

НАГГЕТСЫ

с медово-чесночным соусом 140/25 гр.

250 Р.

СТРИПСЫ

с сырным соусом 140/25 гр

300 Р.

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

с брусничным соусом 120/25 гр.

390 Р.

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

Чесночные гренки-фри, соус сметанно-чесночный, 150/25 гр

170 Р.

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

Луксовые кольца-фри, соус сметанно-чесночный, 80/25 гр.

170 Р.



КУРОЧКА «ДИНАМИТ»

Хрустящее куриное бедро фри в сливочно-тайском соусе с добавлением грецкого ореха) с маринованной микрозеленью. 270гр.

510 Р.

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ

Кольца кальмаров-фри, соус медово-чесночный, 100/25 гр.

270 Р.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С СЕМГОЙ И АВОКАДО

Выпеченные картофельные вафли с маринованной семгой слабой соли, авокадо, рукколой, 200 гр.

700 Р.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С СЫРОМ ТИЛЬЗИТЕР И БЕКОНОМ

Выпеченные картофельные вафли с зажаренным беконом, карамелизированным кедровым орехом, сыром тильзитер, корнишоном маринованным, микрозеленью, 220 гр.

590 Р.

СЕЛЬДЬ СЛАБОСОЛЕНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

Слабосоленая сельдь, отварной картофель, маринованный лук, специи, 350 гр.

490 Р.

ФИШ-Н-ЧИПС

Рыбные палочки из филе трески в панировке с картофелем фри и фирменным соусом тар-тар. 100/80/50гр.

490 Р.

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

Хрустящий ломтик из белого хлеба с соусом (из сливочного сыра и болгарского перца с добавлением грецкого ореха) с маринованным лососем, приправленный листьями шпината и помидорами черри. 200 гр.

430 Р.

БРУСКЕТТА С ГРУШЕЙ И СЫРОМ ДОР-БЛЮ

Обжаренный ломтик из белого хлеба со сливочным соусом, вяленой грушей, ароматным сыром с голубой плесенью и мелкими слайсами фундука. 200 гр.

360 Р.

БРУСКЕТТА С С РОСТБИФОМ

Обжаренный ломтик из белого хлеба приправленный двумя соусами (медово-горчичный и сливочный том ям), ростбифом из говядины, сочным салатом жаренным луком. 180 гр.

450 Р.

БРУСКЕТТЫ



БРУСКЕТТА С АВОКАДО

Хрустящий ломтик из белого хлеба с гуакамоле из поджаренного авокадо, с пикантным сливочным соусом, приправленный конкассе из свежих помидор с листьями шпината. 200 гр.

390 Р.

САЛАТЫ

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АПЕЛЬСИНОМ

Хрустящий лист салата, обжаренные на растительном масле со специями тигровые креветки, дольки апельсина без кожи, соус из апельсина, зиры и бальзамического крема, слайсы из редиса, микрозелень 200 гр.

650 Р.

СКАНДИНАВСКИЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Яйцо пашот, маринованный лосось слабой соли, салат листовой, соус гравлакс, корнишоны, картофель беби-фри, 220 гр.

650 Р.

САЛАТ ИЗ КОЛБАСОК

Свинные жареные колбаски, картофель беби фри, лук маринованный красный, маринованный огурец, гренки из черного хлеба, соус из зернистой горчицы и табаско 250 гр.

600 Р.

САЛАТ ОЛИВЬЕ

Отварной картофель, морковь, яйцо куриное, язык свиной, горошек, огурец свежий, огурец маринованный, майонез, яйцо перепелиное, 220 гр.

370 Р.



САЛАТ С ВОЗДУШНЫМ КАЛЬМАРОМ И ЧУКОЙ

Хрустящий лист салата, филе кальмара в кляре, лапша соба, свежий огурец и болгарский перец, приправленный лимонным соусом Кимчи. 300 гр.

750 Р.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

Обжаренное куриное филе, шампиньоны и стручковая фасоль с хрустящим листом салата, помидорами черри, под соусом Айоли и картофелем пай 270 гр.

520 Р.

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Сыр фета, свежие овощи — огурец, перец болгарский, лук красный, помидор, оливковое масло, оливки, маслины, микрозелень, 190 гр.

290 Р.



СУП ЧАОДЕР

Филе бедра, курица копченая, картофель, лук, морковь, бекон с/к, сливки, сыр чеддер. 250 гр.

400 Р.

СУП ЛАПША ПО-ДОМАШНЕМУ

куриный бульон с мясом, лапша яичная собственного производства, яйцо перепелиное, лук, морковь, зелень, специи, 300 гр .

360 Р.

СУПЫ

СУП ИЗ ЛОСОСЯ ПО-ФИНСКИ

лосось припущенный, отварной картофель, морковь, болгарский перец, сливки, зелень, 350 гр .

570 Р.

БОРЩ СО СВИНИНОЙ

свинина отварная, картофель, лук репчатый, капуста ,морковь, свекла, зелень, сметана, чеснок, сало, черный хлеб 300/155 гр .

440 Р.

СОЛЯНКА СБОРНАЯ

отварная свинина, говядина, язык свиной, колбаски копченые, огурчики маринованные, сметана, зелень, 330/30 гр.

450 Р.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

фрикадельки куриные отварные, лапша, картофель отварной, морковь, болгарский перец, зелень 300 гр.

360 Р.

СУП-ПЮРЕ ТЫКВЕННЫЙ С АРОМАТНЫМ БЕКОНОМ

тыква томленая, обжаренный бекон, лук, морковь, картофель отварной, сливки, луковые чипсы, микрозелень
330/15/5 гр.

360 Р.

СУП ТАЙСКИЙ

Томленные в кокосовом молоке тигровые креветки с луком пореем и острым перцем чили, лаймом и зеленью
250гр.

650 Р.

СУП НЕМЕЦКИЙ С БЕКОНОМ

хрустящий бекон с/к, картофель, морковь, лук порей, сливки 33%, гренки пшеничные, 250 гр.

400 Р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОКУНЬ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ТАРТАР

Полной прожарки морской окунь, соус Тартар (на майонезно-сметанной основе с солеными огурцами и специями).
260/30 гр.

820 Р.

РУЛЕТИК ИЗ ОКУНЯ С ОВОЩНЫМ РАТАУЕОМ

Обжаренное филе морского окуня со специями и овощной Рататуй (баклажан, цукини, болгарский перец, шампиньон, помидор, соус Терияки), соус из кинзы.
250/40 гр.

500 Р.

КОТЛЕТКИ ИЗ ТРЕСКИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Обжаренные рубленые котлетки из филе трески и тигровых креветок с гарниром из обжаренной стручковой фасоли, приправленным соусом терияки и специями.
280 гр.

820 Р.

СТЕЙК «ЧАК-РОЛЛ» С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

Жареный говяжий стейк «Чак-ролл», черри запеченный, перец болгарский на гриле, перечный соус, розмарин.
170/50/50 гр.

1050 Р.

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Жареная свиная шея, с овощами на гриле — цукини, перец болгарский, шампиньоны, баклажан, картофель бэби-фри, с соусом из итальянских томатов
170/30/125 гр.

660 Р.

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Жареная говядина со сметаной, сливками, шампиньонами, карамелизированным луком, подается с картофельным пюре.
170/150/20 гр.

690 Р.

СУП-ПЮРЕ ГРИБНОЙ С СЫРНЫМИ ПАЛОЧКАМИ

карамелизированный лук, отварной картофель, сливки, молоко, шампиньоны, зелень, слоеное тесто, сыр Тильзитер
300/25 гр.

370 Р.

ОКРОШКА СО СВИНИНОЙ НА КВАСЕ /ЛЕТНЕЕ МЕНЮ/

отварные свинина и картофель, яйцо перепелиное и куриное,свежие редис и огурец, зелень, лук, сметана, квас
350 гр.

330 Р.



ШИПЯЩАЯ СКОВОРОДКА С КУРИЦЕЙ И БАТАТОМ

Жареное куриное бедро, батат и шампиньоны жареные, брокколи, кунжут, соевый соус, сливки, специи, чеснок, микрозелень. 350 гр.

690 Р.

ГОРШОЧЕК СО СВИНИНОЙ

Запеченная свиная шея с картофелем, морковью, луком, приправленная соусом «Фермерский» (соус томатный, соус на майонезной основе со специями), сметана, зелень.
450 гр.

650 Р.

ШИПЯЩАЯ СКОВОРОДКА СО СВИНИНОЙ И ГРИБАМИ

Томленая свиная шея, свиная вырезка, картофель жареный, перец болгарский, шампиньоны, черри, зелень.
330 гр.

650 Р.

КУРИНЫЕ МАФФИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Запеченное суфле из мяса курицы, сливок и специй с обжаренной смесью шампиньонов и лука, картофельное пюре.
190/150 гр.

550 Р.

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С САЛАТОМ «КОУЛ-СЛОУ»

Обжаренная котлета из куриного филе со сливочно-сырным маслом и зеленью, свежий салат «Коул-Слоу» (капуста белокочанная, морковь, перец болгарский, специи, соус на сметанной основе).
200/100 гр.

550 Р.

СВИНЫЕ БИТОЧКИ В БЕКОНЕ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Обжаренные биточки из рубленной свиной шеи, начиненные сливочным маслом и зеленью, обёрнутые полосками бекона, картофельное пюре и соус на основе сливок и шампиньонов.
220/150 гр.

680 Р.

СТЕЙК ЛОСОСЯ «БАБОЧКА» С ОВОЩАМИ НА ПАРУ

Лосось, приготовленный на пару с сыром «Моцарелла» и овощами: помидор, брокколи, цуккини, перец болгарский, приправленные соусом «Наршараб»
350 гр.

1300 Р.

КОЛБАСКИ ГРИЛЬ

Жаренные колбаски свиные, картофель по-деревенски - жаренный во фритюре, лук маринованный, огурец корнишон, черри, соус горчичный, 280/110/25 гр

650 Р.

ТРЕСКА С ПЮРЕ ИЗ ЗАПЕЧЁННОГО КАРТОФЕЛЯ

Филе трески, соус чесночный из солёных лимонов, пюре из запечённого картофеля, жареные листья шпината, стручковая фасоль. 390 гр.

1200 Р.

ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ КУРИНЫЕ/СВИНЫЕ

Куриные или свиные пельмени ручной лепки со сметаной.
180/50 гр.

300 Р.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Котлеты куриные жареные, картофельное пюре, свежие овощи — огурец, редис, черри, микрозелень. 100/200 гр.

460 Р.

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

СИБАС ЗАПЕЧЕННЫЙ НА УГЛЯХ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ

Сибас, черри, салат листовой, розмарин, лимон.
300/20/15/30 гр.

1200 Р.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ НА УГЛЯХ

Свиная шея, лаваш, маринованный лук, соус, зелень.
200/0.5 шт./30/50 /5 гр.

650 Р.

ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА НА УГЛЯХ

Бедро цыпленка, лаваш, маринованный лук, соус, зелень.
200 /0.5 шт./30/50/5 гр.

650 Р.

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ НА УГЛЯХ

Крылья куриные, лаваш, соус чили сладкий для курицы, черри, микрозелень.
150/1/2 шт..30/20 /15 гр.

450 Р.

ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ НА УГЛЯХ

Шампиньоны, лаваш, салат листовой, соус сметанно-чесночный.
170/ 1\2 шт./15/25 гр

450 Р.



МЯСНОЕ АССОРТИ НА УГЛЯХ

Шашлык из свиной шеи, люля кебаб из курицы, шашлык из бедра цыпленка, крылья куриные, лаваш, лук маринованный красный, соус шашлычный, зелень,
800/1 шт./50/150 гр.

2500 Р.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ НА УГЛЯХ

Куриное бедро, лук маринованный, зелень, черри, соус, лаваш.
240/50/50 гр../0.5 шт.

650 Р.

АДЖАПСАНДАЛ НА МАНГАЛЕ

Овощи запеченные на углях: перец болгарский, помидоры, чеснок, зелень (кинза), баклажан, лук красный, чеснок.
200 гр.

380 Р.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ НА МАНГАЛЕ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Картофель молодой, чеснок, сливочное масло,зелень. 200 гр.

250 Р.



ПАСТА С АВОКАДО И ТУНЦОМ
Паста Конкилье Ригетте, авокадо, конкасе помидор, сливочный сыр, тунец в собственном соку, сыр Пармезан, микрозелень. 310 гр.

720 Р.

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ
Обжаренная куриная грудка, паста (отварные Тальятелле, томленные в сливочном соусе с сыром Пармезан), микрозелень. 250 гр.

460 Р.

ХЛЕБ И ПИРОГИ

С ЛОСОСЕМ, БРОККОЛИ И СЫРОМ ЧЕДДЕР
Горячий заливной пирог с запеченным лососем, брокколи, сыром чеддер. 270 гр.

850 Р.

СО СВИНИНОЙ И КАПУСТОЙ
Горячий заливной пирог с томленной свиной, жареной капустой, крем – чизом. 310 гр.

450 Р.

С КАРТОФЕЛЕМ ГРАТЕН И БЕКОНОМ
Горячий заливной пирог с запеченным картофелем «гратен» и беконом. 220 гр.

470 Р.

С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ
Горячий заливной пирог с запеченным куриным филе и жареными шампиньонами. 290 гр.

500 Р.

ОВОЩНОЙ
Горячий заливной пирог с жареными шампиньонами, запеченными цукини, брокколи, картофелем. 320 гр.

350 Р.

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ
300 гр.

340 Р.

ФОКАЧЧА С ПЕСТО
330 гр.

340 Р.

БУЛОЧКИ В АССОРТИМЕНТЕ
пшеничная / ржаная-пражская / с томатом и базиликом. 1 шт - 40 гр.

50 Р.

ПАСТЫ

ПАСТА С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ
Обжаренный лосось, паста (отварные фетучинни, томленные в сливочном соусе с сыром Пармезан), лук порей и микрозелень. 250 гр.

900 Р.

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ
Обжаренные морепродукты: креветки, кальмары, паста (отварные фетучинни, томленные в сливочном соусе с сыром Пармезан), микрозелень. 250 гр.

780 Р.

ПАСТА КАРБОНАРА
Обжаренный бекон с луком порей, паста (отварные спагетти, томленные в сливочном соусе с сыром Пармезан), микрозелень, черри, перепелиный сырой желток. 250 гр.

500 Р.

ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ
Паста орекьетте, фарш куриный, соус Наполетана, помидор конкасе, сыр Пармезан, микрозелень. 300 гр.

600 Р.

ПИЦЦА

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ САЛЯМИ
Из печи на тонкой хрустящей основе, томатный соус с базиликом, колбаса «Салями» и свежими томатами под миксом сыров: Пармезан, Тильзитер, Моцарелла, украшенная микрозеленью. 500 гр.

800 Р.

ПИЦЦА С ДОР БЛЮ
Из печи на тонкой хрустящей основе, соус сливочный, под миксом пяти сыров: Тильзитер, Камамбер, Дор-Блю, Чедер, Моцарелла, украшенная микрозеленью, кедровыми орехами, соусом песто. 500 гр.

850 Р.

ПИЦЦА ГРИБНАЯ
Из печи на тонкой хрустящей основе, томатный соус с базиликом, шампиньонами и свежим помидором под миксом сыров: Пармезан, Тильзитер, Моцарелла, украшенная микрозеленью. 550 гр.

700 Р.

ПИЦЦА «МАРГАРИТА»
Из печи на тонкой хрустящей основе, томатный соус с базиликом, помидоры и черри под миксом сыров: Пармезан, Тильзитер, Моцарелла, украшенная микрозеленью. 500 гр.

700 Р.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ
Из печи на тонкой хрустящей основе, томатный соус с базиликом, ветчина рубленая и свежими томатами под миксом сыров: Пармезан, Тильзитер, Моцарелла, украшенная микрозеленью. 500 гр.

700 Р.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 гр.

190 р.

КАРТОФЕЛЬ ПО—ДЕРЕВЕНСКИ ЖАРЕНЫЙ ВО ФРИТЮРЕ

150 гр.

210 р.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 гр.

180 р.

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Жареные на гриле овощи — кабачки, перец болгарский, шампиньоны, баклажан, картофель 6эби, микрозелень.

130/20 гр.

290 р.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ

Картофель, зелень, сливочное масло.

230 гр.

220 р.

СОУСЫ

КЕТЧУП

25 гр.

70 р.

СЫРНЫЙ

25 гр.

70 р.

ГОРЧИЧНЫЙ

25 гр.

70 р.

СЛИВОЧНО-СОЕВЫЙ

50 гр.

105 р.

СМЕТАНА

50 гр.

80 р.

СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ

50 гр.

90 р.

ШАШЛЫЧНЫЙ

протертые томаты, аджика, зелень. 50 гр.

80 р.

МАЙОНЕЗ

50 гр.

70 р.

ХРЕН

10 гр.

45 р.

ГОРЧИЦА

10 гр.

45 р.

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ

Сливочное масло, мука, яйцо, сметана, ванилин, сахар, соль, ягоды, мороженое, яблоко, корица, карамель.

150/50/25/5 гр.

330 р.

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Сливочное масло, мука, яйцо, сметана, ванилин, сахар, соль, ягоды, мороженое, заварной крем, карамель.

150/50/25/5 гр.

330 р.

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

Сливочное масло, мука, яйцо, сметана, ванилин, сахар, соль, ягоды, мороженое, топпинг. 120/50/20/5 гр.

300 р.

КАРАМЕЛЬНЫЙ МУССОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

Воздушный «шифоновый» бисквит и взбитый карамельно-сливочный мусс.

200 гр.

350 р.

КАПКЕЙК ВАНИЛЬНЫЙ

Ванильный бисквит с карамелью и взбитым творожно-сливочным кремом.

150 гр.

250 р.

МЕДОВИК КАРАМЕЛЬНЫЙ

Яйцо, сливочное масло, мед, сахар, мука, сливки, сметана, 160/40/5 гр.

350 р.

МАЛИНОВЫЙ МУССОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

Взбитый малиновый мусс и нежнейший «шифоновый» бисквит. 180 гр.

350 р.

ПИРОЖНОЕ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Классическое белое суфле на песочной основе, покрытое молочным шоколадом.

120 гр.

350 р.

КАПКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ

Шоколадный бисквит с ганашом и взбитым творожно-шоколадным кремом.

150 гр.

300 р.

КЕЙК — ПОПС

Ванильный и шоколадный бисквиты со сливочным кремом, покрытые шоколадом. 45 гр.

200 р.

ПИРОЖНОЕ «ШУ»

Заварные пирожные со взбитым кремом, малиновым кули и свежими ягодами.

50 гр.

150 р.

НАПИТКИ

КОФЕ АМЕРИКАНО	200 гр.	140 Р.
КОФЕ ЭСПРЕССО	30 гр.	100 Р.
КОФЕ КАПУЧИНО	350 гр.	250 Р.
КОФЕ ГЛЯССЕ	260 гр.	250 Р.
КОФЕ ЛАТТЕ	350 гр.	250 Р.

МИЛКШЕЙК БАНАНОВЫЙ	300 гр.	350 Р.
МИЛКШЕЙК ВАНИЛЬНЫЙ	300 гр.	350 Р.
МИЛКШЕЙК СНИКЕРС	300 гр.	350 Р.
МИЛКШЕЙК ЧЕРНИЧНЫЙ	300 гр.	350 Р.

СМУЗИ БАНАН-ЧЕРНИКА	250 гр.	350 Р.
СМУЗИ КЛУБНИКА-БАНАН	300 гр.	350 Р.

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	200 мл. / 1 литр	100 Р./350 Р.
-----------------	------------------	---------------

ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ	200 мл. / 1 литр	100 Р./300 Р.
----------------------	------------------	---------------

ЛИМОНАД	Мохито/ Арбуз/ Апельсин-карамель/ Груша- бузина /Морская волна/ Лавандовый/ Малиновая роза /Пеликан/ Фокус-покус. 400 мл.	250 Р.
---------	--	--------

СОК В АССОРТИМЕНТЕ	ананасовый / апельсиновый / виноградный / вишневый / грейпфрутовый / персиковый / яблочный, томатный 0,2л. /1л.	120 Р./360 Р.
--------------------	---	---------------

ТИЗАН КЛУБНИКА — МАРАКУЙЯ	350 мл. /600 мл.	230 Р./340 Р.
------------------------------	------------------	---------------

ТИЗАН КЛЮКВЕННЫЙ	350 мл. /600 мл.	230 Р./340 Р.
---------------------	------------------	---------------

ТИЗАН ОБЛЕПИХА-АПЕЛЬСИН	350 мл. /600 мл.	230 Р./340 Р.
----------------------------	------------------	---------------

МОХИТО	500 гр.	300 Р.
--------	---------	--------

ГЛИНТВЕЙН ЯБЛОКО-ИМБИРЬ	1 л.	650 Р.
----------------------------	------	--------

ГЛИНТВЕЙН КЛЮКВА-ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	1 л.	650 Р.
----------------------------------	------	--------

ЧАЙ АССАМ	500 мл. /800 мл.	150 Р./220 Р.
-----------	------------------	---------------

ЧАЙ СЕНЧА	500 мл. /800 мл.	150 Р./220 Р.
-----------	------------------	---------------

БОН АКВА	газ/6. газ, 0,5 л.	140 Р.
----------	--------------------	--------

КОЛА	0,3 л.	170 Р.
------	--------	--------

СПРАЙТ	0,3 л.	170 Р.
--------	--------	--------

ФАНТА	0,3 л.	170 Р.
-------	--------	--------

ПЕПСИ	0,3 л.	170 Р.
-------	--------	--------