

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- 1148 **Сельдь по-русски** (140г; 156 ккал) **120.-**  
Традиционная закуска русского стола
- 1105 **Блинчики “Филадельфия”** (150г; 212 ккал) **350.-**  
Рулетики из блина, слабосоленой семги с сыром “Филадельфия”
- 1102 **Семга слабосоленая с пряностями** (100г; 209 ккал) **500.-**
- 1103 **Икра красная в тарталетках** (40/60г; 218 ккал) **450.-**
- 1101 **Рыбное ассорти** (200г; 393 ккал) **900.-**
- 1104 **Закуска “Рожок изобилия”** (140г; 309 ккал) **450.-**  
Копченая форель с сыром “Филадельфия”, креветками и красной икрой
- 1151 **Мясная нарезка “Булава”** (200г; 697 ккал) **270.-**  
Четыре вида мясных гастрономических деликатесов, украшенных виноградом и апельсином
- 1152 **Закуска “Витязь”** (170г; 584 ккал) **170.-**  
Сало копченое, сало соленое, бородинские гренки с чесноком, соленый огурец, лук, горчица
- 1110 **Ассорти “Царское”** (40/80/80г; 629 ккал) **350.-**  
Буженина - сочные кусочки свинины шпигованные чесноком и морковью; рулет куриный - нежно-пряный рулет из мяса цыпленка с добавлением прованских трав; язык отварной
- 1153 **Закуска “Компромисс”** (240г; 368 ккал) **320.-**  
Конвертики из карбонада в/к и языка. Подаются со свежими овощами.
- 1109 **Язык говяжий с овощами и хреном** (75/70/50г; 386 ккал) **350.-**
- 1154 **Сырная композиция** (230г; 635 ккал) **380.-**  
Разнообразие нескольких сортов сыра. Подается с грецким орехом, яблоком и медом.
- 1155 **Овощная нарезка** (290г; 54 ккал) **180.-**  
Ассорти из свежих сезонных овощей
- 1156 **Закуска “Деревенский погребок”** (470г; 325 ккал) **400.-**  
Ассорти из домашних солений
- 1112 **Баклажаны, фаршированные сыром и грецкими орехами** (150г; 302 ккал) **210.-**
- 2500 **Шампиньоны, фаршированные овощами** (170г; 96 ккал) **240.-**  
Припущенные шампиньоны с начинкой из авокадо, болгар. перца, помидор и зеленого лука
- 1142 **Маслины, оливки** (100г; 207 ккал) **140.-**
- 8 **Хлебная корзинка** (100г; 157 ккал) **50.-**

*Дополнительную информацию о блюдах, напитках, предоставляемых услугах можно получить у администратора зала. Прейскурант находится на барной стойке. 28.05.2018*

## САЛАТЫ

- 1158 **Салат “New Domo”** (230г; 530 ккал) **300.-**  
Идеальное сочетание тигровых креветок с грибами в сметане с хрустящими листьями салата
- 1159 **Салат зеленый с морепродуктами** (240г; 406 ккал) **350.-**  
Сочный салат из зеленого микса и морепродуктов, заправленный легким цитрусовым соусом
- 1118 **Салат деликатесный “Тихая гавань”** (190г; 308 ккал) **380.-**  
Салат из кальмаров, креветок и гребешков в сочетании с маринованными шампиньонами, заправленный майонезом с соком лимона
- 1149 **Салат “Панцанелла”** (240г; 619 ккал) **540.-**  
Экзотический салат с морепродуктами
- 1134 **Салат “Цезарь” с королевскими креветками** (240г; 626 ккал) **360.-**
- 1161 **Салат “Изысканный”** (285г; 394 ккал) **390.-**  
Пряный слабосоленый лосось на подушке из салатного микса и бородинских гренков. Заправлен сметанно-луковым соусом.
- 1162 **Салат “Нисуаз”** (260г; 360 ккал) **550.-**  
Окунитесь во вкусовую атмосферу Франции, ощутив сочетание тунца, хрустящего салата и овощей
- 1133 **Салат “Цезарь” с обжаренным лососем** (240г; 578 ккал) **450.-**
- 1164 **Салат “Альянс”** (270г; 550 ккал) **200.-**  
Экзотическое сочетание сыра Дор Блю, овощей, курицы и бекона. Заправлен майонезом и бальзамиком
- 1165 **Салат “Дубрава”** (280г; 573 ккал) **220.-**  
Сытный салат из запеченого картофеля, корншонов и куриных сердечек. Заправлен домашним майонезом
- 1166 **Салат “Княжеский”** (170г; 630 ккал) **380.-**  
Сочное филе утки в сочетании с вялеными томатами и рукколой
- 1116 **Салат “Изумрудный”** (230г; 597 ккал) **290.-**  
Аппетитный салат, приготовленный из копченой курицы, сыра, яйца и ананаса, украшенный виноградом и красной икрой
- 1167 **Теплый салат с куриной печенью** (300г; 406 ккал) **450.-**  
Теплый оригинальный зеленый салат с сельдереем, заправленный ягодным соусом. Подается с куриной печенью в сливках.
- 1131 **Салат “Восточный”** (320г; 760 ккал) **270.-**  
Сытный и калорийный салат, приготовлен из хрустящего обжаренного во фритюре тонкой соломкой картофеля, копченого мяса цыпленка, морковки по-корейски, заправленного майонезом и украшенного зернами граната
- 1132 **Салат “Цезарь” с грудкой цыпленка** (240г; 643 ккал) **330.-**  
Хрустящие листья салата “айсберг” с ломтиками копченой куриной грудки, заправленный пикантным соусом из каперсов, сливок, лимонного сока и ворчестерского соуса
- 1124 **Салат мясной “Ассорти”** (350г; 613 ккал) **350.-**  
Говядина, карбонад, язык и мясо цыпленка в сочетании с корншонами, свежим огурцом и
- 1138 **Салат из пряной свинины с овощами** (300г; 570 ккал) **320.-**  
Салат приготовлен из нежной свинины, болгарского перца, корншонов, помидоров, листьев салата, заправлен майонезом с добавлением соевого соуса

# ДОМОКАФЕ меню

- 1139 **Салат “Импровизация”** (300г; 893 ккал) **480.-**  
Обжаренная говядина, маринованные опята и грецкие орехи в сочетании с солеными огурцами, помидором черри. сыром и зеленью
- 1174 **Салат “Гусар”** (230г; 380 ккал) **230.-**  
Аппетитный салат из языка, черных груздей и свежего огурца. Заправлен сливочным соусом
- 1175 **Салат с черри и сыром “Дор Блю”** (250г; ккал) **350.-**  
Легкий салат из нежных зеленых листьев с томатами и бальзамической заправкой. Подается с творожным сыром на тостах
- 1129 **Салат “Греческий”** (250г; 144 ккал) **200.-**  
Овощной салат с брынзой, маринованным красным луком и маслинами под оригинальной заправкой из “Бальзамико” и пряных трав

## САЛАТЫ ПОСТНЫЕ

- 2501 **Фруктово-овощной салат “Будем здоровы”** (230г; 454 ккал) **160.-**  
Капуста, яблоки, виноград, морковь, сельдерей, грецкий орех, миндаль, подается с пряной заправкой
- 2502 **Грибной салат с пекинской капустой** (220г; 578 ккал) **220.-**  
Шампиньоны, огурцы, болгарский перец, салат “Пекинский”
- 2503 **Салат с кальмарами и гранатом** (250г; 448 ккал) **210.-**  
Кальмар отв., яблоки, салат “Айсберг”, лук красный марин., гранат, заправленный постным майонезом
- 2504 **Салат по-старопольски** (215г; 370 ккал) **180.-**  
Огурцы, помидоры, салат “Айсберг”, кукуруза конс., цветная капуста отварная, зелень, заправленный ореховым маслом
- 2505 **Салат “Красный”** (205г; 360 ккал) **180.-**  
Фасоль красная конс., марин.опята, помидоры черри, лук красный, зелень, растит. масло
- 2506 **Салат из фасоли с перцем “Полезный”** (240г; 468 ккал) **210.-**  
Фасоль, перец болгарский, помидоры, грецкие орехи, чернослив, заправка из сока лимона и растительного масла
- 2507 **Салат “Волшебный”** (240г; 428 ккал) **190.-**  
Салат “Айсберг”, ананасы конс., яблоки, сельдерей, чернослив, грецкие орехи, заправленный постным майонезом
- 2508 **Винегрет с кальмарами** (200г; 394 ккал) **120.-**
- 2509 **Салат из краснокочанной капусты и грибов** (235г; 229 ккал) **170.-**  
Капуста краснокочанная, марин. опята, марин. огурцы, лук, растительное масло
- 2510 **Салат “Крестьянский”** (190г; 267 ккал) **80.-**  
Картофель отварной, капуста квашенная, зеленый лук, растительное масло
- 2511 **Салат из моркови с грецкими орехами** (205г; 242 ккал) **100.-**  
Морковь, грецкие орехи, мед
- 2512 **Салат из дайкона с кальмарами** (260г; 479 ккал) **200.-**  
Дайкон, кальмары, кукуруза, семена подсолнечника
- 2533 **Салат теплый с картофелем и грибами** (280г; 533 ккал) **350.-**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1416	<b>Соте из креветок</b> (280/50г; 847 ккал)	<b>510.-</b>
	Тигровые креветки с овощами, тушеные в сливках. Подаются в валованах из слоеного теста	
1419	<b>Креветки гриль</b> (80/40/30г; 461 ккал)	<b>420.-</b>
1417	<b>Креветки темпура</b> (110/30г; 244 ккал)	<b>350.-</b>
1418	<b>Мясная закуска “Шарм”</b> (250/70г; 823 ккал)	<b>290.-</b>
	Свинина с овощами и сырным соусом , запеченная во французских булочках под сыром	
1401	<b>Блинчики фирменные</b> (250г; 685 ккал)	<b>310.-</b>
	Фаршированные куриной грудкой, обжаренными грибами, кедровыми орешками и запеченные под сыром	
1403	<b>Рулетики из свинины в блинчиках с цуккини и беконом</b> (250г; 381 ккал)	<b>260.-</b>
1410	<b>Витки с начинкой (корнишон, фасоль стручковая, тыква, ананас )</b> (185г; 450 ккал)	<b>220.-</b>
	Витки из нежной свиной вырезки с начинками на Ваш выбор	
1406	<b>Жюльен “Тройной” от шеф-повара</b> (300г; 425 ккал)	<b>400.-</b>
	С мясом цыпленка, грибами и языком	
1420	<b>Шашлычок из судака</b> (200/30г; 598 ккал)	<b>300.-</b>
1421	<b>Сырный хворост</b> (100г; 393 ккал)	<b>100.-</b>
	Хрустящие снеки из сыра, обжаренные во фритюре	
1407	<b>Жюльен с грибами</b> (200г; 201 ккал)	<b>300.-</b>
	Грибы, запеченные в соусе из сметаны и сливок под румяной корочкой из сыра	
1411	<b>Овощи темпура - баклажаны</b> (110/30г; 187 ккал)	<b>120.-</b>
1412	<b>Овощи темпура - цуккини</b> (110/30г; 183 ккал)	<b>120.-</b>
1413	<b>Овощи темпура - цветная капуста</b> (110/30г; 324 ккал)	<b>120.-</b>
1414	<b>Овощи темпура - перец болгарский</b> (110/30г; 189 ккал)	<b>120.-</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ПОСТНЫЕ

2513	<b>Помидоры, фаршированные баклажанами</b> (350 г; 347 ккал)	<b>220.-</b>
2514	<b>Перец, фаршированный грибами</b> (400 г; 659 ккал)	<b>340.-</b>
2515	<b>Овощи, запеченные в фольге</b> (250 г; 139 ккал)	<b>150.-</b>

## ПАНИНИ

2732	<b>Панини с семгой</b>	(190г; 404ккал)	<b>250.-</b>
	Семга сл/с, салат пекинский, сыр-крем		
2731	<b>Панини с курицей</b>	(250г; 427ккал)	<b>160.-</b>
	Запеченная курица, помидор, огурец, сыр, пекинский салат, соус		
2728	<b>Панини с беконом</b>	(310г; 766ккал)	<b>180.-</b>
	Бекон, помидор, сыр, пекинский салат, соус		
2729	<b>Панини с бужениной</b>	(260г; 705ккал)	<b>160.-</b>
	Буженина, помидор, огурец соленый, сыр, пекинский салат, соус		
2730	<b>Панини с ветчиной и сыром</b>	(270г; 668ккал)	<b>160.-</b>
	Ветчина, помидор, огурец, сыр, пекинский салат, соус		
2727	<b>Панини клубный</b>	(350г; 945ккал)	<b>180.-</b>
	Копченое мясо, курица, помидор, огурец, сыр, пекинский салат, соус		

## ПИЦЦА

2700	<b>Пицца “4 сезона”</b>	(620г; 1156 ккал)	<b>400.-</b>
	Соус красный, моцарелла, помидоры, шампиньоны, перец болгарский, артишоки, ветчина, сервелат в/к, оливки		
2701	<b>Пицца “4 сыра “</b>	(580г; 1480 ккал)	<b>530.-</b>
	Соус красный, сыр “Дор Блю”, сыр “Пармезан, сыр “Король Артур”, моцарелла”		
2702	<b>Пицца “Венеция”</b>	(600г; 1642 ккал)	<b>360.-</b>
	Соус белый, моцарелла, креветки коктейльные, ананас конс., маслины, ветчина		
2703	<b>Пицца “Гавайская”</b>	(600г; 1519 ккал)	<b>380.-</b>
	Соус белый, моцарелла, ананас конс., курица отварная, помидоры черри		
2704	<b>Пицца “Дьябола”</b>	(600г; 1180 ккал)	<b>350.-</b>
	Соус красный, моцарелла, шампиньоны св., маслины, ветчина, сервилат в/к, помидоры, перчик халапенью		
2705	<b>Пицца “Капричиоза”</b>	(590г; соус красный 1156 ккал, соус белый 1632 ккал )	<b>420.-</b>
	Соус красный или белый, артишоки, помидоры, ветчина, моцарелла, прованские травы		
2706	<b>Пицца “Карбонара”</b>	(610г; 1134 ккал)	<b>450.-</b>
	Соус красный, соус белый, моцарелла, карбонад в/к, бекон в/к, лук порей, сыр “Пармезан”		
2707	<b>Пицца “Маргарита”</b>	(500г; 982 ккал)	<b>350.-</b>
	Соус красный, моцарелла, базилик свежий		
2708	<b>Пицца “Маринара”</b>	(670г; 1612 ккал)	<b>500.-</b>
	Соус красный, моцарелла, креветки тигровые, лосось св/мор, кальмар, каперсы, помидоры черри,		

# ДОМОК Δ Φ Ε меню

2709	<b>Пицца “Овощная”</b> (690г; 1120 ккал)	<b>450.-</b>
	Соус красный, моцарелла, помидоры, перец болгарский, артишоки, сыр “Фета”, маслины, оливки, шампиньоны, корнишоны, руккола	
2710	<b>Пицца “Охотничья”</b> (640г; 1372 ккал)	<b>390.-</b>
	Соус красный, моцарелла, колбаски “Охотничьи”, лук репка, бекон в/к, корнишоны, помидоры	
2711	<b>Пицца “Пепперони”</b> (580г; 1452 ккал)	<b>350.-</b>
	Соус красный, моцарелла, колбаса “Пикантная”, перец болгарский, оливки	
2712	<b>Пицца “Прованс ”</b> (690г; 1338 ккал)	<b>450.-</b>
	Соус красный, моцарелла, артишоки, помидоры, ветчина, оливки, прованские травы, колбаса с/к	
2713	<b>Пицца “Цезарь с курицей”</b> (670г; 1709 ккал)	<b>490.-</b>
	Соус “Цезарь”, моцарелла, сыр “Пармезан”, помидоры черри, салат “Айсберг”, паприка	
2714	<b>Пицца “Цезарь с лососем”</b> (670 г; 1702 ккал)	<b>540.-</b>
	Соус “Цезарь”, лосось св/мор., моцарелла, сыр “Пармезан”, помидоры черри, салат “Айсберг”, паприка	
2715	<b>Фокачча с сыром и базиликом</b> (350г; 798 ккал)	<b>170.-</b>
	моцарелла, базилик свежий	
2716	<b>Фокачча с чесноком и травами</b> (300г; 903 ккал)	<b>150.-</b>
	розмарин свежий, тимьян свежий, базилик сухой, масло оливковое, чеснок	

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

1600	<b>Сырный суп-капучино с морепродуктами</b> (350г; 679 ккал)	<b>270.-</b>
	Нежный и воздушный, приготовлен на основе сливок, сыра-крема и морепродуктов	
1609	<b>Йогуртовый суп с креветками</b> (320г; 397 ккал)	<b>280.-</b>
	Суп на натуральной йогуртовой основе с огурцом и обжаренными тигровыми креветками	
1601	<b>Бульон с перепелиным яйцом и сырными гренками</b>	<b>150.-</b>
	(300/50 г; 425 ккал) Душистое легкое консоме	
1605	<b>Суп-лапша по-домашнему с курицей</b> (300/50г; 625 ккал)	<b>130.-</b>
	Наваристый бульон из курицы с добавлением лапши, приготовленной вручную	
1602	<b>Щи “Боярские”</b> (сезонное блюдо; 350/60г; 694 ккал)	<b>300.-</b>
	Щи из квашеной капусты, томленные в горшочке под пресной лепешкой	
1607	<b>Борщ “Московский”</b> (300/70г; 588 ккал)	<b>260.-</b>
	Вкусный и наваристый, с мясом и копченостями	
1604	<b>Солянка сборная мясная</b> (300 г; 645 ккал)	<b>240.-</b>
1603	<b>Суп-крем грибной</b> (250/30г; 410 ккал)	<b>130.-</b>
	Готовится на основе грибов, картофеля и сливок - легкий и необыкновенно вкусный	
1612	<b>Гаспачо</b> (сезонное блюдо; 285г; 171 ккал)	<b>200.-</b>
	Холодный суп из пюрированных запеченных томатов с базиликом и овощами.	
1610	<b>Томатный суп с базиликом и фетой</b> (350 г; 688 ккал)	<b>220.-</b>



# ДОМОК Δ Φ Ε меню

- 1611 **Окрошка** (360/30 г; 717 ккал) **200.-**  
1613 **Свекольник освежающий** (300г; 266 ккал) **150.-**

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА ПОСТНЫЕ

- 2516 **Суп из капусты брокколи с овсяными хлопьями**(300г;118 ккал) **100.-**  
2517 **Солянка с грибами** (300 г; 270 ккал) **170.-**  
2518 **Чечевичный суп-крем** (300 г; 173 ккал) **100.-**

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

- 1712 **Дорадо** (100/30г; 260 ккал) **290.-**  
Запеченная атлантическая рыбка с лимоном и травами. Подается со свежими овощами.
- 1712 **Форель** (100/30г; 403 ккал) **240.-**  
Запеченная форель с лимоном и травами. Подается со свежими овощами.
- 1713 **Семга на овощной подушке** (400г; 483 ккал) **720.-**  
Нежное филе семги, приготовленное на пару с каперсами и овощами "альденте".
- 1714 **Треска по-андалузски** (120/160/60г; 504 ккал) **320.-**  
Изысканный контраст белой рыбы и ненавязчивого соуса из вяленых томатов и корня сельдерея.
- 1715 **Филе судака под соусом "Голландез" с драниками** **350.-**  
(140/150/60г; 960 ккал) Нежное филе белой рыбы под воздушным голландским соусом.  
Подается с картофельными драниками.
- 1716 **Семга в беконе с сыром рикотта** (200/50/200г; 1099 ккал) **650.-**  
Рулетки из семги в сочетании с беконом и сыром рикотта
- 1705 **Семга, припущенная под сливочным соусом** (120/75/200г; 425 ккал) **700.-**  
Припущенное в сливках филе семги, окропленное соком лимона
- 1709 **Судак, жаренный большим звеном** (160/50г; 390 ккал) **350.-**  
Превосходное обжаренное белое мясо судака, приготовленное по старорусскому рецепту
- 1717 **Ассорти из рыбы "Дыхание моря"** (240/300г; 880 ккал) **460.-**  
Жареное ассорти из морской рыбы под сыром, подается с картофелем фри и овощами
- 1718 **Тилапия, запеченная в фольге с овощами** (150/260г; 702 ккал) **350.-**  
Нежное филе морского окуня, маринованное в оливках с травами, запеченное на овощной подушке
- 1719 **Стейк из семги** (100г; 710 ккал) **500.-**
- 2522 **Рагу из рыбы с шампиньонами и брокколи** (320г; 708 ккал) **320.-**  
Постное блюдо

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

- 1818 **Лангеты из говядины под соусом** (140/70/120г; 613ккал) **460.-**  
Подаются с пикантным томатным соусом
- 1801 **Ягненок по-деревенски** (400г; 675 ккал) **650.-**  
Стейк ягненка на подушке из картофеля запеченный в фольге с овощами - болгарского перца, цуккини, лука и моркови
- 1819 **Говядина по-тоскански** (180/140г; 598ккал) **670.-**  
Сочное филе телятины слабой прожарки на подушке из салатного микса.
- 1820 **Филе - миньон, запеченное с тимьяном** (190г; 477ккал) **460.-**  
Нежное филе говядины в ароматном соусе на красном вине с травами.
- 1821 **Свинные ребрышки барбекю** (300/150/45г;1850 ккал) **600.-**  
Истинное наслаждение для гурмана. Подается с запеченным картофелем с тимьяном.
- 1822 **Медальоны из свинины в клюквенном соусе** (160/50/80г;898 ккал) **400.-**  
Подаются с овощами гриль
- 1807 **Мясо по-купечески** (300г; 749 ккал) **510.-**  
Обжаренная и запеченная говядина и картофель под сметанно-сырной корочкой
- 1808 **Котлета “Медвежья сила”** (200/150г; 813 ккал) **390.-**  
Богатырская котлета, приготовленная из рубленного мяса говядины, баранины и шпика, подается на горячей сковороде с жареным картофелем
- 1825 **Мясное ассорти-гриль** (150/50/130г; 612 ккал) **480.-**  
Ассорти из свиной вырезки, каре ягненка и бедра цыпленка. Подается с запеченными овощами и соусом
- 1826 **Люля кебаб из баранины** (150/50/130г; 612 ккал) **480.-**
- 1815 **Пельмени, томленные в горшочке с грибами** (215/50г; 648 ккал) **280.-**  
Восхитительные ароматные пельмени с мясом свинины и говядины. Подаются со сметаной и зеленью
- 1816 **Пикантные котлеты из мяса кролика** (150/250г; 460 ккал) **290.-**  
Нежные котлеты из мяса кролика с картофелем, цветной капустой и брокколи



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

- 1900 **“Птичий двор”** ( 210/140/50г; 1248 ккал) **480.-**  
Ассорти из мяса птицы
- 1910 **Куриное филе а-ля “Марсала”** (240/130г; 808 ккал) **380.-**  
Нежная куриная грудка под легким грибным соусом в вине “Марсала”. Подается с салатом айсберг и редисом.
- 1911 **Фрикасе из перепелки** (300г; 1167 ккал) **490.-**  
Сочные кусочки дичи, тушеные в сливках с томатами и шампиньонами
- 1912 **Цыпленок с овощами и кус-кусом** (200/150г; 719 ккал) **280.-**  
Филе цыпленка тушеное с цукини, болгарским перцем и луком в соусе “Терияки”
- 1913 **Филе индейки в брусничном соусе** (160/180/50 г; 687 ккал) **440.-**  
Филе индейки, маринованное в джине и можжевелевой ягоде. Подается с тушеной квашеной капустой
- 1914 **Индейка в горчично-сливочном соусе** (200/120г; 1154 ккал) **400.-**  
Подается с рисом микс и припущенными овощами
- 1915 **Утка в медово-горчичном соусе** (180/120/30г;1297 ккал) **540.-**  
Сочное филе утки, обжаренное во французской горчице и меде с добавлением бальзамика. Подается на подушке из салатного микса.

## ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА

- 2717 **Фетучини «По-кайонски»** (400г; 773 ккал) **530.-**  
С семгой и морепродуктами (креветки, мидии) в сливочном соусе, с сыром “Пармезан”
- 2718 **Спагетти «По-кайонски»** (400 ; 773 ккал) **530.-**  
С семгой и морепродуктами (креветки, мидии) в сливочном соусе, с сыром “Пармезан”
- 2719 **Фетучини «Карбонара»** (400г; 785 ккал) **460.-**  
С шампиньонами, карбонатом, помидорами, сливками, сыром “Пармезан”
- 2720 **Спагетти «Карбонара»** ( 400г; 785 ккал) **460.-**  
С шампиньонами, карбонатом, помидорами, сливками, сыром “Пармезан”
- 2721 **Фетучини «Болонез»** (400г; 767 ккал) **450.-**  
С шампиньонами, языком, мясом говядины под томатным соусом, сыром “Пармезан”
- 2722 **Спагетти «Болонез»** (400г; 767 ккал) **450.-**  
С шампиньонами, языком, мясом говядины под томатным соусом, сыром “Пармезан”
- 2723 **Паста - с грибами** (300г; 573 ккал) **300.-**
- 2724 **Паста - с цыпленком** (300г; 591ккал) **300.-**
- 2725 **Паста - с семгой** ( 300 г; 755 ккал) **400.-**
- 2726 **Паста - с креветками** (300г; 638 ккал) **300.-**
- 2727 **Фарфалле с креветками и цукини** (420г; 937 ккал) **350.-**  
Паста, приготовленная “аль денте” в сочетании с цукини, тигровыми креветками и черри. Подается с сыром “Пармезан”.

# ДОМОК Δ Φ Ε меню

## ПОСТНЫЕ БЛЮДА

2526	<b>Ризотто с орехами и грибами</b> (255г; 902 ккал)	<b>200.-</b>
2527	<b>Ризотто с вяленными помидорами</b> (400г; 582 ккал)	<b>200.-</b>
2531	<b>Фетучини “Кун-фунги”</b> (300г; 346 ккал)	<b>220.-</b>
2520	<b>Голубцы с рисом и креветками</b> (200 г; 577 ккал)	<b>250.-</b>
2521	<b>Котлеты по-гречески с грибным соусом</b> (200/50г; 621 ккал)	<b>150.-</b>
2524	<b>Голубцы овощные</b> (300г; 662 ккал)	<b>120.-</b>
2532	<b>Овсяные котлеты</b> (150/100г; 353 ккал)	<b>170.-</b>
	подаются с помидорами, горошком и рукколой	
2523	<b>Капуста квашеная тушеная с грибами и фасолью</b> (327г; 512 ккал)	<b>260.-</b>
2525	<b>Каша гречневая запеченная с грибами в горшочке</b> (250г;333 ккал)	<b>140.-</b>
2528	<b>Картофель, жареный на сковороде с грибами и луком</b> (300г; 554 ккал)	<b>270.-</b>
2529	<b>Шампиньоны тушеные с цуккини</b> (325г; 480 ккал)	<b>300.-</b>
2530	<b>“Соте” овощное на пресной лепешке</b> (240/250г; 944 ккал)	<b>260.-</b>

## СОУСЫ

1143	<b>Майонез</b> (50г; 112 ккал)	<b>30.-</b>
1144	<b>Кетчуп</b> (50г; 112 ккал)	<b>30.-</b>
1145	<b>Горчица</b> (50г; 112 ккал)	<b>30.-</b>
1176	<b>Хрен</b> (50г; 112 ккал)	<b>100.-</b>
1147	<b>Соус соевый</b> (50г; 75 ккал)	<b>50.-</b>
1177	<b>Сметана</b> (100г; 248ккал)	<b>50.-</b>
1178	<b>Соус “Сырный”</b> (60г; 164 ккал)	<b>50.-</b>
1179	<b>Соус “Сацебели”</b> (40г; 35 ккал)	<b>50.-</b>
1180	<b>Соус “Гуакамоле”</b> (40г; 92 ккал)	<b>80.-</b>
1181	<b>Соус “Ткемали”</b> (40г; 9 ккал)	<b>80.-</b>
1182	<b>Соус “Андалузский”</b> (40г; 70 ккал)	<b>50.-</b>
1183	<b>Соус “Грибной”</b> (40г; 152 ккал)	<b>80.-</b>
1184	<b>Соус “Сальса”</b> (40г; 10 ккал)	<b>50.-</b>
1185	<b>Соус “Блю Чиз”</b> (40г; 168 ккал)	<b>80.-</b>

## ГАРНИРЫ

2100	<b>Гарнир сложный</b> (300г; 141 ккал)	<b>160.-</b>
2101	<b>Картофель отварной</b> (200г; 314 ккал)	<b>50.-</b>
2102	<b>Картофельное пюре</b> (200г; 314 ккал)	<b>50.-</b>
2103	<b>Картофель фри</b> (150 г; 320 ккал)	<b>110.-</b>
2104	<b>Картофельные крокеты</b> (150г; 302 ккал)	<b>110.-</b>
2105	<b>Картофель по-деревенски</b> (150г; 320 ккал)	<b>110.-</b>
2106	<b>Картофель ,запеченый с тимьяном</b> (150г/147 ккал)	<b>100.-</b>
2107	<b>Овощи припущенные</b> (200г; 112 ккал)	<b>230.-</b>
2108	<b>Овощи на гриле</b> (150г; 108 ккал)	<b>120.-</b>
2109	<b>Рис</b> (200г; 665 ккал)	<b>50.-</b>
2110	<b>Рис «Микс»</b> (200г; 672 ккал) Белый рис в сочетании с диким рисом	<b>100.-</b>
2111	<b>Шпинат с грибами</b> (170г; 111 ккал)	<b>240.-</b>
2112	<b>Макароны</b> (200г; 680 ккал)	<b>50.-</b>

# ДОМОК ДФЕ меню

## БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

2000	<b>Ростбиф свиной</b> (200/50/65г; 838 ккал) Маринованная свинина, запеченная в духовке. Подается с винно-шоколадным соусом	<b>420.-</b>
2001	<b>Утка, фаршированная квашеной капустой и брусникой в банкетном исполнении</b> (100г; 228ккал)	<b>160.-</b>
2002	<b>Утка, запеченная с яблоками и миндалем в банкетном исполнении</b> (100г; 234ккал)	<b>160.-</b>
2003	<b>Индейка, фаршированная диким рисом с кленовым сиропом в банкетном исполнении</b> (100г; 269ккал)	<b>170.-</b>
2004	<b>Стерлядь припущенная в растяжке</b> (1 шт; 2260 ккал)	<b>3000.-</b>
2008	<b>Щука, фаршированная целиком</b> (100г; 277 ккал)	<b>130.-</b>

## Пироги с начинками на Ваш выбор

2009	<b>Пирог с мясом</b> (1000г; 3428 ккал)	<b>500.-</b>
2010	<b>Пирог с рыбой</b> (1000г; 3100 ккал)	<b>450.-</b>
2011	<b>Пирог с капустой</b> (1000г; 2571 ккал)	<b>400.-</b>
2012	<b>Пирог с джемом</b> (1000г; 2903 ккал)	<b>400.-</b>
2013	<b>Пирог с творогом и изюмом</b> (1000г; 2668 ккал)	<b>400.-</b>
2014	<b>Пирог с яблоком и брусникой</b> (1000г; 2035 ккал)	<b>400.-</b>

## Торты по предварительному заказу

2005	<b>Торт «Зимняя вишня»</b> (1000г; 2820 ккал) Бисквит, сливочный крем и сочная вишня	<b>2000.-</b>
2006	<b>Торт «Тирамису»</b> (1000г; 3203 ккал) Бисквит с кофейно-миндальным ликером. Легкий крем из сливок и сыра "Маскарпоне"	<b>1300.-</b>
2007	<b>Чизкейк</b> (1000 г; 2764 ккал) Воздушный торт на основе сырno-сливочного крема и свежих фруктов	<b>1200.-</b>

## ДЕСЕРТ

2200	<b>Фруктовая нарезка</b> (100г; 200 ккал)	<b>50.-</b>
2201	<b>Фруктовая ваза</b> (1кг; 520 ккал) Ассорти из сезонных фруктов	<b>300.-</b>
2202	<b>Ананас</b> (1/4 ананаса; 102 ккал)	<b>300.-</b>
2203	<b>Салат фруктовый</b> (150г; 137 ккал) Красивый, вкусный и питательный десерт со сливками и кедровыми орешками	<b>210.-</b>
2204	<b>Фруктовая фантазия</b> (254/25г; 98 ккал) Обжаренные фрукты с коньяком и клубникой	<b>350.-</b>
2205	<b>Фламбированные ягоды в блинчиках</b> (150/150/50г; 425 ккал) Изумительно вкусный десерт из ароматных и сладких ягод, декорированный шоколадным соусом и шариком мороженого	<b>250.-</b>
2206	<b>Жареные фруктовые шашлычки</b> (160г; 133 ккал) Кусочки фруктов, обжаренные в коньяке, на шпажке с шоколадом и кокосовой стружкой	<b>270.-</b>
2219	<b>Пицца “Тропический коктейль”</b> (650г; 1578 ккал) Тропический микс, экзотический топинг, хрустящее тесто	<b>330.-</b>
2220	<b>Пицца “Десертный аккорд”</b> (730г; 2235 ккал) Яблочно-коричневый дуэт с брусникой	<b>350.-</b>
2221	<b>Пицца “Ягодный блюз”</b> (560г; 1425 ккал) Черника, филадельфия, моцарелла	<b>350.-</b>
2222	<b>Пицца “Соблазн” клубнично-шоколадная</b> (720г; 1674 ккал) Белый и черный шоколад, клубника, хрустящее песочное тесто	<b>460.-</b>
2210	<b>Яблоко и ананас в кляре с глазированной в шоколаде клубникой</b> (260/50г; 275 ккал) Легкий и воздушный десерт для настоящих сладкоежек	<b>350.-</b>
2211	<b>Яблоки, запеченные с брусникой</b> (230 г; 138 ккал)	<b>120.-</b>
2212	<b>Бокал с мороженым</b> (150/40г; 221 ккал) Ассорти из мороженого со сливками	<b>170.-</b>
2213	<b>Блинчики с бананами</b> (250г; 448 ккал) Горячий десерт - обжаренный банан в ажурном блинчике, подается с фруктовым соусом и шариком мороженого	<b>130.-</b>
2217	<b>Шоколадный ролл с фруктами</b> (330г; 491 ккал)	<b>300.-</b>
2218	<b>Сладкий ролл</b> (170г; 395 ккал)	<b>180.-</b>
2214	<b>Мед</b> (100гг; 314 ккал)	<b>150.-</b>
2215	<b>Лимон</b> (100г; 33 ккал)	<b>60.-</b>
2216	<b>Варенье</b> (100г; 275 ккал)	<b>50.-</b>

## КАРТА НАПИТКОВ

2317	<b>Морс</b> (1л;102 ккал)	<b>200.-</b>
2334	<b>Морс</b> (200г; 20 ккал)	<b>40.-</b>
2318	<b>Сок, нектар в ассортименте</b> (1л)	<b>300.-</b>
2319	<b>Сок, нектар в ассортименте</b> (200г)	<b>60.-</b>
	Абрикосовый (110ккал), ананасовый (104ккал), апельсиновый (120ккал), виноградный (140ккал), вишневый (102ккал), гранатовый (112ккал), грейпфрутовый (76ккал), мандариновый (90ккал), персиковый (136ккал), яблочный (92ккал).	
2320	<b>Коктейль молочный в ассортименте</b> (330г; 497ккал)	<b>150.-</b>
	Лесной орех, карамельный, лимонный, клубничный, лесные ягоды, ванильный, амарена	
2321	<b>Коктейль молочный в ассортименте</b> (300г; 351ккал)	<b>150.-</b>
	Свежие ягоды, манго-банан, лимонный, авокадо-банан, миндаль-банан	
2322	<b>Молоко</b> (50 г; 27ккал)	<b>20.-</b>
2323	<b>Мохито</b> (170 г; 81ккал)	<b>150.-</b>
	Сахарный сироп, спрайт, мята, лимон	
2324	<b>Сливки</b> (50 г; 59ккал)	<b>40.-</b>

## ВОДА БЕЗ ГАЗА

2325	<b>Aqua Rapna</b> (250г)	<b>200.-</b>
2326	<b>Aqua Rapna</b> (750г)	<b>400.-</b>
2327	<b>Бон Аква</b> (250г)	<b>120.-</b>
2328	<b>Rioba</b> (330г)	<b>120.-</b>
2340	<b>Вода Аква Минерале</b> (330г)	<b>80.-</b>
2329	<b>Сенежская</b> (250г)	<b>60.-</b>

## ВОДА С ГАЗОМ

2330	<b>San Pellegrino</b> (330г)	<b>130.-</b>
2331	<b>San Pellegrino</b> (750г)	<b>400.-</b>
2332	<b>Архыз</b> (500г)	<b>150.-</b>
2333	<b>Бадуа</b> (330г)	<b>150.-</b>
2327	<b>Бон Аква</b> (250г)	<b>120.-</b>
2335	<b>Новотерская</b> (330г)	<b>60.-</b>
2336	<b>Новотерская</b> (500г)	<b>80.-</b>
2337	<b>Coca-cola, Fanta,Sprite</b> (250г)	<b>100.-</b>
2338	<b>Лимонад в ассортименте</b> (175г)	<b>50.-</b>
2329	<b>Сенежская</b> (250г)	<b>60.-</b>



# ДОМОКАФЕ меню

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

2300	<b>Черный чай в чайнике (в ассортименте)</b> (300г)	<b>110.-</b>
2300	<b>Зеленый чай в чайнике (в ассортименте)</b> (300г)	<b>110.-</b>
2301	<b>Чай “Домокафе”</b> (250г; 8 ккал) любой черный чай с добавлением гренадина	<b>110.-</b>
2310	<b>Чай-пакет</b> (200г)	<b>25.-</b>
2300	<b>Зеленый чай с жасмином</b> (300г) зеленый китайский чай, эфирное масло жасмина	<b>110.-</b>
2300	<b>Релакс</b> (300г) цветы ромашки, семена фенхеля, липовый цвет, мята перечная, хмель, кора вербы, Melissa, цвет и листья, боярышника, пассифлора, лаванда, острица, майоран	<b>110.-</b>
2300	<b>Белый пион</b> (300г) белый китайский чай	<b>110.-</b>
2300	<b>Зимняя роза</b> (300г) черный индийский чай, зеленый китайский чай, эфирные масла розы (бутон), лепестки подсолнуха	<b>110.-</b>
2300	<b>Фруктово-травяной чай</b> (300г) гибискус, шиповник, яблоко, плоды черники, плоды бузины, календула, василек, натуральные ароматические добавки “Лесная ягода”	<b>110.-</b>
2300	<b>Грезы любви</b> (300г) гибискус, шиповник, изюм, плоды бузины, кожура апельсина, яблоко, абрикос, персик, груша, василек	<b>110.-</b>
2302	<b>Кофе эспрессо</b> (100г; 7 ккал)	<b>70.-</b>
2303	<b>Кофе эспрессо двойной</b> (180г; 14 ккал)	<b>100.-</b>
2304	<b>Кофе капучино</b> (180г; 116 ккал)	<b>110.-</b>
2305	<b>Кофе американо</b> (180 г; 14 ккал)	<b>70.-</b>
2306	<b>Кофе латте</b> (180 г; 116 ккал)	<b>110.-</b>
2307	<b>Кофе гляссе</b> (250 г; 125 ккал)	<b>110.-</b>
2308	<b>Кофе бейлиз</b> (200 г; 245 ккал)	<b>150.-</b>
2309	<b>Мексиканский кофе</b> (240г; 202 ккал) с добавлением рома и ликера калуа	<b>220.-</b>
655	<b>Глинтвейн</b> (200 г; 70 ккал) Горячее сухое вино с пряностями с добавлением фруктов и лимона	<b>250.-</b>

## ШАМПАНСКОЕ

300	Российское, п/сл., брют, Россия (10.5%-13.0%)	1/750	500.-
301	Цимлянское, п/сл., брют, Россия (10.5%-13.0%)	1/750	550.-
316	Абрау Дюрсо, п/сл., брют, Россия (10.5%-13.0%)	1/750	800.-
317	Пайпер Хайдсек, брют, Франция (12%)	1/750	4700.-

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

302	Асти Мондоро, сл., Италия (7.5%)	1/750	2400.-
303	Асти Мартини, сл., Италия (7.5%)	1/750	2400.-
304	Асти Чинзано, сл., Италия (7%)	1/750	1800.-
305	Ламбруско Эмилия Бианко Ривата, бел. п/сл., Италия (8%)	1/750	750.-
306	Ламбруско Дель Эмилия Терра Романо, кр.п/сл, Италия (8%)	1/750	750.-
313	Ламбруско Эмилия, роз. п/сл., Италия (8%)	1/750	750.-
314	Каса Коллер Москато, бел.сл., Италия (6%)	1/750	1100.-
315	Кава Мария Аморос, бел.брют., Испания (11,5%)	1/750	1100.-
318	Асти Ривата, бел.п/сл, Франция (7,5%)	1/750	1400.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

### Франция

100	Фамиль Экселлор Бордо Совиньон, сух. (12%)	1/750	1200.-
101	Фамиль Экселлор Бордо Муалле, п/сл. (11%)	1/750	1200.-
102	Фамиль Экселлор Ле Бенжамин Совиньон, п/сух. (12%)	1/750	950.-
142	Барон де Бюффон, п/сл. (10%)	1/750	900.-

### Италия

103	Треббиано Умбрия, сух. (12%)	1/750	750.-
104	Квартанота Пино-Гриджио Умбрия, сух. (12%)	1/750	1100.-
105	Монтальи Бьянко Умбрия, сух. (12,5%)	1/750	1300.-
106	Сеставия Шардоне Умбрия, сух. (11,5%)	1/750	1100.-
107	Орвието, сух. (12%)	1/750	900.-

# ДОМОК Δ Φ Ε меню

## Испания

108	<b>Сеньорио де Уньела Виура, сух. (13%)</b>	1/750	<b>900.-</b>
109	<b>Мария Аморос, п/сл. (11%)</b>	1/750	<b>900.-</b>
110	<b>Кастро Реджио, сух. (11%)</b>	1/750	<b>500.-</b>
111	<b>Кастро Реджио, п/сл. (11%)</b>	1/750	<b>500.-</b>
145	<b>Кастро Реджио, сух. (11%)</b>	1/750	<b>500.-</b>

## Абхазия

133	<b>Диоскурия, сух. (11%)</b>	1/750	<b>1100.-</b>
134	<b>Анакопия, п/сух. (10%)</b>	1/750	<b>1100.-</b>

## РОЗОВЫЕ ВИНА

### Франция

127	<b>Фамиль Экселлор Бордо, сух. (12%), Франция</b>	1/750	<b>1200.-</b>
128	<b>Фамиль Экселлор Ле Бенжамин Розе Мерло, сух. (12%)</b>	1/750	<b>1000.-</b>

## Испания

129	<b>Мария Аморос, сух. (12%)</b>	1/750	<b>900.-</b>
130	<b>Сеньорио де Уньела Росадо, сух. (12,5%)</b>	1/750	<b>900.-</b>

## КРАСНЫЕ ВИНА

### Италия

115	<b>Санджовезе Умбрия, сух. (12,5%)</b>	1/750	<b>750.-</b>
116	<b>Квинтотема Мерло Умбрия, сух. (13%)</b>	1/750	<b>1100.-</b>
117	<b>Кьянти, сух. (12%)</b>	1/750	<b>1150.-</b>
118	<b>Реджио Россо Умбрия, сух. (12,5%)</b>	1/750	<b>1300.-</b>

# ДОМОКАФЕ меню

## Испания

119	<b>Сеньорио де Уньела Темпранильо, сух. (13.5%)</b>	1/750	<b>850.-</b>
120	<b>Сеньорио де Уньела Крианца, сух. (14%)</b>	1/750	<b>1200.-</b>
121	<b>Мария Аморос, сух. (12,5%)</b>	1/750	<b>900.-</b>
122	<b>Мария Аморос, п/сл. (12,5%)</b>	1/750	<b>900.-</b>
123	<b>Кастро Реджио, сух. (11%)</b>	1/750	<b>500.-</b>
124	<b>Кастро Реджио, п/сл. (11%)</b>	1/750	<b>500.-</b>

## Франция

143	<b>Барон де Бюффон, п/сл. (10%)</b>	1/750	<b>1100.-</b>
112	<b>Шато Барит Бордо Сюпериор, сух. (13,5%)</b>	1/750	<b>1400.-</b>
113	<b>Фамиль Экселлор Бордо, сух. (13%)</b>	1/750	<b>1200.-</b>
114	<b>Фамиль Экселлор Ле Бенжамин Каберне Совиньон, п/сх. (12,5%)</b>	1/750	<b>1000.-</b>
131	<b>Шато Манубре Бордо Сюпериор, сух. (12,5%)</b>	1/750	<b>1300.-</b>
132	<b>Шато Шаом Даобе Бордо, сух. (12,5%)</b>	1/750	<b>1300.-</b>

## Чили

125	<b>Райо дель соль Каберне Совиньон, сух. (13%)</b>	1/750	<b>900.-</b>
126	<b>Райо дель соль Мерло, сух. (13%)</b>	1/750	<b>900.-</b>

## Абхазия

135	<b>Букет Абхазии, специальное (16%)</b>	1/750	<b>1100.-</b>
136	<b>Лыхны, п/сл.</b>	1/750	<b>1100.-</b>
137	<b>Апсны, п/сл.</b>	1/750	<b>1100.-</b>
138	<b>Амра, п/сх. (10%)</b>	1/750	<b>1100.-</b>
139	<b>Эшера, п/сх. (10%)</b>	1/750	<b>1100.-</b>
140	<b>Радеда, сух. (10%)</b>	1/750	<b>1100.-</b>
141	<b>Чегем, сух. (11%)</b>	1/750	<b>1100.-</b>

# ДОМОКАФЕ меню

## ВЕРМУТ

307	Мартини Bianco, Италия (15%)	1/50	140.-	1/1000	2800.-
308	Мартини Extra Dry, Италия (18%)	1/50	140.-	1/1000	2800.-
309	Чинзано Bianco, Италия (15%)	1/50	140.-	1/1000	2800.-
310	Чинзано Rosso, Италия (15%)	1/50	140.-	1/1000	2800.-
311	Чинзано Extra Dry, Италия (14.8%)	1/50	140.-	1/1000	2800.-
312	Мартини Rosso, Италия (16%)	1/50	140.-	1/1000	2800.-

## ВОДКА

400	Финляндия, Финляндия (40%)	1/50	160.-	1/500	1600.-
				1/1000	3200.-
401	Абсолют, Швеция (40%)	1/50	160.-	1/750	2400.-
402	Белуга, Россия (40%)	1/50	200.-	1/500	2000.-
403	Русский стандарт Империя, Россия (40%)	1/50	200.-	1/500	2000.-
404	Русский стандарт Платинум, Россия (40%)	1/50	180.-	1/500	1800.-
405	Русский стандарт Оригинал, Россия (40%)	1/50	130.-	1/500	1300.-
406	Царская "Золотая", Россия	1/50	150.-	1/500	1500.-
407	Царская "Ладога", Россия (40%)	1/50	120.-	1/500	1200.-
408	Маруся, Россия (40%)	1/50	130.-	1/500	1300.-
409	Дрова, Россия (40%)	1/50	80.-	1/500	800.-
410	Водка с серебром, "Премиум", Россия (40%)	1/50	110.-	1/500	1100.-
411	Парламент, Россия (40%)	1/50	110.-	1/500	1100.-
412	Талка, Россия (40%)	1/50	100.-	1/500	1000.-
413	Главспирттрест, Россия (40%)	1/50	80.-	1/500	800.-
414	Путинка, "Кристалл", Россия (40%)	1/50	80.-	1/500	800.-
415	Пять озер, Россия (40%)	1/50	80.-	1/500	800.-
416	Журавли, Россия (40%)	1/50	110.-	1/500	1100.-
417	Спиртной напиток "Люксардо", Италия (40%)	1/50	480.-	1/500	4800.-

# ДОМОКАФЕ меню

## ТЕКИЛА

418	<b>Сауза золотая, Мексика (40%)</b>	1/50	<b>280.-</b>	1/1000	<b>5600.-</b>
419	<b>Сауза серебряная, Мексика (40%)</b>	1/50	<b>250.-</b>	1/1000	<b>5000.-</b>
420	<b>Ацтека репосадо, Мексика(38%)</b>	1/50	<b>240.-</b>	1/1000	<b>4800.-</b>
421	<b>Ацтека репосадо золотая, Мексика(38%)</b>	1/50	<b>240.-</b>	1/1000	<b>4800.-</b>
422	<b>Ацтека репосадо серебряная, Мексика(38%)</b>	1/50	<b>200.-</b>	1/1000	<b>4000.-</b>
423	<b>Ольмека золотая, Мексика (38%)</b>	1/50	<b>270.-</b>	1/1000	<b>5400.-</b>
424	<b>Ольмека серебряная, Мексика (38%)</b>	1/50	<b>270.-</b>	1/1000	<b>5400.-</b>
425	<b>Херенсия Де Плата золотая, Мексика (38%)</b>	1/50	<b>270.-</b>	1/700	<b>3780.-</b>
426	<b>Херенсия Де Плата серебряная, Мексика (38%)</b>	1/50	<b>270.-</b>	1/700	<b>3780.-</b>

## ДЖИН

566	<b>Бифитер, Англия (47%)</b>	1/50	<b>250.-</b>	1/500	<b>2500.-</b>
567	<b>Гордон'с, Англия (47.3%)</b>	1/50	<b>170.-</b>	1/750	<b>2550.-</b>

## РОМ

563	<b>Гавана Клуб Аньехо Резерв темный, 7лет,Куба(40%)</b>	1/50	<b>350.-</b>	1/750	<b>5250.-</b>
564	<b>Гавана Бланко, Куба (40%)</b>	1/50	<b>180.-</b>	1/1000	<b>3600.-</b>
565	<b>Бакарди золотой/темный/светлый, США (40%)</b>	1/50	<b>240.-</b>	1/750	<b>3600.-</b>

## ВИСКИ

350	<b>Чивас Ригал 18 лет, Шотландия (40%)</b>	1/50	<b>700.-</b>	1/750	<b>10500.-</b>
351	<b>Чивас Ригал 12 лет, Шотландия (40%)</b>	1/50	<b>400.-</b>	1/1000	<b>8000.-</b>
352	<b>Джек Дэниэл'с Теннесси, США (40%)</b>	1/50	<b>330.-</b>	1/1000	<b>6600.-</b>
353	<b>Джонни Уокер Блэк Лэйбл, 12лет, Шотландия(43%)</b>	1/50	<b>400.-</b>	1/750	<b>6000.-</b>
354	<b>Джонни Уокер Рэд Лэйбл, Шотландия (40%)</b>	1/50	<b>350.-</b>	1/1000	<b>7000.-</b>
355	<b>Баллантайнс, Шотландия (40%)</b>	1/50	<b>250.-</b>	1/1000	<b>5000.-</b>
356	<b>Джеймсон, Ирландия (40%)</b>	1/50	<b>300.-</b>	1/1000	<b>6000.-</b>
357	<b>Уайт Хорс, Шотландия (40%)</b>	1/50	<b>220.-</b>	1/1000	<b>4400.-</b>
358	<b>Джим Бим Белый, США (40%)</b>	1/50	<b>250.-</b>	1/1000	<b>5000.-</b>



# ДОМОК Δ Φ Ε меню

## КОНЬЯКИ, БРЕНДИ

550	<b>Хэнесси Х.О., Франция (40%)</b>	1/50	<b>1600.-</b>	1/700	<b>22400.-</b>
551	<b>Хэнесси V.S.O.P., Франция (40%)</b>	1/50	<b>550.-</b>	1/1000	<b>11000.-</b>
552	<b>552 Хэнесси V.S., Франция (40%)</b>	1/50	<b>430.-</b>	1/700	<b>6020.-</b>
553	<b>Реми Мартин Х.О., Франция (40%)</b>	1/50	<b>1250.-</b>	1/700	<b>17500.-</b>
554	<b>Реми Мартин V.S.O.P., Франция (40%)</b>	1/50	<b>450.-</b>	1/700	<b>6300.-</b>
555	<b>Реми Мартин V.S., Франция (40%)</b>	1/50	<b>350.-</b>	1/700	<b>4900.-</b>
556	<b>Мартель V.S.O.P., Франция (40%)</b>	1/50	<b>450.-</b>	1/700	<b>6300.-</b>
557	<b>Мартель V.S., Франция (40%)</b>	1/50	<b>300.-</b>	1/1000	<b>6000.-</b>
558	<b>Арменика, Армения (40%)</b>	1/50	<b>160.-</b>	1/500	<b>1600.-</b>
559	<b>Старый город, Россия (40%)</b>	1/50	<b>180.-</b>	1/500	<b>1800.-</b>
560	<b>Арарат, Армения (40%)</b>	1/50	<b>200.-</b>	1/500	<b>2000.-</b>
561	<b>Бабек, Азербайджан (40%)</b>	1/50	<b>300.-</b>	1/500	<b>3000.-</b>
562	<b>Киновский, Московский, Россия(40%)</b>	1/50	<b>150.-</b>	1/500	<b>1500.-</b>

## ЛИКЕРЫ

500	<b>Самбука Итака, Испания (38%)</b>	1/50	<b>200.-</b>	1/500	<b>2000.-</b>
501	<b>Абсент, Испания (70%)</b>	1/50	<b>260.-</b>	1/700	<b>3640.-</b>
502	<b>Кампари Биттер, Италия (25%)</b>	1/50	<b>150.-</b>	1/1000	<b>3000.-</b>
503	<b>Бейлиз, сливочный, Ирландия (17%)</b>	1/50	<b>210.-</b>	1/500	<b>2100.-</b>
504	<b>Калуа, кофейный, США (20%)</b>	1/50	<b>300.-</b>	1/1000	<b>6000.-</b>
505	<b>Куантро, апельсиновый, Франция (40%)</b>	1/50	<b>300.-</b>	1/700	<b>4200.-</b>
506	<b>Малибу, кокосовый, Великобритания (21%)</b>	1/50	<b>160.-</b>	1/1000	<b>3200.-</b>
507	<b>Егермайстер Травяной, Германия (35%)</b>	1/50	<b>260.-</b>	1/700	<b>3640.-</b>
508	<b>Де Кайпер (в ассорт.),Нидерланды(24%)</b>	1/50	<b>180.-</b>	1/700	<b>2520.-</b>

# ДОМОК ДФЕ меню

## КОКТЕЙЛИ ФИРМЕННЫЕ

700 <b>В.В.</b> (ликер черно-смород., мартини бьянко, спрайт)	1/140	<b>350.-</b>
701 <b>Дынная лавина</b> (дынный ликер, куантро, ананасовый сок)	1/170	<b>350.-</b>
702 <b>Мечта о любви</b> (ликеры Блю курасао, Чарльстон, Малибу, ананасовый сок)	1/145	<b>300.-</b>
703 <b>Огненный павлин</b> (ликеры кофейный, мятный, куантро, гренадин)	1/80	<b>300.-</b>

## КОКТЕЙЛИ КЛАССИЧЕСКИЕ

704 <b>Б-52</b> Б-52 (калуа, бейлиз, куантро)	1/75	<b>420.-</b>
705 <b>Лонг Айлэнд Айс Ти</b> (водка, текила, ром, джин, куантро, кола)	1/240	<b>450.-</b>
705 <b>Пина колада</b> (ром светлый, малибу, ананасовый сок)	1/200	<b>350.-</b>
707 <b>Текила Санрайз</b> (текила серебр., апельсиновый сок, гренадин)	1/225	<b>350.-</b>
708 <b>Стальные яйца</b> (ликеры калуа, куантро, текила серебряная)	1/60	<b>350.-</b>
709 <b>Мохито</b> (ром белый, сахарный сироп, спрайт, мята, лимон)	1/170	<b>330.-</b>

## ПИВО

650 <b>Стелла Артуа, Россия (5%)</b>	1/500	<b>210.-</b>
651 <b>Старопрамен, Россия (4,2%)</b>	1/500	<b>210.-</b>
656 <b>Vud (4,8%), Россия</b>	1/500	<b>210.-</b>
657 <b>Велкопоповецкий Козел (3,2%), Россия</b>	1/500	<b>210.-</b>

655 <b>ГЛИНТВЕЙН</b>	1/200	<b>250.-</b>
----------------------	-------	--------------

## ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ НАПИТКИ

652 <b>Адреналин Раш</b>	1/250	<b>170.-</b>
653 <b>Берн</b>	1/250	<b>170.-</b>
654 <b>Ред Булл</b>	1/250	<b>170.-</b>