

ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	500 г	850 ₹
ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	200 г	550 ₹
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	130 г	490 ₹
ШПЕК СЫРОКОПЧЕНЫЙ	80 г	390 ₹
КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ	80 г	290 ₹
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	290 ₹
ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	200 г	320 ₹
БУЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	130 г	230 ₹
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ	130 г	460 ₹
САЛО ПО - ДОМАШНЕМУ	100 г	310 ₹

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	250 г	730 ₹
------------------	-------	-------

СОЛЕНАЯ РЫБА

СЕМГА	200 г	670 ₹
СЕЛЬДЬ	220 г	250 ₹

КОПЧЕНАЯ РЫБА:

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

ОТ КОПТИЛЬНИ EL FUEGO

НА ВЕС ОТ 300 ДО 500 Г

СИБАС	100 г	370 ₹
ДОРАДО	100 г	320 ₹
ФОРЕЛЬ	100 г	290 ₹
ОКУНЬ	100 г	240 ₹
СКУМБРИЯ	100 г	150 ₹

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

ПАЛТУС	130 г	390 ₹
--------	-------	-------

ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ	480 г	490 ₺
-------------------	-------	-------

К ПИВУ

ТАРЕЛКА К ПИВУ	350 г	590 ₺
----------------	-------	-------

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ ВВQ	400 г	390 ₺
--------------------	-------	-------

БАСТУРМА

ИЗ ГОВЯДИНЫ	50 г	260 ₺
-------------	------	-------

ИЗ СВИНИНЫ	50 г	180 ₺
------------	------	-------

ЧИПСЫ ИЗ КУРИЦЫ	50 г	220 ₺
-----------------	------	-------

ЧЕСНОЧНЫЕ ХЛЕБЦЫ	130 г	150 ₺
------------------	-------	-------

ФИРМЕННЫЕ СУХАРИКИ	50 г	90 ₺
--------------------	------	------

АРАХИС	50 г	130 ₺
--------	------	-------

СЫРЫ

СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / MAR	40 г	170 ₺
------------------------------------	------	-------

ГОЙЯ / ARG	40 г	150 ₺
------------	------	-------

ГАУДА / RUS	40 г	90 ₺
-------------	------	------

УСТРИЧНЫЙ БАР

*"El Fuego" гарантирует Вам свежесть и качество продукта.
Устрицы в "El Fuego" прибывают в кратчайшие сроки в условиях жесткого
соблюдения терморежима в специальных устричных контейнерах.
В "El Fuego" осуществляется строжайший контроль качества
и неукоснительное соблюдение стандартов режима хранения устриц*

БЕЛЫЙ ЖЕМЧУГ №2

1 шт.

790 ₺

Белый жемчуг – это так называемые особые, «специальные» (speciale) устрицы. Speciale доводят до «молочной спелости», выдерживая несколько месяцев в бассейнах, которые находятся прямо в море и где они отгорожены от опасностей и стрессов. Устрицы "Белый Жемчуг" - непревзойденный вид гаммы спесиалей.

КАСАБЛАНКА №2

1 шт.

590 ₺

Касабланка — экзотические марокканские устрицы с нежной мякотью, мясистым телом, насыщенным сладковато-соленым вкусом и ярким йодистым ароматом. Зеленоватым цветом ракушки устрица обязана водорослям, которые преобладают в водах, где размещены устричные клеры вблизи лагун Дахла и Уалидия.

Среди устриц, выращенных не в европейских водах, моллюски Касабланка — одни из самых титулованных. А в ряде стран их даже считают такой же устричной классикой, как сорта Белый Жемчуг или Фин Де Клер. И это неудивительно: устриц Касабланка в Марокко непрерывно выращивают с середины прошлого века.

*Приносим свои извинения за возможное отсутствие некоторых позиций
в связи с изменяющимися погодными и сезонными условиями вылова
рыбы и морепродуктов в странах – поставщиках.*

САЛАТЫ

ИЗ ОВОЩЕЙ

САЛАТ ГУАКОМОЛЕ	220 г	430 ₽
Авокадо, томаты черри, красный лук, листья салата, свежие травы, заправка на оливковом масле		
САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ	200 г	310 ₽
Ломтики печеной свеклы с мягким сыром, рукколой, кедровыми орешками и пармезаном		
САЛАТ «ОЛА, СЕВИЛЬЯ!»	300 г	590 ₽
Испанские печеные перцы с жареными оливками, вялеными томатами и артишоками, приправленные малиновым уксусом, подаются с жареным сыром		
МИКС САЛАТ	190 г	320 ₽
Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сельдерей, листья салатов, лук порей, оливковое масло		

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ	390 г	850 ₽
Обжаренные креветки, кальмар, с/с лосось, свежие овощи, кедровые орехи, листовая зелень под заправкой на оливковом масле		
САЛАТ РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО	250 г	650 ₽
Обжаренные креветки, авокадо, томаты черри, руккола под заправкой на оливковом масле с бальзамическим кремом		
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ	310 г	610 ₽
Слабосоленый лосось, копченый палтус, копченая дорадо, листовая зелень, свежие овощи под заправкой Цезарь и сыром Пармезан		
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	250 г	620 ₽
Обжаренные креветки, авокадо, свежий огурец, салатный микс, сыр пармезан под средиземноморской заправкой		

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

САЛАТ EL FUEGO	230 г	390 ₽
Нежная обжаренная печень кролика подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла		
САЛАТ ПАТО АНЬЕХО	190 г	550 ₽
Сыровяленая грудка утки, сыр с голубой плесенью, авокадо, листья салатов, обжаренный миндаль под заправкой на основе кунжутного масла		
САЛАТ ХАМОН ДЕ СЕРРАНО	210 г	570 ₽
Сыровяленый свиной окорок с вялеными томатами, спелым авокадо, обжаренной стручковой фасолью и листовой зеленью		
САЛАТ С РОСТБИФОМ	250 г	470 ₽
Сочное, ароматное мясо бычка мраморной породы Black Angus с листовой зеленью и свежими овощами.		
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ	260 г	410 ₽
Куриное филе - гриль, бекон, листовая зелень, лук-порей, томаты под заправкой Цезарь. Подается с золотистыми гренками и сыром пармезан		
РУССКИЙ САЛАТ	270 г	290 ₽
Филе цыпленка - гриль, домашняя буженина и свежие овощи под заправкой на майонезной основе.		

СУПЫ

МЯСНЫЕ



СУП КОСИДО

650 г

490 ₽

Косидо (исп.cocido) – испанский густой суп, имеет древнюю историю и является одним из традиционных блюд Испании. Существуют разные рецепты cocido, но общим является способ приготовления – путем медленного томления. Наш суп приготовлен из ароматной баранины с горохом нут, картофелем, томатами и луком.

МЯСНАЯ СОЛЯНКА

550 г

440 ₽

Настоящая русская солянка из 5 видов мяса

БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЯЙЦОМ

370 г

250 ₽

Подаётся с эмпанадас (с пирожком с мясом)

РЫБНЫЕ

УХА ИЗ СЕМГИ

450 г

590 ₽

Крупные ломтики сочной семги в натуральном наваристом бульоне с томатами и луком. Подается, по Вашему желанию, с натуральными сливками

ОВОЩНЫЕ

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ - СУП С КРЕВЕТКАМИ

380 г

340₽

ПОМОРСКИЕ

ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ

600 г

490 ₽

Похлебка из трески приготовлена традиционным поморским способом – на молоке с морковным маслом, луком и картофелем.

Подается с картофельной калиткой.

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

550 г

430 ₽

Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов.

Приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень

Подается с картофельной калиткой.

БУРГЕР МЕНЮ

БУРГЕР ЭЛЬ ПЕПИНО 640 ₹

Котлета из мраморной говядины, огуречный релиш, томат, сыр чеддер, бекон, лук маринованный, соус эль пепино. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

БУРГЕР БАРБЕКЮ ПИМИЕНТО 640 ₹

Котлета из мраморной говядины, перец печеный, томат, лук карамелизированный, сыр чеддер, соус барбекю. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

БУРГЕР РЕД ХОТ ЧИЛИ 640 ₹

Котлета из мраморной говядины, огурец маринованный, бекон, лук маринованный, сыр чеддер, перец халапеньо, соус чили. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ 640 ₹

Котлета из мраморной говядины, сыр с голубой плесенью Блю, сальса из вяленых томатов, руккола. ali-oli. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.



БУРГЕР ЭЛЬ КАМАРОН 640 ₹

Camarones (креветки), руккола, салат, томат, свежий огурец, лук маринованный, сальса ali-oli. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

ДОБАВИТЬ В БУРГЕР

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	260 ₹
СЫР ЧЕДДАР	40 г	130 ₹
ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН	20 г	60 ₹
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	70 ₹
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	30 г	130 ₹
ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО	20 г	40 ₹
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС	30 г	50 ₹
СОУС ЭЛЬ ПЕПИНО	30 г	50 ₹

ГРИЛЬ МЕНЮ

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА ВЛАЖНОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Предлагаем Вам выбрать часть отруба и степень мраморности мяса, из которого будет приготовлен Ваш стейк, а также размер Вашего стейка (подаётся на вес, цена указана за 100 г)

СТЕЙК ТЕНДЕРЛОЙН PRIME Подается на вес от 200 г	100 г	730 ₺
СТЕЙК РИБАЙ PRIME Подается на вес от 250 г	100 г	930 ₺
СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" CHOICE Подается на вес от 300 г	100 г	580 ₺
СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME Подается на вес от 250 г	100 г	560 ₺

СТЕЙКИ

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / на вес от 200г	100 г	490 ₺
КАРЕ ЯГНЕНКА / на вес от 70г	100 г	690 ₺
СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / на вес от 200г	100 г	310 ₺
СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / вес 200 - 280г	100 г	240 ₺
СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ / на вес от 200г	100 г	280 ₺
СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ / на вес от 200г	100 г	220 ₺
СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ / на вес от 200г	100 г	170 ₺
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / на вес от 200г	100 г	160 ₺

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.

ГРИЛЬ МЕНЮ

МЯСО

БИФШТЕКС	460 г	650 ₹
Большой сочный бифштекс из мраморной говядины 100% Black Angus. Подается с печеным картофелем и соусом BBQ		
КЕБАБ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	320 г	630 ₹
Готовится на угле, подается на лепёшке - tortilla с испанским томатным соусом, печеным перцем, маринованным луком и свежей кинзой		
КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	300 г	650 ₹
Готовится на угле, подается на лепёшке - tortilla с испанским томатным соусом, печеным перцем, маринованным луком и свежей кинзой		
КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ	410 г	590 ₹
Кебабы-мини из свиной шеи, готовятся на угле, подаются с печеным картофелем и соусом BBQ		
БРОЧЕТА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ТОМАТАМИ	350 г	530 ₹
Brocheta – испанский вариант шашлыка с овощами. Нежные, сочные кусочки грудки цыпленка, приготовленные с томатами и шампиньонами на угле, подаются на шампуре с соусом али-оли.		
БРОЧЕТА С ВЫРЕЗКОЙ И ОВОЩАМИ	300 г	690 ₹
Кусочки вырезки BLACK ANGUS PRIME, самого деликатесного и нежного на вкус мяса мраморной говядины, приготовлены с томатами, шампиньонами и цуккини на угле. Подаются на шампуре с испанским томатным соусом.		

ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА

БОЛЬШОЙ МЯСНОЙ ГРИЛЬ	2700 г	4900 ₹
Блюдо на компанию (на 5-6 гостей). Состав: стейки из мраморной говядины, баранины, грудки утки, свиная вырезка, свиные ребра, шашлычки из цыпленка, соусы испанский, BBQ и али-оли		
БОЛЬШОЙ РЫБНЫЙ ГРИЛЬ	2500 г	4800 ₹
Блюдо на компанию (на 4-5 гостей). Состав: стейки из палтуса и трески, брочеты с лососем, корюшка, соусы али-оли и чимичурри		
МОРСКАЯ ПАРИЛЬЯДА ГРИЛЬ	1600 г	3200 ₹
Блюдо на компанию (на 4-5 гостей). Состав: Черные тигровые креветки, креветки vannamei, кальмары, голубые мидии, соус чимичурри, али-оли		

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.

ГРИЛЬ МЕНЮ


РЫБА

Готовится по Вашему желанию: LA BRASA (на «живом» угле), LA PLANCHA (испанский гриль), STEAMED (на пару)

Подается на вес (цена указана за 100г)

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	540 ₹
СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	260 ₹
СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ Ориентировочный вес 250 - 350 г	100 г	210 ₹
СИБАС Ориентировочный вес 300 - 600 г	100 г	320 ₹
ДОРАДО Ориентировочный вес 300 - 450 г	100 г	250 ₹
ФОРЕЛЬ Ориентировочный вес 300 - 450 г	100 г	230 ₹
БРОЧЕТА С ЛОСОСЕМ И ТОМАТАМИ Сочные кусочки лосося, приготовленные с томатами на угле, подаются на шампуре с соусом али-оли.	320 г	730 ₹
КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ	280 г	390 ₹

МОРЕПРОДУКТЫ

КРЕВЕТКИ - ГРИЛЬ НА ШПАЖКЕ	100 г	390 ₹
КРЕВЕТКА ЧЁРНАЯ ТИГРОВАЯ	1 шт	210 ₹
КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ	100 г	280 ₹
ИСПАНСКИЕ МИДИИ	100 г	260 ₹
 ИСПАНСКИЕ МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ	420 г	590 ₹

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПУЧЕРО АРГЕНТИНО 370 г 790 ₽

Нежная телячья вырезка подается с печеными помидорами, ароматными травами и коварным перчиком чили на горячей сковороде в шипящем соусе.

ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИАНА МИКСТА 650 г 870 ₽

Классическая валенсийская паэлья:

цыпленок, белая рыба, креветки, голубые мидии, ракушки клювис, кальмары, душистый рис, стручковая фасоль, томаты, пряности.

Подается на сковороде «paellera» с традиционной корочкой socarrat.

На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей

МЯСНАЯ ПАЭЛЬЯ 740 г 720 ₽

Телячья и свиная вырезка, печень кролика, куриное филе, душистый

рис, овощи, пряности. Подается на сковороде «Паэльере» с традиционной socarrat.

На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей

ФАХИТАС 650 г 790 ₽

Свиная вырезка, куриное филе, баклажаны, сладкий перец, цуккини, томаты.

Подается с лепешками tortillas, при подаче фламбюруется текилой.

Заворачиваем фахитас в тортилью, по вкусу добавляя зелень, сальсу и сметану.

ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ 310 г 630 ₽

Ломтики вырезки телянка с шампиньонами в натуральных сливках.

Подается с печеным картофелем.

ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ ТОМЛЕННЫЕ С ПЮРЕ 430 г 690 ₽

Приготовлены по технологии sous vide, подаются с картофельным пюре

и с соусом из чернослива.

РУЛЬКА СВИНАЯ 1300 г 790 ₽

Приготовлена по технологии sous vide,

подается с печеным картофелем, хреном и горчицей.

ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАНА 360 г 550 ₽

Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком,

перцем чили и сыром пармезан.

Подается с сальсой из вяленых томатов.

БЛЮДА ПОМОРСКОЙ КУХНИ

ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА 450 г 690 ₽

Это блюдо, ставшее позднее очень популярным, было придумано поморами.

Северный палтус запекается с картофелем и сыром в молочном соусе.

Подается на горячей сковороде.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 350 г 550 ₽

Белые грибы северных лесов, припущенные в натуральных сливках.

Подаются на горячей сковороде с печеным картофелем.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ И БЕКОНОМ 370 г 570 ₽

Свежие белые грибы, обжаренные с картофелем, луком и беконом.

Подается на горячей сковороде.

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ	220 г	290 ₺
Цуккини, помидоры, болгарские перцы, картофель, приготовленные на угле, свежие травы, оливковое масло		
РИС «ВЕРДУРЕС»	240 г	250 ₺
Душистый рис с томатами, болгарским перцем, кукурузой, стручковой фасолью и луком, обжаренными на оливковом масле.		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200 г	90 ₺
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120 г	170 ₺
РИС	190 г	80 ₺

ОВОЩИ

Вы можете заказать любую комбинацию из предложенных овощей, приготовленных по Вашему желанию на гриле, на пару или в свежем виде (овощи подаются на вес, цена указана за 100 г)

БАКЛАЖАН	100 г	110 ₺
ЦУККИНИ	100 г	90 ₺
КУКУРУЗА	100 г	90 ₺
ШАМПИНЬОНЫ	100 г	120 ₺
БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ	100 г	150 ₺
ПОМИДОРЫ	100 г	90 ₺
СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ	100 г	60 ₺
ПЕЧЕНЬ ЛУК	100 г	50 ₺
ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ	100 г	80 ₺

СОУСЫ

ИСПАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ	40 г	70 ₽
АЛИ-ОЛИ	40 г	70 ₽
ЧИММИЧУРРИ	40 г	70 ₽
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	70 ₽
СОУС ВВQ	40 г	70 ₽
ДЖЕК ДЭНИЕЛ'С	40 г	70 ₽
КЛЮКВЕННЫЙ	40 г	70 ₽

ВЫПЕЧКА

ЭМПАНАДАС Пирожок с начинкой из сочного мяса с ароматными травами и луком	100 г	100 ₽
АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА «Воздушная» булочка с хрустящей корочкой	70 г	70 ₽
БУЛОЧКА МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ	50 г	70 ₽
КАЛИТКА С КАРТОФЕЛЕМ	90 г	90 ₽
КАЛИТКА С БРУСНИКОЙ	90 г	100 ₽
ТОРТИЛЬЯ	40 г	50 ₽
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	30 г	70 ₽

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА»	260 г	510 ₹
Шоколадная сфера со сливочным мороженым, свежими ягодами и грецким орехом. Подается с горячим карамельным соусом с добавлением ликера «Бейлис»		
ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС»	170 г	390 ₹
Свежие ягоды с шариком мороженого в хрустящей вафельной корзинке		
ТИРАМИСУ	130 г	310 ₹
ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК	170 г	350 ₹
Подается с соусом кули из свежей малины		
ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ	170 г	250 ₹
МАЛИНА СО СЛИВКАМИ	150 г	310 ₹

МОРОЖЕНОЕ

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР	100 г	180 ₹
--------------------------	--------------	--------------

ДОБАВИТЬ:

ШОКОЛАД	15 г	60 ₹
СОУС КУЛИ ИЗ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ	30 г	60 ₹
ШОКОЛАДНЫЙ СОУС	30 г	60 ₹
КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ	4 г	50 ₹
ГРЕЦКИЕ ОРЕШКИ	10 г	50 ₹
МИНДАЛЬ	10 г	50 ₹
ЛИКЕР БЕЙЛИС	30 г	180 ₹

БАР И ГРИЛЬ «ЭЛЬ ФУЭГО»
ИП ПЫШКИНА ГАЛИНА ДМИТРИЕВНА
ИНН 290200912381 ЕГР 304290233600016

**ВНИМАНИЕ: СВЕДЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В НАСТОЯЩЕЙ БРОШЮРЕ,
НОСЯТ ИНФОРМАЦИОННЫЙ ХАРАКТЕР И НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ПУБЛИЧНОЙ ОФЕРТОЙ.
С МЕНЮ, А ТАКЖЕ С ФИСКАЛЬНЫМ МЕНЮ (ПРЕЙСКУРАНТОМ)
ВЫ МОЖЕТЕ ОЗНАКОМИТЬСЯ НА ИНФОРМАЦИОННОЙ СТОЙКЕ НАШЕГО РЕСТОРАНА.**