

Добро пожаловать в ресторан итальянской кухни Grande Osteria!

Grande Osteria вдохновлена традиционными итальянскими остериями, которые можно встретить по всей Италии: от северной Флоренции и Трентино-Альто-Адидже на востоке до узких улочек южной Апулии и острова Сардиния, который находится к западу от Апеннинского полуострова.

Зачем итальянцы ходят в остерии? Конечно же, чтобы наслаждаться итальянской кухней и проводить время с семьей и близкими. Grande Osteria чтит многовековые традиции кухни, предлагает новый взгляд на классические блюда и открывает разнообразный мир специалитетов итальянских регионов: от венецианских печеных перцев с анчоусами до паппарделле с ragu из ягненка, которые любят жители Тосканы.

Как только вы переступите порог нашего ресторана, вам покажется, что вы перенеслись на средиземноморский берег, где всегда светит жаркое солнце. Предайтесь атмосфере безмятежности за обедом или ужином вместе с теми, кто вам дорог.

Традиционная итальянская кухня разнообразна и богата разными вкусами. Каждое блюдо вызывает эмоции, потому что в их основе лежат гастрономические традиции Италии, которые складывались тысячелетиями.

Забудьте про шум города в пространстве ресторана Grande Osteria, которое выполнено в теплых южных оттенках. Проведите ценные минуты с теми, кого вы любите, за вкусным ужином и бокалом легкого игристого или насыщенного сицилийского кьянти.

Генрих Карпин
ресторатор, владелец ресторанного холдинга
il FORNO Group



Om Mera — блюда с эффектной сервировкой у стола



— рекомендуем заказывать блюда на две персоны

Италия у вас дома!

Возьмите любимые блюда Grande Osteria с собой, закажите доставку домой или в офис на сайте delivery.ilfornogroup.ru

СВЕЖИЕ СЫРЫ ИЗ ЛАВКИ

Любой сыр вы можете купить в нашей лавке или заказать доставку

Скаморца Выдержанная буррата, полутвердый сыр из коровьего молока. Чаще всего используют для приготовления бутербродов и сендвичей. Отлично жарится на гриле или сковороде	100 г	150 ₺
Скаморца копчёный Молочный вкус с дымным ароматом. Этот сыр едят как самостоятельное блюдо или добавляют в блюда для придания аромата копчености	100 г	150 ₺
Скаморца с трюфелем Во время производства в сыр добавляют настоящий итальянский черный трюфель.	100 г	220 ₺
Белпер Кнолле с итальянскими травами / с копчёной паприкой / с паприкой / с чёрным перцем Твердый сыр в форме маленьких шариков в обсыпке из черного перца, паприки, итальянских трав. Прекрасно сочетается с пастой	100 г	210 ₺
Буррата Прекрасно сочетается с томатами и рукколой, фруктами и вином с лёгкими нотками сливок и кремовой текстурой	200 г	260 ₺
Моцарелла Подходит для приготовления салатов, пиццы и простых брускетт с томатами	125 г	190 ₺
Рикотта Считается одним из самых полезных сыров, так как содержит очень маленькое количество жира. Содержит 28% дневной нормы протеина, 26% суточной нормы кальция, Омега 3 и 6	100 г	140 ₺
Страчателла Выраженный молочный и очень нежный вкус. Идеальна в сочетании с малиной, клубникой и грушей, томатами и рукколой. Идеально подходит для брускетт	100 г	150 ₺
Творог	100 г	140 ₺
Горгонзола Дольче Мягкий сыр с голубой плесенью со сливочной шелковистой структурой. Тающая сырная масса с прожилками голубой плесени, придающими сыру сладкий пикантный вкус	100 г	400 ₺
Качотта Итальянский полумягкий сыр с молочным вкусом	100 г	420 ₺
Качотта с трюфелем Имеет яркий, пикантный, слегка солоноватый вкус, полутвердую текстуру и тонкую плотную натуральную корку. Во время производства в сыр добавляют настоящий итальянский черный трюфель. Прекрасно плавится, превосходна в качестве легкого аперитива в сопровождении молодого вина, груш и винограда, сладких помидоров и пикантных оливок.	100 г	520 ₺
Камамбер Мягкий сыр, который украсит любой стол, став отдельным угощением, или основным ингредиентом первых блюд, закусок, пирогов и салатов	125 г	590 ₺

АКВАРИУМ

Устрица Ромаринка / Акасаки / 400 ₽
Розовая Джולי / Белый жемчуг / Фин де Клер

Морской Ёж 250 ₽

Сахалинский гребешок 550 ₽

RAW BAR

Трио тартаров (лосось, тунец, сибас) 990 ₽
Трио тартаров из лосося, тунца и сибаса с соусом цитронет.
Подается с гуакомоле и луком сибулет

Om Meera

ТАРТАР ИЗ НЕЖНОГО ЛОСОСЯ С АВОКАДО 950 ₽
с гуакомоле, соком лайма и морской солью

Тартар из шри-ланкийского тунца 850 ₽
с печеными томатами черри, луком сибулет, лимонным соком
и морской солью

Om Meera

ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 950 ₽
Сервируется мелко нарезанными каперсами, луком-шалот,
маринованными корнишонами и петрушкой. Подается
с дижонской горчицей, яичным желтком и сыром пармезан

Карпаччо из лосося с Фарерских островов 850 ₽
с морской солью, свежемолотым чёрным перцем, оливковым маслом
и пряными каперсами

Карпаччо из дорадо с вялеными томатами 850 ₽
приправлено морской солью, свежемолотым чёрным перцем
и лимонным маслом

Карпаччо из говяжьей вырезки 750 ₽
с ароматным трюфельным соусом айоли,
сыром Грано Падано и оливковым маслом

за 100 г

Сибас / Дорадо 700

Барамунди 700

Пагр 1 500

Вы можете выбрать способ приготовления рыбы

КАРПАЧЧО / СЕВИЧЕ / КРУДО

ЗАКУСКИ

Традиционные итальянские антипасты 1 450 ₽
Микс мясных деликатесов и сыров.
Подается с оливками и гриссини.

Ассорти итальянских сыров 1 100 ₽
Пармезан, горгонзола, скаморца, скаморца с трюфелем, белпер кнолле.
Подается с ягодами, грецкими орехами и мёдом

Паштет из куриной печени и фуа-гра 590 ₽
с инжирно-луковым конфитюром

Вителло тоннато 720 ₽
Тонко нарезанная телятина с соусом из каперсов, тунца
и трюфельного масла. Подается с вялеными томатами и петрушкой

**Страчателла с таджасскими оливками
и запеченными розовыми томатами,** 600 ₽
маринованными в чесноке и оливковом масле

Фритто мисто 850 ₽
Овощи и морепродукты в легком кляре. Подается с соусом айоли-биск

Креветки запечённые с томатами и брынзой 600 ₽

Om Mera

**ЗАПЕЧЕННЫЕ В ПЕЧИ МОРЕПРОДУКТЫ
ПОД ФОКАЧЧЕЙ** 890 ₽
в пряном соусе из белого вина с овощами

Опаленный тунец с лимонным соусом цитронет 890 ₽
зеленым перцем чили и каперсами

Соте из вонголе с соусом на основе вина и петрушки 590 ₽
Подается с домашней чабаттой на гриле

Запеченные перцы Рамиро в медово-чесночном соусе 500 ₽
с сыром фета, мятой и фисташками

**Запечённый баклажан со страчателлой
и розовыми томатами** 600 ₽
Заправляется оливковым маслом и бальзамическим уксусом

Melanzane alla parmigiana (Меланзанья) 700 ₽
классическая итальянская горячая закуска. Запеченные баклажаны
с сырами моцарелла и пармезаном с фирменным томатным соусом

Пирог с бычьими хвостами 1 090 ₽
Пирог из слоеного теста с томлеными бычьими хвостами и трюфелем.

Ассорти оливок / Оливки гигант 650 ₽ / 590 ₽

САЛАТЫ

Салат с ростбифом, 650 ₹
рукколой, мини-шпинатом, розовыми томатами
и соусом на основе оливкового и кунжутного масла,
лука шалот, соевого соуса и горчицы

**Салат с цыпленком под лёгким
имбирно-йогуртовым соусом,** 690 ₹
с розовыми томатами, листьями салата и сыром белпер кнолле

Нисуаз 880 ₹
Туец, обжаренный на гриле. Подается с листьями салата,
зеленой фасолью, оливками, красным луком, перепелиными яйцами
и мини-картофелем под легким соусом из винного уксуса и меда

Тёплый салат из нежного осьминога в красном вине, 1 690 ₹
запеченого картофеля, оливок Каламата и каперсов.
Подается с запеченым томатом и рукколой

**Салат с тигровыми креветками,
мидиями, кальмарами лолого,** 1 050 ₹
вялеными томатами черри, авокадо, пряной рукколой, приправлен
легким соусом из яркой маракуйи и апельсина

Каталана 950 ₹
Тигровые креветки, томаты желтые, черные, розовые и красные,
оливки каламата, сельдерей, горная кинза и душистый фенхель.
Приправлено легким соусом из яркой маракуйи и апельсина

Om Mezon

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ, 890 ₹
розовыми и вялеными томатами черри, шпинатом, салатом романо
и красным луком с соусом апельсин-маракуйя

**Микс-салат с розовыми томатами
и муссом из сыров крематта и фета,** 600 ₹
свежим огурцом, шпинатом, фенхелем, красным луком и редисом

Зеленый салат с моцареллой 700 ₹
Салат романо, шпинат, авокадо, огурцы, зелёный горошек,
стручковый горошек, оливки, фасоль кенийская и заправка
на основе оливкового масла, петрушки, кинзы и сока лимона

Капрезе 550 ₹
Нежная моцарелла со сладкими печеными томатами и таджаскими оливками,
заправлено зеленым маслом из петрушки и базилика

СУПЫ

На две персоны



Буйабес

Филе сибаса, филе дорадо, креветки, мидии, вонголе, картофель.
Отдельно подается соус руй и гренки

2 990 ₽

От Шефа

КЛАССИЧЕСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ,

850 ₽

приготовленный на рыбном бульоне, с каперсами,
фенхелем и анчоусами

Минестроне

490 ₽

на легком овощном бульоне,
с брокколи, белой фасолью,
томатами, сельдереем, савойской
капустой, луком порей и цукини

Легкий куриный суп с домашней пастой

500 ₽

тальялини,
свежим шпинатом
и перепелиным яйцом

Насыщенный грибной суп с белыми лесными грибами,

550 ₽

зеленой кенийской фасолью,
луком порей и итальянской
пастой Фрегола

Томатный суп с беконом и страчателлой

600 ₽

ХЛЕБ

Хлебная корзинка

250 ₽

Фокачини, гриссини пшеничные и ржаные, пане каразау -
традиционный сардинский хлеб

ФОКАЧЧА

Классическая итальянская лепешка с орегано,
розмарином, чесноком и оливковым маслом

С бурратой и розовыми томатами

890 ₽

С пармезаном

на пшеничном тесте
на ржаном тесте

360 ₽
380 ₽

Классическая на пшеничном тесте на ржаном тесте

290 ₽
350 ₽

С горгонзолой

на пшеничном тесте
на ржаном тесте

360 ₽
380 ₽

ПИЦЦА Ø32 см

Маргарита Классическая итальянская пицца с сыром моцарелла, фирменным томатным соусом и орегано	490 ₽	Четыре сезона с артишоками, нежной ветчиной, шампиньонами, болгарским перцем, томатным соусом и сыром моцарелла	790 ₽
Италия с сыром пармезан и моцарелла, базиликом, томатами черри, фирменным томатным соусом и орегано	600 ₽	С куриным филе и шампиньонами, болгарским перцем, моцареллой, творожным сыром, томатным соусом и орегано	750 ₽
С грушей и горгонзолой Изысканное сочетание сыров горгонзола, моцарелла, маскарпоне с медом и свежей грушей	950 ₽	С лососем и сливочным сыром, моцареллой и томатным соусом с орегано	990 ₽
Пять сыров Моцарелла, горгонзола, творожный сыр, пармезан и камамбер на томатном соусе с орегано	850 ₽	С морепродуктами Креветки, кальмары, мидии, тунец, томатный соус и базилик	1 390 ₽
С трюфелем Пицца для гурманов с черным трюфелем и белыми грибами, сыром моцарелла и фета	950 ₽	Неаполитано с анчоусами, каперсами, оливками, сыром пармезан и моцарелла, с фирменным томатным соусом, свежим базиликом и орегано	790 ₽
Пепперони с острыми салями, томатным соусом и сыром моцарелла	690 ₽	С креветками и рукколой со сливочным сыром и моцареллой на хрустящем тесте с томатным соусом и орегано	890 ₽
Александро Пицца с беконом и острыми салями, томатным соусом, сыром моцарелла с пикантным орегано	710 ₽	С камчатским крабом, соусом гуакомоле, рукколой, помидорами черри на основе из томатного соуса и сыра моцарелла	1 150 ₽
Дьяволо Для любителей острого, пицца с салями, перцем чили, орегано и болгарским перцем с фирменным томатным соусом и сыром моцарелла	700 ₽	С осьминогом, каперсами и мини-шпинатом на основе томатного соуса и сыра моцарелла	1 250 ₽
С пармой и шампиньонами, рукколой, сыром моцарелла и пармезан с фирменным томатным соусом и орегано	1 100 ₽	С тунцом, красным луком, сыром моцарелла и орегано	800 ₽
С пармой и вялеными томатами, рукколой в сочетании с томатным соусом, пармезаном и моцареллой	1 150 ₽	Пицца Гиганте Миста с креветками, лососем, салями милано, пармой, шампиньонами, томатами, болгарским перцем, рукколой, сыром моцарелла и томатным соусом	1 990 ₽
Четыре салями салями Милано, парма, ветчина, острая салями, на основе томатного соуса и сыра моцарелла	990 ₽	Закрытая пицца Кальцоне с креветками и белыми грибами, трюфельным соусом, шпинатом, сыром рикотта и орегано	750 ₽
Примавера с трюфельным соусом с куриным филе, сыром горгонзола и моцарелла, вялеными томатами, шпинатом, болгарским перцем	990 ₽		

Любую пиццу мы можем +100 ₽
приготовить на ржаном тесте



РИЗОТТО

**Ризотто с белыми грибами
и трюфельным маслом**

980 ₹

Ризотто с морепродуктами

Кальмары, вонголе, мидии,
томаты черри и пармезан

1 250 ₹

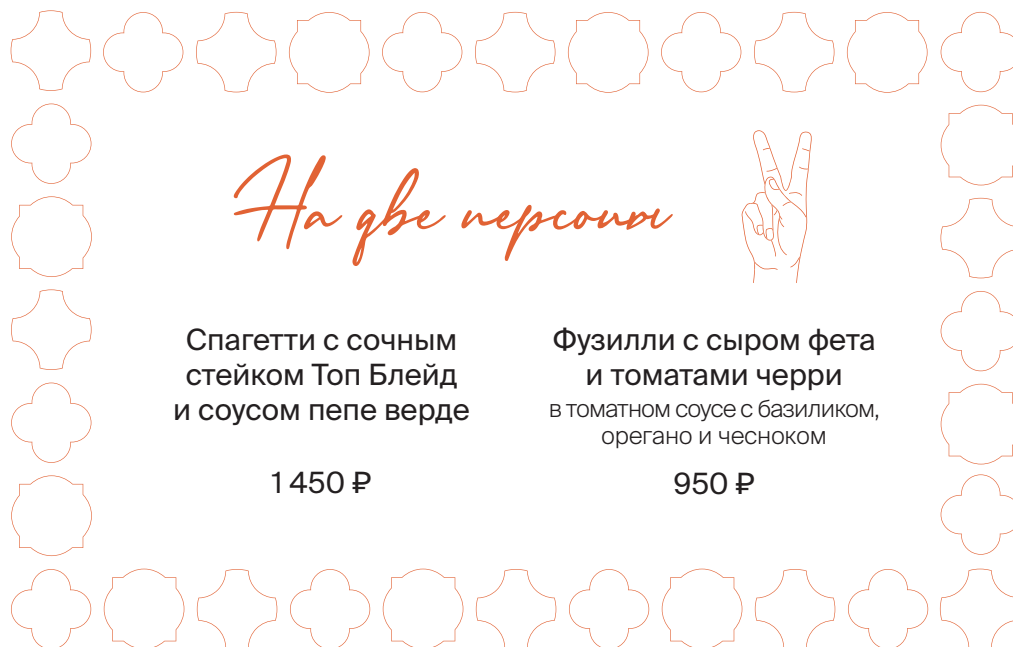
**Ризотто с тигровыми креветками,
зеленой спаржей и пармезаном**

980 ₹

**Ризотто с телячьими щечками,
томленными в соусе демиглас, с сыром пармезан
и рубленным луком сибует**

990 ₹

ПАСТА



Спагетти Карбонара

паста, приготовленная по классическому итальянскому рецепту с яичным желтком, ароматным беконом и сыром пармезан

690 ₹

Спагетти Болоньезе

с густым соусом из говядины, томатов черри и сыром пармезан

690 ₹

Om Mezza

СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

креветки, кальмары, мидии и вонголе в легком соусе «белое вино», со свежими томатами, соусом биск и пикантным чили

1 100 ₹

Спагетти с томатами, моцареллой и базиликом

690 ₹

Каламаретти с тигровыми креветками

в густом томатно-чесночном соусе с базиликом

900 ₹

Om Mezza

КАЛАМАРЕТТИ КАЧО Э ПЕПЕ С ПЕРЦЕМ И СЫРОМ ПЕКОРИНО

690 ₹

Лингвини с кальмарами лолиго, 690 ₽
луком шалот, томатами черри, перцем чили, чесноком
в соусе на основе белого вина

Лингвини с камчатским крабом 1 200 ₽
в соусе из спелых розовых томатов, соуса биск с чесноком,
луком шалот и свежим базиликом

Орекьетте с тигровыми креветками и песто, 800 ₽
томатами черри, луком шалот и чесноком

**Паппарделле с белыми грибами
и трюфельным маслом** 950 ₽
в густом сливочном соусе с луком шалот, чесноком,
пармезаном и петрушкой

Паппарделле с томленным в печи ягненком 1 200 ₽
в томатном соусе с луком шалот, чесноком и сыром пекорино

Ригатони Алла Норма с баклажанами и рикоттой, 600 ₽
в томатном соусе с луком шалот, базиликом и пармезаном

Пенне с сочной говяжьей вырезкой и белыми грибами 1 250 ₽
в томатном соусе с луком шалот, петрушкой, чесноком, базиликом

Om Mera

ТАЛЬОЛИНИ В СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ 800 ₽

Равиоли с томленным в травах ягненком 790 ₽
со свежими томатами, соусом демиглас,
трюфельной пастой и сыром пекорино

Равиоли с рикоттой, шпинатом и пармезаном 750 ₽
в густом томатном соусе с базиликом

Классическая лазанья 800 ₽
с соусами болоньезе и бешамель и сыром пармезан

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

На две персоны



Лопатка ягненка, запеченная в солевом панцире
с печеным картофелем и розмарином.
Подается с соусами арабьятта и демиглас

3 990 ₽

Томленые телячьи щечки с трюфельным картофельным пюре, 990 ₽
соусом демиглас, луком сибулет, печеными томатами черри и зеленым маслом

От Шефа

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С ШАЛФЕЕМ И ВОЗДУШНЫМ 790 ₽
СЛИВОЧНЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ,
томатами черри-фри, жареным белым луком и соусом демиглас

Говяжья вырезка на гриле с запеченым картофелем, 1 990 ₽
жареным шпинатом и мясным соусом демиглас

Говяжья вырезка с соусом пепе верде 1 800 ₽
на основе маринованного зеленого перца горошком, соуса демиглас и сливок

Запеченный цыпленок со слайсами картофеля, 890 ₽
соусом арабьятта на основе свежих томатов, чеснока и базилика

Индейка в хрустящей панировке 850 ₽
Подается со свежими томатами, базиликом и долькой лимона

Чизбургер Grande Osteria с картофелем фри 890 ₽
булочка бриошь, сочная котлета из мраморной говядины Black Angus,
фирменный соус бифтро, мелко рубленый лук, маринованные корнишоны,
сладкие томаты, салат Романо, красный лук и сыр Чеддер

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Тунец medium rare в панировке из итальянских трав с картофельным пюре с соусом путанеска из томатов, оливок каламата, каперсов и базилика	990 ₺
Стейк лосося на гриле с картофельным пюре и брокколи, припущенное в ароматном бульоне и белом вине	970 ₺
Филе дорадо на гриле с горячей пастой из овощей баклажан, лук, чеснок, печеный томат, жареный шпинат и соусом на основе белого вина с каперсами	1 190 ₺
Филе сибаса на гриле с томатным соусом Гуацетто с каперсами, анчоусами и вонголе	1 250 ₺
Морской гребешок на гриле за 100 г	990 ₺

	за 100 г
Сибас / Дорадо	700
Барамунди	700
Пагр	1 500
Вы можете выбрать способ приготовления рыбы	
В СОЛИ / НА ПАРУ / НА ГРИЛЕ / В СОУСЕ АКВА ПАЦЦА / В ЛУКЕ ПОРЕЙ	

Ромаринка устрица (1 шт), запеченная в соусе	600
Вы можете выбрать соус	
СОУС ШАМПАНЬ / СОУС СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНЫЙ / СОУС СЛИВОЧНЫЙ СО ШПИНАТОМ, ПАРМЕЗАНОМ И СУХАРЯМИ	

БЛЮДА НА ХОСПЕРЕ

МЯСО		за 100 г	за 100 г
Филе миньон (от 200 г)	1 100 ₹	Портер хаус (от 800 г)	790 ₹
Рибай (от 300 г)	950 ₹	Томагавк (от 800 г)	1 750 ₹
Клаб стейк (от 500 г)	790 ₹	Каре ягнёнка (от 200 г)	900 ₹
Тибон (от 700 г)	750 ₹		

СТЕЙКИ ИЗ РЫБЫ		за 100 г	МОРЕПРОДУКТЫ	за 100 г
Лосось	1 190 ₹	Креветки королевские	790 ₹	
Тунец	950 ₹	Кальмары	550 ₹	
Сибас	790 ₹	Щупальца осьминога	1 990 ₹	
Дорадо	790 ₹			

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	250 ₹	Запеченая зеленая спаржа со сливочным соусом и корочкой из пармезана	600 ₹
Картофель запеченый с розмарином и морской солью	250 ₹	Овощи на гриле Баклажан, цукини, лук красный, перец болгарский, розовые томаты с тимьяном и петрушкой	450 ₹
Картофель фри с пармезаном и сливочно-трюфельным соусом	390 ₹	Шпинат с чесноком и морской солью	300 ₹
Мини-картофель со сливочным соусом и стружкой пармезана	370 ₹	Жасминовый рис с жареным брокколи	250 ₹

СОУСЫ

Томатный с базиликом	80 ₹	Пепе верде на основе перца Пепе Верде, лука шалот, демиглас из сливок	260 ₹
Арабиата на основе красных томатов, базилика, перца чили, чеснока и морской соли	120 ₹	Сливочный на белом вине	160 ₹
Креветочный айоли	160 ₹	Сливочно-трюфельный на белом вине	210 ₹

ДЕСЕРТЫ

Канноли 470 ₽
Хрустящие трубочки с начинкой из сыра рикотта и маскарпоне с нотками ванили и апельсина с шоколадным соусом

Классический Тирамису 480 ₽

Om Meera

ФИРМЕННЫЙ ТИРАМИСУ 520 ₽
из рикотты и сыра маскарпоне, клубничного соуса и свежих ягод

Медовик из алтайского мёда 500 ₽

Классический чизкейк 550 ₽
со свежими ягодами клубники и голубики

Павлова с клубникой и базиликом 480 ₽
со сливочным кремом на основе маскарпоне.
Подаётся со свежей клубникой
и ягодным соусом из малины, вишни

Меренга с лаймом 450 ₽
Хрустящее безе с начинкой из лимона и мяты, кремом из лайма с лимонным сорбетом

Om Meera

РОМОВАЯ БАБА 690 ₽
СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И МАЛИНОЙ

Шоколадное суфле с ванильным соусом 490 ₽

Воздушный эклер с маком и ванильным кремом 290 ₽

Торт Монтенегро 520 ₽
Шоколадный бисквит на основе темного шоколада, ликера Монтенегро и кофе с начинкой из пьяной вишни и сгущенного молока

Торт Фисташка Апельсин 520 ₽
Муссовый десерт с фисташковым бисквитом, апельсиновым конфи, кремом из рикотты в глазури из белого шоколада и изумрудной фисташки

Бискотти с миндалём и шафраном 450 ₽

Шоколадно-апельсиновые трюфели с лесным орехом 390 ₽
с апельсиновыми цукатами и ликёром куантро

ТАРТЫ

Тарт с голубикой 590 ₹
Легкий песочный тарт с нежным кремом и свежими фруктами и голубикой

Тарт с клубникой 790 ₹
Легкий песочный тарт с нежным кремом и свежими фруктами и клубникой

КОНФЕТЫ

на основе тёмного бельгийского шоколада

Мята-шоколад с начинкой из миндаля и ганашем на основе натуральной мяты	120 ₹	Фисташка с начинкой из ганаша на основе белого бельгийского шоколада и фисташки и обсыпкой из иранской изумрудной фисташки	120 ₹
Джандуйя-малина с начинкой из пасты джандуйя на основе карамелизованного лесного ореха и мармелада из малины и хрустящей обсыпкой из лесного ореха и сублимированной малины.	120 ₹	Карамель-лайм, ганаш Боб Тонка с начинкой из ганаша на основе бобов Тонка, соленой карамели и лайма	120 ₹

МОРОЖЕНОЕ

Пломбир	200 ₹
Сливочная клубника	200 ₹
Сливочный шоколад	200 ₹

СОРБЕТ

Жимолость	250 ₹
Лимон-мята	250 ₹
Малина	250 ₹
Манго-маракуйя	250 ₹

Уважаемые гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта. Все цены указаны с учётом НДС. Меню является рекламной продукцией нашего ресторана. Утверждённое контрольное меню с выходами блюд, описанием и сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию