



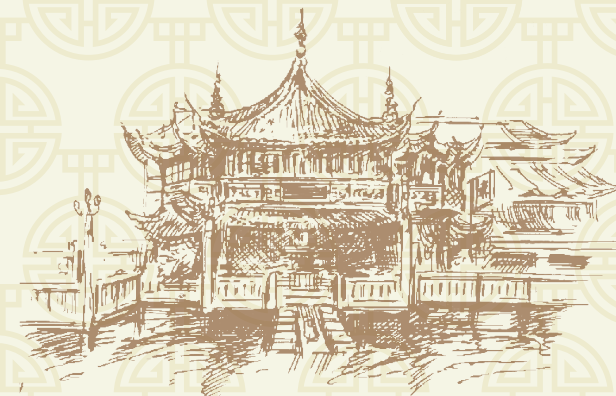
# ЛакиЧан

Дорогие друзья, мы рады приветствовать Вас в нашем ресторане и приглашаем в гастрономическое путешествие по всему Китаю!

Китайская кухня столь многогранна и удивительна, что невозможно показать все ее разнообразие, сохранив безупречное качество, поэтому мы отобрали самые изысканные и вкусные блюда с разных регионов Китая, не забыли про Японию, Тайланд и Вьетнам, а приправили всеми любимыми европейскими и русскими лакомствами.

Наш приоритет - это Ваш комфорт и хорошее настроение. Мы сделаем все, чтобы Вы вернулись к нам снова. На кухне собрана команда профессионалов во главе с шеф-поваром из Китая. Каждый из них отвечает за блюда из своего региона будь то знаменитая утка по-пекински или всеми любимая свинина в кисло сладком соусе.

Желаем прекрасного отдыха, с любовью,  
Ваш Лаки Чан!



ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАС В INSTAGRAM [LUCKYCHAN\\_MSK](#)

САЛАТЫ / SALADS / 沙拉



ОСТРОЕ



ВЕГЕТЕРИАНСКОЕ



530 Р

ТАЙСКИЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АНАНАСОМ  
THAI SALAD WITH SHRIMPS AND PINEAPPLES  
泰国沙拉虾和菠萝

(МИКС САЛАТОВ, ОГУРЦЫ, АНАНАС, ПЕРЕЦ ЧИЛИ,  
ЗЕЛЕНЬ ЛУК, ТАЙСКАЯ ЗАПРАВКА, ТИГРОВЫЕ КРЕ-  
ВЕТКИ) 250 ГР



340 Р

ТАЙСКИЙ САЛАТ С ОСТРЫМ КАЛЬМАРОМ  
THAI SALAD WITH ACUTE SQUID  
泰国沙拉配辣鱿鱼

250 ГР



450 Р

ТАЙСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ  
THAI BEEF SALAD  
泰国沙拉牛肉

250 ГР

СЕРВИСНЫЙ СБОР 10%, ГОСТЬ ВПРАВЕ ОТКАЗАТЬСЯ ОТ ЕГО ОПЛАТЫ.



290 Р

ВЕСЕННИЙ САЛАТ С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ  
SPRING SALAD WITH MUSHROOMS AND TOMATOES  
沙拉木耳西红柿

(ГРИБЫ МУЭР, ПОМИДОРЫ, РЕПЧАТЫЙ ЛУК, КИНЗА,  
ПЕРЕЦ ЧИЛИ, КУНЖУТ, СОЕВАЯ ЗАПРАВКА)  
200 ГР



310 ₺

**ДОМАШНИЙ САЛАТ СО СВИНЫМИ УШКАМИ**  
**HOME SALAD WITH PIG EARS**  
**沙拉猪耳**

(СВИНЫЕ УШКИ, ОГУРЕЦ, МОРКОВЬ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, КИНЗА, ЧИЛИ, КИТАЙСКАЯ ЗАПРАВКА)  
250 ГР



350 ₺

**ТОМЛЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С КИНЗОЙ**  
**LANGUISHED EGGPLANT WITH CORIANDER**  
**炖茄子与香菜**

(БАКЛАЖАНЫ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ, КИНЗА, КУНЖУТ)  
250 ГР



310 ₺

**БИТЫЕ ОГУРЦЫ**  
**BROKEN CUCUMBERS**  
**拍黄瓜**

(ОГУРЕЦ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ, КИНЗА, АРАХИС, ЧЕСНОК, КИТАЙСКАЯ ЗАПРАВКА) 250 ГР



310 ₺

**КУРИННЫЕ ЖЕЛУДОЧКИ С ОВОЩАМИ**  
**CHICKEN VENTRICLES WITH VEGETABLES**  
**沙拉凤脯**

(КУРИННЫЕ ЖЕЛУДОЧКИ, КИНЗА, ОГУРЕЦ, РЕПЧАТЫЙ ЛУК, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЧИЛИ)  
250 ГР

СУПЫ / SOUPS / 汤类



170 ₺

**МИСО СУП / MISO SOUP / 米撒汤**  
(ТОФУ, ГРИБЫ-ШИТАКИ, ЗЕЛЕНЬ ЛУК)  
400 ГР



430 ₺

**ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ  
TOM YAM WITH SEAFOOD  
东阳海鲜汤**

(КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРЫ, ПОМИДОРЫ, ГРИБЫ-ШИТАКИ, КИНЗА, ЛАЙМ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ)  
400 ГР



390 ₺

**ХУН ДУН / HONG DONG / 馄炖汤**  
(ПЕЛЬМЕШКИ С КУРИЦЕЙ, РЕПЧАТЫЙ ЛУК, ПЕРЕЦ ЧИЛИ, КИНЗА)  
400 ГР



390 ₺

**ФО БО С ГОВЯДИНОЙ И ЛАПШОЙ  
PHO BO WITH BEEF AND NOODLES  
河粉牛肉汤**

(РИСОВАЯ ЛАПША, ГОВЯДИНА, РОСТКИ СОИ, РЕПЧАТЫЙ ЛУК, ЧИЛИ, КИНЗА, ИМБИРЬ, ЧЕСНОК, ЛАЙМ)  
400 ГР

СЕРВИСНЫЙ СБОР 10%, ГОСТЬ ВПРАВЕ ОТКАЗАТЬСЯ ОТ ЕГО ОПЛАТЫ.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ /HOT SNACK / 热菜拼汇



370 Р

**БАКЛАЖАНЫ ПО-ТАЙСКИ**  
**EGGPLANT IN THAI**  
**泰国鸡肉茄子**

(БАКЛАЖАН, КУРИЦА, КИНЗА, КУНЖУТ, КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС, ПАПРИКА ) 250 ГР



350 Р

**БАКЛАЖАНЫ В КАРАМЕЛИ**  
**EGGPLANT IN CARAMEL**  
**拔丝茄子**

(БАКЛАЖАН, КАРАМЕЛЬ, КУНЖУТ) 250 ГР

СЕРВИСНЫЙ СБОР 10%, ГОСТЬ ВПРАВЕ ОТКАЗАТЬСЯ ОТ ЕГО ОПЛАТЫ.



490 Р

**МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ**  
**BAKED MUSSELS**  
**烤海虹**

(МИДИИ, СОУС СПАЙСИ, СЫР, ЛИМОН, КИНЗА)  
250 ГР



310 Р

**КРЫЛЫШКИ ХРУСТЯЩИЕ С БОБАМИ И ЧИЛИ 6 ШТ.**  
**CRISPY WINGS WITH BEANS AND CHILI 6P.**  
**香酥鸡翅**

(КРЫЛЫШКИ, СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ, КУНЖУТ,  
КИНЗА, ПАПРИКА, ОСТРЫЙ СОУС) 300 ГР

ДИМ САМЫ / DIM SUM / 点心



360 ₺

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В КЛЯРЕ  
SQUID RINGS IN BATTER  
魷魚圈在面糊

(КОЛЬЦА КАЛЬМАРА, СОУС ТАР-ТАР, ЛИМОН)  
300 ГР



С ОВОЩАМИ 6 ШТ  
WITH VEGETABLES  
蔬菜

360 ₺

С КУРИЦЕЙ 6 ШТ  
WITH CHICKEN  
鸡肉饺子

390 ₺

С КРЕВЕТКАМИ 6 ШТ  
WITH SHRIMPS  
虾

480 ₺

С БАРАНИНОЙ 6 ШТ  
WITH MUTTON  
羊肉饺子

460 ₺

ДИМ САМ СЕТ 8 ШТ  
DIM SUM SET  
点心组

550 ₺



90 ₺

РИС ОТВАРНОЙ  
BOILED RICE  
白米饭

300 ГР

## БУРГЕРЫ / BURGERS / 汉堡



БУРГЕР С КУРИЦЕЙ ТЕРИЯКИ  
И СЫРОМ ЧЕДДЕР  
BURGER WITH TERIYAKI CHICKEN  
AND CHEDDAR CHEESE  
鸡肉汉堡包

350 Р



БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ  
ПО-СЫЧУАНЬСКИ  
SICHUAN BEEF BURGER  
牛肉汉堡包

370 Р

БУРГЕР С ТУНЦОМ И ПОМИДОРОМ  
BURGER WITH TUNA AND TOMATO  
金枪鱼汉堡包

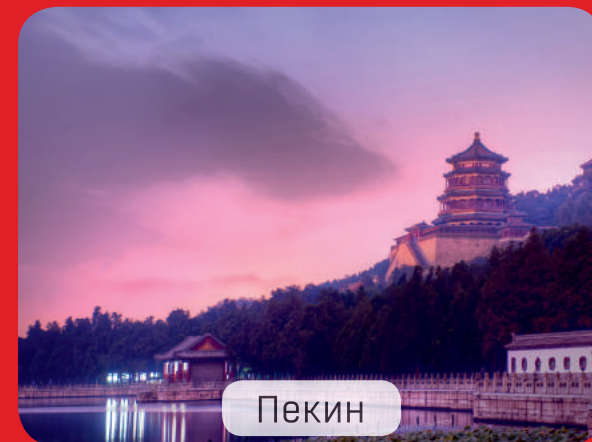
450 Р

СЕРВИСНЫЙ СБОР 10%, ГОСТЬ ВПРАВЕ ОТКАЗАТЬСЯ ОТ ЕГО ОПЛАТЫ.

Китайская кухня делится на 4 основных региона: Харбин, Пекин, Сычуань и Кантон. Каждый регион имеет свои особенности и традиции, которые многие века передаются из поколения в поколение.



Харбин



Пекин



Сычуань



Кантон

## ПЕКИН / BEIJING / 北京

Пекин на протяжении веков был имперской столицей различных по происхождению династий, его кухня сложилась под влиянием кулинарных традиций всего Китая и близлежащих стран. Именно в сердце Поднебесной съезжались лучшие повара, чтобы обслуживать семью императора и высокопоставленных чиновников.



СЕРВИСНЫЙ СБОР 10%, ГОСТЬ ВПРАВЕ ОТКАЗАТЬСЯ ОТ ЕГО ОПЛАТЫ.

**СКОВОРОДКА С ГОВЯДИНОЙ  
В УСТРИЧНОМ СОУСЕ С КУНЖУТОМ  
BEEF IN OYSTER SAUCE WITH SESAME  
铁板牛肉**

**590 Р**

(ГОВЯДИНА, ЛУК, МОРКОВЬ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ,  
УСТРИЧНЫЙ СОУС, КУНЖУТ) 250 ГР

**СКОВОРОДКА С КУРИЦЕЙ СО  
СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ И ТОМАТАМИ  
CHICKEN WITH GREEN BEANS AND TOMATOES  
铁板鸡肉**

**370 Р**

(КУРИЦА, СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ, ТОМАТЫ, СЛАД-  
КИЙ ПЕРЕЦ) 250 ГР

**СКОВОРОДКА СО СВИНИНОЙ ЮЙСЯН  
YUXIANG PORK / 铁板猪肉**

**370 Р**

(СВИНИНА, ГРИБЫ МУЭР, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, РЕПЧА-  
ТЫЙ ЛУК, ИМБИРЬ, ЧИЛИ, КИНЗА) 250 ГР

**УТКА ПО-ПЕКИНСКИ  
PEKING DUCK  
北京烤鸭**

**1400 Р**

(УТКА, ОГУРЕЦ, ЛУК ПОРЕЙ, СОУС ХОЙСИН, МАН-  
ДАРИНСКИЕ БЛИНЧИКИ) 1/2

**ГОВЯДИНА В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ  
BEEF IN PEPPER SAUCE / 黑椒牛肉**

**590 Р**

(ГОВЯДИНА, ЛУК, МОРКОВЬ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ПЕ-  
РЕЧНЫЙ СОУС, КУНЖУТ) 300 ГР

**КАРП ПО-ИМПЕРАТОРСКИ  
IMPERIAL CARP  
菊花鲤鱼**

**800 Р**

(КАРП, АЙСБЕРГ, ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК, КИСЛО-  
СЛАДКИЙ СОУС, КУНЖУТ) 1 ШТ

**БАРАНИНА С ОВОЩАМИ ПО-ГОНКОНГСКИ  
LAMB WITH VEGETABLES IN HONG KONG  
羊肉蔬菜**

**800 Р**

(БАРАНИНА, РОСТКИ СОИ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ,  
КИНЗА, ЛУК, ЧЕСНОК, ЧИЛИ) 300 ГР



## СЫЧУАНЬ / SICHUAN / 四川

Есть знаменитая в Поднебесной поговорка «Еда в Китае, ароматы в Сычуане». Сычуаньская кухня обладает ярким насыщенным вкусом, широкой палитрой специй и приятной остротой.



**ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ И СЫЧУАНЬСКИМ ПЕРЦЕМ**  
**BEEF WITH VEGETABLES AND SICHUAN PEPPER**  
**川味牛肉**

(ГОВЯДИНА, ЛУК, МОРКОВЬ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ЧИЛИ, СЫЧУАНЬСКАЯ ПАСТА, КИНЗА, КУНЖУТ) 300 ГР

**650 Р**



**СВИНИНА С РОСТКАМИ СОИ**  
**PORK WITH SOY SPROUTS / 猪肉豆芽**

(СВИНИНА, ЛУК, МОРКОВЬ, РОСТКИ СОИ, ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ) 300 ГР

**390Р**



**КУРИЦА КУНГ ПАО С АРАХИСОМ**  
**CHICKEN KUNG PAO WITH PEANUTS**  
**川味鸡肉**

(КУРИЦА, ЛУК, МОРКОВЬ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ЧИЛИ, ЗЕЛЕНый ЛУК, АРАХИС) 300 ГР

**420 Р**



**КРЕВЕТКИ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ И КИНЗОЙ**  
**SHRIMP WITH CHILI PEPPER AND CILANTRO**  
**辣椒和香菜虾**

(КРЕВЕТКИ, ЧЕСНОК, ИМБИРЬ, ЧИЛИ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, КИНЗА) 100 ГР

**590 Р**



**СПАЙСИ КУРИЦА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И КУНЖУТОМ**  
**SPICY CHICKEN WITH GREEN PEAS AND SESAME SEEDS**  
**香辣鸡与绿豌豆和芝麻籽**

(КУРИЦА, ЛУК, МОРКОВЬ, РОСТКИ СОИ, ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК) 300 ГР

**410 Р**



**КАРП СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ**  
**CARP WITH SWEET PEPPER AND GREEN ONIONS**  
**川味鲤鱼**

(КАРП, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ЗЕЛЕНый ЛУК, ЧЕСНОК, ЧИЛИ, СЫЧУАНЬСКАЯ ПАСТА) 1 ШТ

**800 Р**



**КРЕВЕТКИ ВАССАБИ**  
**WASABI SHRIMP / 芥末虾**

100 ГР

**590 Р**

## КАНТОН / CANTON / 广州

Главное правило кантонской кухни состоит в том, чтобы вкус блюда был сбалансированным. Специи используют в небольших количествах, чтобы они не преобладали над вкусом основных ингредиентов. Именно кантонская кухня считается самой популярной за пределами Китая.



**КУРИЦА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ**  
**CHICKEN IN SWEET AND SOUR SAUCE**  
**糖醋鸡肉。**

250 ГР

**390 Р**

**СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ**  
**PORK IN SWEET AND SOUR SAUCE**  
**糖醋猪肉。**

250 ГР

**410 Р**

**РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ**  
**RICE WITH SEAFOOD**  
**海鲜饭**

(РИС, ОВОЩИ, КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРЫ)  
300 ГР

**420 Р**

**РИС С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ**  
**RICE WITH CHICKEN AND VEGETABLES**  
**蔬菜鸡肉炒饭**

300 ГР

**350 Р**

**БАРАНИНА С ОВОЩАМИ**  
**LAMB WITH VEGETABLES**  
**羊肉与蔬菜**

(БАРАНИНА, ЛУК, ЧЕСНОК, ЧИЛИ, КИНЗА, ТМИН)  
300 ГР

**750 Р**

**КУРИЦА ТЕРИЯКИ ПО-КИТАЙСКИ С РИСОМ**  
**CHINESE TERIYAKI CHICKEN WITH RICE**  
**照烧汁鸡肉配米饭**

250 ГР

**410 Р**

**КРЕВЕТКИ В МАНГОВО-ИМБИРНОМ СОУСЕ**  
**SHRIMP IN MANGO AND GINGER SAUCE**  
**虾在芒果和姜汁**

(КРЕВЕТКИ, ИМБИРЬ, КИНЗА, ЛАЙМ, ПЮРЕ МАНГО)  
100 ГР

**610 Р**

## ХАРБИН / HARBIN / 哈尔滨

На харбинскую кухню оказало большое влияние соседство с Россией. В ней не используются привычные для всего Китая специи и приправы. Главные составляющие всех блюд-это мучные продукты, мясо и свежая рыба.



ЛАПША ГРЕЧНЕВАЯ С УТКОЙ  
BUCKWHEAT NOODLES WITH DUCK  
鸭肉炒荞麦面  
350 ГР

520 ₽

РИСОВАЯ ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ  
RICE NOODLES WITH BEEF / 牛肉米粉  
350 ГР

450 ₽

ЯИЧНАЯ ЛАПША С МОРЕПРОДУКТАМИ  
EGG NOODLES WITH SEAFOOD  
鸡蛋面条与海鲜  
350 ГР

490 ₽

УДОН С КУРИЦЕЙ  
UDON WITH CHICKEN / 鸡肉乌冬面  
350 ГР

390 ₽

УДОН С ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ  
UDON WITH VEGETABLES AND EGG  
蔬菜 и 鸡蛋的乌冬面  
350 ГР

310 ₽

ЛАПША РИСОВАЯ С КАЛЬМАРОМ  
RICE NOODLES WITH SQUID / 饭鸡和蔬菜  
370 ГР

430 ₽

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ  
GRILLED SALMON STEAK WITH VEGETABLES  
饭鸡和蔬菜  
300 ГР

650 ₽

СИБАС НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ  
GRILLED SEA BASS WITH VEGETABLES  
饭鸡和蔬菜  
1 ШТ

600 ₽

## СОУСЫ / SAUCES / 酱料

КИЛО-СЛАДКИЙ  
SOUR-SWEET  
一公斤-甜

80 ₽

УСТРИЧНЫЙ  
OYSTER  
牡蛎

80 ₽

ТЕРИЯКИ  
TERIYAKI  
照烧

80 ₽



## ДЕСЕРТЫ / DESSERTS / 甜点

ФРУКТЫ В КАРАМЕЛИ 200 ГР  
FRUITS IN CARMEL  
拔丝水果  
(АНАНАС, ЯБЛОКО, БАНАН)

290 ₽

ЖАРЕНОЕ МОЛОКО 200 ГР  
FRIED MILK  
炸鲜奶。

290 ₽

МИЛЬФЕЙ С КЛУБНИКОЙ 250 ГР  
MILLE-FEY WITH STRAWBERRIES  
浆果蛋糕

420 ₽

ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ ТАРЕЛКА 500 ГР  
FRUIT AND BERRY PLATE  
水果和浆果盘

1200 ₽

МЕДОВИК  
HONEY CAKE  
蜂蜜蛋糕

350 ₽



ЕВРОПЕЙСКОЕ МЕНЮ / EUROPEAN MENU / 欧洲菜单



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ  
CAESAR SALAD WITH CHICKEN  
凯撒沙拉配鸡 250 ГР

420 ₺

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ  
CAESAR SALAD WITH SHRIMP  
凯撒沙拉虾 250 ГР

480 ₺

ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ  
CAESAR SALAD WITH SALMON  
凯撒沙拉三文鱼 250 ГР

520 ₺

ЛИГОРИЯ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ  
LIGORIA WITH BEEF TENDERLOIN  
与牛柳 250 ГР

590 ₺

БРИТАНИЯ С МАЛОСОЛЕНОЙ СЕМГОЙ  
BRITAIN WITH SALTED SALMON  
英国盐渍鲑鱼 250 ГР

620 ₺

САЛАТ С ТЕПЛОЙ ГОВЯДИНОЙ  
И СЫРОМ ДОР БЛЮ  
SALAD WITH WARM BEEF AND DOR BLUE CHEESE  
沙拉与温暖的牛肉和多尔蓝奶酪 250 ГР

540 ₺



ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ /WEAK SALT SALMON  
弱盐三文鱼  
200 ГР

550 ₺



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ  
HERRING WITH POTATOES AND PICKLED ONIONS  
鲱鱼土豆和腌洋葱  
250 ГР

350 ₺



**370 ₺**

**БОЧКОВЫЕ СОЛЕНЬЯ**  
**BARREL PICKLES**  
**桶腌菜**  
250 ГР



**750 ₺**

**СЫРНАЯ ТАРЕЛКА**  
**CHEESE PLATE**  
**奶酪板**  
250 ГР

**ФОРШМАК НА ТОСТАХ**  
**STUFFING ON TOAST**  
**馅吐司**  
250 ГР

**390 ₺**

СЕРВИСНЫЙ СБОР 10%, ГОСТЬ ВПРАВЕ ОТКАЗАТЬСЯ ОТ ЕГО ОПЛАТЫ.



**410 ₺**

**СЕТ ПОД ПИВО**  
**BEER SET**  
**啤酒组合**



**450 ₺**

**СЕТ ПОД ВОДКУ**  
**SET FOR VODKA**  
**白酒组合**



**450 ₺**

**СЕТ ПОД ВИНО**  
**SET FOR WINE**  
**葡萄酒组合**

## БАРНОЕ МЕНЮ / BAR MENU

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ SOFT DRINKS



Соки в ассортименте 0,2/1л Juice.....	100/400 Р
Пепси в ассортименте 0,25л Pepsi.....	170 Р
Вода с газом/без газа «Архыз» 0,5л Arkhyz still/sparkling water.....	170 Р
Тоник 0,15 Tonic.....	200 Р
Морс 0,2 Homemade Fruit Cordial.....	100 Р



### ЛИМОНАДЫ / LEMONADE

Лимон 0,5 / 1 Lemon.....	200/400 Р
Имбирь-огурец 0,5 / 1 Ginger - cucumber.....	200/400 Р
Клубника 0,5 / 1 Strawberry.....	200/400 Р



### ЧАИ / TEA

Те Гуань Инь 0,5 Tie Guan Yin.....	410 Р
Пуэр 0,5 Puer.....	410 Р
Да Хун Пао 0,5 Da Hong Pao.....	410 Р
Сенча классическая 0,5 Sencha.....	410 Р
Зеленый жасмин 0,5 Jasmine Tea.....	410 Р
Молочный улун 0,5 MilkyOolong.....	410 Р



### КОФЕ / COFFEE

Американо Americano.....	200 Р
Эспрессо Espresso.....	150 Р
Капучино Cappuccino.....	250 Р
Латте Latte.....	250 Р

Ирландский кофе Irish Coffee.....	400 Р
РАФ карамельный Raff Coffee Caramel.....	400 Р
Бэйлиз кофе Bailey's Coffee.....	400 Р



### МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ / MILKSHAKE

Ванильный 300мл Vanilla 300 ml.....	330 Р
Ореховый 300мл Walnut 300 ml.....	330 Р
Клубничный 300мл Strawberry 300 ml.....	330 Р
Шоколадный 300мл Chocolate 300 ml.....	330 Р

МАНГО ШЕЙК 250мл MANGO SHAKE 250 ml.....	350 Р
---	-------

GUEST HAS THE RIGHT TO REFUSE  
PAYMENT SERVICE 10%