



GARAGE CAFÉ



любое блюдо можно взять с собой
take-out is available



скидка для владельцев карт GARAGE
discount for GARAGE cardholders

если вам противопоказаны какие-либо продукты,
предупредите об этом официанта
please let your server know if you have any food
allergies or sensitivities

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ ALL-DAY BREAKFAST

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С НЕРКОЙ | бриошь
EGGS BENEDICT WITH SALMON | brioche
620 ₺

СКРЭМБЛ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ
SCRAMBLED EGGS WITH SEASONAL MUSHROOMS
480 ₺

ОМЛЕТ | ветчина из индейки, сыр, томаты, зеленый лук
OMELET | turkey ham, cheese, tomatoes, spring onion
390 ₺

ШАКШУКА | яйца, томатный соус, зеленый лук
SHAKSHUKA | eggs, tomato sauce, spring onion
620 ₺

ЗЕЛЕНАЯ ГРЕЧКА | яйцо пашот, авокадо
GREEN BUCKWHEAT | poached egg, avocado
650 ₺

СЫРНИКИ | варенье из черной смородины и черноплодной рябины
SYRNIKI (QUARK PANCAKES) | blackcurrant and black rowanberry jam
580 ₺

РИСОВАЯ КАША | апельсин, ягоды
RICE PORRIDGE | orange, berries
480 ₺

ГРАНОЛА | йогурт, ягоды
GRANOLA | yogurt, berries
650 ₺

ЗАПЕКАНКА НА ТОПЛЕНОМ ТВОРОГЕ | мороженое, какао-соус
BAKED CURD CHEESE ZAPEKANKA | ice cream, cocoa sauce
580 ₺

КРУАССАН МИНДАЛЬНЫЙ
CROISSANT ALMOND
580 ₺

СЭНДВИЧ С ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ | маринованный
красный лук, соус спайси, соленый огурец
BEEF PASTRAMI SANDWICH | marinated red onion, spicy sauce,
salted cucumber
720 ₺

САЛАТЫ SALADS

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ОВОЩЕЙ | фета
GREEN SALAD | feta cheese
750 ₺

РОСТБИФ | шиитаке, микс-салат, имбирный соус
ROAST BEEF | shiitake, mixed salad, ginger sauce
950 ₺

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ И ТОМАТОВ | масло/сметана
TOMATO AND CUCUMBER SALAD | oil/sour cream
450 ₺

САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ | маринованный лук,
перепелиное яйцо, медово-лимонный соус
COD LIVER SALAD | marinated onion, quail egg,
honey and lemon sauce
760 ₺

САЛАТ С КУРИЦЕЙ | ореховый соус, гранат, кинза
CHICKEN SALAD | nut sauce, pomegranate, coriander
520 ₺

САЛАТ С ЖАРеныМИ МОРЕПРОДУКТАМИ | креветки,
кальмары, мидии, зеленый лук
FRIED SEAFOOD SALAD | prawns, squid, mussels, spring onion
790 ₺

САЛАТ С ПЕРЕПЕЛКОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ | соус демиглас,
малиновый дрессинг
QUAIL AND PORCINI SALAD | demi-glace sauce,
raspberry dressing
760 ₺

ЗАКУСКИ STARTERS

КАРПАЧО ИЗ УТКИ | соус из белых грибов,
апельсиновое масло, фундук, зеленый лук

DUCK CARPACCIO | porcini sauce, orange oil,
hazelnuts, spring onion

590 ₺

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА | желе из граната, сальса из авокадо,
орехово-кунжутный соус

TUNA TARTARE | pomegranate gelée, avocado salsa,
nut and sesame sauce

700 ₺

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ | желток, тархун, зеленый лук

STEAK TARTARE | egg yolk, tarragon, spring onion

680 ₺

ХУМУС | тхина, маскарпоне, фалафель, пита
HUMMUS | tahini, mascarpone, falafel, pita bread

520 ₺

ИНДЕЙКА С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА | жареные каперсы,
апельсиновое масло

TURKEY WITH TUNA SAUCE | fried capers, orange oil

560 ₺

КАРПАЧО ИЗ ЦУКИНИ | трюфель, редис, зеленый лук, пармезан
ZUCCHINI CARPACCIO | truffle, radish, spring onion, parmesan

480 ₺

ПАШТЕТ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ С ХУМУСОМ ИЗ ТЫКВЫ
лепешка роти парата, соус тартуфата, кешью

DUCK LIVER PÂTÉ WITH PUMPKIN HUMMUS | roti paratha,
tartufata sauce, cashews

570 ₺

ОВОЩИ VEGETABLES

БРОККОЛИ НА ГРИЛЕ | соус ромеско
GRILLED BROCCOLI | romesco sauce
420 ₺

ПЕЧЕНый БАКЛАЖАН | птитим, перечный соус, зеленый лук
BAKED EGGPLANT | ptitim, pepper sauce, spring onions
480 ₺

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRIES
350 ₺

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ГРИЛЕ | голландский соус,
соус из голубого сыра, зеленый лук
GRILLED CAULIFLOWER | hollandaise sauce,
blue cheese sauce, spring onion
420 ₺

СУПЫ SOUPS

СУП ИЗ ПОРЕЯ С КУРИНЫМИ СЕРДЦАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ
картофель пай, зеленый лук
LEEK SOUP WITH CHICKEN HEARTS AND TRUFFLE OIL | pai potatoes,
spring onion
680 ₺

ПОХЛЕБКА С КРЕВЕТКАМИ | крабовый бульон, зеленые овощи
SOUP WITH SHRIMP | crab broth, green vegetables
680 ₺

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ
CHICKEN MEATBALL SOUP
450 ₺

КАРРИ-СУП ИЗ МОРКОВИ | кокосовое молоко, лук фри, зеленый лук
CURRIED CARROT SOUP | coconut milk, fried onion, green onion
480 ₺

ДЛЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ FOR KIDS AND ADULTS

МАКАРОНЫ И РАГУ ИЗ ИНДЕЙКИ | овощи, сыр, бешамель
PASTA WITH A TURKEY RAGOUT | vegetables, cheese, béchamel sauce
550 ₺

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ | картофельное пюре / жареный картофель
CHICKEN PATTIES | mashed potato / fries
480 ₺

ПИЦЦА «МАРГАРИТА» | соус песто
PIZZA MARGHERITA | pesto sauce
480 ₺

ЧЕБУЗАВРЫ | кетчуп
CHEBUSAURS | ketchup
450 ₺

ГОРЯЧЕЕ MAINS

ЖАРЕНАЯ НЕРКА | кабачок
FRIED SOCKEYE SALMON | zucchini
880 ₺

КРЕВЕТКИ С ДИКИМ РИСОМ | овощи, фурикаке, зеленый лук
PRAWNS WITH WILD RICE | vegetables, furikake, spring onion
790 ₺

ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ С ПАТАУЕМ | соус демиглас, зеленый лук
VEAL FILLET WITH RATATOUILLE | demi-glace sauce, spring onion
1050 ₺

УГОЛЬНАЯ РЫБА С ОВОЩАМИ | сливочно-чесочный соус,
зеленый лук, бобы эдамаме
BLACK COD WITH VEGETABLES | garlic cream sauce,
spring onion, edamame beans
960 ₺

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ С ПОЛЕНТОЙ | грибы, пармезан
GRILLED CHICKEN BREAST WITH POLENTA | mushrooms, parmesan
880 ₺

РИСОВАЯ ЛАПША С СОУСОМ ПАД-ТАЙ | креветки,
куриное филе, кешью, зеленый лук
RICE NOODLES WITH PAD THAI SAUCE | shrimp,
chicken breast, cashews, spring onion
780 ₺

БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ | айоли
BEEF BURGER | aioli
890 ₺

СТЕЙК БАВЕТ НА ГРИЛЕ | брокколи, белые грибы, соус демиглас
GRILLED FLANK STEAK | broccoli, porcini, demi-glace sauce
980 ₺

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ | картофельное пюре со шпинатом,
сезонные грибы, зеленый лук
BEEF CHEEKS | mashed potatoes with spinach,
seasonal mushrooms, spring onion
1050 ₺

МИНИ-КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ | чесночный соус, томаты, зеленый лук
GRILLED BABY SQUID | garlic sauce, tomatoes, spring onion
650 ₺

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

САМЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ
ULTIMATE CHOCOLATE CAKE
650 ₺

МАМИН ТОРТ
ALMOND DACQUOISE
520 ₺

ТОРТ «НАПОЛЕОН»
NAPOLEON CAKE
650 ₺

ЧИЗКЕЙК БЕЗ САХАРА | шоколадный соус
SUGAR-FREE CHEESECAKE | chocolate sauce
520 ₺

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ | ванильное мороженое, карамель
APPLE PIE | vanilla ice cream, caramel
520 ₺

МЕДОВИК
HONEY CAKE
600 ₺

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ
CARROT CAKE
520 ₺

ЛИМОННЫЙ ТОРТ
LEMON CAKE
520

КЕТО-ЭСКИМО | орех – соленая карамель / кофе-ваниль
KETO ESKIMO | nut-salted caramel / coffee-vanilla
420 ₺

КОФЕ COFFEE

Фильтр-кофе / двойной фильтр-кофе	250/320 ₽
Filter coffee / Double filter coffee	
Эспрессо / двойной эспрессо Espresso / Double espresso	200/250 ₽
Американо / двойной американо	250/320 ₽
Americano / Double americano	
Капучино / большой капучино Cappuccino / Large cappuccino	370/450 ₽
Флэт уайт Flat white	390 ₽
Латте Latte	420 ₽
Латте кунжут / корица-фундук	450 ₽
Seasame latte / Cinnamon-hazelnut latte	
Матча латте Matcha latte	420 ₽
Ванильный раф / Раф тыква-карамель	450 ₽
Vanilla raf / Pumpkin-caramel raf	
Какао с зефиром Cocoa with marshmallow	400 ₽
Бамбл Bumble	680 ₽
Горячий шоколад Hot chocolate	550 ₽
Альтернативное молоко Alternative milk	80 ₽

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ BLACK TEA

Ассам / Эрл Грей / Пуэр / Золотые иглы	450 мл/ml
Assam / Earl Grey / Pu'er / Golden Needles	500 ₽

ЗЕЛЕНый ЧАЙ GREEN TEA

Сенча Гекуро / Те Гуань Инь / Цветы жасмина /	450 мл/ml
Женьшень улун / Габа улун / Асахи / Манго и лимон	500 ₽
Sencha Gekuro / Tie Guan Yin / Jasmine Flowers /	
Ginseng Oolong / Gaba Oolong / Asahi / Mango and lemon	

ДОМАШНИЙ ЧАЙ HOMEMADE TEA

Персик – маракуйя – саган-дайля	450 мл/ml
Peach-Passion Fruit-Sagan Dalya	600 ₽
Имбирный сбитень Ginger sbiten	
Облепиха Sea buckthorn	
Пуэр – черная смородина – красный базилик	
Pu'er-blackcurrant-red basil	

БЕЗ КОФЕИНА CAFFEINE-FREE

Куркума латте Turmeric latte	350 ₽
Лист шелковицы Mulberry leaf	500 ₽
Утренний купаж трав (листья ежевики и смородины, плоды боярышника и барбариса, саган-дайля)	500 ₽
Morning herbal mix (blackberry and blackcurrant leaves, haws and barberries, sagan dalya)	
Вечерний купаж трав (цветы лаванды, Melissa, шалфей, пустырник, валериана, розмарин, листья ежевики)	500 ₽
Evening herbal mix (lavender flowers, lemon balm, sage, motherwort, valerian, rosemary, blackberry leaves)	
Гречишный чай Buckwheat	500 ₽

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ И ШОТЫ

WARMING DRINKS AND SHOTS

Глинтвейн Glühwein	350 мл/ml	680 ₽
Глинтвейн безалкогольный Non-alcoholic glühwein	350 мл/ml	550 ₽
Адвокат пряный ром, ликер адвокат, специи, пломбир Advocaat spiced rum, advocaat liqueur, spices, ice cream	350 мл/ml	690 ₽
Имбирный шот кипрейный мед, грейпфрут, имбирь, чили Ginger shot Ivan chai honey, grapefruit, ginger, chili	100 мл/ml	380 ₽

ЛИМОНАДЫ LEMONADES

Ягодный Berry	360/850 мл/ml	380/900 ₽
Цитрусовый Citrus		
Черника–тимьян Blueberry–thyme		
Грейпфрут–алоэ Grapefruit–aloe	250/850 мл/ml	380/900 ₽

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

COLD DRINKS

Edis, с газом / без газа sparkling / still	500/950 мл/ml	390/490 ₽
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	330 мл/ml	350 ₽
Тоник / имбирный эль Sugar-free tonic / Ginger ale	250 мл/ml	350 ₽

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

FRESH JUICES

Яблоко / морковь / сельдерей / апельсин / грейпфрут Apple / carrot / celery / orange / grapefruit	250 мл/ml	390 ₽
--	-----------	-------

СОКИ JUICES

Яблоко–груша Apple–pear	250 мл/ml	320 ₽
Брусника Cowberry		

КОКТЕЙЛИ COCKTAILS

МИНДАЛЬ | ALMOND 790 ₺

Ликер Per Se, купажированный виски, миндальный сироп
Per Se liqueur, blended whisky, almond syrup

ГРАНАТ | POMEGRANATE 790 ₺

Джин на гранате и каламанси, два вида гранатового ликера
Pomegranate and calamansi infused gin, two types of pomegranate liqueur

ЛАВАНДА | LAVENDER 790 ₺

Лавандовый дистиллят, ликер из личи, бергамота и манго, просекко
Lavender distillate, lychee, bergamot, and mango liqueur, prosecco

ХУРМА | PERSIMMON 790 ₺

Джин на хурме и мандарине, ликер из артишока и банана
Persimmon and mandarin gin, artichoke and banana liqueur

ЯГОДЫ | BERRY 790 ₺

Beluga Noble, ликер из дикой ежевики, малиновая пена
из игристого вина, арбуз
Beluga Noble, wild blackberry liqueur, raspberry foam
from sparkling wine, watermelon

ДЫНЯ | MELON 790 ₺

Ликер из дыни, йогуртовый ликер, лаймовый кордиал, просекко
Melon liqueur, yogurt liqueur, lime cordial, prosecco

ФИАЛКА | VIOLET 790 ₺

Сухой джин, фиалковый ликер, игристое, Блю Кюрасао
Dry gin, violet liqueur, sparkling wine, blue curaçao

РИС | RICE 790 ₺







Японская рисовая водка, зеленое яблоко, личи, апельсин
Japanese rice vodka, green apple, lychee, orange

ВИШНЯ | SOUR CHERRY 790 ₺

Ром, амаретто, кордиал из какао-масла, вишни,
ананаса и розмарина
Rum, amaretto, and cocoa butter, sour cherry,
pineapple, and rosemary cordial

ВРЕМЕНА ГОДА | SEASONS OF THE YEAR 790 ₺

Сухой джин, пряная груша, мятная настойка
Dry gin, spicy pear, mint infusion

БЕЛОЕ WHITE	125 мл/мл	
Совиньон Блан де Гай-Кодзор Sauvignon Blanc de Gai-Kodzor		580 ₺
Рислинг, Поместье Голубицкое Riesling, Golubitskoe Estate		580 ₺
Кокур, Бельбек Kokur, Belbek		600 ₺
ОРАНЖЕВОЕ ORANGE	125 мл/мл	
Оранж Ркацители, Вайнкрафт Orange Rkatsiteli, WineCraft		600 ₺
РОЗОВОЕ ROSÉ	125 мл/мл	
Розе де Гай-Кодзор Rosè de Gai-Kodzor		550 ₺
КРАСНОЕ RED	125 мл/мл	
Мальбек де Гай-Кодзор Malbec de Gai-Kodzor		520 ₺
Дикари Пино Нуар, Шато Пино Dikari Pinot Noir, Chateau Pinot		700 ₺
Фрешерсть, Саперави, Жаков Fresherst Saperavi, Zhakov		650 ₺
ИГРИСТОЕ SPARKLING	125 мл/мл	
Выдержанное, Брют, Новый Свет Vyderzhannoe Brut, Novy Svet		700 ₺
Блан де Блан Тете де Шеваль, Поместье Голубицкое Blanc de Blancs Tête De Cheval, Golubitskoe Estate		640 ₺
Розе Брют Натюр, Усадьба Перовских Rosé Brut Nature, Perovskih Estate		650 ₺
Петнат Линии, Каберне, Фанагория The Lines Pet Nat Cabernet Sauvignon, Fanagoria		580 ₺
СЛАДКИЕ/КРЕПЛЕННЫЕ SWEET/FORTIFIEDWINE	75 мл/мл	
Айсвайн, Рислинг, Саук-Дере Icewine Riesling, Sauk-Dere		500 ₺
Солера, Саперави Руби, Фанагория Solera Saperavi Ruby, Fanagoria		450 ₺
Форте, Шато Кот Де Сан-Даниль Forte, Chateau Côtes de Saint Daniel		550 ₺

POM RUM

Plantation Pineapple	540 ₺
Kiyomi	540 ₺
Boukman	700 ₺
Засара 23 у.о.	1250 ₺
Havana Club Añejo 7 у.о.	540 ₺
Botucal Reserva Exclusiva	700 ₺

ВИСКИ WHISKEY

Monkey Shoulder	750 ₺
Bladnoch 10 у.о.	950 ₺
Balvenie 15 у.о.	1700 ₺
Macallan 18 у.о.	2100 ₺
Talisker 10 у.о.	1050 ₺
Lagavulin 16 у.о.	1300 ₺
Hinch	550 ₺
Makers Mark	700 ₺
Sazerac Rye	740 ₺
Gelston's 12 у.о.	800 ₺
Hibiki Japanese Harmony	950 ₺
The Glenlivet 12 у.о.	760 ₺
Glenmorangie 12 у.о.	950 ₺
Glenfiddich 21 у.о.	2500 ₺
Elijah Craig	800 ₺
Arran 10 у.о.	2250 ₺

ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ TEQUILA AND MEZCAL

Agavita Blanco	450 ₺
Lokita Blanco	550 ₺
Arette Reposado	1150 ₺
Milagro Añejo	900 ₺
Mezcal Koch Ensemble	760 ₺
Derrumbes Durango	750 ₺
Espolon Blanco	480 ₺

ДЖИН GIN

Nordes	620 ₺
Tenjaku	590 ₺
Neroli Gin	670 ₺
Aqva Luce	780 ₺
Darnley's	650 ₺
Sipsmith	750 ₺
Tanqueray № 10	700 ₺
Hendrick's	980 ₺

ВОДКА VODKA

Beluga Noble	380 ₺
Beluga Transatlantic Racing	400 ₺
Beluga Allure	700 ₺
Beluga Gold Line	900 ₺

АМАРО, НАСТОЙКИ И ЛИКЕРЫ **AMARO, BITTERS, AND LIQUEURS**

Beluga Hunting Berry	300 ₺
Beluga Hunting Herbal	300 ₺
Amaro Montenegro	480 ₺
Fernet-Branca	480 ₺
Branca Menta	480 ₺
Amaro China	600 ₺
Сунар	450 ₺
Suze	450 ₺
Chartreuse Jaune	500 ₺
Amaro Gentile Mazzetti d'Altavilla	550 ₺
Домашний лимончелло Homemade limoncello	420 ₺
Настойка на Beluga Noble, черной смородине и черноплодной рябине Infusion of Beluga Noble, blackcurrant, and black rowanberry	420 ₺
Настойка на Beluga Noble, пыльце и розмариновом меде Infusion of Beluga Noble, pollen, and rosemary honey	420 ₺
Настойка на Beluga Noble и красных ягодах Infusion of Beluga Noble and red berries	420 ₺
Настойка на Beluga Noble и бруснике Infusion of Beluga Noble and cowberry	420 ₺

ПИВО BEER

330 мл/ml

Port Pilsner	490 ₺
White Nights	490 ₺
Summer Garden	490 ₺
Lockdown IPA	490 ₺
Exit.	490 ₺

СИДР CIDER

Сидр клубничный, сладкий Strawberry cider, sweet	490 ₺
Сидр яблочный, полусухой Apple cider, semi-sweet	490 ₺
Сидр яблочный, сухой Apple cider, dry	500 ₺

**ОБЕД ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ
БИБЛИОТЕКИ**
LUNCH FOR LIBRARY VISITORS
850 ₺

ДВА БЛЮДА
ИЛИ ОДНО БЛЮДО + БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК
TWO COURSES
OR ONE COURSE + NON-ALCOHOLIC DRINK

ПОНЕДЕЛЬНИК | MONDAY

ХУМУС | ТХИНА, МАСКАРПОНЕ, ФАЛАФЕЛЬ, ПИТА
HUMMUS | TAHINI, MASCARPONE, FALAFEL, PITA BREAD

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRIES

ВТОРНИК | TUESDAY

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ И ТОМАТОВ | МАСЛО/СМЕТАНА
TOMATO AND CUCUMBER SALAD | OIL/SOUR CREAM

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ | КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ / ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
CHICKEN PATTIES | MASHED POTATOES / FRIES

СРЕДА | WEDNESDAY

МАКАРОНЫ И РАГУ ИЗ ИНДЕЙКИ | ОВОЩИ, СЫР, БЕШАМЕЛЬ
PASTA WITH A TURKEY RAGOUT | VEGETABLES, CHEESE,
BÉCHAMEL SAUCE

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ
CHICKEN MEATBALL SOUP

ЧЕТВЕРГ | THURSDAY

ИНДЕЙКА С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА | ЖАРЕННЫЕ КАПЕРСЫ,
АПЕЛЬСИНОВОЕ МАСЛО
TURKEY WITH TUNA SAUCE | FRIED CAPERS, ORANGE OIL

ПИЦЦА «МАРГАРИТА» | СОУС ПЕСТО
PIZZA MARGHERITA | PESTO SAUCE

ПЯТНИЦА | FRIDAY

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ | КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ / ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
CHICKEN PATTIES | MASHED POTATOES / FRIES

КАРПАЧЧО ИЗ ЦУКИНИ | ТРЮФЕЛЬ, РЕДИС, ЗЕЛЕНЬИЙ ЛУК, ПАРМЕЗАН
ZUCCHINI CARPACCIO | TRUFFLE, RADISH, SPRING ONION, PARMESAN

СУББОТА | SATURDAY

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ
CHICKEN MEATBALL SOUP

ПЕЧЕНЫЙ БАКЛАЖАН | ПТИТИМ, ПЕРЕЧНЫЙ СОУС, ЗЕЛЕНЬИЙ ЛУК
BAKED EGGPLANT | PTITIM, PEPPER SAUCE, SPRING ONION

ВОСКРЕСЕНЬЕ | SUNDAY

ИНДЕЙКА С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА | ЖАРЕННЫЕ КАПЕРСЫ,
АПЕЛЬСИНОВОЕ МАСЛО
TURKEY WITH TUNA SAUCE | FRIED CAPERS, ORANGE OIL

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRIES