

ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

	ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	200 г	620 ₹
	КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	130 г	590 ₹
	КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ	80 г	310 ₹
	КОППА (ШЕЙКА СВИНАЯ СЫРОВЯЛЕНАЯ)	50/30 г	370 ₹
	ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА	110 г	550 ₹
	РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	360 ₹
	ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ	110 г	420 ₹
	ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	200 г	360 ₹
	ВЫРЕЗКА СВИНАЯ СЫРОКОПЧЕНАЯ	100 г	290 ₹
	ГРУДИНКА СВИНАЯ СОЛЕНАЯ	70 г	320 ₹
	МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	450 г	920 ₹

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

	ТАРТАР ИЗ БАРРАМУНДИ	240 г	950 ₹
	ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	250 г	790 ₹

СОЛЕНАЯ РЫБА

	СЕМГА	200 г	760 ₹
	СЕЛЬДЬ	220 г	310 ₹

КОПЧЕНАЯ РЫБА:

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

ОТ КОПТИЛЬНИ EL FUEGO

НА ВЕС ОТ 300 ДО 500 Г

	СИБАС	100 г	430 ₹
	ДОРАДО	100 г	390 ₹
	ФОРЕЛЬ	100 г	310 ₹
	ОКУНЬ	100 г	250 ₹
	СКУМБРИЯ	100 г	170 ₹

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

	ПАЛТУС	110 г	490 ₹
--	--------	-------	-------

ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ	480 г	510 ₺
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ	480 г	550 ₺

К ПИВУ

ТАРЕЛКА К ПИВУ	350 г	650 ₺
БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ	50 г	290 ₺
ЧИПСЫ ИЗ КУРИЦЫ	50 г	250 ₺
ЧЕСНОЧНЫЕ ХЛЕБЦЫ	130 г	170 ₺
ФИРМЕННЫЕ СУХАРИКИ	50 г	100 ₺
АРАХИС	50 г	130 ₺

СЫРЫ

ТОММ (ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА) / RUS	40 г	370 ₺
СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / MAR	40 г	230 ₺
ЛА ПАУЛИНА (ПАРМЕЗАН 12 МЕС.) / ARG	40 г	190 ₺
ГАУДА / RUS	40 г	110 ₺

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, 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

МИКС САЛАТ 190 г 350 ₺

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 690 ₺

КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО

Обжаренные креветки, авокадо, томаты черри, 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 ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 250 г 670 ₺

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

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

САЛАТ EL FUEGO 230 г 450 ₺

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

САЛАТ ПАТО АНЬЕХО 190 г 570 ₺

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



ЭНСАЛАДА ДЕ КОППА 230 г 590 ₺

Сыровяленая свиная шейка (коппа), приправленная соусом на основе перца чили, кунжутного масла, цитруса и соевого соуса. Подается с миксом из авокадо, листовой зелени, обжаренной стручковой фасоли и вяленых томатов под заправкой из оливкового масла, дижонской горчицы и меда.

САЛАТ С РОСТБИФОМ 250 г 490 ₺

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

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ 260 г 450 ₺

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

РУССКИЙ САЛАТ 270 г 350 ₺

Филе цыпленка - гриль, свежие овощи под заправкой на майонезной основе.

СУПЫ

МЯСНЫЕ

СУП КОСИДО 650 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 – путем медленного томления. Наш суп приготовлен из ароматной баранины с горохом нут, картофелем, томатами и луком.

МЯСНАЯ СОЛЯНКА 550 г 470 ₺

Настоящая русская солянка из 5 видов мяса

БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЯЙЦОМ 370 г 250 ₺

Подается с эмпанадас (с пирожком с мясом)

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 370 ₺

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 390 ₺

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 С ГОЛУБЫМ СЫРОМ	690 ₺
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	690 ₺
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	280 ₺
СЫР ЧЕДДАР	40 г	150 ₺
ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН	20 г	60 ₺
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	90 ₺
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	30 г	160 ₺
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 РИБАЙ PRIME 100 г 1150 ₺

Подаётся на вес от 250 г

СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" CHOICE 100 г 690 ₺

Подаётся на вес от 300 г

СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME 100 г 650 ₺

Подаётся на вес от 250 г

СТЕЙКИ

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / на вес от 200г 100 г 650 ₺

ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА / на вес от 150г 100 г 690 ₺

ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА / на вес от 150г 100 г 690 ₺

СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / на вес от 200г 100 г 420 ₺

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / вес 200 - 280г 100 г 270 ₺

СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ / на вес от 200г 100 г 340 ₺

СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ / на вес от 200г 100 г 230 ₺

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ / на вес от 200г 100 г 210 ₺

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / на вес от 200г 100 г 190 ₺

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

ГРИЛЬ МЕНЮ

МЯСО

БИФШТЕКС	460 г	690 ₺
Большой сочный бифштекс из мраморной говядины 100% Black Angus. Подается с печеным картофелем и соусом BBQ		
КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	300 г	770 ₺
Готовится на угле, подаётся на лепёшке - tortilla с испанским томатным соусом, печеным перцем, маринованным луком и свежей кинзой		
КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ	410 г	610 ₺
Кебабы-мини из свиной шеи, готовятся на угле, подаются с печеным картофелем и соусом BBQ		
БРОЧЕТА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ТОМАТАМИ	350 г	550 ₺
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	790 ₺
Кусочки телячьей вырезки, самого деликатесного и нежного на вкус мяса, 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, баранины, грудки утки, свиная вырезка, свиные ребра, шашлычки из цыпленка, соусы испанский, BBQ и али-оли		
МОРСКАЯ ПАРИЛЬЯДА ГРИЛЬ	1600 г	4200 ₺
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	100 г	690 ₺
Ориентировочный вес 200 - 400 г		
СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА	100 г	300 ₺
Ориентировочный вес 200 - 400 г		
СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ	100 г	220 ₺
Ориентировочный вес 250 - 350 г		
СИБАС	100 г	350 ₺
Ориентировочный вес 300 - 600 г		
ДОРАДО	100 г	320 ₺
Ориентировочный вес 300 - 450 г		
ФОРЕЛЬ	100 г	230 ₺
Ориентировочный вес 300 - 450 г		
БРОЧЕТА С ЛОСОСЕМ И ТОМАТАМИ	320 г	820 ₺
Сочные кусочки лосося, приготовленные с томатами на угле, подаются на шампуре с соусом али-оли.		
КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ	350 г	590 ₺

МОРЕПРОДУКТЫ

КРЕВЕТКИ - ГРИЛЬ НА ШПАЖКЕ	100 г	420 ₺
КРЕВЕТКА ЧЁРНАЯ ТИГРОВАЯ	1 шт	280 ₺
КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ	100 г	280 ₺
ИСПАНСКИЕ МИДИИ	100 г	280 ₺
ИСПАНСКИЕ МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ	420 г	670 ₺

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 980 ₺

Классическая валенсийская паэлья:

цыпленок, белая рыба, креветки, голубые мидии, ракушки кловис, 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 850 ₺

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 850 ₺

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, соль и сметану.

ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ 310 г 710 ₺

Ломтики вырезки телянка с шампиньонами в натуральных сливках.

Подается с печеным картофелем.

ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ ТОМЛЕННЫЕ С ПЮРЕ 430 г 890 ₺

Приготовлены по технологии sous vide, подаются с картофельным пюре и с соусом из чернослива.

РУЛЬКА СВИНАЯ 1300 г 890 ₺

Приготовлена по технологии sous vide, подается с печеным картофелем, хреном и горчицей.

ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАНА 360 г 590 ₺

Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком, перцем чили и сыром пармезан.

Подается с солью из вяленых томатов.

БЛЮДА ПОМОРСКОЙ КУХНИ

ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА 410 г 790 ₺

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.

Подается на горячей сковороде.

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ	220 г	320 ₺
Цуккини, помидоры, болгарские перцы, картофель, приготовленные на угле, свежие травы, оливковое масло		
РИС «ВЕРДУРЕС»	240 г	280 ₺
Душистый рис с томатами, болгарским перцем, кукурузой, стручковой фасолью и луком, обжаренными на оливковом масле.		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200 г	160 ₺
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120 г	210 ₺
РИС	190 г	90 ₺

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	140 ₺
ШАМПИНЬОНЫ	100 г	150 ₺
БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ	100 г	160 ₺
ПОМИДОРЫ	100 г	100 ₺
СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ	100 г	70 ₺
ПЕЧЕНЬ ЛУК	100 г	50 ₺
ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ	100 г	80 ₺

СОУСЫ

ИСПАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ	40 г	90 ₹
АЛИ-ОЛИ	40 г	90 ₹
ЧИММИЧУРРИ	40 г	90 ₹
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	90 ₹
СОУС ВВQ	40 г	90 ₹
ДЖЕК ДЭНИЕЛ'С	40 г	90 ₹
КЛЮКВЕННЫЙ	40 г	90 ₹

ВЫПЕЧКА

ЭМПАНАДАС	100 г	170 ₹
<small>Пирожок с начинкой из сочного мяса с ароматными травами и луком</small>		
АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА	70 г	70 ₹
<small>«Воздушная» булочка с хрустящей корочкой</small>		
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	390 ₹
Свежие ягоды с шариком мороженого в хрустящей вафельной корзинке		
ТИРАМИСУ	130 г	320 ₹
ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК	170 г	350 ₹
Подается с соусом кули из свежей малины		
ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ	170 г	270 ₹
МАЛИНА СО СЛИВКАМИ	150 г	350 ₹

МОРОЖЕНОЕ

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР	100 г	190 ₹
--------------------------	--------------	--------------

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	70 ₹
МИНДАЛЬ	10 г	60 ₹
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.**