



ЧАЙХАНА

Пахвала

СЕРБСКА КУХНЯ

Вкусновица





ЧАЙХАНА ПАХВАЛА

Санкт-Петербург, ТРЦ «Жемчужная Плаза», 3 этаж
Петергофское шоссе, д. 51 А
Телефон: +7 (812) 339-88-78



ЧАЙХАНА ПАХВАЛА

Санкт-Петербург, ТРЦ «Охта Молл», 3 этаж
ул. Брантовская дорога, д. 3
Телефон: +7 (812) 339-88-22



ЧАЙХАНА ПАХВАЛА & ВКУСНОВИЦА

Санкт-Петербург, ТРК «Лето», 2 этаж
Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1, лит. А
Телефон: +7 (812) 339-88-93



ВКУСНОВИЦА

Санкт-Петербург, ТРЦ «Охта Молл», 3 этаж
ул. Брантовская дорога, д. 3
Телефон: +7 (812) 339-88-11

 [pahvala_spb](https://vk.com/pahvala_spb)

 pahvala.ru

Данная печатная продукция является рекламным материалом.
Реальный вид блюд может отличаться от представленных изображений. Не является публичной офертой.

Если у Вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты, сообщите, пожалуйста, об этом своему официанту.

РИМСКАЯ ПИЦЦА

ПИЦЦА 320 **820 Р**
МАРГАРИТА


Традиционная пицца с томатным соусом и сыром моцарелла

ПИЦЦА ГРУША-
МОНТ БЛЮ 360 **890 Р**

Римская пицца с нежным соусом Бешамель, со спелой грушей, сыром горгонзола и грецким карамелизированным орехом. Украшается руколой


ПИЦЦА 360 **890 Р**
С ГОВЯДИНОЙ

Римская пицца с томленной говядиной и овощами в соусе терияки собственного приготовления. Украшается перьями зеленого лука




ПИЦЦА 340 **860 Р**
ПЕППЕРОНИ

Пикантная пицца с салями пепперони, томатным соусом, моцареллой и пармезаном



ПИЦЦА 350 **860 Р**
С ВЕТЧИНОЙ
И ГРИБАМИ

Пицца в лучших итальянских традициях с нежной ветчиной и грибами



ПИЦЦА 400 **860 Р**
С КУРИНЫМ
ШАШЛЫКОМ

Римская пицца с сочным куриным шашлыком, шампиньонами и соусом песто

ПАХВАЛЬНО-ВКУСНЫЕ ОБЕДЫ

С 12:00 ДО 17:00 ПО БУДНЯМ

ВКУСНЫЙ ОБЕД

370 Р

Салат + Суп + Лепешка + Чай 0,2

ПАХВАЛЬНЫЙ ОБЕД

480 Р

Салат или Суп + Горячее + Лепешка + Чай 0,2

ПАХВАЛЬНО-ВКУСНЫЙ ОБЕД

590 Р

Салат + Суп + Горячее + Лепешка + Чай 0,2

ПОСТОЯННОЕ ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

- Шашлык из куриного бедра
- Шашлык из куриной грудки
- Шашлык из свиной шеи
- Чебурек с ветчиной и сыром
- Хинкали со свиной и говядиной
- Шефталья из курицы
- Ражничи из курицы в беконе
- Сувлаки из свинины
- Плескавица
- Бургер шиш чевапчичи
- Шиш чевапчичи с сыром

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

лепешка к обеду 50 Р
хинкали 1 шт. 80 Р

ЗАМЕНА НАПИТКОВ:

Кофе (американо, капучино)	150 мл	110 Р
Морс	250 мл	110 Р
Фреш на выбор (яблочный, морковный)	250 мл	220 Р
Чай листовой в чайнике (сенча, ассам, эрл грей)	500 мл	150 Р
Вино домашнее (белое, красное)	125 мл	180 Р



ПРИ ЗАКАЗЕ
ОБЕДА СКИДКА **-30%**
НА ДЕСЕРТ

*Подробности у вашего официанта

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 200/115 **1100 Р**

Сет из 4 видов сыра. Подается с медом и арахисом, украшается мятой и чипсами из апельсина

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА 200/80 **1200 Р**

Ассорти из мясных закусок.
Подается с гриссини

АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ 445 **1500 Р**

Брускетта с толченым авокадо, творожным сыром и лососем слабой соли. Брускетта с каймаком, тамбовской ветчиной и дрессингом из бекона. Брускетта с паштетом из печени индейки с ежевикой шоковой заморозки. Брускетта со страчателлой, соусом песто и томатами черри



БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 110 **360 Р**

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ, ГУАКАМОЛЕ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ОСТРЫМ ЛУКОМ 105 **640 Р**

БРУСКЕТТА С КАЙМАКОМ И ТАМБОВСКИМ ОКОРОКОМ С ДРЕССИНГОМ ИЗ БЕКОНА 120 **360 Р**

БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ 110 **360 Р**



БЕЛГРАДСКОЕ МЕЗЕ 200/100 **590 Р**

Ассорти из намазок: каймак, айвар, урнебес, балканская икра



АССОРТИ ОЛИВОК 135 **560 Р**

Ассорти оливок и маслин с добавлением чесночного масла и обжаренных фисташек



**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
С СЫРОМ И ОРЕХАМИ**

160 **540 Р**

Жареные баклажаны, фаршированные сыром сулугуни, чесноком и грецким орехом, подаются на томатном соусе



**АССОРТИ ИЗ СЕЗОННЫХ
ОВОЩЕЙ С ЗЕЛЕНЬЮ**

300 **570 Р**

Тарелка свежих сезонных овощей с душистой зеленью



АССОРТИ МАРИНАДОВ

220 **440 Р**

Огурцы соленые, томаты маринованные, морковь по-корейски, капуста домашняя, салат микс, чеснок маринованный



**АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ
С КАРТОФЕЛЕМ
И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ**

100/80/20

370 Р

САЛАТЫ



ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С АВОКАДО 210 **590 Р**

Салат с листьями ромейн, руколой, фенхелем, бланшированными брокколи, свежими цукини и авокадо. Заправляется соусом шисо

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА 220 **660 Р**

Хрустящие баклажаны с томатами черри, ароматной кинзой, сливочной страчателлой и семенами подсолнуха. Салат заправляется соусом на основе сладкого чили, свежей зелени и мицукан.



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ 245 **780 Р**

Теплый салат с томатами черри, обжаренными креветками, кальмаром, голубыми мидиями. Заправляется фирменной заправкой на основе манго и зернистой горчицы





КЕДЖАБ

240 **510 Р**

Теплый салат с томатами черри, обжаренной куриной грудкой в соусе терияки с добавлением цуккини и красного лука. Украшается миксом кунжута



ОВОЩНОЙ САЛАТ

180 **410 Р**

На ваш выбор заправляется оливковым маслом или сметаной



САЛАТ С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

230 **740 Р**

Авторский салат с грузинским акцентом с томленной говядиной, обжаренными шампиньонами в сванской соли, маринованными грезами, миксом зелени и спелыми томатами



ШОПСКИЙ

270 **520 Р**

Салат из свежих овощей с брынзой и заправкой из свежей зелени, розмарина, меда и оливкового масла



ТАШКЕНТ

200 **480 Р**

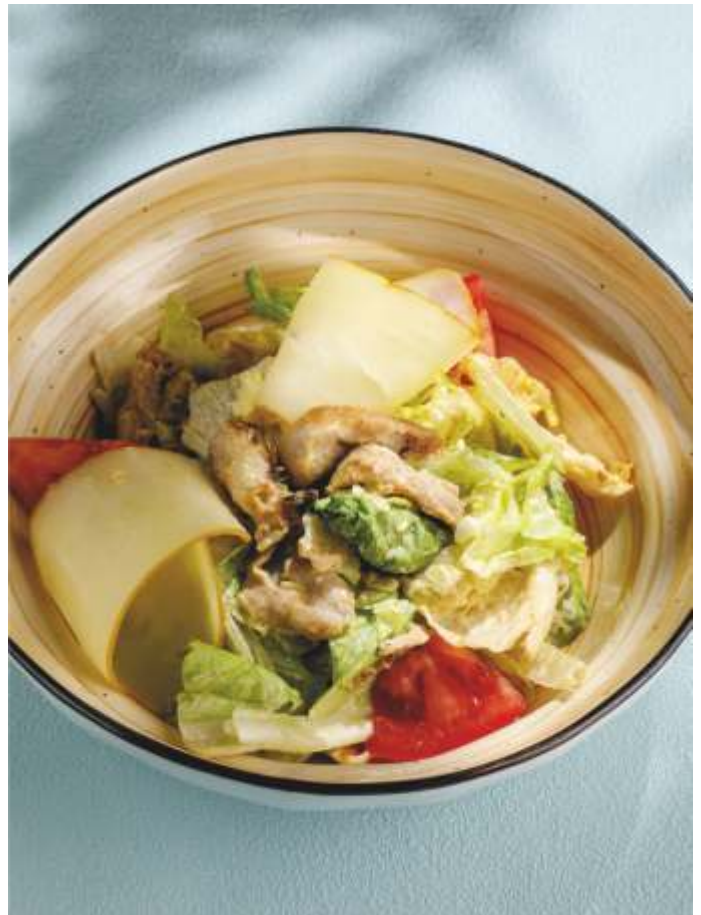
Салат из нежной отварной говядины с тонкой соломкой дайкона и обжаренного до хруста репчатого лука. Заправляется легким майонезом



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

240 **890 Р**

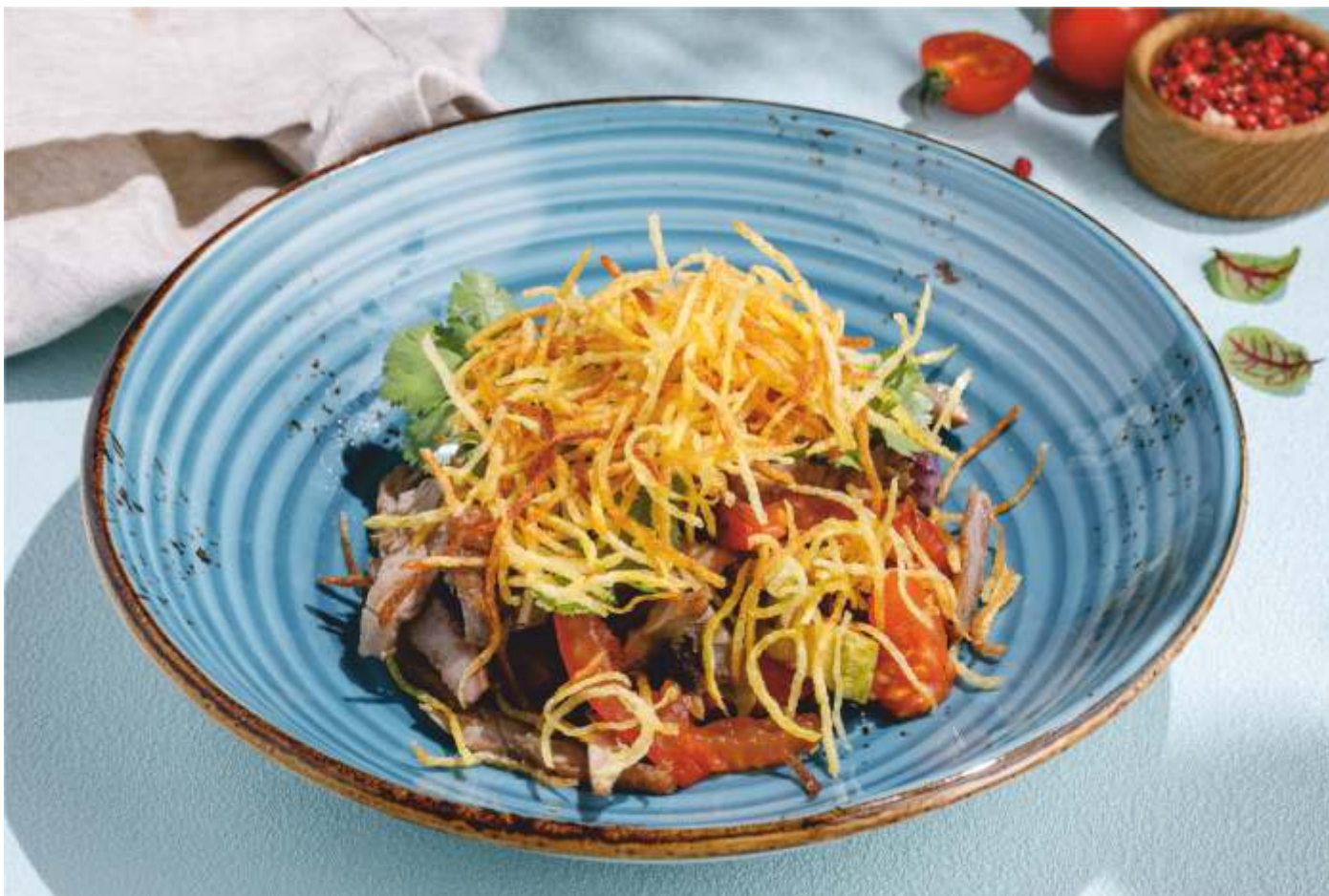
Листья салата ромейн с обжаренными креветками, соусом на основе домашнего майонеза, пармезана и анчоусов. Подается с гренками из бриоши, томатами черри и сыром пармезан



САМЕГРЕЛО

230 **590 Р**

Хрустящие листья салата, куриное бедро, приготовленное на углях, спелые южные томаты с соусом из копченого сыра, рожденного на западе Грузии в Самегрело



САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ НА УГЛЯХ

200 **510 Р**

Салат из печеных овощей с обжаренной индейкой на углях и соусом сладкий чили



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

230 **650 Р**

Листья салата ромейн с кусочками куриного бедра-гриль, соусом на основе домашнего майонеза, пармезана и анчоусов. Подается с гренками из бриоши, томатами черри и пармезаном



ОЛИВЬЕ С КОПЧЕНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

240 **440 Р**

Пахвальная вариация всем известного салата с куриной грудкой собственного копчения

ВЫПЕЧКА



ХАЧАПУРИ 410 **640 Р**
ЧАХРАКИНА

Осетинский пирог по-грузински со шпинатом, зеленью и сырами



ХАЧАПУРИ 330 **690 Р**
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Хачапури, начиненный сулугуни и рассольным имеретинским сыром. Посыпается дополнительным слоем сыра и запекается до золотистой корочки



ХАЧАПУРИ 280 **590 Р**
ПАХВАЛЬНО-АДЖАРСКОЕ

Пышный открытый пирог в виде лодочки, начиненный сыром сулугуни, с яйцом и сливочным маслом

СЫРНАЯ НАЧИНКА 100 **330 Р**
К ХАЧАПУРИ



ХАЧАПУРИ АДЖАРУЛИ

350 **680 Р**

Традиционный грузинский хачапури из дрожжевого теста с начинкой из сыра и яйца



САМСА С ГОВЯДИНОЙ

170 **310 Р**

Ароматная узбекская самса с сочной начинкой из говядины и репчатого лука

САМСА С ТЫКВОЙ

170 **210 Р**

Ароматная узбекская самса с сочной начинкой из тыквы и репчатого лука с добавлением сладкого чили, специй и чеснока



ПИСЬМО ИЗ ГРУЗИИ

380 **740 Р**

Хачапури из слоеного теста с начинкой из сыра



ЧЕБУРЕК С СЫРОМ 160 **350 Р**

ЧЕБУРЕК С ЯГНЕНКОМ 160 **460 Р**



КУТАБ ЧЕТЫРЕ СЫРА 160 **450 Р**

КУТАБ С ЯГНЁНКОМ 160 **510 Р**



МИНИ-ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ (10 ШТ)

180 **540 Р**

Мини-чебуреки с сулгуни и моцареллой



ХЫЧИН С КАРТОФЕЛЕМ,
СЫРОМ И ЛУКОМ 200/30 **350 Р**

ХЫЧИН С СЫРОМ
И ЗЕЛЕНЬЮ 200/30 **410 Р**

Лепешка из теста на кефире. Подается со сметаной



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 400/30/30 **390 Р**

ЛЕПЕШКА С КУНЖУТОМ 100 **100 Р**

РЖАНОЙ ХЛЕБ 100 **100 Р**

ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ 100 **150 Р**

ЛЕПИНЯ 100 **90 Р**

СИМИТ С КУНЖУТОМ 100 **130 Р**

ПШЕНИЧНЫЙ 100 **110 Р**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ДОЛМА 250 **620 Р**
С МАЦИОНИ

Традиционная долма в рассольных молодых виноградных листьях подается с мацони, печеным чесноком и зеленью. Украшается свежей кинзой и базиликовым маслом



ХИНКАЛИ 240 **430 Р**
СО СВИНИНОЙ
И ГОВЯДИНОЙ

Хинкали с сочной начинкой из свинины, говядины и букетом восточных специй

ХИНКАЛИ 240 **540 Р**
С ЯГНЕНКОМ

Хинкали с сочной начинкой из ягненка и букетом восточных специй



**МАНТЫ С РУБЛЕНЫМ
ЯГНЕНКОМ И ИНДЕЙКОЙ**

195 **540 Р**

Традиционные восточные пельмени с рубленным ягнёнком и индейкой



ЖАРЕНАЯ ЧУЧВАРА

180/30 **550 Р**

Восточные жареные пельмени с бараниной.
Подаются с острым сливочным соусом



ЖАРЕННЫЕ МИТБОЛЫ С СЫРОМ

300 **580 Р**

Мясные митболы из говядины, индейки с добавлением моцареллы. Подаются с восточно-сливочным соусом, пармезаном и микрозеленью



БАКЛАЖАН ПО-СЕРБСКИ

310 **540 Р**

Сытная и ароматная закуска из запеченного баклажана с муссом из брынзы, дополненная айваром



БАНИЦА

270/50 **740 Р**

Сербский пирог с говядиной, шампиньонами, шпинатом и луком.
Подается с каймаком



ФИЛЕ ХЛЕБА С ЧЕСНОКОМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

190 **340 Р**

Гренки из ржаного хлеба с чесноком и сыром сулугуни

СУПЫ



**КАРЕЛЬСКАЯ
УХА** 380 **620 Р**

Сливочная уха с овощами, белой и красной рыбой. Украшается припущенным луком порей и базиликовым маслом



**ЛАГМАН
С ЯГНЕНКОМ** 370 **720 Р**

Густой суп из ягненка с пряностями, овощами и домашней лапшой



ГРУЗИНСКАЯ СОЛЯНКА 370 **560 Р**

Густая похмельно-грузинская солянка на основе наваристого говяжьего бульона, сливового соуса ткемали и белого вина



КАЙНАТМА ШУРПА 330 **640 Р**

Наваристый бульон из ягненка с овощами



БОРЩ С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ 400/30 **520 Р**

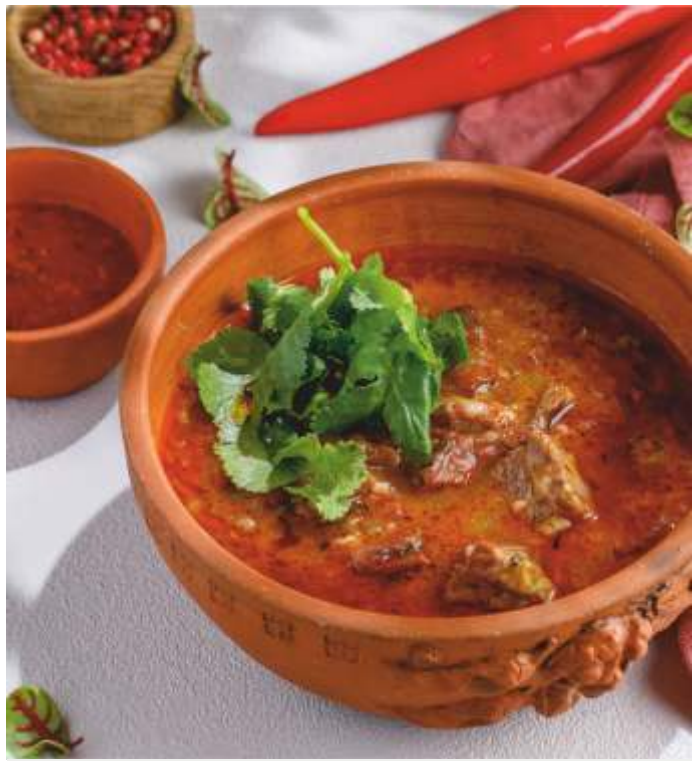
Домашний борщ на наваристом бульоне с говядиной. Подается со сметаной и свежей зеленью



ОСТРЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

370 **790 Р**

Насыщенный острый томатный суп с морепродуктами, каперсами и свежей зеленью.



ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ

370 **720 Р**

Густой наваристый суп с говядиной и рисом с добавлением восточных специй



ТЫКВЕННЫЙ СУП

360 **420 Р**

Густой крем-суп из медовой тыквы с чипсами и тыквенными семечками. На выбор: на сливках/воде/кокосовом молоке



ТОМАТА ЧОРБА

270/20 **390 Р**

Томатный суп с базиликом и картофельной чиабаттой с пармезаном и песто



КУРИНЫЙ БУЛЬОН

370 **380 Р**

Наваристый куриный бульон с домашней лапшой, свежим шпинатом и яйцом



ЧОРБА ИЗ ЯГНЕНКА

250 **460 Р**

Наваристый суп из ягненка с добавлением большого количества специй и овощей

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЦЫПЛЕНОК КУНГ ПАО 300 **690 Р**

Классическое китайское блюдо из кусочков куриного филе с овощами и арахисом в фирменном соусе





**ТАШКЕНТСКИЙ ПЛОВ
С САЛАТОМ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ**

300/80 **760 Р**

Восточный плов с ягненком, восточными специями и нутом.
Подается со свежими томатами и ялтинским луком

ИДЕАЛЬНО К ПЛОВУ

30 **120 Р**

Соленые огурцы, маринованный перец, маринованный чеснок, печеный чеснок, свежие огурцы/томаты, зеленый лук/красный лук



ЧАШУШУЛИ

350 **840 Р**

Обжаренная говяжья грудка, тушенная с томатами, болгарским перцем и зеленью



ОРЗО С КАЛЬМАРОМ

340 **840 Р**

Сливочная паста орзо с грузинской зеленой аджикой, нежным кальмаром и медовой заправкой с зерновой горчицей и лаймом



ЛАЗАНЬЯ ПО-ГРУЗИНСКИ

220 **660 Р**

Лазанья с грузинским акцентом, запеченная под сулугуни



ГЮВЕЧ СО СВИНИНОЙ 400/40 **790 Р**

Традиционное блюдо болгарской кухни из свиного окорока с овощами под взбитым яйцом. Подается с каймаком



ТЕЛЯТИНА ИЗ ПОД САЧА 320 **1100 Р**

Томленая телятина в овощах и соусе демиглас с картофельным пюре под собственным соусом



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ 280 **710 Р**

Грузинское блюдо из обжаренной свинины и картофеля с овощами



**ПТИТИМ С КУРИНОЙ
ГРУДКОЙ УНАГИ**

300 **720 Р**

Сливочная паста птитим с нотками горгондзолы и куриной грудкой в унаги



**СЕРБСКИЙ БУРГЕР
С ПЛЕСКАВИЦЕЙ** 370 **820 Р**

Сочный бургер с плескавицей Гурман, сыром гауда, айваром и каймаком



**ТРЕСКА В КЕЦИ
С КРЕВЕТКАМИ В АДЖИКЕ**

300 **1250 Р**

Стейк трески в сливочном соусе с добавлением креветок, творожного сыра и абхазской аджики. Украшается острым маслом и свежей кинзой



КАРАДЖОРДЖЕВА ШНИЦЛА

280/70/50 **820 Р**

Руллет из куриного филе, фаршированный каймаком. Подается с соусом тартар и свежими овощами



РИС С ОВОЩАМИ С КУРИЦЕЙ

150/180 **560 Р**

Обжаренные овощи и куриное бедро в соусе из кокосового молока с рисом



КУРИНАЯ ГРУДКА ДЖЕНОВЕЗЕ

280 **760 Р**

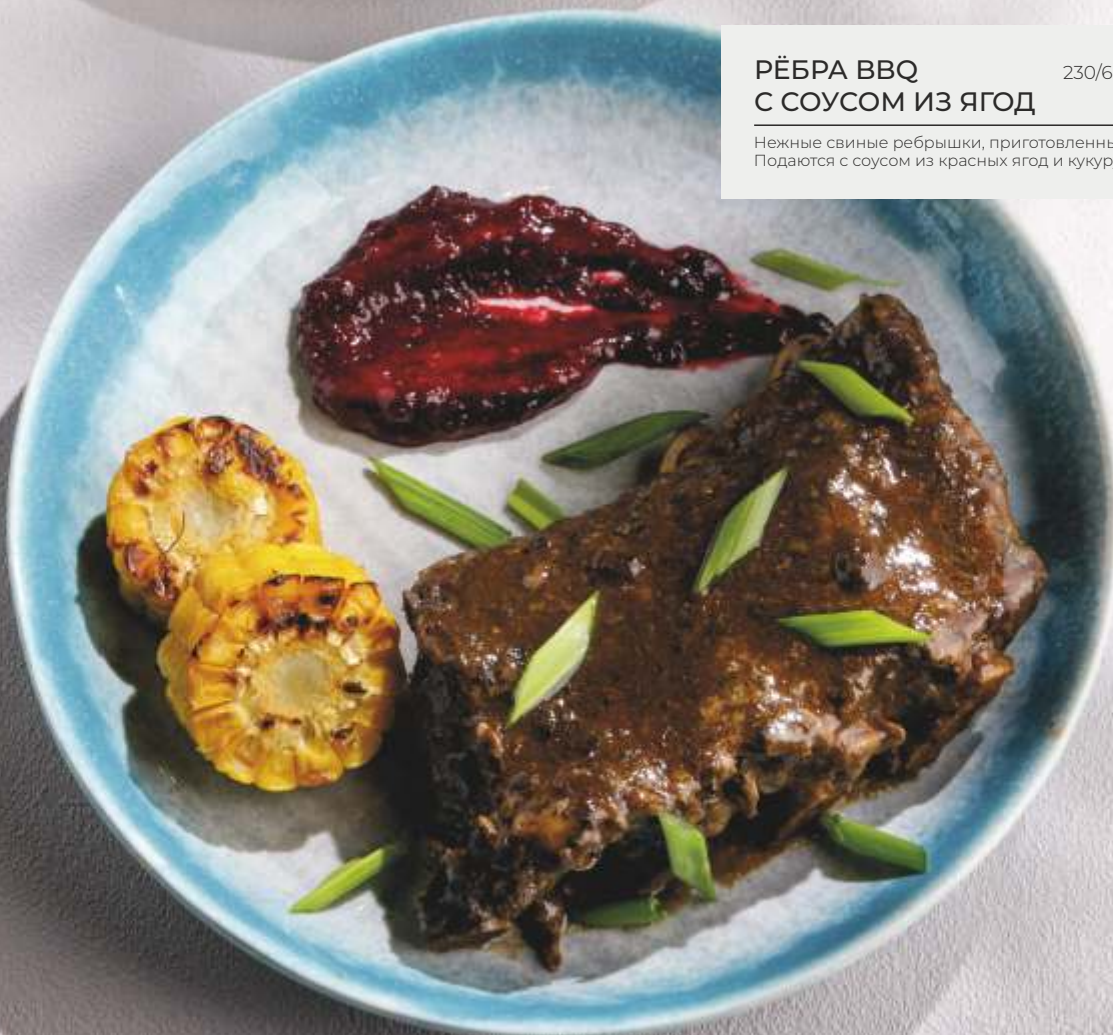
Куриное филе со шпинатом, шампиньонами, вялеными томатами, свежими томатами, сливками и соусом песто

МАНГАЛ И РОШТИЛЬ



СУЛТАН ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ 140/60 **810 Р**

Фирменный шашлык из люля, завернутый в тонкий армянский лаваш



РЁБРА BBQ С СОУСОМ ИЗ ЯГОД 230/60/30 **1100 Р**

Нежные свиные ребрышки, приготовленные на углях. Подаются с соусом из красных ягод и кукурузой

МАНГАЛ И РОШТИЛЬ

КАРЕ ЯГНЕНКА НА УГЛЯХ	230/100/30	2190 Р
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	150/100/30	1420 Р
ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ИНДЕЙКИ	150/100/30	730 Р
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	150/100/30	740 Р
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	150/100/30	690 Р
ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ	130/30/100	780 Р
ЛЮЛЯ ИЗ МОЛОДОГО БЫЧКА	130/30/100	820 Р
ЛЮЛЯ ИЗ ЯГНЕНКА	130/30/100	1240 Р
ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ	130/30/100	620 Р

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

САДЖ СО СВИНИНОЙ 2000 **4400 Р**

Блюдо на компанию из обжаренных овощей, грибов и мяса. Подается на лаваше с большим количеством свежей зелени

САДЖ ИЗ ПТИЦЫ 2000 **4200 Р**

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ 750/200 **4800 Р**

Ассорти из шашлыков: куриного бедра, мякоти свиной шеи, говядины, бедра индейки и ягненка. Подается с молодым картофелем, шампиньонами и соусами: аджикой и айваром

АССОРТИ ЛЮЛЯ 650/300/200 **4400 Р**

Ассорти люля из курицы, индейки, молодого бычка, говядины со свиной. Подается с молодым картофелем, овощами на углях, лавашом и соусами: аджикой и айваром

МЕШАНО МЕСО 1250/200 **4100 Р**

Чевапчичи, плескавица Гурман, лесковачки уштипак, шефталья из курицы, сувлаки из свинины, ражничичи из куриной грудки в беконе, айвар, каймак, маринованный лук, зелень







**ШАШЛЫК
ИЗ ФИЛЕ
КЛЫКАЧА**

130/80

1480 Р

Шашлык из нежного филе клыкача с миксом салата и соусами айвар и взбитая фета с печеными перцами

ДОРАДО НА УГЛЯХ

280/80

1720 Р

Деликатесная средиземноморская рыба, обжаренная целиком на открытом огне. Подается с дунайским соусом





СУВЛАКИ ИЗ СВИНИНЫ

160/90/45/30 **780 Р**

Сочные шашлычки из свинины подаются с греческим йогуртом и овощами



СТРИПЛОЙН

230/50/30 **2400 Р**

Сочный стейк из мраморной говядины с соусом демиглас-наршараб



ПЛЕСКАВИЦА ГУРМАН 160/90/45/30 **760 Р**

Круглая плоская котлета, популярная в Сербии, готовится из мясного фарша с беконом, сыром и набором традиционных ароматных специй



ЛЕСКОВАЧКИ УШТИПАК

160/90/45/30 **780 Р**

Сочные сербские котлеты, приготовленные на сербском гриле из двух видов домашнего фарша, подаются с каймаком, салатом из красной и белой капусты и лепиньей



ПЛЕСКАВИЦА ЧОБАНЕЦ 160/90/45/30 **740 Р**

Круглая плоская котлета из говядины и свинины с ароматными специями, подаётся с каймаком, салатом из красной и белой капусты и лепиньей



ЧЕВАПЧИЧИ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ 150/90/45/30 **760 Р**

Традиционные сербские колбаски из домашнего фарша и ароматными специями, подаются с каймаком, салатом из красной и белой капусты и лепиньей



ШЕФТАЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

160/200/45 **740 Р**

Котлетки из рубленого мяса с приправами подаются с греческим йогуртом и овощами



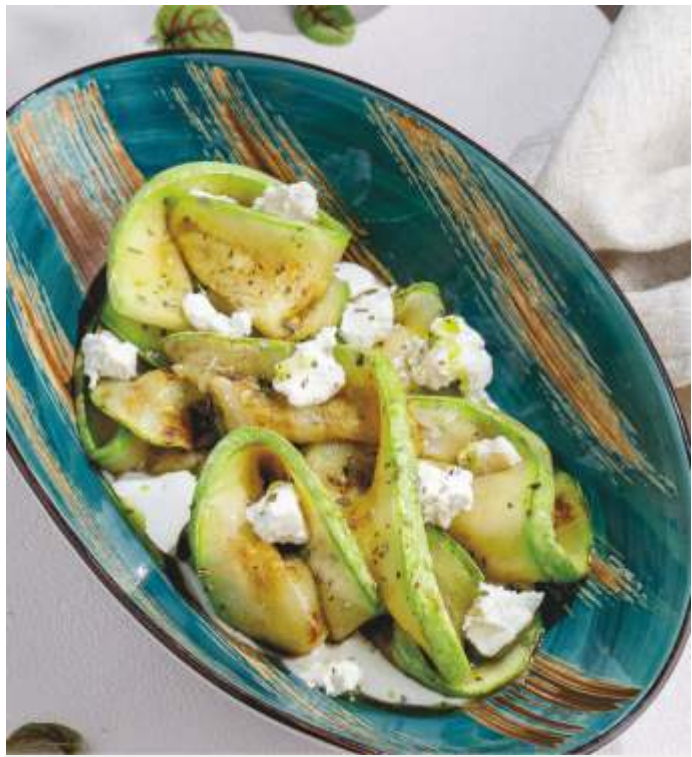
РАЖНИЧИ ИЗ КУРИЦЫ В БЕКОНЕ

160/200/45 **740 Р**

Шашлычки из курицы, обернутые в бекон, обжаренные на шпажках, подаются с греческим йогуртом и овощами

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ	150	220 Р
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	220 Р
РИС БАСМАТИ	150	200 Р



КАБАЧКИ НА ГРИЛЕ 120/30 **290 Р**



КАРТОФЕЛЬ ФРИ 120/30 **320 Р**



ОВОЩИ НА УГЛЯХ С МАЦОНИ 220 **460 Р**

Микс овощей, приготовленных на мангале, с соусом мацони, свежей зеленью и печеным чесноком. Подается с миксом салата и украшается свежей кинзой



СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ 190 **320 Р**

СОУСЫ И ТОППИНГИ 30 **90 Р**


На выбор: чесночный, французская горчица, кетчуп, сметана, ткемали, сырный соус, тартар, барбекю

ДЕСЕРТЫ



Для Вашего праздника мы будем рады предложить торты собственного приготовления на заказ. Подробную информацию уточняйте у менеджера ресторана.

ТОРТ БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК	2150	4200 Р	ТОРТ-РУЛЕТ ИЗ ШОКОЛАДНОГО	1000	2800 Р
МОРКОВНЫЙ ТОРТ	2250	4200 Р	БИСКВИТА И КРЕМ ЧИЗА С ШОКОЛАДОМ		
СМЕТАННИК	1000	2800 Р	ТОРТ МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ	1000	2800 Р
НАПОЛЕОН	1000	2800 Р	С МАЛИНОЙ		



СМЕТАННИК 170 **420 Р**

Нежный бисквит на сгущенном молоке со сметанным кремом. Подается со сливочно-малиновым соусом и малиной шоковой заморозки



ТВОРОЖНАЯ ГИБАНИЦА 170/50 **480 Р**

Традиционно сербская выпечка из тонкого теста фило с творогом, орехами и яблоками. Подается с мороженым



МЕДОВИК ИЗ ХЛОПКОВОГО МЕДА 135/20 **440 Р**

Нежнейшие медовые коржи, пропитанные сметанным кремом



СОЛНЦЕ ВОСТОКА

170 **490 Р**

Муссовый манговый десерт с жидким центром из свежего манго с итальянской меренгой



ТИРАМИСУ

150 **480 Р**

Итальянский многослойный десерт с маскарпоне, печеньем савоярди, пропитанным кофе и ромом



БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК

170 **440 Р**

Чизкейк с карамелизированным темным верхом и нежнейшим кремом в центре



НАПОЛЕОН

180 **480 Р**

Хрустящие воздушные коржи с заварным кремом



СЕРБСКАЯ КАРТОШКА

150 **540 Р**

Десерт из крошки сербского печенья с жидким сливочном карамельным центром



КЕКС ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

120/50 **640 Р**

Шоколадный кекс с горячим центром.
Подается с шариком ванильного мороженого



ОСВЕЖАЮЩИЙ СОРБЕТ/ ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

100 **350 Р**



ТАРТ С БЕРГАМОТОМ

180 **460 Р**

Тарт с двумя слоями, нежным творожным кремом и курдом из бергамота



**БЕЛЬГИЙСКИЙ МУСС
СО СМОРОДИНОЙ
И ВЗРЫВНОЙ КАРАМЕЛЬЮ**

130 **620 Р**

Нежный муссовый шоколадный десерт с черной смородиной. Украшается голубикой, микрозеленью лимонная вербена и взрывной карамелью.



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

170 **510 Р**

Нежный морковный торт подается на апельсиновом курде с грецким орехом



ШОКОЛАДНЫЙ РУЛЕТ

150 **540 Р**

Торт-рулет из шоколадного бисквита и крем чиза с шоколадом. Пропитан сиропом с коньяком, подается с какао и украшениями из шоколада



**МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ
С МАЛИНОЙ**

150 **490 Р**

Нежная воздушная меренга в сочетании с малиной и сливочным кремом, присыпанная жареным миндалем



ПЛАТО ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

500 **900 Р**

1000 **1600 Р**

Состав фруктовой тарелки уточняйте у официанта



ТУРЕЦКАЯ ПАХЛАВА

55 (1 шт.)

190 Р

Хрустящая пахлава из теста катаифи с орехами в сиропе со специями и коньяком

ТОППИНГИ К ДЕСЕРТАМ

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ	10	90 Р
МИНДАЛЬ	15	90 Р
ШОКОЛАДНАЯ СТРУЖКА	10	90 Р
МЕД	30	90 Р
КЛУБНИЧНЫЙ СОУС	20	90 Р
ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ	30	90 Р

СКИДКИ И АКЦИИ*



КЭШБЭК до 10%

ПО БОНУСНОЙ КАРТЕ

3000 бонусов в подарок
на день рождения



КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ И СУББОТУ

ЖИВАЯ МУЗЫКА И ДИСКОТЕКИ



ИМЕНИННИКАМ СКИДКА 15%

при условии предварительного
бронирования



СКИДКА 15% НА ВЫНОС