

# ЗАВТРАКИ | BREAKFAST

с 10:00 до 12:00



**Омлет**  
*Omelet*  
200 ₺



**Глазунья**  
*Fried eggs*  
200 ₺

**Овсяная каша с бананом**  
*Oatmeal porridge with banana*

180 ₺



**Авокадо Тост**  
с отварным яйцом  
*Avocado Toast with egg*

250 ₺



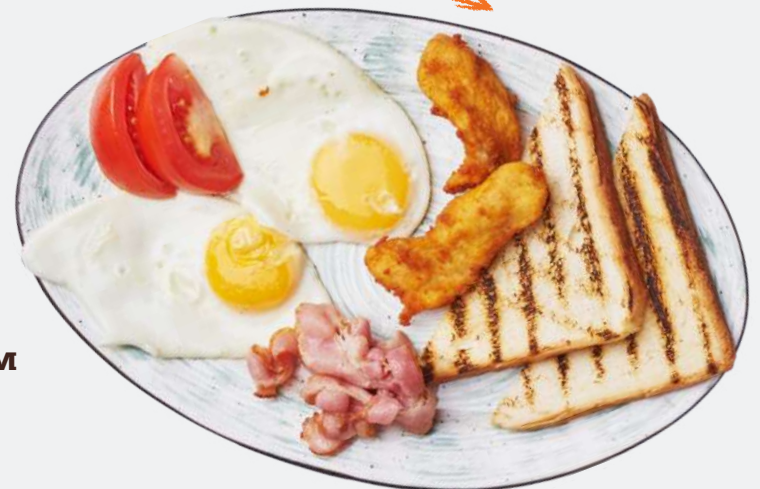
**Английский завтрак**  
*English Breakfast*

290 ₺



**Блинчики со сметаной и Вареньем**  
*Crepes with cream and jam*

280 ₺





# САЛАТЫ | SALADS

## САЛАТЫ С КУРИЦЕЙ / SALAD WITH CHICKEN

**Цезарь салат**  
*Caesar salad*



с курицей  
with chicken

**370 ₺**

с креветками  
with shrimps

**460 ₺**



**Лас Вегас с курицей**  
*Las Vegas with chicken*

Салатный микс с кусочками курицы, черри, авокадо, огурцом, кукурузой, соусом Гольф (подается в хрустящей лепешке)

*Chicken, tomatoes, cucumbers, corn, cheese, avocado, pepper, salad mix and Golf sauce (served in tortilla)*

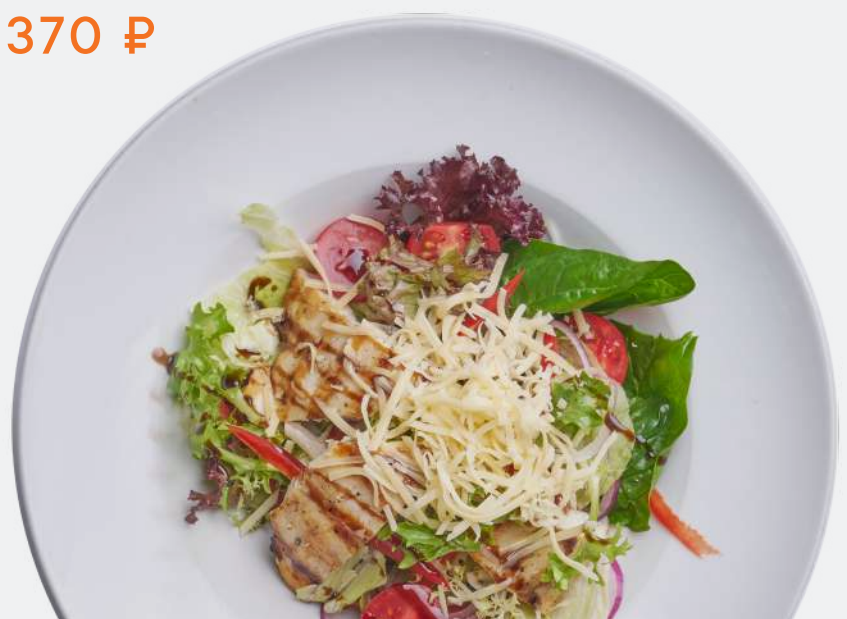
**370 ₺**

**Техас с курицей**  
*Texas with chicken*

Салат с кусочками курицы, красным перцем, черри с бальзамическим соусом и салатным миксом

*Grilled chicken, mushrooms and salad mix with balsamic sause*

**370 ₺**







**Лос Анжелес**  
**Los Angeles**

Салатный микс с красным перцем, помидорами, огурцами с ореховым соусом (подается в хрустящей лепешке)

*Chicken/shrimps, tomatoes, cucumbers, pepper, onion, cheese, salad mix, croutons and nut sauce (served in tortilla)*

с курицей  
with chicken

**370 ₺**

с креветками  
with shrimps

**460 ₺**



**Лима**  
**Lima**

Салат с курицей и беконом, огурцом, красным перцем, шампиньонами с ореховым соусом (подается в сырной корзинке)

*Salad wit chicken, bacon, vegetables and nut sauce (made in cheese cup)*

**390 ₺**



**Клеопатра с телятиной**  
**Cleopatra with beef**

Салат с кусочками телятины на гриле, черри, красным перцем, яйцом, морковью с майонезной заправкой и тертым сыром

*Grilled beef, salad, cheese, tomatoes and egg*

**440 ₺**



САЛАТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ / SALAD WITH SEAFOOD

**Гурман**  
**Gourmet salad**



Салат Айсберг с слабосоленной семгой, черными грибами с оливковой заправкой

*Salad with salted salmon and olive dressing*

590 ₺



**Tokuo**  
**Tokyo salad**



Теплый салат с кальмарами, мини осминожкой и тилапией, кабачками, брокколи, баклажаном и бальзамическим/устричным соусом

*Warm seafood salad with broccoli and balsamic dressing*

480 ₺





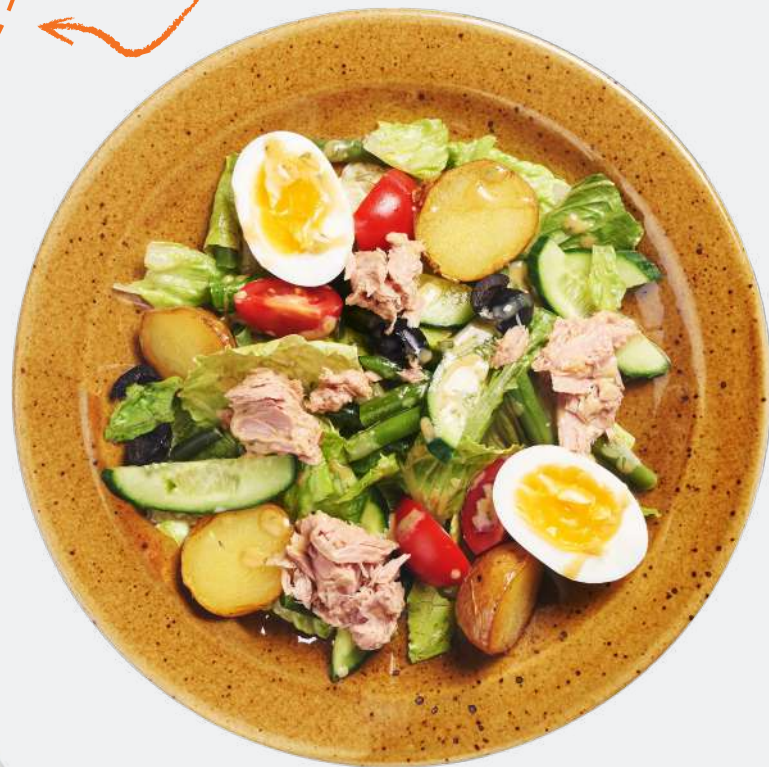
**Рукола с креветками**  
*Shrimp arugula salad*



Рукола, обжаренные креветки, черри, сыр и бальзамический соус

*Fresh rucola, fried shrimp, tomatoes, cheese and balsamic sauce*

**480 ₺**



**Тунa**  
*Tuna salad*

**390 ₺**



**Овощной**  
*Vegetable salad*

Томаты, огурец, болгарский перец, лук с оливковой заправкой

*Fresh tomatoes, cucumber, bell pepper, onion with olive dressing*

**350 ₺**



## САЛАТЫ | SALADS

### Греческий салат *Greek salad*

Свежие томаты, огурец, болгарский перец, сыр Фетаки с оливковой заправкой

*Fresh tomatoes, cucumber, salad, bell pepper, cheese with olive/balsamic sauce*

**370 ₺**



### Фитнес салат *Fitness salad*

Салат с говядиной на гриле с овощами в оливковой заправке

*Fitness salad with olive sause and grilled beef*

**460 ₺**



### Оливье с курицей *Olivier salad with chicken*

Boiled vegetables with chicken in mayonnaise dressing

**280 ₺**







## СУПЫ | SOUP

### Париуэлла Pariuwella

Острый перуанский суп с морепродуктами  
(подаётся с домашними лепешками)

*Spicy Peruvian seafood soup  
(served with homemade tortillas)*

450 ₺

### Чупе Chupe

Сырный перуанский суп с яйцом  
(подаётся с домашними лепешками)

*Peruvian cheese soup with egg,  
(served with homemade tortillas)*

с креветками  
with shrimps

380 ₺

с семгой  
with salmon

550 ₺



### Кумаïцкий Chinese soup

Суп с куриной грудкой, рисовой лапшой и  
зеленью (подаётся с домашними лепешками)

*Soup with chicken breast, rice noodles  
and herbs (served with homemade bread)*

280 ₺

### Грибной крем-суп Mushroom cream soup

280 ₺



### Перуанский Минестроне Peruvian Minestrone soup

Перуанский суп с кусочками  
телятины, морковью и картофелем

*Peruvian Minestrone with beef,  
potato, pasta and carrot*

380 ₺





## СУПЫ | SOUP

### Мексиканский Mexican

Суп с кусочками телятины и овощной смесью  
(подается с домашними лепешками)

*Beef slices and vegetable mix (served with  
homemade bread)*

350 ₺



### Креольский Criolla

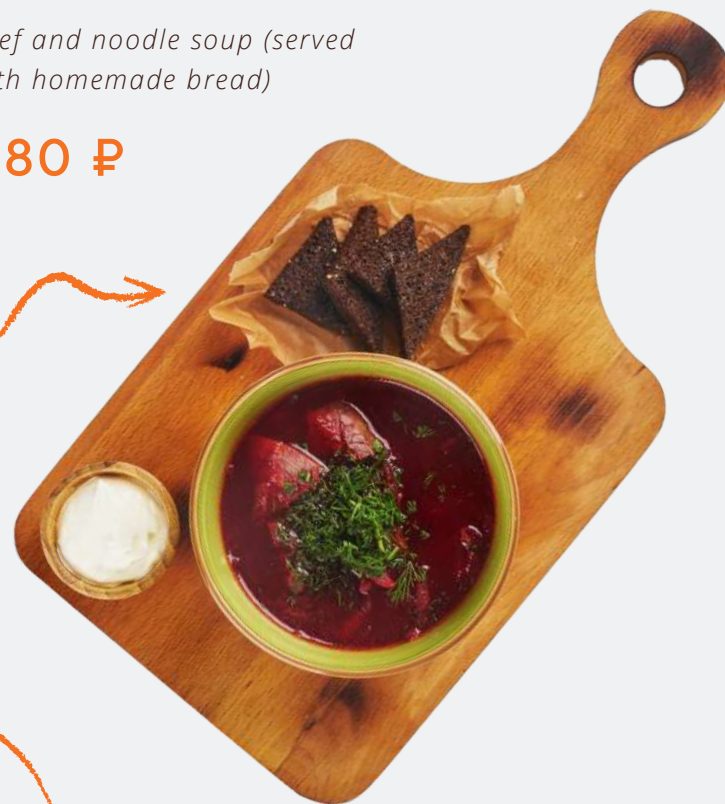
Перуанский суп с телятиной и лапшой  
(подается с домашними лепешками)

*Beef and noodle soup (served  
with homemade bread)*

380 ₺

### Борщ с курицей Borsch with chicken

240 ₺



### Куриный бульон с яйцом и курицей Chicken soup with egg

240 ₺





# ПИЦЦА | PIZZA 30cm

## Дионис с курицей *Dionis with chicken*

Тонкое тесто с хрустящей корочкой, куриной грудкой, томатным соусом и сыром

*Thin crunch crust, tomato sauce, chicken and cheese*

**520 ₺**



## Мясной Пир *Meat pizza*

Тонкое тесто с хрустящей корочкой, томатным соусом, ветчиной, пепперони, беконом, курицей и сыром

*Thin crunch crust, tomato sauce, ham, bacon, chicken and cheese*

**580 ₺**



## Цезарь *Caesar pizza*

Тонкое тесто с хрустящей корочкой, курицей, салатом Айсберг и соусом Цезарь

*Thin crunch crust, chicken, salad mix and Caesar dressing*

**550 ₺**



## Четыре Сезона *Four seasons*

Тонкое тесто с хрустящей корочкой, томатным соусом, курицей, ветчиной, Пепперони, шампиньонами и сыром

*Thin crunch crust with tomato sauce, chicken, ham, mushrooms and cheese*

**590 ₺**





## ПИЦЦА | PIZZA

### Маргарита Margarita

Тонкое тесто с хрустящей корочкой, томатным соусом, томатами и сыром моцарелла

*Thin crunch crust with tomato sauce, tomatoes and mozzarella*

**420 ₺**



### Четыре Сыра Four cheese pizza

Тонкое тесто с хрустящей корочкой, сыром дор блю, моцареллой, пармезаном и гаудой

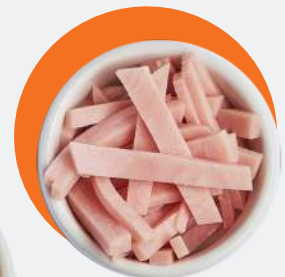
*Thin crunch crust with dorblu cheese, mozzarella, parmesan and gouda cheese*

**580 ₺**

#### ДОБАВЬТЕ К ПИЦЦЕ:

#### EXTRA TOPPINGS:

Курица	40₺	Chicken
Ветчина	40₺	Ham
Сыр моцарелла	40₺	Mozzarella
Грибы	80₺	Mushrooms
Перец сладкий	80₺	Sweet pepper
Помидор	30₺	Tomatoes
Лук	20₺	Onion
Соус Цезарь	40₺	Caesar sauce
Соус Чили	40₺	Hot sauce
Соус Томатный	40₺	Tomato sauce





# СЕНДВИЧИ | SANDWICHES

**Сендвич с картофелем фри**

***Sandwich with French fries***

с курицей  
with chicken

с сыром и ветчиной  
with cheese and ham

**390 ₺**

**380 ₺**



**Сендвич с курицей,  
яйцом и соусом Цезарь  
с картофелем фри**

***Sandwich with  
chicken, fried egg and  
French fries***

**420 ₺**

**3D Сендвич с куриной грудкой,  
ветчиной из индейки и  
картофелем фри**

***3D sandwich with French fries,  
chicken breast and turkey ham***

**450 ₺**





# ДОМАШНИЕ БУРГЕРЫ | HOMEMADE BURGER



Домашний бургер  
с говяжьей котлетой

*Beef burger with  
French fries*

420 ₺



Домашний бургер с  
куриной котлетой

*Chicken burger with  
French fries*

380 ₺



Цезарь Ролл с картофелем  
*Ceasar wrap with fries*

380 ₺

Ролл с курицей и  
овощами с картофелем  
*Chicken wrap with fries*

330 ₺





# ПАСТА | PASTA



## Карбонара с беконом *Carbonara with bacon*

Спагетти с беконом в сливочном соусе  
*Spaghetti with bacon and cream sauce*

420 ₺

## Фетучини *Fettuccine*

Паста с обжаренной куриной грудкой/семгой, шампиньонами в сливочном соусе и пармезаном

*Pasta with fried chicken breast/salmon, mushrooms in cream sauce and parmesan*



с курицей  
*with chicken*

450 ₺

с семгой  
*with salmon*

650 ₺



## Фетучини АльПесто *Fettuccine AlPesto*

Паста с хрустящей куриной грудкой с соусом Песто

*Crispy chicken breast with Fettuccini al Pesto sauce*

520 ₺

## Фетучини Кон-Асадо *Fettuccine con asado*



Паста с телятиной в мясном соусе с фетучини в сливочном соусе

*With beef and creamy Fettuccini*

550 ₺





## ПАСТА | PASTA

### Фетучини Тимбал *Fettuccine Timbal*



Паста с креветками в собственном соусе  
*Shrimp pasta in cream sauce*

520 ₺



### Болоньезе *Bolognese*

Спагетти в сочном томатном соусе с фаршем  
*Spaghetti with ground beef in tomato sauce*

450 ₺



### Ризотто с курицей *Chicken risotto*

Ризотто с обжаренными кусочками  
курицы в сырном соусе  
*Risotto with fried chicken in cheese sauce*

430 ₺



### Домашняя Лазанья с чесночным хлебом

*Homemade Lasagna with  
garlic bread*

460 ₺





# КУРИЦА | CHICKEN

**Куриные наггетсы  
с картофелем фри**

*Chicken nuggets  
with French fries*

**450 ₺**



**Курица в хрустящей  
корочке с картофелем  
фри и соусом Тар-Тар**

*Deep fried chicken fillet  
with French fries  
and tar-tar sauce*

**480 ₺**

**Курица по-американски  
с картофелем фри**

*American traditional style  
Deep fried chicken  
with French fries*

**520 ₺**

**25  
min**



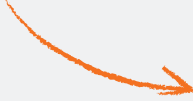


**КУРИЦА | CHICKEN**

**Стейк из курицы с мексиканским миксом**

*Chicken steak with mexican mix*

**480 ₺**



**Шаурма Дионис на тарелке**

*Chicken shawarma "Dionis" on a plate*

**490 ₺**



**Стейк с картофелем по-деревенски**

*Steak with baked potatoes*

из телятины  
beef

из свинины  
pork

**540 ₺**

**500 ₺**

из курицы  
chicken

**480 ₺**





# ТЕЛЯТИНА | BEEF



**Пеннер Стейк из телятины с  
Ризотто и грибами**

*Pepper beef steak with  
risotto and mushrooms*

**600 ₺**



**Медальоны из телятины  
в горчичном соусе с  
картофелем по-деревенски**



*Medallions with mustard sauce  
served with baked potatoes*

**540 ₺**

**Телятина в сырной корочке  
с овощами на гриле**

*Beef baked with cheese served  
with grilled vegetables*

**600 ₺**



**Телятина с  
шампиньонами в  
устричном соусе с рисом**

*Beef with mushrooms served  
with oyster sauce and rice*

**530 ₺**





# СВИНИНА | PORK

**Медальоны из свинины  
с Фетучини**

*Pork medallions served  
with Fettuccine*

**520 ₺**



**Медальоны из  
свинины с отварным  
картофелем и брокколи с  
бальзамическим соусом**

*Pork medallions served with  
baked potatoes, broccoli with  
balsamic*

**480 ₺**



**Свиная корейка на гриле  
с мини картофелем и  
перуанскими соусами**

*Pork grilled steak on the bone with  
potatoes and peruvian souce*

**550 ₺**





# РЫБА | FISH

Стейк из семги с  
соусом Тар-Тар



*Salmon steak served  
with tar-tar sauce*

990 ₺



Сибас с овощами  
на гриле



*Seabass with  
grilled vegetables*

25  
min

790 ₺

Дорадо на гриле с  
запеченным картофелем  
и брокколи

25  
min

*Grilled dorado with  
baked potatoes  
and broccoli*

790 ₺







# БЛЮДА НА КОМПАНИЮ DISHES FOR THE COMPANY

★ Скидка не распространяется  
*No discount*

Паэлья с морепродуктами  
*Paella with seafood*

1500 ₺



45  
min



30  
min

Ронго с морепродуктами  
на 4 персоны  
*Rondo with seafood for 4 people*



Ассорти из мидий, брочетас с семгой,  
кальмаров с салатом и картофелем

*Mix of fried mussels, squid, tilapia,  
salmon with potatoes and sauce*

2500 ₺

Халея  
*Mix Jalea*



Ассорти из мидий, осьминожек, кальмаров,  
тилапии в кляре подается с двумя  
соусами и Креольским салатом

*Crispy mix of mussels, octopus, squid,  
tilapia with Creole salad and spicy cheese sauce*

1300 ₺







30 min

**Севичес гелъ Пасифико**  
**Ceviche del Pacifico**



Ассорти севиче из семги, тилапии, тар-тар из креветок, кальмаров и мидий

*Salmon and tilapia ceviche, shrimp tar-tar, squid and mussels*

**2400 ₺**



**Мясное ассорти на гриле**  
**на 4 персоны**  
**Meat plate for 4 people**

Сезонный ассортимент  
(уточняйте у официанта)

*For details ask a waiter*

**2500 ₺**



30 min



# ПЕРУ | PERUVIAN CUISINE

## МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD

### Севиче Ceviche



Знаменитая на весь мир перуанская закуска из свежей рыбы замаринованной с лаймом и специях подается с картофелем и сладкой кукурузой

*Seafood with red onion, potatoes, corn and greens, marinated in lime sauce*



из семги  
with salmon

890 ₺



из морепродуктов  
with seafood

690 ₺

из тилапии  
with tilapia

590 ₺



### Мидии Аль-Чалака Mussels a la Chalaca



Мидии с острой овощной начинкой  
*Mussels with spicy vegetable filling*

690 ₺

### Кальмары и овощи на гриле с сырным соусом



*Grilled squid and  
vegetables served  
with cheese sauce*

600 ₺





**Кауса картофельная  
с морепродуктами в  
перуанском соусе**

*Kausa with seafood  
and puree*

**420 ₺**



*New*



*New*

**Папа Руена с говядиной  
и овощами, запечённый  
в картофеле**



*Papa Riena with beef  
and vegetables baked  
in potatoe*

**400 ₺**

**Севиче Тигре  
Ceviche Tigre with batat**

**480 ₺**



*New*

**Тирадито из тилапии с  
соусом чили и Севиче**

*Tilapia Tiradito with chili  
and Ceviche sauce*

**450 ₺**



ПЕРУ / PERUVIAN CUISINE



**Аррос кон камарон**  
**Arroz con camarones**

Жареный рис в креветочном соусе с креветками

*Rice with shrimps fried in shrimp sauce*

**600 ₺**

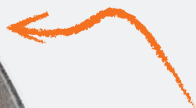


**Аррос кон марускос**  
**Arroz con mariscos**

Жареный рис с морепродуктами в креветочном соусе

*Rice with seafood and shrimp sauce*

**600 ₺**



**Чао Фа с морепродуктами**  
**Chao-Fan with seafood**



Обжаренный рис с морепродуктами и специями

*Fried rice "Chao-Fan" with seafood*

**520 ₺**





## ТЕЛЯТИНА / BEEF

### Пюре Кон-Асаго *Con-asado with puree*

Тушеная телятина с рисом и пюре

*Beef with mashed potatoes and rice*

490 ₺



### Фрехолес кон секо ге рес *Frejoles con seco de res*

Тушеная телятина с фасолью и морковью со шпинатным соусом с рисом

*Beef, rice and beans with spinach sauce*

520 ₺

### Аррос Танаго *Arroz tapado*

Рис с говяжьим фаршем и овощами, жареным яйцом и хрустящим бананом

*Rice with ground beef and vegetables, fried eggs and crispy banana*

470 ₺





## КУРИЦА / CHICKEN

### Чао Фа с курицей *Chao Fan with chicken*

Обжаренный рис с курицей и со специями  
*Fried rice with chicken and spice*

390 ₺



### Ахи ге галина *Aji de galina*

Тушеная курица под сырным соусом с яйцом и рисом  
*Stewed chicken with cheese sauce and rice*

420 ₺



### Тушеная куриная голень с овощным соусом, отварным картофелем и рисом

*Stewed chicken drumstick  
with vegetable sauce and  
boiled potato and rice*

440 ₺

### Аэропорт с курицей и свиной *Airport with chicken and pork*

Обжаренный рис с лапшой, кусочками  
мяса с овощами

*Fried rice with noodles, meet and vegetables*

430 ₺





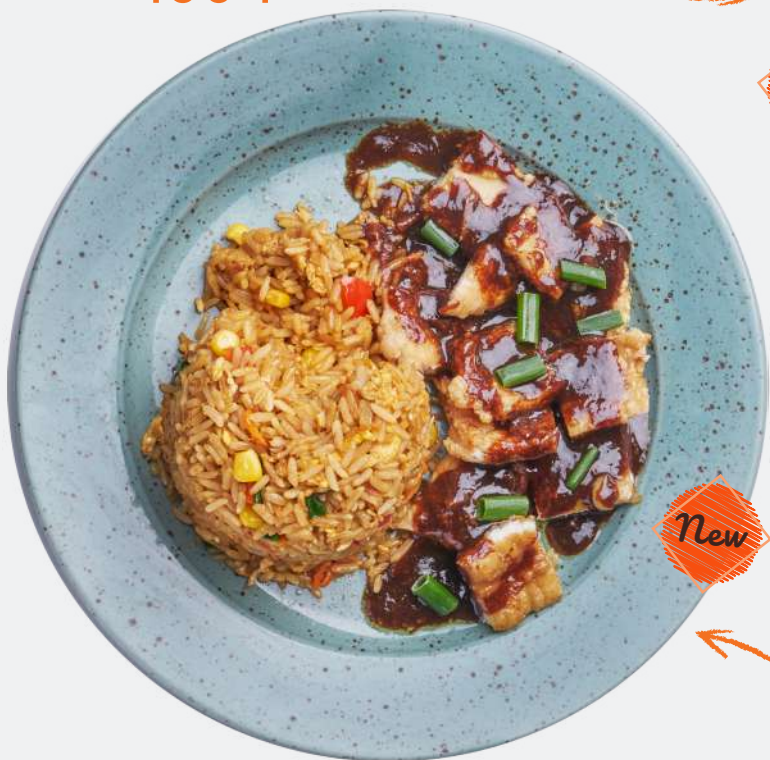
**Куриная голень в пряной панировке с рисом в кориандр соусе и соусом ГуанКауна**

*Fried chicken drumstick with coriander rice and cheese sauce*

**450 ₺**



*New*



*New*

**Чу Хау Кау  
Chi Hau Kai**

Кусочки курицы в панировке со сладким устричным соусом и обжаренным рисом с овощами

*Fried chicken slices with oyster sauce and fried rice*

**450 ₺**

**Кау-кау с курицей  
Kaw-kaw with chicken**

Тушеная курица с овощами, картофелем и рисом

*Stewed chicken with vegetables, potatoes and rice*

**420 ₺**



**Менестра с курицей  
Menestra with chicken**

Курица на гриле с чечевицей и рисом  
*Grilled chicken with lentils and rice*

**450 ₺**





## БАРАНИНА / LAMB

### Секо ге Коргеро Seco de Cordero



Тушеная баранина с овощами и рисом  
*Stewed lamb with rice and vegetables*

540 ₺



### Баранья корейка Lamb Loin Chops



850 ₺



### Баранина запеченая с овощами и сыром

*Baked lamb with  
vegetables and cheese*



600 ₺

## СВИНИНА / PORK



### Чичарон ге Серго Chicharron de Cerdo

Свинные ребрышки с запеченным картофелем и  
Креольским салатом

*Pork ribs with baked potatoes and tomato onion salad*

550 ₺





**Бистек ало Поврэ**  
**Bistek alo Pobre**

Стейк подается с жареным бананом и яйцом, рисом и картофелем фри

*Steak with fried egg and banana, rice and French fries*

с телятиной  
with beef

со свиной  
with pork

**540 ₺**

**520 ₺**

с курицей  
with chicken

**500 ₺**

**Ломо Сальтадо с картофелем фри и рисом**

**Lomo Saltado with French fries and rice**

с курицей  
with chicken

с телятиной  
with beef

со свиной  
with pork

**450 ₺**

**510 ₺**

**480 ₺**



**Тальярин Сальтадо**  
**Talearin Saltado noodles**

Лапша вок с овощами, кусочками мяса в соевом соусе

*Noodles with vegetables, meet and soy sauce*

с курицей  
with chicken

с телятиной  
with beef

со свиной  
with pork

**420 ₺**

**460 ₺**

**440 ₺**





# МЕКСИКА | MEXICAN CUISINE

## Буррито Burrito

Обжаренные овощи, кусочки мяса и пюре из фасоли, запекается в мексиканской лепешке, подается с соусом Сальса, Чесночным соусом, Аджикой и салатом Пико

*Fried vegetables, pieces of meat and bean puree, baked in a Mexican tortilla, served with salsa sauce, garlic sauce, adjika, pico salad*

с курицей  
with chicken

**390 ₺**

с телятиной  
with beef

**450 ₺**

со свиной  
with pork

**410 ₺**



## Фахитас Fajitas

Ломтики мяса обжаренные с овощами

*Sliced meat fried with vegetable mix*

с курицей  
with chicken

**500 ₺**

с телятиной  
with beef

**530 ₺**

со свиной  
with pork

**510 ₺**







## Кесагулья Quesadilla

Обжаренные кусочки мяса с овощами в специальном соусе (подается в мексиканской лепешке с сыром)

*Fried pieces of meat and vegetables in a special sauce (served in a Mexican tortilla with cheese)*

со свининой  
with pork

с телятиной  
with beef

с курицей  
with chicken

**440 ₺**

**480 ₺**

**420 ₺**

## Такос Tacos

Кукурузная лепешка с обжаренными кусочками мяса и овощами, пюре из фасоли (подается со сметаной, Аджикой, салатом Пико)

*Corn tortilla with fried pieces of meat and vegetables, mashed beans (served with sour cream, adjika, pico salad)*

с курицей  
with chicken

со свининой  
with pork

с телятиной  
with beef

**420 ₺**

**440 ₺**

**480 ₺**



## Начос Nachos

Кукурузные чипсы с обжаренными ломтиками мяса и овощами (подается с чесночным соусом и Аджикой)

*Corn chips with fried meat slices and vegetables (served with garlic sauce and adjika)*

с курицей  
with chicken

со свининой  
with pork

с телятиной  
with beef

**430 ₺**

**450 ₺**

**490 ₺**





# КЛАССИЧЕСКИЕ ЗАКУСКИ CLASSIC APPETIZERS



**Мясная нарезка**  
*Meat Plate*



Буженина, куриный рулет, говяжий язык

990 ₺

**Сырная тарелка**  
*Cheese plate*



4 вида сыра, мед, грецкий орех  
(уточняйте у официантов)

950 ₺



**Рыбная тарелка**  
*Cold Fish plate*



Палтус, семга с/с, масляная рыба

1100 ₺





**Селедочка с отварным картофелем**

**Cold Herring with  
boiled potato**

**450 ₺**



**Ассорти солений**  
**Pickles plate**

**500 ₺**



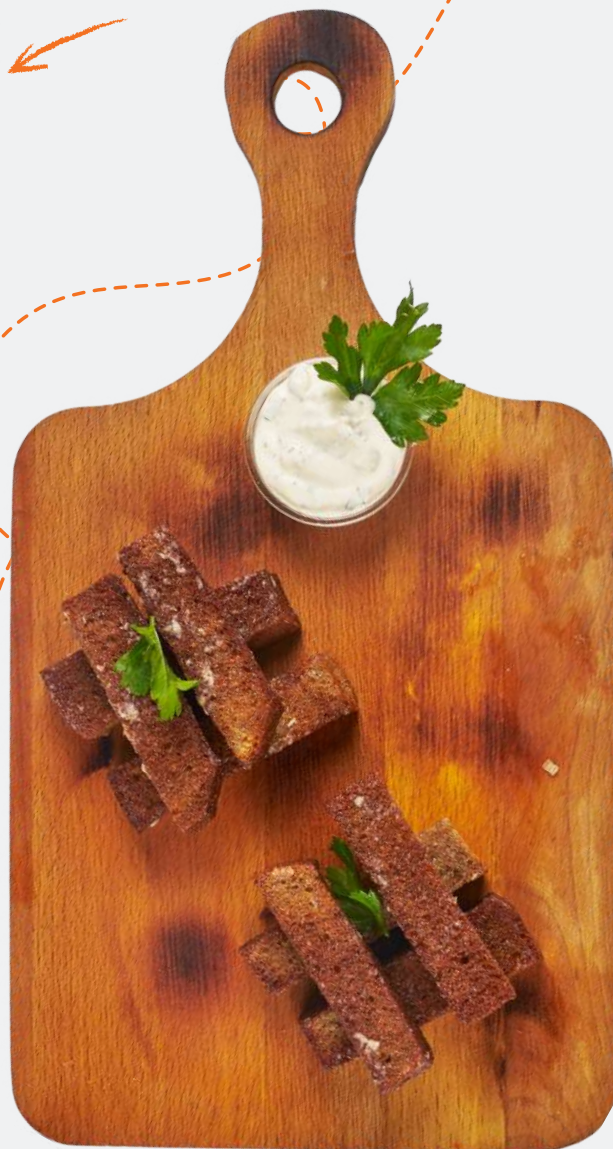


# ЗАКУСКИ | APPETIZERS



**Сырные гренки**  
*Cheese breadsticks*

280 ₺



**Чесночные гренки**  
*Garlic breadsticks*

250 ₺



**Куриные крылышки**  
*Барбекю*

*Chicken wings BBQ*

360 ₺



**Креветки в кляре с  
кисло-сладким соусом**

10 шт. / 10 р.

*Fried shrimps with  
sweet and sour sauce*



**580 ₺**



**Курица по-американски  
с картошкой фри**

*Deep fried chicken  
with French fries*

**490 ₺**

**Кальмары в кляре  
с соусом Тар-Тар**

*Fried squid with  
Tar-Tar sauce*

**350 ₺**





**ЗАКУСКИ | APPETIZERS**

**Начос с соусом**  
*Nachos with sauce*

**320 ₺**



**Закуситто с морковью  
и сельдереем и  
соусом Тар-Тар**

*Zacuzzito with carrot and  
celery with Tar-Tar sauce*

**250 ₺**



**Креветочные чипсы с  
кисло-сладким соусом**

*Shrimp chips with sweet  
and sour sauce*

**250 ₺**







## ГАРНИРЫ SIDE DISHES



- Картофель фри 200₽ *French fries*  
Картофель по-деревенски 160₽ *Baked potatoes*  
Картофель отварной 150₽ *Boiled potatoes*  
Пюре 150₽ *Mashed potatoes*  
Рис 150₽ *Rice*  
Чечевица 150₽ *Lentil*  
Овощи на гриле 350₽ *Grilled vegetables*



## СОУСЫ / SAUCES 60 P

- Сырный соус Гуан Каина *Cheese sauce Huancaína*  
Чесночный соус *Garlic sauce*  
Тар-тар *Tar-tar sauce*  
Чили Перуанский *Peruvian chili sauce*  
Кисло-сладкий соус *Sweet and sour sauce*  
Аджика *Adjika*  
Сметана *Sour cream*  
Кетчуп *Ketchup*  
Майонез *Mayo*  
Горчица *Mustard*



# ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Все десерты готовятся  
нашим кондитером,  
уточняйте о новинках у  
официанта

**Домашний шоколадный Чизкейк**  
*Homemade chocolate cheesecake*

300 ₺



**Фруктовая тарелка**  
*Fruit plate*

Сезонные фрукты, уточняйте у  
официанта  
*Season fruits, for details ask a waiter*

650 ₺



**Наполеон**  
*Napoleon cake*

280 ₺



**Домашний Брауни**  
*Homemade chocolate brownie*

Теплый домашний шоколадный кекс  
с орешками, подается с шариком  
мороженого и шоколадным топпингом

*Warm homemade chocolate brownie  
with nuts served with a scoop of ice  
cream and chocolate topping*

320 ₺





**Штрудель с шариком мороженого**  
**Strudel with ice-cream**

Теплый слоеный пирог с яблочной начинкой, изюмом и грецким орехом  
(подается с шариком мороженого)

*Warm apple pie, with raisins and walnuts (served with a scoop of ice cream)*

**320 ₺**



**Штрудель с вишней и шариком мороженого**  
**Cherry strudel with a scoop of ice-cream**

**250 ₺**



**Ролл с фруктовой начинкой**  
**Pancake rolls with fruits**

Блинный десерт с бананом, киви, клубникой со сливочным сыром и сливками

*Pancake dessert with creamy banana, kiwi, strawberry with whipped cream*

**310 ₺**

**Чизкейк Нью-Йорк**  
**New York cheesecake**

**280 ₺**





**ДЕСЕРТЫ | DESSERTS**

**Ролл с Нутеллой  
и орешками**

*Pancake rolls with  
Nutella and nuts*

**350 ₺**



**Медовик  
Medovik cake**

**280 ₺**



**Блинчики с Вареньем и  
шариком мороженого**

*Crepes with strawberry  
jam and ice-cream*

**280 ₺**





**Домашние вафли  
с шариком мороженого**

**Waffles with ice-cream**

**350 ₺**



**Мороженое Дионис  
Dionis ice-cream**

Фирменный десерт Дионис с  
мороженым и топингами

Ice-cream dessert Dionis

**320 ₺**

**Шарик мороженого(1)  
Ice-cream scoop**

**100 ₺**



**Домашние сырники  
Homemade cheesecakes**

**320 ₺**





ИНДИЯ  
INDIA





# САЛАТЫ | SALADS

## Салат с ростками сои Salad with bean sprouts



Салат из ростков сои, помидоров, огурцов, кинзы, заправленный соусом на основе лимонного сока со смесью индийских приправ

*Beansprouts with vegetables and herbs with lemon sauce*

350 ₺



## Чанна чат Chana Chat

Горох «нут» с овощами в соусе Тамаринд  
*Chickpeas with vegetables and Tamarind sauce*

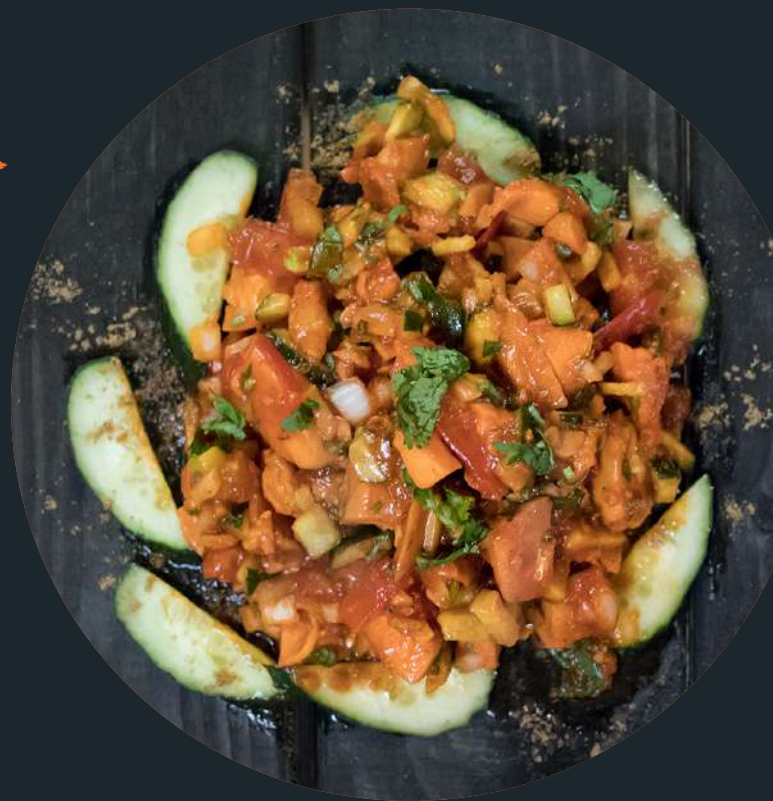
330 ₺

## Чукен чат Chicken Chat

Кусочки курицы с овощами и соусом Тамаринд

*Fried chicken with vegetables and Tamarind sauce*

350 ₺







# CETNA | SETS



Салат, гал шорба, бейган масала, чанна масала, алоу ашари, самоса/ хара бара, панир махни

*Salad, lentil soup, baighan masala, chana masala, alou ashari, vegan samosa/ hara bara kebab, paneer mahni*

990 ₺



Салат, гал шорба, сааг чикен, бейган бурта, алоу ашари, самоса/ харабара, бутер чикен

*Salad, lentil soup, saag chicken, baighan burta, alou ashari, chicken samosa/ hara bara kebab, buter chicken*

990 ₺



Салат, гал шорба, кадани чикен, чикен чакинал, алоу ашари, самоса/ хара бара, палак панир

*Salad, lentil soup, stewed kadani chicken, chicken Chakinal, alou ashari, chicken samosa/ hara bara kebab, palak paneer*

990 ₺







**индийский рис  
и план парата**

*Indian rice and  
plan parata*

**Салат, дал шорба,  
пинди чанна, машрум  
шпинак палак, алоу  
ашари, самоса/харабара,  
кукуруза с грибами**

*Salad, lentil soup, pindi chana,  
mushroom spinach palak, alou  
ashari, vegan samosa/ hara  
bara kebab, corn with  
mushroom*

**990 ₺**



**100%  
VEG**

**Салат, дал шорба, мадраш  
чикен карри, чикен тикка  
масала, алоу ашари, кагай  
панир и самоса/харабара**

*Salad, lentil soup, madrash  
chicken curry, chicken  
tikka masala, alou ashari,  
kadai paneer, chicken  
samosa/ hara bara kebab*

**990 ₺**





# СУПЫ | SOUPS

## Дал Шорба / Lentil Soup

Суп из чечевицы, томатов, лука с индийскими специями  
*Mashed lentil with tomato, onion and spices*

400 ₺



## Спинак Суп Spinach Soup



Суп из свежего шпината с листьями карри и топленным маслом

*Spinach with curry leaves with melted milk*

350 ₺



## Маш Суп / Green Lentil Soup

Суп на основе перетертых бобов Маша с листьями карри и топленным маслом

*Mashed Mash beans with curry leaves and melted milk*

350 ₺



## Корн Суп / Corn Soup

Суп из кукурузы с зеленью и топленным маслом

*Mashed corn with herbs and melted milk*

350 ₺



## Дханья Шорба Tomato Soup

Томатный суп со специями  
*Tomato soup with spice*

350 ₺





# ЗАКУСКИ | SNACKS

Пакога В индийских специях / Pasoda



**Кулен пакога**  
**Chicken pasoda**



Хрустящие кусочки курицы с  
нежным мятным соусом

*Fried chicken slices with  
spices and mint sauce*

**390 ₺**

**Вег пакога**  
**Veggie pasoda**



Хрустящие овощи с нежным  
мятным соусом

*Fried vegetables with  
spices and mint sauce*

**350 ₺**



**Кальмары пакога**  
**Squids pasoda**



Хрустящие кальмары с  
нежным мятным соусом

*Fried squid with spices  
and mint sauce*

**350 ₺**





## ЗАКУСКИ | SNACKS

### Самоса | Samosa

#### Куриен Самоса / Chicken Samosa

Индийские пирожки из курицы с кисло-сладким соусом Тамаринд

*Indian fried chicken mini pies with Tamarind sauce*

350 ₺



#### Вег Самоса / Veggie Samosa

Индийские вегетарианские пирожки с кисло-сладким соусом Тамаринд

*Indian vegetarian mini pies with Tamarind sauce*

300 ₺

#### Хара-Бара / Hara Bara Kebab

Картофельные оладья с адыгейским сыром и зеленью подаются с мятным соусом

*Potato pies with Panner cheese and herbs with mint sauce*

350 ₺



30 min

#### Куриен Малай Tikka Chicken Malai Tikka



Куриное филе запечённое в маринаде на основе ореха кешью подается с мятным соусом

*Baked chicken pieces with cashew sauce and mint sauce*

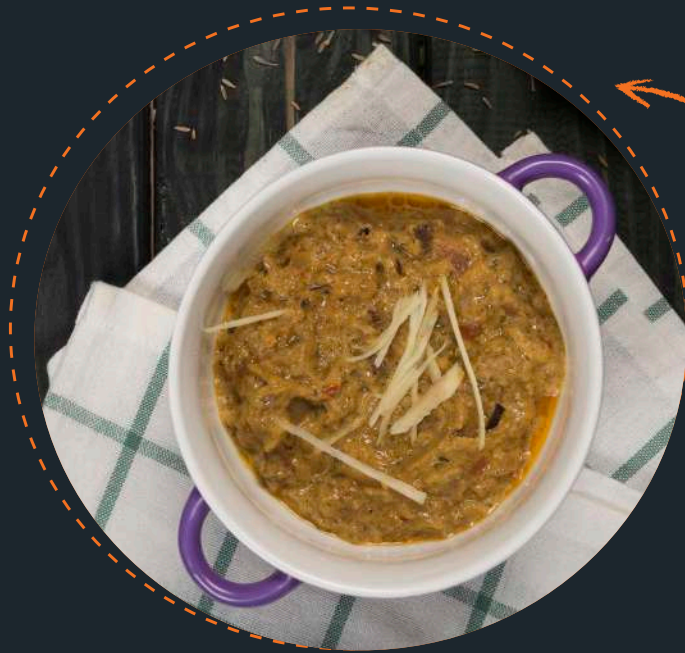
520 ₺





# ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КУХНЯ | VEGGIE

## Баклажаны / Eggplant



### Бейган Бурта Baighan Bharta

Тушеные перетертые баклажаны в томатно-луковом соусе со специями

*Stewed mashed eggplant with tomato-onion sauce*

430 ₺

### Бейган Масала Baighan Masala

Кусочки жареного баклажана в томатно-луковом соусе со специями

*Fried eggplant pieces with tomato-onion sauce*

400 ₺



## Картофель / Potato



### Ашари Алоу Рис Ashari Aloo Rice



Тушеный картофель со специями и рисом  
*Stewed potato with spices*

380 ₺



Сыр / Panner Cheese



Кагай Панур  
Kadai Panner 

Адыгейский сыр жареный со сладким перцем в томатном соусе и специями

*Fried Panner cheese with sweet pepper in tomato sauce*

470 ₺



Панур Махну  
Panner Makhani

Адыгейский сыр тушеный в томатно-сливочном соусе с имбирем

*Stewed Panner cheese with tomato-ginger sauce*

490 ₺

Чечевица / Lentil



Мукс Дал  
Yellow Dal Tadka

Чечевица перетертая с помидорами с индийскими специями

*Mashed lentil with tomatoes and spices*

380 ₺



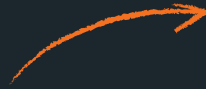
## Нут / Chickpea

### Чанна Масала Chana Masala

Горох Нут в томатно-луковом соусе с имбирем и чесноком

*Chickpea with tomato-onion sauce made with ginger&garlic*

380 ₹



### Пинди Чанна Рус Pindi Chana Rice

Тушеный горох Нут с Адыгейским сыром с томатно-луковым соусом и рисом

*Stewed chickpeas with Panner Cheese and tomato-onion sauce*

430 ₹

## Овощной микс / Vegetable mix

### Вег Харуали Veg Harialli

Жареные овощи с Адыгейским сыром в специях

*Fried vegetables with Panner cheese and spices*

380 ₹





Шпинат / Spinach



**Палак Панир Рис**  
**Palak Paneer Rice**

Шпинат с Адыгейским сыром с рисом  
*Spinach with Panner cheese and rice*

**550 ₺**

**Вез Дал Палак**  
**Yellow Dal Tadka**

Чечевица со шпинатом  
приготовленная с индийскими специями

*Stewed lentil with spinach and spices*

**390 ₺**



**Маурум и Спинак Палак**  
**Mushroom and Spinach Palak**

Свежий шпинат тушеный в  
томатном соусе с чесноком и сливками

*Stewed spinach with creamy tomato & garlic sauce*

**400 ₺**





# ПЛОВ / БИРЬЯНЕ | PILAF



## Вег Бирьяне / Veg Biryani

С овощами и Адыгейским сыром  
(подаётся с кефирным соусом)  
*Pilaf with vegetables and Panner  
cheese (served with kefir sauce)*



490 ₺

## Маттон Бирьяне / Matton Biryani

С бараниной (подаётся с кефирным соусом)  
*Lamb Pilaf with kefir sauce*



690 ₺



## Чикен Бирьяне Chicken Biryani

С курицей (подаётся с кефирным соусом)  
*Chicken pilaf with kefir sauce*

550 ₺



## Пrawn Бирьяне Prawn Biryani

С креветками (подаётся с  
кефирным соусом)

*Shrimp pilaf with kefir sauce*

600 ₺



## Бирьяне с морепродуктами Seafood Biryani

С морепродуктами (подаётся  
с кефирным соусом)

*Seafood pilaf with kefir sauce*

600 ₺





# КУРИЦА | CHICKEN



## Чукен Тукка Масала Рис Chicken Tikka Masala Rice

Кусочки курицы тушеные в томатно-луковом соусе со сливками и специями (подается с рисом )

*Stewed chicken pieces with tomato-onion sauce with spices and rice*

**550 ₺**

## Маграв Чукен Карру Рис Madrash Chicken Curry Rice

Кусочки курицы тушеные в кисло-сладком соусе Тамаринд (подается с рисом)

*Stewed chicken pieces with sweet&sour Tamarind sauce with rice*

**540 ₺**



## Бутер Чукен Butter Chicken

Курица тушеная в сливочно-томатном соусе

*Stewed chicken slices with creamy tomato sauce*

**520 ₺**







**Кадани Чукен Масала**  
**Kadani Chicken Masala**



Курица тушеная со сладким перцем, имбирем и луком в томатном соусе со сливками

*Stewed chicken with sweet pepper, ginger and onion with creamy tomato sauce*

450 ₺

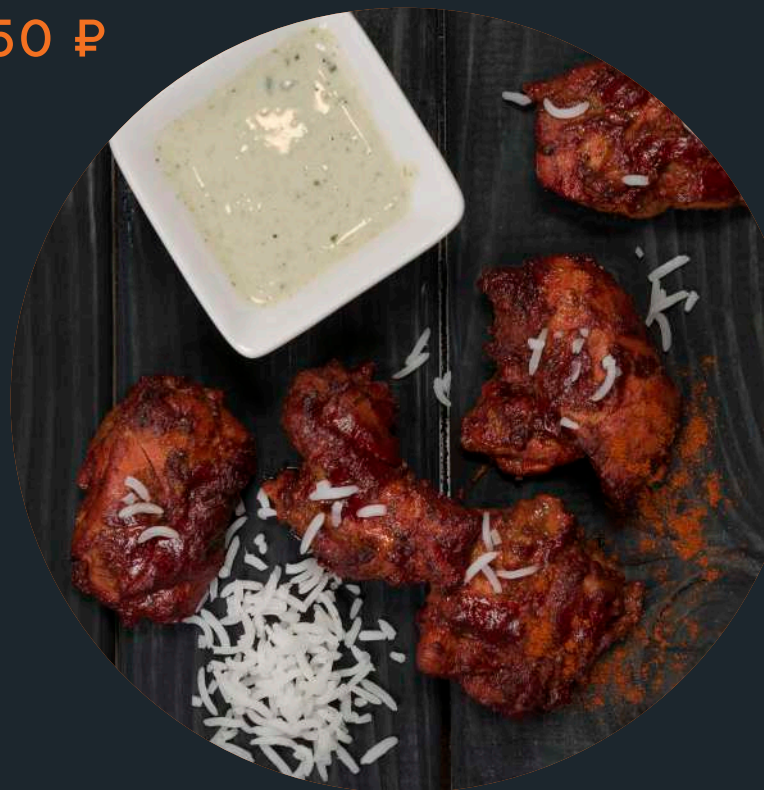
**Чукен Тукка Рис**  
**Chicken Tikka Rice**



Маринованная курица приготовленная в тандуре (подается с рисом и мятным соусом)

*Marinated Tandoori chicken with rice and mint sauce*

550 ₺



**Чукен Муглай**  
**Chicken Muglai**



Куриные кусочки тушеные в ореховом соусе

550 ₺

**Чукен Чакинал**  
**Chicken Chakinal**



Куриные кусочки тушеные в кокосовом молоке с кешью и листьями карри

*Stewed chicken in coconut sauce with curry and cashew*

600 ₺





## КУРИЦА | CHICKEN



25 min

### Чукен Тангури Chicken Tandoori



Куриная голень приготовленная со специями в тандуре (подается с салатным миксом и мятным соусом)

*Baked chicken drumsticks with spices (served with salad and mint sauce)*

410 ₺

### Сааз Чукен Chicken Saagwala

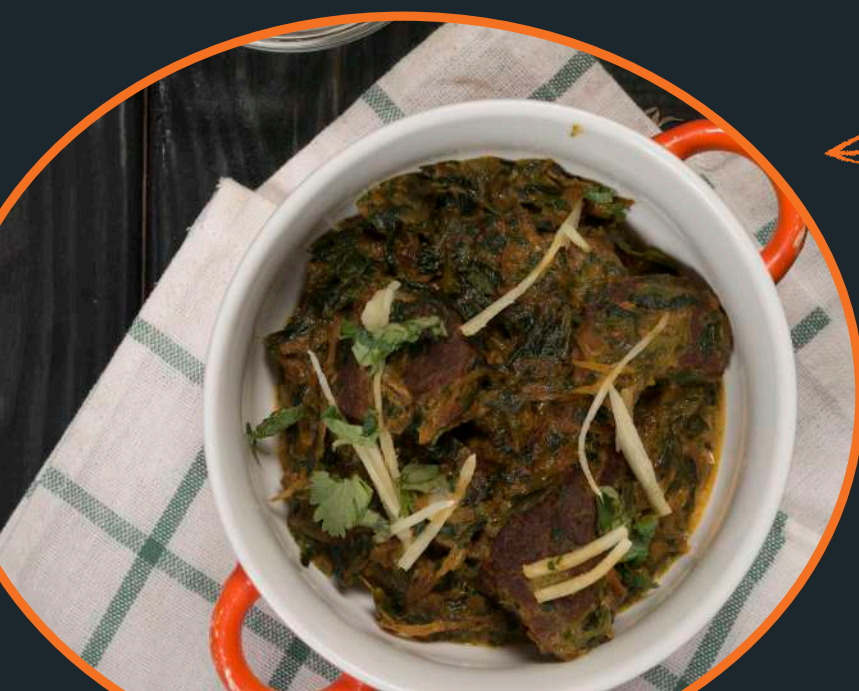
Тушеные кусочки курицы со шпинатом в луковом соусе со специями

*Stewed chicken pieces with spinach and onion sauce*

450 ₺



## БАРАНИНА | LAMB



### Сааз Матмон Рус Mutton Saagwala



Тушёная баранина со шпинатом в сливочно-томатном соусе (подается с рисом )

*Stewed lamb with spinach and creamy tomato sauce served with rice*

600 ₺





## Матон Буна Mutton Bunna

Тушеная баранина в остром  
соусе с имбирем

*Stewed lamb with spicy  
sauce and ginger*

620 ₺



## КРЕВЕТКИ | PRAWNS



## Прон Карри Prawn Curry



Тушеные креветки в кокосовом соусе  
*Stewed prawns with coconut sauce*

570 ₺

## Прон Масала Рис Prawn Masala Rice



Тушеные креветки в остром томатно-  
имбирном соусе (подается с рисом)

*Stewed prawns with spicy  
tomato-ginger sauce served with rice*

600 ₺





## RUC | RICE

Лимонный Рис  
Lemon Rice

220 ₺



Джура Рис  
Jira Rice

220 ₺



Сага Чавал Рис (на пару)  
Steamed Sada Chaval Rice

220 ₺

## СОУС | SAUCE

Тамарин  
Tamarind sauce  
(sweet&sour)

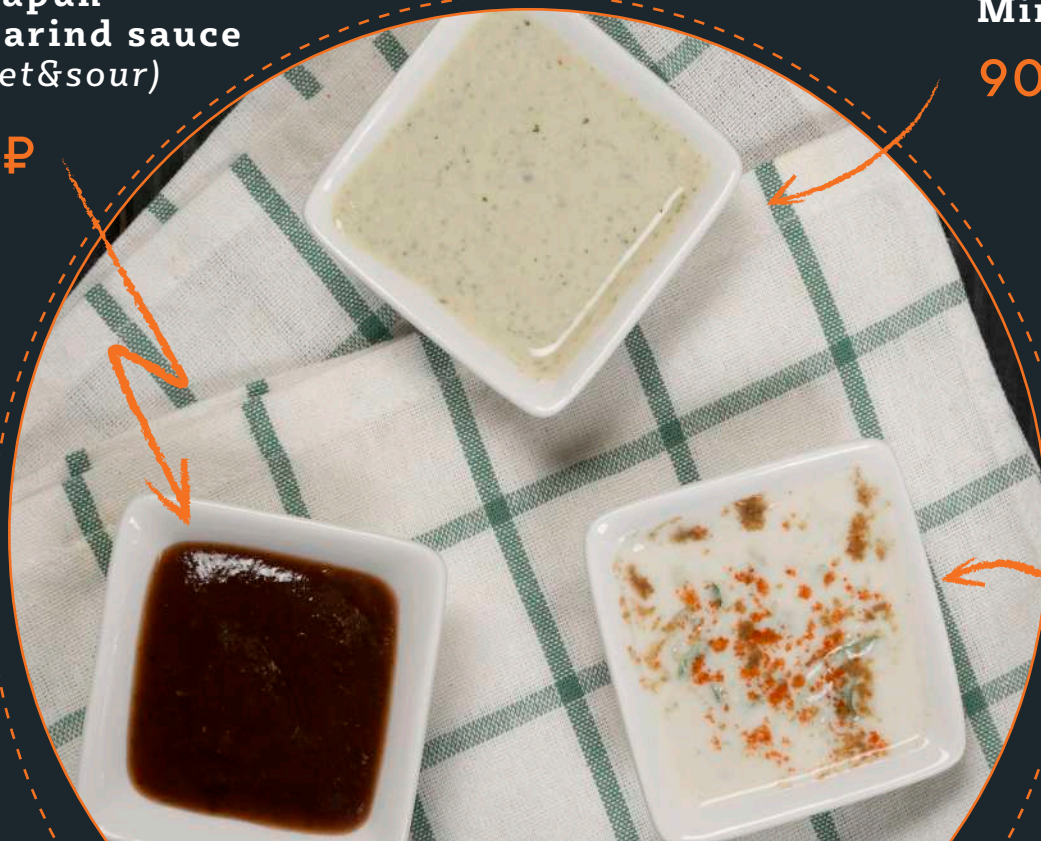
80 ₺

Мятный  
Mint sauce

90 ₺

Райма  
Kefir sauce

80 ₺





# ХЛЕБ | BREAD

Индейские чипсы  
Indian Chips

220 ₺



Парма План  
Warm fried bread

Теплая лепешка

200 ₺

Парма Чиз  
Warm cheese bread

Теплая лепешка с сыром

250 ₺



Парма с картофелем  
Warm potato bread

Теплая лепешка с картофелем

250 ₺

Чиз Гарлик Наан  
Cheese Garlic Naan

270 ₺

Роти  
Vegan Bread

190 ₺





# DESSERTS | DESSERTS



## Гулаб Джамун

Жареные шарики из муки подаются в теплом сахарном сиропе

*Fried pastry balls with sugar syrup*

340 ₺



## Кхир из риса

Теплый молочный десерт с рисом и специями

*Warm milk dessert with rice and spices*

250 ₺



## Кхир из Вермишели

Теплый молочный десерт с вермишелью и специями

*Warm milk dessert with noodle and spices*

250 ₺



# БИЗНЕС ЛАНЧ | BUSINESS LUNCH

from 11:00 to 17:00  
on weekdays

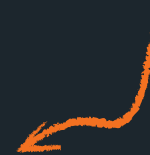


## Чикен Бизнес Ланч Chicken Lunch

Дал шорба, тушеная курица,  
дал палак, салат, план парата

*Lentil soup, stewed chicken,  
lentil palak, salad, parata*

450 ₺



## Вегетарианский Бизнес Ланч Vegetarian Lunch

Дал шорба, овощное рагу, дал  
палак, овощной салат, план парата

*Lentil Soup, baked vegetable mix,  
lentil palak, vegetable salad and parata*

450 ₺







# КИТАЙ CHINA

## ЗАКУСКИ | SNACKS | 零食



Свинные ушки с острым соусом

千层猪耳朵

Spicy pork ears



400 ₺

Спринг Роллы

春卷

Spring Vegetable Roll

360 ₺





**Креветки в кляре(8)**

炸面包大虾

*Shrimp Tempura(8)*

**590 ₺**



**Баклажаны Юсь-Янь**

鱼香茄子

*Eggplant Yus-Yan*



**480 ₺**



**Хрустящий баклажан**

甜辣茄子

*Fried eggplant*

**430 ₺**



**Маринованные огурцы с  
чесноком**

酸辣瓜条

*Marinated cucumbers with garlic*



**350 ₺**

**Остро-сладкий арахис**

甜辣脆花生

*Spicy and sweet peanut*

**350 ₺**





# САЛАТЫ | SALADS | 凉菜



**Салат с курицей и  
ростками соу**  
凉菜鸡肉拌豆芽  
**Salad with bean  
sprouts and chicken**  
*with sweet pepper, cucumber,  
green, spices and soy sauce*

**450 ₺**



**Салат с говядиной и  
огурцом**

凉菜酱牛肉

**Beef salad with cucumber**

**460 ₺**



**Салат с говяжьей  
требухой**  
麻辣牛肚  
**Beef offal salad  
with vegetables**

**440 ₺**





**Салат с китайскими грибами**

凉拌木耳

**Salad with chinese champignons**

*with sweet pepper, cucumber, spices and soy sauce*

**350 ₺**



**Салат со спаржей**

凉拌腐竹

**Salad with asparagus**

*with sweet pepper, cucumber, green, sweet and sour sauce*

**390 ₺**



**Салат с китайской капустой и Фунчозой**

酸辣瓜条

**Salad with chinese cabbage and noodles**

**380 ₺**





# СУПЫ | SOUPS | 汤



**Том-Ям**

东洋

**Tom-Yum**



с креветками

东洋虾汤  
with shrimps

**480 ₺**

с курицей

东洋鸡汤  
with chicken

**360 ₺**

**Куриный суп с грибами**

**Шумаку**

香菇鸡汤

**Chicken soup with chinese  
mushrooms**

**360 ₺**



## СОУС И ГАРНИР SAUCE & SIDE DISHES 配菜和酱



**Острый Соус**

辣椒酱

**Spicy sauce**



**90 ₺**

**Китайский Рис**

米饭

**Chinese rice**

**250 ₺**





# ПЕЛЬМЕНИ | CHINESE DUMPLINGS

## 蒸饺



25  
min

Китайские пельмени  
на пару с говяжьим фаршем  
牛肉蒸饺  
Beef dumplings

500 ₺



25  
min

Китайские пельмени на  
пару с куриным фаршем  
鸡肉水饺  
Chicken dumplings

450 ₺



25  
min

Китайские пельмени на  
пару со свиным фаршем  
猪肉水饺  
Pork dumplings

470 ₺



# НЕ РИС И НЕ ЛАПША | MAIN DISHES

**Свиная Рулька в остром соусе**

豆瓣肘子

*Pork knuckle cooked  
in spicy sauce*

990 ₺



25  
min



**Балансегур с говядиной**

麻辣香锅牛肉

*Balancegur with beef*



*beef in spicy sauce with chinese champignons,  
cabbage, soy sprouts, seaweed, celery and carrot*

990 ₺



25  
min

**Балансегур с говяжьей  
требухой**

麻辣香锅牛肚

*Balancegur with beef offal*

990 ₺

**Утка По-Пекински**

北京烤鸭

*Peking duck*

*served with chinese pancakes,  
cucumber, leek and dark sauce*

990 ₺







### Свинина По Сычуаньски

水煮肉片

**Pork with vegetables  
(Synyanian dish)**



*pork in spicy and oily sauce with  
chinese champignons, cabbage,  
soy sprouts, seaweed,  
celery and carrot*

**880 ₺**



### Карп По Сычуаньски

水煮鲤鱼

**Carp with vegetables  
(synyanian dish)**

*carp in spicy and oily sauce with chinese  
champignons ,cabbage, soy sprouts,  
seaweed, celery and carrot*

**900 ₺**



### Карп В кисло-сладком соусе

松鼠鲤鱼

**Fried carp in sweet  
and sour sauce**

*with sweet pepper, tomato,  
green onion, pineapples*

**880 ₺**





# БЛЮДА С РИСОМ | DISHES WITH RICE

## 盖饭

### Мясо по-некунски

咕佬肉盖饭

#### **Peking meat**

*in sweet and sour sauce with pieces of pineapple, sweet pepper and green onion*

с курицей

东洋鸡汤  
with chicken

**480 ₺**

с говядиной

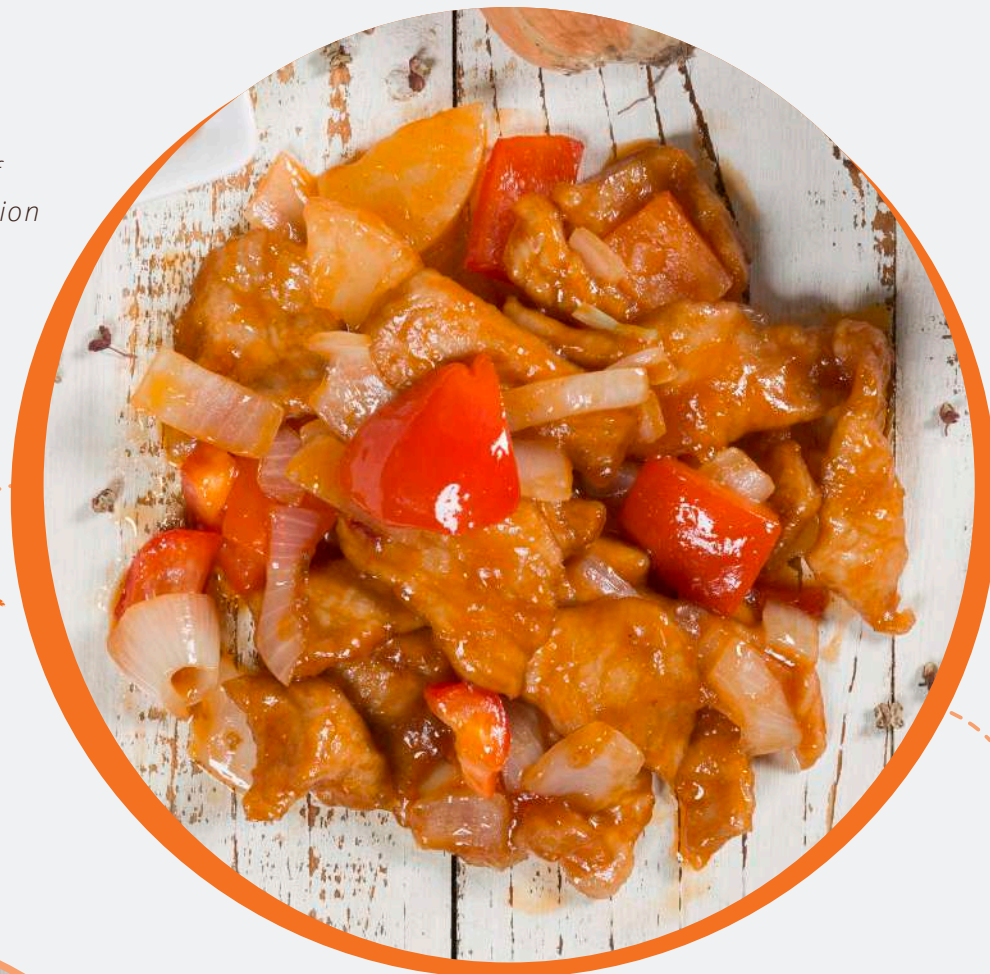
咕佬牛肉盖饭  
with beef

**530 ₺**

со свиной

咕佬猪肉盖饭  
with pork

**500 ₺**



### Мясо в остром соусе

宫保肉盖饭

#### **Meat in spicy sauce**

с курицей

东洋鸡汤  
with chicken

**490 ₺**

со свиной

咕佬猪肉盖饭  
with pork

**510 ₺**

с говядиной

咕佬牛肉盖饭  
with beef

**540 ₺**



## Рис по-сингапурски

新加坡炒饭

### Singaporean rice

with eggs, champignons,  
pepper, soy sprouts and onion

с курицей

东洋鸡汤  
with chicken

490 ₺

с говядиной

咕佬牛肉盖饭  
with beef

540 ₺

с уткой

鸭肉炒饭  
with duck

550 ₺

с креветками

东洋虾汤  
with shrimps

560 ₺

со свиной

咕佬猪肉盖饭  
with pork

510 ₺

с овощами

蔬菜炒饭  
with vegetables

480 ₺



## Свинина Юсь-Янь

鱼香猪肉盖饭

### Pork Yus-Yan with rice

with chinese champignons,  
bamboo, sweet pepper in  
spicy and sweet sauce

520 ₺

## Говядина Юсь-Янь

鱼香牛肉盖饭

### Beef Yus-Yan with rice

with chinese champignons,  
bamboo, sweet pepper in  
spicy and sweet sauce

540 ₺





БЛЮДА С РИСОМ | DISHES WITH RICE | 盖饭



**Говядина с луком Порей**

葱爆牛肉盖饭

**Beef with leek**



*with sweet pepper, spices and rice*

**600 ₺**



**Тилания с Тофу**

香辣鲈鱼豆腐盖饭

**Tilapia with Tofu**

**550 ₺**



**Жареный Тофу в остром соусе**

香辣豆腐蔬菜盖饭

**Fried spicy Tofu with vegetables and rice**

**480 ₺**



**Говяжья требуха**

в остром соусе

香辣牛肚盖饭

**Beef offal with**

**spicy sauce**

**520 ₺**





# БЛЮДА С ЛАПШОЙ | NOODLES

## 粉条



### Гречневая лапша Соба

荞麦面

*Buckwheat noodle*

с курицей

东洋鸡汤  
with chicken

**550 ₺**

с говядиной

咕佬牛肉盖饭  
with beef

**570 ₺**

с уткой

鸭肉炒饭  
with duck

**600 ₺**

с креветками

东洋虾汤  
with shrimps

**600 ₺**

### Рисовая лапша по-тайски

粉条

*Thai noodle*

с курицей

东洋鸡汤  
with chicken

**560 ₺**

с говядиной

咕佬牛肉盖饭  
with beef

**580 ₺**

с креветками

东洋虾汤  
with shrimps

**620 ₺**

с уткой

鸭肉炒饭  
with duck

**600 ₺**



### Пшеничная лапша Угон

乌冬面

*Wheat noodle*

с курицей

东洋鸡汤  
with chicken

**550 ₺**

с говядиной

咕佬牛肉盖饭  
with beef

**570 ₺**

с креветками

东洋虾汤  
with shrimps

**600 ₺**

с уткой

鸭肉炒饭  
with duck

**600 ₺**



# ДЕСЕРТЫ | DESSERTS | 甜点

**Жареное мороженое**  
火烧冰淇淋  
*Fried ice-cream*

**350 ₺**



**Жареные бананы**  
炸香蕉  
*Fried banana*

**320 ₺**



# НАПИТКИ | DRINKS

<b>Морс 0,2</b> 150 ₺ Russian Cranberry juice	<b>Coca-Cola 0,4</b> 170 ₺
<b>Вода газированная 0,5</b> 150 ₺ Mineral Water	<b>Coca-Cola 0,33</b> 170 ₺
<b>Вода негазированная 0,5</b> 150 ₺ Sparkling Water	<b>Fanta 0,33</b> 170 ₺
<b>Сок в ассортименте 0,2</b> 150 ₺ Juice (apple, orange, peach, tomato and etc)	<b>Sprite 0,33</b> 170 ₺
	<b>Coca-Cola Zero 0,33</b> 170 ₺

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ FRESH JUICES



**Апельсиновый 0,2** 240 ₺  
Orange juice

**Грейпфрутовый 0,2** 270 ₺  
Grapefruit juice

**Яблочный 0,2** 240 ₺  
Apple juice

**Морковный 0,2** 220 ₺  
Carrot juice

## ЛИМОНАД | LEMONADE



**Лимонная Фантазия**  
Lemonade

0,5/1  
300₺ / 580₺

**Дыня-Грейпфрут**  
Melon- Grapefruit

0,5/1  
300₺ / 580₺







**Эль-Мариачи**

El Mariachi

0,5/1

300₽ / 580₽



**Фреско Огуречный**

Fresko Cucumber

0,5/1

300₽ / 580₽



**Клубника- Базилек**

Strawberry-Basil

0,5/1

300₽ / 580₽



**Май-Тай**

Mai-Tai

0,5/1

300₽ / 580₽



**Миндальный Гранат**

Almond Pomegranate

0,5/1

300₽ / 580₽



**Малина-Имбирь**

Raspberry Ginger

0,5/1

300₽ / 580₽



**Пассион Маракуйя**

Passionfruit

0,5/1

300₽ / 580₽





**Мохито**  
Mojito

0,5/1

300₽ / 580₽



**Мохито**  
Клубничный  
Strawberry Mojito

0,5/1

310₽ / 600₽



**Мохито**  
Ягодный  
Berry Mojito

0,5/1

310₽ / 600₽



**Арбузный**  
Watermelon

0,5/1

300₽ / 580₽



**Домашний**  
холодный чай

Homemade  
Iced Tea

0,5/1

270₽ / 520₽



**Ориенте**  
Виноградный  
Oriento Grape

0,5/1

300₽ / 580₽





## КОКТЕЙЛИ С ТРОПИЧЕСКИМИ ФРУКТАМИ TROPICAL DRINK



**Маракуйя**  
Passionfruit

0,3

350₽

**Манго**  
Mango

0,3

350₽

## БЛЕНД | BLEND

**Овсяно-Ягодный Смузи**  
Oatmeal Berry Smoothie

0,3  
300₽



**Пеликан (клубника, банан,  
лимон, персик, сок)**  
Fruity Pelican

0,3  
300₽

**Манго Ласси**  
Mango Lassi

0,3  
350₽



**Пина Колада**  
Pino Kolada

0,3  
340₽



**Смузи Дня**  
(уточняйте у официантов)  
Smoothie of the day  
(ask your waiter)

0,3  
300₽



## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ MILKSHAKE



**Дионис  
Шоколадно-Ореховый**

Dionis Chocolate &  
Walnut Milkshake

0,3  
330₽



**Клубничный  
Strawberry Milkshake**

0,3  
300₽



**Ванильный  
Vanilla Milkshake**

0,3  
300₽



**Манго-Шейк  
Mango-Shake**

0,3  
350₽



**Маракуйя  
Passionfruit Milkshake**

0,3  
350₽



**Банановый  
Banana Milkshake**

0,3  
300₽



## ЧАЙ | TEA



**Черный чай** 0,6/1  
Black Tea 300₽ / 400₽

**Зеленый чай** 0,6/1  
Green Tea 300₽ / 400₽

**Жасминовый чай** 0,6/1  
Jasmine Tea 300₽ / 400₽

**Молочный Оулонг** 0,6/1  
Milk Oolong 350₽ / 450₽



**Микс черного или зеленого чая** 0,6/1  
Mix of black or green tea 300₽ / 400₽

**Травяной чай** 0,6/1  
Herbal Tea 300₽ / 400₽

**Иван-Чай** 0,6/1  
Herb Tea 350₽ / 450₽

**Чашка по-домашнему** 170₽  
Homemade fruity cup



## ЧАЙНЫЕ СМЕСИ | HOMEMADE TEA



**Домашний чай**  
Homemade Tea

0,6/1  
380₽ / 480₽



**Марокканский чай**  
Moroccan Tea

0,6/1  
370₽ / 470₽



**Имбирный**  
Ginger Tea

0,6/1  
430₽ / 530₽



ЧАЙНЫЕ СМЕСИ | HOMEMADE TEA 



**Облепиховый**  
Hippóphaë Tea

0,6/1  
430₽ / 530 ₽



**Еловый чай**  
Firry Tea

0,6/1  
450₽ / 550 ₽



**Клюквенный**  
Cranberry Tea

0,6/1  
390₽ / 490 ₽



**Пряный**  
Spicy Tea (*Thyme, clove, cardamom, fennel, coriander, star anise*)

0,6/1  
390₽ / 490 ₽



**Индийский чай с масалой и молоком**  
Masala Indian Tea

0,6/1  
410₽ / 510 ₽



**Малина-Маракуйя**  
Raspberry & Passionfruit Tea

0,6/1  
420₽ / 520 ₽



**Барбарисовый чай**  
Barberry Tea

0,6/1  
450₽ / 550 ₽



**Мохито чай**  
Mojito Tea

0,6/1  
420₽ / 520 ₽



**Имбирно-Грушевый**  
Ginger Pear Tea

0,6/1  
420₽ / 520 ₽



## КОФЕ COFFEE

Эспрессо/ Espresso	150₽	Матча латте 0,2	280 ₽
Двойной Эспрессо	180₽	Matcha latte	
Double Espresso		Матча латте на	
Американо/ Americano	180₽	альтернативном молоке 0,2	320 ₽
Капучино /Cappuccino	220₽	Matcha latte on alternative milk	
Капучино Дионис	250₽	Куркума латте на	
Cappuccino Dionis		альтернативном молоке 0,2	260 ₽
Латте/ Latte	230₽	Turmeric latte on alternative milk	
Богрящий кофе	220₽	Флэт уайт 0,3	230 ₽
Creamy Coffee		Flat white	
Капучино на растительном	250₽	Горячий шоколад 0,3	290 ₽
молоке/ Vegan Cappuccino		Hot chocolate	
		Айс Латте 0,4	230 ₽
		Ice latte	

Добавьте по вкусу:  
сиропы  
молоко  
35₽

## ДОМАШНИЙ КОФЕ HOMEMADE COFFEE

Раф карамельный 0,2  
Caramel Coffee 300₽



Какао с маршмеллоу 0,2  
Cocoa with marshmallow 270₽

## ХОЛОДНЫЙ КОФЕ ICED COFFEE

Банановый кофе 0,3  
Iced Banana Coffee 280₽



Фраппучино 0,3  
Frappuccino 260₽