Уважаемые гости!
Мы рады приветствовать Вас в нашем ресторане!
Ресторан «Лагуна» предлагает Вам
блюда русской, европейской и японской кухни.
В ресторане действуют скидки 10%
по картам постоянных клиентов.

Также в нашем ресторане Вы можете провести любое торжество (свадьбу, банкет, корпоратив) и любые деловые переговоры, которые можно сопроводить вкусным кофе-брейком, ланч-паузой или деловым обедом по предварительному заказу.

Вы можете производить оплату счета наличными,
банковской картой или «на номер»
(если Вы гость гостиницы «Лагуна»).
Юридические лица также могут оплачивать предварительно
выставленные счета по безналичному расчету.

Администрация ресторана убедительно просит Вас не приносить в ресторан (бар) свои продукты, любые алкогольные и безалкогольные напитки, во избежание недоразумений!!!

Желаем Вам приятного аппетита
и времяпрепровождения!

Управляющий ресторанным комплексом_____Круглова О.А.
01.03.2016г.

Холодные закуски / Cold Appetizers

(Время приготовления 15 мин. / Preparation Time 15 min.)

Ассорти из свежих овощей «Весенняя свежесть» */«Spring inspiration» fresh vegetable mix*	350/20	**290-00**
Грибочки соленые шампиньоны с чесночком и зеленью */ Soft-salted champignons*	160	**150-00**
Рулетики из баклажанов *(с нежным сыром и свежими овощами) / Squash rolls (with delicate cheese and fresh vegetables)*	140/20	**250-00**
Томато-Моцарелла *(Классическая итальянская закуска с сыром и помидором) / Tomato-Mozzarella (Classic Italian Cheese and Tomato Snack)*	150	**220-00**
Сырная тарелка *(Пармезан, Эдам, Дор Блю, Маасдам)/ Cheese plate (Parmesan, Edam cheese, Dorblu, Maasdam)*	150/50	**400-00**
Карпаччо из семги *(итальянское блюдо из тонко нарезанных кусочков сырой рыбы, приправленных оливковым маслом с уксусом и/или лимонным соком, с зеленью) / Salmon Carpaccio (Italian meal of slices of raw fish flavoured with olive oil, greens, vinegar and/or lemon juice)*	100/50	**300-00**
Рыбная нарезка *(Сёмга с/с, масляная рыба с/с, форель с/с) / Fish Mix (slack-salted salmon, oily fish, light-salted trout)*	150/15	**430-00**
Селедочка с маслом и луком */ Herring with oil and onion*	100/10/30	**150-00**

Холодные закуски / Cold Appetizers

(Время приготовления 15 мин. / Preparation Time 15 min.)

Семга слабосоленая с лимоном и маслинами */ Light-salted salmon with lemon and olives*	75/15/10	**260-00**
Блинчики с лососевой икрой *(подаются со сметаной)/ Pancakes with red caviar (served with sour cream)*	120/20/30	**250-00**
Вителло-Тонатто (телятина с соусом) */ Vitello tonnato Tonatto (veal with sauce)*	100/50	**460-00**
Рулетики из буженины с вяленными помидорами */ Rolls of pork with sun-dried tomatoes*	150гр (5шт)	**250-00**
Карпаччо из говядины с артишоками */ Beef carpaccio with artichokes*	100	**290-00**
Карпаччо из вяленой говяжьей вырезки */ Carpaccio of cured beef tenderloin*	100/50	**450-00**
Язык говяжий отварной с хреном */ Boiled beef tongue with horse-radish*	100/60	**250-00**
Мясная тарелка *(мясная гастрономия собственного производства: рулет куриный, говядина шпигованная, буженина, говяжий рулет с черносливом, корейка пикантная)/ Meat plate of own production gastronomy (chicken roll, farced beef, boiled salted pork, beef roll with prune, spicy loin)*	200/40	**380-00**
Сало по-домашнему с горчичным соусом «Пикадор» */ Home-made lard with Picador mustard sauce*	100/25	**150-00**

Салаты / Salads

(Время приготовления 20 мин./Preparation time 20 min.)

«Греческий» *(помидор, огурец, перец, сыр «Фета», заправка) / Greek (tomato, cucumber, pepper, Feta, dressing)*	250	**280-00**
«Новая Лагуна» *(Предлагаем новый вариант фирменного салата из курицы, кальмаров, креветок, винограда, икры лососевой, ананаса консервированного, йогурта, майонеза, сыра) / The New Lagoon (A new vision of traditional salad of chicken, calamari, grapes, Ikura, shrimps, pineapples, yoghurt, mayo and cheese).*	240	**330-00**
Салат из телятины с маринованными опятами */ Veal salad with marinated mushrooms*	220	**230-00**
Салат «Рикко» с авокадо */ Salad "Ricco" with avocado*	240	**590-00**
Салат Русский */ (один из видов всеми любимого «Оливье» с использованием отварной говядины, говяжьего языка, куриного филе, картофеля, моркови, консервированного зелёного горошка, маринованных корнишонов, заправлен майонезом, оформлен раковыми шейками) / Russian Salad (with boiled beef, ox tongue, chicken fillet, potatoes, carrots, canned green peas, pickled cornichons, dressed with mayo, decorated with crayfish tail)*	285	**380-00**
Салат руккола с тигровыми креветками / *Arugula salad with tiger prawns*	120/5шт	**480-00**

Салаты / Salads

(Время приготовления 20 мин./Preparation time 20 min.)

Салат Сицилийский с апельсиновым соусом / *Salad with Sicilian orange sauce*	210	**440-00**
Салат «Фиеста» *(Креветки, осьминоги, кальмары, авокадо, свежие огурцы, стебли сельдерея, помидоры черри, «Итальянская» заправка) / Salad «Fiesta» (shrimps, octopus, squid).*	215	**420-00**
Салат с копченым угрем *(Угорь копченный, помидоры, масло оливковое, уксус бальзамический, салат, сыр Пармезан, специи) / Smoked Eel Salad (Smoked Eel, tomatoes, olive oil, balsamic vinegar, lettuce, Parmesan, spice)*	175	**450-00**
«Цезарь» с тигровыми креветками */ «Caesar» salad with royal shrimps*	5шт/165	**430-00**
«Цезарь» с курицей */ «Caesar» salad with chicken*	200	**290-00**
Салат «Буржуа» *(Говядина жареная, язык говяжий отварной, майонез, горчица, имбирь, лук-репка, огурцы, помидоры, перец болгарский, салат свежий) / Bourgeois Salad (Fried beef, boiled beef tongue, mayo, mustard, ginger, bulb onion, cucumbers, tomatoes, bell pepper, lettuce)*	255	**350-00**

Горячие закуски / Hot Appetizers

(Время приготовления 20-25 мин. / Cooking time 20-25 minutes)

Слоеная «подушка» с морепродуктами *(Аппетитно приготовленные морепродукты в сливочном соусе в слоеном тесте) / Puff Sea-food Cushion (marvelous marine products in creamy sauce in puff paste)*	200	**440-00**
«Маэстро» *(филе судака с морепродуктами в сливочном соусе) / "Maestro" (fillet of a pike perch with seafood in a creamy sauce)*	220	**380-00**
«Тигрица» *(тигровые креветки в панцире жареные со специями и укропом) / «Tigress» (tiger shrimp fried with spice and fennel)*	6 шт	**480-00**
Кальмары в «сливочной шубе» *(Нежные ломтики кальмара с овощами в сливочном соусе)/Creamily Dressed Squid*	180	**280-00**
Жюльен «Грибной» (в блинчиках) */ Mushroom Julienne (blintzes)*	200	**250-00**
Жюльен из индейки */ Turkey julienne*	130	**220-00**
Куриные крылышки пикантные с зеленью */ Spicy chicken wings with greens*	5шт/20	**250-00**

Закуски к пиву / Beer hall menu

(Время приготовления 20-25 мин. / Cooking time 20-25 minutes)

Орешки пикантные к пиву *(жареный в специях и с солью миндаль, арахис, тыквенные семечки) / Nuts to beer (fried with spices and salt almonds, peanuts, pumkin seeds)*	100	**220-00**
Гренки с соусом «Майон» *(ржаной хлеб с чесночком и специями) / Toasts with "Mayon" sause*	100/50	**120-00**
Луковые кольца с соусом «Тар-тар» */ Onion rings with sauce "Tar-tar"*	90/30	**120-00**
Креветки жареные с чесноком и лимоном */ Fried shrimps with garlic and lemon*	250/15	**450-00**
Уши свиные острые */ Spicy pig ears)*	200	**240-00**
Колбаски «Охотничьи» с кунжутом */ Hunter sausages with sesame seeds*	200	**280-00**
Куриные крылышки пикантные с зеленью */ Spicy chicken wings with greens*	5шт/20	**250-00**
Картофель «фри» (подается с кетчупом) */ French fries*	100/30	**100-00**

Первые блюда / Entrees

(Время приготовления 25-30 мин. / Cooking time 30 min.)

Окрошка мясная со сметаной (по сезону) *(квас, говядина, картофель отварной, редис, лук зеленый, яйцо куриное, хрен, горчица) / Okroshka (Traditional Russian dish from kvass with cucumbers, beef, green onion, greens, new potato, eggs and sour cream)*	350/20	**150-00**
Суп-пюре из шампиньонов *(подается с яйцом перепелки) /Cream soup of champignons (served with quail egg)*	250/1шт.	**180-00**
Суп-крем «Рокки» *(Для любителей сыров! Три вида сыра!) / Rocchi Cream Soup (For cheese-eaters! 3 delicious cheeses!)*	250	**190-00**
Солянка рыбная со сметаной */ Solyanka fish with sour cream*	250/20	**190-00**
Суп из белых грибов со спаржей */ Mushroom soup with asparagus*	250	**190-00**
Суп-лапша домашняя с курицей */Home-made noodles with hicken*	250/30	**110-00**
Солянка мясная со сметаной *(говядина, язык, почки, сосиски, каперсы, лимоны, оливки, зелень, специи) / Solianka (a thick soup of beef, tongue, kidneys, sausages, capers, lemons, olives, sour cream and greens)*	250/20	**250-00**
Борщ с говядиной и сметаной */ Borsch (beet-root soup) with beans, bacon and sour cream*	250/30/20	**150-00**
Бульон говяжий с фрикадельками */ Beef cook water with meatballs*	250/50	**130-00**
Куриный бульон с гренками с перепелиным яйцом */ Chicken broth with croutons and quail egg*	250/2шт/20	**130-00**

Блюда из рыбы и морепродуктов / Fish and Marine Dishes

(Время приготовления 30-35 мин. / Cooking time 30-35 min.)

Стейк семги с соусом Филадельфия / *Salmon steak with sauce Philadelphia*	160/50	**470-00**
«Трапеза капитана» *(Жареный стейк семги с микс-салатом, с гарниром из картофеля и брокколи с экзотическим соусом) / "Captain's Meal" (Fried salmon steak with mixed salad, potatoes and broccoli served with exotic sauce)*	160/50/120	**530-00**
Филе судака под грибным соусом / *Pike perch fillet with mushroom sauce*	130/130	**380-00**
Ассорти из морепродуктов на гриле / *Assorted seafood on the grill*	320/50	**750-00**
Дорадо с розмарином и лимоном / *Dorado with rosemary and lemon*	1шт/50	**530-00**
Морской гребешок под сливочным соусом с рукколой / *Deep-sea scallop in cream sauce with rocket salad*	130/60	**650-00**
Мидии «по-средиземноморски» (в сливочно-овощном соусе) / *(Mediterranean Mussels (in cream and vegetables sauce))*	6шт/100/15	**480-00**

Блюда из мяса и птицы / Meat & Poultry Dishes

(Время приготовления 30-40 мин. / Cooking time 30-40 min.)

Каре ягненка «Ароматное Руно» *(Нежная корейка ягненка с реберными косточками с овощным гарниром и соусом «Майон» / Golden Fleece (Rack of Lamb with ribs and vegetable garnish with Mayo sauce)*	130/70/50	**740-00**
Рибай стейк «Брейгель» жареный с картофелем пай (мраморная говядина) */ Marbled beef roast steak «Breughel» with Potato Pie*	250/50	**1300-00**
Говяжья вырезка с тушеными овощами и шафрановым рисом (подается на мини-сковородках) */ Beef fillet with sautéed vegetables and saffron sauce*	120/130 /100	**490-00**
Говяжья вырезка с белыми грибами */ Beef with white mushrooms*	150/100/45	**560-00**
Стейк из говяжьей вырезки с овощами-гриль / *Beef steak with grilled vegetables*	160/75	**520-00**
Говядина «Сен-Жермен» *(Жареные кусочки говядины на слоеной подушке с начинкой из сыра Филадельфия с зеленью, и соусом Кабаяки) / Beef "Saint-Germain" (Fried pieces of beef with cheese Filadelfia filling, herbs and Kabayaki sauce)*	150/50	**510-00**

Блюда из мяса и птицы / Meat & Poultry Dishes

(Время приготовления 30-40 мин. / Cooking time 30-40 min.)

Цыпленок с Паленто */ Chicken with Polenta*	210/170	**320-00**
Стейк свинины-гриль с томатным соусом */ Grilled Pork Steak with tomato sauce*	250/75/20	**390-00**
Филе телятины гриль под сырным соусом */ Veal grilled with cheese sauce*	160/60/50	**590-00**
«Русское жаркое» в горшочке */ Russian roast in cassolette*	300/50	**280-00**
Конвертик из слоеного теста с курицей и грибами */ The envelope of puff pastry with chicken and mushrooms*	300	**250-00**
Куриное филе «Ламби» */ Chicken fillet "lamby"*	230	**270-00**
Свинина запеченная с картофелем по-Русски/ *Pork baked with potatoes in Russian*	450	**410-00**

Паста / (Pasta)

(Время приготовления 30-40 мин. / Cooking time 30-40 min.)

Спагетти «Карбонара» */ «Spaghetti Carbonara»*	250	**280-00**
Тальятелле с морским гребешком и морепродуктами */ Tagliatelle with scallops and seafood*	250	**420-00**
Паста «Сырный квартет» */ Cheese Quartette Pasta*	300	**370-00**
Фарфалле «Пескаторе» */ Farfalle "Pescatore"*	250	**390-00**
Спагетти «Алла Пицайола» */ Spaghetti "Alla Pizzaiola"*	250	**310-00**

Гарниры/(Garnishes/Cooking time)

(Время приготовления 30-40 мин. / Cooking time 30-40 min.)

Рис отварной «Экзотика» *(смесь из белого и дикого риса с добавлением белого вина, сливок и ананаса) / Boiled rice «So Exotic!» (White and Indian rice with white wine, cream and pineapples)*	150	**80-00**
Стручковая фасоль в сливочном соусе с чесночком */ Runner beans in creamy sauce with onions*	150	**90-00**
Овощи-гриль *(баклажаны, кабачки, перец болгарский, помидоры, стебель сельдерея, чеснок) / Grilled vegetables (eggplant, zucchini, bell peppers, tomatoes, celery, garlic)*	220	**230-00**
Картофель отварной с зеленью */ New potato (boiled)*	150	**60-00**
Картофель жареный по-домашнему */ Fries a la homemade*	200	**90-00**
Картофель «фри» *(подается с кетчупом) / French fries*	100/30	**80-00**
Картофель жаренный с грибами */ Potatoes fried with mushrooms*	200	**150-00**
Хлебная корзина собственного производства / *Bread basket:*	135	**40-00**
«Ржаной» *(мини-буханочка) / rye bread - hand made mini loaf*	1шт/35	**10-00**
«Белый» */ Wheat bread (white bread)*	1шт/35	**10-00**
«Булочка с кунжутом» */ Bread roll with sesame*	1шт/30	**10-00**
«Чиабатта» сырная*/ Ciabatta*	1шт/35	**10-00**

Соусы рекомендуется подавать: /Sauces recommended with

к мясу / meat

«Медовый» *(соус на основе майонеза с добавление зернистой горчицы, меда и имбиря) / «Honey» (mayo sauce with grainy mustard, honey and ginger)*	50	**30-00**
«Сицилия» *(соус на основе кетчупа с ананасом и легким ароматом барбекю) / «Sicily» (ketchup and pineapple sauce with a slight barbeque aroma)*	50	**30-00**
«Лагуна» *(соус на основе кетчупа, конфитюра из смородины, кинзы и грецких орехов) / «Laguna» (ketchup, currant confiture, coriander and walnuts sauce)*	50	**50-00**

к рыбе / fish

«Коктейль» *(соус на основе майонеза, кетчупа, коньяка и специй) / «Cocktail» (mayo, ketchup, cognac and spice sauce)*	50	**30-00**

к овощам / vegetables

«Майон» *(соус на основе майонеза, зелени и чесночка / «Mayon» (mayo sauce with greens and onions)*	50	**30-00**
«Песто» *(соус на основе базилика, оливкового масла, кедровых орешков, Пармезана) / «Pesto» (sauce of sweet basil, olive oil, Siberian pine tree nuts and Parmesan)*	50	**100-00**

Пицца и фокачио / Pizza and Focaccia

(Время приготовления 15-25 мин./Cooking time 15-25 minutes)

Пицца «Пепперони» *(с салями «Пепперони»)* */ Pizza Peppironi (with salami Peppironi)*	450	**380-00**
Пицца «Суприм-ассорти» *(с беконом, луком-порей и помидорами)* */ Pizza Suprym (with bacon, onion and tomotoes)*	450	**300-00**
Пицца «Карнеа» (мясная) */ Pizza Carnea (with meat)*	470	**310-00**
Пицца «Маргарита» *(классическая итальянская пицца)* */ Pizza Margarita (traditional Italien pizza)*	300	**210-00**
Пицца «Кватро Формаджио» (4 сыра) */ Pizza Quatro Formaco (4 cheese)*	470	**320-00**
Пицца с куриным филе */ Pizza (with chicken)*	470	**310-00**
Пицца «Песто» (с ветчиной и помидорами) */ Pesto (pizza with ham and tomatoes)*	490	**430-00**
Фокачио с Пармезаном *(Фокачио – это итальянская хрустящая лепешка. По другому – традиционный итальянский хлеб)/ Focaccia with Parmesan (Focaccia is a type of Italien bread)*	200	**140-00**
Фокачио с помидорами */Focaccia with tomotoes*	250	**80-00**

Японская кухня

суси / sushi

Кунсей *(копченая семга) / Smoked salmon*	32	**60-00**
Сяке *(свежая семга) / Salmon*	32	**60-00**
Унаги *(копченый угорь) / Unagi (Fried eel)*	35	**60-00**
Эби *(сладкая тигровая креветка) / Ebi (Sweet tiger shrimp)*	30	**110-00**

гункан / гункан

Икура *(икра лосося) / Jkura (Salmon roe)*	37	**80-00**
Тобико *(икра летучей рыбы) / Tobiko (Flying fish roe)*	37	**70-00**
Спайс Кани *(мясо краба, соус Спайс) / Sprice Kani (Crab, spice sause)*	37	**180-00**
Спайс Унаги *(копченый угорь, соус Спайс) / Spice Unagi (Smoked eel, spice sauce)*	40	**100-00**

маки / maki

Авокадо Маки *(авокадо, кунжутное семя) / Avocado, sesame seed*	105	**90-00**
Каппа Маки *(свежий огурец) / Cucumber*	100	**90-00**
Унаги Маки *(копченый угорь) / Unagi (Fried eel)*	110	**220-00**
Сяке Маки *(свежая семга) / Sake (salmon)*	100	**130-00**
Кунсей Маки *(копченая семга) / Smoked salmon*	100	**150-00**
Эби Маки *(сладкая тигровая креветка) / Ebi (Sweet tiger shrimps)*	100	**230-00**

теплые роллы / warm rolls

Унаги *(угорь, авокадо) / Unagi (Eel, avocado)*	215	**300-00**
Кунсей *(копченая семга, авокадо) / Smoked salmon, avocado)*	200	**220-00**
Фуриэн (раковые шейки, авокадо) */ Crayfish tail, avocado)*	200	**330-00**

Японская кухня

роллы / rolls

Филадельфия *(сыр Филадельфия, св.семга, огурец, кунжут) / Philadelphia*	170	**180-00**
Калифорния *(тобико, мясо краба, огурец) / Tobiko, crab, cucumber*	195	**440-00**
Лосось с сыром *(св.семга, сыр Филадельфия, икра лосося) / Salmon, Philadelphia cheese, salmon roe*	180	**260-00**
Канада *(угорь, сладкие тигровые креветки, огурец) / Canada (Eel, sweet tiger shrimps, cucumber)*	225	**630-00**
Бонито *(раковые шейки, стружка тунца, японский майонез) / Bonito (Crayfish tail, chipped tuna, Japanese mayo)*	170	**280-00**
Ломбо *(сыр Филадельфия, раковые шейки, копченая семга, огурец) / Lombo (Philadelphia cheese, crayfish tail, smoked salmon, cucumber)*	195	**350-00**
Эби темпура *(тигровая креветка жареная в кляре) / Ebi tempura*	125	**180-00**

горячие / hot dishes

Лапша Соба *(гречневая лапша с овощами и свининой) / Soba (Buckwheat noodles with vegetables and pork)*	310	**210-00**
Лапша Удон *(пшеничная лапша с куриным филе и овощами)/ Udon (Wheat noodles with fillet and vegetables)*	310	**200-00**
Лапша Яичная *(с тигровыми креветками и овощами) / Egg noodles (with tiger shrimps and vegetables)*	300	**430-00**
Мисо суп с угрем *(копченый угорь, водоросли Вакаме) / Miso with eel and wakame*	200	**210-00**
Мисо суп с Шиитаке *(грибы Шиитаки, водоросли Вакаме) / Miso with shiitake and Wakame*	200	**70-00**

Десерты / Desserts

«Тирамису» *(Классический итальянский десерт на основе сыра Маскарпоне с добавлением коньяка и Амаретто) / «Tiramisu» (Classic Italian dessert of Mascarpone cheese with cognac and amaretto)*	100	**180-00**
«Панакота» *(Традиционный итальянский десерт одного из самых нежных лакомств на основе сливок, дополненных нотками свежей ванили. Подается с клубничным соусом) / «Panakota» (cream and vanilla desert that traditionally belongs to the exquisite Italian cuisine) Sensation!*	100/75	**250-00**
«Трюфель» *(Шоколадный торт, прослоенный абрикосовым джемом – лакомство для ценителей шоколада) / «Truffle» (Chocolate tart with apricot jam layers will become pure joy for chocolate amateurs)*	130/20	**170-00**
«Три шоколада» *(В торте использованы три нежнейших шоколадных мусса из горького, молочного и белого шоколада, которые создают уникальную гармонию вкуса для сладкоежек) / «Triple Choc» (3 chocolate mousses altogether create a perfect harmony for sweet-teeth)*	150	**150-00**
«Австрийский» *(Приготовлен по европейской технологии оригинальный белково-ореховый десерт, прослоенный заварным карамельным кремом, и полит горьким шоколадом. Подается с карамельным соусом и миндалём) / «Hazel and Caramel» (an original glairy batter nut dessert with caramel cream, all trimmed with chocolate)*	130/15/5	**150-00**
«Флоренция» *(Изысканный десерт из шоколадно-карамельного мусса, песочного коржа и начинки из карамелизированных яблок) / «Florence» (an exquisite dessert of chocolate and caramel mousse, shortcake and apple filling)*	130/20	**180-00**
«Наполеон» *(Классический «Наполеон» из 7 слоев теста собственного производства с нежным кремом) / «Napoleon» (classic Napoleon of 7 layers of self-made flaky dough)*	150/30	**120-00**

Десерты / Desserts

«Искушение» *(Лёгкий, в меру сладкий десерт на основе миндальной муки, с легким кремом из сыра Маскарпоне, с пикантной прослойкой из вишни, украшенный жареным дробленным арахисом.) / "Temptation" (Easy, moderately sweet dessert with almond flour, with a light cream of Mascarpone cheese, with a spicy layer of cherry, decorated with crushed roasted peanuts.)*	130/30	**160-00**
«Маковый» с клубникой *(Десерт для гурманов, приготовленный без добавления муки. Подается с карамельным соусом и свежей клубникой) / «Poppy dessert with strawberry» (Dessert for true gourmands, prepared without flour. Served with caramel sauce and fresh strawberries)*	90/40/45	**260-00**
Штрудель яблочный с мороженым */ Apple Strudel with Ice-cream*	150/60/20	**220-00**
Чизкейк классический *(Классический сырный торт на основе сыра Филадельфия. Подается с нежным ванильным и клубничным соусами) / Classic cheesecake (Made of Philadelphia cheese. Served with tender vanilla and strawberry sauces)*	130/30/20	**200-00**
Чизкейк шоколадный *(Нежное суфле на основе сыра Маскарпоне с добавлением черного шоколада) / Chocolate cheesecake (Tender Mascarpone-based soufflé with plain chocolate)*	110/25	**180-00**

Мороженое / Ice cream

«Семифредо» *(собственное производство) / Semifredo Ice-cream*	50/20	**90-00**
«Тирамису» с малиновым соусом *(собственное производство) / Tiramisu Ice cream with rasberry sauce*	85/25	**150-00**
Мороженое Фисташковое с ванильным соусом *(собственное производство) / Pistachio ice cream with vanilla sauce*	100/30/5	**220-00**
«Тропиканка» */ Ice cream "Tropicana"*	210	**150-00**
Пломбир с горячими фруктами */ Ice-cream with hot fruits*	120/70	**110-00**
Пломбир с грецкими орехами и шоколадом */ Ice-cream with walnuts and chocolate*	170	**180-00**
Пломбир «Ваниль Айс Кофе» */ Ice cream "Vanilla Ice Coffe"*	180	**140-00**
Пломбир «Клубника со сливками» */ Ice cream "Strowberry wih cream"*	225	**220-00**

Фрукты / Fruit (by weight)

Апельсин/ *Orange*	100	**70-00**
Виноград/ *Grapes*	100	**100-00**
Груша/ *Pear*	100	**70-00**
Грейпфрут / *Grapefruit*	100	**70-00**
Киви/ *Kiwi*	100	**80-00**
Яблоко/ *Apple*	100	**70-00**
Фруктовая тарелка / *Fruit Plate*	500	**350-00**