

ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	200 г	620 ₺
КАРПАЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	130 г	550 ₺
ШПЕК СЫРОКОПЧЕНЫЙ	80 г	420 ₺
КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ	80 г	330 ₺
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА	110 г	580 ₺
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	350 ₺
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ	110 г	490 ₺
ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	200 г	390 ₺
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	470 г	960 ₺
ДОМАШНЕЕ САЛО	70 г	360 ₺

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ БАРРАМУНДИ	240 г	980 ₺
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	250 г	850 ₺
СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА	190 г	750 ₺

СОЛЕНАЯ РЫБА

СЕМГА	180 г	770 ₺
СЕЛЬДЬ	220 г	350 ₺

КОПЧЕНАЯ РЫБА:

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

ОТ КОПТИЛЬНИ EL FUEGO

ПРЕДЛАГАЕТСЯ НА ВЕС / ОТ 300 ДО 600 Г

СИБАС	100 г	430 ₺
ДОРАДО	100 г	390 ₺
МОРСКОЙ ОКУНЬ	100 г	250 ₺
СКУМБРИЯ	100 г	170 ₺

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

ПАЛТУС	100 г	490 ₺
--------	-------	-------

ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ	480 г	550 ₺
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ	230 г	620 ₺

СЫРЫ

ТОММ (ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА) / RUS	40 г	370 ₺
СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / ARG	40 г	230 ₺
ЛА ПАУЛИНА (ПАРМЕЗАН) / ARG	40 г	190 ₺

К ПИВУ

ТАРЕЛКА К ПИВУ	350 г	650 ₺
БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ	50 г	290 ₺
ЧИПСЫ ИЗ КУРИЦЫ	50 г	250 ₺
ФИРМЕННЫЕ СУХАРИКИ	50 г	100 ₺

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*

БАЛЮЖЬЕ (BALIJE) ГРАНД №2

1 шт.

750 ₺

Устрица Балюжье выращена в теплых водах Намибии. Мякоть моллюсков плотная и сочная. Вкус сладковатый, с молочно-йодистыми нотками и тонким минеральным ароматом. Это делает деликатес идеальным аперитивом и превосходным самостоятельным блюдом.

Устрицы Baliје имеют паспорт качества и клеймо от фермы с собственным логотипом. Помечают тех моллюсков, которые находятся на пике качества и сезона вкуса.

КАСАБЛАНКА №2

1 шт.

680 ₺

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.

ДУСС (DUSS) №2

1 шт.

780 ₺

Устриц DUSS выращивают в бухте Дахла, в Западной Сахаре. Устричная ферма, расположенная на территории Марокко, защищена от океанских волн полуостровом. Береговая линия известна белыми песчаными пляжами, благодаря чему раковины моллюсков приобретают особенный светлый оттенок. Отборных устриц выращивают в садках с наименьшей плотностью высадки. Так моллюски получают больше питания и набирают характерную для них плотную мышцу.

Устрица DUSS это очень мясистая устрица с белым и плотным мясом. Отличительной особенностью является довольно толстая ножка, которую обязательно нужно дегустировать. При открытии раковины сразу чувствуется яркий йодистый аромат, а вкус устрицы поражает упругостью мяса и тонкими ореховыми нотами.

Именно этот сорт, известный своими великолепными качествами, приобретает для себя Королевский Дворец Марокко.

*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 470 ₹

Авокадо, томаты черри, листья салата, свежие травы, красный лук, заправка на оливковом масле

САЛАТ «ОЛА, СЕВИЛЬЯ!» 300 г 630 ₹

Испанские печеные перцы с жареными оливками и артишоками, вялеными томатами, приправленные малиновым уксусом, подаются с жареным сыром

САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ 200 г 350 ₹

Ломтики печеной свеклы с мягким сыром, рукколой, кедровыми орешками и пармезаном

МИКС САЛАТ 190 г 370 ₹

Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сельдерей, листья салатов, лук порей, оливковое масло

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ 390 г 890 ₹

Обжаренные креветки, кальмар, с/с лосось, свежие овощи, кедровые орехи, листовая зелень под заправкой на оливковом масле

САЛАТ РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ 250 г 720 ₹

КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО

Обжаренные креветки, авокадо, томаты черри, кедровые орехи, руккола под заправкой на оливковом масле с бальзамическим кремом

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ 310 г 650 ₹

Слабосоленый лосось, копченый палтус, копченая дорадо, листовая зелень, свежие овощи под заправкой цезарь и сыром пармезан

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 250 г 690 ₹

Обжаренные креветки, авокадо, свежий огурец, салатный микс, сыр пармезан под средиземноморской заправкой

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

САЛАТ EL FUEGO 230 г 440 ₹

Нежная обжаренная печень теленка подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла

САЛАТ ПАТО АНЬЕХО 190 г 590 ₹

Сыровяленая грудка утки, сыр с голубой плесенью, авокадо, листья салатов, обжаренный миндаль под заправкой на основе кунжутного масла

САЛАТ ХАМОН ДЕ СЕРРАНО 210 г 610 ₹

Сыровяленый свиной окорок с вялеными томатами, авокадо, обжаренной стручковой фасолью и листовой зеленью

САЛАТ С РОСТБИФОМ 250 г 510 ₹

Сочное, ароматное мясо бычка мраморной породы Black Angus с листовой зеленью и свежими овощами.

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ 260 г 450 ₹

Цыпленок - гриль, бекон, листовая зелень, лук-порей, томаты под заправкой Цезарь. Подается с золотистыми гренками и сыром пармезан

РУССКИЙ САЛАТ 270 г 350 ₹

Цыпленок - гриль, домашняя буженина и свежие овощи под заправкой на майонезной основе

СУПЫ

МЯСНЫЕ



СУП КОСИДО

630 г

550 ₺

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 – методом медленного длительного томления.. Наш суп приготовлен из ароматной баранины с горохом нут, картофелем, томатами и луком.

ИСПАНСКИЙ СУП С ЧОРИЗО

370 г

390 ₺

Ароматный и сытный суп готовится на говяжьем бульоне с испанским перцем, цуккини, томатами, картофелем, фасолью, колбаской и обжаренным беконом. Подается с пирожком – эмпанадас.

МЯСНАЯ СОЛЯНКА

550 г

480 ₺

Настоящая русская солянка из 5 видов мяса

РЫБНЫЕ

УХА ИЗ СЕМГИ

450 г

690 ₺

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

390 ₺

ПОМОРСКИЕ

ПОМОРСКАЯ РЫБНАЯ КАЛЯ

500 г

680 ₺

Калья, исконно северное блюдо – ароматный и сытный суп из нескольких видов рыб. Подается с картофельной калиткой.

ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ

600 г

550 ₺

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

460 ₺

Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов. Приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень. Подается с картофельной калиткой.

БУРГЕР МЕНЮ

БУРГЕР ЭЛЬ ПЕПИНО 690 ₺

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 690 ₺

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

БУРГЕР РЕД ХОТ ЧИЛИ 690 ₺

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

БУРГЕР ЭЛЬ КАМАРОН 690 ₺

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

БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ 690 ₺

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

ДОБАВИТЬ В БУРГЕР

БИФСТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	280 ₺
СЫР ЧЕДДАР	40 г	150 ₺
ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН	20 г	60 ₺
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	80 ₺
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	30 г	150 ₺
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 Подаётся на вес от 200 г	100 г	950 ₺
СТЕЙК РИБАЙ PRIME Подаётся на вес от 300 г	100 г	1200 ₺
СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" CHOICE Подаётся на вес от 300 г	100 г	720 ₺
СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME Подаётся на вес от 250 г	100 г	660 ₺

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

СТЕЙК ШОРТЛОИН / PRIME 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 450-500 г	100 г	1150 ₺
СТЕЙК ТИ-БОН / PRIME 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 450-550 г	100 г	1250 ₺
СТЕЙК ПОРТЕРХАУС / PRIME 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 500-600 г	100 г	1400 ₺

В связи с продолжительным периодом выдержки мяса уточните, пожалуйста, наличие стейков сухого вызревания у обслуживающего Вас официанта.

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

ГРИЛЬ МЕНЮ

МЯСО

	СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / на вес от 200г	100 г	650 ₺
	КАРЕ ЯГНЕНКА / на вес от 80г	100 г	850 ₺
	ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА / на вес от 150г	100 г	690 ₺
	СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / на вес от 200г	100 г	430 ₺
	ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА / на вес от 150г	100 г	690 ₺
	СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / ориентировочный вес 200 - 280г	100 г	280 ₺
	СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ / на вес от 200г	100 г	350 ₺
	СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ / на вес от 200г	100 г	250 ₺
	СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ / на вес от 200г	100 г	210 ₺
	СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ВВQ / на вес от 200г	100 г	190 ₺
	СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / на вес от 200г	100 г	180 ₺
	БИФШТЕКС	460 г	690 ₺
	Сочный бифштекс из мраморной говядины 100% BLACK ANGUS. Готовится на угле. Подается с печеным картофелем и соусом ВВQ		
	КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	300 г	820 ₺
	Готовится на угле, подается на лепёшке - tortilla с испанским томатным соусом, гарниром Асадо (овощи – гриль), маринованным луком и свежей зеленью		
	КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ	410 г	650 ₺
	Кебабы-мини из свиной шеи, готовятся на угле, подаются с печеным картофелем и соусом ВВQ		
	БРОЧЕТА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ТОМАТАМИ	350 г	590 ₺
	Brocheta – испанский вариант шашлыка с овощами. 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	890 ₺
	Кусочки вырезки, 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	5700 ₺
	Блюдо на компанию (на 5-6 гостей). Состав: стейки из мраморной говядины, из баранины, из грудки утки, свиная вырезка, свиные ребра, шашлычки из цыпленка, соусы испанский, ВВQ и али-оли		
	МОРСКАЯ ПАРИЛЬЯДА ГРИЛЬ	1600 г	4300 ₺
	Блюдо на компанию (на 4-5 гостей). Состав: Черные тигровые креветки, креветки ваннамай, кальмары, голубые мидии, соусы чимичурри и 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)

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	730 ₺
СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	330 ₺
СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ Ориентировочный вес 250 - 350 г	100 г	250 ₺
СИБАС Ориентировочный вес 300 - 500 г	100 г	370 ₺
ДОРАДО Ориентировочный вес 300 - 450 г	100 г	310 ₺
КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ	330 г	610 ₺

МОРЕПРОДУКТЫ

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ ГРИЛЬ	100 г	650 ₺
КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ	100 г	310 ₺
КРЕВЕТКИ - ГРИЛЬ НА ШПАЖКЕ	100 г	450 ₺
КРЕВЕТКА ЧЁРНАЯ ТИГРОВАЯ	1 шт	290 ₺
ИСПАНСКИЕ МИДИИ	100 г	310 ₺
 ИСПАНСКИЕ МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ	420 г	710 ₺

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПУЧЕРО АРГЕНТИНО	370 г	890 ₺
Нежная телячья вырезка подается с печеными помидорами, ароматными травами и коварным перчиком чили на горячей сковороде в шипящем соусе.		
ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИАНА МИКСТА	650 г	990 ₺
Классическая валенсийская паэлья: цыпленок, белая рыба, креветки, голубые мидии, ракушки клонис, кальмары, душистый рис, стручковая фасоль, томаты, пряности. Подается с традиционной корочкой socarrat на сковороде paellera На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей		
МЯСНАЯ ПАЭЛЬЯ	740 г	780 ₺
Телячья и свиная вырезка, печень теленка, куриное филе, душистый рис, овощи, пряности. Подается на сковороде paellera с традиционной корочкой socarrat. На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей		
ФАХИТАС	650 г	870 ₺
Свиная вырезка, куриное филе, баклажаны, сладкий перец, цуккини, томаты. Подается с лепешками tortillas, при подаче фламбюруется мексиканской текилой. Заворачиваем фахитас в тортилью, по вкусу добавляя зелень, сальсу и сметану.		
ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ ТОМЛЕННЫЕ	430 г	890 ₺
Приготовлены по технологии sous vide, подаются с картофельным пюре под соусом из чернослива.		
ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ	310 г	670 ₺
Ломтики вырезки теленка с шампиньонами в натуральных сливках. Подаются с обжаренным картофелем.		

БЛЮДА ПОМОРСКОЙ КУХНИ

ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА	410 г	890 ₺
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	590 ₺
Белые грибы северных лесов, припущенные в натуральных сливках. Подаются на горячей сковороде с печеным картофелем.		
БЕЛЫЕ ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ И БЕКОНОМ	370 г	620 ₺
Свежие белые грибы, обжаренные с картофелем, луком и беконом. Подаются на горячей сковороде.		

ГАРНИРЫ

САЛАТ – ГАРНИР АСАДО	200 г	310 ₺
Микс из овощей-гриль (баклажан, цуккини, томат, болгарский перец) подаётся под фирменной заправкой с кинзой		
ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ	220 г	320 ₺
Цуккини, томат, болгарский перец, картофель, приготовленные на угле, свежие травы, оливковое масло		
ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	360 г	610 ₺
Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком, перцем чили и сыром пармезан. Подается с сальсой из вяленых томатов.		
РИС «ВЕРДУРЕС»	240 г	270 ₺
Душистый рис с томатами, болгарским перцем, кукурузой, стручковой фасолью и луком, обжаренными на оливковом масле.		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200 г	170 ₺
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120 г	210 ₺

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	100 ₺
ЦУККИНИ	100 г	90 ₺
КУКУРУЗА	100 г	120 ₺
ШАМПИНЬОНЫ	100 г	140 ₺
БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ	100 г	150 ₺
ПОМИДОРЫ	100 г	90 ₺
СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ	100 г	70 ₺
ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ	100 г	80 ₺
ПЕЧЕНЫЙ ЛУК	100 г	50 ₺

СОУСЫ

ЧИММИЧУРРИ	40 г	80 ₺
ИСПАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ	40 г	80 ₺
АЛИ-ОЛИ	40 г	80 ₺
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	80 ₺
СОУС ВВQ	40 г	80 ₺
ДЖЕК ДЕНИЕЛ'С	40 г	80 ₺
ИЗ СВЕЖЕЙ КЛЮКВЫ	40 г	80 ₺

ВЫПЕЧКА

ЭМПАНАДАС	100 г	170 ₺
Аргентинский пирожок с начинкой из сочного мяса с ароматными травами и луком		
АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА	70 г	70 ₺
«Воздушная» булочка с хрустящей корочкой		
БУЛОЧКА МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ	50 г	70 ₺
КАЛИТКА С КАРТОФЕЛЕМ	90 г	150 ₺
КАЛИТКА С БРУСНИКОЙ	90 г	150 ₺
ТОРТИЛЬЯ	40 г	50 ₺
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	30 г	80 ₺

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА»	260 г	550 ₺
Шоколадная сфера со сливочным мороженым, свежими ягодами и грецким орехом. Подается с горячим карамельным соусом с добавлением ликера «Бейлис»		
ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС»	170 г	450 ₺
Свежие ягоды с шариком мороженого в хрустящей вафельной корзинке		
ТИРАМИСУ	130 г	350 ₺
ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК	170 г	370 ₺
Подается с соусом кули из свежей малины		

МОРОЖЕНОЕ

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР	100 г	190 ₺
ДОБАВИТЬ:		
ШОКОЛАД	15 г	60 ₺
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 ₺

АРГЕНТИНСКИЙ РЕСТОРАН «EL FUEGO»
ИП ЛОЗЕНКО ТИМУР ИГОРЕВИЧ
ИНН 290218373677 ОГРИП 318290100062828

**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.**