



МЕНЮ



МИДИИ

Мидии в сырно-сливочном соусе	780 гр	640 Р
Мидии в соусе Том-ям	780 гр	640 Р
Мидии в томатном соусе	780 гр	640 Р

УСТРИЦЫ

3 устрицы (лимон и соус)		690 Р
6 устриц (лимон и соус)		1290 Р
12 устриц (лимон и соус)		1990 Р

ЗАКУСКИ

Анчоус черноморский + чесночный соус	400 гр	590 Р
Анчоус черноморский на компанию + чесночный соус	1100 гр	1230 Р
Щупальца кальмара + картофельные дольки и соус	540 гр	780 Р
Магаданская креветка на льду + соус	350 гр	1350 Р

ГАРНИРЫ

Картофель фри	150 гр	200 Р
Картофель по-деревенски	150 гр	200 Р
Багет с соусом	1 порция	80 Р
Соус сливочно-сырный	250 гр	150 Р
Соус том-ям	250 гр	150 Р
Соус томатный	250 гр	150 Р

Как есть?



МИДИИ



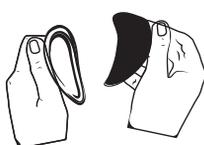
1 Берём мидию



2 Раскрываем раковину



3 Широко открываем



4 Отламываем пустую створку



5 Поливаем соусом



6 Ваша мидия готова, приятного аппетита



МЕНЮ

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Хайдеггер (светлое)	500 мл	360 ₺
Аусвайс (пшеничное нефiltroванное)	500 мл	360 ₺
Милк оф Амнезия (Эль)	500 мл	360 ₺
Нат Батер (полутемное)	500 мл	360 ₺
Боулер Ипа (Стаут)	500 мл	360 ₺
Руж де Флер (Эль)	500 мл	350 ₺
Майзелс Вайссе	500 мл	360 ₺

СИДР

Double Tree (зеленое яблоко)	450 мл	290 ₺
White Foenix (манго, Чили)	450 мл	290 ₺
White Foenix (кокос, цитрус)	450 мл	290 ₺
White Foenix (тёмная вишня)	450 мл	290 ₺
White Foenix (грейпфрут, маракуйя)	450 мл	290 ₺

ЛИМОНАДЫ

Малина & Алыча	250 мл	290 ₺
Тархун & Маракуйя	250 мл	290 ₺
Груша & Мята	250 мл	290 ₺
Вишня & Тархун	250 мл	290 ₺

НАПИТКИ

Сок в ассортименте	200 мл	170 ₺
Кола / Кола без сахара / Фанта /Спрайт	330 мл	170 ₺
Вода с газом/ без газа	500 мл	130 ₺

ЧАЙ

Ассам / Сенча / ЭрлГрей / Нахальный фрукт / Молочный Улун	500 мл	250 ₺
---	--------	--------------

КОФЕ

Эспрессо	30 мл	110 ₺
Американо	200 мл	170 ₺
Капучино	200 мл	220 ₺
Флэт Уайт / Латте	200 мл	240 ₺

Если ми́дия



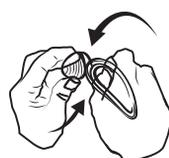
раскрыта не полностью, **ТО**

1

Берём ми́дию 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 ми́дия готова, приятного аппетита