

# BARABULKA

**МЕНЮ**



# ДОСТАВИМ

СКВОЗЬ ПОЛЯ И ОКЕАНЫ!



# СВЕЖЕЕ

## ГОСТЕПРИИМСТВО

Окрошка с сыровяленой  
курочкой 300/25 г **350.-**

Окрошка с ветчиной 300/25 г **350.-**

Морская закуска с кальмаром,  
креветками и пряным томатным  
соусом 245 г **595.-**

Салат из сезонных томатов  
с сербской брынзой и орехами 260 г **385.-**

Хрустящие чили-баклажаны со  
страчателлой и вялеными томатами 200 г **465.-**

Татаки из форели с апельсином  
и соусом понзу 155 г **680.-**



# ОСВЕЖАЯ ДУШУ И ТЕЛО

**Лимонад**  
**«Дыня - Мята - Мандарин»** 250 мл 320.-

дыня/мандарин пюре/мята кордиал  
содовая

**Лимонад**  
**«Крыжовник - Каламанси»** 250 мл 320.-

пюре крыжовника/каламанси/  
лаймовый кордиал

**Смузи «Дыня - Ананас»** 250 мл 320.-

дыня/ананас/мята/лёд

**Смузи «Арбуз - Банан»** 250 мл 320.-

арбуз/банан/лимон кордиал/лёд

**Бамбл**  
**«Малина - Красный апельсин»** 250 мл 320.-

пюре малины/сок красного апельсина/  
эспрессо

**Айс-ти**  
**«Вишневый ройбуш с грушей»** 300 мл 320.-

ройбуш/груша/вишня/  
пена малина-алоэ

**Сангрия «Пенелопа Крус»** 200 мл 420.-

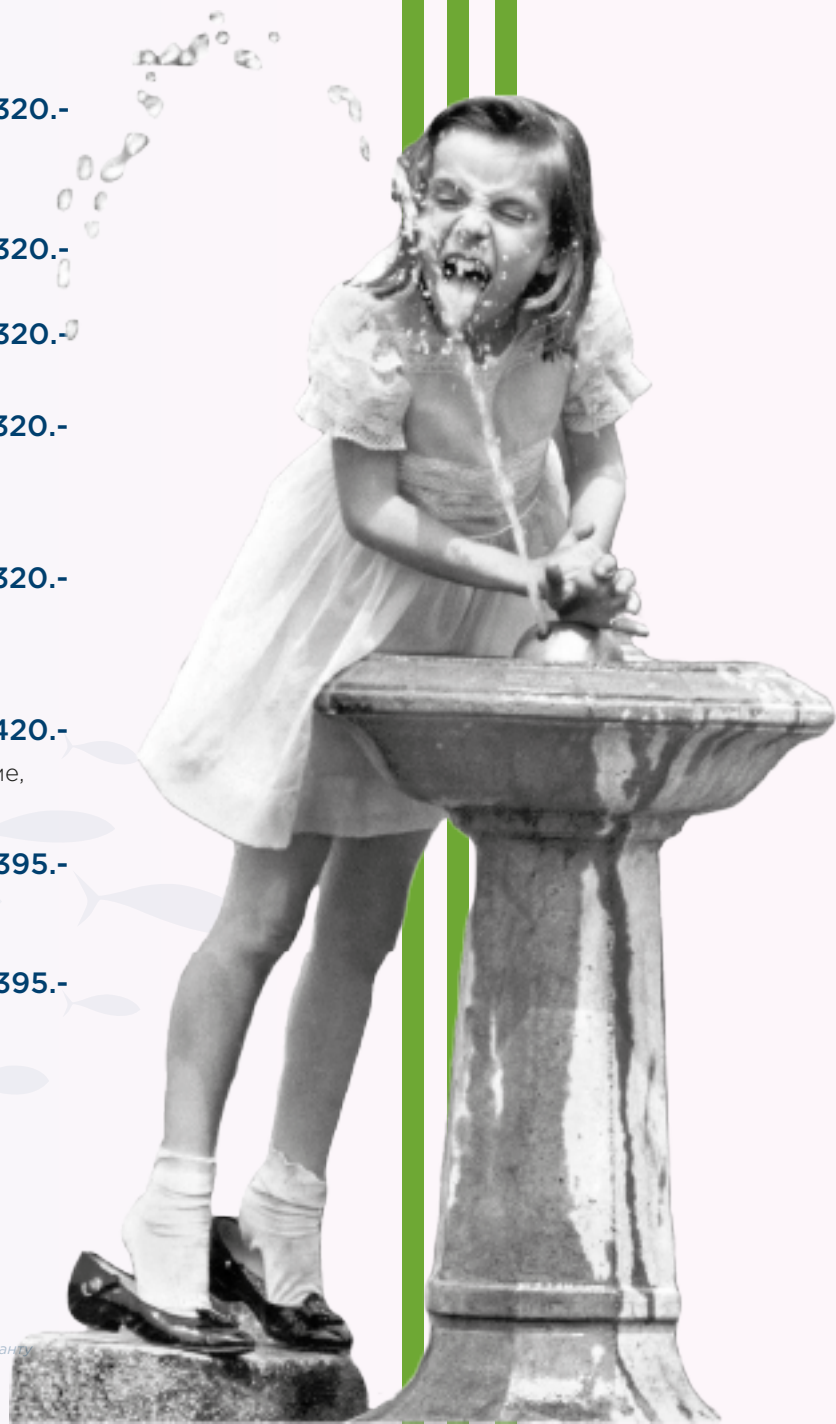
вино мускат/шардоне/джин на каффир - лайме,  
пюре ежевики/лемонграсс

**Джин - тоник «От Райана»** 220 мл 395.-

микс джинов/ликер арбуз/ кордиал арбуз  
лайм/тоник

**Хайбол «Доктор Пеппер»** 220 мл 395.-

виски на вишне/ликер черри - бренди/  
кока-кола



# ХО ЛОД НЫЕ

## ЗАКУСКИ

*не спеши - закуску закажи*



Садовые овощи  
с соусом дзадзики

*Томаты черри, цветная капуста, огурец,  
сельдерей, морковь, болгарский перец*

370/30 г **495.-**

Ассорти из сыров  
с сезонной ягодой

*Дор Блю, Пармезан, Чеддер, Камамбер,  
сыр с трюфелем и сезонной ягодой*

180/20 г **890.-**

Тартар из телятины  
с трюфельным муссом

180 г **655.-**

Битые огурцы  
с древесными грибами

250 г **455.-**

Паштет из печени цыпленка  
с яблоком и бергамотом

190 г **410.-**

Карпаччо из ростбифа  
с соусом из тунца

*Нежнейший ростбиф с соусом на основе  
тунца с трюфелем, каперсами и пармезаном*

120 г **595.-**

Севиче из лосося

*Маринованный лосось с огурцом и  
сезонной ягодой под паназиатским соусом*

160 г **795.-**

Севиче из томатов  
и арбуза с травами

*Розовые томаты с арбузом, рукколой  
и орехами с пикантной заправкой*

200 г **380.-**

Перец "Рамиро" с брынзой  
и соусом "Тоннато"

*Сладкий перец с соусом на основе тунца,  
брынзой и пармезаном*

150 г **495.-**

Брускетта со страчателлой,  
томатами и гуакомоле

*Хрустящая чибатта с гуакомоле,  
розовыми томатами и страчателлой*

300 г **485.-**

# СА ЛА ТЫ

всяк салат любит,  
да не всяк его готовит

- |  |       |       |
|--|-------|-------|
| Цезарь с курицей<br><i>Куриное филе, лист салата, томаты,<br/>гренки, соус "Цезарь", пармезан</i>  | 190 г | 475.- |
| Цезарь с креветками<br><i>Тигровые креветки, лист салата,<br/>томаты, гренки, соус "Цезарь", пармезан</i>  | 180 г | 595.- |
| С чили-баклажаном<br>и курочкой<br><i>Куриное бедро, болгарский перец, томаты,<br/>красный лук, микс салата, хрустящие<br/>баклажаны в устричном чили</i>                  | 250 г | 485.- |
| Салат с кальмаром и<br>заправкой из вяленых томатов<br><i>Обжаренный кальмар, микс салата, стручковая<br/>фасоль, цветная капуста, бобы Эдамаме</i>                        | 190 г | 545.- |
| Салат с запеченным лососем<br>и пикантным соусом<br><i>Запеченный лосось с миксом салата,<br/>томатами черри, жареной фунчозой и соусом<br/>на основе тунца с трюфелем</i> | 200 г | 785.- |
| Салат из свежих овощей<br>с яйцом и сметанным кремом<br><i>Огурец, томаты, редис, куриное яйцо<br/>с заправкой на основе греческого йогурта</i>                            | 260 г | 395.- |
| Салат с ростбифом<br>и муссом из мягкого сыра<br><i>Ростбиф с миксом салата, битыми огурцами,<br/>цветной капустой и кунжутом кимчи<br/>под муссом из мягкого сыра</i>     | 180 г | 720.- |
| Салат с креветками и<br>муссом из выдержанного сыра<br><i>Обжаренные креветки, микс салата, черри<br/>конфи с муссом из выдержанного сыра<br/>с базиликом</i>              | 220 г | 765.- |



если у вас есть аллергия или непереносимость продукта, сообщите официанту

# ГО РЯ ЧИЕ

## ЗАКУСКИ

*ешь, пока горячо*

Ржаные гренки с чесноком **140г 230.-**  
*Гренки из бородинского хлеба с сыром и чесночным соусом*

Стрипсы куриные с соусом ВВQ **140/30 г 375.-**  
*Хрустящие куриные стрипсы с маринованным огурчиком*

Корюшка **100/30 г 455.-**  
*Корюшка в панировке, обжаренная до золотистой корочки*

Пикантная корюшка **100/30 г 475.-**  
*Корюшка, обжаренная в соусе кимчи до золотистой корочки*

Куриные крылышки с соусом ВВQ и хрустящим картофелем **270/20 г 445.-**  
*Куриные крылышки, обжаренные в соусе ВВQ*

Черноморские мидии с соусом "Аррабиата" **340 г 820.-**  
*Томленные черноморские мидии в пикантном соусе на основе томатов и трав*

Черноморские мидии с соусом из сыра Дор Блю **340 г 820.-**  
*Томленные черноморские мидии в сливочном соусе на основе сыра Дор Блю*

Жареный сыр с трюфельным медом **140/40/30 г 545.-**

Креветки темпура с соусом васаби **140/30 г 695.-**  
*Креветки в темпуре со сладким васаби*

Фрито мисто из морепродуктов **170/30 г 640.-**  
*Кальмар, креветки, мидии в хрустящей темпуре с пикантным соусом*





# СУ ПЫ

*дорога ложка к супу*

- |  |             |              |
|--|-------------|--------------|
| Куриный суп с домашней лапшой<br><i>Куриный бульон с домашней лапшой, курочкой и яйцом</i>                     | 270 г       | <b>350.-</b> |
| Борщ<br><i>Зеленый борщ на наваристом говяжьем бульоне</i>   | 270/20 г    | <b>395.-</b> |
| Фирменный рыбный суп<br><i>Наваристый рыбный бульон с судаком, мидиями, картофелем и томатами</i>              | 260 г       | <b>480.-</b> |
| Том Ям<br><i>Пикантный тайский традиционный суп с креветкой, кальмаром и мидиями</i>                           | 300/30/15 г | <b>530.-</b> |
| Кукурузный крем-суп с куриной пастромой<br><i>Крем-суп из молодой кукурузы и сливок с пастромой из курочки</i> | 330 г       | <b>420.-</b> |

# ФОКАЧЧА И ХЛЕБ

*суп хлебом не испортишь*

- |           |      |             |                    |       |              |
|-----------|------|-------------|--------------------|-------|--------------|
| Чиабатта  | 60 г | <b>60.-</b> | Бородинский        | 60 г  | <b>60.-</b>  |
| Столичный | 60 г | <b>60.-</b> | Хлебная корзина    | 180 г | <b>230.-</b> |
| Лаваш     | 50 г | <b>60.-</b> | Фокачча с кунжутом | 150 г | <b>240.-</b> |
|           |      |             | Фокачча с сыром    | 150 г | <b>260.-</b> |

*если у вас есть аллергия или непереносимость продукта, сообщите официанту*



# ГО РЯ ЧИЕ

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

*сделал дело - поешь мясо*

Жаркое из свинины с острым мацони 320 г **495.-**

*Свинина, обжаренная с болгарским перцем, томатами, картофелем и луком с острым мацони*

Фирменный бифштекс с сыром "Чеддер" 310 г **680.-**

*Сочный бифштекс из говядины с сыром Чеддер, овощами на гриле и соусом из спелых томатов*

Томленые говяжьи щечки с мятым картофелем и эспумой пармезан 310 г **795.-**

*Томленые щечки в соусе Деми Гласс с мятым картофелем, эспумой из пармезана и соусом из зелени*

Бефстроганов из курицы с картофельным пюре 300 г **485.-**

*Куриное бедро с грибами и луком, приготовленные в сливочном соусе с тартаром из маринованного огурчика и картофельным пюре*

Куриный шницель с соусом спайси 250/30 г **580.-**

*Куриное филе, обжаренное в панировке с травами, сливочным маслом и соусом спайси*

Свинина в тайском стиле с молодой капустой и рисом 300 г **530.-**

*Обжаренная свинина в кисло-сладком соусе с пекинской капустой, томленным болгарским перцем и рисом*



# СТЕ ЙКИ

семь стейков на неделе  
вес блюда определяется после  
его приготовления

Антрекот из свинины за 100 г 360.-  
с красным соусом и томатами  
*Свиной антрекот на кости, приготовленный  
на гриле с соусом из спелых томатов*

Дорадо на гриле 1 шт. 1050.-

Запечённая радужная форель 1 шт. 895.-

Филе судака с картофельным  
кремом и цветной капустой 300 г. 860.-  
*Обжаренное филе судака со стейком  
из цветной капусты, черри конфи  
и картофельным кремом*

Лосось конфи с диким рисом  
и цукини 250 г. 1250.-  
*Обжаренное филе лосося с ризотто  
из дикого риса и хрустящим цукини*

Крабовые котлетки 300 г. 740.-  
со сливочным соусом  
и авторской икрой

Голубцы с креветками, 170 г. 645.-  
цыпленком и эспумой пармезан  
*Голубцы из пекинской капусты с мясом креветки  
и цыпленка, эспумой пармезан и цветной капустой  
на гриле*

Черноморские рапаны в 250 г. 570.-  
сливочно-грибном соусе  
*Черноморские рапаны, обжаренные с грибами  
в сливочном соусе с картофельным кремом  
и чипсами из сельдерея*

Свинные рёбрышки за 100 г 390.-  
с соусом BBQ  
*Томленые свиные ребрышки в соусе BBQ*

Стейк "Денвер" за 100 г 695.-  
с перечным соусом  
*Рекомендуем среднюю прожарку*

Стейк «Рибай» за 100 г 1100.-  
*Рекомендуем среднюю прожарку*



# ГО РЯ ЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

*рыба не воробей:  
выплыла – поймали – приготовили*

если у вас есть аллергия или непереносимость продукта, сообщите официанту

# ПАС ТА & WOK

*своя тарелка - ближе к сердцу*

## WOK с курочкой

*Куриное бедро, лапша, фасоль стручковая, обжаренные в тайском соусе с морковью, луком и болгарским перцем*

280 г **450.-**

## Паста карбонара

*Спагетти с беконом, приготовленные в сливочном соусе с эспумой из пармезана*

240 г **485.-**

## Паста с морепродуктами и соусом сливочный биск

*Креветки, мидии, кальмар, спагетти, приготовленные в соусе сливочный биск*

230 г **685.-**



## Спагетти в соусе "Аррабиата" с тигровыми креветками

*Обжаренные тигровые креветки в соусе на основе томатов и трав с хрустящим цукини*

325 г **680.-**

## Гречневая лапша с индейкой и овощами

*Бедро индейки с болгарским перцем и луком под кисло-сладким соусом*

240 г **530.-**

# ПИ ЦЦА

*мудр тот, кто пиццу заказывает*

## Пицца «Маргарита»

500 г **585.-**

## Пицца с ветчиной и грибами

530 г **655.-**

## Пицца «Пепперони»

530 г **695.-**

## Пицца «Четыре сыра»

460 г **695.-**



# ГАР НИ РЫ

*делу время, гарниру час*

Рис	100 г	<b>95.-</b>
Картофельное пюре	160 г	<b>155.-</b>
Картофель жареный с грибами	150 г	<b>170.-</b>
<i>Картофель, обжаренный с грибами, луком и зеленью</i>		
Картофель фри	100 г	<b>185.-</b>
Овощи на гриле	140 г	<b>200.-</b>
<i>Кабачок, баклажан, томаты, болгарский перец</i>		
Стейк из цветной капусты с трюфельным соусом	за 100 г	<b>220.-</b>

Сметана	30 г	<b>60.-</b>
Кетчуп	30 г	<b>70.-</b>
Чесночный	30 г	<b>80.-</b>
Чили сладкий	30 г	<b>90.-</b>
BBQ	30 г	<b>90.-</b>



# СОУ СЫ

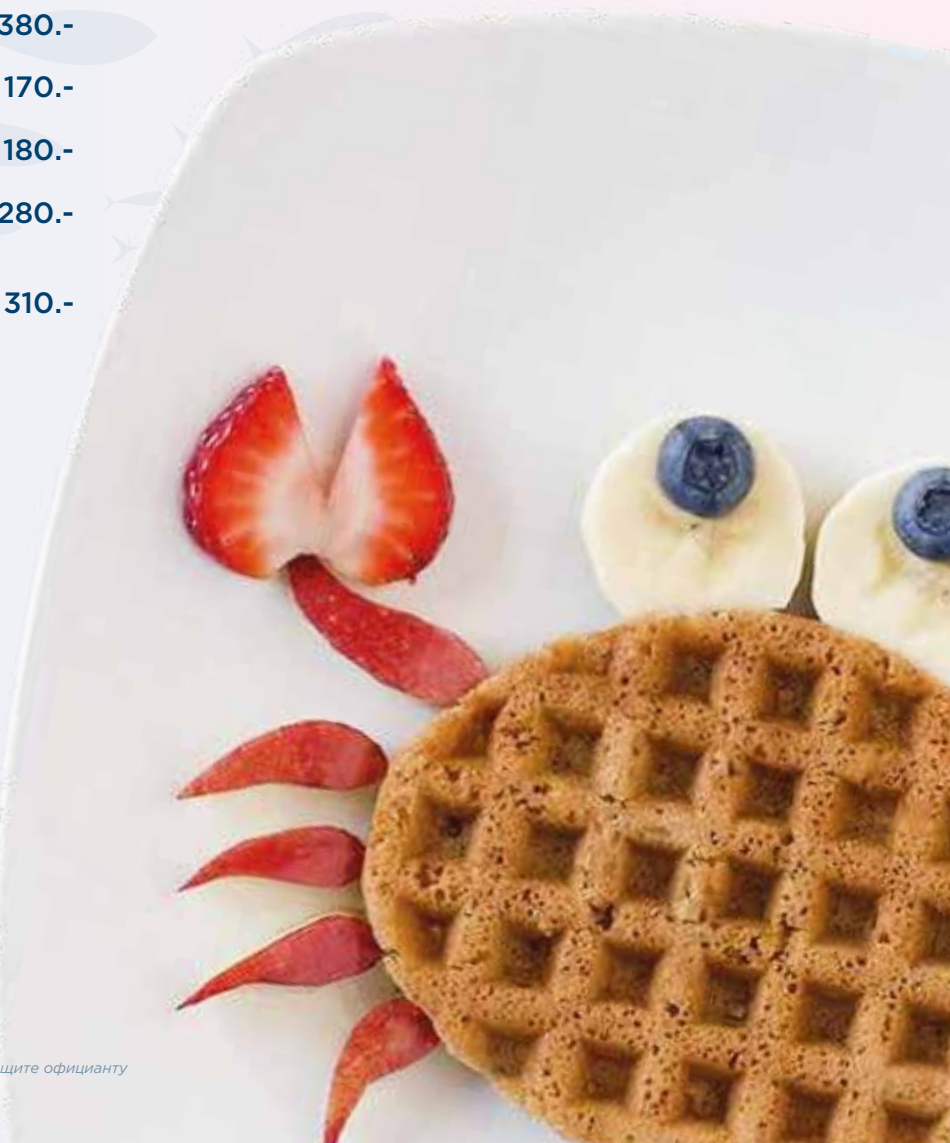
*соус познается в сочетании*

Сырный	30 г	<b>100.-</b>
Соус из томатов со специями	30 г	<b>100.-</b>
Цезарь	30 г	<b>110.-</b>
Варенье в ассортименте	30 г	<b>110.-</b>
Перечный	30 г	<b>120.-</b>

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ



Овощной салат со сметанкой/маслом	145 г	170.-
Куриная котлета с картофельным пюре	190/30 г	310.-
Детская пицца с ветчиной	280 г	380.-
Суп с курочкой и макаронами	215 г	170.-
Суп с фрикадельками	200 г	180.-
Куриный шашлычок с картофельным пюре	170 г	280.-
Паста с индейкой и помидорами	200 г	310.-





# ДЕ СЕР ТЫ

*лучше десерт в руках,  
чем торт в небе*

Домашнее мороженое 50 г 150.-  
в ассортименте  
*Ванильное, фисташковое, шоколадное, ягодное*

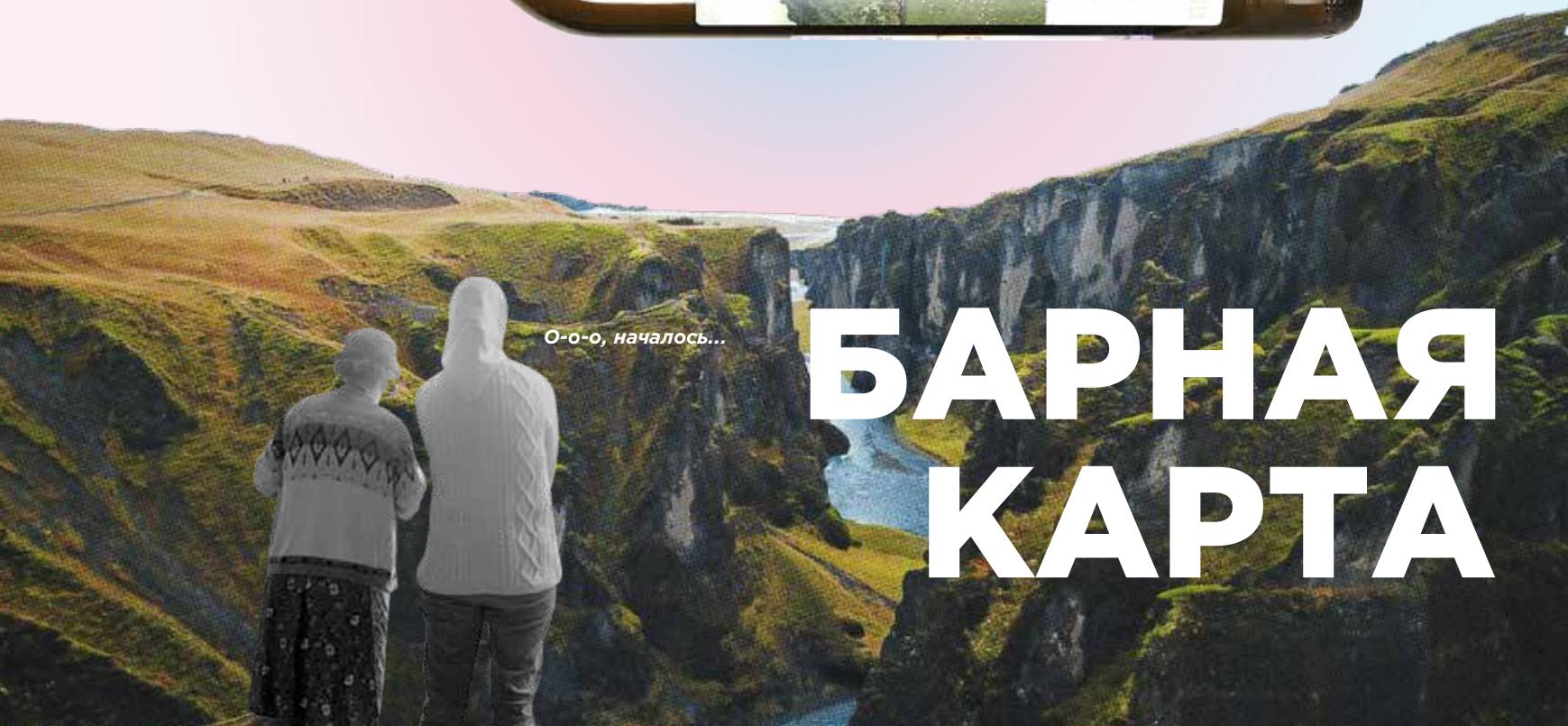
Медовик с соленой карамелью 140 г 395.-

Шоколадный фондан 150 г 410.-

Фисташковый наполеон 230 г 430.-

Чизкейк орео-тирамису 190 г 435.-

если у вас есть аллергия или непереносимость продукта, сообщите официанту



О-о-о, началось...

# БАРНАЯ КАРТА

# АНЖЕЛА НАСТАИВАЕТ НА СВОЁМ

фирменные настойки и наливки

Виски на домашней карамели	50 мл	220.-
Виски на пряной вишне	50 мл	220.-
Чача на груше и фейхоа	50 мл	220.-
Самогон гречишный	50 мл	220.-
Хреновуха ядрёная	50 мл	170.-
«Егерь от Анжелы»	50 мл	170.-
Лимончелло	50 мл	170.-
Кокосовый Лимончелло	50 мл	170.-
Фейхоа-Лимон	50 мл	170.-
Ежевика-Корица	50 мл	170.-
Алоэ-Мята-Клубника	50 мл	170.-
Манго-Клубника-Чили	50 мл	170.-

«Сет акулы Анжелы» 5 шт. 900.-  
по 50 мл  
Чача на Груше и Фейхоа,  
Самогон Гречишный, Хреновуха  
Ядреная, "Егерь от Анжелы",  
Виски на Пряной Вишне

«Сет краба Геннадия» 5 шт. 750.-  
по 50 мл  
Лимончелло, Алоэ-Мята-Клуб-  
ника, Манго-Клубника-Чили,  
Кокосовый Лимончелло, Виски  
на Домашней Карамели

«Сет дельфина Епифана» 5 шт. 750.-  
по 50 мл  
Фейхоа-Лимон, Ежевика-  
Корица, Манго-Клубника-Чили,  
Лимончелло, Виски на Пряной Вишне

## ЛИМОНАДНЫЕ ИСТОРИИ

Цитрусовый-Классический с сахаром/без сахара	250 мл	230.-
Лаванда-Вишня	250 мл	230.-
Маракуйя-Клубника	250 мл	270.-
Киви-Алоэ-Лайм	250 мл	230.-
Кизил-Брусника-Бузина	250 мл	230.-







# БОКАЛ ЗА ЛЮБОВЬ

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

Аристов белое брют, Краснодарский край	125 мл	270.-
Шато де Талю, белое, полусладкое, Краснодарский край	125 мл	290.-
Тет де Шеваль, Поместье Голубицкое белое брют, Краснодарский край	125 мл	390.-
Просекко, Бруни белое брют, Италия	125 мл	490.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

Мамико, Алазанская Долина полусладкое, Грузия	125 мл	270.-
Пино Гриджио «Анима», Аристов сухое, Краснодарский край	125 мл	290.-
Рислинг, Высокий Берег сухое, Краснодарский край	125 мл	360.-
Шардоне, Уроки Французского, Шато де Талю сухое, Краснодарский край	125 мл	370.-
Совиньон Блан «Парфюм», Раевское сухое, Краснодарский край	125 мл	450.-

## КРАСНЫЕ ВИНА

Мамико, Алазанская Долина полусладкое, Грузия	125 мл	270.-
Каберне Фран, Уроки Французского, Шато де Талю сухое, Краснодарский край	125 мл	330.-
Мерло, Высокий Берег сухое, Краснодарский край	125 мл	350.-

# ИГРИСТЫЕ ВИНА

750 мл

## БЕЛЫЕ ВИНА

*чин-чин, за игристое настроение*

Рислинг, Высокий Берег  
брют, Краснодарский край **1700.-**

Абрау-Дюрсо Резерв  
брют, Краснодарский край **1800.-**

Мускат, Балаклава  
полусладкое, Крым **1900.-**

Рислинг, Десоно  
экстра-брют, Республика Дагестан **2100.-**

Тет де Шеваль Блан де Блан,  
Поместье Голубицкое  
брют, Краснодарский край **2900.-**

Виктор Дравиньи, Абрау-Дюрсо  
брют, Краснодарский край **3000.-**

Магнатум «Кюве М»  
Блан де Блан  
брют, Краснодарский край **3400.-**

Семигристое Блан де Блан, Фервино  
экстра-брют, Краснодарский край **3900.-**

## РОЗОВЫЕ ВИНА

Абрау-Дюрсо Резерв Розе,  
брют, Краснодарский край **1900.-**

Пет-нат Каберне Совиньон, Фервино  
экстра-брют, Краснодарский край **3200.-**

Розе, винодельня Узунов  
брют, Краснодарский край **3300.-**

# РОЗОВЫЕ ТИХИЕ ВИНА

750 мл

Вторая Линия Солист,  
Усадьба Дивноморское  
сухое, Краснодарский край **2450.-**

Розе «Парфюм», Раевское  
сухое, Краснодарский край **2700.-**

Розе, Шато де Талю  
сухое, Краснодарский край **3200.-**



# БЕЛЫЕ ТИХИЕ ВИНА 750 мл

Совиньон Блан, Валерий Захарьин сухое, Крым	<b>1900.-</b>	Рислинг Рейнский, Нестеров сухое, Краснодарский край	<b>2850.-</b>
Гевюрцтраминер Квинтэссенция, Мысхако сухое, Краснодарский край	<b>1950.-</b>	Алиготе «Моно», Винодельня Узунов сухое, Краснодарский край	<b>2950.-</b>
Шардоне, Десоно сухое, Республика Дагестан	<b>2050.-</b>	Хихви, Усадьба Сенетх сухое, Краснодарский край	<b>3500.-</b>
Совиньон Блан, Уроки Французского, Шато де Талю сухое, Краснодарский край	<b>2100.-</b>	Мускат, Шато де Талю сухое, Краснодарский край	<b>3500.-</b>
Вионье де Гай-Кодзор сухое, Краснодарский край	<b>2800.-</b>	Баллет Блан, Галицкий и Галицкий сухое, Краснодарский край	<b>6300.-</b>

# 750 мл КРАСНЫЕ ТИХИЕ ВИНА

Сира, Уроки Французского, Шато де Талю сухое, Краснодарский край	<b>1950.-</b>	Шато де Талю, Руж сухое, Краснодарский край	<b>3100.-</b>
Зинфандель Квинтэссенция, Мысхако полусухое, Краснодарский край	<b>2100.-</b>	Пино Нуар, Имение Сикоры сухое, Краснодарский край	<b>3950.-</b>
Саперави, Винодельня Нестеров сухое, Краснодарский край	<b>2600.-</b>	Каберне Совиньон Резерв, Шато де Талю сухое, Краснодарский край	<b>5500.-</b>
Фервино, Красный Бленд сухое, Краснодарский край	<b>2600.-</b>	Пино Нуар, Галицкий и Галицкий сухое, Краснодарский край	<b>6500.-</b>
Пино Менье, Локо Чимбали сухое, Крым	<b>2900.-</b>	Санджовезе, Кача Вэлли сухое, Крым	<b>7900.-</b>

**В винной карте только российские производители**  
ну почти...

если у вас есть аллергия или непереносимость продукта, сообщите официанту

# ВОДОЧКА

*под селёдочку*

ОНЕГИН	50 мл	420.-
Царская «Оригинальная»	50 мл	195.-
Царская «Золотая»	50 мл	220.-
Русский Стандарт	50 мл	195.-
Русский Стандарт Голд	50 мл	210.-

# ВОДОЧКИ

*много не бывает*

Белуга «Нобл»	50 мл	360.-
Ортодокс водка, созданная по традиционному рецепту XIX века, из отборного спирта и чистой артезианской воды, которая добывается из скважин глубиной 300 метров	50 мл	210.-

# ТЕКИЛА

*HOLA AMIGOS!*

Агавита «Бланко»	50 мл	370.-
Агавита «Голд»	50 мл	380.-
Рустер Рохо «Бланко» 100% Агава	50 мл	590.-

# ДЖИН

*не из лампы*

Барристер «Органик»	50 мл	270.-
Хендрикс «Нептуния»	50 мл	750.-
«Абрау-Дюрсо 7 Трав» рекомендуем употреблять совместно с сухим тоником и ломтиком лайма	50 мл	280.-

# РОМ

*для пиратов и не только*

Девилс Айленд «Спайсд»	50 мл	270.-
Барсело «Бланко»	50 мл	310.-
Барсело «Аньехо»	50 мл	340.-
Дэд Мэнс Фингерс «Манго»	50 мл	370.-
Плантейшн «Ориджинал Дарк» оригинальный ром с богатым букетом, со слегка задымлённым ароматом, гармонично дополненным нотками банана, цедры апельсина и гвоздики	50 мл	390.-



# ВИСКИ СОЛОДОВЫЙ

«Манки Шолдер»,  
Шотландия 50 мл **890.-**

«Гленфиддик» 12 лет,  
Шотландия 50 мл **1200.-**

«Лох Ломонд»  
Ориджинал Сингл Молт,  
Шотландия 50 мл **650.-**  
зрелый односолодовый виски с легким  
торфяным ароматом. Сладкий дымный  
вкус виски имеет оттенок мадейры  
и приятные ноты рождественского пудинга.

# ВИСКИ КУПАЖИРОВАННЫЙ

Грантс «Трипл Вуд»,  
Шотландия 50 мл **390.-**

«Олд Вирджиния»  
Ориджинал Бурбон,  
США 50 мл **440.-**

«Талмор Дью»,  
Шотландия 50 мл **450.-**

# БРЕНДИ/КОНЬЯК

«Ной» Традиционный 3 года 50 мл **310.-**

«Ной» Традиционный 5 лет 50 мл **340.-**

«Абрау-Дюрсо 1870» 50 мл **420.-**

«Руставели ВСОП» 50 мл **420.-**  
в изысканном аромате коньяка  
гармонично переплетаются фруктово-  
цветочные и древесно-пряные оттенки,  
которые сопровождаются насыщенным  
янтарным цветом. Этот благородный  
напиток производится на семейном  
предприятии с 1927 года.

«Рулле ВС» 50 мл **610.-**

# ЛИКЁРЫ/ БИТТЕРЫ

Белуга Хантинг  
«Травяной Биттер» 50 мл **350.-**

Белуга Хантинг  
«Ягодный Биттер» 50 мл **350.-**

Белуга Нобл Ботаникалс  
Груша и Липа 50 мл **490.-**

Куантро 50 мл **400.-**

Царская  
«Чёрная Смородина» 50 мл **240.-**

# ПИВО

*пей пиво, живи легко*

## ДРАФТ

*из крана*

Светлое фильтрованное 400 мл **360.-**

Пшеничное нефильтованное 400 мл **360.-**

## БУТЫЛОЧНОЕ

*это когда не из крана*

Шпатен 450 мл **390.-**

Францисканер 450 мл **390.-**

Аббе Blond 330 мл **330.-**

Аббе Брюн 330 мл **330.-**

Айрон Вудс 500 мл **370.-**

Фрайдэй Авеню «АПА» 500 мл **350.-**

Брэйнсторм «АПА» Б/А 0,5% 500 мл **385.-**

если у вас есть аллергия или непереносимость продукта, сообщите официанту

# БАБУШКИН КОМПОТ

Компот из кизила	250 мл	110.-
Морс из сезонных ягод	250 мл	110.-

# ФРЕШИ

свежий сок из свежих фруктов

Морковный	200 мл	240.-
Яблочный	200 мл	280.-
Сельдереевый	200 мл	280.-
Апельсиновый	200 мл	280.-
Грейпфрутовый	200 мл	290.-
Ананасовый	200 мл	450.-

# ВОДИЦА

чтобы напиться

Ред Пик газ./негаз.	500 мл	295.-
Эвервесс Кола	250 мл	180.-
Эвервесс Кола без сахара	250 мл	180.-
Эвервесс Тоник	250 мл	180.-
Тоник Барристер Драй	330 мл	290.-
Сок яблочный/вишнёвый/томатный/ананасовый	200 мл	170.-
Детокс-вода с ягодами/с цитрусом	500 мл	130.-
	1000 мл	240.-

# ЧАЙКУ ПОПЬЁМ

Зелёный жасмин	500 мл	235.-
Сенча	500 мл	235.-
Молочный улун	500 мл	235.-
Ассам	500 мл	235.-
Эрл Грей	500 мл	235.-
Травяной с тимьяновым мёдом	500 мл	290.-

# АВТОРСКИЕ ЧАИ

Фейхоа-Каламанси-Киви	500 мл	360.-
Кизил-Малина	500 мл	360.-

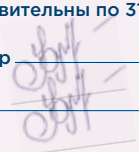
# ИЛИ КОФЕЙКУ

Эспрессо	30 мл	140.-
Американо	150 мл	180.-
Капучино	220 мл	190.-
Капучино на альтернативном молоке	220 мл	270.-
Капучино без кофеина	220 мл	280.-
Какао со сгущённым молоком	220 мл	250.-
Латте	240 мл	190.-
Латте на альтернативном молоке	240 мл	270.-
Раф классический	250 мл	290.-
Раф африканский	250 мл	290.-

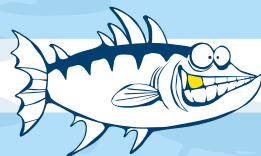
Цены действительны по 31.12.2024 г.

Калькулятор

Директор



Данное меню является рекламным продуктом.  
Подробный прейскурант с указанием калорийности и энергетической ценности блюд находится в уголке потребителя и будет предложен Вам по первому требованию.



**BARABULKA**

OPTIMISTIC CAFE