

ISSUE# 3 | SPRING 2018

MOLOKO & MĚD

Menu



CHEESE

GOAT'S HARD CHEESE 야기의堅이チーズ・염소 치즈・固体山羊奶酪	100GR	240P
ARMEL CHEESE 아르멜・아멜 치즈・葫芦巴奶酪	100GR	150P
BASIRON CHEESE 바지론チーズ・바지론 치즈・Basiron 奶酪	100GR	150P
KACHKAVAL CHEESE 카척쿠발・크로세뜨개질 치즈・摩尔多瓦羊奶酪	100GR	210P
MOZZARELLA BUFFALO CHEESE 모자레라・buffalo 치즈・모짜렐라 버팔로 치즈・黑水牛奶酪	100GR	240P
DANABLU CHEESE 다나・블루 치즈・丹麦蓝纹奶酪	100GR	330P
CAMEMBERT CHEESE 카만베르・카망베르 치즈・卡门贝干酪	100GR	420P
GOYA CHEESE 고야・고야 치즈・Goya 奶酪	100GR	300P
MOZZARELLA CHEESE 모자레라・모짜렐라 치즈・马苏里拉	100GR	150P
HOLLAND CHEESE 오ランダ의 치즈・네덜란드의 치즈・荷兰干酪	100GR	150P

DISH OF THREE CHEESES (Danablu, Camembert, Parmesan, grapes, honey, walnut) 3チーズ (다나・블루・카만베르, 파르메산 치즈, 포도, 꿀, 호두) 3种奶酪盘 (丹麦蓝纹奶酪, 卡门贝干酪, 帕玛森干酪, 葡萄, 蜂蜜, 核桃)	270GR	800P
3チーズ (다나・블루・카만베르, 파르메산 치즈, 포도, 꿀, 호두) 3种奶酪盘 (丹麦蓝纹奶酪, 卡门贝干酪, 帕玛森干酪, 葡萄, 蜂蜜, 核桃)	540GR	1600P

CHEESE IN ASSORTMENT WITH STRAWBERRY, GRAPES AND ORANGE JAM Armel cheese, Basiron cheese, Kachkaval cheese, Mozzarella Buffalo cheese, Danablu cheese, Pesto sauce, orange jam, strawberry, grapes, cape gooseberry, cashew nuts, mini-grissini, mint チーズの皿 (아르멜, 바지론, 카척쿠발, 모자레라・buffalo 치즈, 다나・블루, 베스트소스, 오렌지잼, 이치고, 브ドウ, 호오즈키, 카슈어너츠, 미니・그리쥬시니, 민트가入ります) ・ 딸기, 포도 및 오렌지 잼과 치즈 접시(호로파 치즈, 바지론 치즈, 크로세뜨개질 치즈, 모짜렐라 버팔로 치즈, 블루 치즈, 페스토 소스, 오렌지 잼, 딸기, 포도, 케이프 구우즈베리, 캐슈 너트, 미니 그리시니, 민트) ・ 草莓, 葡萄和橙色果酱奶酪盘 (葫芦巴奶酪, Basiron奶酪, 摩尔多瓦羊奶酪, 黑水牛奶酪, 丹麦蓝纹奶酪, 罗勒叶酱, 橙色果酱, 草莓, 葡萄, 醋浆, 腰果, Mini Grissini, 薄荷)	270GR	800P
--	-------	------

RAW MEAT

DELICATE BEEF 珍味の牛肉・쇠고기 진미・美味牛肉	100GR	420P
BRESAOLA 프레자올라・브레사올라 쇠고기・Bresaola牛肉	100GR	390P
SALAMI PARMA 살라미・파르마・살라미 파르마・帕尔马萨拉米	100GR	420P
KASLO MEAT 카슬로肉・가솔러 원 절인 고기・Kaslo生肉	100GR	350P
PARMA HAM 파르마의 햄・파르마 햄・帕尔马火腿	100GR	450P
ROAST BEEF 로스트비프・로스트 비프・煎牛里脊	100GR	630P

CARPACCIO OF BEEF FILLET TENDERLOIN (under marinade of Worcestershire sauce with arugula, pine nuts and Parmesan cheese) 칼파초 (볼프체스터사우스, 루코라, 파르메산 치즈, 세더너츠) 쇠고기 안심 카르파초 (우루도 소스 및 아루굴라, 소나무 견과류 및 파르메산 치즈와 함께 매리네이드) 软切的大理石牛肉薄片生肉 (芝麻菜, 松子和帕玛森干酪, 伍斯特酱的腌料)	130GR	420P
--	-------	------

DISH OF DRIED PRODUCTS (goat's hard cheese, cashew nuts, delicate beef, Bresaola beef, Parma salami, dried meat Kaslo, mini-grissini, dried tomatoes, olives, Pesto sauce) 햄의皿 (야기의堅이チーズ, 카슈어너츠, 珍味の牛肉, 프레자올라牛肉, 파르마・살라미, 카슬로肉, 미니・그리쥬시니, 干레토마토, 올리브, 베스트소스가入ります) 포육 접시(염소 치즈, 캐슈 너트, 델리 쇠고기, 브레사올라 쇠고기, 살라미 파르마, 가솔러 원 절인 고기, 미니 그리시니, 말린 토마토, 올리브 페스토 소스) 干酪盘 (固体山羊奶酪, 腰果, 美味牛肉, Bresaola牛肉, 帕尔马萨拉米, Kaslo生肉, Mini Grissini, 晒干西红柿, 橄榄, 罗勒叶酱)	240GR	890P
--	-------	------

HOMEMADE PASTE OF CHICKEN LIVER WITH ONION CONFITURE AND PIECES OF TOASTED BREAD

바테 (鳥의 肝臟, 焼けた玉ねぎ, 토스트)
양파 설탕 절임과 크루톤과 함께 제공하는 닭 간 페이스트
洋葱柑桔酱和干炸面包片家常鸡肝糊

190 GR 280P



TAPAS

<p>FARMER'S TAPAS SET (dried Kaslo meat, stewed pepper and truffle paste; mousse of smoked salmon; parma ham with Mozzarella cheese and Pesto sauce; roast beef with cheese pulp; marinated aubergine with stewed pepper and Feta cheese; fried bacon on salad leaf with poached quail egg)</p> <p>タパスセット (カスロ肉、焼けたピーマン、トリュフの Pasta、すずけたサケのムース、パームのハム、モザレラ、ペストソース、チーズのローストビーフ、酢漬けのなす、焼けたピーマン、フェタチーズ、焼けたペーコン、サラダの葉、鰻のバシヨット卵が入ります)</p> <p>농부식 타파스 세트 (가슬러 원 절인 고기, 스투 고추와 송로 버섯 파스타; 훈제 연어 무스; 모짜렐라 치즈와 페스토 소스와 파르 마 햄; 치즈 덩어리와 로스트 비프; 조림 고추와 페타 치즈와 절인 가지; 상추 잎에 깨어 삶은 메추라기 계란과 튀긴 베이컨)</p> <p>农场塔帕斯盘 (Kaslo 生肉, 焖胡椒和松露面食; 熏鲑鱼的慕斯; 帕尔马火腿, 马苏里拉, 罗勒叶酱; 奶酪浆煎牛里脊; 腌制的茄子, 炖辣椒和菲达奶酪; 油炸培根在沙拉叶与水荷包蛋鹌鹑蛋)</p>	<p>220GR</p> <p>580P</p>
<p>VEGETABLE TAPAS (marinated aubergine with stewed pepper and Feta cheese)</p> <p>野菜のタパス (漬けたナス、焼けたピーマン、フェタチーズ)</p> <p>야채 타파스 (조림 고추와 페타 치즈와 절인 된 가지)</p> <p>蔬菜塔帕斯 (腌制的茄子, 炖辣椒和菲达奶酪)</p>	<p>30GR</p> <p>60P</p>
<p>TAPAS WITH MOUSSE OF SMOKED SALMON (mousse of smoked salmon, fresh cucumber, black pulp)</p> <p>すずけたサケのムースのタパス (サケのムース、新鮮なきゅうり)</p> <p>훈제 연어 무스와 타파스 (훈제 연어 무스, 신선한 오이, 검은 덩어리)</p> <p>熏鲑鱼慕斯塔帕斯 (熏鲑鱼慕斯, 新鲜的黄瓜, 黑紫)</p>	<p>30GR</p> <p>100P</p>
<p>TAPAS WITH ROAST BEEF (cheese pulp, roastbeef, green onions)</p> <p>ローストビーフとタパス (チーズ、緑玉ねぎが入ります)</p> <p>로스트 비프 타파스 (치즈 덩어리, 로스트 비프, 파)</p> <p>塔帕斯和煎牛里脊 (奶酪浆, 煎牛里脊, 生葱)</p>	<p>35GR</p> <p>120P</p>
<p>TAPAS WITH BACON (poached quail egg)</p> <p>ベーコンのタパス (鰻のバシヨット卵が入ります)</p> <p>베이컨과 타파스 (깨어 삶은 메추라기 계란)</p> <p>塔帕斯和培根 (水荷包蛋鹌鹑蛋)</p>	<p>25GR</p> <p>100P</p>
<p>TAPAS WITH DRIED MEAT KASLO (stewed pepper, basil, truffle paste, Kaslo meat)</p> <p>カスロ肉のタパス (焼けたピーマン、バジル、トリュフの Pasta が入ります)</p> <p>가슬러 원 절인 고기와 타파스 (조림 고추, 바질, 송로 버섯 파스타, 가슬러 원 절인 고기)</p> <p>塔帕斯和Kaslo 生肉 (炖辣椒, 罗勒, 松露酱和Kaslo 生肉)</p>	<p>30GR</p> <p>100P</p>
<p>TAPAS WITH PARMA AND MOZZARELLA (Pesto sauce, parma ham, Buffalo cheese)</p> <p>かながしらとモザレラのタパス (ペストソース、パームのハム、ブッファロ・チーズが入ります)</p> <p>파르마와 모짜렐라와 타파스 (페스토 소스, 파마 햄, 버팔로 치즈)</p> <p>塔帕斯, 帕尔马和马苏里拉 (罗勒叶酱, 帕尔马火腿, 黑水牛奶酪)</p>	<p>30GR</p> <p>100P</p>
<p>SEASIDE TAPAS SET (mussel, fried with tomatoes and basil; anchovies with stewed spinach; with dried tomato and sprat; with crab meat; with smoked salmon and salmon and cucumber; with avocado and shrimp)</p> <p>タパスと言う海のセット (貝、トマト、バジル、アンチョビとほうれん草、カニ、すずけたサケときゅうり、アボカドとエビ)</p> <p>해산물 타파스 세트 (토마토와 바질과 튀긴 홍합; 시금치와 멸치; 말린 토마토와 청어; 훈제 연어와 오이; 아보카도와 새우)</p> <p>海塔帕斯盘 (番茄和罗勒炒贻贝; 凤尾鱼与菠菜; 晒干番茄和黍蟹; 蟹肉; 熏三文鱼和黄瓜, 牛油果和虾)</p>	<p>130GR</p> <p>600P</p>
<p>TAPAS WITH SMOKED SALMON (smoked salmon, cucumber, basil, green butter)</p> <p>すずけたサーモンのタパス (きゅうり、バジル、緑油が入ります)</p> <p>훈제 연어와 타파스 (훈제 연어, 오이, 바질, 녹색 기름)와 타파스</p> <p>烟熏大西洋鲑塔帕斯 (烟熏大西洋鲑, 黄瓜, 罗勒, 绿油)</p>	<p>27GR</p> <p>100P</p>
<p>TAPAS WITH SPRAT (dried tomato, sprat)</p> <p>小あわしのタパス (干にしたトマトが入ります)</p> <p>청어와 타파스 (말린 토마토, 청어)</p> <p>塔帕斯和黍蟹 (晒干西红柿, 黍蟹)</p>	<p>28GR</p> <p>80P</p>
<p>TAPAS WITH ANCHOVY (stewed spinach and anchovy)</p> <p>アンチョビーのタパス (ほうれん草が入ります)</p> <p>멸치 타파스 (시금치와 멸치)</p> <p>塔帕斯和鲱鱼 (菠菜和鲱鱼)</p>	<p>22GR</p> <p>100P</p>
<p>TAPAS WITH MUSSEL (tomatoes with basil, fried mussel)</p> <p>貝のタパス (トマト、バジルが入ります)</p> <p>홍합 타파스 (바질과 토마토, 홍합 튀김)</p> <p>塔帕斯和贻贝 (西红柿, 罗勒, 炒贻贝)</p>	<p>26GR</p> <p>110P</p>
<p>TAPAS WITH CRAB (crab meat, mayonnaise, mousse of smoked salmon)</p> <p>カニのタパス (カニ、マヨネーズ、すずけたサケのムースが入ります)</p> <p>게살 타파스 (게 고기, 마요네즈, 훈제 연어 무스)</p> <p>塔帕斯和螃蟹 (螃蟹肉, 蛋黄酱, 熏鲑鱼慕斯)</p>	<p>25GR</p> <p>110P</p>
<p>TAPAS WITH AVOCADO AND SHRIMP (avocado and shrimp)</p> <p>タパス (アボカド、エビが入ります)</p> <p>아보카도와 새우 타파스 (아보카도와 새우)</p> <p>熏鸭, 新鲜黄瓜和炖西红柿布鲁斯凯塔</p>	<p>30GR</p> <p>100P</p>

FLAMMEKÛECHE WITH MUSSEL AND AVOCADO (Pesto sauce, baked cherry, green onions, fried mussels, avocado, truffle butter)
플레뎀케썬슈 (貝, 아보카도, 베스트소스, 焼けたトマト, 緑の玉ねぎ, トリュフ油が入ります)
혼합과 아보카도와 타르트 플랑베 (페스토 소스, 구운 체리 토마토, 파, 튀긴 혼합, 아보카도, 트뤼플 오일)
贻贝和牛油果Фламекеш (罗勒叶酱, 烤圣女果, 洋葱, 油炸贻贝, 牛油果, 松露油)

125GR

350P

FLAMMEKÛECHE WITH SMOKED SALMON (tomato sauce, cream-cheese, onion, capers, smoked salmon, cucumber, arugula)
플레뎀케썬슈 (すすけたサケ, トマトソース, クリーム・チーズ, 玉ねぎ, 小きゅうり, きゅうり, ルッコラ) が入ります)
혼제 연어와 타르트 플랑베 (토마토 소스, 크림 치즈 크림 치즈, 양파, 케이 퍼, 혼제 연어, 오이, 아루굴라)
熏三文鱼Фламекеш (番茄酱, 奶油, 洋葱, 老鼠瓜, 熏三文鱼, 黄瓜, 芝麻菜)

125GR

310P

FLAMMEKÛECHE WITH SMOKED DUCK AND CHICKEN PASTE (smoked duck, chicken paste, Kalamata olives, onion confiture, Lollo Rossa salad)
플레뎀케썬슈 (すすけた鴨肉, 鶏肉のパテ, カラマタ・オリーブ, 玉ねぎ, ロッパ・ロッサと言うサラダが入ります) 혼제 오리와 닭고기 페이스트와 타르트 플랑베 (혼제 오리, 닭고기 페이스트, 칼라마타 올리브, 양파 실랑 질임, 롤라 이슬 상추)
烟熏鸭子和鸡肝糊Фламекеш

125GR

280P

LAVISH AND DIVERSE FOOD IN ASSORTMENT (gherkins, sauerkraut, smoked beef, mushrooms, Kalamata olives, lard of homemade salting)
塩漬け物のセット (小きいきゅうり, 酢漬けキャベツ, すすけた牛肉, マッシュルーム, カラマタのオリーブ, 豚の塩漬け油が入ります)
피클 모듬 (버찌, 소금에 절인 양배추, 혼제 쇠고기, 버섯, 칼라 마타 올리브, 돼지비계)
各种盐腌醃渍的小菜 (小黄瓜, 酸白菜, 烟熏牛肉, 蘑菇, 卡拉马塔橄榄, 家庭盐腌脂肪)

250GR

320P

500GR

640P

PLATE WITH FRUITS

果物の皿
과일 접시
水果盘

200GR

790P

Veg!

HUMMUS OF CHICKPEAS WITH PITA AND FRESH VEGETABLES
푸름스 (新鮮な野菜, ヌツツが入ります)
피타와 신선한 채소로 만든 후무스
皮塔饼和新鲜蔬菜鹰嘴豆沙

340GR

300P



SEAFOOD

from aquarium

水族館の海産物
수족관에서 해산물
水族馆的海鲜

WHOLE CRAB

カニ
게 전체
整体螃蟹

1PC 1800 ₺

ESCALLOPE IN SHELL

貝の中にある帆立貝
조개 껍질에 가리비
壳中扇贝

1piece 250 ₺

MARITIME OYSTER

かき
해양 굴
海滨牡蛎

1piece 250 ₺

Products that do not undergo heat treatment or have undergone weak heat treatment may be the cause of eating disorders.

APPETIZERS OF FISH AND SEAFOOD

魚と海産物のスナック
생선 및 해산물로 만든 간식
鱼和海鲜小吃

MUSSELS BAKED WITH CHEESE AND SPICY HERBS

チーズと調味料と焼いた貝
치즈와 허브로 구운 홍합
奶酪和辣香草烤贻贝

230GR 490 ₺

TAR-TAR OF TUNA WITH AVOCADO AND ARUGULA

まぐろのタルタル (アボカドとルッコラが入ります)
아보카도와 아루굴라와 참치로 만든 타르타르
鳄梨和芝麻菜金枪鱼塔塔酱

160GR 530 ₺

SEVICHE OF SALMON

サケのセヴィチエー
연어 세비체
鲑鱼酸橘汁腌鱼

150GR 410 ₺

CHINOOK SALMON OF HOMEMADE SALTING WITH RED ONION RINGS AND GARLIC PIECES OF TOASTED BREAD

ホーム・メイド 薄塩のますのすけ (赤い玉ねぎのリングー、ニンニクのトースト)
붉은 양파 링과 마늘 크루통과 양연어
红洋葱圈和大蒜油煎面包家带盐腌大鳞大麻哈鱼

180GR 550 ₺

BREAKFASTS

朝ごはん • 아침 식사 • 早餐

ENGLISH BREAKFAST

(orange juice, americano coffee/tea in teapot, 2 eggs, bacon, red beans, fresh champignons, toasts with homemade jam)
 イギリス朝ごはん (アレンジジュース、コーヒーアメリカノ! お茶、卵2個、ベーコン、赤いいんげん、シャンピニオン、ジャムとトースト)
 잉글랜드식 아침 식사(오렌지 주스,아메리카나/차,달걀2개,베이컨,레드 빈,신선한 버섯,참과 토스트)
 英国式早餐 (橙汁, 美式咖啡/泡茶, 2个鸡蛋, 培根, 红芸豆, 新鲜白蘑菇, 吐司和家制果酱)

420P

FRENCH BREAKFAST

(orange juice, americano coffee/tea in teapot, omelette with cheese, croissant with chocolate and hazel, toasts with homemade jam)
 프랑스의朝ごはん (아렌지주스, 커피아메리카노! お茶, 치즈오믈렛, 초콜릿나ッツ쿠히트, 잼과 토스트)
 프랑스식 아침 식사(오렌지 주스,아메리카나/차, 치즈 오믈렛, 초콜릿과 헤즐넛 크루아상, 참과 토스트)
 法国式早餐 (橙汁, 美式咖啡/泡茶, 煎蛋饼和干酪, 巧克力和榛子可颂, 吐司和家制果酱)

420P

BELGIAN WAFFLE WITH BACON (served with tomato and melted cheese)

벨기에의와플 (베이컨, 토마토와柔らか이 치즈と一緒に出します) • 베이컨 벨기에 와플(토마토와 녹은 치즈와 함께 제공) • 比利时华夫饼和培根 (加上番茄和融化的奶酪)

340GR

340P

GRANOLA WITH YOGHURT OR MILK (pine nuts, cashew, hazel, raisins, almonds, rolled oats, candied fruits, coconut chips, sunflower and pumpkin seeds)

グラノラとヨーグルトやミルク (松の実, カシューナッツ, ハーゼルナッツ, 干レブドウ,アーモンド, オートミール, 干し果物, やしの実のくず, 日前ありとカボチャの実)
 오구르트나 우유가 든 그라놀라(소나무 견과류, 캐슈, 헤이즐넛, 건포도, 아몬드, 귀리 플레이크, 실랑에 절인 과일, 코코넛 칩, 해바라기와 호박 씨앗)
 乳汁或酸奶谷麦 (雪松果, 腰果, 榛子, 葡萄干, 杏仁, 燕麦片, 果脯, 椰子片, 瓜子和葵花子)

300GR

360P

COTTAGE CHEESE PANCAKES WITH SOUR-CREAM

シルニキとスメタナ • 사워 크림과 함께 시리니키 (팬 프라이 치즈케이크) • 酸奶油奶渣饼

180GR

310P

BOILED EGG

ゆで卵 • 삶은 달걀 • 煮鸡蛋

1piece

50P

OMELETTE / SCRAMBLED EGGS / EGGS SUNNY-SIDE UP

오믈렛 \ 스크라블드 \ 目玉焼き • 오믈렛/스크램블드/ 계란 프라이 (한쪽만 프라이한) • 煎蛋饼/炒鸡蛋/荷包蛋

from 2 eggs

170P

cherry tomatoes

토마토체리 체리 토마토圣女果

50GR

30P

sweet pepper

피망 단고추 菜椒

50GR

30P

champignons

샴피니옹 버섯 蘑菇

50GR

80P

Mozzarella cheese

모자렐라 모짜렐라 치즈 莫萨里拉芝士

50GR

80P

smoked chicken

스무oked chicken 훈제 닭 熏鸡

50GR

120P

bacon

베이컨 베이컨 培根

50GR

120P

OMELETTE WITH HAM AND CHEESE

햄과 치즈오믈렛 • 햄과 치즈가 든 오믈렛 •火腿和奶酪煎蛋饼

250GR

310P

OMELETTE WITH TOMATOES PRONTO, SMOKED HAM AND BEANS

오믈렛(토마토프론토, 스무oked chicken와인간가入ります) • 토마토, 훈제 햄, 콩이 든 오믈렛 • Pronto西红柿, 熏火腿和豆子煎蛋饼

280GR

310P

BENEDICT EGGS WITH POACHED EGG, SPINACH AND FRESHLY SALTED SALMON

베네딕트卵, 파시요트卵, 호우렌草, 薄塩의사케 • 깨어 삶은 계란, 시금치와 가볍게 소금에 절인 연어가 든 에그 베네딕트 • 水荷包蛋, 菠菜和腌得不很咸的三文鱼火腿蛋松饼

230GR

390P

SAKHALIN BREAKFAST (2 eggs sunny-side up, with escallape and ciboulette onion)

사할린의朝ごはん (二つ焼いた卵, イタヤガイカ, 玉ねぎシレット)
 사할린식 아침 식사 (가리비와 양파가 든 2개의 달걀로 만든 계란 프라이 (한쪽만 프라이한))
 萨哈林式早餐 (2个鸡蛋荷包蛋, 扇贝和洋葱葱)

180GR

360P

OAT PORRIDGE / CREAM OF WHEAT / CREAM OF RICE

オートミール\セメリナ米 • 오토밀크/세 물리나 죽/죽 • 燕麦粥/碎麦米粥/大米粥

300GR

100P

dried apricots

干し杏 말린 살구 杏干

50GR

30P

kiwi

키위 키위 猕猴桃

50GR

30P

banana

바나나 바나나 香蕉

50GR

30P

apple

りんご 사과 苹果

50GR

50P

grapes

ぶどう 포도 葡萄

50GR

150P

strawberry

いちご 딸기 草莓

50GR

150P

CHIA SEEDS WITH COCONUT MILK, FRESH MANGO AND STRAWBERRY

차아실, 코코넛밀크, 신선한 망고 및 딸기와 함께 차아 씨앗

奇雅子加椰奶, 新鲜的芒果和草莓

240GR

330P

ASAI BOWL WITH GRANOLA AND BANANA (asai berries, bilberry, strawberry, banana, milk, honey, coconut chips)

글라노라와 바나나의 아사이보울 (베리-아사이, 블루베리, 이치고, 바나나, 밀크, 꿀, 코코넛 칩스)

그라 놀라와 바나나가 든 아사이 그릇 (아사이베리, 블루베리, 딸기, 바나나, 우유, 꿀, 코코넛 칩)

Asai Bowl加谷麦和香蕉 (巴西莓, 蓝莓, 草莓, 香蕉, 牛奶, 蜂蜜, 椰子片)

280GR

350P

PORRIDGE OF CRUSHED EMMER WHEAT WITH MARACUJA, BANANA AND STRAWBERRY

스베르트 (패시옹フルーツ, 바나나, 이치가入ります)

열정 과일, 바나나와 딸기와 함께 독일 소맥 죽

双粒小麦, 百香果, 香蕉和草莓粥

300GR

310P

H

SALADS

サラダ・샐러드・沙拉

Veg!

GREEN SALAD (of arugula leaves, Lollo Rossa and Romano with seasoning of lemon „Russian beef salad“)				60GR	290P
綠サラダ (ルッコラ、ロロ・ロッサ、ロmano、レモン調味料が入ります)・그린 샐러드 (아루굴라 잎, 상추, 코스 상추 및 비네그레트 드레싱)・绿色沙拉 (芝麻菜, 罗曼诺菜, 洛洛罗萨菜和柠檬香醋)					
tiger shrimps	ウシエビ	새우	炸烹大虾	50GR	250P
Parma ham	ハム	파르마 햄	帕尔马火腿	20GR	140P
olives Kalamata	カラマタのオリーブ	칼라 마타 올리브	卡拉马塔橄榄	30GR	130P
feta cheese	フェタチーズ	페타 치즈	菲达奶酪	30GR	90P
bacon	ベーコン	베이컨	培根	20GR	120P
chicken fillet	鶏肉のヒレ	닭 가슴살	鸡肉片	50GR	70P
dried tomatoes	干しトマト	햇볕에 말린 토마토	晒干的西红柿	20GR	90P
avocado	アボカド	아보카도	牛油果	30GR	110P
Parmesan cheese	パルメザンチーズ	파르 메산 치즈	帕尔马干酪	20GR	90P
Pesto sauce	ペストソース	페스토 소스	香蒜酱	50GR	80P
SALAD WITH TONGUE, DRIED TOMATOES AND QUAIL EGG (stewed pepper, cucumber, almond petals)				240GR	430P
舌, すずけたトマト, 小さじ卵のサラダ (焼いたピーマン, キュウリ,アーモンド)・혀, 말린 토마토, 메추라기 달걀 샐러드 (잘게 잘린 고추, 오이, 아몬드 꽃잎)・					
SALAD OF AUBERGINES WITH FETA CHEESE AND WALNUT				200GR	280P
ナス, フェタチーズ, クルミのサラダ・페타 치즈, 호두와 가지 샐러드・菲达奶酪, 核桃 和茄子沙拉					
GRILL SALAD WITH VEGETABLES, FETA CHEESE UNDER PESTO SAUCE (courgettes, tomatoes, carrot, aubergine)				300GR	310P
野菜グリル・サラダ (フェタチーズ, ペストソース, カボチャ, トマト, ニんじん, ナス)・야채, 페타 치즈와 페스토 소스 구운 샐러드 (이태리 호박, 토마토, 당근, 가지)・蔬菜, 菲达奶酪, 香蒜酱又烧沙拉 (西葫芦, 西红柿, 胡萝卜, 茄子)					
SALAD WITH BEET, CHEESE MOUSSE AND WALNUT				240GR	330P
ビート, チーズムース, クルミのサラダ・사탕무, 치즈 무스와 호두 샐러드・甜菜, 奶酪慕斯, 核桃沙拉					
BURRATA WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL				240GR	510P
チェリートマトとバジルのブラッタ・체리 토마토와 바질과 부라타・圣女果和罗勒布拉塔意大利新鲜奶酪					
САЛАТ WITH BAKED SALMON, ORANGE AND RADDISH (served on spinach leaves and salad mix with grain pieces of toasted bread under garlic-ginger seasoning)				200GR	410P
すずけたサケ、オレンジ、はつか大根のサラダ (ほうれん草の葉に出します。トーストとニンニクしょうがのサラダと一緒に出します)・훈제 연어, 오렌지 및 무 (샐러드는 시금치 잎 및 마늘과 생강 드레싱의 시리얼 토스트와 함께 제공)・熏大西洋鲑, 橙子和萝卜沙拉 (摆菠菜叶上, 沙拉与谷物的混合, 大蒜姜调料)					
SALAD WITH QUÍNOA, CHERRY TOMATOES, AVOCADO AND ARUGULA				250GR	380P
サラダ (キノア, チェリートマト, アボカド, ルッコラが入ります)・계피, 체리 토마토, 아보카도와 아루굴라 샐러드・藜麦, 圣女果, 牛油果和芝麻菜沙拉					
SALAD WITH BAKED PUMPKIN, ARUGULA AND SPINACH				220GR	320P
サラダ (焼いたカボチャ, ルッコラ, スピナーが入ります)・구운 호박, 아루굴라와 시금치 샐러드・烤南瓜, 芝麻菜和菠菜沙拉					
SALAD WITH BEEF AND STEWED PEPPER				270GR	530P
牛肉と焼いたピーマンのサラダ・쇠고기와 스투 고추 샐러드・牛肉焗辣椒沙拉					
SALAD WITH DELICATE CHICKEN LIVER AND GRAPES (served on mix of Romano and Iceberg salads with honey-mustard sauce)				190GR	420P
鶏の肝臓とブドウのサラダ (サラダミクスと一緒に出します。ロマノと氷山とハニーからしソースのサラダ)・부드러운 닭 간과 포도 샐러드 (로메인 상추, 상추, 꿀 겨자 스스와 함께 제공)・嫩嫩的鸡肝和葡萄沙拉 (摆团生菜和罗马诺菜混合上加蜂蜜芥末酱)					
OLIVIER WITH FAR EASTERN CRAB (with potato, capers, fresh cucumber, apple, egg)				240GR	590P
カニのオリヴィエ・サラダ (ジャガイモ, 케이퍼, きゅうり,りんご, 卵が入ります)・건강 샐러드 (닭고기, 아루굴라, 아보카도, 양파, 당근, 생강 드레싱)・远东蟹俄式沙拉 (土豆, 山柑属, 新鲜黄瓜, 苹果和鸡蛋)					
SALAD WITH SEAFOOD (served on spinach leaves with escallope, shrimp, squid, mussels, tomatoes and Pesto sauce)				200GR	690P
海産物のサラダ (ほうれん草の葉に出します。帆立貝, エビ, ヤリイカ, 貝, トマト, ペストソースが入ります)・해산물 샐러드 (가리비, 새우, 오징어, 홍합, 토마토 및 페스토 소스가 든 샐러드는 시금치 잎에 제공)・海鮮沙拉 (菠菜叶子, 扇贝, 虾, 鱿鱼, 贻贝, 西红柿和香蒜酱)					
SALAD "NIÇOISE" (served with grilled tuna, arugula and quail egg)				230GR	470P
"ニシアズ"サラダ (グリルまぐろ, ルッコラ, 鴨の卵が入ります)・니스샐러드 (구운 참치, 아루굴라 및 메추라기 달걀과 함께 제공)・Niçoise沙拉 (烤鱼枪鱼, 芝麻菜和鹌鹑蛋)					
CAESAR WITH CHICKEN BREAST AND BACON				240GR	420P
ツェーザルサラダ (鶏肉とベーコンが入ります)・닭 가슴살과 베이컨이 든 시저샐러드・鸡胸肉和培根凯撒沙拉					
CAESAR WITH TIGER SHRIMPS AND BACON				220GR	520P
ツェーザルサラダ (ウシエ비とベー콘が入ります)・호랑이 새우와 베이컨이 든 시저샐러드・虎纹虾和培根凯撒沙拉					
GREEK SALAD WITH KALAMATA OLIVES (cucumber, cherry tomatoes, feta cheese, mix salad)				270GR	360P
ギリシアのサラダ (オリーブ, キュウリ, チェリートマト, フェタチーズ, ミクスサラダ)・칼라 마 타 올리브가 든 그리스 샐러드 (오이, 체리 토마토, 페타 치즈, 상추 믹스)・卡拉马塔青橄榄希腊沙拉 (黄瓜, 圣女果, 菲达奶酪和沙拉混合)					

SOUPS

スープ・수프・汤

CHICKEN NOODLES

鶏肉のヌードル

닭 국수

鸡面

300GR 290P

300GR 330P

BORSCH WITH LAMB, BEANS AND PRUNES

보르시 (羊肉、인ゲン、干시李が入ります)

양고기, 콩 및 자두가 든 보르시

羊肉, 豆类和黒李子干红汤

300GR 440P

CHOWDER OF SEAFOOD (traditional American soup of seafood and cream, served in freshly-baked homemade non-yeast bread)

海産物のチャウダー (アメリカの伝統的なスープ。材料: 海産物、クリーム。手作り酵母なしパンに入れて出します。)

해산물 차우더 (해산물과 크림이 든 전통적인 미국 수프, 갓 구운 이스트를 넣지 않은 빵에서 제공)

蛤肉汤 (传统美国海鲜和奶油汤, 摆上在新鲜出炉的无发酵粉面包里)

300GR 290P

CHEESE CREAM-SOUP WITH BACON AND DRIED CRUSTS OF WHITE BREAD

チーズクリームスープ (ベーコンと白い乾パンが入ります)

베이컨과 빵 부스러기가 든 치즈 크림 수프

培根和白面包干酪奶油汤

300GR 330P

350GR 510P

MUSHROOM CREAM-SOUP WITH SMOKED DUCK BREAST

마ッシュルーム수프 (すずけたカモ肉)

훈제 오리 가슴살구이와 버섯 크림 수프

熏鸭胸奶油蘑菇汤

TOM YAM

HANDMADE MODELLING

手作り・손으로 형성한 음식・手工包乌克兰饺子

HANDMADE DUMPLINGS WITH POTATO

ジャガイモのヴァレニキ・감자가 든 우크라이나식 수제 만두・土豆家常乌克兰饺子

300GR 280P

HANDMADE DUMPLINGS WITH CABBAGE

キャベツのヴァレニキ・양배추가 든 우크라이나식 수제 만두・卷心菜家常乌克兰饺子

300GR 280P

GRILL

グリル・그릴・电烤箱

SQUID

ヤリイカ

오징어

鱿鱼

100GR 350P

TIGER SHRIMP

ウシエビ

호랑이 새우

对虾

100GR 630P

ESCALLOPE

帆立貝

가리비

扇贝

100GR 510P

Veg!

AUBERGINES

なす

가지

茄子

100GR 100P

COURGETTES

カボチャ

이태리 호박

西葫芦

100GR 100P

TOMATOES

トマト

토마토

西红柿

100GR 100P

PEPPERS

ピーマン

파프리카

胡椒

100GR 100P

DISHES OF FISH AND SEAFOOD

海産物と魚の料理・생선 및 해산물 요리・魚和海鮮的菜肴

CUTLETS OF MARITIME SQUID

ヤリイカのカツレツ
해변 오징어로 만든 컷렛
海边鱿鱼肉饼

180GR 410P

FRESHLY SALTED SALMON WITH POTATO PANCAKES

薄塩のサーモンとドラキ
갓 소금에 절인 연어와 감자전
轻腌的大西洋鲑和土豆饼

280GR 640P

STEAMED HALIBUT WITH KATAIFI NOODLES AND MASHED POTATOES

蒸したおひょうとカタイフィと言うヌードルとマッシュポテト
국수와 으갠 감자와 함께 제공하는 납치 찜
蒸大比目鱼, kataifi面条和土豆泥

310GR 680P

PANASIAN CUISINE

アジア料理・범 아시아 요리・泛亚餐

PORK WITH VEGETABLES WOK (string beans, ginger, garlic, soya, cherry tomato, sweet pepper under oyster sauce)

豚肉と野菜WOK (いんげん、しょうが、にんにく、大豆、チエリートマト、ピーマン、カキのソースが入ります)
익 돼지 고기와 야채 (글 소스를 곁들인 강남콩, 생강, 마늘, 콩 톨아, 체리 토마토, 파프리카)
猪肉和炒锅蔬菜 (改变豆角姜, 大蒜, 发芽大豆, 圣女果, 牡蛎酱, 保加利亚胡椒)

280GR 380P

CHICKEN WITH SAUCE TERIYAKI, RICE AND SALAD OF VEGETABLES

照り焼きチキン、米、野菜サラダ
데리야끼 소스를 곁들인 닭 및 밥과 야채 샐러드
照烧汁米饭和蔬菜沙拉

350GR 420P

SIDE DISHES

ガーニッシュ(付け合わせ)・곁들임 요리・配菜

Veg!

POTATO PIECES WITH SOUR CREAM

ジャガイモとスメタナ・사워 크림과 감자 썰기・酸奶土豆片

150GR 150P

BAKED POTATOES WITH AROMATIC HERBS

焼けたジャガイモと香ばしい調味料・아로마 허브와 구운 감자・芳香草烤土豆

150GR 150P

FRENCH FRIES

フライドポテト・프렌치 프라이・土豆条

150GR 150P

MASHED POTATOES

マッシュポテト・으갠 감자・土豆泥

150GR 150P

WHITE/BLACK RICE

米 (白い、黒い)・화이트 / 블랙 밥・白/黑大米

150GR 150P

SPICY BROCCOLI WITH FRIED ALMONDS

ブロッコリー (焼いたアーモンドが入ります)・불에 구워진 아몬드가 든 매운 브로콜리・烤杏仁和带辣味的西兰花

150GR 150P

ASPARAGUS

アスパラガス・아스파 라 거스・龙须菜

150GR 200P

FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS (champignons, honey mushrooms, oily mushrooms, orange-cap boletus, shiitake)

マッシュルームの焼けたジャガイモ (シャンピニオン、シイタケなどが入ります)

150GR 260P

버섯과 함께 튀긴 감자 (삼 피봉, 주름버섯, 그물버섯, 아스펜 버섯, 표고 버섯)

带蘑菇炸土豆 (白蘑菇, 蜂蜜菇, 牛肝菌, 变形牛肝菌, 香菇)

260GR 320P

PASTAS / RISOTTO

파스타 / 리ゾット • 파스타 / 리조또 • 意大利面食/意大利调味饭

LINGVINI CARBONARA WITH SMOKED PRODUCTS AND WHITE WINE

340GR 430P

링빙이니칼보나라 (白いワインと燻製が入ります)

훈제쫄 및 화이트 와인과 함께 링구이니 카르 보 나 라
熏制食品和白葡萄酒中细面芝士培根意大利面

PENNE CREAMOSA WITH SMOKED CHICKEN, MUSHROOMS AND BACON

250GR 430P

베너네· 크레모자 (鶏肉、マッシュルーム、ベーコンが入ります)

닭 가슴살, 버섯, 베이컨 크림 펜네
鸡胸肉, 蘑菇和培根奶油直通粉

SPAGHETTI RAGOUT BOLOGNESE (with homemade minced beef fillet, celery and Italian tomatoes)

330GR 430P

스파게티· 라구· 보로니에(牛のひき肉、セロリ、イタリアのトマト) ken and cheese Danablu

볼로네제 라구 스파게티 (수제 다진 쇠고기 안심, 셀러리, 이탈리아 토마토)
鸡胸肉, 蘑菇和培根奶油直通粉

FETTUCCINE WITH SEAFOOD (tiger shrimp, mini octopuses, mussels, cuttlefish, escalope in tomato or cream sauce)

350GR 790P

海産物のフェットゥッチーネ (ウシエビ、ミニたこ、貝、いか、トマトやクリームソースの帆立貝が入ります)

해산물 페투치니 (토마토나 크림 소스를 곁들인호랑이 새우, 미니 낙지, 홍합, 오징어, 가리비)
海鲜意大利宽面条 (大虾, 迷你章鱼, 贻贝, 墨鱼, 番茄或奶油酱中的扇贝)

FETTUCCINE WITH CHINOOK SALMON AND SMOKED SALMON

330GR 490P

페트투치너 (すすけたサケとますのすけが入ります)

카모마일과 훈제 연어가 들어간 페투치니
大鱈大麻哈鱼和熏大西洋鲑意大利宽面条

RISOTTO WITH SEAFOOD IN CREAM SAUCE

270GR 490P

海産物のリゾット (クリームソースが入ります)

크림 소스를 곁들인 해물 리스 토
海鲜奶油酱意大利调味饭

RISOTTO WITH HONEY MUSHROOMS, BACON, SMOKED CHICKEN AND CHEESE DANABLU

320GR 430P

리ゾット (マッシュルーム、ベーコン、すすけた鶏肉、ダナブルー チーズが入ります)

버섯, 베이컨, 훈제 치킨, 블루치즈가 들어간 리조또
蜜环菌, 培根, 熏鸡和丹麦蓝纹奶酪意大利调味饭

PIZZA

피자 • 피자 • 披萨

MARGARITA

400GR 390P

말가리타 • 마가리타 피자 • 玛格丽塔披萨

HAWAIIAN WITH SMOKED CHICKEN AND PINEAPPLE

450GR 460P

하와이 (すすけた鶏肉とパイナップルが入ります) • 훈제 닭고기와 파인애플이 든 하와이 피자 • 熏鸡肉和菠萝夏威夷披萨

PEPPERONI WITH DRIED SAUSAGE

440GR 540P

베바로니 (ソーセージが入ります) • 페페로니 피자 • "生香肠腊肠披萨"

PIZZA WITH MUSHROOMS IN CREAM SAUCE

400GR 480P

마ッシュルームとクリームソースのピザ • 크림 소스에 버섯 피자 • 蘑菇和奶油汁披萨

PIZZA WITH PARMA HAM, MOZZARELLA AND ARUGULA

450GR 490P

햄, 모zzarella와 루콜라의 피자 • 파르 마 햄, 모짜렐라 및 아루굴라가 든 피자 • 帕尔马火腿, 莫扎里拉和芝麻菜披萨



MEAT DISHES

肉の料理・고기 요리・葷食

CHEBUREKS OF LAMB WITH SALSA SAUCE

羊肉とサルサソースのチェブレイク

살사 소스와 함께 제공하는 양고기 패스티(전통적인 카프카스 요리)

羊肉大馅饼和萨尔萨辣酱

250GR

380P

320GR

420P

MEAT BALLS IN CREAM-MUSHROOM SAUCE (served with mashed potatoes)

肉ボールとクリーム・マッシュルームソース (ジャガイモピューレと一緒に出します)

크림 버섯 소스에있는 미트볼 (으깬 감자와 함께 제공)

奶油蘑菇酱肉丸子 (加土豆泥)

370GR

460P

BEEF STROGANOFF WITH SIDE DISH (rice, buckwheat, mashed potatoes, baked potatoes or French fries, bulgur)

ビーフストロガノフ と付け合わせ (米、そば、ジャガイモピューレ、焼けたジャガイモ、フライドポテト、ブルグル)

쇠고기 스트로가노프 및 곁들임 요리(밥, 메밀, 으깬 감자, 프렌치 프라이나 구운 감자, 반죽)

带配菜炒牛肉丝 (米饭, 荞麦, 土豆泥, 烤或炸土豆, 布格麦)

400GR

470P

400GR

470P

BLACK HAMBURGER WITH BEEFSTEAK OF CUT BEEF (with jalapeco, onion rings and French fries)

黒いハンバーガー (牛肉のビーフステーキ、ハラペーニョ、玉ねぎ、フライドポテトが入ります)

다진 쇠고기 스테이크가 든 블랙 햄버거 할라페뇨, 양파 링과 감자 튀김)

煎牛肉排黑汉堡包 (带墨西哥辣椒酱, 洋葱圈和炸薯条)

HAMBURGER WITH FRENCH FRIES (with beefsteak of cut beef or chicken fillet)

ハンバーガーとフライドポテト (牛肉のビーフステーキや鶏肉)

햄버거와 프렌치 프라이 (다진 쇠고기 스테이크나 치킨 가슴살)

汉堡包和炸薯条 (带煎牛肉排或鸡肉片)

280GR

560P

STEAK OF PORK WITH ADJIKA AND CREAM HORSERADISH

豚肉のステーキ (アジカ、ワサビが入ります)

아드찌카 (전통적인 카프카스 매운 소스)와 크림 호렌 (서양고추냉이로 만든 매운 소스)와 돼지 스테이크

香辣酱和奶油辣根猪排

370GR

750P

BUTCHER'S STEAK WITH SIDE DISH OF GREEN PEAS

肉やのステーキ (付け合わせはグリーンピース)

녹색 완두콩과 제공하는 버처의 스테이크

带绿豆配菜屠夫牛排

400GR

2060P

STEAK RIBEYE OF COOLED MARBLED BEEF OF PRIME CATEGORY

リバイと言ふステーキ (冷たい牛肉、カテゴリープライム)

대리석 쇠고기로 만든 리베 스테이크, 프라이밍형

黄金类别冷冻大理石牛肉肉眼

350GR

1270P

STEAK THIN EDGE OF COOLED MARBLED BEEF OF CHOICE CATEGORY

薄いと言ふステーキ (冷たい牛肉、カテゴリーチョイス)

차가운 대리석 쇠고기로 만든 얇은 가장자리 스테이크, 초이스형

薄边冷冻大理石牛肉

440GR

1260P

LAMB CARRÉ (with aromatic pear, marinated in white mulled wine, under sauce Demi-glace with Provence herbs)

子羊のカレー (白いホットワインで漬けたなし、デミグラスソースとプロバンス調味料が入ります)

양갈비 (프로방스 허브와 데미글라스 소스를 곁들인 화이트와인에 절인 배와 함께 제공)

羔羊排 (腌制香料白葡萄酒梨, 多蜜酱汁, 高级橄榄草)

Degree
Roasting



MEDIUM RARE



MEDIUM



MEDIUM WELL



WELL DONE

Products that do not undergo heat treatment or have undergone weak heat treatment may be the cause of eating disorders.

DESSERTS

デザート • 디저트 •甜食

<p>HOMEMADE JAM (sea-buckthorn/honeysuckle/strawberry/gooseberries) 홈•메이드잼 (시•벅스쵸, 스위트, 초콜릿, 파스타치오, 초콜릿, 바시옹フルーツ) 수제잼 (바다 갈매나무 베리/허니 베리/딸기 / 구스베리) 家常果醬 (沙棘/金銀花/草莓/醋栗果)</p>	100GR	50P
<p>FRENCH MACARON (with filling of strawberry/pistachios/chocolate/maracuja) 프랑스의 마카롱 (딸기, 피스타치오, 초콜릿, 바시옹フルーツ) 프랑스 마카롱 (딸기 / 피스타치오 / 초콜릿 / 열정 과일로 채워짐) 法式杏仁餅 (草莓/开心果/巧克力/百香果的馅)</p>	15GR	60P
<p>CROISSANT WITH CHOCOLATE AND HAZEL 초콜릿과 헤이즐넛의 크로와상 초콜릿과 헤이즐넛과 크루아상 巧克力和榛子可颂</p>	1pc	220P
<p>PANNA COTTA (cream Italian dessert with fresh strawberry and mint) 팬나코타 (신선한 딸기와 민트와 이탈리아 크림 디저트) 意式奶油布丁 (新鲜的草莓和薄荷奶油意大利甜食)</p>	250GR	390P
<p>HOMEMADE CHEESECAKE 홈•메이드 치즈케이크 수제 치즈 케이크 家常芝士蛋糕</p>	110GR	290P
<p>BELGIAN WAFFLES (served with whipped cream, chocolate topping and full-cream ice) 벨기에 와플 (휘핑 크림, 초콜릿 토핑 및 아이스크림과 함께 제공) 벨기에 와플 (휘핑 크림, 초콜릿 토핑 및 아이스크림과 함께 제공) 比利时华夫饼 (有生奶油, 巧克力甜醬和奶油雪花冰糕)</p>	250GR	330P
<p>TORTOISE 거북이 케이크 (거북이 케이크) 龜 • 거북이라는 디저트 • 烏龜蛋糕</p>	200GR	330P
<p>NUT NAPOLEON 나폴레옹 케이크 (케이크) • 호두 나폴레옹 케이크 • 核桃仁的法式千层酥</p>	115GR	350P
<p>CHOCOLATE PUDDING 초콜릿 푸딩 초콜릿 푸딩 巧克力布丁</p>	150GR	350P
<p>SPECIALTY DESSERT MOLOKO AND MED (thin crusty pastry with cream-cheese cream and fresh strawberry or kiwi) 스페셜 디저트 Moloko & Med (薄이 반죽 생地和 크림, 딸기, 키위フルーツ) 시그너처 디저트 인 Moloko and Med (크림 치즈 하드 소스와 신선한 딸기 또는 키위가 든 얇고 상심한 밀가루 반죽) 商訂的甜食 Moloko and Med (奶油薄脆面和新鮮的草莓或猕猴桃)</p>	150GR	350P
<p>COTTAGE CHEESE ROLL WITH CHERRY 사콘 치즈 롤 (치즈 롤) 체리와 커드 롤 櫻桃乳渣甜餡卷</p>	200GR	330P
<p>DESSERTS IN ASSORTMENT (tortoise, homemade cheese-cake, cheese-chocolate cake, nut Napoleon) 디저트 세트 (거북이 케이크, 홈메이드 치즈케이크, 치즈 초콜릿 케이크, 호두 나폴레옹) 모든 디저트 (거북이, 수제 치즈 케이크, 치즈 초콜릿 케이크, 호두 나폴레옹) 什錦甜食 (烏龜蛋糕, 家常芝士蛋糕, 奶酪巧克力蛋糕, 核桃仁的法式千层酥)</p>	110GR	360P
<p>CLASSIC ITALIAN DESSERT TIRAMISÙ 이탈리아 클래식 디저트 티라미수 "티라미수" 고전적인 이탈리아 디저트 意式芝士餅</p>	170GR	360P
<p>COWBERRY-APPLE STRUDEL 이케모 • 린곤의 슈트루델 카우베리와 사과 슈트루델 越桔苹果果餡卷</p>	200GR	390P
<p>APPLE PIE 사과 파이 • 애플 파이 • 苹果布丁</p>	160GR	370P
<p>FRUIT SALAD 과일 샐러드 • 水果沙拉</p>	250GR	370P
<p>PAVLOV'S DESSERT (with fresh berries on base of cane sugar) 파블로프의 디저트 (신선한 딸기, 설탕) 파블로바 디저트 (자랑이 실랑을 기본으로 신선한 장과로 만든) 巴甫洛娃蛋糕 (新鲜浆果和甘蔗糖)</p>	170GR	550P
<p>PIGEON'S MILK 鳩의 우유 • 烏奶蛋糕</p>	170GR	280P

PANCAKES

パンケーキ • 팬케이크 • 薄饼

PANCAKES パンケーキ • 팬케이크 • 薄饼	<i>3pcr</i>	150P
+		
CONDENSED MILK 加糖練乳 • 연유 • 炼乳	<i>50GR</i>	50P
SOUR CREAM 스메타나 • 사워 크림 • 酸奶油	<i>50GR</i>	50P
CARAMEL, CHOCOLATE, STRAWBERRY SAUCE キャラメル, チョコレート, いちごソース + 카라멜, 초콜릿, 딸기 소스 焦糖, 巧克力, 草莓酱	<i>20GR</i>	50P
HOMEMADE JAM of strawberry/raspberry/sea-buckthorn/honeysuckle/gooseberries ホーム・メイドジャム (シーバックソーン, スイカズラ属, いちご, 西洋酸くり, ヨーロッパきいちご) 카라멜, 초콜릿, 딸기 소스 家常果酱 (草莓/马林/沙棘/金银花/醋栗果)	<i>50GR</i>	50P
FLOWER HONEY 花のハニー 꽃 꿀 花蜂蜜	<i>100GR</i>	50P
PANCAKES WITH HAM, CHEESE AND GHERKINS パンケーキ (ハム, チーズ, 小きゅうり) 햄, 치즈 및 오이 피클와 팬케이크 火腿, 奶酪和小黄瓜薄饼	<i>200GR</i>	230P
PANCAKES WITH FRESHLY SALTED BLUEBACK SALMON, CHEESE AND FRESH CUCUMBER パンケーキ (薄塩のべにざけ, チーズ, 新鮮なきゅうり) 가볍게 소금에 절인 홍송어, 치즈 및 신선한 오이와 팬케이크 轻度盐渍的红大麻哈鱼, 奶酪和新鲜的黄瓜薄饼	<i>180GR</i>	230P
PANCAKES WITH KIWI AND CREAM-CHEESE CREAM パンケーキ (키위フルーツとチーズクリーム) 키위 및 크림 치즈 소스와 크림 팬케이크 猕猴桃和奶油薄饼	<i>200GR</i>	250P
PANCAKES WITH STRAWBERRY AND CREAM-CHEESE CREAM パンケーキ (いちごとチーズクリーム) 딸기 및 크림 치즈 소스와 팬케이크 草莓和奶油薄饼	<i>200GR</i>	350P

COFFEE

コーヒー・커피・咖啡

	ESPRESSO エスプレッソ・에스프레소・浓咖啡	30.ML	130P
X2	DOUBLE ESPRESSO ダブルエスプレッソ・더블 에스프레소・双份浓缩咖啡	80.ML	160P
	AMERICANO アメリカノ・아메리카노・美式咖啡	160.ML	130P
	AMERICANO WITH MILK ミルクアメリカノ・우유를 곁들인 아메리카노・牛奶美式咖啡	160.ML	150P
X2	DOUBLE AMERICANO ダブルアメリカノ・더블 아메리카노・双份美式咖啡	200.ML	160P
	LATTE ラッテ・라떼・拿铁	300.ML	180P
	LATTE WITH SYRUP ラッテとシロップ・시럽이 든 라떼・糖浆拿铁	300.ML	220P
	LATTE WITH HALVA	300.ML	220P
	CAPPUCCINO カプチーノ・카푸치노・卡布奇诺	300.ML	180P
	MOCHACCINO モカチーノ・모카치노・摩卡	200.ML	190P
	FLAT WHITE フレート・ワイト・플랫화이트・Flat white咖啡	200.ML	170P
	LAVENDER RAFF ラベンダーラフ・라벤더 라프 커피・薰衣草拉弗咖啡	300.ML	260P
	RAFF ラフ・라프 커피・拉弗咖啡	300.ML	220P
	BABYCHINO	200.ML	70P
	FRAPPUCCINO フラプチャーノ・프라푸치노・星冰乐	200.ML	190P
	CACAO ココア・코코아・可可	300.ML	210P

Veg!

We prepare decaffeinated coffee, on low-fat, almond, coconut, soy, soy vanilla and soy milk chocolate.

TEA

お茶・차・茶

ENGLISH BREAKFAST イギリスの朝ごはん・잉글리쉬 블랙퍼스트・英国式早餐	400.ML	280 ₺
FANCY SENCHA 팬션서·센차·팬시 업차・Fancy Sencha茶	400.ML	280 ₺
EARL GREY 아얼그레이·얼 그레이・伯爵茶	400.ML	280 ₺
JASMINE GOLD 자스민·골드·재스민 골드・金茉莉花茶	400.ML	280 ₺
ROOIBOS 리이보스·루이보스・博士茶	400.ML	280 ₺
ALI BABA 아리·바바·알리 바바・阿里巴巴茶	400.ML	280 ₺
MILK OOLONG 밀크울룬·우유 우롱・奶香乌龙	400.ML	280 ₺
FRUIT 果物茶・과일 차・水果茶	400.ML	280 ₺
PALACE PU ERH 城의 宮·工口・팰리스 푸에르・宫廷普洱	400.ML	280 ₺
PACKAGED TEA	200.ML	100 ₺
BLACK / GREEN / CHARMING JASMINE / BLACK WITH BERGAMOTE		
JASMINE TEA WITH COWBERRY, ORANGE AND HONEY 자스민茶(코케모, 오렌지, 허니가 들어갑니다) 크렌베리, 오렌지, 꿀이 함유된 재스민 차 越橘, 橙子和蜂蜜茉莉花茶	400.ML	350 ₺
MILK OOLONG WITH FRESH PEAR, CHERRY AND HONEY 밀크·울룬(新鮮な西洋なし、さくらんぼ、 허니가 들어갑니다) 신선한 배, 체리, 꿀이 든 우유 우롱 차 新鲜梨子, 櫻桃和蜂蜜奶香乌龙	400.ML	350 ₺
GREEN TEA WITH RASPBERRY, GINGER AND HONEY 綠茶(요로프의 키이치코, 생강, 허니가 들어갑니다) 라스베리, 생강, 꿀이 든 녹차 覆盆子, 姜和蜂蜜綠茶	400.ML	350 ₺
GREEN TEA WITH SEA-BUCKTHORN, GRAPEFRUIT AND HONEY 綠茶(시바크톤, 그레이프フルーツ, 허니가 들어갑니다) 바다 갈매나무 베리, 자몽과 꿀이 든 녹차 沙棘, 葡萄柚和蜂蜜綠茶	400.ML	350 ₺
GREEN TEA WITH LEMON, GINGER AND HONEY 綠茶(레몬, 생강, 허니가 들어갑니다) 레몬, 생강, 꿀이 든 녹차 檸檬, 姜和蜂蜜綠茶	400.ML	350 ₺
BLACK TEA WITH APPLES, HIPS AND MAGNOLIA VINE BERRIES 紅茶(りんご, のばら, チョウセンゴミシ가 들어갑니다) 사과, 개 장미와 레몬 잔디가 든 홍차 苹果, 野蔷薇和柠檬草紅茶	400.ML	350 ₺
BLACK TEA WITH BILBERRIES, BERGAMOT, LIME AND MINT 紅茶(세이우스노키, 베르가모트, 라임, 민트가 들어갑니다) 블루 베리, 버가못, 라임, 민트가 든 홍차 黑果越橘, 香柠檬, 青柠, 薄荷紅茶	400.ML	350 ₺
INDIAN TEA LATTE WITH SPICES, MILK AND HONEY 인도茶(라떼와調味料, 밀크, 허니가 들어갑니다) 향료, 향신료, 우유와 꿀이 든 인도 라떼 차 调料, 香料, 牛奶和蜂蜜印度拿铁茶	400.ML	350 ₺
PALACE PU ERH WITH MILK AND HONEY 城의 宮(밀크와 허니가 들어갑니다) 우유와 꿀이 든 팰리스 푸에르 牛奶和蜂蜜宫廷普洱	400.ML	350 ₺

SMOOTHIE

VEGETABLE

celery, cucumber, tomato, sweet pepper, salad leaf, Tabasco sauce

350,ML 250P

GREEN WITH SPINACH

spinach, cucumber, apple, low-fat yoghurt

350,ML 300P

BILBERRY

bilberry, low-fat yoghurt, ice

350,ML 300P

BLACKBERRY

blackberry, low-fat yoghurt, ice

350,ML 300P

SEA-BUCKTHORN

sea-buckthorn, banana, ice, honey

350,ML 300P

CHERRY-RASPBERRY

cherry, raspberry, ice, cherry juice

350,ML 300P

PINEAPPLE-PEACH-STRAWBERRY

pineapple, peach, strawberry, ice

350,ML 300P

PEAR-BANANA

pear, banana, vanilla syrup, ice

350,ML 300P

MULTI FRUIT

apple, pineapple, orange, kiwi, ice

350,ML 300P

27

FRESHLY SQUEEZED JUICES

ORANGE	200.ML	250P
APPLE	200.ML	250P
MANDARIN	200.ML	250P
GRAPEFRUIT	200.ML	320P
LEMON	200.ML	320P
PINEAPPLE	200.ML	320P
KIWI	200.ML	320P
CARROT	200.ML	250P
CELERY	200.ML	250P
TOMATO	200.ML	250P

NON ALCOHOLIC DRINKS AND LEMONADES

	LEMONADE CLASSIC	500.ML / 1000.ML	210 / 410P
<i>New!</i>	LEMONADE LAVENDER	500.ML	230P
<i>New!</i>	LEMONADE PEAR	500.ML	250P
	LEMONADE SEA-BUCKTHORN	500.ML / 1000.ML	230 / 430P
	LEMONADE STRAWBERRY-RASPBERRY	500.ML / 1000.ML	250 / 450P
	LEMONADE BLACKBERRY-BILBERRY	500.ML / 1000.ML	250 / 450P
<i>New!</i>	MILKIS	500.ML	230P
	CLASSIC MOJITO	500.ML / 1000.ML	300 / 500P
	BERRY MOJITO strawberry/raspberry/blackberry	500.ML / 1000.ML	350 / 650P
	JUICE MOJITO	500.ML / 1000.ML	350 / 650P

SOFT DRINKS

RED BULL	250.ML	200P
COCA-COLA, SPRITE, TONIC	250.ML	150P
JUICE	300.ML	130P
HOMENADE FRUIT DRINK BERRY OR SEA-BUCKTHORN	300.ML	100P
WATER MOLOKO&MED	330.ML	100P
MINERAL WATER "AQUANIKA"	350.ML	140P
VITTEL	250.ML	200P

COGNAC

COURVOISIER VS		40.ML	450 ₺
COURVOISIER VSOP		40.ML	650 ₺
COURVOISIER XO		40.ML	1500 ₺
HENNESSY VS		40.ML	450 ₺
HENNESSY VSOP		40.ML	650 ₺
HENNESSY XO		40.ML	1300 ₺

PORT

TAWNY BARROS		750.ML	3000 ₺
--------------	--	--------	--------

VODKA

BELUGA NOBLE		40.ML	250 ₺
WHITE BIRCH		40.ML	250 ₺
WHITE BIRCH GOLD		40.ML	250 ₺
HUSKY		40.ML	200 ₺

IMPORTED VODKA

GREY GOOSE	<i>France</i>	40.ML	350 ₺
CLASSIC / ORANGE / CITRON			
FINLANDIA	<i>Finland</i>	40.ML	300 ₺
CLASSIC / CRANBERRY / GRAPEFRUIT			
GRAPPA	<i>Italy</i>	40.ML	350 ₺

VERMOUTH

MARTINI ROSSO		40.ML	200 ₺
MARTINI BIANCO		40.ML	200 ₺
MARTINI ROSATO		40.ML	200 ₺
MARTINI EXTRA DRY		40.ML	200 ₺

ВИСКИ

The **MACALLAN** *Macallan Collection*

THE MACALLAN 12 YEARS OLD DOUBLE CASK	40.ML	600 ₺
THE MACALLAN 12 YEARS OLD FINE OAK	40.ML	600 ₺
THE MACALLAN 15 YEARS OLD FINE OAK	40.ML	800 ₺
THE MACALLAN 18 YEARS OLD FINE OAK	40.ML	1000 ₺
THE MACALLAN 21 YEARS OLD FINE OAK	40.ML	1800 ₺

Single malt

AUCHENTOSHAN AMERICAN OAK	40.ML	350 ₺
AUCHENTOSHAN 12 Y.O.	40.ML	450 ₺
ABERFELDY 12 Y.O.	40.ML	450 ₺
GLENFIDDICH 15 Y.O.	40.ML	600 ₺

Blended

CHIVAS REGAL 12 Y.O.	40.ML	400 ₺
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	40.ML	700 ₺
BALLANTINE'S FINEST	40.ML	300 ₺

Scottish Whiskey

DEWAR'S WHITE LABEL	40.ML	300 ₺
DEWAR'S 12 Y.O.	40.ML	400 ₺
DEWAR'S 18 Y.O.	40.ML	700 ₺
WILLIAM LAWSONS 13 Y.O.	40.ML	300 ₺

Irish whiskey

JAMESON	40.ML	400 ₺
---------	-------	-------

American whiskey

MAKER'S MARK	40.ML	500 ₺
JIM BEAM WHITE	40.ML	300 ₺
JIM BEAM DOUBLE OAK	40.ML	400 ₺
JIM BEAM RED STAG	40.ML	300 ₺
JIM BEAM HONEY	40.ML	300 ₺
JIM BEAM APPLE	40.ML	300 ₺
JACK DANIELS	40.ML	400 ₺

NB!

This list is an advertising material, the full menu can be given by the manager. VAT is included in the price.
Selling of alcohol and tobacco products to persons with age lower than 18 is forbidden.

RUM



Dominican rum

BRUGAL ANEJO	40 ML	250 ₺
BRUGAL XV	40 ML	300 ₺
BRUGAL 1888	40 ML	350 ₺

Rum Bacardi

BACARDI CARTA BLANKA	40 ML	250 ₺
BACARDI CARTO NEGRA	40 ML	300 ₺
BACARDI CARTA ORO	40 ML	250 ₺
BACARDI OAKHEART ORIGINAL	40 ML	250 ₺
BACARDI GRAN RESERVA 8 ANOS	40 ML	350 ₺

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	40 ML	300 ₺
BEEFEATER	40 ML	400 ₺

LIQUEURS AND BITTERS

JAGERMEISTER	40 ML	250 ₺
KAHLUA	40 ML	250 ₺
BAILEYS	40 ML	250 ₺
COINTREAU	40 ML	250 ₺
SAMBUKA MOLINARI EXTRA	40 ML	250 ₺
BECHEROVKA	40 ML	250 ₺
CAMPARI	40 ML	250 ₺
APEROL	40 ML	250 ₺
ADVOKAAT	40 ML	250 ₺
BOLS IN THE ASSORTMENT	40 ML	250 ₺

BRAND LIQUEURS WITH MILK AND HONEY

STRAWBERRY-BANANA	40 ML	150 ₺
RASPBERRY-BLUEBERRY	40 ML	150 ₺

BRANDED TINCTURE OF MILK AND HONEY

PRANA-KRAMBAMBULYA	40 ML	150 ₺
LEMON-GINGER	40 ML	150 ₺
BOURBON CHERRY	40 ML	200 ₺
GIN ON RASPBERRIES	40 ML	200 ₺

ABSCENT

XENTA	40 ML	250 ₺
-------	-------	-------

TEQUILA



SAUZA SILVER	40 ML	250 ₺
SAUZA GOLD	40 ML	300 ₺
SAUZA CONMEMORATIVO	40 ML	350 ₺
100% de Agave		

Tequila 100% Blue agave

PATRON SILVER	40 ML	500 ₺
PATRON ANEJO	40 ML	550 ₺

BEER BY THE GLASS

VELKOPOPOVICKÝ KOZEL	300 ML	150 ₺
Light	500 ML	300 ₺
VELKOPOPOVICKÝ KOZEL	300 ML	150 ₺
Dark	500 ML	300 ₺
GROLSCH	300 ML	150 ₺
Light	500 ML	300 ₺

BOTTLED BEER

MILLER	330 ML	250 ₺
PERONI	330 ML	350 ₺
GROLSCH PREMIUM LAGER	450 ML	250 ₺
CLAUSTHALER nonalcoholic	330 ML	300 ₺

COCKTAILS

Special cocktails

CITRUS HIGHBALL	300.ML	400₺
APPLE TONIC	300.ML	400₺
CHERRY BEAM	300.ML	400₺
HONEY BUNNY	300.ML	400₺

Classic cocktails on bourbon

OLD FASHIONED	250.ML	400₺
MANHATTAN	250.ML	450₺
BOULEVARDIER	250.ML	500₺
MINT JULEP	300.ML	500₺

Cocktails on single malt whiskey

PENICILLIN	250.ML	400₺
AUCH_N_L	300.ML	500₺
MOLT FASHIONED	250.ML	500₺
BASKERVILLE	250.ML	500₺

Classic cocktails

TEKILA SANRAYZ	300.ML	400₺
MARGARITA	250.ML	400₺
NEGRONI	250.ML	400₺
KROVAVAYA MERI	350.ML	400₺
CHERNYY RUSSKIY	200.ML	400₺
BAKARDI KUBA LIBRE	250.ML	400₺

NB!

This list is an advertising material, the full menu can be given by the manager. VAT is included in the price.
Selling of alcohol and tobacco products to persons with age lower than 18 is forbidden.

COCKTAILS

Shakes

MOLOKO&MED	<i>150.ML</i>	400₺
ACK ROUZ	<i>150.ML</i>	400₺
BAKARDI DAYKIRI	<i>150.ML</i>	400₺
KOSMOPOLITEN	<i>150.ML</i>	400₺
GOLUBYYE GAVAYI	<i>350.ML</i>	400₺
PIN'YA KOLADA	<i>350.ML</i>	400₺
SINGAPURSKIY SLING	<i>300.ML</i>	400₺
RUZH LYA MATYAZH	<i>150.ML</i>	400₺
ESPRESSO TINI	<i>150.ML</i>	400₺

Longhi

APEROL SPRITZ	<i>300.ML</i>	500₺
ROYAL LIMONAD	<i>350.ML</i>	500₺
LONG ISLAND ICED TEA	<i>350.ML</i>	500₺
BERRY PIMMS	<i>350.ML</i>	500₺

Fruit and Berry

BACARDI MOJITO	<i>500.ML</i>	400₺
BERRY MOJITO strawberries / raspberries / blackberries	<i>500.ML</i>	450₺
FRUIT MOJITO orange / grapefruit / apple	<i>500.ML</i>	450₺
RASPBERRY SORBET	<i>250.ML</i>	450₺
STRAWBERRY MARGARITA	<i>250.ML</i>	450₺
STRAWBERRY KAIPIRINHA	<i>250.ML</i>	450₺
BLACKBERRY KAIPIRINHA	<i>250.ML</i>	450₺

THE WINE LIST

In vino veritas

SPARKLING WINE

	<i>150 cl</i>	<i>200 cl</i>	<i>750 cl</i>
<i>Italy</i> MARTINI PROSEKKO		530 ₺	2500 ₺
MARTINI ASTI		650 ₺	2500 ₺
MARTINI ROSE			2500 ₺
MARTINI BRUT			2500 ₺
JEIO CUVÉE ROSE BRUT			2900 ₺
JEIO PROSECCO DOC BRUT			2900 ₺
<i>Spain</i> CODORNIU CLSICO BRUT			2400 ₺
<i>Italy</i> MASTRO BINELLI MOSCATO	320 ₺		1600 ₺
MASTRO BINELLI BRUT	320 ₺		1600 ₺
<i>Russia</i> CHATEAU TAMAGNE SELECT BLANC BRUTE	190 ₺		950 ₺
CHATEAU TAMAGNE SELECT ROSE BRUTE	190 ₺		950 ₺

CHAMPAGNE WINE

MOET&CHANDON BRUTE IMPERIAL	<i>750 cl</i>	6000 ₺
MOET&CHANDON DOM PERIGNON	<i>750 cl</i>	12000 ₺
VEUVE CLICQUOT BRUT	<i>750 cl</i>	7000 ₺

WHITE WINE

<i>Russia</i> CHATEAU TAMAGNE SELECT BLANC <i>Dry white</i>	<i>50 cl</i>	<i>750 cl</i>	70 ₺	950 ₺
CHATEAU TAMAGNE RESERVE PREMIER BLANC <i>Dry white</i>	<i>50 cl</i>	<i>750 cl</i>	100 ₺	1500 ₺
USADBA DIVNOMORSKOE SAUVIGNON BLANC <i>Dry white</i>		<i>750 cl</i>		3700 ₺
<i>Georgia</i> TSINANDALI <i>Dry white</i>	<i>50 cl</i>	<i>750 cl</i>	90 ₺	1350 ₺

WHITE WINE

<i>Italy</i> CASTELLANI PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT <i>Dry white</i>	<i>50 cl</i>	<i>750 cl</i>	110 ₺	1700 ₺
FIRRIATO BRANCIFORTI TERRE SICILIANE IGT <i>Dry white</i>		<i>750 cl</i>		2300 ₺
VALLESELLE PINOT GRIGIO DELLA VENEZIE ARNASI <i>Dry white</i>		<i>750 cl</i>		2900 ₺
GAVI IL DOGE DOSG <i>Dry white</i>		<i>750 cl</i>		3900 ₺
VILLA ANTINORI BIANCO <i>Dry white</i>	<i>50 cl</i>	<i>750 cl</i>	190 ₺	2800 ₺
PFEFFERER WHITE <i>Semi-dry white</i>	<i>50 cl</i>	<i>750 cl</i>	190 ₺	2800 ₺
<i>Chile</i> SANTA DIGNA CHARDONNAY <i>Dry white</i>		<i>750 cl</i>		2600 ₺
CASA DE BARRO CHARDONNAY <i>Dry white</i>	<i>50 cl</i>	<i>750 cl</i>	100 ₺	1500 ₺
<i>Australia</i> PENFOLDS RAWSON RETREAT SEMILLION CHARDONNAY <i>Semi-dry white</i>		<i>750 cl</i>		2500 ₺
<i>Spain</i> TORRES VINA SOL CATALUNYA DO <i>Semi-dry white</i>		<i>750 cl</i>		2400 ₺
TORRES VINA ESMERALDA CATALUNYA DO <i>Semi-dry white</i>		<i>750 cl</i>		2600 ₺
TORRES SAN VALENTIN PARELLADA <i>Semi-dry white</i>	<i>50 cl</i>	<i>750 cl</i>	140 ₺	2100 ₺
<i>New Zealand</i> MOUNT NELSON SAUVIGNON BLANC <i>Dry white</i>		<i>750 cl</i>		3900 ₺

NB!

This list is an advertising material, the full menu can be given by the manager. VAT is included in the price.
Selling of alcohol and tobacco products to persons with age lower than 18 is forbidden.

THE WINE LIST

In vino veritas

RED WINE

Russia

CHATEAU TAMAGNE SELECT ROUGE

Dry red

50,00 ₺ *₺50,00*
70 ₺ 950 ₺

CHATEAU TAMAGNE RESERVE PREMIER ROUGE

Dry red

50,00 ₺ *₺50,00*
70 ₺ 950 ₺

USADBA DIVNOMORSKOE MERLO

Dry red

₺50,00
4200 ₺

Georgia

KINDZMARAULI

Dry semisweet red

50,00 ₺ *₺50,00*
90 ₺ 1350 ₺

Italy

CASTELLANI CHIANTI DOCG

Dry red

50,00 ₺ *₺50,00*
110 ₺ 1700 ₺

DELLA ROCCA CHIANTI DOCG

Dry red

₺50,00
2300 ₺

PIEVE SAN VITO BARDOLINO VALLESELLE

Dry red

₺50,00
2900 ₺

VILLA ANTINORI ROSSO

Dry red

50,00 ₺ *₺50,00*
190 ₺ 2800 ₺

Chile

SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON

Dry red

₺50,00
2900 ₺

Spain

TORRES ATRIUM PENEDES DO

Dry red

₺50,00
3400 ₺

TORRES CELESTE RIBERA DEL DUERO DO

Dry red

₺50,00
3800 ₺

TORRES MAS LA PLANA PENEDES DO

Dry red

₺50,00
13000 ₺

Argentina

LUIGI BOSCA CABERNET SAUVIGNON

Dry red

₺50,00
3500 ₺

LUIGI BOSCA MALBEC

Dry red

₺50,00
3500 ₺