|  |
| --- |
|  ***Холодные закуски*** |
|  |  |
| ***Ассорти рыбное*** | ***151,500*** |
| *(ароматные ломтики скумбрии х/к в сочетании с нежным филе семги, масляной подкопченной рыбки, палтусом х/к, кальмаром х/к, лимоном и зеленью)* |   | *250/20* |
| ***Ассорти овощное*** | ***53,150*** |
| *(спелые и сочные томаты с хрустящими огурчиками и ароматным сладким перцем и острым хреном)* |   | *300/30* |
| ***Бутерброд с икрой*** | ***46,850*** |
| *(хрустящая мини-булочка с нежным сливочным маслицем и восхитительной лососевой икоркой)* |  | *30/15/5* |
| ***Сельдь с картофелем*** | ***62,900*** |
| *(нежное филе прибалтийской сельди в сочетании с отварной картошечкой, ароматным маринованным лучком)* |  | *200/100/100* |
| ***Лизень с агурком и хреном*** | ***66,200*** |
| *(нежный язычок с маринованным огурчиком и ядреным хреном)* |  | *150/50/20* |
| ***Ассорти мясное*** | ***83,850*** |
| *(ароматный мясной ряд из нежной ветчины, копченой колбаски и сыровяленого мясца, бекон в сочетании с острым хреном)* |  | *200/20* |
| ***Доска «Панский Лямус»*** | ***214,250*** |
| *(оригинальное сочетание мясных вкусов, собранных на одной доске: строганина из свинины, ароматное сыровяленое мясо и колбаска с/к, нежносоленое сальце, бекон и карбонад, картофелем и маринованным лучком)* |  | *570/100/50* |
| ***Трубочки из ветчины с хреном*** | ***43,350*** |
| *(сочные и ароматные рулетики из ветчины, фаршированные жгучим соусом хрен и нежной сметанкой)* |  | *150/10* |
| ***Малосольный агурок с салам и гренками*** | ***80,100*** |
| *(малосоленый огурчик с домашним сальцем и гренками из черного хлеба)* |  | *200/100/50* |
| ***Грибное лукошко*** | ***80,600*** |
| *(совершенно изумительное сочетание лесных маринованных грибочков: опят, маслят, вешенок и груздей, приправленных салатной заправкой и ароматным лучком)* |  | *150/10* |
| ***Маринованная закуска "Хатняя"*** | ***48,200*** |
| *(замечательное сочетание маринованной капусточки, пряной моркови, помидоров черри, маринованных огурчиков, маринованного перчика)* |  | *250* |
|  |  |
| ***Салаты*** | *(гр)* |
|  |  |
| ***Салат «Барин – Боярин»*** | ***80,300*** |
| *(золотистый, обжаренный картофель с ароматным свежим огурчиком, нежной слабосоленой форелью и отварным яйцом, красной лососевой икоркой, заправленный вкуснейшим майонезом)* |  | *220* |
| ***Салат «Литовский пан»*** |  | ***79,400*** |
| *(восхитительный салат из морепродуктов с рассыпчатым рисом, спелыми овощами, хрустящими листьями салата, семги слабосоленой, заправленный фирменной салатной заправкой)* |  | *240* |
|  ***Салат «Купалинка»***  |  | ***56,900*** |
| *(тонкий вкус пряного салата, приготовленного из куриного филе, пряной моркови, маринованных огурчиков, обжаренных шампиньонов, репчатого лучка, сладкого перчика и сливочного сыра, под оригинальной оливковой заправкой)* |  | *190* |
| ***Салат «Тарасовы басни»*** | ***61,600*** |
| *(изумительное сочетание сочных и спелых овощей с нежным куриным филе, ароматным сыровяленым мясцем, заправленные фирменной салатной заправкой с пикантным репчатым лучком)* |  | *230* |
| ***Салат «Холостяцкий»*** |  | ***84,100*** |
| *(сытный салат, приготовленный из обжаренной говядины, сочных овощей, хрустящего маринованного огурчика, ароматного лучка, сливочного сыра, проростков злаков, заправленный фирменным майонезом и оформленный на оригинальной кукурузной подушке)* |  | *250* |
| ***Салат «Паночка»***  |  | ***63,200*** |
| *(нежный салат, приготовленный из куриного ароматного филе, в сочетании с мясом краба, сухофруктов, консервированного персика, свежего перчика, грецкого ореха, заправленный майонезом)* |  | *210* |
| ***Салат «Еланка»***  |  | ***73,000*** |
| *(сытный мясной салат, приготовленный из куриного филе, ароматной ветчины, нежного язычка, в сочетании с обжаренными шампиньонами, свежими и маринованными огурцами, заправленный майонезом и оформленный тонкой соленой соломкой и маринованным томатом «Черри»)* |  | *320* |
| ***Салат «Овощной с сыром»*** | ***39,500*** |
| *(спелые томаты, хрустящие огурчики и ароматный сладкий перец, заправленные фирменной салатной заправкой с нежным сливочным сыром)* |  | *185* |
| ***Салат «Вершки и корешки»***  |  | ***42,800*** |
| *(легкий овощной салат, приготовленный из сочных томатов, хрустящих огурчиков, ароматного перца, нежной капусты, заправленный фирменной салатной заправкой и оформленный на оригинальной кукурузной подушке)* |  | *220* |
|  ***Салат «Каприз»***  |  | ***62,150*** |
| *(изумительное сочетание сочного куриного филе, свининки, ароматной ветчины, маринованных грибных деликатесов, заправленных нежным майонезом)* |  | *150* |
|  ***Салат из языка с сыром*** |  | ***37,450*** |
| *(нежный отварной язычок со спелыми сочными томатами, репчатым лучком, майонезом, тертым яйцом и сливочным сыром)* |  | *150* |
| ***Салат «Мечта биндюжника»***  |  | ***76,350*** |
| *(сытный слоеный салат из рассыпчатого риса, нежной печени трески, отварного яйца под майонезом, украшенный королевскими креветками в маринаде)* |  | *270* |
|  |  |
| ***Супы***  | *(гр)* |
|  |  |
| ***Борщ «Деревенский»*** | ***40,900*** |
| *(суп, приготовленный как дома, на мясном бульоне со свеклой, свежей капусточкой, обжаренным лучком и морковочкой. Подается в глиняной чашке с мясом говядины, свинины и нежной сметанкой)* |  | *250/30/2* |
| ***Суп-крем из бабушкиной печки в хлебной чашке*** | ***59,600*** |
| *(изысканный суп-крем, приготовленный в режиме русской печки из куриного филе и сочной свинины, ароматного корня сельдерея и нежного сливочного масла. Подаётся в румяной хлебной чашке собственного производства)* |  | *300/250/20* |
| ***Щи зеленые из шпината*** | ***43,900*** |
| *(интересный и легкий супчик, приготовленный на курином бульоне со шпинатом, обжаренным лучком, свежим картофелем. Подается в глиняной чашке с яйцом, куриным филе и нежной сметанкой)* |  | *250/20/20/10* |
| ***Уха «Барская»*** | ***66,000*** |
| *(поистине богатая уха, приготовленная из двух видов рыб (семги и хека), в сочетании с картошечкой, помидорчиками, лучком и морковочкой, приправленная красной икоркой)* |  | *280/5* |
|  |  |
| ***Горячие закуски*** | *(гр)* |
| ***Блинчики с икрой*** | ***156,300*** |
| *(румяные, тонкие блинчики с великолепной лососевой икоркой, политые при подаче сливочным маслицем)* |  | *150/60/10* |
| ***Блинчики с ветчиной и сыром*** | ***57,500*** |
| *(румяные тонкие блинчики, фаршированные ароматной сочной ветчиной и нежным сливочным сыром, обжаренные на сливочном маслице)* |  | *255* |
| ***Блинчики с грибами и сыром*** | ***30,100*** |
| *(румяные тонкие блинчики, фаршированные ароматными и сочными шампиньонами с обжаренным репчатым лучком и нежным сливочным сыром)* |  | *260* |
| ***Яичница-глазунья с беконом*** | ***41,200*** |
| *(чугунная сковородочка с обжаренным ароматным беконом, запеченным под деревенскими куриными яйцами)* |  | *280* |
| ***Омлет натуральный с беконом*** | ***53,100*** |
| *(нежный омлет из куриных яиц, с ароматным сочным беконом, свежим помидором, приготовленный в режиме русской печки)* |  | *330* |
| ***Пивные закуски*** | *(гр)* |
| ***Пивная закуска «Завтрак пивовара»*** | ***17,100*** |
| *(чесночно-сырные палочки из солода пивного дробленного с острыми специями)* |  | *100* |
| ***Рыбная тарелочка*** | ***79,600*** |
| *(сочетание нежного подкопченного кальмара и скумбрии х/к)* |  | *200/10* |
| ***Креветки к пиву*** | ***116,150*** |
| *(отварные нежные креветки с ароматными приправами)* |  | *150* |
| ***Куриные чипсы к пиву*** | ***66,200*** |
| *(румяные ломтики куриного филе, маринованные в ароматных специях, томатном соусе и панированные в сухарях)* |  | *150* |
| ***Куриные крылышки, маринованные в остром соусе*** | ***72,400*** |
| *(сочные куриные крылышки, маринованные в остром томатном соусе с добавлением ароматных специй)* |  | *350/40/20* |
| ***Сырные шарики к пиву*** | ***58,300*** |
| *(золотистые сырные шарики, приготовленные с добавлением ароматного чеснока и жгучего красного перца)* |  | *200* |
| ***Пивная закуска «Ассорти из орехов»*** |  | ***75,600*** |
| *(арахис жареный соленый «BEERka», арахис в оболочке «Сыр и лук», фисташки жареные соленые «BEERka»)* |  | *186* |
|  |  |
| ***Горячие блюда из мяса*** |  |
| ***Сковородка мясная*** | ***219,400*** |
| *(восхитительная мясная сковородка для большой компании, сочетающая в себе широкий мясной ряд из стейков свинины на косточке, куриных крылышек, колбаски от Панаса, печеночной колбаски и припущенной цветной капусты с брокколи)* |  | *600* |
| ***Великий «Разколбас»*** | ***199,700*** |
| *(изумительные колбаски собственного производства для дружной компании. Вас порадуют своим вкусом колбаски из говядины, свинины, свинины с куриным филе, куриной печени, картофельные с сальцем)* |  | *600* |
| ***Тещин чугунок*** | ***114,800*** |
| *(превосходное блюдо, приготовленное в чугунке с картофелем, сочной свининой и говядиной, лисичками, обжаренным лучком и нежным соусом)* |  | *400* |
| ***Мясное угощенье тетки Авдотьи*** | ***170,650*** |
| *(мясной горшочек, приготовленный с говядиной, нежным куриным филе, ароматной ветчиной, спелыми овощами и отварным картофелем, томленный в сметанке под нежным сливочным сыром)* |  | *600* |
| ***Мясо по – Барски*** | ***96,950*** |
| *(нежный и сочный стейк из говядины, запеченный под ароматными шампиньонами, обжаренным лучком, спелыми томатами с нежным белым соусом и сливочным сыром, гарнированное спелыми, сочными овощами)* |  | *220/75* |
| ***Медальон из говядины*** | ***91,550*** |
| *(нежный и сочный стейк из говядины, маринованный в ароматных специях, горчице и цветочном меде, обжаренный до румяной корочки)* |  | *140/10* |
| ***Стейк из свинины на косточке*** | ***107,150*** |
| *(румяный свиной стейк на косточке, маринованный в ароматных специях и обжаренный до хрустящей корочки, гарнированный хрустящим огурчиком и сочным томатом)* |  | *190/40* |
| ***Свинина «Смакота»*** | ***119,900*** |
|  *(медальоны из корейки маринованные и обжаренные в ароматных специях, меде и горчице в сочетании с тушенной маринованной капусточкой. Медальоны подаются с пикантным луковым соусом и золотистым картофелем по-деревенски)* | *200/150/50* |
| ***Шницель из свинины «Сиротская доля»***  | ***212,200*** |
| *(сочная отбивная из свинины в золотистой панировке с картофельными чипсами, приправленными чесночком. Блюдо подается с острым соусом к мясу и свежими овощами)* | *400/100/50* |
| ***Говядина с вишневым соусом*** | ***171,500*** |
| *(сочный говяжий медальон в сочетании с томлеными баклажанами, под ароматным вишневым соусом и эффектно поданный в пламени горящего коньяка)* |  | *400* |
| ***«Тещин язык»*** | ***115,800*** |
| *(нежный говяжий язычок, припущенный в благородном красном вине, на подушке из обжаренных томатов с картофелем пай и обожженный в пламени коньяка)*  |  | *350* |
| ***«Пастушья сумка»*** | ***96,200*** |
| *(нежная начинка из овощей, грибов, домашней колбаски и бекона, завернутая в омлетные блинчики, подается в чугунной сковородке)*  |  | *530* |
|  |  |
| ***Блюда из птицы*** |  |
|  |  |
| ***Соседская курочка в слоеном конвертике*** | ***94,600*** |
| *(изумительное куриное филе, фаршированное нежным сливочным сыром, ароматными шампиньонами, обжаренным лучком, сливочным маслицем, завернутое в слоеное тесто и запеченное до румяной корочки)* |  | *340* |
| ***Филе птицы под белым соусом*** | ***53,850*** |
| *(сочная и нежная куриная грудка, тонко нарезанная и обжаренная на сливочном масле с золотистым лучком и запеченная под белым соусом и сливочным сыром)*  |  | *170* |
| ***Филе «Андрэевы прысмаки»***  | ***93,950*** |
| *(сочное куриное филе в сочетании с ароматным беконом и спелыми овощами, запеченное в фольге с добавлением соевого соуса)* |  | *300* |
| ***Куриная грудка по-воеводски*** | ***105,900*** |
| *(оригинальное сочетание куриной грудки с ароматным беконом, шампиньонами, спелыми овощами, тушенные в деревенском чугунке и запеченные под сливочным сыром)* |  *420* |
|  |  |
| ***Блюда из рыбы*** |  |
|  |  |
| ***Рыбка в чугунке «Тихая затока»*** | ***71,200*** |
| *(нежное филе хека, обжаренное в специях, ароматный лучок и морковочка, припущенная цветная капусточка, томленные в белом соусе и запеченные под сырно-яичной массой с грецкими орехами)* |  | *400* |
| ***Стейк из семги*** | ***127,200*** |
| *(восхитительный стейк из семги, приготовленный в ароматных специях и маринованный с добавлением сока лимона, гарнируется свежим огурцом и долькой лимона)* |  | *175/20/10* |
| ***Рыбные рулетики рыбака Захара*** | ***95,300*** |
| *(сочные рулетики из филе хека с ароматными специями, фаршированные обжаренными луком и морковью, нежными шампиньонами, сливочным сыром. Подаются с ореховым соусом и долькой лимона)* | *310/70/20* |
| ***Рыба «Ужин латышского контрабандиста»*** | ***84,950*** |
| *(запеченная тушка скумбрии с оливковым маслом и душистыми специями. Подается с долькой лимона)* | *250/20* |
|  |  |
| ***Горячие блюда из картофеля*** | *(гр)* |
|  |  |
| ***Бабка картофельная в чугунке*** | ***94,650*** |
| *(восхитительная картофельная бабка, приготовленная с ароматными лисичками, обжаренным лучком и свиными шкварками с добавлением нежной сметанки)* |  | *450* |
| ***Клецки с мясом*** | ***90,150*** |
| *(сочные картофельные клецки, фаршированные ароматными свиными шкварками с обжаренным лучком, приготовленные на водяной бане. Подаются со шкварками и нежной сметанкой)* |  | *360/60/100* |
| ***Драники со шкварками*** | ***69,250*** |
| *(золотистые картофельные оладушки, приготовленные с сочными шкварками из свинины, подаются с нежной сметанкой)* |  | *280/100* |
| ***Драники «Шляхецкие» с форелью*** | ***76,400*** |
| *(золотистые картофельные оладушки, уложенные слоями с золотистым лучком, обжаренной слабосоленой форелью и пропитанные оригинальным соусом)* |  | *500* |
| ***Драники «Куркуля»*** | ***128,450*** |
| *(сочная отбивная из свинины в картофельных оладьях с сыром, томатом и сметаной)* |  | *450/100* |
| ***«Гаспадарская ежа»***  | ***97,450*** |
| *(золотистые картофельные блинчики в сочетании с ароматными сочными колбасками и свининкой, под нежным белым соусом с шампиньонами и обжаренным лучком)* |  | *300/150/80* |
| ***Большой дерун с мясной прижанной***  | ***123,550*** |
| *(огромный картофельный драник, с изумительной мясной начинкой: приготовленной из сочной свинины, ароматной колбаски, нежного куриного филе, с добавлением шампиньонов, золотистого лучка; запеченный под сметаной)* |  | *640* |
| ***Картофель, жаренный со шкварками***  | ***53,350*** |
| *(румяный картофель, жаренный с сочными свиными шкварками с добавлением ароматных специй, гарнированный спелыми томатами, хрустящими огурчиками и ароматным сладким перцем)*  |  | *150/50/75* |
| ***Бульба-пицца с беконом***  | ***101,600*** |
| *(изумительно нежная картофельная основа, запеченная с сочным перчиком и ароматным беконом, с добавлением обжаренного лучка и шампиньонов, под сливочным сыром)* |  | *550* |
| ***Бульба-пицца с домашней колбаской***  | ***120,400*** |
| *(изумительно нежная картофельная основа, запеченная с самодельной колбаской, сочным перчиком и шампиньонами, под сливочным сыром)* |  | *550* |
| ***Бульба-пицца с салями***  | ***103,050*** |
| *(ароматная бульба-пицца, приготовленная из нежной картофельной основы, запеченная с сочным перчиком, ароматной колбаской, спелым томатом, шампиньонами, под сливочным сыром)* |  | *550* |
| ***Бульба-пицца с грибами***  | ***104,550*** |
| *(изумительно нежная картофельная основа, запеченная с сочными и спелыми овощами и шампиньонами, под сливочным сыром)* |  | *550* |
|  |  |
| ***Гарниры*** | *(гр)* |
|  |  |
| ***Картофель, запеченный в фольге*** | ***50,450*** |
| *(запеченный в фольге отварной картофель, приправленный ароматными специями и нежным сливочным маслом с сыром, гарнируется спелыми томатами, хрустящими огурчиками и ароматным сладким перцем)* |  | *360/75* |
| ***Картофель фри*** | ***41,500*** |
| *(золотистая картофельная соломка, обжаренная в растительном масле, гарнированная спелыми томатами, хрустящим огурчиком и ароматным сладким перцем)* |  | *200/75* |
| ***Картофель жареный по – деревенски*** | ***44,300*** |
| *(румяные картофельные дольки в кожуре, приправленные ароматными специями, обжаренные в растительном масле и гарнированные спелыми томатами, хрустящими огурчиками и сладким перцем)* |  | *250/75* |
| ***Картофель жареный с луком и грибами*** | ***52,500*** |
| *(румяный картофель, жаренный с шампиньонами и репчатым лучком. Подается со спелыми томатами, огурчиками и сладким перцем)* |  | *300/75* |
| ***Овощной букет*** | ***31,200*** |
| *(спелые и сочные овощи, крупно нарезанные и заправленные фирменной салатной заправкой и репчатым луком)* |  | *150* |
| ***Овощи запеченные*** | ***66,100*** |
| *(оригинальный набор запеченных в сладком перце овощей, заправленных салатной заправкой и соевым соусом)* |  | *280* |
| ***Рис с запеченными овощами*** | ***60,900*** |
| *(рассыпчатый рис в сочетании с запеченными овощами в сладком перце, заправленный соевым соусом)* |  | *300* |
|  |  |  |
| ***Хлебобулочные изделия***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Мини-булочка с чесночной начинкой*** | ***8,800*** |
|  | *55* |
| ***Мини-булочка*** | ***5,600*** |
|  | *45* |
| ***Хлеб ржаной***  | ***4,400*** |
|  | *50* |
| ***Хлебушек с кунжутом*** | ***6,400*** |
|  | *65* |
| ***Слоеный пирожок с яблочной начинкой*** | ***14,650*** |
|  | *85* |

***Соусы*** |
| ***Хрен «Боярский»*** | ***9,400*** |
|  | *50* |
| ***Соус к мясу*** | ***14,700*** |
| *(оригинальное сочетание майонеза, кетчупа, с тонким вкусом свежей зелени и чеснока)* | *50* |
| ***Соус к птице*** | ***19,600*** |
| *(нежный белый соус с маринованными огурчиками, пикантным перчиком, с тонким вкусом свежей зелени и майонеза)* | *50* |
| ***Соус к рыбе*** | ***22,700*** |
| *(ароматная оливковая заправка с нежной сметанкой и майонезом, с добавлением сока лимона, маринованного огурчика и с тонким вкусом свежей зелени и чеснока)* | *50* |
| ***Соус сырный*** | ***26,600*** |
| *(ароматная оливковая заправка, с нежным сливочным сыром и душистой зеленью)* | *50* |
| ***Соус чесночный*** | ***10,800*** |
| *(восхитительно нежный майонез со жгучим чесночком и ароматной свежей зеленью)* | *50* |
| ***Горчица Баварская*** | ***4,950*** |
|  | *50* |
| ***Кетчуп томатный*** | ***3,200*** |
|  | *50* |
| ***Майонез 62% Люкс*** | ***5,900*** |
|  | *50* |
| ***Сметана 24%*** | ***10,300*** |
|  | *100* |
| ***Масло сливочное*** | ***13,350*** |
|  | *50* |
| ***Сладкие блюда*** |
| ***Мороженое пломбир*** | ***29,800*** |
|  | *150* |
| ***Ассорти из мороженого*** | ***29,800*** |
| *(интересное сочетание вкусов мороженого с клубникой, мороженого с шоколадом и мороженого с ванилью. По желанию можно заказать сироп)* |  | *150* |
| ***Мороженое белое с темным горячим шоколадом*** | ***42,500*** |
| *(ароматное ванильное мороженое, политое горячим темным шоколадом)* |  | *160* |
| ***Мороженое «Зимняя вишня»*** | ***29,700*** |
| *(нежное мороженое пломбир с ванилином в сочетании с ароматным вишневым соусом, посыпанное грецким орехом)* |  | *140* |
| ***Мороженое «Клубничная фантазия»***  | ***27,800*** |
| *(клубничное мороженое в сочетании с ароматным клубничным соусом и целыми ягодками клубники)* |  | *150* |
| ***Мороженое шоколадное с черносливом***  | ***24,200*** |
| *(оригинальное сочетание шоколадного мороженого с черносливом)* |  | *120* |
| ***Фруктовый каприз с клубничным соусом*** | ***31,400*** |
| *(оригинальное сочетание сочных и спелых фруктов с ванильным мороженым под ароматным клубничным соусом)* |  | *170* |
| ***Яблоки, запеченные с медом*** | ***25,700*** |
| *(изумительная пара вкусов в одном десерте: яблоко, запеченное с вишней и медом. Шарм десерту придает посыпка из сахарной пудры)* |   | *250* |
| ***Десерт «Фруктовая слойка» со вкусом корицы*** | ***28,200*** |
| *(воздушное слоеное тесто с ароматной фруктовой начинкой из винограда, груши и яблока с добавлением корицы)* |  | *160* |
| ***Молочные коктейли*** |
| ***Коктейль молочный с сиропом «Curacao Blue»*** | ***22,050*** |
| ***(мороженое, молоко, сироп «Curacao Blue»)*** |  | *300* |
| ***Коктейль молочный с сиропом «Grenadine»*** | ***20,750*** |
| ***(мороженое, молоко, сироп «Grenadine»)*** |  | *300* |
| ***Коктейль молочный с сиропом «Кокос»*** | ***22,050*** |
| ***(мороженое, молоко, сироп «Кокос»)*** |  | *300* |
| ***Клубничный коктейль*** | ***24,900*** |
| ***(мороженое, молоко, соус клубничный)*** |  | *300* |
| ***Вишневый коктейль*** | ***22,650*** |
| ***(мороженое, молоко, соус вишневый)*** |  | *300* |
| ***ЧАЙНАЯ КАРТА*** |  |
|  |  |
| ***Чай черный байховый «Гармония»*** | ***29,650*** |
|  | *9/800* |
| ***Чай черный байховый «Гармония» (френч – пресс)*** | ***13,200*** |
|  | *4/350* |
| ***Чай «Перечная мята»***  | ***39,100*** |
|  | *9/800* |
| ***Чай «Перечная мята» (френч – пресс)*** | ***17,400*** |
|  | *4/350* |
| ***Чай черный со вкусом бергамота***  | ***23,300*** |
|  | *9/800* |
| ***Чай черный со вкусом бергамота (френч – пресс)*** | ***10,350*** |
|  | *4/350* |
| ***Чай фруктовый «Красный дракон»*** | ***30,900*** |
|  | *9/800* |
| ***Чай фруктовый «Красный дракон» (френч – пресс)*** | ***13,700*** |
|  | *4/350* |
| ***Чай черный цейлонский*** | ***31,600*** |
|  | *9/800* |
| ***Чай черный цейлонский (френч – пресс)*** | ***14,050*** |
|  | *4/350* |
| ***Чай зеленый китайский*** | ***38,900*** |
|  | *9/800* |
| ***Чай зеленый китайский (френч – пресс)*** | ***19,400*** |
|  | *4/350* |
| ***Чай зеленый с жасмином*** | ***36,950*** |
|  | *9/800* |
| ***Чай зеленый с жасмином (френч – пресс)*** | ***16,400*** |
|  | *4/350* |
| ***Чай зеленый «Ароматы Востока»*** | ***28,200*** |
|  | *9/800* |
| ***Чай зеленый «Ароматы Востока» (френч – пресс)*** | ***12,550*** |
|  | *4/350* |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |