



Нажмите на категорию меню  
для быстрого перехода к странице

## **Завтраки**

По выходным с 10:00 до 15:00

## **Бизнес-вок**

По будням с 11:00 до 16:00

## **Супы**

## **Закуски**

## **Роллы**

## **Поке и салаты**

## **Горячие блюда**

## **Сладкое**

## **Коктейли**

## **Пиво / сидр**

## **Вино**

## **Крепкий алкоголь**

## **Безалкогольные напитки**

## **Акции и сервисы Welcome Group**

# Завтраки

По выходным с 10:00 до 15:00

## Комплексы

- |   |     |            |
|---|-----|------------|
| <b>Таиланд</b>  | 650 | <b>710</b> |
| Джок-каша рисовая со свиной, фо бо, вафля с мисо карамелью и ананасами  |     |            |
| <b>Индонезия</b>  | 390 | <b>770</b> |
| Боул с йогуртом и фруктами, фреш ролл с творожным сыром и фруктами, рис с шашлычком из креветок               |     |            |
| <b>Завтрак с беконом</b>  | 420 | <b>690</b> |
| Скрэмбл, бекон, микс салата, помидоры черри, огурец, хлеб хоккайдо, рисовая каша с гранолой и манго           |     |            |
| <b>Завтрак с лососем</b>  | 310 | <b>860</b> |
| Глазунья, лосось, микс салата, помидоры черри, огурец, хлеб хоккайдо, ананасы кимчи, сливочное масло, авокадо |     |            |



Вафли, блины и каши можно заказать как без наполнения, так и с добавками на ваш выбор. Ознакомиться с полным списком добавок вы можете у официанта.

## Вафли / блины

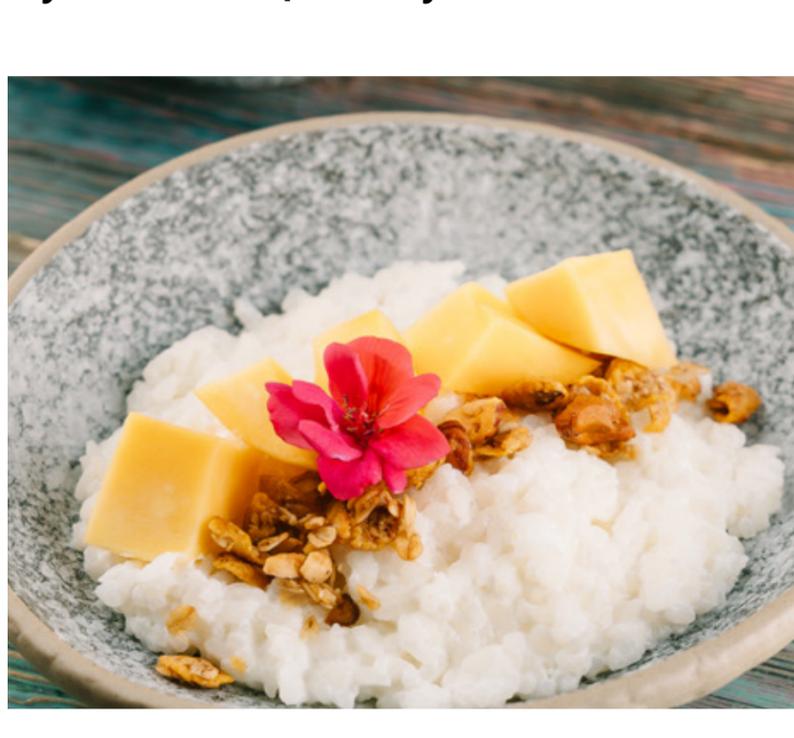
- |   |     |            |
|---|-----|------------|
| <b>Вафли с лососем</b>  | 260 | <b>640</b> |
| Венская вафля, лосось, авокадо, яйцо пашот, соус голландез                  |     |            |
| <b>Вафли с креветкой</b>  | 260 | <b>580</b> |
| Венская вафля, креветки, томаты в соусе кимчи-мед, соус донбури, яйцо пашот |     |            |
| <b>Вафли с ананасом</b>   | 200 | <b>480</b> |
| Венская вафля, ананасы, крем мильфей, мисо-карамель                         |     |            |
| <b>Блины с курицей и грибами</b>  | 280 | <b>480</b> |
| <b>Блины с тунцом и авокадо</b>   | 260 | <b>650</b> |

## Тосты

- |  |     |            |
|--|-----|------------|
| <b>Тост с авокадо, скрэмблом и томатами</b>      | 180 | <b>350</b> |
| Зерновой хлеб, авокадо, скрэмбл, томаты          |     |            |
| <b>Тост с лососем и яйцом</b>                    | 230 | <b>650</b> |
| Зерновой хлеб, салат, авокадо, скрэмбл           |     |            |
| <b>Бенедикт</b>                                  | 230 | <b>530</b> |
| Хлеб хоккайдо, бекон, яйцо пашот, соус голландез |     |            |

## Каша / супы

- |   |     |            |
|---|-----|------------|
| <b>Рисовая каша с манго</b>                         | 250 | <b>350</b> |
| Рисовая каша на кокосовом молоке, манго, гранола    |     |            |
| <b>Овсяная каша с муссом манго-маракуйя</b>         | 250 | <b>320</b> |
| Овсяная каша, гранола, варенье, мусс манго-маракуйя |     |            |
| <b>Джок-каша</b>                                    | 250 | <b>300</b> |
| Рисовая каша на бульоне фо, рваная свинина          |     |            |
| <b>Суп Фо Бо</b>                                    | 300 | <b>280</b> |
| <b>Суп на овощном бульоне</b>                       | 300 | <b>230</b> |



## Сладкое

Кокосовый мусс	140	310
Чизкейк с зеленым чаем	110	230
Макарон	30	150
Ваниль-малина / маракуйя-горгонзола / матча-имбирь / пармезан-трюфельная карамель		

## Чай

Хэй Чу Хао		250
Хэн Сян Хун Ча		250
Травяной сбор		250

## Кофе

Американо		150
Капучино		200
Матча латте		300
Горячий Шоколад		330
Растительное молоко на выбор		
Фильтр-кофе		150

## Фреш / смузи

Сельдерей-грейпфрут	200	350
Яблоко-сельдерей-мята	200	350
Апельсиновый фреш	200 / 400	300 / 500
Грейпфрутовый фреш	200 / 400	300 / 500
Mango Shake	300	300
Смузи протеин	300	350
Смузи овсянка-банан	300	350
Смузи малина-кокос	300	350



## Коктейли

Aperol Spritz	250	420
Passionfruit Bellini	150	420
Джин-тоник мята-кардамон	300	350

## Напитки

Игристое	125	350
Игристое non alco	125	300
Эспрессо-тоник	350	250
Матча-тоник	350	250
Лимонад мята-лайм	500	350
Лимонад груша-тимьян	500	350
Лимонад черника-мята	500	350
Лимонад ананас-базилик	500	350



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

# БИЗНЕС-ВОК

По будням с 11:00 до 16:00

Соберите обед из горячего блюда, салата и напитка, а платите только за горячее блюдо.

## ВЫБЕРИТЕ ВОК

Вок с говядиной	540 Р.
Вок с курицей	500 Р.
Вок со свининой	520 Р.
Вок с креветками	560 Р.
Вок с овощами	520 Р.



## ВЫБЕРИТЕ ОСНОВУ

Лапша гречневая

Лапша фо

Лапша мьен

Рис жасмин

## ВЫБЕРИТЕ СОУС

Кисло-сладкий

Терияки

Чесочно-имбирная паста

Рыбный

## ВЫБЕРИТЕ САЛАТ

Боул с семгой

Салат с курицей

Салат с брокколи

## ДОПОЛНИТЕ НАПИТКОМ

Фильтр-кофе

Лимонад мята-лайм

Лимонад имбирь-юдзу

Лимонад клубника-базилик

## СДЕЛАЙТЕ ЕЩЕ ВКУСНЕЕ!

Ананас кимчи	30 г	200 Р.
Креветки	20 г	240 Р.
Грибы шиитакэ	30 г	70 Р.
Куриное филе	20 г	70 Р.
Тофу	30 г	70 Р.
Пряный рис	100 г	70 Р.

## БЕНТО

### С курицей и свиной 630 Р.

Онигири с курицей, салат с огурцами, томатами черри, морковью, ростками сои и заправкой зеленый чили; вок со свиной, пшеничная лапшой, болгарским перцем, фасолью стручковой, морковью и соусом для вок; скрэмбл с соусом терияки и сушеным луком; булочка бао; ореховый соус; соус понзу

### С курицей и свиной Лайт 530 Р.

Онигири с курицей, салат с огурцами, томатами черри, морковью, ростками сои и заправкой зеленый чили; вок со свиной, пшеничной лапшой, болгарским перцем, фасолью стручковой, морковью и соусом для вок; булочка бао; ореховый соус

### Овощной 600 Р.

Онигири с чукой и тофу, салат с огурцами, томатами черри, морковью, ростками сои и заправкой зеленый чили; вок с тофу, гречневой лапшой, болгарским перцем, фасолью стручковой, морковью и соусом для вок; скрэмбл с соусом терияки и сушеным луком; булочка бао; ореховый соус; соус понзу

### Овощной Лайт 500 Р.

Онигири с чукой и тофу, салат с огурцами, томатами черри, морковью, ростками сои и заправкой зеленый чили; вок с тофу, гречневой лапшой, болгарским перцем, фасолью стручковой, морковью и соусом для вок; булочка бао; ореховый соус

### С морепродуктами 660 Р.

Онигири с тунцом, салат с огурцами, томатами черри, морковью, ростками сои и заправкой зеленый чили; вок с креветками, яичной лапшой, болгарским перцем, фасолью стручковой, морковью и соусом для вок; скрэмбл с соусом терияки и сушеным луком; булочка бао; ореховый соус; соус понзу

### С морепродуктами Лайт 560 Р.

Онигири с тунцом, салат с огурцами, томатами черри, морковью, ростками сои и заправкой зеленый чили; вок с креветками, гречневой лапшой, болгарским перцем, фасолью стручковой, морковью и соусом для вок; булочка бао; ореховый соус



## СУПЫ

### Фо бо 300 г 280 Р.

Суп на бульоне с ломтиками говядины, лапшой и проросшими ростками сои

### Бун тан га 300 г 260 Р.

Суп с курицей и креветками в сочетании с омлетом, рисовой лапшой бун, грибами шиитаке и зеленью

### Суп на овощном бульоне 300 г 230 Р.

С морковью, грибами шиитаке, шампиньонами, цукини и лапшой фо

## ОНИГИРИ / РОЛЛЫ

### Онигири с курицей 2 шт. 250 Р.

Японский рис, куриное филе, творожный сыр, паста чу хой, нори

### Онигири с чукой и тофу 2 шт. 250 Р.

Японский рис, чука, тофу, ореховый соус, нори

### Онигири с тунцом 2 шт. 270 Р.

Японский рис, тунец, творожный сыр, сливки, паста чили, соевый соус, нори

### Маки с лососем 6 шт. 250 Р.

### Маки с угрем 6 шт. 250 Р.

### Маки с огурцом и сыром 6 шт. 190 Р.

### Маки с манго и сливочным сыром 6 шт. 230 Р.

## ДЕСЕРТЫ

### Кокосовый мусс 140 г 310 Р.

### Чизкейк 110 г 230 Р.

### Макарон 1 шт. 130 Р.

Ваниль-малина / маракуйя-горгондзола / матча-имбирь / пармезан-трюфельная карамель

## НАПИТКИ

### Фильтр-кофе 120 мл 120 Р.

### Капучино 200 мл 200 Р.

### Вино 125 мл 350 Р.

Каберне / Шардоне

### Лимонад 300 мл 150 Р.

### Травяной чай 1000 мл 200 Р.

### Bombay & Tonic 300 мл 390 Р.

### Aperol Spritz 250 мл 420 Р.

### Игристое 125 мл 350 Р.



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

# Начинаем

Блюда на одного человека – на тот случай, если не хочется ни с кем делиться.

🍴 **Том ям /** 550/120 **740**

★ **Том ям на кокосовом молоке**

Тайский суп с морепродуктами и пряностями. Подается с рисом жасмин.



Том Ям

**Рамён со свиной** 550 **640**

Корейский суп с сублиммированной лапшой и свиной.

**Фо бо** 500 / 650 **570 / 660**

Популярный вьетнамский суп на бульоне с ломтиками говядины, лапшой и проросшими ростками сои. Подается с перцем чили, острым соусом, лаймом, кинзой и мятой.



Фо бо

🍃 **Суп на овощном бульоне** 550 **480**

С морковью, шиитаке, шампиньонами, цукини и лапшой фо и проросшими ростками сои. Подается с перцем чили, острым соусом, лаймом, кинзой и мятой.

**Тыквенный крем-суп карри на кокосовом молоке и сливках** 400 **510**

**Бун тан га** 400 **470**

Суп с курицей, креветками в сочетании с омлетом, рисовой лапшой бун, грибами шиитаке и зеленью.

🍃 Без мяса    🍴 Острое    ★ Хит

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

 [ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

# Делимся

В Азии принято брать разные закуски на компанию и делиться вкусовыми впечатлениями друг с другом. Мы решили не изменять данным традициям и предлагаем вам попробовать всё.

## Быстрые закуски

Ананасы кимчи	80	250
Огурцы кимчи	80	250
Маринованные древесные грибы Муэр	80	200
Шиитаке кимчи	80	200
Сет из 4-х закусок	320	770

Попробуй микс из всех закусок!

### ☆ Бао

Популярное китайское блюдо, приготовленное на пару из пшеничной муки тонкого помола.

С курицей	180	330
-----------	-----	-----

С рваной свининой	180	360
-------------------	-----	-----



Бао

### Гедза

Традиционные японские пельмени, приготовленные на пару и обжаренные до хрустящей корочки.

С креветкой	5 шт.	590
-------------	-------	-----

С уткой	5 шт.	550
---------	-------	-----

Со свининой	5 шт.	510
-------------	-------	-----



Гедза

### ☆ Спринг-роллы

С креветками	7 шт.	570
--------------	-------	-----

Со свининой, грибами и овощами	3 шт.	340
-----------------------------------	-------	-----

🍃 С овощами и грибами	3 шт.	330
-----------------------	-------	-----



Хрустящий корень лотоса

🍃 Хрустящий корень лотоса	100	360
---------------------------	-----	-----

🍃 Батат фри с карри майонезом	220	390
-------------------------------	-----	-----

🍃 Картофель фри с трюфельным майонезом	220	350
--	-----	-----

Попкорн из креветок	150	480
---------------------	-----	-----

Шашлычок из креветок	120	590
----------------------	-----	-----

Традиционные японские шашлычки «кусияки» из креветок, обжаренные в сочетании устричного соуса с сладким чили. Подаются с творожным кремом и лаймом.

Тартар с говядиной и угрем	150	720
----------------------------	-----	-----

Нежный тартар из говядины в сочетании с угрем унаги под соусом цитрусовый понзу и подушкой на айоли и соусом хойсин. Подаем с рисовыми чипсами

Мидии, запеченные с креветками	4 шт.	550
--------------------------------	-------	-----

🍃 Без мяса    🍷 Острое    ☆ Хит

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

[👉](#) ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

**Дракон** 4 шт. / 6 шт. **760 / 1 160**

Сочетание копченого угря, креветки, огурца, творожного сыра и риса под соусом унаги.

☆ **Филадельфия** 4 шт. / 6 шт. **660 / 960**

Идеальное сочетание лосося, нежного сыра и огурца с рисом.

**Ролл с креветкой** 4 шт. / 6 шт. **630 / 930**

Креветки со спайси соусом, творожный сыр, огурец, манго и рис

**Ролл с тунцом, угрем и креветкой** 4 шт. / 6 шт. **600 / 880**



**Стак ролл с креветкой** 1 шт. **170**

Нори, японский рис, васаби, креветка в спайси соусе

**Стак ролл с угрем** 1 шт. **180**

Нори, японский рис, васаби, угорь унаги

**Стак ролл с лососем** 1 шт. **170**

Нори, японский рис, васаби, лосось в понзу соусе

**Сет из 3-х стак роллов** 3 шт. **500**

Набор из 3-х стак роллов на выбор

🌿 Без мяса

🌀 Острое

☆ Хит

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

 [ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

## Салат с угрем

220 650

Микс из салата, бобы эдамаме, битые огурцы, авокадо, угорь, чука на основе заправки из кунжутного масла и соуса унаги



Поке с угрем

## Салат с пастроми

220 590

Микс салата с томатами черри, печеным перцем, грушей, пастроми, сушеным луком и карри майонезом



Салат с пастроми

## 🌿 Зеленый салат с тофу и брокколи

200 490

Бобы эдамаме с брокколи и тофу в сочетании со шпинатом, фризе и огурцами.

## Салат с тунцом под кунжутно-соевым соусом

160 610

Филе тунца прожарки медиум с миксом салата, помидорами черри, сладким манго, творожным кремом и икрой тобико под соево-кунжутной заправкой.

## Салат с лососем

200 580

Творожный мусс с помидорами черри, бобами эдамаме, авокадо, пармезаном и слабосоленым лососем



Салат с лососем

🌿 Без мяса

🔥 Острое

★ Хит

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

# Продолжаем

Горячие блюда, приготовленные в лучших традициях Азии.

## Фо / гречневая лапша / мьен

Обжаренная на воке лапша с ароматным рыбным соусом, луком, сельдереем, зеленью и морковью.

- ☆ **С говядиной** 300 **490**
- С курицей** 300 **450**
- 🍃 **С овощами и пастой** 270 **430**  
**ТОМ ЯМ**
- С креветками** 270 **520**



## Курица Кунг Пао 290 **510**

Хрустящая курица с овощами, рисом и соусом терияки.

## Свинина Чар сиу 250 **540**

## ☆ Бо лук лак 160/120 **660**

Жареная говядина с сочными овощами и ананасами кимчи под карамельным соусом. Украшается дробленным арахисом.

## Котлета из утки с мятым картофелем и битыми огурцами 250 **890**

## Осьминог с молодым картофелем 250 **1 690**

## Стейк из лосося с овощами 290 **1 300**

Нежный стейк из лосося с овощами вок

## Донбури с креветками и ананасами кимчи 260 **790**



Стейк из лосося с овощами

## 🍃 Овощи вок 120 **260**

Обжаренные на воке морковь, шампиньоны, фасоль лоби, ананас, перец, лук репчатый в соусе сладкая соя.

## 🍃 Пряный рис 120 **180**

Рис жасмин с душистым чесноком и сливочным маслом.

🍃 Без мяса    🍷 Острое    ☆ Хит

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

 [ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

# Сладкое

**Маракуйя, малина, безе** 80 350

Десерт-безе с малиновым гелем, ванильным кремом и свежей маракуйей.



Маракуйя, малина, безе

**Мильфей с морковно-сливочным соусом** 180 400

Десерт из слоеного теста со сливочным кремом, грушей и морковным соусом.

☆ **Чизкейк с зеленым чаем** 140 380

Классический чизкейк в фирменном исполнении на основе зеленого чая в сочетании с манговым соусом и кусочками манго.

**Медовик** 170 370

**Кокосовый мусс** 140 390

**Макарон** 30 150

Ваниль-малина / маракуйя-горгондзола / матча-имбирь / пармезан-трюфельная карамель

**Сет макарон** 4 шт. / 6 шт. 500 / 750



**ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ**

# Напитки

## ПРЕМИАЛЬНЫЕ ДЖИН-ТОНИКИ\*

<b>Votanikon &amp; Tonic/ Вотаникон Тоник</b> Греция	300	<b>900</b>
<b>Four Pillars &amp; Tonic/ Фо Пилларс Тоник</b> Австралия	300	<b>1 200</b>
<b>Roku &amp; Tonic/Року Тоник</b> Япония	300	<b>950</b>
<b>Mare &amp; Tonic/ Маре Тоник</b> Испания	300	<b>1 100</b>
<b>Cruxland &amp; Tonic/ Краксленд Тоник</b> ЮАР	300	<b>800</b>
<b>Scaregrace &amp; Tonic/ Скейпгрейс Тоник.</b> Новая Зеландия	300	<b>1 200</b>
<b>Armonico &amp; Tonic/ Армонико Тоник.</b> Мексика	300	<b>1 100</b>
<b>Mirabeau &amp; Tonic/ Мирабу Тоник</b> Франция	300	<b>1 150</b>
<b>Peddlers &amp; Tonic/ Пэддлерс Тоник</b> Китай	300	<b>950</b>
<b>Malfy &amp; Tonic/ Малфи Тоник</b> Италия	300	<b>850</b>

\*Джин недели можете уточнить у официанта

## ФИРМЕННЫЕ ДЖИН-ТОНИКИ

<b>Тайский Джин Тоник</b>	350	<b>440</b>
<b>Малиновый Джин Тоник</b>	350	<b>440</b>
<b>Жасминовый Джин Тоник</b>	350	<b>440</b>
<b>Джин Тоник с Мятай и Кардамоном</b>	350	<b>440</b>
<b>Базиликовый Джин Тоник</b>	350	<b>440</b>
<b>Лемонграссовый Джин Тоник</b>	350	<b>440</b>
<b>Лавандовый Джин Тоник</b>	350	<b>440</b>
<b>Земляничный Джин Тоник</b>	350	<b>440</b>

Выход коктейлей указан с учетом льда

## ЛОНГ ДРИНКИ

<b>Бомбей Тоник</b>	350	<b>500</b>
<b>Босфорд Тоник</b>	350	<b>420</b>
<b>Мартини Фиеро Тоник</b>	350	<b>450</b>
<b>Имбирный Физз</b> Виски, кордиал имбирь/юдзу, содовая	350	<b>450</b>
<b>Павлова</b> Смородиновая водка, кордиал с ароматом меренги, содовая	350	<b>450</b>
<b>Венето Физз</b> Ягодный джин, малиновый ликер, лимончелло, содовая	350	<b>490</b>
<b>Яблочный Пай</b> Джин на яблоках, корица, сухой сидр	350	<b>500</b>
<b>Бесконечное Лето</b> Клубничный соджу, дынный аперитив, кордиал лимонный крамбл, содовая	350	<b>500</b>
<b>Алоэ Грасс</b> Базиликовый джин, алоэ, биттер Ангостура, содовая	350	<b>490</b>
<b>Тропик</b> Физз на лемонграссовом джине с пюре маракуйи	350	<b>490</b>
<b>Вечер в саду</b> Джин на землянике, аперитив манго-маракуйя, содовая	350	<b>470</b>

## ШОРТ ДРИНКИ

<b>Кампари Негрони</b> Джин Хопперс, красный вермут, ликер Кампари	200	<b>550</b>
<b>Бич Хаус Дайкири</b> Ром Beach House, фреш лайма, сахарный сироп	150	<b>630</b>
<b>Маргарита</b> Текила, фреш лайма, ликер трипл сек	150	<b>550</b>
<b>Порн Стар Мартини</b> Ванильная водка, пюре маракуйи, игристое	200	<b>600</b>
<b>Кlover Клуб</b> Джин, малиновый ликер, сок лимона, сахарный сироп	150	<b>450</b>
<b>Саран</b> Персиковый соджу, грушевая водка, клубничное молоко	250	<b>450</b>
<b>Драй Мартини</b> Джин Хопперс, сухой вермут	150	<b>500</b>
<b>Палома Мини</b> Текила, соджу, кордиал грейпфрут-бузина	250	<b>490</b>
<b>Лунное Затмение</b> Джин на анчане, лимончелло, кордиал персик-сенча	250	<b>490</b>

	АПЕРОЛЬ Спритц КАМПАРИ Спритц САРТИ Спритц	 <b>1 400 ₹</b>
---	--	---

\*При одновременном заказе трех коктейлей в любой комбинации. Подробности у официанта.

## СПРИТЦ

<b>Апероль Спритц</b>	300	<b>520</b>
<b>Кампари Спритц</b>	300	<b>520</b>
<b>Сарти Спритц</b>	300	<b>520</b>
<b>Дынный Спритц</b>	300	<b>650</b>
<b>Манго Апероль Спритц</b>	300	<b>550</b>
<b>Соджу Спритц</b> Клубника / виноград / грейпфрут / персик / слива / лимон	300	<b>490</b>

ПРЕЗЕРВИРУЙТЕ СВОЕ ЗДОРОВЬЕ. УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

## ПИВО / СИДР

---

<b>Helles</b> Разливное светлое, 4,4%, Россия	500	<b>360</b>
<b>Franziskaner</b> Пшеничное, 5%, Россия	500	<b>380</b>
<b>Spaten</b> Светлое, 5,2%, Россия	500	<b>380</b>
<b>Asahi</b> Светлое, 5,2%, Италия	330	<b>440</b>
<b>Chang</b> Светлое, 5%, Таиланд	450	<b>490</b>
<b>Tsingtao Lager</b> Светлое, 4,7%, Китай	330	<b>440</b>
<b>Tsingtao Wheat</b> Пшеничное, 4,7%, Китай	330	<b>440</b>
<b>Tsingtao Stout</b> Темное, 6,1%, Китай	330	<b>440</b>
<b>Carabao</b> Светлое, 4,9%, Таиланд	490	<b>470</b>
<b>Corona Extra</b> Светлое, 4,5%, Мексика	350	<b>470</b>
<b>Budweiser</b> Светлое, 5%, Чехия	500	<b>600</b>
<b>Budweiser Dark Lager</b> Темное, 4,7%, Чехия	500	<b>600</b>
<b>Hoegaarden</b> Безалкогольное, Россия	450	<b>270</b>
<b>Tsingtao Alcohol Free</b> Светлое, 0%, Китай	330	<b>380</b>
<b>Сидр Дальняя Дача</b> Сухой / полусухой / полусладкий, 5%, Россия	500	<b>620</b>
<b>Сидр Try Wild</b> Натуральный сухой, 5,5%, Россия	250 / 750	<b>450 / 1 200</b>



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

## ИГРИСТОЕ ВИНО

---

<b>Cava Vinart</b> Испания	125 / 750	<b>570 / 3 300</b>
<b>Greenlife Sauvignon Blanc Bubbles</b> ЮАР		750 <b>3 700</b>
<b>Martini Prosecco</b> Италия	125 / 750	<b>650 / 3 700</b>
<b>Martini Prosecco Rose</b> Италия		750 <b>3 600</b>
<b>Martini Brut</b> Италия	125 / 750	<b>550 / 3 200</b>

## ВИНО КРАСНОЕ

---

<b>«Kaffa» Pinot Noir</b> Россия, сухое	125 / 750	<b>450 / 2 500</b>
<b>«Greenlife» Cabernet-Sauvignon</b> ЮАР, сухое	125 / 750	<b>470 / 2 700</b>
<b>J.P. Chenet, Cabernet-Syrah</b> Франция, полусухое		750 <b>3 100</b>
<b>«Tonel 14» Malbec</b> Аргентина, сухое	125 / 750	<b>550 / 3 200</b>
<b>Jardin de la Taur Grenache-Syrah</b> Франция, сухое		750 <b>3 300</b>
<b>Xino Xano, Merlot</b> Испания, сухое	125 / 750	<b>570 / 3 400</b>
<b>«Crudo» Nero d'Avola Cabernet Sauvignon</b> Италия, полусухое		750 <b>3 500</b>
<b>«No Bull» Petite Sirah</b> Италия, сухое		750 <b>3 700</b>

## ВИНО БЕЛОЕ

---

<b>Hans Baer, Riesling N/A</b> Германия, безалкогольное		750 <b>2 500</b>
<b>«Kaffa» Chardonnay</b> Россия, сухое	125 / 750	<b>450 / 2 500</b>
<b>«The African Horizon» Chenin Blanc</b> ЮАР, сухое	125 / 750	<b>470 / 2 700</b>
<b>«Kiwi Cuvee» Sauvignon Blanc</b> ЮАР, сухое	125 / 750	<b>540 / 3 200</b>
<b>«BIOrebe» Pinot Grigio</b> Италия, сухое	125 / 750	<b>570 / 3 400</b>
<b>St. Gabriel Riesling</b> Германия, сухое	125 / 750	<b>600 / 3 500</b>
<b>«Chateau de L'Auberdriere» Muscadet</b> Франция, сухое		750 <b>3 500</b>
<b>«Crudo» Catarratto Zibibbo</b> Италия, полусухое	125 / 750	<b>650 / 3 700</b>
<b>«Black Forest» Weissburgunder</b> Германия, сухое		750 <b>3 800</b>
<b>Peter Mertes, Riesling Kabinett</b> Германия, сухое		750 <b>4 200</b>

## ВИНО РОЗОВОЕ

---

<b>Hans Baer, Pinot Noir N/A</b> Германия, безалкогольное	125 / 750	<b>450 / 2 500</b>
<b>«Green Life» Sauvignon Blanc Blush</b> Новая Зеландия, сухое		750 <b>3 900</b>

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

## **ВОДКА**

---

**Siberian Express** 40 300

**Beluga Noble** 40 400

**Lab №38** 40 350

Груша / Айва, клюква, ваниль /  
Бобы тонка, смородина / Бузина

**Koskenkorva** 40 350

Blueberry / Raspberry Pine / Lime

**Grey Goose** 40 450

## **РОМ / ТЕКИЛА**

---

**Takamaka** 40 350

**Beach House** 40 450

White / Gold / Pink

**Tiki Lovers** 40 450

**Havana Club Especial** 40 400

**Twin Fin Lychee Coconut** 40 450

**Pueblo Viejo Reposado** 40 490

**Pueblo Viejo Anejo** 40 520

**Espolon Blanco** 40 490

**Jose Cuervo** 40 470

**Olmeca Blanco** 40 450

**Nuestra** 40 700

Мескаль

## **ВИСКИ**

---

**Dewar's White Label** 40 350

**Chivas Regal 12** 40 520

**Ballantines** 40 400

**Jameson** 40 400

**Jim Beam** 40 350

**Macallan 12** 40 1 500

**Nobushi** 40 650

**Shinobu** 40 750

**Auchentoshan** 40 600

**Bulleit Bourbon** 40 790

**Laphroaig** 40 1 100

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ**

## КОКТЕЙЛИ БЕЗ ГРАДУСА

<b>Апероль Спритц</b>	300	<b>330</b>
<b>Малиновый Джин Тоник</b>	300	<b>390</b>
Безалкогольный джин, кордиал малина-пихта, тоник		
<b>Аморе Амаро</b>	150	<b>390</b>
Безалкогольный ликер Амаро, розовое безалкогольное вино, гранат		
<b>Пенициллин</b>	200	<b>350</b>
Безалкогольный виски, кордиал имбирь-юдзу, сок лимона		
<b>Матча Тоник с Дыней</b>	350	<b>350</b>
Кордиал дыня-улун, тоник, матча зеленая		
<b>Поп Стар</b>	200	<b>420</b>
Кордиал манго-кокос, пюре маракуйи, ваниль ,безалкогольное игристое		
<b>Розовый Сад</b>	250	<b>390</b>
Безалкогольный вермут, розовое безалкогольное вино, пена фейхоа-земляника		

## ЛИМОНАДЫ

<b>Груша-тимьян</b>	500	<b>350</b>
<b>Черника-мята</b>	500	<b>350</b>
<b>Ананас-базилик</b>	500	<b>350</b>
<b>Мята-лайм</b>	500	<b>350</b>

## НАПИТКИ

<b>Legend Of Baikal</b>	330	<b>280</b>
Газированная / негазированная		
<b>Borjomi</b>	500	<b>350</b>
<b>Gardenist Tonic</b>	200	<b>370</b>
<b>Сок</b>	200 / 1000	<b>150 / 500</b>
Апельсин / манго / вишня / яблоко / томат / грейпфрут / банан		
<b>Комбуча Karibu</b>	330	<b>370</b>
Отличная альтернатива всем искусственным газированным напиткам. Не содержит сахара. Является естественным антиоксидантом, помогает метаболизму, иммунной системе и оказывает детоксицирующее действие.		
<b>Evervess</b>	250	<b>250</b>
Cola / Lime / Orange		

## ФРЕШИ И СМУЗИ

<b>Апельсиновый</b>	200 / 400	<b>300 / 500</b>
<b>Грейпфрутовый</b>	200 / 400	<b>300 / 500</b>
<b>Клубничный Шейк с базиликом</b>	300	<b>300</b>
<b>Манго Шейк</b>	300	<b>300</b>
<b>Джамбо</b>	300	<b>300</b>
Сливочный коктейль с манго и бузиной		

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

<b>Эспрессо</b>	40	<b>120</b>
<b>Капучино</b>	200	<b>250</b>
<b>Американо</b>	120	<b>150</b>
<b>Латте</b>	250	<b>250</b>
<b>Раф</b>	250	<b>300</b>
<b>Матча латте</b>	250	<b>350</b>
<b>Таро Латте</b>	250	<b>350</b>
<b>Пряный Какао</b>	250	<b>370</b>
С апельсином и розовым перцем		

Можем приготовить на альтернативном молоке: миндальном / банановом / клубничном / кокосовом / фундучном **+50 руб.**

## ЧАЙ

### Тизаны

<b>Травяной сбор</b>	1000	<b>350</b>
<b>Таежный сбор</b>	1000	<b>350</b>
<b>Вишневый сад</b>	1000	<b>350</b>
<b>Собатя</b>	1000	<b>450</b>
Гречишный		

### Улуны

<b>Те Гуань Инь</b>	1000	<b>400</b>
<b>Да Хун Пао</b>	1000	<b>400</b>
<b>Ми Хуань Габа</b>	1000	<b>490</b>
<b>Жень Шень</b>	1000	<b>450</b>

### Пуэр

<b>Мэнхай Шу Пуэр</b>	1000	<b>400</b>
<b>Инь Я</b>	1000	<b>450</b>

### Классический чай

<b>ИньХун №9</b>	1000	<b>350</b>
<b>Хэй Чу Хао</b>	1000	<b>350</b>
<b>Е Шэн Цзинь Му Дань</b>	1000	<b>400</b>
Дикий красный чай		
<b>Ходзича</b>	1000	<b>450</b>
Японский зеленый обжаренный чай		

<b>Добавки</b>	2 г	<b>80</b>
Бутоны пиона, османтус, лемонграсс, цветы граната, гомфрена, цветы лилии		



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)



Заказывайте доставку любимых блюд домой и в офис

**WELCOME-DOSTAVKA.RU**

☎ **97-09-09**

**ЗАКАЗАТЬ ДОСТАВКУ**

## **ВСТУПАЙТЕ В БОНУСНЫЙ КЛУБ WELCOME GROUP**

и получайте от 2 до 10% бонусов за каждый заказ!

У Вас день рождения?  
Начислим двойные бонусы на ваш счет в сам день рождения и 6 дней после!

Регистрация и подробные правила программы – на сайте [www.welcome-group.ru](http://www.welcome-group.ru)

**ЗАРЕГИСТРИРОВАТЬСЯ**

## **ДАРИТЕ ЛЮБИМЫМ ПРАЗДНИК!**

Подарочный сертификат на посещение любимых ресторанов



**ПОДРОБНЕЕ**

## **ОЦЕНИТЕ КАЧЕСТВО НАШЕЙ РАБОТЫ**

[review.welcome-group.ru](http://review.welcome-group.ru)

📧 [hotlinewelcomegroup](https://vk.com/hotlinewelcomegroup)

☎ 📞 📧 +7 (912) 856-58-10

Пишите, и мы с удовольствием ответим вам

**ОСТАВИТЬ ОТЗЫВ**

## **ДО ВАШЕГО ИДЕАЛЬНОГО ПРАЗДНИКА**

### **ВСЕГО ОДИН ЗВОНОК!**

- Свадьбы • Юбилеи
- Новогодние корпоративы
- Профессиональные праздники

☎ **57-60-51**

**[banket@welcome-group.ru](mailto:banket@welcome-group.ru)**

**ПОДРОБНЕЕ**

## **WELCOME CATERING – ПРАЗДНИК**

### **В ЛЮБОМ МЕСТЕ!**

- Неизменное качество блюд
- Индивидуальный подход
- Высокий уровень обслуживания
- Кухни разных стран мира

☎ **57-60-51**

**[banket@welcome-group.ru](mailto:banket@welcome-group.ru)**

**ПОДРОБНЕЕ**