

Блюда мы отметили знаком

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

### СВЕТЛОЕ

<b>МАННЕКЕН ПИС ХЕЛЬ</b> Manneken Pis Hell, Россия, ReCa brewery Три вида хмеля в сочетании со старинными традициями пивоварения	4,7%	290	390
<b>БОУЛЕР ИПА</b> Bowler IPA, Россия Три вида хмеля от пивоваров из Московской области	6,1%	290	420
<b>АББЕ БЛОНД</b> Abbe Blonde, Россия Бельгийские традиции и натуральные ингредиенты с любовью из России	6,6%	380	480
<b>АЙНСИДЛЕР ПИЛСНЕР</b> Einsiedler Pilsener, Германия Классический немецкий пилс с хмелем из Халледау и солодом из Хемница	5,2%	390	490
<b>КУРПФАЛЬЦ БРОЙ ХЕЛЬ</b> Kurfalz Brau Helles, Германия Верность традициям и сохранение аутентичности в процессе пивоварения из города Гамбург	5,2%	390	520
<b>СТИНБРЮГЕ БЛОНД</b> Steenbrugge Blond, Бельгия Старинный рецепт пива от аббатства Сент-Питер из города Стинбрюгге	6,5%	430	560

### СВЕТЛОЕ

<b>СИНТ ГУММАРУС ТРИПЕЛЬ</b> Sint Gumbertus Tripel, Бельгия Пиво в честь смелого рыцаря с добрым сердцем — Синт-Гуммаруса	8,3%	460	580
---	------	-----	-----

### НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

<b>МАННЕКЕН ПИС ВАЙСБИР</b> Manneken Pis Weissbier, Россия, ReCa brewery С уважением к традиционному пивоварению	5,2%	290	390
<b>БЛЮ МАНКИ</b> Blue Monkey, Россия Три вида солода и хмель Стириан Голдинг Бобек из города Клин	5,4%	290	420
<b>АЙНСИДЛЕР ВАЙСБИР</b> Einsiedler Weissbier, Германия Сварено из локальных ингредиентов с уважением к немецким традициям	5,2%	390	490
<b>БЛАНШ ДЕ БРАБАНТ</b> Blanche de Brabant, Бельгия Оригинальный рецепт 16 века в честь девушки Блани из французской королевской династии	5%	430	530

### ПОЛУТЕМНОЕ

<b>ПАЛМ АМБЕР</b> Palm Amber, Бельгия Специальный солод Palm и коллекционный штамп дрозжей от семьи Van Roy	5,2%	420	530
---	------	-----	-----

### ТЕМНОЕ

<b>АББЕ БРЮН</b> Abbe Brune, Россия Эль в бельгийском стиле от пивоваров из России	6,5%	390	490
<b>БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕР</b> Bourgogne des Flandres, Бельгия Завоеватель сердец по рецепту 1765 года и место в списке Finest Beer Selection	5%	460	590
<b>АЛЬБИОН КРИМ СТАУТ</b> Albion Cream Stout, Англия Назван в честь традиционной лодки Norfolk Albion на востоке Англии	4,8%	480	
<b>ДЮШЕС ДЕ БУРГУНЬ</b> Duchesse de Bourgogne, Бельгия Семейная пивоварня из Западной Фландрии и их традиционно выдержанный красный фламандский эль	6,2%	490	650

### ФРУКТОВОЕ И СПЕЦИАЛЬНОЕ

<b>БУН КРИК</b> Boon Kriek, Бельгия 400 грамм свежей вишни из Галиции на литр пива от Фрэнка Буна	4%	440	560
<b>РУЖ ДЕ БРАБАНТ</b> Rouge de Brabant, Бельгия Союз пивоварен Джон Мартан и Тиммерманс подарил миру крепкий вишневым эль в прекрасном исполнении	7%	460	590

### ГОСТЕВЫЕ СОРТА

Спрашивайте у официанта

### ПИВНОЙ СЕТ

5 сортов разливного пива по 150 мл на ваш выбор  
 950

ВСЕ ПИВО ПОДАЕТСЯ В БОКАЛАХ ТРАДИЦИОННОЙ ФОРМЫ

## АППЕТАЙЗЕРЫ

<b>БИТЫЕ ОГУРЦЫ</b> с кинзой и кунжутном	350
<b>РЖАНЫЕ ГРЕНКИ</b> с сыром чеддер и соусом тартар	380
<b>ЖАРЕННЫЙ СЫР</b> с ягодной аджикой	550
<b>ВЯЛЕНОЕ МЯСО</b> • чоризо / суджук • бастурма	450 490
<b>МИКС ВЯЛЕНОГО МЯСА</b> чоризо, суджук и бастурма	550
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ</b> подаем с битыми огурцами • в пряной глазури • в панировке с соусом острый кимчи	620 690
<b>ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> с трюфельным кремом	650
<b>ФИЛЕ СЕЛЬДИ</b> С ТЕПЛЫМ КАРТОФЕЛЕМ и соусом на бельгийском пиве с горчицей	430
<b>КРОКЕТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> с томатным соусом	550
<b>ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ</b> с огурцами и маслинами	720
<b>ФИШ &amp; ЧИПС</b> с тартаром и кунжутным соусом	720
<b>СЕТ БЕЛЬГИЙСКИХ ЗАКУСОК</b> ржаные гренки, жареный сыр, крокеты с морепродуктами, картофельные вафли, паштет из куриной печени, форшмак и соус тартар	1250

## БЕЛЬГИЙСКИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

<b>КЛАССИЧЕСКИЙ</b>	380
<b>РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ СОУС:</b> Сырный / Бельгийский самурай / Кетчуп / Айоли	120
<b>С СЫРОМ ЧЕДДЕР</b> и перцем халапеньо	420
<b>С КУРИЦЕЙ</b> в йогуртовом соусе	490
<b>С ОХОТНИЧИМИ КОЛБАСКАМИ</b> и сырным соусом	550

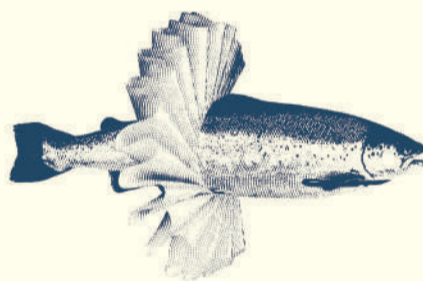
## КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ

<b>С ПАШТЕТОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ</b> и мармеладом из красного лука и сметаной	490
<b>С РОСТБИФОМ</b> и соусом из хрена	670
<b>С ТАРТАРОМ ИЗ ОЛЕНИНЫ</b> и трюфельным айоли	720
<b>С ФОРШМАКОМ</b> и свекольным муссом	470
<b>С ЧЕРНОМОРСКИМИ РАПАНАМИ</b> и белыми грибами	720

## МОРЕПРОДУКТЫ

Готовим с чесноком, петрушкой и зеленым луком.  
 Подаем с хрустящим французским багетом.

<b>ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ</b>	990
<b>ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ</b>	990



## МИДИИ

Подаем с бельгийским картофелем фри, французским багетом и домашним майонезом с трюфельным маслом

0,5 кг 1090 1 кг 2090

<b>ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ</b> в соусе из черного перца с имбирем	<b>НАТЮР</b> на белом сухом вине с прованскими травами
<b>БУЙАБЕС</b> на рыбном бульоне с шафраном	<b>ТОМ ЯМ</b> с тайскими специями и перцем чили
<b>БЛЮ ЧИЗ</b> с горгонзоллой и сливками	<b>ТОМАТНЫЕ</b> с пряными травами
<b>ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ</b> с томатами и сыром гауда	690

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>ОТБИВНАЯ ИЗ СВИНИНЫ</b> с картофелем и лесными грибами	850
<b>СВИНЫЕ РЕБРА</b> подаем с битыми огурцами • в соусе соевый барбекю • с острым чили	850 850
<b>ГОВЯДИНА ПО-БЕЛЬГИЙСКИ</b> с жареным картофелем и шампиньонами в сливочно-перечном соусе	860
<b>КОЛБАСКИ ГОВЯЖЬИ</b> СВИНО-ГОВЯЖЬИ / КУРИНЫЕ с картофельным пюре и салатом из соленых	820 790
<b>БИФСТЕКС</b> с жидким сыром чеддер, кранч чили перцем и паприкой	950
<b>БИФ БУРГИНЬОН</b> на картофельном пюре с глазированной овощами и говяжьим беконом	990
<b>СИНЕКОРЫЙ ПАЛУС</b> с соусом из мидий и белых грибов	1250

<b>Стрипфуд</b>	
<b>КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР</b> с котлетой из мраморной говядины	690
<b>ЧИЗБУРГЕР С БЕКОНОМ</b> жидким сыром чеддер и карамелизированным луком	790
<b>Паста</b>	
<b>КАРБОНАРА</b> с беконом и сыром пармезан	650
<b>ПЕННЕ С КУРИНЫМ ФИЛЕ</b> и белыми грибами в сливочном соусе	690
<b>ТАЛЪЯТЕЛЛЕ</b> С МОРЕПРОДУКТАМИ в томатно-сливочном соусе	850
<b>ТРЮФЕЛЬНАЯ ПАСТА ОРЗО</b> с морепродуктами	890

## ГРИЛЬ

<b>ФИЛЕ КАЛЬМАРА</b> подаем с домашним майонезом	790
<b>ФИЛЕ ФОРЕЛИ</b> подаем с соусом тартар	1250
<b>КУРИНАЯ ГРУДКА</b> с цуккини и перченым соусом	720
<b>ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН</b>	790
<b>ФИЛЕ МИНЬОН</b>	1850
<b>СТЕЙК МАЧЕТЕ</b>	1290
<b>СТЕЙК РИБАЙ</b>	2790
<b>СОУСЫ И ТОППИНГИ:</b> Кетчуп / Айоли / Барбекю / Тартар / Домашний майонез с трюфельным маслом / Ягодная аджика / Перец халапеньо	120

## ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>	250
<b>МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ</b>	270
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b>	390
<b>ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ</b> С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ	290
<b>ПШЕНИЧНАЯ ЧИАБАТТА</b> С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ	290

## САЛАТЫ

<b>ОВОЩНОЙ САЛАТ</b> с зеленью, яйцом пашот и сметаной	490
<b>ОЛИВЬЕ</b> с ростбифом	480
<b>С БАКЛАЖАНАМИ</b> творожным сыром и томатами	530
<b>ЦЕЗАРЬ</b> • с курицей • с креветками	590 720
<b>С ГОВЯДИНОЙ ГРИЛЬ</b> с картофелем, паприкой и острым арахисом	780
<b>С КРЕВЕТКАМИ</b> с томатами и медово-трюфельной заправкой	790

## СУПЫ

<b>КУРИНЫЙ БУЛЬОН</b> с лапшой	380
<b>БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ</b> со сметаной и салом на черном зерновом хлебе	540
<b>СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ</b> томатный с морепродуктами	690
<b>ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> и рисом жасмин	680

## СЛАДКИЕ ВАФЛИ

<b>БРЮССЕЛЬСКАЯ</b> традиционная, с сахарной пудрой	280
<b>ЛЪЕЖСКАЯ</b> хрустящая, с жемчужным сахаром	280
<b>ДОБАВЬТЕ К ВАФЛЯМ</b> СИРОПЫ / КОНФИТОР / ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ	120
<b>ЯБЛОКО / ГРУША / БАНАН</b>	120
<b>КЛУБНИКА</b>	290



## ДЕСЕРТЫ

<b>ФРАНЦУЗСКИЙ ТАРТ ТАТЕН</b> с соусом из красной смородины и апельсина, подается с ванильным мороженым	460
<b>ЧИЗКЕЙК САН СЕБАСТЬЯН</b> с вишневым соусом	520
<b>МОРОЖЕНОЕ</b> ваниль / клубника / шоколад	190
<b>СОРБЕТ</b> лимон / манго	190

## ВИННАЯ КАРТА

### ВИНА ПО БОКАЛАМ

#### ИГРИСТОЕ 125 мл

**БАЛАКЛАВА ШАРДОНЕ БРЮТ** 550  
Россия, брют  
*Balaklava Chardonnay Brut*

#### БЕЛОЕ 125 мл

**АЛЬМА РОМАНА ПИНО ГРИДЖИО** 490  
Италия, полусухое  
*Alma Romana Pinot Grigio*

**РИГО РИГО ШЕНЕН БЛАН** 590  
Южная Африка, сухое  
*Rigo Rigo Chenin Blanc*

**СЕЛЛАР СЕЛЕКШН СОВИНЬОН БЛАН** 690  
Чили, сухое  
*Cellar Selection Sauvignon Blanc*

#### РОЗОВОЕ 125 мл

**ПИНО ГРИДЖО БЛАШ ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИ** 650  
Франция, сухое  
*Pinot Grigio Blush delle Venezie*

#### КРАСНОЕ 125 мл

**АЛЬМА РОМАНА САНДЖОВЕЗЕ** 490  
Италия, полусухое  
*Alma Romana Sangiovese*

**РИГО РИГО ПИНОТАЖ** 550  
Южная Африка, сухое  
*Rigo Rigo Pinotage*

**КЬЯНТИ, КОНТИ СЕРРИСТОРИ** 690  
Италия, сухое  
*Chianti, Conti Serristori*

### ВИНА ПО БУТЫЛКАМ

#### ИГРИСТОЕ 750 мл

**КАВА КАСТЕЛЬ ЛЬОРД БРЮТ** 3700  
Испания, брют  
*Cava Castell Lord Brut*

**КАЗА ДЕФРА ПРОСЕККО** 4200  
Италия, брют  
*Casa Defra Prosecco*

#### БЕЛОЕ 750 мл

**ВЕРНАЧЧА ДИ САН ДЖИМИНЬНО** 3500  
Италия, сухое  
*Vernaccia di San Gimignano*

**ПИНО ГРИДЖИО ДЕЛЬ ВЕНЕЦИЯ** 3500  
Италия, сухое  
*Pinot Grigio delle Venezie*

**МАРЕ & ГРИЛЬ ВИНЬО ВЕРДЕ** 3900  
Португалия, полусухое  
*Mare & Grill Vinho Verde*

**СЕЛЛАР СЕЛЕКШН ШАРДОНЕ** 3900  
Чили, полусухое  
*Cellar Selection Chardonnay*

**САНТИ СОАВЕ КЛАССИКО** 4600  
Италия, сухое  
*Santi Soave Classico*

**УРБАН РИСЛИНГ** 4900  
Германия, полусухое  
*Urban Riesling*

**ШЕВАЛЬЕ Д'АНТЕЛЬМ БЛАН, КОТ ДЮ РОН** 5500  
Франция, сухое  
*Chevalier d'Anthelme Blanc, Cotes du Rhone*

**ПАДДЛ КРИК СОВИНЬОН БЛАН** 5900  
Новая Зеландия, полусухое  
*Paddle Creek Sauvignon Blanc*

#### КРАСНОЕ 750 мл

**СТЕЙКВАЙН КАБЕРНЕ СОВИНЬОН** 3200  
Аргентина, Мендоса, полусухое  
*Steakwine Cabernet Sauvignon*

**ШИРАЗ КАМДЕН ПАРК БИРН** 3500  
Южная Австралия, полусухое  
*Camden Park Shiraz*

**БИО БИО МЕРЛО** 3600  
Италия, полусухое  
*Bio Bio Merlot*

**ХАНС БАЕР ПИНО НУАР** 3900  
Германия, полусухое  
*Hans Baer Pinot Noir*

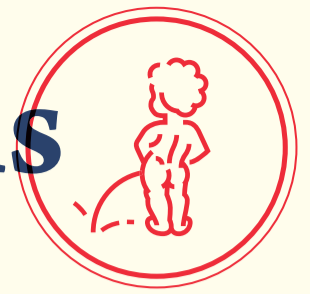
**КАМПО ВЬЕХО ТЕМПРАНИЛЬО** 4300  
Испания, сухое  
*Campo Viejo Tempranillo*

**ЗИНФАНДЕЛЬ ВЭЛЛЕЙ ОУКС** 4300  
США, Калифорния, полусухое  
*Zinfandel Valley Oaks*

**ШЕВАЛЬЕ Д'АНТЕЛЬМ РУЖ, КОТ ДЮ РОН** 5400  
Франция, сухое  
*Chevalier D'anthelme Rouge, Cotes Du Rhone*

**РЕГАЛЕАЛИ НЕРО Д'АВОЛА** 5600  
Италия, сухое  
*Regaleali Nero d'Avola*

# Manneken Pis



### БАРНОЕ МЕНЮ

#### ВОДКА 40 мл

**БЕЛАЯ БЕРЕЗКА** 220  
*White Birch*

**ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ** 240  
*Tsarskaya Original*

**ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ** 280  
*Tsarskaya Gold*

**ГАСТРОНОМ КУПАЖ №7 К МЯСНЫМ БЛЮДАМ** 280  
*Gastronom blend №7, for meat dishes*

**ГАСТРОНОМ КУПАЖ №4 К РЫБНЫМ БЛЮДАМ** 280  
*Gastronom blend №4, for fish dishes*

**ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ КЛЮКВА** 310  
*Tsarskaya Original Cranberry*

**ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ ГРЕЙПФРУТ** 310  
*Tsarskaya Original Grapefruit*

**ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ КУРАНТ** 310  
*Tsarskaya Original Currant*

**СИБИРСКИЙ ЭКСПРЕСС** 430  
*Siberian Express*

**ОНЕГИН** 470  
*Onegin*

#### БРЕНДИ 40 мл

**АСКАНЕЛИ 5 ЛЕТ** 380  
*Askaneli 5 Y.O.*

**АСКАНЕЛИ 8 ЛЕТ** 480  
*Askaneli 8 Y.O.*



#### АРМАНЬЯК 40 мл

**МАРКИЗ ДЕ КОССАД Х.О.** 890  
*Marquis de Caussade X.O.*

#### КОНЬЯК 40 мл

**МАРЕТТ VS** 550  
*Marett VS*

**МАРТЕЛЬ VS** 590  
*Martel VS*

**МАРТЕЛЬ VSOP** 790  
*Martel VSOP*

**РУЛЛЕ VS** 550  
*Rouillet VS*

**РУЛЛЕ VSOP** 750  
*Rouillet VSOP*

#### ВИСКИ 40 мл

#### ШОТЛАНДИЯ

*Односолодовый*

**ГЛЕНЛИВЕТ 12 ЛЕТ** 750  
*Glenlivet 12 Y.O.*

**ИНЧМУРРИН 12 ЛЕТ** 890  
*Inchmurrin 12 Y.O.*

**ТОМИНТОУЛ ТЛА** 990  
*Tomintoul Tlath*

**ОЛД БАЛЛАНТРУАН** 1190  
*Old Ballantruan*

**КИЛХОМАН МАХИР БЭЙ** 1250  
*Kilchoman Machir Bay*

*Купажированный*

**БАЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ** 450  
*Ballantine's Finest*

**ДЮАРС ВАЙТ ЛЕЙБЛ** 450  
*Dewar's White Label*

**ДЮАРС КАРИБИАН СМУЗ 8 ЛЕТ** 490  
*Dewar's Caribbean Smooth 8 Y.O.*

**КАТТИ САРК** 520  
*Cutty Sark*

**ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ** 690  
*Chivas Regal 12 Y.O.*

#### ИРЛАНДИЯ

*Односолодовый*

**ВЕСТ КОРК СИНГЛ МОЛТ** 750  
*West Cork Single Malt*

**АЙРИШМЕН СИНГЛ МОЛТ** 950  
*Irishman Single Malt*

*Купажированный*

**ДЖЕМЕСОН** 470  
*Jameson*

**УИСТЛЕР, ГУД, БЭД, СМОУКИ** 890  
*The Whistler, the Good, the Bad, the Smoky*

#### США 40 мл

**ДЖИМ БИМ** 490  
*Jim Beam*

**БОУСО БУРБОН** 870  
*Bowsaw Bourbon*

#### КАЛЬВАДОС 40 мл

**ПЭР МАГЛУАР VS** 720  
*Pere Magloire VS*

**ПЭР МАГЛУАР VSOP** 820  
*Pere Magloire VSOP*

#### ТЕКИЛА 40 мл

**ЛЕЙ 925 БЛАНКО** 450  
*Ley 925 Blanco*

**ЛЕЙ 925 РЕПОСАДО** 550  
*Ley 925 Reposado*

#### ДЖИН 40 мл

**БИФИТЕР** 390  
*Beefeater*

**БОМБЕЙ САПФИР ДРАЙ** 490  
*Bombay Sapphire Dry*

#### РОМ 40 мл

**ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ** 390  
*Oakheart Original*

**ГАВАНА КЛАБ АНЬЕХО 3 ГОДА** 370  
*Havana Club Anejo 3 Y.O.*

**ГАВАНА КЛАБ АНЬЕХО ЭСПЕСЬЯЛЬ** 420  
*Havana Club Anejo Especial*

#### ПОРТВЕЙН 60 мл

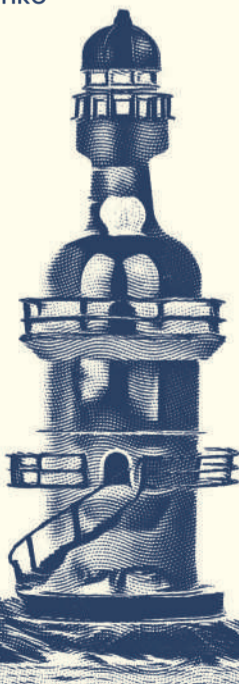
**КОПКЕ ФАЙН РУБИ ПОРТО** 560  
*Kopke Fine Ruby Porto*

**КОПКЕ ФАЙН ТОНИ ПОРТО** 560  
*Kopke Fine Tawny Porto*

**ПОРТО ГЛОРИЯ 10 ЛЕТ** 750  
*Porto Gloria 10 Y.O.*

#### ГРАППА 40 мл

**БАРБЕРО БЬЯНКО** 450  
*Barbero La Bianca*



#### ХЕРЕС 60 мл

**ОСБОРН БАЙЛЕН ОЛОРОСО** 560  
*Osborne Bailen Oloroso*

**ОСБОРН ПЕДРО ХИМЕНЕС** 650  
*Osborne Pedro Ximenez*

#### МАРТИНИ 40 мл

**ВЕРМУТ МАРТИНИ ФИЕРО** 290  
*Vermouth Martini Fiero*

**ВЕРМУТ МАРТИНИ БЬЯНКО** 350  
*Vermouth Martini Bianco*

Рекомендуем Мартини Фиеро с тоником и апельсином 490

#### НАСТОЙКИ 40 мл

**НА ВОДКЕ**

**ХРЕН И ГОРЧИЦА** 290

**УКРОП, ПЕРЕЦ И ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ** 290

**ОБЛЕПИХА И АПЕЛЬСИН** 290

**МИНДАЛЬ И ВИШНЯ** 290

#### НА ДЖИНЕ

**МАЛИНА И ЛАВАНДА** 290

3 шота на выбор 790

5 разных шотов 1290

#### ЛИКЕРЫ 40 мл

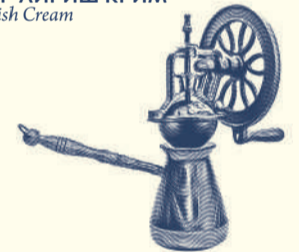
**ГАСТРОНОМ КУПАЖ №9 К ДЕСЕРТНЫМ БЛЮДАМ** 380  
*Gastronom blend №9, for dessert dishes*

**БЕХЕРОВКА** 390  
*Becherovka*

**ЕГЕРМЕЙСТЕР** 450  
*Jägermeister*

**ЛИМОНЧЕЛЛО** 460  
*Limoncello*

**УИСТЛЕР АЙРИШ КРИМ** 550  
*Whistler Irish Cream*



#### ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

**ЭСПРЕССО** 220

**АМЕРИКАНО** 230

**КАПУЧИНО** 270

**ЛАТТЕ** 290

любой кофе мы можем приготовить на соевом молоке, +60

**ЧАЙ** 350  
в ассортименте

#### ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

**RECA WATER** 700 мл 320  
с газом / без газа

**АКВА РУССА** 500 мл 330  
с газом / без газа

**САН БЕНЕДЕТТО** 250 мл 390  
с газом / без газа

**ЭДИС** 950 мл 590  
с газом / без газа

**КЛЮКВЕННЫЙ МОРС** 250 мл 250

**СОК J7** 250 мл 290

**В АССОРТИМЕНТЕ**

**СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ** 250 мл 350  
апельсиновый / грейпфрутовый / морковный / сельдереевый / яблочный

**ЭВЕРБЕСС КОЛА / АПЕЛЬСИН / ТОНИК / ЛИМОН-ЛАЙМ** 250 мл 350

**АДРЕНАЛИН РАШ** 250 мл 390