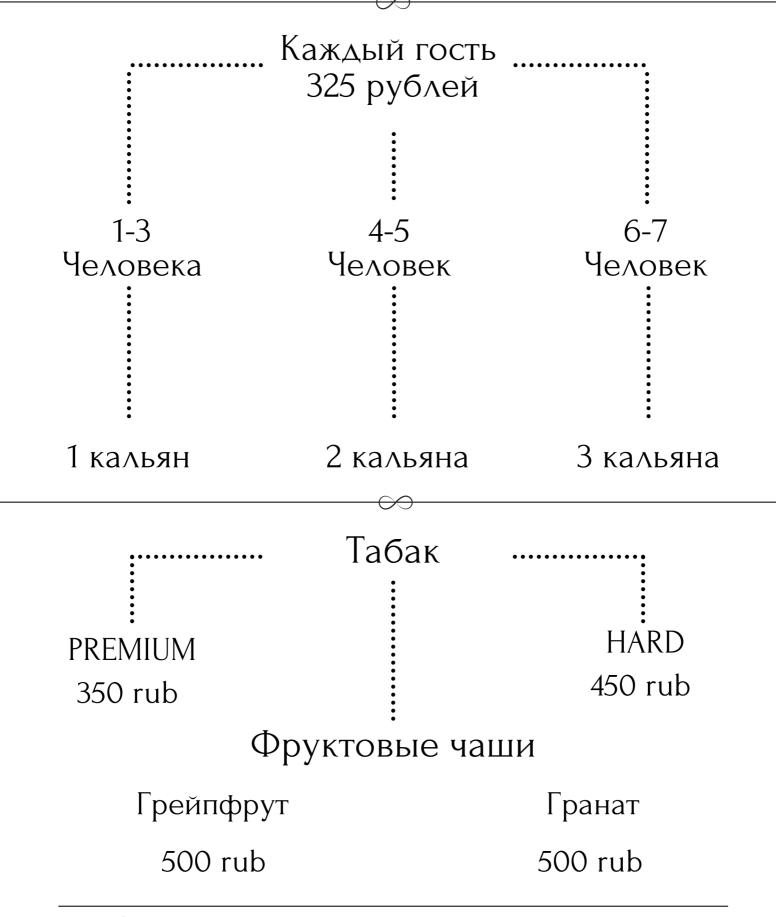
\bigcirc

MENU HOOKAH & TEA

HOOKAH MENU



Оплачивается аренда стола 325 рублей с каждого гостя Оплата за первые кальяны 350/450 рублей Количество кальянов рассчитывается исходя из кол-ва гостей за столом Замена чаши и дополнительные кальяны по ценам ниже. Единоразовый сбор за принесенный алкоголь - 250 рублей. Полные правила и цены заведения указаны на стенде информации.

HOOKAH MENU

Замена кальяна

Дополнительный кальян

Premium:

Musthave, Element, DarkSide, Blackburn, Sebero, Hypreme, Duft и др. Hard:

Tangiers, Bonche, Overdose и др.



SUPER LEMONADE

Клубника Пайнберри

Соблазнительный лимонад с земляникой и клубникой. Безупречное сочетание свежести и яркости вкусов.

450ml / 300-

1000ml / 500-

Манго - Лемонграсс

Освежающий лимонад: манго и лемонграсс. Взрывной вкус и аромат для истинных гурманов.

450ml / 300-

1000ml / 500-

Бразильская Маракуйя

Сочетание сладости и экзотической кислинки, раскрывающее яркую палитру фруктовых вкусов.

450ml / 300-

1000ml / 500-

Ежемалина Оранж

Изысканный лимонад: малина и ежевика. Нежное сочетание ягодных нот, наполненное свежестью и вкусом лета.

450ml / 300-

1000ml / 500-

Черешня Барбарис

Утонченный лимонад: Черешня и барбарис. Гармония ягодной сладости и нежного аромата, приглашающая насладиться моментом.

450ml / 300-

1000ml / 500-





Классический чай

Ассам

Классический черный индийский чай.

Сенча

Сорт зеленого японского чая.

Фруктовый

Чай на основе каркадэ с кусочками фруктов.

Таежный

300 ml

Чайный напиток на основе ягод и трав.

Гречишный чай

Чайный напиток на основе гречки.

Шу Пуэр

Пуэр императорский с древесным оттенком.

Молочный улун

Улун с молочным ароматом.

Черный чай с бергамотом

Ароматный бергамот.

Добавим в чай для вас!

Сушенная мята, чабрец, имбирь, жасмин, лимон.



Фирменный

Малина мята

Черный чай, малина, мята.

Лимонный с имбирем Черный чай, лимон, имбирь.

Облепиха с цитрусом Черный чай, облепиха, апельсин, лимон.

Яблоко Киви

Черный чай, основа "яблоко-киви" апельсин, лимон.

300 ml

Барбариска Клюква, барбарис, ройбуш, вишня.

Клюква с цитрусом Зеленый чай, клюква, апельсин, лимон.

Пуэр на вишневом соке. Вываренный пуэр на соке.

Масала на молоке По индийским рецептам.

Время приготовления чая 10 - 20 минут Данные чаи мы готовим самостоятельно, мы тщательно подбирали рецепты и нужные пропорции чтобы получить отличный напиток.

BEER & DRINKS

Напитки

 Cola
 150 rub

 Red bull 0.25
 200 rub

 Вода (б/г, газ)
 130 rub

 Соки 300 ml
 200 rub

 Лимонады
 220 rub

 Ozzv 330 ml
 Botanica 330 ml

Ozzy 330 ml Мохито, арбуз-дыня, гранат-инжир, манго-кокос, смородина-драгонфрут

Крафтовое пиво

JAWS Oatmeal Stout 330 rub
JAWS HELLES 330 rub
JAWS BLANCHE 330 rub
JAWS SOUR BREEZE 330 rub
JAWS ATOMHAA 330 rub
ПРАЧЕЧНАЯ

Закуски

Маракуйя, гуава, манго, яблоко, смородина - малина.

40/50 g

Вяленое мясо

285 rub

Курица/свинина

Сушеное мясо

285 rub

Курица/свинина/утка

Говядина/индейка/конина

Тарелка "Мясная"
Вяленое мясо: Курица, свинина
+2 порции сушеного мясо на выбор.
990 rub