РЕСТОРАН-БАР

ИЗЮМ

ТЕРРИТОРИЯ ВКУСА

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ.....390 руб.
Салат айсберг, помидоры черри, соус цезарь, сухарики,
сыр «пармезан», куриное филе (350 гр)

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ.....570 руб.
Салат айсберг, помидоры черри, соус цезарь, сухарики,
креветки тигровые, сыр «пармезан» (310 гр)

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ.....270 руб.
Томаты, огурцы, лук красный, маслины, сыр «фета», оливковое масло,
перец болгарский, микс салат (250 гр)

САЛАТ С ЛОСОСЕМ.....440 руб.
Обжаренные кусочки лосося с овощами и микс салатом
в соевом соусе (200 гр)

САЛАТЫ

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ТЕПЛОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ.....480 руб.
Обжаренные кусочки утки с овощами и микс салатом
в красном вине (200 гр)

ОВОЩНОЙ САЛАТ С ФАСОЛЬЮ И КУКУРУЗОЙ.....160 руб.
Легкий летний салат из кукурузы, фасоли, болгарского перца, маринованного
огурца, грецких орехов, петрушки и помидоров черри (250 гр)

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГРИБАМИ И ФЕТОЙ.....390 руб.
Микс салат, шампиньоны, сыр «фета», имбирь маринованный, свежий огурец,
соевый соус, малиновый соус (370 гр)

САЛАТ С РОСТБИФОМ.....420 руб.
Говяжья вырезка, помидоры черри, красный лук, шпинат, оливки, фасоль
консервированная, масло оливковое, винный уксус, каперсы (250 гр)

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ.....340 руб.
Баклажан, помидор, кинза, базилик, сыр «кремette»,
семя подсолнуха, кисло-сладкий соус (280 гр)

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ «ПОЯРДИ».....410 руб.
Говяжья вырезка, салат айсберг, лук,помидоры черри,
лимон, яйцо пашот (220 гр)

ЗАКУСКИ

ТАР ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ.....410 руб.
Говяжья вырезка, маринованная в специях с оливковым маслом,
острым чили и свежим микс салатом (150 гр)

КАПРЕЗЕ.....330 руб.
Моцарелла в рассоле, свежие томаты, микс салат, оливковое масло,
соус песто, соус-крем бальзамик (270 гр)

СЕЛЕДОЧКА С ЗОЛОТИСТЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ....220 руб.
Филе сельди, картофель отварной, зелень, лук красный,
помидоры черри (250 гр)

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ.....590 руб.
Тигровые креветки, обжаренные на гриле, приправленные
прованскими травами. (240 гр)

ГРЕНКИ К ПИВУ.....190 руб.
Ржаные гренки с сыром и чесночным маслом. Подается с аджикой

СЕТ ИЗ БРУСКЕТТ.....290 руб.
Ассорти из брускетт на пшеничном тосте: классическая с помидорами; с баклажаном и соусом песто; с домашним паштетом из куриной печени (300 гр)

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ.....450 руб.
Лосось, маринованный в лимоне и ворчестере (150 гр)

СУПЫ

ХАРЧО.....320 руб.
Традиционный грузинский суп с кусочками говядины, рисом, кинзой
и фирменными кавказскими специями (250 гр)

БУЛЬОН КУРИНЫЙ .....150 руб.
Наваристый куриный бульон с кусочками
куриного филе и зеленью (250 гр)

СОЛЯНКА.....270 руб.
Лук репчатый, огурцы солёные, томат-паста, говядина, язык свиной,
филе куриное, колбаса п/к, маслины, сметана (250 гр)

КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ.....260 руб.
Нежный крем из обжаренных шампиньонов со сливками
и сухариками домашнего приготовления (250 гр)

СУПЫ

КРЕМ-СУП ТЫКВА .....190 руб.
Нежный крем-суп из печёной тыквы с добавлением
семян тыквы (250 гр)

БОЗБАШ.....320 руб.
Густой заправочный суп на основе бульона из баранины (280 гр)

КЛАССИЧЕСКИЙ ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП.....230 руб.
Томаты протертые, лук, чеснок, сельдерей, ворчестер (280 гр.)

ЦАРСКАЯ УХА.....230 руб.
Традиционная уха из лосося, форели и судака с добавлением водки (300 гр)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ.....380 руб.
Говяжья вырезка, лук, шампиньоны, соленые огурцы, сливки, соус демиглас, картофельное пюре, микс салат (250 /100 гр)

ФИЛЕ КУРИНОЕ С РУККОЛОЙ И МИКС САЛАТОМ.....350 руб.
Нежное куриное филе в специях обжаривается на гриле, подается с рукколой и микс салатом. (200/40 гр). Рекомендуем к данному блюду соус чили с авокадо/соус «занаду»

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ В БЕКОНЕ С МИКС САЛАТОМ И ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ.....440 руб.
Сочная свиная вырезка в беконе, подается с золотистой картошечкой и микс салатом (250/100/20 гр). Рекомендуем к данному блюду соус барбекю

ВЕЛИНГТОН ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ.....400 руб.
Свиная вырезка, запеченная в слоеном тесте с грибным соусом. (270/50 гр)

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ЗАПЕЧЕННОЙ ГРУШЕЙ.....760 руб.
Утиная ножка с карамелизированным малиновым соусом и запеченной грушей (450 гр)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ПОД СОУСОМ ЗАНАДУ.....390 руб.
Свиная вырезка, обжаренная на гриле.
Подается с соусом «занаду» (260 гр)

СВИНИНА В СПЕЦИЯХ С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ.....480 руб.
Медальоны из свинины, замаринованные в специях
с клюквенным соусом (390 гр)

ЧАШУШУЛИ.....270 руб.
Аппетитные кусочки баранины, тушеные с овощами и ароматными
кавказскими специями (300 гр)

МАНТЫ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ.....280 руб.
Тонкое тесто с пряным рубленым мясом, приготовленное на пару

ДРАНИКИ С ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА.....390 руб.
Цукини, лосось, сыр «кремметте», микс салат (350 гр)

МЯСО НА ГРИЛЕ

Указан вес сырого продукта

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ.....290 руб.
Подается со свежими овощами и соусом (250/ 100/ 50 гр)

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ.....350 руб.
Подаётся со свежими овощами и соусом (250/ 100/ 50 гр)

СТЕЙК ДЕНВЕР.....950 руб.
Центральная часть лопаточного отруба (330 гр). Рекомендуем к данному блюду соус барбекю/ соус чесночный с паприкой.

ПЕРЕЧНЫЙ СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ.....890 руб.
Говяжья вырезка, панированная в смеси перцев (250 гр)
Рекомендуем к данному блюду соус «занаду»

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ СО СПАРЖЕЙ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ.....670 руб.
Нежная говядина, подается с ароматным гарниром из стручковой фасоли, спаржи и шампиньонов, заправленных чесночным маслом (150/230 гр)

СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН.....990 руб.

Сочный медальон из поперечного среза центральной части говядины.
Подается с малиновым соусом (300 гр)

СТЕЙК РИБАЙ.....1750 руб.

Стейк из реберной части говядины с 9 по 12 ребро (300 гр)

РЫБА

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ.....680 руб.
На пару/на гриле (200 гр)
Рекомендуем к данному блюду соус чили с авокадо

ФИЛЕ СУДАКА НА ПАРУ.....300 руб.
Нежное филе судака, приготовленное на пару (250 гр)

ФАРШИРОВАННЫЙ СИБАС С МИДИЯМИ.....690 руб.
Запеченный сибас, фаршированный цукини, баклажаном и болгарским перцем, приправленный ароматным маслом. Подается с микс салатом и мидиями (480 гр)

ТЮРБАН ИЗ РЕЧНОЙ ФОРЕЛИ.....690 руб.
Слайсы форели и цукини, запеченные в пикантном соусе. (340 гр)

ДОРАДО С ОВОЩАМИ.....590 руб.
Дорадо, приготовленная на гриле, подается
с сочными овощами гриль (350/100 гр)

СОУСА

ЧИЛИ С АВОКАДО.....50 руб.

ЧЕСНОЧНЫЙ С ПАПРИКОЙ.....50 руб.

САЦИБЕЛИ.....50 руб.

БАРБЕКЮ.....50 руб.

АДЖИКА.....50 руб.

СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ.....50 руб.

«ЗАНАДУ».....50 руб.

СМЕТАНА.....50 руб.

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ.....230 руб.
Перец болгарский, цукини, баклажан, лук репчатый (250 гр)

КАРТОФЕЛЬ ФРИ.....150 руб.
(150 гр)

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО.....160 руб.
(150 гр)

РИС С ОВОЩАМИ.....210 руб.
(150 гр)

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.....100 руб.
(150 гр)

КУКУРУЗА ГРИЛЬ.....210 руб.
Слайсы кукурузы, приготовленные на гриле/ на пару (250 гр)

ПАСТА СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ПАСТА КАРБОНАРА.....390 руб.
Классическая паста с беконом, сливками
и сыром «пармезан» (300 гр)

ПАСТА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ЛУКОМ ПОРЕЙ И БАЗИЛИКОМ....590 руб.
Паста тальятелле, креветки тигровые, сливки, лук порей, базилик,
сыр «пармезан», помидоры черри (300 гр)

ПАСТА С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНО-ТОМАТНОМ СОУСЕ.....300 руб.
Домашняя паста, приправленная грибами
в нежном соусе, сыр «пармезан» (250 гр)

ПАСТА С ГОВЯДИНОЙ.....490 руб.
Домашняя паста, говяжья вырезка, лук красный, помидоры черри, шампиньоны свежие,
сливки, соус демиглас, сыр «пармезан» (250 гр)

ПАСТА В ПЕРЕЧНО-ТОМАТНОМ СОУСЕ.....230 руб.
Паста тальятелле в оригинальном томатном соусе, сыр «пармезан» (250 гр)

ПИЦЦА И ФОКАЧЧА

ФОКАЧЧА С СОУСОМ САЦИБЕЛИ.....150 руб.
Итальянская пшеничная лепешка, приправленная пикантным соусом (225 гр)

ФОКАЧЧА С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ.....150 руб.
Традиционная итальянская лепешка с сыром и чесноком (225 гр)

ФОКАЧЧА С СОУСОМ ПЕСТО.....150 руб.
Традиционная итальянская лепешка с классическим соусом (225 гр)

ПИЦЦА МЯСНАЯ.....490 руб.
Бекон, говядина деликатесная, сервелат, карбонат, микс сырный (470 гр)

ПИЦЦА КАРБОНАРА.....430 руб.
Бекон, сливки, яйцо куриное, сыр «пармезан», базилик (520 гр)

ПИЦЦА «МАРГАРИТА».....380 руб.
Сыр «моцарелла», сыр «чеддер», пицца соус, томаты, соус песто (400 гр)

ПИЦЦА «ЦЕЗАРЬ».....550 руб.
Салат айсберг, соус цезарь, соус для пиццы, помидоры черри, сырный микс,
сыр «пармезан», куриное филе (560 гр)

НАПИТКИ И ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТЫ

ЧИЗКЕЙК.....250 руб.
Классический запеченный чизкейк «Нью-Йорк» (200 гр)

БРАУНИ.....270 руб.
Шоколадный пирог, подается с цитрусовым соусом (200 гр)

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ.....290 руб.
Традиционный штрудель с яблоком, подается с шариком мороженого (300 гр)

ПАННА КОТТА.....220 руб.
Нежный сливочный десерт с вишневым желе (100 гр)

ШАРИК КЛАССИЧЕСКОГО ВАНИЛЬНОГО ПЛОМБИРА С ТОППИНГОМ.....60 руб.
Карамель/ малина/ шоколад (50 гр)

ОСВЕЖАЮЩИЙ ДЕСЕРТ ИЗ КЛУБНИЧНОГО МОРОЖЕНОГО С КУСОЧКАМИ КЛУБНИКИ.....60 руб.
(50 гр)

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КУСОЧКАМИ ШОКОЛАДА.....60 руб.
(50 гр)

РАЗНОЦВЕТНОЕ МОРОЖЕНОЕ «РАДУГА».....60 руб.
(50 гр)

ЧАЙНАЯ КАРТА

ЮЭ ГУАН БАЙ (БЕЛЫЙ ЛУННЫЙ СВЕТ) БЕЛЫЙ ЧАЙ.....250 руб./ 440 руб.
Аромат: лёгкий, свежий, летящий, с ягодной сладостью, луговые цветы.
Вкус: медовый, сладковатый, с еле заметной хвойной горчинкой и выраженным холодком в послевкусии. (450 мл / 800 мл)

ЮНЬНАНЬ МАОФЕН ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ.....250 руб./ 440 руб.
Аромат: тёплой зелени без ноток копчения, тонкий, изысканный, без резких и неприятных нот.
Вкус: исполненный глубины и мягкости, оставляет ореховый привкус, заканчивающийся легкой горчинкой в каждом глотке. (450 мл / 800 мл)

ЖАСМИНОВЫЙ ПУХ.....270 руб./ 450 руб.
Аромат: непревзойденный аромат жасмина
Вкус: приятный, с лёгкой жасминовой горчинкой. (450 мл / 800 мл)

СВЯЗАННЫЙ ЧАЙ «АНАНАСОВЫЙ РАЙ» (ЗОЛОТОЙ ЦВЕТОК)....270 руб./ 450 руб.
Связанный чай с сычуаньской красной лилией. Настой: золотистого цвета с ярким ароматом ананаса и тонкими оттенками зелёного чая. Вкус: насыщенный, с экзотическими оттенками ананаса и цветочной сладостью. (450 мл / 800 мл)

ГРУШЕВЫЙ УЛУН.....250 руб./ 440 руб.

В состав этого чая входят улун Тайвань, кусочки яблока, груши и ароматические масла.
Аромат: с классической тонкой и гармоничной ноткой сирени и грушевым оттенком на излёте.
Вкус: настоя с деликатными грушевыми нотками. (450 мл / 800 мл)

ЧАЙНАЯ КАРТА

МАНГОВЫЙ УЛУН.....250 руб./ 440 руб.
Тайваньский бирюзовый чай, кусочки манго и ароматические масла. Настой: прозрачный, лёгкий, янтарного цвета. Аромат: настоя с классической тонкой и гармоничной ноткой сирени и яркой нотой манго. Вкус: классический, с ноткой тропических фруктов. (450 мл / 800 мл)

МОЛОЧНЫЙ УЛУН.....270 руб./ 450 руб.
Тайваньский молочный улун считается лучшим представителем молочных улунов.
Чайный лист для его производства собирается в провинции Наньтоу, на склонах горы Дун Дин, на высоте 600 м над уровнем моря. Вкус: тайваньского улуна и воздушный аромат молока.
Аромат: сладкая сгущёнка поверх плотного аромата тайваньского улуна. (450 мл / 800 мл)

ХЕЙ ЧА С РОЗОЙ.....270 руб./ 450 руб.
Вкус: чуть сладковатый с нежным привкусом розы.
Настой: тёмно-красного цвета, чем то напоминающий классический цейлонский чай
(450 мл / 800 мл)

МАЛИНА И МЯТА.....200 руб./ 350 руб.
Высококачественная сенча, с добавлением мяты и цельных ягод малины, ароматизированный натуральными ароматическими маслами.(450 мл / 800 мл)

ИМБИРНЫЙ АПЕЛЬСИН.....200 руб./ 350 руб.

Смесь классических сортов зелёного чая, лемонграсс, кусочки имбиря, цедра апельсина и ароматические масла. Настой: лёгкий, прозрачный, нежно-янтарного оттенка. Аромат: наполнен деликатной цитрусовой горчинкой. Вкус: украшен кислой ноткой имбиря и приятными оттенками хорошего зелёного чая. Замечательно согревает и бодрит. (450 мл / 800 мл)

ЧАЙНАЯ КАРТА

МОРГЕНТАУ.....200 руб./ 350 руб.
Купаж лучших сортов зелёного чая, яркие лепестки василька, календулы и натуральные ароматические масла. Аромат: тонкий, сложный, фруктовые нотки и сладкие цветочные тона. Настой: светлый, прозрачный, цвет на стыке лимона и лайма. Вкус: спокойный, мягкий, с еле заметной цветочной ноткой и долгим, мягким послевкусием. (450 мл / 800 мл)

АССАМ.....250 руб./ 440 руб.
Индийский чай крупнолистовой чай, созданный из молодых листочков с повышенным содержанием типсов, скрученных по всей длине. Настой: цвета чёрного янтаря, прозрачный, густой, с деликатным фруктово-цветочным ароматом. Вкус: гармоничный, приятный, без горечи и терпкости, с лёгкими, играющими цветочными оттенками. (450 мл / 800 мл)

МУЛЕН РУЖ.....250 руб./ 440 руб.
Премиальные сорта цейлонского чёрного чая, цукаты, кусочки клубники, лепестки розы, василька и календулы, и ароматические масла. Настой: очень красивый, блестящий, цвета чёрного янтаря. Аромат: чарующий, лёгкий, ягодные оттенки сплетаются с горьковатыми цветочными нотами. Вкус: наполнен лёгкими терпкими нотами, в послевкусии клубничная кислинка. (450 мл / 800 мл)

С ЧАБРЕЦОМ.....200 руб./ 350 руб.
Цейлонский чёрный чай, чабрец, ароматические масла. Вкус: яркий и крепкий вкус чёрного чая, смягчённый и украшенный травянисто-пряным ароматом чабреца и долгим сладковатым послевкусием чабреца. (450 мл / 800 мл)

СПЕЛЫЙ БАРБАРИС.....200 руб./ 350 руб.

Цейлонский чёрный чай, ягоды годжи, красная смородина, изюм, шиповник, василёк, ароматические масла. Этот чай имеет сильный, сладкий, приятный аромат знакомых всем с детства леденцов «Барбарис». (450 мл / 800 мл)

ЧАЙНАЯ КАРТА

ДУШИСТЫЙ ПЕРСИК.....200 руб./ 350 руб.
Цейлонский черный чай, цукаты, золотистая календула, ароматические масла. Сладкий, глубокий, богатый оттенками аромат персика, с оттенками желтых фруктов. Настой прозрачный, лёгкий, красивого рубинового оттенка. (450 мл / 800 мл)

МАСАЛА.....250 руб./ 440 руб.
Премиальные сорта цейлонского чёрного чая, пуэр, имбирь, розовый перец, гвоздика, кардамон, кусочки персика и корица. Настой орехового цвета, с пряным ароматом. Вкус сильный, чуть вяжущий, окрашенный яркой перчинкой. Оставляет долгое пряное послевкусие. (450 мл / 800 мл)

ЯГОДНЫЙ ВЗРЫВ.....270 руб./ 450 руб.
В его состав входят прошедшие минимальную обработку цельные крупные ягоды клубники, малины, ежевики, а также каркаде. Яркая смесь красных ягод и темно-красных листьев. Вкус густого напитка — продолжительная, богатая, ягодно-кислая нота, без сладости. Напиток имеет длительное послевкусие. (450 мл / 800 мл)

ТРОПИКИ.....200 руб./ 350 руб.
Кусочки клубники, манго, дыни Хами, ананаса, яблок, а также гибискус, ягоды годжи и натуральные ароматические масла. Послевкусие наполнено сладкими фруктовыми оттенками. (450 мл / 800 мл)

ФРУКТОВЫЙ САД.....200 руб./ 350 руб.

Каркаде, плоды шиповника, цельные ягоды ежевики, сочная ароматная клубника, изюм и ароматические масла. (450 мл / 800 мл)

ЧАЙНАЯ КАРТА

РАЙСКОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ.....200 руб./ 350 руб.
Состав: ройбос, кокосовая стружка, кусочки какао, белоснежные кубики кокоса, натуральные ароматические масла. Нежно-молочный аромат кокоса, смешивается с горькими оттенками какао. (450 мл / 800 мл)

РОЙБУШ САМУРАЙ.....250 руб./ 440 руб.
Состав: ройбос, ягоды годжи, цедра апельсина, календула, натуральные ароматические масла. Настой прозрачный, лёгкий, яркого орехового оттенка, с тонкими оттенками цитрусов в аромате. Во вкусе нота ягод годжи усиливается, и оттеняет присущую ройбосу нежную ноту. (450 мл / 800 мл)

РОЙБУШ ЗЕМЛЯНИЧКА.....250 руб./ 440 руб.
Состав: ройбос, кусочки натуральной клубники, лист клубники, натуральные ароматические масла. Аромат спелой лесной земляники. (450 мл / 800 мл)

ИВАН-ЧАЙ С ПОЧКАМИ СОСНЫ.....270 руб./ 450 руб.
Ранний таёжный Иван-чай с измельчёнными почками сосны, придающими напитку смолянистый аромат и полезные свойства натуральной живицы. Настой прозрачный, каштанового цвета, густой, с мягким богатым ароматом, нежным вкусом с пронзительной горьковатой хвойной кислинкой. (450 мл / 800 мл)

СИНИЙ ЧАЙ АНЧАН.....290 руб./ 550 руб.

Тайский синий чай производят из цветов Тройчатой Клитории, которую иначе называют Анчаном – местной тайской орхидеей. В прогретой посуде кисловато терпкий аромат без сладости, с оттенками ореха и ржаной корочки. Настой прозрачный, насыщенного синего оттенка. Вкус приятный, легкий, с еле заметным уколом кислой ноты и кисловато-сладким послевкусием. (450 мл / 800 мл)

ЧАЙНАЯ КАРТА

ТАЙВАНЬСКИЙ ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ КУЦЯО.....250 руб./ 440 руб.
КуЦяо производится из светлых зёрен татарской гречихи — растения, произрастающего в горных районах Китая. После сбора зерна гречихи подвергаются прожарке для усиления вкуса и аромата. При заваривании получается настой янтарного цвета, ароматный (аромат чем-то напоминает овсяное печенье), с очень приятным сладковатым вкусом и лёгкой горчинкой в послевкусии. (450 мл / 800 мл)

ТОКУСЕН ГЕНМАЙЧА.....270 руб./ 450 руб.
Сенча высокого качества с добавлением жаренного риса. Аромат с приятной горчинкой от жареного риса и характерным морским запахом, свойственным многим японским чаям. Настой густой, жёлтовато-зелёный, плотный и непрозрачный. Аромат состоит из жареных ноток и морской свежести. Вкус — объёмный и глубокий, сладковатый, с долгим ореховым послевкусием. (450 мл / 800 мл)

ХОДЗИЧА СЛИВА И АЙВА.....270 руб./ 450 руб.
Ходзича — это неферментированные обжаренные чайные листья, имеющие красно-коричневый цвет. Обжарка придаёт чаю особенный, сладковатый вкус и лёгкий аромат карамели. В состав этого напитка входят чай ходзича, цветы жасмина и ароматические масла. Настой прозрачный, лёгкий, тёмно-янтарного цвета. резковатой терпкой ноткой, оттенками спелых фруктов.
(450 мл / 800 мл)

МАТЧА.....290 руб./ 550 руб.

Матча (маття) — это порошковый чай, изготовленный из сухого листа Тэнча (тэнтя). Он имеет изысканный насыщенный аромат с мягким вкусом. Аромат сухого порошка — терпкий, отдаёт водорослями и морской водой, подобно большинству видов японского чая. Настой непрозрачный, тёмно-зелёного цвета. Аромат напоминает водоросли нори. Вкус очень плотный, морской, с приятной горчинкой и долгим, цепляющим послевкусием. (450 мл / 800 мл)

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

ЯГОДНЫЙ ЧАЙ.....350 руб./ 550 руб.
Ягодная смесь на основе фруктового чая с добавлением свежих ягод вишни, клюквы, клубники и брусники. При заваривании дает настой рубинового цвета с приятным вкусом и ароматом сочных ягод. (450 мл/ 800 мл)

ИМБИРНО-ЦИТРУСОВЫЙ ЧАЙ.....350 руб./ 550 руб.
Авторский чай приятно-янтарного цвета с насыщенным пряным ароматом. Обладает бодрящим и тонизирующим эффектом. Помогает восстановить здоровье и вернуть хорошее настроение.
(450 мл / 800 мл)

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ.....350 руб./ 550 руб.
Ароматный чай с приятным, терпким и слегка сладковатым вкусом. Ягоды облепихи придают напитку едва заметное послевкусие кислинки, улучшают общее состояние организма, являясь эффективным профилактическим средством. (450 мл / 800 мл)

ВИШНЕВЫЙ ЧАЙ.....350 руб./ 550 руб.
Цельные ягоды вишни вместе с отборными листьями настоящего индийского чая и свежего розмарина полностью раскрывают насыщенный вишневый вкус и тонкий аромат.
(450 мл / 800 мл)