



# МЕНЮ

## МИДИИ

<b>Мидии в сырно-сливочном соусе</b> (Хрустящий багет, картофель фри)	780 гр	<b>750 ₹</b>
<b>Мидии в соусе том-ям</b> (Хрустящий багет, картофель фри)	780 гр	<b>750 ₹</b>
<b>Мидии в томатном соусе</b> (Хрустящий багет, картофель фри)	780 гр	<b>750 ₹</b>

## ЗАКУСКИ

<b>Креветка магаданская на льду</b>	350 гр	<b>1390 ₹</b>
-------------------------------------	--------	---------------

## УСТРИЦЫ

<b>3 устрицы</b> (Лимон и соус)		<b>690 ₹</b>
<b>6 устриц</b> (Лимон и соус)		<b>1190 ₹</b>
<b>12 устриц</b> (Лимон и соус)		<b>1950 ₹</b>

## ВИНО

Игристые вина		150 мл	250 мл	Бутылка
Италия	<b>Брют Фреттино</b>	<b>330 ₹</b>	<b>550 ₹</b>	<b>1650 ₹</b>
Италия	<b>Просекко Каза Дефра</b> Сорт: Глера	<b>540 ₹</b>	<b>900 ₹</b>	<b>2700 ₹</b>
Франция	<b>Креман де Бургонь Брют</b> Сорт: Пино Нуар, Шардоне, Шардоне, Алиготе			<b>3800 ₹</b>

Белые вина		150 мл	250 мл	Бутылка
Чили	<b>Совиньон Блан Уна Делисия</b> Сорт: Совиньон Блан	<b>350 ₹</b>	<b>580 ₹</b>	<b>1750 ₹</b>
Португалия	<b>Винью Верде Павао Эсколья п/сухое</b> Сорт: Лоурейру, Аринту, Тражадура	<b>390 ₹</b>	<b>650 ₹</b>	<b>1950 ₹</b>
Россия	<b>Шумринка Семисам</b> Сорт: Рислинг, Пино Блан	<b>440 ₹</b>	<b>730 ₹</b>	<b>2190 ₹</b>
Новая Зеландия	<b>Совиньон Блан Паддл Крик</b> Сорт: Совиньон Блан	<b>620 ₹</b>	<b>990 ₹</b>	<b>3100 ₹</b>
Италия	<b>Шардоне Санта Каролина Ресерва</b> сорт: Шардоне			<b>2700 ₹</b>
Германия	<b>Рислинг Урбан п/сухое</b> сорт: Рислинг			<b>3100 ₹</b>
Испания	<b>Альбариньо Абеллио</b> сорт: Альбариньо			<b>3600 ₹</b>

Розовые вина		Бутылка
Португалия	<b>Винью Верде Павао Розе п/сухое</b> Сорт: Эспадейро, Амарал, Боррасал, Виньяу	<b>1990 ₹</b>

Красные вина		Бутылка
Германия	<b>Пино Нуар Ханс Баер</b> Сорт: Пино Нуар	<b>2700 ₹</b>

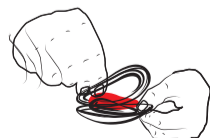
## Как есть ?



### МИДИИ



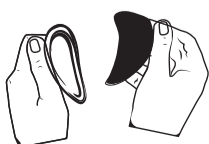
**1** Берём мидию



**2** Раскрываем раковину



**3** Широко открываем



**4** Отламываем пустую створку



**5** Поливаем соусом



**6** Ваша мидия готова, приятного аппетита



# МЕНЮ

## СИДР

DaDa №1 нефильтованное яблочный п/сух /Россия/ 0,5 л **420 ₺**

Бюльви Куинси яблочный п/сух /Россия/ 0,5 л **450 ₺**

## ЛИМОНАДЫ

Груша & Мята 250 мл **290 ₺**

Вишня & Тархун 250 мл **290 ₺**

Личи & Каркаде 250 мл **290 ₺**

Кактус & Юдзу 250 мл **290 ₺**

## СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

Глинтвейн на красном 200 мл **330 ₺**

Глинтвейн Б/А 200 мл **290 ₺**

Облепиха с имбирем 200 мл **290 ₺**

## НАПИТКИ

Сок в ассортименте 0,2 л **170 ₺**

Кока-кола/Фанта/Спрайт 0,33 л **170 ₺**

Байкал (ПЕТ) с газом/ без газа 0,5 л **150 ₺**

## Если мидия



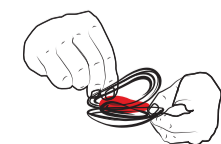
раскрыта **ТО** не полностью,

1

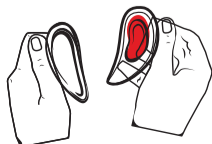
Берём мидию с острых краев широкой частью вверх и слегка сдавливаем

2

Вставляем пустую створку в щель между створок и вращательным движением открываем раковину



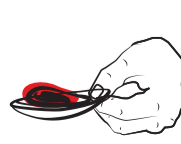
3 Оттягиваем створку



4 Отламываем пустую створку



5 Поливаем соусом



6 Ваша мидия готова, приятного аппетита