FIRE LAKE

GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ К НАШИМ БЛЮДАМ

Печёная мозговая косточка (10 г) от 150 г — 15 ₽ / 250 ₽

Фуагра (10 г) — 550 ₽

Кампотский перец ферментированный в соли (2 г) — 390 ₽

Сыр Тет-Де-Муан (10 г) — 300 ₽

Свежий трюфель (1 г) — 490 ₽

Бальзамический уксус Juiseppe Juisti, Модена, Италия (выдержка не менее 6 лет, 5 мл) — 390 ₽

Соль Fleur De Sel (10 г) — 390 ₽

Ассорти хлеба — 450 ₽

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЁНКА 790 ₽
джем из вяленого инжира, карамелизированный лук

БУРРАТА С ПЕЧЕНЫМ ВИНОГРАДОМ 1190 ₽
томаты, зеленая аджика

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ 890 ₽
авокадо, красный лук, эстрагон, гранатовый соус

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 950 ₽
печеный перец, сыр брынза

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ 1190 ₽
огуречная заправка, толченый авокадо

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ 950 ₽
соус тоннато, томаты конфи, гренка

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 1390 ₽
соус тоннато, томаты конфи, гренка

СТЕЙК САЛАТ FIRELAKE 1390 ₽
вырезка теленка, микс салата, медово-горчичная заправка

FIRE LAKE
GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

ТАРТАРЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ СТЕЙК - ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 1150 ₽
бриошь, соус из желтков

ТАРТАР ИЗ ЯГНЕНКА 1150 ₽
соус кимчи, кинза, мини романо

ТАРТАР ИЗ ДИКОГО ОЛЕНЯ 1150 ₽
томатная гренка, соус из черной смородины

ТАРТАР ИЗ ДИКОЙ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ НЕРКИ 1150 ₽
клубника, азиатское красное песто

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 1150 ₽
мусс из печеного яблока, томатная заправка

КАРПАЧЧО

ИЗ ДИКОЙ ОЛЕНИНЫ 980₽
маринованная шелковица, выдержанный пармезан

ИЗ ГОВЯДИНЫ 980₽
фуагра, апельсиновая соль, выдержанный бальзамик

ИЗ «ЧЕРНОГО» РОСТБИФА 980₽
рубленные овощи, кампотский перец, выдержанный сыр Пекорино

ИЗ ТУНЦА 980₽
пряное авокадо, соус понзу из малины

ИЗ СВЕЖЕЙ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ 850 ₽
трюфельный соус, сыр Тет-Де-Муан

FIRE LAKE
GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ НА УГЛЯХ 850 ₽
балтийский анчоус, мусс из козьего сыра

МОЛОДОЙ КАЛЬМАР С УГЛЕЙ 950 ₽
рататуй, соус из печёных томатов

ТОМЛЕНАЯ ЯГНЯТИНА 1350 ₽
печеные баклажаны, орехи в карамели

СУПЫ

КУРИНЫЙ СУП 790 ₽
томленая курица, лапша, яйцо

ГОРЯЧИЙ ТОМАТНЫЙ СУП С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА 920 ₽
с креветками / телячьей щекой

УХА ИЗ ТРЁХ РЫБ 890 ₽
с перловой крупой и томатами

НАШ ФИРМЕННЫЙ БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ 890 ₽
говяжья щека, ржаной хлеб, кинза, петрушка, сметана

FIRE LAKE
GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

+7 (495) 221 76 76

СТЕЙКИ

Сервируем стейки хлопьями Fleur De Sel, ферментированным кампотским перцем, лимоном.
Цена указана за 100 г. сырого продукта. Цена блюда зависит от его веса. Более детально о размере порции расскажет официант.

ТРАВЯНОЙ ОТКОРМ

ФИЛЕ МИНЬОН (Алтай, Россия) 1190 ₽

ФИЛЕ МИНЬОН (Минск, Беларусь) 1190 ₽

ЗЕРНОВОЙ ДОКОРМ

ФИЛЕ МИНЬОН PRIME BEEF (Россия) 1950 ₽

СТРИПЛОЙН МИРАТОРГ (Россия) 1590 ₽

РИБАЙ МИРАТОРГ (Россия) 1890 ₽

СТЕЙК МАЧЕТЕ, ROSSO (Санкт-Петербург, Россия) 980 ₽

СТЕЙК ЧАК РОЛЛ, ROSSO (Санкт-Петербург, Россия) 920 ₽

СТЕЙК СТРИПЛОЙН (Аргентина) 1590 ₽

СТЕЙК РИБАЙ (Аргентина) 1790 ₽

EXCLUSIVE

ЗЕРНОВОЙ ДОКОРМ

СТЕЙК ФЛЕНК WAGUE (Аргентина) 2850 ₽

НА КОМПАНИЮ 3-4 ГОСТЯ

ЗЕРНОВОЙ ДОКОРМ

ТАМАГАВК ROSSO (Россия) 1790 ₽

СТЕЙК ТИБОН (Россия) 1790 ₽

СТЕЙК ШАТО БРИАН (Россия) 1790 ₽

СТЕЙК ПОРТЕР ХАУС (Россия) 1790 ₽

КОВБОЙ СТЕЙК, ROSSO (Россия) 1790 ₽

ФИЛЕ ФОРЕЛИ 1350 ₽

КОРЕЙКА ЯГНЕНКА 1390 ₽

FIRE LAKE
GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

+7 (495) 221 76 76

ГОРЯЧЕЕ

ФИЛЕ ШАТО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 2190 ₽
гриллированные осенние овощи, перечный соус

ФИЛЕ УТКИ 1590 ₽ (целое филе) / 1250 ₽ (1/2 филе)
пюре из цветной капусты и фундука, соус из лесной малины

ФЛАНК СТЕЙК 1850 ₽
трюфельное пюре, апельсиновый соус терияки

РУБЛЕНЫЙ БИФШТЕКС 1490 ₽
печеное луковое пюре, яйцо пашот, грибной соус

КОРЕЙКА ЯГНЕНКА 1550 ₽
арахисовый соус, BBQ из инжира, аджика из абрикосов

ФИЛЕ МУРМАНСКОЙ ФОРЕЛИ 1890 ₽
соус бер блан, шпинат, крем из моркови и мандаринов

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА 2150 ₽
баклажановая икра, смородиновый соус терияки

БЕФСТРОГАНОВ 1650 ₽
картофельное пюре с пармезаном, хрустящие каперсы, малосольный огурец, чипсы из грибов

ФИРМЕННЫЙ МИНИ БУРГЕР FIRELAKE 1490 ₽
говяжья котлета, фуагра, кетчуп из чернослива

СОУСЫ

ФИРМЕННЫЕ СОУСЫ 390 ₽
терияки из смородины, терияки апельсиновый, перечный, грибной, томатный

FIRE LAKE
GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

+7 (495) 221 76 76

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 590 ₽
классическое, трюфельное, с выдержанным пармезаном

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 590 ₽

ТОМЛЕНЫЙ ШПИНАТ 590 ₽

МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ 590 ₽

ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И ФУНДУКА 590 ₽

ОВОЩИ ГРИЛЬ 590 ₽

ПАСТА

ВСЮ НАШУ ПАСТУ МЫ ИЗГОТАВЛИВАЕМ САМИ

КАЗАРЕЧЧЕ 1190 ₽
мясное рагу, выдержанный сыр пармезан

СПАГЕТТИ 980 ₽
в сливочно-трюфельном соусе, бекон-гриль

РАВИОЛИ-САКЕТТИНИ 980 ₽
с моцареллой и курицей

СЫРЫ

АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ 1980 ₽

FIRE LAKE
GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

+7 (495) 221 76 76

ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ

ТЕПЛЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ 750 ₽
арахисовое мороженое, маринованная бузина, соус из вишни

МИЛЬФЕЙ С ПЕЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ 890 ₽
томленый инжир, фисташковый крем, ванильное мороженное

КРЕМ ИЗ РЯЖЕНКИ 780 ₽
хурма, пряничное тесто, маринованная смородина

КЛУБНИКА С КАРАМЕЛЬЮ ИЗ КАМПОТСКОГО ПЕРЦА 780 ₽
с пломбиром и мелиссой

БЕЗЕ 750 ₽
ванильный мусс, брусника в коньяке, клубничный сорбет

ДЫМНЫЙ БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК 950 ₽
шоколадный соус, Fleur De Sel

МОРОЖЕНОЕ 490 ₽
в ассортименте

FIRE LAKE
GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

+7 (495) 221 76 76

БОЛЬШОЕ РУССКОЕ ВИНО

КУБАНЬ-ВИНС

НУВОЛЕ БРЮТ РОЗЕ КУБАНЬ-ВИНО — 3200 ₽
игристое брют, Кубань, Таманский п-ов, 750 мл
шардоне, пино блан, рислинг, алиготе, бианка, саперави

MANTRA ESTATE

МАГНАТУМ БЛАН ДЕ БЛАН MANTRA ESTATE — 4900 ₽
игристое брют, Кубань, Крымск, 750 мл
шардоне

RENOMÉ

RENOME РИСЛИНГ-СОВИНЬОН БЛАН СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ — 4200 ₽
белое сухое, Кубань, Анапа, 750 мл
шислинг, совиньон блан

LOCO CIMBALI WINERY

ШАРДОНЕ LOCO CIMBALI — 4500 ₽
белое сухое, Крым, Севастополь, 750 мл
шардоне

ШУМРИНКА

ПЕТРИКОР МАЛЬВАЗИЯ ШУМРИНКА — 4500 ₽
белое сухое, Кубань, Анапа, 750 мл
мальвазия

ШУМРИНКА

СЕМИСАМ РЕЗЕРВ ШУМРИНКА — 4200 ₽
красное сухое, Кубань, Анапа, 750 мл
каберне фран, мальбек, мерло, сира

CHÂTEAU de TALU

ЮЖНАЯ ВЕРТИКАЛЬ КАБЕРНЕ ФРАН ПРЕМИУМ ШАТО ДЕ ТАЛЮ — 4500 ₽
красное сухое, Кубань, Геленджик, 750 мл
каберне фран

LOCO CIMBALI WINERY

ПИНО МЕНЬЕ LOCO CIMBALI — 4500 ₽
красное сухое, Крым, Севастополь, 750 мл
пино менье

БОЛЬШОЕ РУССКОЕ ВИНО

simple

FIRE LAKE
GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

БЕЛОЕ ВИНО

ШАТО ТАМАНЬ, ШАРДОНЕ 850/4250 ₽
Шато Тамань, Россия, 150/750 мл

УРБАН, РИСЛИНГ 1300/6200 ₽
Мозель, Германия, 150/750 мл

ПРИАРА ПИНО ГРИДЖИО ПРАДИО 1450/7250 ₽
Фриули, Италия, 150/750 мл

ПАДДЛ КРИК, СОВИНЬОН БЛАН 1450/7250 ₽
Мальборо, Новая Зеландия, 150/750 мл

СИМОНСИГ, ШЕНИН БЛАН 6800 ₽
Стелленбош, Южная Африка

НИГЛ-ПОИНТ, ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР 9000 ₽
Нижняя Австрия, Австрия

ПФЕФФЕРЕР, КОЛЬТЕРЕНЦИО 8500 ₽
Трентино-Альто Адидже, Италия

ГАВИ ВАЛЕНТИНО, ЛА СКОЛКА 9800 ₽
Пьемонт, Италия

РИСЛИНГ, ТРИМБАХ 13500 ₽
Эльзас, Франция

ШАБЛИ ПРЕМЬЕР КРЮ 25500 ₽
Бургундия, Франция

FIRE LAKE
GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

КРАСНОЕ ВИНО

ШАТО ТАМАНЬ, КРАСНОСТОП-САПЕРАВИ 850/4250 ₽
Щато Тамань, Россия, 150/750 мл

ПРИМАСОЛЕ ПРИМИТИВО ЧЕЛЛО Э ТЕРРА 1250/6250 ₽
Апулия, Италия, 150/750 мл

ЛА ЛИНДА, МАЛЬБЕК 1400/6600 ₽
Мендоса, Аргентина, 150/750 мл

САНДЖОВЕЗЕ 4400 ₽
Чьело, Италия

ПРОКСИМО, МАРКЕС ДЕ РИСКАЛЬ 7100 ₽
Риоха, Испания

СИМОНСИГ, ПИНОТАЖ 10100 ₽
Стелленбош, Южная Африка

САССИ-КЬЮЗИ, САНДЖОВЕЗЕ 19700 ₽
Тоскана, Италия

ИЛЛЮМИНАТИ, МОНТЕПУЛЬЧИАНО Д´АБРУЦЦО РИПАРОССО 34000 ₽
Абруццо, Италия

50&50 АВИНЬОНЕЗИ-КАПАННЕЛЛЕ 72000 ₽
Тоскана, Италия

САССИКАЙЯ 90000 ₽
Тоскана, Италия

FIRE LAKE
GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

РОЗОВОЕ ВИНО

БЕСИНИ РОЗЕ 3850 ₽
Кахетия, Грузия

РОЗЕ Д´АНЖУ ЛЯ ЖАГЛЕРИ 6900 ₽
Луаре, Франция

ИГРИСТОЕ ВИНО

АРИСТОВ КЮВЕ АЛЕКСАНДР БЛАН ДЕ БЛАН 980/4900 ₽
Шато Тамань, Россия, 150/750 мл

АРИСТОВ КЮВЕ АЛЕКСАНДР РОЗЕ 4900 ₽
Шато Тамань, Россия

БРУНИ ПРОСЕККО 1600/7500 ₽
Венето, Италия, 150/750 мл

ПРОСЕККО КАЗА ДЕФРА 6900 ₽
Венето, Италия

ШАМПАНСКОЕ

ЛАНСОН БЛЕК ЛЕЙБЛ БРЮТ 32000 ₽
Шампань, Франция

ВДОВА КЛИКО 35000 ₽
Шампань, Франция

ЛАНСОН РОЗЕ БРЮТ 45000 ₽
Шампань, Франция

FIRE LAKE
GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

+7 (495) 221 76 76

КОНЬЯК 50 мл

КУРВУАЗЬЕ 2100/2600/5800 ₽
VS/VSOP/XO

ХЕННЕСИ 1950/2850/11750 ₽
VS/VSOP/XO

РЕМИ МАРТАН XO 9700 ₽

ВИСКИ 50 мл

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ

АКЕНТОШАН 12 лет 2500 ₽

МАКАЛЛАН 18 лет 8900 ₽

ХАЙЛЕНД ПАРК 25 лет 13100 ₽

КУПАЖИРОВАННЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ

МАНКИ ШОЛДЕР БЛЕНДЕД МОЛТ 2350 ₽

ИРЛАНДСКИЙ

ДЖЕЙМЕСОН 750 ₽

БУШМИЛС 10 ЛЕТ 1560 ₽

АЙРИШМЕН СИНГЛ МОЛТ 2200 ₽

БУРБОН

ДЖИМ БИМ 800 ₽

ДЖЕК ДЭНИЕЛС №7 1150 ₽

FIRE LAKE
GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

+7 (495) 221 76 76

ВОДКА 50 мл

АРКТИКА 400 ₽

ЧИСТЫЕ РОССЫ 750 ₽

ОНЕГИН 700 ₽

БЕЛУГА НОБЛ 850 ₽

ГРЕЙ ГУЗ 950 ₽

РОМ 50 мл

ОУКХАРТ ОРИДЖИНАЛ 600 ₽

БАЙЮ УАЙТ 1290 ₽

ЗАКАПА 23 2190 ₽

ДЖИН 50 мл

БОМБЕЙ САПФИР 1050 ₽

ТЕНКЕРЕЙ ТЕН 1700 ₽

ХЕНДРИКС 1700 ₽

ТЕКИЛА 50 мл

ДОН ХУЛИО БЛАНКО 2780 ₽

ДОН ХУЛИО РЕПОСАДО 3200 ₽

ВЕРМУТ И АПЕРИТИВ 100 мл

МАРТИНИ ФИЕРО 670 ₽

МАРТИНИ ВЕРМУТ 790 ₽

бьянко/россо/экстра драй

FIRE LAKE

GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

+7 (495) 221 76 76

ЛИКЁР И БИТТЕР 50 мл

ЛИМОНЧЕЛЛО 680 ₽

БЕЙЛИЗ 780 ₽

ЯГЕРМАЙСТЕР 800 ₽

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

ШПАТЕН МЮНХЕН 610/790 ₽

лагер, 330/500 мл

ХУГАРДЕН 610/790 ₽

пшеничное, нефильтрованное, 330/500 мл

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

БАД 470 ₽

лагер, 330 мл

КОРОНА ЭКСТРА 690 ₽

лагер, 355 мл

БАД, б/а 470 ₽

лагер, 330 мл

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

БОРЖОМИ 620 ₽

газированная, Грузия, 500 мл

САН БЕНЕДЕТТО 900/1400 ₽

негазированная, газированная, Италия, 500/750 мл

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ЛЮБИМАЯ ГАЗИРОВКА 450 ₽

Добрый Кола, Кола Зеро, Добрый Апельсин, Добрый Лимон-Лайм, 250 мл

РЕД БУЛЛ 250 мл 650 ₽

FIRE LAKE

GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

+7 (495) 221 76 76

СОК РИЧ 450 ₽

апельсин, яблоко, вишня, томат, 200мл

СМУЗИ 800 ₽

детокс, ягодный

ЛИМОНАД 600 ₽

ягодный, манго-маракуйя, мохито, 250мл

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК 620 ₽

апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь, 250мл

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ 700 ₽

банановый, ванильный

КОФЕ

ЭСПРЕССО 30/55 мл 400/500 ₽

АМЕРИКАНО 200/300 мл 420/520 ₽

КАПУЧИНО 200/300 мл 500/630 ₽

КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ 600 ₽

ФЛЭТ УАЙТ 600 ₽

ЛАТТЕ / АЙС ЛАТТЕ 600 ₽

РАФ КЛАССИК 650 ₽

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 650 ₽

ЧАЙ 500 мл

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ 700 ₽

Английский завтрак Сент-Эндрюс, Пу Эр Ан-Бао, Империал Эрл Грей

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ 700 ₽

Сенча Сенпай, Молочный Улун, Королевский Жасмин Чунг Хао

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ 700 ₽

Ромашковый Луг, Освежающая Мята

ДОМАШНИЙ ЧАЙ 700 ₽

Имбирный Чай, Малиновый Чай, Марокканский Чай

FIRE LAKE

GRILL HOUSE & COCKTAIL BAR

Сумма указана в рублях с НДС 22 %. Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана. Если у вас есть пищевая аллергия, непереносимость или чувствительность, пожалуйста, уточните у официанта об ингредиентах в блюдах, прежде чем сделать заказ.

+7 (495) 221 76 76