВИЛИ ПРАЗДНИЧ-
НУЮ И РЕШИТЕЛЬНО ШОКОЛАДНУЮ
"ПРАГУ" НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
НАШЕЙ ЛЮБИМОЙ
МАМУЛИ.

ПРАГА

С ГРИЛЬЖЕМ

130Г | 160 Р.



ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

*Тысяча и одна
ночь*

340 р. | 150 г



ЧАК-ЧАК 80 г | 150 р.

ПАХЛАВА 120 г | 230 р.

ХВОРОСТ 80 г | 150 р.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА
200 г | 150 р.





ЛИМОНАД

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

КЛАССИЧЕСКИЙ

160 р. | 350 мл 460 р. | 1 л

ДЮШЕС

160 р. | 350 мл 460 р. | 1 л

ЯГОДНЫЙ

160 р. | 350 мл 460 р. | 1 л

ТАРХУН

160 р. | 200 мл

ОБЛЕПИХОВЫЙ

160 р. | 200 мл

КИВИ

160 р. | 200 мл

ОГУРЕЧНЫЙ

160 р. | 350 мл

МАЛИНОВЫЙ

160 р. | 200 мл



НАПИТКИ

МОРС ЯГОДНЫЙ 250 мл | 90 р.
ВИШНЁВЫЙ КОМПОТ 230 мл | 100 р.
КЛЮКВЕННО-БРУСНИЧНЫЙ
КИСЕЛЬ 230 мл | 90 р.
ОБЛЕПИХОВЫЙ КИСЕЛЬ 230 мл | 90 р.
МАЛИНОВЫЙ КИСЕЛЬ 230 мл | 120 р.



САН ПЕЛЛЕГРИНО 500 мл | 180 р.
АКВА ПАННА 500 мл | 180 р.
БОРЖОМИ 500 мл | 180 р.
АКВА МИНЕРАЛЕ 600 мл | 120 р.
ПЕПСИ, 7UP, ТОНИК 250 мл | 120 р.
СОК В АССОРТИМЕНТЕ 250 мл | 80 р.
ЯБЛОЧНЫЙ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ, ТОМАТНЫЙ,
ПЕРСИКОВЫЙ, АНАНАСОВЫЙ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 250 мл

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	180 р.
ГРЕЙФРУТОВЫЙ	
МОРКОВНЫЙ	
ГРУШЕВЫЙ	
ЯБЛОЧНЫЙ	390 р.
АНАНАСОВЫЙ	
ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ	230 р.



МАНГО СЛИНГ

ГРУШЕВЫЙ
С КОРИЦЕЙ



МИЛК ШЕЙК

МАКАРОН



ВИШНЁВЫЙ ПРИНЦ

ПОЛЕЗНЫЙ
КОКТЕЙЛЬ



КОКТЕЙЛИ

МАНГО СЛИНГ

ПЮРЕ МАНГО, СОК ЛИМОНА, СОДОВАЯ 200 МЛ | 160 Р.

ГРУШЕВЫЙ С КОРИЦЕЙ

ГРУША, МОРОЖЕНОЕ, МОЛОКО, СГУЩЕННОЕ МОЛОКО, КОРИЦА
250 МЛ | 190 Р.

МИЛК ШЕЙК

МОРОЖЕНОЕ С СИРОПОМ НА ВАШ ВЫБОР 250 МЛ | 190 Р.

МАКАРОН

ПЕРСИКОВЫЙ СОК, СИРОП МАКАРОН, МОРОЖЕНОЕ, ПЕЧЕНЬЕ
250 МЛ | 190 Р.

ВИШНЁВЫЙ ПРИНЦ

МОРОЖЕНОЕ, МОЛОКО, ВИШНЁВЫЙ СОК, ВИШНЁВЫЙ СИРОП, СЛИВКИ
250 МЛ | 190 Р.

ПОЛЕЗНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

МОРКОВНЫЙ ФРЭШ, МОРОЖЕНОЕ, ГРЕНАДИН 250 МЛ | 190 Р.

ОБЪЁМ ВСЕХ КОКТЕЙЛЕЙ УКАЗАН С УЧЁТОМ ЛЬДА



МОХИТО
САНГРИЯ

ФРУКТЫ, ЛАЙМ, МЯТА,
СИРОП МАРАКУЙИ,
ИМБИРНЫЙ ЭЛЬ

500Г | 350 Р.



РИСТРЕТТО 25 мл | 100 р.
ЭСПРЕССО 50 мл | 100 р.
АМЕРИКАНО 150 мл | 100 р.
КАПУЧЧИНО 200 мл | 130 р.
ЛАТТЕ 200 мл | 140 р.
КОФЕ ГЛЯССЕ 200 мл | 170 р.

КОФЕ

ЧЁРНО-СМОРОДИНОВЫЙ С
ФИАЛКОЙ
КЛЮКВЕННО-ИМБИРНЫЙ
ДОМАШНИЙ С ИМБИРЁМ
ВИШНЁВЫЙ С МЯТОЙ
АПЕЛЬСИНОВЫЙ С РОЗМАРИНОМ
ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ С КОРИЦЕЙ
ОБЛЕПИХОВЫЙ

400 мл | 350 р.

ЧАЙ
ДОМАШНИЙ