

Меню



ОРАНЖЕВАЯ
КОРОВА

СЕМЕЙНЫЙ
РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ
ЦЕНТР

Привет, друзья!

*Любите путешествия,
яркие приключения и вкусно
есть? Знают, нами по пути!*



Я Оранжевая Корова, маленькая путешественница и большая мечтательница. Ваш добрый и весёлый друг, который всегда придёт на помощь.

Хотите признаться любимой в чувствах? Сделаю ваше свидание незабываемым. Предстоит семейный обед? Накормлю и займу детей, а взрослых угощу особенными блюдами. Малыши заигрались, и совсем не осталось времени на обед? Приготовлю быстро, накормлю сытно.

Сидеть на месте – скучно, лететь за своей мечтой – правильно! Поэтому я всегда в движении, а вы чаще всего видите меня сзади. Хватайтесь за хвост, и я перенесу вас в новые страны, где вы ещё не бывали, и подарю яркие приключения, которые вам точно понравятся!

В каждой стране я пробую национальную кухню. И самое вкусное привожу домой!

В Китае я влюбилась в дим самы, из Италии привезла рецепт настоящей пасты карбонара, из Америки – бургеры. Мой повар решил сделать мне приятное и назвал их «Где паслась коровка».

Если закажете салат с печёной тыквой – перенесётесь в Израиль, хотите побывать в Грузии – попробуйте цыплёнка табака, а если мечтаете прогуляться по улочкам старого Парижа – обязательно крем-брюле. Не забудьте про борщ! Я всегда ем его после возвращения.

Смело выбирайте любое блюдо, отправляйтесь в сказочное путешествие и приятного вам аппетита!

Салаты

«Греческий»

Классический овощной салат с томатами, огурцом, сладким перцем, зеленью, маслинами, сыром фета в пряных травах.

200 г

260 ₺



«Цезарь с курицей»

Обжаренное куриное филе, томаты, хрустящие листья салата, сыр пармезан, пшеничные гренки и перепелиное яйцо.

200 г

290 ₺

«Оливье с говядиной»

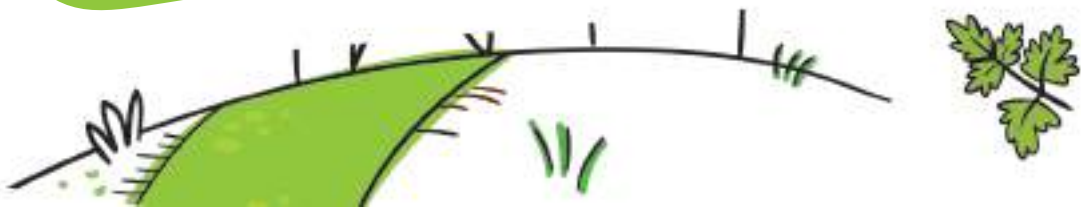
Сытный салат с тушеной говядиной, картофелем, морковью, маринованными огурчиками, горошком, перепелиным яйцом и томатами черри. Заправляется домашним майонезом.

180 г

290 ₺

Рекомендуем

Горячее – Стейк из свинины



Салат с пастромой

Пикантный салат с пастромой, томатами черри, рукколой, гренками, сыром пармезан, базиликом.

200 г

320 :-

Салат с масляной рыбой и апельсином new

Легкий салат со слабосоленым эсколаром, томатами черри, красным луком, апельсином и зеленью. Заправлен оливковым маслом.

200 г

240 :-

Салат с морепродуктами

Фирменный салат с мидиями, креветками, кальмарами, листьями салата, лаймом, перцем чили. Заправляется оливковым маслом.

140 г

360 :-

За тридевятым царством и тридесатым государством есть маленькое королевство. Там всегда светит яркое солнце, а море синее-синее и очень тёплое. И кухня там тоже сказочная. В маленьком королевстве мне открыли большой секрет – в тайской кухне всё со всем сочетается. Окрылённая путешествием, я привезла этот секрет своему шеф-повару. И тогда он создал наш особенный тайский салат с морепродуктами – лёгкий, как раз для жарких дней. Кальмары, креветки, мидии, листья салата встречаются с перцем чили и лаймом. Идеально!

В США я с удивлением узнала, что каждый житель съедает 9 кг индейки в год. Это в шесть раз больше, чем у нас! Неудивительно, что Штаты занимают первое место в мире по потреблению этого нежного, диетического мяса. Давайте догонять? Я специально привезла фирменный салат Нового Света. Вы точно придёте в гастрономический восторг: нежное филе индейки, апельсин, яблоко, листья салата, ягодный мусс, мята и кедровый орех. Салат просто тает во рту!

Салат с филе индейки и ягодным муссом

Нежный салат с филе индейки, апельсином, яблоком, листом салата, ягодным муссом, мятой и кедровым орехом.

130 г

260 ◌

Салат с говядиной и печеной тыквой

Нежный запеченный ростбиф, руккола, томаты черри, печеная тыква, томаты вяленые, розмарин.

195 г

365 ◌

Салат с запеченной свеклой и сыром

Легкий салат из запеченной свеклы, рукколы, яблока, с сыром фетакса и миндалем.

180 г

260 ◌



Закуски

Рыбное плато с бородинскими гренками на компанию

Семга с/с, сельдь с/с, эсколар с/с,
гренки бородинские, зелень.

230/30 г

490 ₺

Мидии в сливочно- чесночном соусе

Мидии, томленные в сливках и белом вине,
с добавлением чеснока и зелени.

250 г

395 ₺

Если вы когда-нибудь перелетали через Пиренеи, то знаете, какой это непростой маршрут. Вот и я присела отдохнуть. Оказалось, что приземлилась на плато Месета, самое популярное в Испании. Рядом была большая компания туристов из Франции и Италии, и они даже узнали во мне ту самую путешественницу. Представляете? Тогда я впервые попробовала сырно-мясное плато.

Мы до сих пор общаемся, я часто прилетаю к ним в гости, а плато пришлось по вкусу гостям «Оранжевой Коровы». Не удивительно, ведь в его состав входят итальянские моцарелла и пармезан, французский бри и сытные мясные деликатесы собственного производства: ростбиф, пастроми, филе индейки. Подаю с виноградом, зеленью, горчицей, хреном и сырным багетом. Buen provecho!



Сырные шарики

200/60 г

260 ₺

Нежный сыр гауда, обжаренный во фритюре.
Подается в корзинке из лаваша и соусами:
малиновым, чесночным.

Брускетта с кальмарами

new

4 шт.

195 ₺

Батон солодовый, кальмары, чили, чеснок,
томат черри.





Дши сапы с кунжутно-соевым соусом

Китайские пельмени с фаршем из индейки и креветки, приготовленные на пару. Подаются с кунжутно-соевым соусом.

90/30 г

260 ₺

Сырно-мясное плато на компанию

Ростбиф запеченный, пастроми, филе индейки, сыр рокфорти, сыр бри, сыр пармезан, виноград, багет сырный. Подается с хреном, горчицей.

350/20 г

560 ₺



Рекомендуем

Горячее – говядина в горшочке

Холодец с хреном и горчицей

180/20 г

220 ₺

Домашний холодец из говядины. Подается с дижонской горчицей, хреном и бородинскими гренками.

Бородинские гренки

160 г

120 ₺

Хлеб бородинский, чеснок, мусс из феты, зелень.

Острые мало- new солевые сурьгики

200 г

140 ₺



Супы



Когда я в последний раз прилетала в Великобританию, меня принимала сама королева. Она расспрашивала подробности самых захватывающих путешествий, а мне нужно было совершить очередной подвиг – попробовать все, что подали к столу вашего высочества. Если честно, я потом не могла взлететь! Поэтому набралась смелости и попросила у королевы рецепт её чудесного супа «Сливочный чаудер с морепродуктами». Она сняла очки, прищурилась и задумалась. А потом хитро улыбнулась. За пределами Лондона такой суп есть только у «Оранжевой Королевы», и вы обязательно должны его попробовать! Enjoy your meal!



Крем-суп сырный с брокколи

Сырный крем-суп из брокколи, сельдерея, картофеля и сливок. Подается с обжаренным беконом.

280 г

170 ₺



Борщ с пампушками

Украинский борщ на говяжьей лопатке. Подается со сметаной, зеленью и чесночными пампушками.

300/30/40 г

170 ₺

Клубничный суп ^{new}

Нежный клубничный суп с пломбиром, мятой, миндалем и базиликом.

300 г

195 ₺

Сливочный чаудер с морепродуктами

Фирменный нежный суп со сливочным сыром, мидиями, кальмарами, сливками, обжаренным беконом, фисташками и зеленью.

300 г

195 ₺

Рекомендуем

Рыбное плато



Паста

Паста «Карбонара»

Фетучине с беконом и луком в соусе из сливок, яйца, оливкового масла и белого вина.

270 г

295 ₺

Хлебная корзинка

Булочки сырные и солодовые (6 шт).

210 г

90 ₺

Когда я была маленькая, мы с родителями часто проводили лето в Италии. Атрани – маленький уютный город на западном побережье. Куда ни глянь, отовсюду потрясающий вид на море. Мы всегда обедали в одном и том же небольшом ресторанчике. Сеньор Моретти, шеф-повар, изумительно готовил. Душу была готова отдать за его фокаччу. Эту итальянскую лепёшку мы заказывали ко всем блюдам, вместо хлеба, а иногда ели отдельно, как пирог. По старой дружбе её рецепт теперь есть и у меня. Каждый день в «Оранжевой Короле» вас ждёт та самая фокачча – свежая, тоненькая и хрустящая, с оливковым маслом и ароматными травами: розмарином и тимьяном.

Паста с морепродуктами

Спагетти с кальмарами, креветками, мидиями, томатами черри, с соусом из белого вина, оливкового масла, базилика.

270 г

385 ₺

Паста с говядиной

Фетучине с говядиной, с соусом на основе сливок, белого вина и оливкового масла. Подается с сыром пармезан и базиликом.

270 г

385 ₺

Фокачча

200 г

150 ₺

• с соусом «Песто»

Хрустящая итальянская лепешка, с соусом песто и сыром пармезан.

• с розмарином и тимьяном

Хрустящая итальянская лепешка, с оливковым маслом, тимьяном и розмарином.



Пицца

«Цезарь с курицей»

Пицца с запеченной куриной грудкой, томатами, хрустящими листьями салата, сыром пармезан и фирменным соусом цезарь.

400 г

520 ₺

Пицца с телятиной

Мясная пицца с сырами моцарелла и пармезан, соусом, говяжьей вырезкой, томатами черри, маслинами, рукколой, вялеными томатами.

400 г

560 ₺

«Пепперони»

Популярная пицца с сыром моцарелла, колбасой пепперони, соусом.

280 г

420 ₺

«Мексиканская»

Острая пицца с сыром моцарелла, соусом, перцем холопенью, с томатами, болгарским перцем, маслинами и зеленью.

300 г

420 ₺

Рекомендуем

Салат с пастроми

«Блэк»

Фирменная пицца из черного теста, с сырами моцарелла и пармезан, с белым соусом, тигровыми креветками, мидиями, кальмарами, водорослями нори, маслинами, рукколой.

400 г

560 :-



Прошлым летом я закрутила роман с итальянцем. Мама mia, как он готовил! У него я научилась делать тесто для настоящей итальянской пиццы. Вы же помните, как я люблю эксперименты? Мой итальянец громко ругался и заламывал руки, видя, как я кладу на тесто не его любимую ререголи, а начинку из морепродуктов. Однажды вечером я решила добавить в тесто чернила каракатицы, а он громко хлопнул дверью.

Зато у меня получилась настоящая пицца «Блэк»: чёрная основа, итальянские сыры моцарелла и пармезан, руккола, оливки и морепродукты – кальмары, мидии, тигровые креветки, водоросли нори, капля васаби и ещё один секретный ингредиент.

Попробуйте его угадать.
Buon appetito!

«Маргарита»

Легкая пицца с тонким хрустящим тестом, сыром моцарелла, томатами черри, соусом, базиликом.

300 г

390 :-



«4 сыра»

Нежная пицца с 4-мя видами сыра: моцарелла, рокфорти, гауда, пармезан и соусом.

350 г

520 :-



«Карбонара»

Сытная пицца с сыром моцарелла, беконом, с желтком сырого яйца, сливками, сыром пармезан.

350 г

490 :-

Вы даже не представляете, где я была! На днях я вернулась из Мекки сёрферов. Ваша кругленькая коровка ловила баланс и поймала настоящую океанскую волну. На Золотом берегу Австралии я нашла много новых друзей. А в прибрежных кафе случайно обнаружила необыкновенно вкусное блюдо. Там любят готовить на гриле масляную рыбу – эсколар. Сочное филе рыбы пропитывается дымком, сбрызгивается соком лайма и источает аромат настоящих приключений. Мечтаете оказаться на гребне волны? Начните с эсколара, теперь эта рыба всегда есть в моём меню.

Стейк из масляной рыбы

Филе эсколара на гриле с лаймом. Гарнируется томатами черри, листом салата.

170/20 г

495 ₮



Горячее

Цыпленок Тадака

Нежный и сочный цыпленок, приготовленный по-грузински. Гарнируется обжаренным картофелем и соусом из копченой паприки.

300/100/30 г

360 ₮



Стейк из свинины

Стейк из сочной свиной шеи. Подается с обжаренным молодым картофелем, карамелизованным яблоком и свежим огурцом.

180/180 г

320 ₮



Гарнир

Молодой картофель с розмарином	150 г	80 ₮
Картофельное пюре	150 г	80 ₮
Картофель фри	150 г	115 ₮
Овощи гриль	180 г	135 ₮
Брокколи с сыром и кедровым орехом	150 г	165 ₮

Филе миньон

Миньон из говяжьей вырезки с овощами на гриле: картофель, цукини, сладкий перец, репчатый лук. Гарнируется свежим огурцом, томатами черри, рукколой и соусом песто.

Степень прожарки стейка:

Blue Rare, Medium Rare, Medium, Medium-well, Welldone.

190/125 г

495 ₺

Куриная грудка с соусом из манго new

Легкое куриное филе с соусом из манго, базилика и кокосового молока. Подается с пюре из брокколи и картофеля.

100/120 г

260 ₺

Бургер «Где паслась коровка»

Домашняя булочка, котлета из говядины, котлета сырная, картофель фри, лист салата, вишневый соус, кетчуп.

370/100/30 г

385 ₺

Рекомендуем

Салат «Цезарь»



С кровью (Rare) и очень сырой (Blue rare) стейк:

1 минута с каждой стороны.

Стейк слабой прожарки (Medium rare):

2 минуты с каждой стороны.

Медиум или среднепрожаренный стейк (Medium):

3 минуты с каждой стороны.

Почти прожаренный стейк (Medium well):

4 минуты с каждой стороны.

Прожаренный стейк (Well done):

5 минут с каждой стороны.

Жаркое из говядины в горшочке

Жаркое из говядины, с репчатым луком, морковью, сельдереем, сладким перцем, картофельным пюре в горшочке под сырной шубкой.

280/100 г

385 ₺

Рудиновый лосось с овощами new

Яркий гриль-микс: филе семги с цукини, томатами черри и морковью. Подается со сливочным соусом.

185/30 г

460 ₺



Мясное ассорти-гриль на 4-6 чел.

Цыпленок табака, филе индейки, стейк из свиной шеи, картофель по-деревенски, томаты черри, перец сладкий, цукини, лист салата, соус шашлычный, зелень.

1300/100 г

1490 ₺



Горячая закуска к пиву

Крылышки барбекю, гренки бородинские, сырные шарики, томаты черри, кетчуп Хайнс, соус ранч.

570/60 г

590 ₺



Блюда на компанию



Мясное ассорти-гриль на 6-8 чел.

Цыпленок табака, филе индейки, стейк из свиной шеи, мясные шарики, картофель по-деревенски, томаты черри, перец сладкий, цукини, капуста цветная, лист салата, соус шашлычный, зелень.

1600/100 г

1890 ₺

Соусы

Кетчуп

Кетчуп Хайнс

Ранч

Майонез, сметана, чеснок, укроп

Васаби

Васаби, майонез

Вишневый

Вишня, вино, сок вишневый, масло сливочное, сахар

Малиновый

Малина, сахар, корица

Рекомендуем

Сырно-мясное плато на компанию

30 мл

30 ₺

Фондан шоколадный

Популярный теплый французский десерт. Шоколадный кекс с хрустящей корочкой и жидкой сердцевинкой. Подается с пломбиром и шоколадной бисквитной крошкой.

165 г

110 ₺

А когда повар узнал во мне знаменитую путешественницу, то приготовил для меня фондан. Представьте – вы надкусываете шоколадный кекс, ломается твёрдая хрустящая корочка, а под ней прячется нежная жидкая серединка. Король десертов! Оба рецепта мой новый друг-француз любезно позволил взять с собой. Мы подаём фондан с мороженым и бисквитной крошкой. Bon appetit!



Три дня назад я пролетала над Монмартром и очень спешила! Но крылья подкосились, когда меня окутал восхитительный аромат крем-брюле. Оказалось, в маленьком ресторанчике на углу готовят просто нереальный десерт – из заварного крема с карамельной корочкой. Это старинный рецепт прадеда хозяина кафе.

Крем - брюле

Знаменитый нежный французский десерт из заварного крема с карамельной корочкой.

150 г

110 ₺



Десерты

Вафли с бананом

Бельгийские вафли с бананом, шоколадным топингом, мятой.

150 г

110 ₺

Вафли с домашним вареньем

Бельгийские вафли с сахарной пудрой, домашним вареньем, мятой.

120 г

110 ₺

Вафли с сахарной пудрой

Бельгийские вафли с сахарной пудрой, мятой.

70 г

90 ₺

Фруктовая нарезка

600 г

360 ₺

Печенье

Безе мини-набор 30 шт/30 г 30 ₺

Макарони мини 2 шт/30 г 50 ₺

Печенье «Имбирное сердце» 2 шт 40 ₺

Печенье «Имбирный Мишка» 50 г 40 ₺



Фруктовая корзиночка

150 г

130 ₰



Пирожное «Баварезе»

190 г

150 ₰

Пирожное «Буше»

60 г

60 ₰

Пирожное

Картошка глазированная	60 г	55 ₰
Мусс «Чизкейк»	60 г	95 ₰
Пирожное «Кофейно-карамельное»	70 г	70 ₰
Чизкейк шоколадно-малиновый	75 г	90 ₰
Пирожное «Шарм»	95 г	150 ₰
Тирамису	145 г	160 ₰
Эклер ванильный	90 г	70 ₰
Эклер шоколадный	75 г	70 ₰

Торт «Красный дархат»

1500/150 г

890/90 :-



Торт «Графские развалины»

1300/130 г

890/90 :-



Торт «Шоколадный апельсин»

1500/150 г

995/110 :-



Торты

Торт «Клюквенный» 1380/138 г **890/90 :-**

Торт «Рафаэлло» 1030/103 г **890/90 :-**

Торт «Медовый» 850/85г **750/75 :-**

Торт «Молочный Шоколад» 1000/100 г **890/90 :-**

Торт «Орео» 1200/120 г **990/110 :-**

Торт «Прага» 1100/110 г **890/90 :-**

Торт «Сникерс» 1250/125 г **990/110 :-**

Торт «Черемуховый» 1350/135 г **890/90 :-**

Чизкейк классический 900/90 г **760/90 :-**



Чай

Чай имбирно-мятный

Чай ассам, имбирь, мята, топинг абрикос.

900 мл 250 ₰

Чай клюквенный с апельсином

Чай ассам, клюква, апельсин.

900 мл 200 ₰

Чай «Облепиховый»

Облепиха, ананас консерв., имбирь, перец чили, мед.

900 мл 200 ₰

Чай «Рождественский»

Чай Гринфилд черный, морс брусничный, сироп гранатовый, корица, гвоздика.

250 мл

95 ₰

Чай «Вишня»

Чай Гринфилд черный, сок вишня, фреш лимонный, сироп сахарный, корица, гвоздика, звездочка аниса.

250 мл

95 ₰

Чай «Марокканский»

Звездочка аниса, корица, лимон, мята, имбирь, мед.

250 мл

95 ₰

Ройбуш «Африканские ночи»

400/900 мл 100/150 ₰

Чай зеленый с жасмином

400/900 мл 100/150 ₰

Сенча (зеленый)

400/900 мл 100/150 ₰

Ассам

400/900 мл 100/150 ₰

Дворцовый Пуэр

400/900 мл 100/150 ₰

Молочный улун

400/900 мл 100/150 ₰

Добавки

Лимон 100 г 60 ₰

Лайм 10 г 20 ₰

Молоко 80 мл 40 ₰

«Арабская ноооооочь, волшебный Востооооок», – всегда пою эту песню, когда летаю в страны Востока, полные сокровищ, тайн и волшебства. Люблю эти путешествия! Необыкновенная культура, потрясающие добрые люди и моя кулинарная Мекка! В этот раз я привезла вам волшебный чай из Марокко – летом он освежает, а зимой согревает теплом. Секрет в сочетании компонентов: мята, корица, лимон, звездочка аниса и тростниковый сахар. Bil haná wal shifá!

Выпечка

Кулебяка мясная	140 г	90 ₺
Кулебяка с курицей и грибами	120 г	90 ₺
Пирожок с капустой и грибами	40 г	25 ₺
Пирожок с картофелем	40 г	15 ₺
Пирожок с яблоком и имбирем	40 г	25 ₺
Рыбный расстегай	120 г	165 ₺

Тарт сливовый

170 г

95 ₺



Тарт вишневый

170г

125 ₺

Тарт яблочный

165 г

135 ₺

Кофе

Американо	250 мл	90 ₺
Гляссе	200 мл	120 ₺
Капучино	250 мл	150 ₺
Латте	240 мл	140 ₺
Эспрессо	50 мл	90 ₺

Рекомендуем

К чаю и кофе нашу выпечку

Вчера после возвращения из жаркой Кении я решила немного отдохнуть дома. Набрала целую тарелку вкусняшек, забралась на диванчик и включила телевизор. После пятой серии «Симпсонов» мне пришла гениальная идея! Что, если смешать содержимое моей тарелки и украсить этим молочный коктейль? Я назвала это монстр-шейк — молочные коктейли с разными вкусами, украшенные шапкой сливок и сладостями: шоколадом, печеньем, вафлями, зефиром, арахисовой пастой и сиропом. Яркое и сладкое безумие, которое точно понравится и детям, и взрослым!

Монстр-шейк

Шоколадный датончик

Молоко, пломбир, халва, сливки, топинг, арахисовая паста, сироп, макароны, шоколад Кит Кат.

400 мл

290 ₮



Шоколадное печенье

Молоко, пломбир, сливки, арахисовая паста, сироп, топинг, печенье Орео.

400 мл

290 ₮



Зефирный

Молоко, пломбир, зефир, сливки, пюре вишневое, арахисовая паста, маршмеллоу, топинг.

400 мл

290 ₮

Коктейли молочные

Виктория

Молоко, пломбир, сироп, клубника св/м, сахар.

350 мл 140 ₮



Малиновый

Молоко, пломбир, сливки, сироп, малина св/м.

300 мл 140 ₮

Шоколадный

Молоко, пломбир, топинг шоколадный.

350 мл 140 ₮

Молочно-банановый

Молоко, пломбир, сахар, банан.

350 мл 140 ₮

Блэк Курант

Молоко, пломбир, сливки, сироп, смородина св/м.

350 мл 145 ₮



Апельсиновый
Фреш апельсиновый,
газ. вода, сироп.

400 мл **140 ₮**



Мандариновый
Мандарин свежий,
мандариновый сироп,
лимонный сок и газ. вода.

400 мл **120 ₮**

Мятный *new*

Газ. вода, сироп,
лимон, мята.

1 л **260 ₮**

Ягодный Микс

Клубника св/м, смородина св/м, лимон,
сироп, спрайт.

400 мл **120 ₮**



Лимонады

Фреши

Апельсиновый 250 мл **180 ₮**

Грейпфрутовый 250 мл **220 ₮**

Зеленое яблоко 250 мл **180 ₮**

Лимонад из детства
Бон Аква газ., сироп
сахарный, сироп карамель.

400 мл **120 ₮**

Зеленое яблоко
Фреш яблочный,
газ. вода, сироп.

400 мл **140 ₮**

Коктейли



Медовуха б/алкогольная

Сок яблочный, яблоко,
гвоздика, корица, мед.

250 мл **90 ₮**

Мохито б/алкогольный

Мята свежая, газ. вода,
сироп лаймовый, лед.

300 мл **190 ₮**

Напитки

Бон аква 0,5 л **60 ₮**

Газ вода 0,5 л **100 ₮**
В ассортименте.

Сок Рич 1 л **220 ₮**

Морс 1 л **180 ₮**
Брусничный/облепиховый

Компот домашний 1 л **180 ₮**

Burn 0,5 л **190 ₮**
Энергетический напиток

Коктейли алкогольные

Грейпфрутовая кайпироска

Инфюз водки
на грейпфруте, лайм,
сироп сахарный.

200 мл **220 ₺**



Мохито

Ром, мята, лайм, сироп
лайма, спрайт.

350 мл **350 ₺**



Мохито ягодный

Ром, мята, лайм, клубника,
смородина, сироп
сахарный, спрайт.

350 мл **350 ₺**



Май Тай

Ром микс, цитрус микс,
лимонный сок, миндальный
сироп, ликер трипел сек.

400 мл **390 ₺**

Том Ям Сауэр

Инфюз рома на листьях
лайма, кокосовое пюре,
фреш корня имбиря,
лимонный сок и белок.

350 мл **330 ₺**

Лонг-Айленд

Водка, джин, ром,
текила, ликер, сахар-
ный сироп, лимон,
кока-кола.

400 мл **500 ₺**

Глнтвейн

Яблоки свежие, вино,
сахар, малина св/м,
ежевика св/м, корица,
гвоздика, апельсин.

220 мл **90 ₺**

Том Коллинз

Джин, сироп сахарный,
фреш лимонный,
газ. вода.

350 мл **390 ₺**

Виски-Сауэр

Виски, фреш лимонный,
яичный белок, сироп
сахарный.

250 мл **390 ₺**

Виски Кола

Виски, кока-кола.

250 мл **250 ₺**



Пивные коктейли (Шенги)

350 мл **150 ₺**



Бодрый цитрус

Светлое пиво, мандариновый
сироп, апельсиновый сок,
лимонный сок, содовая.



Нефильтрованная малина

Светлое пиво, сироп малины,
малина св/м., лимонный сок.



Доктор Пеппер

Темное пиво, вишневый
сок, миндальный сироп.

Пиво разливное

Пражечка	0,5 л	300 ₮
Альпийское	0,5 л	150 ₮
Черновар	0,5 л	300 ₮

Пиво в бутылках

Бад	0,5 л	190 ₮
Б/алк.		
Медовуха	0,5 л	160 ₮
Яблочно-вишневая		

Сидр	0,5 л	160 ₮
Грушевый/яблочный		

Абсент

Тунель	50 мл	280 ₮
--------	-------	-------

Вермут

Мартини	100 мл	240 ₮
---------	--------	-------

Вино

Джи 7	0,75 л	1150 ₮
-------	--------	--------

Рокка Ротта	0,75 л	890 ₮
-------------	--------	-------

Тендида	0,75 л	990 ₮
---------	--------	-------

Шато Бельбек	0,75 л	890 ₮
	100 мл	135 ₮

Вина игристые

Ламбруско	750 мл	890 ₮
-----------	--------	-------

Шампанское Российское	750 мл	590 ₮
--------------------------	--------	-------

Мартини Асти	750 мл	2500 ₮
--------------	--------	--------

Виски

Джек Дэниелс	50 мл	345 ₮
--------------	-------	-------

Вильям Лоусонс	50 мл	180 ₮
----------------	-------	-------

Джони Уокер	50 мл	310 ₮
Красный		

Джемесон	50 мл	270 ₮
----------	-------	-------

Дюарс	50 мл	200 ₮
Белая эт.		

Джим Бим	50 мл	270 ₮
----------	-------	-------

Водка

Абсолют	100 мл	340 ₮
---------	--------	-------

Хаски	100 мл	180 ₮
-------	--------	-------

Мягков	100 мл	180 ₮
--------	--------	-------

Парламент	100 мл	170 ₮
-----------	--------	-------

Талка	100 мл	170 ₮
-------	--------	-------

Финляндия	100 мл	340 ₮
-----------	--------	-------

Коньяк

Армянский	50 мл	225 ₮
3*/5*		

Ной Араспел	50 мл	250 ₮
3*/5*		

Ром

Бакарди	50 мл	225 ₮
---------	-------	-------

Текила

Камино	50 мл	210 ₮
Серебряная /золотая		





ОРАНЖЕВАЯ КОРОВА

СЕМЕЙНЫЙ
РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ
ЦЕНТР