

**Восточная кухня**

<b>Кутаб с сыром</b> 160гр.	<b>150</b>
<b>Кутаб с мясом</b> У нас: по вашему желанию-курица, баранина или телятина; 160гр.	<b>150</b>
<b>Кутаб ассорти</b> У нас: кутаб с сыром, жар. шампиньонами и мясом (по вашему желанию-курица, баранина или телятина); 160гр.	<b>150</b>
<b>Лагман с телятиной</b> У нас: телятина, тушеная с овощами и домашней лапшой; 250/60/5гр.	<b>320</b>
<b>Лагман с бараниной</b> У нас: баранина, тушеная с овощами и домашней лапшой; 250/50/5гр.	<b>370</b>
<b>Солянка по – грузински</b> У нас: телятина, бекон с/к, овощи; 280гр.	<b>370</b>
<b>Хинкали с телятиной</b> У нас: хинкали ручной лепки. Подаются с аджикой от шефа; 270/50гр.	<b>330</b>
<b>Манты с бараниной</b> У нас: манты ручной лепки с рубленой бараниной. Подаются с салатом из свежих овощей с маслом и аджикой от шефа; 270/70гр.	<b>370</b>
<b>Дюшбара</b> У нас: маленькие пельмешки ручной лепки с телятиной в курином бульоне с зеленью; 380гр.	<b>350</b>
<b>Хашлама из баранины</b> У нас: корейка баранья тушеная с овощами в собственном соку; 360/5гр.	<b>550</b>

**Русская кухня****Холодные закуски**

<b>Овощная корзина</b> У нас: крупная нарезка свежих овощей. Подается с зеленым луком и зеленью; 50/40/60/30/30гр.	<b>160</b>
<b>Маслины и оливки</b> У нас: подаются с оливковым маслом и петрушкой; 100/5гр.	<b>140</b>
<b>Селедочка под водочку</b> У нас: селедочка собственной засолки. Подается с маринованным луком, отварным картофелем, марин. огурчиком, зеленым горошком, лимоном и зеленью; 100/50/40/50/10/10/20/5гр.	<b>200</b>
<b>Болтливый язычок</b> У нас: отварной телячий язычок. Подается с хреном и зеленым горошком; 80/30/75гр.	<b>190</b>
<b>Сибирские грездочки с картофелем и сметаной</b> У нас: подаются на лист салата с репчатым и зеленым луком и зеленью; 70/50/35/25гр.	<b>190</b>

<b>Сибирские груздочки со сметаной</b>	<b>200</b>
У нас: подаются на лист салата с репчатым и зеленым луком и зеленью; 100/25/45гр.	
<b>Сибирские груздочки с маслом</b>	<b>200</b>
У нас: подаются на лист салата с репчатым и зеленым луком и зеленью; 100/15/45гр.	
<b>Бабушкин погребок</b>	<b>220</b>
У нас: огурчики, помидорчики и капуста собственной засолки, маринованный чесночек и острый перчик, зелень; 60/100/50/30/50/5гр.	
<b>Овощная икра на углях</b>	<b>230</b>
У нас: помидор, перец болгарский, баклажан, лук репчатый, зелень; 200гр.	
<b>Строганина из семужки</b>	<b>270</b>
У нас: подается с лимончиком и смесью из молотого перца и соли; 100/40/40гр.	
<b>Сырная тарелка</b>	<b>330</b>
У нас: подается сыр на шпажке с болгарским перцем и помидорами черри; 150/50/50/10гр.	
<b>Баклажаны фаршированные</b>	<b>280</b>
У нас: рулетики из жареных баклажан с сыром, грецким орехом и майонезом; 250гр.	
<b>Икра красная</b>	<b>340</b>
У нас: подается со сливочным маслом; 50/5гр.	
<b>Застольная</b>	<b>390</b>
У нас: буженина, рулет из телятины, рулет из цыпленка с черносливом, соленый огурец, помидор, хрен, горчица, зелень; 50/50/50/30/50/40/5гр.	
<b>Рыбное ассорти</b>	<b>490</b>
У нас: семга с/с, лосось х/к, угорь х/к. подается с красной икрой в рыбе из сл. теста с лимоном, оливками и зеленью; 50/50/50/30/20/10/5гр.	
<b><u>Салаты</u></b>	
<b>Мещанский</b>	<b>120</b>
У нас: огурец свежий, окорок в/к, перец болгарский, язык телячий отварной, майонез, зелень; 180гр.	
<b>Генеральский</b>	<b>150</b>
У нас: сыр, ананас конс., майонез, чеснок; 220гр.	
<b>Покровский в сырной корзинке</b>	<b>180</b>
У нас: филе куриное жар., сыр, яйцо, помидор св., оливки, майонез, зелень. Подается в сырной корзинке; 160/70/10гр.	
<b>Весенний</b>	<b>180</b>
У нас: овощи нарезаны мелкой соломкой с соусом по вашему желанию(майонез, сметана или масло); 230 гр.	
<b>Морской бриз</b>	<b>175</b>
У нас: кальмары, яйцо, шампиньоны жар., салат из морской капусты, креветки тигровые, майонез, зелень; 190гр.	
<b>Золотая рыбка</b>	<b>190</b>
У нас: семга с/с, яйцо, сыр пармезан, оливки, маслины, майонез, зелень; 180гр.	
<b>Садко</b>	<b>190</b>
У нас: язык телячий отварной, огурец конс., сыр пармезан, орех кедр., хрен, майонез, зелень; 170гр.	

<b>Гнездо глухаря</b>	<b>240</b>
У нас: огурцы свежие, грецкий орех, филе куриное, чернослив, яйцо перепелиное, сыр пармезан, зелень; 250гр.	
<b>Греческий</b>	<b>250</b>
У нас: классический овощной салат с брынзой и оливковым маслом; 240гр.	
<b>Цезарь мясной</b>	<b>250</b>
У нас: филе куриное, сыр пармезан, гренки с чесноком, соус «цезарь», помидоры черри, яйцо перепелиное, зелень; 280гр.	
<b>Дворянский</b>	<b>250</b>
У нас: жареная телячья вырезка, огурцы свежие, шампиньоны жареные, кукуруза конс., маслята маринован., майонез, зелень; 190гр.	
<b>Мужской в сырной корзинке</b>	<b>180</b>
У нас: крупная соломка: сыр, огурец свежий, филе куриное; шампиньоны жар., орех грецкий, майонез, зелень; 145/70/10гр.	
<b>Столичный</b>	<b>270</b>
У нас: картофель отварной, помидоры, яйцо, телятина в сливках, зел. горошек, огурцы конс., майонез, зелень; 260гр.	
<b>Марина</b>	<b>250</b>
У нас: креветки тигровые(5шт.), ананас конс., яблоко с соусом из майонеза, кетчупа и коньяка; 155гр.	
<b>Капитанский</b>	<b>280</b>
У нас: кальмары, яйцо, икра красная, креветки тигровые, майонез, зелень; 150гр.	
<b>Для тебя</b>	<b>300</b>
У нас: телятина в сливках, окорок в/к, помидор черри, яйцо, сыр пармезан, икра красная, майонез, зелень; 240гр.	
<b>Старый парк</b>	<b>180</b>
У нас: язык телячий отварной, филе куриное, шампиньоны жар., лук репчатый жар., хрен, помидор, майонез, зелень; 180гр.	
<b>Цезарь рыбный</b>	<b>340</b>
У нас: семга с/с, креветки тигровые(5шт.), лист салата, соус «цезарь», гренки с чесноком, яйцо перепелиное, каперсы, зелень; 290гр.	
<b>Салат с рукколой и клубникой</b>	<b>330</b>
У нас: руккола, фета, клубника свежая; 155гр.	
<b>Салат с рукколой и помидорами</b>	<b>350</b>
У нас: руккола, черри, лук красный, чеснок, пармезан; 190гр.	
<b>Салат Руккола</b>	<b>360</b>
У нас: руккола, черри, клюква св., семга с/с, кедр. орешки; 200гр.	
<b>Крабовый от шефа</b>	<b>800</b>
У нас: камчатский краб, тигровые креветки, лист салата, заправка; 250гр.	
<b><u>Теплые салаты</u></b>	
<b>Вильяго</b>	<b>180</b>
У нас: филе куриное жар., шампиньоны жар., сыр пармезан, маслины, сметана, майонез, зелень; 160/20гр.	
<b>Сантарини</b>	<b>230</b>
У нас: капуста брокколи, кальмар, перец болгарский, шампиньоны жар., масло раст., зелень, лимон; 200гр.	

**Охотничий** 160  
У нас: колбаски охотничьи, огурец конс., шампиньоны жар., сыр пармезан, сметана, майонез, зелень; 190/20гр.

**Всплеск моря** 200  
У нас: огурец свежий, морской коктейль, соус сливочно-чесночный, кукуруза конс., зелень, лимон; 210гр.

### Горячие закуски

**Жульен ассорти** 180  
У нас: филе куриное жар., язык телячий отварной, шампиньоны жар., лук лепчатый, сыр, сливки; 110гр.

**Жульен с белыми грибами** 220  
120гр.

**Гратен** 220  
У нас: лосось с морепродуктами, шампиньоны жар., запеченные под сыром; 150/25гр.

**Жемчужина** 300  
У нас: мидии в створках(7шт.), запеченные с чесноком и сыром пармезан; 140/20гр.

**Куриные крылышки, запеченные с соусом барбекю** 300  
У нас: подаются с соусом барбекю; 380/50/10гр.

**Щанки «Подворье»** 470  
У нас: подаются в соединенных между собой двух горшочках:  
1. телятина с черносливом в сливочном соусе;  
2. язык телячий с кедровым орехом в сливочном соусе; 180/200гр.

**Креветки тигровые в кунжуте** 400  
200/10гр.

**Блинчики с маслом** 50  
150/10гр.

**Блинчики со сметаной** 60  
160/50гр.

**Блинчики с вареньем** 90  
160/50гр.

**Блинчики с медом** 110  
160/50гр.

**Блинчики с шоколадом** 90  
160/50гр.

**Блинчики с творогом** 100  
160/100гр.

**Блинчики с семгой с/с** 220  
160/50гр

**Блинчики с красной икрой** 280  
160/50гр.

### Первые блюда

<b>Лапша домашняя с курицей</b>	1/400 <b>100</b>
	1/200 <b>50</b>
<b>Борщ старорусский</b>	1/400 <b>130</b>
У нас: с телятиной и бобовой фасолью	
<b>Окрошка мясная сборная</b>	1/400 <b>180</b>
У нас: окорок в/к, язык отв., отв. карт., редис, огурцы свеж., яйцо, квас;	1/200 <b>90</b>
<b>Солянка мясная сборная</b>	1/400 <b>160</b>
У нас: фирменное блюдо на бульоне из копченых ребрышек, язык, телятина, шея с/к, окорок, помидоры, перец болгарский, маслины, лимон;	
<b>Лапша домашняя с лесными грибами</b>	1/400 <b>160</b>
У нас: лесные грибы: опята, белые грибы;	1/200 <b>80</b>
<b>Похлебка по-Суворовски</b>	1/400 <b>240</b>
У нас: филе лосося, картофель, грибы, помидор;	1/200 <b>120</b>
<b>Уха царская</b>	1/500 <b>460</b>
У нас: бульон куриный, лосось, судак, рыба царская, укроп, лук репчатый, креветки тигровые;	1/250 <b>230</b>
<b>Суп-харчо из баранины</b>	1/400 <b>200</b>
У нас: в меру острый кавказский суп;	
<b>Суп с перепелкой</b>	1/500 <b>350</b>

### Вторые блюда

<b>Котлеты «Пожарские»</b>	<b>200</b>
У нас: нежные куриные котлетки. Подаются со свежими овощами; 225/20/20/20гр.	
<b>Пельмени отварные</b>	<b>180</b>
У нас: пельмени ручной лепки. Подаются со сливочным маслом и сметаной; 200/50гр.	
<b>Пельмени по-сибирски</b>	<b>270</b>
У нас: отварные пельмени ручной лепки, запеченные с грибами и сыром в горшочке; 400гр.	
<b>Маленькие хитрости</b>	<b>260</b>
У нас: котлетки из рубленой телятины и свинины, запеченные с ананасом. Подаются со свежими овощами; 200гр.	
<b>Ужин рыбака</b>	<b>350</b>
У нас: филе судака, запеченное с яблоком под соусом; 330гр.	
<b>Вареники с картофелем, шкварками и груздями</b>	<b>220</b>
У нас: подаются со сметаной; 270/50гр.	
<b>Кардинал</b>	<b>340</b>
У нас: двойная отбивная из филе курицы в кляре с прослойкой конс. ананаса; 370гр.	
<b>Жаркое «Подворье»</b>	<b>320</b>
У нас: кусочки свинины, тушеные с овощами и конс. ананасом Подается в горшочке; 300гр.	

<b>Свинина по-боярски</b>	<b>370</b>
У нас: отбивная из свинины. Подается со свежими овощами, картофелем фри и шашлычным соусом; 300гр.	
<b>Свинина по-купечески</b>	<b>390</b>
У нас: кусочки свиной шейки, обжаренные с овощами. Подается с картофельными крокетами и квашеной капустой; 340гр.	
<b>Телятина по-французски</b>	<b>380</b>
У нас: отбивная из телятины, запеченная под сыром с помидором. Подается со свежими овощами; 175/145гр.	
<b>Семга под сливочно-икорным соусом «Калиостро»</b>	<b>390</b>
У нас: подается с дольками апельсина и лимона; 100/50гр.	
<b>Ласковые сети</b>	<b>450</b>
У нас: запеченная царская рыба, фаршированная семгой и тигровыми креветками; 275/180гр.	
<b>Язык богатый</b>	<b>450</b>
У нас: отварной телячий язык - обжаренный. Подается под сливочно-грибным соусом со свежими овощами; 125/100/145гр.	
<b>Мясо по-охотничьи</b>	<b>430</b>
У нас: три медальончика из свинины под сливочным соусом с лесными грибами. Подается со свежими овощами; 170/110/145гр.	
<b>Свинина «Богатырская»</b>	<b>450</b>
У нас: отбивная из свинины с белыми грибами и помидором, запеченная под сыром; 280/145гр.	
<b>Жаркое разбойников</b>	<b>460</b>
У нас: кусочки баранины, тушеные с болгарским перцем и фасолью (стручковой или бобовой). Подается в горшочке; 330гр.	
<b>Остров сокровищ</b>	<b>410</b>
У нас: кусочки баранины, обжаренные с мякотью баклажана и персиком. Подается в половинках баклажана, запеченных под сыром, с персиковым соусом; 300гр.	
<b>Бараний домик</b>	<b>550</b>
У нас: каре баранины обжаренное с запечеными овощами 200/100/70гр.	
<b>Рулька свиная с картофельным пюре и квашеной капустой</b>	<b>650</b>
У нас: подается со свежими овощами, хреном и горчицей; 650/250/145/80гр.	
<b>Дорадо</b>	<b>500</b>
У нас: средиземноморская рыбка подается с соусом «Тар-Тар»; 220/30/50гр.	
<b><u>Блюда на березовых углях</u></b>	
<b>Люля-кебаб из курицы</b>	<b>220</b>
У нас: люля подается с лавашем, маринованным луком, шашлычным соусом и зеленью; 180/100/70гр.	
<b>Люля-кебаб из баранины</b>	<b>350</b>
У нас: люля подается с лавашем, маринованным луком, шашлычным соусом и зеленью; 180/100/70гр.	
<b>Люля-кебаб из телятины</b>	<b>380</b>
У нас: люля подается с лавашем, маринованным луком, шашлычным соусом и зеленью; 180/100/70гр.	

<b>Шашлык из курицы</b>	<b>260</b>
У нас: филе куриное, замаринованное в нашем фирменном маринаде. Подается со свежими овощами и шашлычным соусом; 180/155/50/50гр.	
<b>Шашлык из свинины</b>	<b>380</b>
У нас: шейка свиная в нашем фирменном маринаде. Подается со свежими овощами и шашлычным соусом; 150/155/50/50гр.	
<b>Шашлык из карбоната на кости</b>	<b>380</b>
У нас: подается со свежими овощами и шашлычным соусом; 150/155/50/50гр.	
<b>Шашлык из корейки баранины</b>	<b>700</b>
У нас: подается со свежими овощами и шашлычным соусом; 300/155/50/50гр.	
<b>Свинные ребрышки по-русски</b>	<b>400</b>
У нас: свиные ребрышки в солодовом маринаде. Подается со свежими овощами и шашлычным соусом; 350/145/50гр.	
<b>Фламбэ</b>	<b>420</b>
У нас: отбивная из свинины с конс. ананасом. Подается со свежими овощами; 160/185гр.	
<b>Телятина по-гусарски</b>	<b>480</b>
У нас: нежнейшая отбивная из телячьей вырезки. Подается со свежими овощами и аджикой от шефа с грец. орехом; 180/145/25гр.	
<b>Форель по-царски</b>	<b>240</b>
У нас: радужная форель в маринаде из оливок/маслин и лимончика. Подается с соусом сумаха и карри; 130/30/40гр.	
<b>Царская рыба</b>	<b>370</b>
У нас: щедрая порция филе с кожей морской белой рыбы. Подается со свежими овощами и соусом «тар-тар»; 200/25/180гр.	
<b>Сударь</b>	<b>400</b>
У нас: филе судака с кожей. Подается на «подушке» из стручковой фасоли и кедровых орешков с тигровыми креветками; 150/140/180гр.	
<b>Стейк из семги</b>	<b>530</b>
У нас: филе семги с кожей. Подается со свежими овощами и соусом «тар-тар»; 250/25/180гр.	
<b>Овощная мозаика</b>	<b>350</b>
У нас: ассорти из овощей; 350гр.	
<b>Хлеб на углях</b>	<b>25</b>
90гр./1шт.	
<b><u>Гарниры</u></b>	
<b>Капуста цветная</b>	<b>50</b>
У нас: отварная цветная капуста, обжаренная с чесночком; 160гр.	
<b>Капуста брокколи</b>	<b>50</b>
У нас: отварная капуста брокколи, обжаренная с чесночком; 170гр.	
<b>Картофель отварной с маслом</b>	<b>70</b>
У нас: картофель отварной с маслом по вашему выбору (оливковое или сливочное); 150/20гр.	
<b>Картофель жареный</b>	<b>80</b>
135/5гр.	

<b>Картофель-фри</b> 150гр.	70
<b>Картофельные дольки-фри</b> 150гр.	70
<b>Картофельные крокеты-фри</b> 150гр.	80
<b>Картофельное пюре с пармезаном и сливками</b> 150/20гр.	100
<b>Картофель жареный с белыми грибами</b> 200гр.	170
<b>Фасоль стручковая с грецким орехом</b> У нас: фасоль стручковая, обжаренная с соевым соусом посыпается орехом; 150гр.	100
<b>Ризотто с морепродуктами</b> У нас: рис с морепродуктами, сливками, пармезаном; 150гр.	170

#### Фирменные десерты

<b>Торт «Медовое подворье»</b> 220/10гр.	150
<b>Торт орехово-бисквитный</b> 150/10гр.	120

#### Десерты

<b>Яблочный рай</b> У нас: запеченное яблоко с начинкой по вашему выбору (с медом и клюквой или творогом). Подается со взбитыми сливками; 120гр.	120
<b>Чизкейк</b> У нас: сырный торт. Подается с шариком мороженого и взбитыми сливками; 120гр.	200
<b>Пломбир фисташковый</b> 100/30гр.	120
<b>Пломбир клубничный</b> 100/30гр.	120
<b>Пломбир шоколадный</b> 100/30гр.	120
<b>Пломбир ванильный</b> 100/30гр.	120
<b>Пломбир ассорти</b> 120/30гр.	150

#### К мороженому

<b>Тертый шоколад</b> 5гр.	20
<b>Орехи</b> 15гр.	20
<b>Клюква</b> 20гр.	20

<b>Сироп</b> 20гр.	<b>20</b>
<b>Фрукты</b> У нас: яблоко, апельсин, конс. ананас; 50гр.	<b>50</b>
<b><u>Горячие напитки</u></b>	
<b><u>Ronnefeldt</u></b>	
<b>Чай черный «Английский завтрак»</b> У нас: подается с вялеными фруктами; 400/60/10гр.	<b>150</b>
<b>Чай черный с бергамотом</b> У нас: подается с вялеными фруктами; 400/60/10гр	<b>150</b>
<b>Чай «Травяная прохлада»</b> У нас: подается с вялеными фруктами; 400/60/10гр	<b>150</b>
<b>Чай зеленый</b> У нас: подается с вялеными фруктами; 400/60/10гр	<b>150</b>
<b>Чай зеленый с жасмином</b> У нас: подается с вялеными фруктами; 400/60/10гр	<b>150</b>
<b>Чай зеленый с цитрусом</b> У нас: подается с вялеными фруктами; 400/60/10гр	<b>150</b>
<b><u>Чай в пакетиках</u></b>	
<b>Черный</b> 200/12гр.	<b>30</b>
<b>Зеленый</b> 200/12гр.	<b>30</b>
<b><u>Кофе натуральный</u></b>	
<b>Squesito Эспрессо</b> 30-40мл.	<b>100</b>
<b>Squesito Американо</b> 130мл.	<b>100</b>
<b>Squesito Карручино</b> 150мл.	<b>120</b>
<b>Глясе</b> 200гр.	<b>130</b>
<b>Латте</b> 200-250мл.	<b>150</b>
<b>Горячий шоколад</b> 120гр.	<b>120</b>
<b><u>Предлагаем к чаю</u></b>	
<b>Лимон</b> 100гр.	<b>40</b>

<b>Варенье в ассортименте</b> 50гр.	<b>50</b>
<b>Мед</b> 50гр.	<b>50</b>
<b>Сливки 22%</b> 50гр.	<b>50</b>
<b>Молоко сгущенное</b> 50гр.	<b>50</b>
<b>Фрукты вяленые</b> 50гр.	<b>50</b>
<b>Шоколад «Аленка»</b> 100 гр.	<b>80</b>
<b><u>Безалкогольные напитки</u></b>	
<b>Бон-Аква</b> 0,5л.	<b>50</b>
<b>Кока-кола</b> Стекло; 0,2л.	<b>65</b>
<b>Ессентуки</b> 0,5л.	<b>70</b>
<b>Costella в ассортименте</b> 0,5л.	<b>70</b>
<b>Нарзан</b> 0,5л.	<b>100</b>
<b>Perrier</b> Стекло; 0,33л,	<b>150</b>
<b>Vittel</b> 0,5л.	<b>160</b>
<b><u>Коктейли молочные</u></b>	
<b>Ягодный</b> У нас: молочный коктейль с ягодным сиропом. Подается со взбитыми сливками; 290гр.	<b>150</b>
<b>Пина Колада</b> У нас: молочный коктейль с сиропом и персиковым соком. 300гр.	<b>150</b>
<b>Голубые Гавайи</b> У нас: молочный коктейль с мятным сиропом; 290гр.	<b>150</b>
<b><u>Свежевыжатый сок (фреш)</u></b>	
<b>Грейпфрутовый</b> 250гр.	<b>150</b>
<b>Яблочный</b> 250гр.	<b>150</b>

<b>Морковный</b> 250гр.	150
<b>Апельсиновый</b> 250гр.	150
<b>Лимонный</b> 250гр.	150
<b>Сок RICH в ассортименте</b> 250гр.	50
<b>Морс клюквенный</b> У нас: собственного производства; 250гр.	65
<b>Квас</b> 250гр.	40

**Суздальская медовуха !!!**

<b>Медовуха «Полуполтинная» 1л</b> ( алк. 7,5-8,5% )	300
<b>Медовуха «Казачья» 1л.</b> ( с можжевельником и перцем ; алк. 8,3% )	270
<b>Веселый мед «В меру трезвый» 1л</b> ( алк. 4,5% )	270
<b>Веселый мед «В меру пьяный»1л</b> ( алк. 6,5% )	270
<b>Веселый мед «Пьяный»1л</b> ( алк. 8% )	270

**Пиво**

**Бутылочное**

<b>Bud</b> Алк. 4,8%; 0.500л.	130
<b>Clausthaler</b> Безалкогольное; 0.330л.	120
<b>Budweiser</b> Алк. 5,0%; 0.500л.	170
<b>Erdinger</b> Алк. 5,3%; 0,500л.	200
<b><u>К пиву</u></b>	
<b>Фисташки</b> 40гр.	40
<b>Гренки с чесночком</b> Из белого хлеба; 100гр.	40
<b>Гренки «острые»</b> Из черного хлеба; 100гр.	40

## Соусы

<b>Уксус</b> 50гр.	<b>20</b>
<b>Горчица</b> 50гр.	<b>20</b>
<b>Сметана</b> 50гр.	<b>30</b>
<b>Майонез</b> 50гр.	<b>30</b>
<b>Хрен</b> 50гр.	<b>40</b>
<b>Соус грибной</b> 50гр.	<b>50</b>
<b>Кетчуп «Heinz»</b> 50гр.	<b>60</b>
<b>Шашлычный соус</b> 50гр.	<b>60</b>
<b>Аджика острая</b> У нас: аджика собственного производства; 50гр.	<b>60</b>
<b>Масло оливковое</b> 50гр.	<b>60</b>
<b>Соус «Барбекю»</b> 50гр.	<b>60</b>
<b>Соус «Тар-Тар»</b> (майонез, каперсы); 50гр.	<b>60</b>