

## ЯПОНСКОЕ МЕНЮ

Суши лосось (сяке)	рис, лосось	40 руб.
Суши тунец (магуро)	рис, тунец	50 руб.
Суши угорь копчёный (унаги)	рис, угорь копчёный	65 руб.
Суши креветка вареная (эби)	рис, креветка вареная	40 руб.
Суши гребешок (хатате)	рис, гребешок	65 руб.
Суши лосось копчёный (кунсей)	рис, лосось копчёный	50 руб.
Суши краб (кани)	рис, краб, нори	80 руб.
Суши икра летучей рыбы (тобико)	рис, икра летучей рыбы, нори	65 руб.
Ролл с лососем (сяке-маки)	рис, нори, лосось	70 руб.
Ролл с тунцом (тека-маки)	рис, нори, тунец	70 руб.
Ролл с угрём (унаги-маки)	рис, нори, угорь копчёный, огурец	90 руб.
Ролл с авокадо (авокадо-маки)	рис, нори, авокадо	40 руб.
Ролл "Калифорния"	рис, нори, краб, авокадо, латук, тобико	150 руб.
Ролл "Канада"	рис, нори, авокадо, угорь копчёный, огурец, омлет	150 руб.
Ролл "Филадельфия"	рис, нори, авокадо, сыр, лосось, угорь копчёный, огурец	140 руб.
Ролл "Кунсей"	рис, нори, копчёный лосось, сыр, огурец, латук	75 руб.
Ролл "Ясай-маки"	рис, нори, огурец, перец, латук, майонез	65 руб.
Ролл "Хайтеку рору"	рис, нори, авокадо, угорь копчёный, лосось, огурец, кунжут	150 руб.
Креветки жареные на гриле	креветки жареные на гриле с остро-сладким соусом на листе банана	470 руб.
Ролл с клубникой	ролл с клубникой, бананом, ванильным мороженым в шоколадном соусе	200 руб.
Саке классическое 100мл.	-	150 руб.

Вино сливовое красное со сливой 120мл.	-	170 руб.
Вино сливовое белое со сливой 120мл.	-	170 руб.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

"Семнадцать мгновений еды"	<i>маринованные огурцы, цуккини, перец, белые грибы</i>	380 руб.
"С песней - по жизни"	<i>настоящий "оливье" с мясом</i>	350 руб.
"Шесть Соток"	<i>салат из свежих овощей с маслом, чесноком и рубленой зеленью</i>	350 руб.
"Русский Хеллоуин"	<i>баклажаны с томатами и сладким перцем, приготовленные по рецепту Шеф-повара</i>	420 руб.
"Трое из ларца неодинаковых с лица"	<i>шейка "Копна Стажюната", окорок "Сан Даниэль", салями "Милано", мини-салями, инжир, ананас, дыня, руккола</i>	550 руб.
"Закарпатские узоры"	<i>карпаччо из говяжьей вырезки с шампиньонами, салатами: "руккола", "фризе", "латук" и сыром "Пармезан"</i>	540 руб.
"Через тернии к сёмге"	<i>карпаччо из семги с салатом "руккола", манго, помидором и розовым перцем</i>	400 руб.
"Комбат Ничепуренко"	<i>сельдь с запеченным картофелем, луком и горчичным соусом</i>	350 руб.
"Сделай- ЧИ-И-ИЗ!"	<i>сыры: "Альпен Блю", "Остеркрон", "Камамбер", "Моосбахер", "Грюйер" с фруктами на деревянной доске</i>	550 руб.
"Проделки Брутта"	<i>салат "Цезарь" с курицей и соусом из анчоусов</i>	450 руб.
"Крибле-крабле-бумс...!"	<i>крабы, огурец, помидор, салат "латук", сельдереи</i>	470 руб.
"Тар Тиби-дох, Тиби-дох..."	<i>тар-тар из свежей и копчёной сёмги, ржаными гренками, авокадо и помидором</i>	550 руб.
"Языка, заказывали"	<i>салат с языком, перепелиным яйцом, помидором, рукколой, цуккини и хреном</i>	430 руб.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

"Спрут -часть 1"	<i>салат из кальмаров с баклажанами, помидором, тигровыми креветками и салатом "руккола"</i>	550 руб.
------------------	--	----------

"Рататуй"	<i>рататуй: баклажаны, перец болгарский, цукини, лук репчатый, помидоры, белые грибы</i>	400 руб.
"Морские жители"	<i>жареные гребешки с цукини, фенхелем, салатом "руккола" и помидором</i>	400 руб.
Фондю "Савойское" из сыра	<i>сыры: "Эменталь", "Груэр" с белым вином с добавлением яичных желтков и чеснока (по желанию) (на 2-е персоны)</i>	720 руб.
"Военно-грузинская плюшка"	<i>хачапури из слоёного теста (порция на двоих)</i>	350 руб.

## СУПЫ И ГАРНИРЫ

"Тарас Бульба отбивает-таки Баночку у Остапа"	<i>настоящий русский борщ</i>	250 руб.
"Парашют...брошюра..."	<i>крем-суп из белых грибов</i>	350 руб.
"Чипполино"	<i>настоящий французский луковый суп</i>	250 руб.
Суп "Кондей..."	<i>куриный бульон, пирожки с рисом, луком, яйцом</i>	220 руб.
"Чесночный картофель"	<i>запечённый картофель в сливках с сыром "Чеддер" и чесноком</i>	300 руб.
"Пятеро по лавкам"	<i>овощи, обжаренные на мангале: цукини, помидор, баклажан, перец болгарский, лук порей</i>	300 руб.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

"Летите лебеди, летите"	<i>куриное филе, обжаренное на гриле, с диким рисом и шпинатом</i>	500 руб.
"Птичья грудка - правая"	<i>жареная утиная грудка на гриле с картофелем "Дофинуа"</i>	850 руб.
"Яблоко Ньютона"	<i>шашлык из индейки с запечённым яблоком, зеленью, клюквенным соусом</i>	450 руб.
"Кто не съел, тот..."	<i>припущенный лосось со шпинатом, овощами "Рисолье", соусом "Красный перец"</i>	600 руб.
"Широкие воды Байкала"	<i>шашлык из сёмги с лимоном, зеленью, лавашом и соусом "Тар-тар"</i>	600 руб.

"Палтус обыкновенный"	<i>палтус запечённый в пергаменте с овощами и зеленью</i>	450 руб.
"Премудрый пескарь"	<i>форель, жареная на углях, с томатами, зеленью, лимоном</i>	550 руб.
"Вспомнить все"	<i>"кебаб" из баранины с маринованным красным луком и чесночным соусом</i>	400 руб.
"Продразвёрстка"	<i>плов, плов, ещё раз плов ... (порция на 2-е персоны)</i>	600 руб.
"Знойная женщина - мечта поэта"	<i>паста с куриным филе и копчёной утиной грудкой</i>	460 руб.
"Рога и копыта"	<i>мясное ассорти ( на 2-е персоны): телячья и говяжья вырезка, свиная корейка, каре ягненка, соленья</i>	950 руб.
"Шашлык-Машлык"	<i>свиная корейка (шашлык "чалагаджи") с запечёнными на углях помидорами, зеленью и маринованным луком</i>	650 руб.
"Наф-Наф изменяет Нуф-Нуфу с Ниф-Нифом"	<i>шашлык из свинины на гриле, лаваш, зелень, овощи 4 шампура (на 2-е персоны)</i>	800 руб.
"Нью-Йорк, Нью-Йорк ..."	<i>Striploin (американское мраморное мясо), обжаренные цукини, баклажаны, болгарский перец с томатами и зеленью</i>	800 руб.
"Вот такая, брат, вырезка!!!"	<i>говяжья вырезка с соусами "Кариба" и "Пиццайоло"</i>	810 руб.
"Если б я был султан ...!"	<i>шашлык из телячей вырезки с соусом "Ткемали" и пучком разнотравья</i>	620 руб.
"Сделай сам!"	<i>фондю: филе говядины, маринованное эстрагоном и базиликом, соус на выбор: томатный с яблоком, с хреном, по-татарски(на основе йогурта)</i>	600 руб.
"Сделай сам!"	<i>каждая следующая порция</i>	500 руб.
"Лесная говядина"	<i>оленина с грибами и салатом "рататуй"</i>	800 руб.
"Эх, кореечку бы!"	<i>корейка ягненка с соусами "Чесночный" и "Перечный"</i>	1160 руб.
"Зачем Вы девушки...?"	<i>стейк "Рибай" зернового откорма с лимонным маслом и соусами: горчичным и томатным</i>	1100 руб.
"Свеженького, изволите?"	<i>вырезка ягненка с соусами "Чесночный" и "Кариба"</i>	850 руб.

## ДЕСЕРТЫ

"Вишневый сад"	<i>итрудель с грецкими орехами, вишней и миндалём</i>	270 руб.
Чизкейк с клюквенным соусом	<i>сырный торт из сыра "Филадельфия"</i>	250 руб.
Медовый пирог	<i>превосходное сочетание меда и орехов с нежным ванильным соусом</i>	250 руб.
"Парижская жизнь"	<i>торт "Тирамису"</i>	250 руб.
"Фламбе"	<i>блин с ягодами и сыром "Маскарпоне"</i>	270 руб.
"Яблочный пирог"	<i>яблочный пирог, шарик фруктового мороженого, клубничный соус</i>	280 руб.
Шоколадный пудинг	<i>шоколадный пудинг с фисташковым мороженым (подается в горячем виде)</i>	280 руб.
"Убили негра"	<i>шоколадно-ореховое мороженое с орехами и шоколадными чипсами</i>	270 руб.
"Красная поляна"	<i>фруктовое мороженое со свежими ягодами</i>	270 руб.
"Белые ночи"	<i>ванильное мороженое с грецким орехом, марципаном и миндалем</i>	270 руб.
Эклер	<i>с нежным заварным кремом и восхитительной шоколадной глазурью, подается с клюквенным или ванильным соусом (на выбор)</i>	60 руб.
"Пашкины выдумки"	<i>молочный коктейль</i>	200 руб.
"Не путать с КАКАО"	<i>горячий шоколад</i>	120 руб.

#### **ВОДКА 40мл**

Байкал	-	110 руб.
Абсолют	-	170 руб.
Русский Бриллиант (премиум)	-	150 руб.
Финляндия	-	170 руб.
Финляндия клюквенная	-	170 руб.

#### **ВИСКИ 50мл**

The Glenlivet	-	410 руб.
---------------	---	----------

Ballantines	-	200 руб.
Johnnie Walker Red	-	200 руб.
Jim Beam	-	200 руб.
Jameson	-	220 руб.
Jack Daniels	-	250 руб.
Johnnie Walker Black	-	350 руб.
Chivas Regal 12 years	-	350 руб.
Suntory Old 8 yers	-	350 руб.
Oban 14 years	-	410 руб.
Suntory Royal 12 yers	-	350 руб.
Chivas Regal 18 years	-	570 руб.
Johnnie Walker Blue	-	1000 руб.
BIG "T"	-	200 руб.

#### **РОМ 50мл**

Каней Бланка	-	190 руб.
Каней 7 лет	-	190 руб.
Каней 5 лет	-	190 руб.

#### **КОНЬЯК 50мл**

Lheraud V.S. 3 yers	-	400 руб.
A.E. Dor V.S. 5 yers	-	400 руб.
Hennessy V.S.	-	400 руб.
A.E. Dor V.S.O.P. 8 yers	-	550 руб.
Hennessy V.S.O.P.	-	600 руб.
A.E. Dor Gigar 20 yers	-	1100 руб.

Hennessy X.O.	-	1100 руб.
Lheraud V.S.O.P. 5 yers	-	550 руб.

#### **ТЕКИЛА 40мл**

Сауза Бланко	-	190 руб.
Сауза Голд Экстра	-	190 руб.

#### **ДЖИН 50мл**

Бифитер	-	200 руб.
---------	---	----------

#### **ПРОЧЕЕ**

Calvados 50ml	-	350 руб.
Grappa 50ml	-	170 руб.
Absinth 40ml	-	210 руб.
Becherovka 40ml	-	170 руб.
Porto 150ml	-	250 руб.

#### **МАРТИНИ 100мл**

Bianco	-	190 руб.
Rosso	-	190 руб.
Rose	-	190 руб.
Extra Dry	-	190 руб.
Campari 50ml	-	140 руб.

#### **ЛИКЕР 50мл**

Peche du verger	-	170 руб.
Blue Curacao	-	170 руб.
Coconut	-	170 руб.
Charleston	-	170 руб.

Sambuca	-	200 руб.
Kahlua	-	210 руб.
Triple Sec	-	210 руб.
Brogans	-	200 руб.
Galliano	-	200 руб.
Litchi	-	170 руб.

## ПИВО И ЗАКУСКИ

Buckler 0,5	<i>non-alcohol</i>	170 руб.
Heineken 0,33	-	170 руб.
Corona 0,33	-	300 руб.
Amstel 0,33	-	170 руб.
Златый Базант 0,5	светлое	170 руб.
Хейнекен 0,5	-	190 руб.
Златый Базант 0,5	<i>темное</i>	190 руб.
Крушовице 0,5	-	220 руб.
Фисташки	-	90 руб.
Вяленые кальмары	-	90 руб.
Копченый сыр	-	120 руб.
Маслины	-	130 руб.
Оливки	-	130 руб.

## КОКТЕЙЛИ

Голубая лагуна	-	350 руб.
Оранжевый цветок	-	360 руб.
Секс на пляже	-	350 руб.
Текила джаз	-	420 руб.
Текила санрайз	-	260 руб.
Камикадзе	-	310 руб.



Бронкс	-	440 руб.
Банановая корова	-	340 руб.
Золотая мечта	-	340 руб.
Кровавая Мэри	-	200 руб.
Буравчик	-	420 руб.
Дайкири	-	200 руб.
Пина колада	-	380 руб.
Голубые Гавайи	-	460 руб.
Тукан	-	490 руб.
Ирландский кофе	-	290 руб.
И.Р.А	-	380 руб.
Манхеттен	-	345 руб.
В-52	-	270 руб.
Маргарита	-	380 руб.
Глинтвейн	-	300 руб.
Зомби	-	570 руб.
Золотой кадиллак	-	350 руб.
F-16	-	200 руб.
Махито	-	320 руб.
Лонг айленд №2	-	610 руб.
Blu Sky Маргарита	-	540 руб.
Лонг Айленд	-	460 руб.
Линчбургский лимонад	-	390 руб.
Оргазм	-	400 руб.
Космополитен	-	270 руб.
Банановая Маргарита	-	370 руб.
Клубничная Маргарита	-	540 руб.

Red Bull+Vodka	-	330 руб.
Red Bull+Whisky	-	420 руб.
Red Bull+Rum	-	410 руб.

### ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО 0,75л

Лоран Перье. Деми-Сек. Франция	<i>Прекрасное шампанское имеет интенсивный и богатый вкус с тонами миндаля, лесного ореха и выпечки. Богатое и полнотелое, специально создано для тех, кто не отказывает себе в удовольствии насладиться нежным округлым вкусом и сложной гаммой ароматов полусладкого шампанского</i>	5700 руб.
Лоран Перье. Кюве Розе Брют. Франция	<i>Великолепное розовое шампанское с необычайно свежими тонами клубники, смородины, малины и черешни доставит Вам истинное наслаждение в качестве аперитива, а также в сочетании с мясными блюдами, птицей, молодыми сырами, а также идеально в паре с фруктовыми десертами</i>	7000 руб.
Моэт Шандон. Брют. Франция	<i>Обильная пена, которая быстро пропадает, оставляя в бокале тончайшую элегантную корону. Широкий и легкий аромат зелени, который переходит в гамму фруктовых запахов характеризует это шампанское</i>	10600 руб.
Руджери и Ко. Просекко ди Вальдоббьядене Спуманти Джалл	<i>Игристое вино из сорта Просекко имеет сухой классический фруктовый аромат, который богат оттенками спелых фруктов и ванили. Вкус живой легкий очень нежный и гармоничный. Подается к легким закускам и пасте. Может употребляться с закусками и сырами, а так же с рыбными блюдами</i>	2000 руб.
Ка	<i>Широкий, проникающий и очень богатый аромат: сначала ощущается легкий цветочный тон, который переходит во фруктовые запахи: персики, яблоко и абрикос. Потом проявляются приятные ноты ванили и цитрусовых, которые особенно усиливают удовольствие. Завершают эту гамму ноты сухофруктов и специй. Вкус полный, богатый и мягкий, не очень сухой, влажный и широкий, оставляет во рту тонкое и приятное ощущение горького миндаля</i>	5000 руб.
Ламбруско. Кьярли Италия	<i>полусладкое</i>	1000 руб.
Шампанское "Советское"	-	500 руб.

### ВИНА В РОЗЛИВ 150мл

Барон де Ланс Шардоне VdP. Домен Монтариоль Дегрот.	<i>белое</i>	320 руб.
---	--------------	----------

Франция		
Барон де Ланс Мерло VdP. Домен Монтариоль Дегрот. Франция	<i>красное</i>	320 руб.
Пино Гриджо. Приматерра. Италия	<i>белое</i>	320 руб.
Кьянти Микельанжело. Кьянти Корси. Италия.	<i>красное</i>	320 руб.

#### БЕЛЫЕ ВИНА 0,75л

Жан-Марк Брокар Пти-Шабли АОС. Франция	<i>Это вино, обладающее удивительно тонким вкусом, вобрало в себя все цветочные и минеральные ароматы, которыми знаменита область Шабли. Подается как аперитив к закускам, свинине, морепродуктам.</i>	2700 руб.
Шабли Премье Крю АОС Боргар. Франция.	<i>Чудесное элегантное вино обладает насыщенным и сложным ароматом с нюансами белых цветов и фруктов. Во вкусе можно уловить ноты белых трюфелей, лесного ореха и "жареной корочки хлеба".</i>	3800 руб.
Бушар Пэр э Фис Бургонь Шардоне АОС Ла Винье. Франция.	<i>Вино золотистого цвета с зеленоватыми отблесками, ароматами белых фруктов и цветов акации. Приятное, освежающее и сбалансированное во вкусе. Отлично в качестве аперитива, а так же в качестве дополнения к блюдам из морепродуктов, жареной рыбе и улитками.</i>	3000 руб.
Тримбах Рислинг. Франция	<i>Вино богатое ароматом садовых цветов, ранних фруктов и свежего мёда. Прозрачный, неуловимый флер его вкуса неожиданно раскроется в сочетании с любым рыбным блюдом, а так же с белым мясом и десертом.</i>	2700 руб.
Барон де Ланс Шардоне VdP. Домен Монтариоль Дегрот. Франция	<i>В свежем аромате этого вина яркие тона цветов и экзотических фруктов. Плотелое, фруктовое вино имеет приятное послевкусие. Вино совершенно подходит к блюдам с дарами моря и как аперитив.</i>	1600 руб.
Пино Гриджо. Приматерра. Италия.	<i>Свежее ароматное вино с нотками тропических фруктов, нотками дымка и сбалансированным вкусом. Подойдет к закускам, салатам, рыбе, блюдам из белого мяса.</i>	1600 руб.

#### РОЗОВЫЕ ВИНА 0,75л

Пино Гриджо Блаш. Чело. Италия	<i>Свежее яркое вино обладает приятным фруктовым ароматом, нотками цветов и клубники во вкусе. Великолепно в качестве аперитива или сопровождения к острым и экзотическим блюдам.</i>	2000 руб.
-----------------------------------	---	-----------

**РОЗОВЫЕ ВИНА 0,75 л.**

Пино Гриджо Блаш. Чело. Италия	<i>Свежее яркое вино обладает приятным фруктовым ароматом, нотками цветов и клубники во вкусе. Великолепно в качестве аперитива или сопровождения к острым и экзотическим блюдам.</i>	2000 руб.
-----------------------------------	---	--------------

**КРАСНЫЕ ВИНА 0,75л**

Кристиан Муэкс Мерло Бордо АОС. Франция	<i>Классическое бордо с нотками вишни и чёрной смородины в аромате и вкусе. Гармоничное и сбалансированное, отлично подойдёт к мясным закускам, салатам, блюдам из говядины, утиной грудке и шашлыку.</i>	2300 руб.
Бушар Пэр э Фис Божоле АОС. Франция	<i>Свежее и приятное вино в аромате, которого выделяются тона фиалки, ириса, пиона. Подойдет к холодным мясным закускам и нежирным блюдам на гриле.</i>	2000 руб.
Бушар Пэр э Фис Бургонь Пино Нуар АОС Ла Винье. Франция	<i>Вино рубинового цвета с пурпурными отблесками. Освежающие и фруктовые ароматы с оттенками специй. Гармоничное и округлое с фруктовыми нотками и отличной структурой. Хорошо подойдет к жареной дичи, блюдам из мяса и птицы.</i>	3000 руб.
Домен Дю Вье Шен. Кот дю Рон АОС Кюве де Капусин. Франция	<i>Вино насыщенное, в меру терпкое с тонами сливы, перца и земли в аромате и вкусе. Является отличным сопровождением к мясным блюдам, блюдам на гриле и колбасным изделиям.</i>	2000 руб.
Резерв Мутон Каде АОС Сент Эмилион. Франция	<i>Насыщенное, мощное, яркое вино с ароматами дождя, леса. Вкус его полон незнакомых, но очень привлекательных нот. Станет прекрасным сопровождением к сытным горячим закускам и блюдам из красного мяса и дичи, а также к сырному ассорти и салатам из брынзы.</i>	2300 руб.
Кьянти Микельанжело. Кьянти Корси. Италия	<i>Классическое кьянти из сердца Тосканы, подарит Вам насыщенный яркий вкус и аромат, подойдет к мясным блюдам, мясу на гриле и сырам.</i>	1600 руб.
Вальполичелла Пагус. Кортеджара. Италия	<i>Интенсивно рубиново-красный цвет. В аромате фруктовый букет с ярко выраженными нотками горького миндаля и небольших красных ягод. Вкус удивительно элегантный, сухой, с легкой горчинкой и потрясающе долгим послевкусием, с нотками спелых слив и вишен. Рекомендуются к средиземноморской кухне, особенно к пасте и сезонным супам, закускам, ветчине, салями и холодной свинине.</i>	2000 руб.
Барон де Ланс Мерло VdP. Домен Монтариоль Дегрот. Франция	<i>Вино имеет насыщенный рубиновый цвет. В аромате тона красной смородины и спелой вишни. Вино округлое, с мягкими танинами и приятным фруктовым послевкусием. Гармоничное и сбалансированное, отлично подойдет к мясным закускам, салатам, блюдам из говядины, утиной грудке и шашлыку.</i>	1600 руб.

Шато Д~Арвиньи О-Медок АОС Крю Буржуа. Франция	<i>Вино темно-рубинового цвета с гранатовым отливом. Букет поражает своей сложной палитрой из ароматов черных фруктов на фоне легкой "дымки" дубовой бочки. Рекомендуется подавать к сырам и мясным блюдам.</i>	2300 руб.
--	---	--------------

#### ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА 0,75л

Терре Аллегре Треббьянко. Чело. Италия (белое)	<i>Вино бледно - соломенного цвета, с приятным ароматом и фруктовыми нотками во вкусе. Будет сочетаться с курицей, салатами и десертами.</i>	1500 руб.
Терре Аллегре Санджовезе Апули. Италия (красное)	<i>Гранатовый цвет с розоватыми оттенками. Вкус тонкий, сбалансированный, фруктовый, игристый. Рекомендуется подавать к спагетти, отварному мясу и сырам.</i>	1500 руб.

#### ВОДА 250 мл

Тоник	-	90 руб.
Пепси-Кола	-	90 руб.
Миринда	-	90 руб.
Севен Ап	-	90 руб.
Сок	-	90 руб.
Морс	-	90 руб.
Маттони вода газированная 0,33	-	120 руб.
Аквила вода негазированная 0,33	-	120 руб.
Red Bull Cola	-	220 руб.
Red Bull	-	220 руб.
Red Bull Sugarfree	-	220 руб.

#### СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ 250мл

Апельсиновый	-	230 руб.
Грейпфрутовый	-	230 руб.
Морковный	-	230 руб.
Яблочный	-	230 руб.
Ананасовый	-	230 руб.

Киви	-	230 руб.
Томатный	-	230 руб.
Сельдереевый	-	230 руб.

## **КАЛЬЯНЫ**

Молочный каприз	Кальян на молоке в сочетании табака ароматной дыни, клубники, мяты	800 руб.
Легенда классики	Классический кальян с табаком выбранным на Ваш вкус	700 руб.
Кир рояль	Кальян на шампанском и сиропе черной смородины, в сочетании с табаком лесных ягод и мяты	900 руб.
Персиковый сад	Кальян на фруктовой чаше из яблока, в сочетании табака персика, банана и винограда	1000 руб.
Похмельная гроздь	Кальян на фруктовой чаше из яблока на вине, в сочетании табака винограда и сливы	1100 руб.
Клубничный поцелуй	Кальян на фруктовой чаше из апельсина, на молоке и ликере "Бейлиз" со льдом "фрапе" в сочетании табака ароматной дыни, клубники и банана	1200 руб.
Айс-грейп	Кальян на фруктовой чаше из грейпфрута, на сухом белом крепленном вине, в сочетании с табаком апельсина и вишни	1300 руб.
Мистер Ананас	Кальян на фруктовой чаше из ананаса, на ананасовом соке и абсенте, в сочетании с табаком винограда, дыни и ананаса	1500 руб.