BULLEIT®
BOURBON
FRONTIER WHISKEY

THE ROASTERY
BY ODESSA

EAT ME. DRINK ME. ROAST ME.

PAGE 3 - ЗАВТРАКИ
PAGE 4 - СТАРТЕРЫ
PAGE 5 - УСТРИЦЫ, ФИЛАДЕЛЬФИЙСКИЕ РОЛЛЫ
PAGE 6 - САЛАТЫ, СУПЫ, РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
PAGE 7 - БЛЮДА НА КОМПАНИЮ, ПАСТА И WOK, ГАРНИРЫ
PAGE 9 - THE ROASTER'S MEAT, БУРГЕРЫ
PAGE 10 - ЧИЗКЕЙКИ, ТОРТЫ
PAGE 11 - ДЕСЕРТЫ
PAGE 12-13 - COFFEE
PAGE 14 - TEA
PAGE 15 - DRINKS
PAGE 17 - COCKTAILS
PAGE 18 - WHISKEY
PAGE 19 - COGNAC, RUM, TEQUILA, GIN
PAGE 20 - VERMOUTH, TINCTURES, LIQUEUR, VODKA & BEER
PAGE 22-23 - CORAVIN
PAGE 24 - WINE BY GLASS
PAGE 25-26 - WINE
PAGE 27 - HOOKAH & CIGARETTES


ЗДОРОВАЯ ЕДА


ОСТРОЕ


ЧЕСНОК


БЫСТРО



НОВИНКА


ТОП

ПОЖАЛУЙСТА, СКАЖИ НАМ, ЕСЛИ У ТЕБЯ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ.

The Roastery (с англ. кофейня, обжарочный цех) — заведение, пропитанное американским духом свободы в современном стиле Loft. Разнообразная мебель, старый потертый пол, леверная «old school» кофемашина и музыка от джаза до хип-хопа — это все The Roastery by Odessa.

Кофе мы обжариваем сами, непосредственно в заведении. Убедиться в этом ты можешь, пройдя в кабинет обжарщика. Мы импортируем зеленые зерна эспрессо-смеси из Италии, где и происходит ее купажирование. Также, кроме основной эспрессо-смеси, мы обжариваем и моносорта, что позволяет нам и нашим гостям открывать мир кофе каждый раз по-новому.

В нашем заведении ты можешь попробовать как итальянский эспрессо, так и моносорт Арабики, заваренный любым способом приготовления. Выбирая кофеварку, мы остановились на Леверной кофемашине, ведь это не только винтажный колорит, но и следование кофейным традициям Италии.

Техника приготовления эспрессо при помощи левера имеет ряд преимуществ. Например, возможность предварительного заваривания кофейного пирога, что позволяет более «мягко» вываривать эспрессо. Другая особенность конструкции рычага-левера позволяет давлению во время начала экстракции (очень высокому, до 14 бар) вываривать самые вкусные ароматические соединения. К концу процесса давление плавно снижается, оставляя в кофейнои гуще избыточный кофеин и излишнюю горечь. И, возможно, самый главный плюс леверной кофемашины — это работа бариста, 100% «hand made» и харизма в каждой чашке.
Искренне надеемся, что наш стиль обжарки и напитки на основе кофе оставят приятное послевкусие от посещения заведения.

Каждый день The Roastery перевоплощается из кофейни с ароматами свежемолотого кофе в гастробар для ужина с шумной компанией друзей, pre-party и яркими вечеринками. В меню представлены фирменные бургеры от шеф-повара, стейки из американской и украинской говядины, а также авторская барная карта.

The Roastery
Eat Me. Drink Me. Roast Me



ЗАВТРАКИ



ГОТОВИМ ДО 16:00

БЕНЕДИКТ ..... **157 ₴**

Тост из хлеба бриош, слабосоленый лосось, припущенный в оливковом масле рубленный шпинат, авокадо, яйцо пашот, соус-мусс из сыра фета, соус голландез / 230 г

ХАШБРАУН ..... **117 ₴**

Картофельный хашбраун на пармезановом соусе. Подается с томатно-базиликовой сальсой на авокадо с картофелем пай / 200 г

ОБЖАРЩИК РЕКОМЕНДУЕТ ДОБАВИТЬ: *Креветка тигровая / 1 шт.* ..... **25 ₴**

Яйцо куриное/перепелиное / 1 шт. ..... **10 ₴**

Слабосоленый лосось / 50 г ..... **60 ₴**

ЗЛАКОВАЯ КАША ..... **95 ₴**

На воде или молоке/ кокосовом молоке, карамелезированый банан, киви, груша / 350 г

ПАНКЕЙКИ С ЛОСОСЕМ ..... **165 ₴**

Американские шпинатные блины, слабосоленый лосось, шпинат, сырный соус / 300 г

ПАНКЕЙКИ СИННАБОН ..... **131 ₴**

Американские блины с крем-соусом синнабон, грецким орехом, миндальными хлопьями, бананом и шариком мороженого / 300 г



БОУЛ ..... **167 ₴**

Филе индейки гриль, бобы эдамаме, чечевица красная, манго, томаты черри, листья мангольд, киноа с кунжутной пастой и соевым соусом. Подается с дрессингом из трех цитрусов / 250 г

СЛАДКИЕ СЫРНИКИ ..... **95 ₴**

Приготовленые из печного домашнего творога. Подаются на подушке из сметаны и гранолы / 200/50 г

ОБЖАРЩИК РЕКОМЕНДУЕТ ДОБАВИТЬ: *мед / джем / сгущенку / 50 г* ..... **20 ₴**

СКРЕМБЛ С КРЕВЕТКОЙ ..... **165 ₴**

Скрембл из трех яиц с тигровыми креветками и авокадо / 220 г

ЗАВТРАК ОБЖАРЩИКА ..... **135 ₴**

С говяжьей котлетой, глазунья из 3-х яиц, бекон, обжаренная стручковая фасоль с чесноком и соевым соусом, тост из белого хлеба / 300 г

СЭНДВИЧ С РОСТБИФОМ ..... **154 ₴**

Подовый хлеб, ростбиф, соленый огурец, сыр чеддер, ромен, горчичный соус. Подается с картофелем фри / 220 г

ТОСТ С АВОКАДО ..... **169 ₴**

Подовый хлеб, паста из авокадо, рваная моцарелла, бобы эдамаме, томаты черри, руккола, соус чимичурри / 220 г

СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ ..... **129 ₴**

Подовый хлеб, куриное филе гриль, бекон, ромен, огурец соленый, соус цезарь, сыр чеддер. Подается с картофелем фри / 220 г

ДОБАВКИ

БЕКОН *50 г* ..... **35 ₴**

КОТЛЕТА КУРИНАЯ/ФИРМЕННАЯ *110/250 г* ..... **65/125 ₴**

СЫР ЧЕДДЕР *50 г* ..... **35 ₴**

ТОМАТЫ *50 г* ..... **15 ₴**

ЛОСОСЬ МАЛОСОЛЬНЫЙ *50 г* ..... **60 ₴**

КРЕВЕТКА ТИГРОВАЯ *1 шт.* ..... **25 ₴**

ЯЙЦО КУРИНОЕ/ПЕРЕПЕЛИНОЕ *1 шт.* ..... **10 ₴**

ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ *50 г* ..... **15 ₴**

КУРИНОЕ ФИЛЕ *50 г* ..... **35 ₴**

СОУСЫ

ПЕРЕЧНЫЙ / БЛЮ ЧИЗ / СЛАДКИЙ-ЧИЛИ / БУРБОН /
ДЕМИГЛАС / ГРИБНОЙ / АМЕРИКАНСКИЙ / БАРБЕКЮ */ 50 г* ..... **35 ₴**



СТАРТЕРЫ



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ ..... **141 ₴**
Рубленная говядина сухого вызревания с оливковым маслом и крымским луком.
Подается с французкой горчицей, желтком перепелиного яйца, тостами и корнишонами. / 100/50/20 г

ГУАКАМОЛЕ ..... **165 ₴**
Гуакамоле из авокадо, фасоль, томатная сальса, кинза, йогурт. Подается с кукурузными начос / 250 г

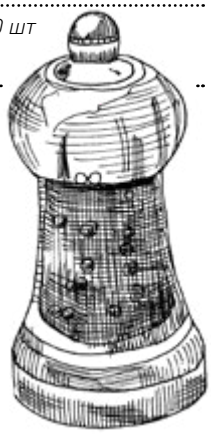
МИКС СЫРОВ ..... **245 ₴**
Ассорти сыров: Бри, Дорблю, Пармезан, Моцарелла. Подается с медом,
виноградом, орехами и медовыми сотами / 200/100 г

МОЦАРЕЛЛА ФРИ ..... **135 ₴**
Панированный сыр моцарелла, зажаренный до хрустящей корочки. Подается с ягодным соусом / 150/50 г

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ..... **265 ₴**
Хвосты тигровых креветок обжаренные в соево-чесночном соусе. Подаются с двумя соусами / 10 шт

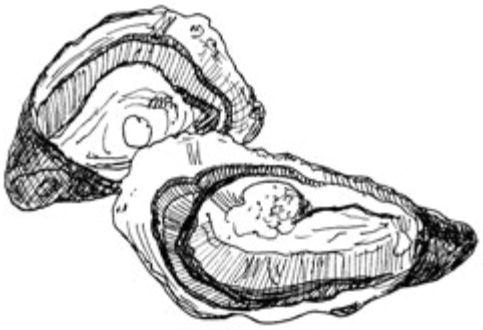
СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ ..... **270 ₴**
Мелко рубленное филе семги, гребешок, тигровая креветка, авокадо, мусс из печённого перца,
томатная сальса, лук, лайм. Подается с хлебцами / 200 г





УСТРИЦЫ

HAPPY HOURS: С 12:00 ДО 16:00 ПРИ ЗАКАЗЕ ОТ 3 ШТ
ЦЕНА ЗА УСТРИЦУ **29 ₴**/ ШТ

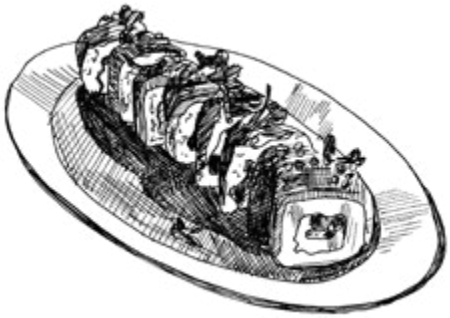


ОДИССЕЙ №2 ..... **49 ₴**
Устрица относится к семейству «Финнов»,
выращивание которой соблюдает все традиции.
Солёная, нежная, плотная. / 1 шт.

ИРЛАНДСКАЯ ДИКАРКА №2 ..... **49 ₴**
Типичный представитель моллюсков с мягким,
плотным, и немного хрустящим мясом. / 1 шт.

УСТРИЦЫ ЗАПЕЧЕНЫЕ НА ВЫБОР ..... **75 ₴**
В сливочно-сырном соусе/ 1 шт.
Запеченная с пармезаном, луизианским соусом и беконом/ 1 шт.

ФИЛАДЕЛЬФИЙСКИЕ РОЛЛЫ



ЧЕРНЫЙ ДРАКОН ..... **235 ₴**
Сыр Филадельфия, огурец, угорь, икра Тобико, авокадо, соус Унаги, кунжут / 280 г

ФИРМЕННЫЙ РОЛЛ ROASTERY ..... **255 ₴**
Тунец, огурец, филадельфия, маринованная тыква, соус спайси, соус унаги, соус шрирача.
Посыпается темпурой, зеленым луком, фурикакэ / 280 г

ФИЛАДЕЛЬФИЯ ..... **247 ₴**
Сыр Филадельфия, креветка тигровая, японский майонез, икра Тобико, авокадо, огурец, филе лосося / 300 г

ФИЛАДЕЛЬФИЯ КЛАССИКА ..... **184 ₴**
Сыр Филадельфия, филе лосося / 300 г

КАЛИФОРНИЯ ..... **154 ₴**
Снежный краб, японский майонез, огурец, авокадо / 250 г

ВУЛКАН ..... **227 ₴**
Филе лосося, икра Тобико, соус спайси, огурец, авокадо, сыр Филадельфия, гребешок / 280 г

ОКИНАВА ..... **219 ₴**
Сыр Филадельфия, креветка тигровая, икра Тобико, огурец, филе лосося, японский майонез / 280 г

ГОРЯЧИЙ РОЛЛ БАНЗАЙ ..... **265 ₴**
Филе лосося, угорь, сыр Филадельфия, икра Тобико, авокадо, огурец / 280 г

ТУНА РОЛЛ ..... **225 ₴**
Тунец, угорь, сыр Филадельфия, авокадо, стружка тунца / 280 г

ЗЕЛЁНЫЙ ДРАКОН ..... **245 ₴**
Угорь, омлет тамаго, икра тобико, сыр Филадельфия, авокадо, соус унаги, кунжут / 280 г

САЛАТЫ



САЛАТ С ЛОСОСЕМ ..... **255 ₴**
Микс салатных листьев с рукколой, лосось гриль в соусе терияки, авокадо, томаты черри, бобы эдамаме, огурец, редис. Заправляется оливковым маслом / 250 г

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ ..... **237 ₴**
Обжаренные в соево-чесночном соусе тигровые креветки, руккола, микс салатных листьев, авокадо, томаты черри, сыр филадельфия, соус песто / 250 г

ЦЕЗАРЬ КЛАССИЧЕСКИЙ ..... **125 ₴**
Листья ромена, крутоны, сыр Пармезан, перепелиное яйцо, соус Цезарь / 200 г

ОБЖАРЩИК РЕКОМЕНДУЕТ ДОБАВИТЬ:
Куриное филе гриль / 50 г ..... **35 ₴**
Рулетики из лосося / 100 г ..... **80 ₴**
Креветка тигровая / 1 шт. ..... **25 ₴**

САЛАТ BEEF ..... **199 ₴**
Микс салатных листьев, томаты черри, каперсы, ростбиф, лук салатный, медово-горчичный соус / 250 г

ГРЕЧЕСКИЙ ..... **135 ₴**
Свежие томаты, огурец, сладкий перец, красный лук, маринованные оливки и сыр фета / 220 г

САЛАТ С АВОКАДО ..... **157 ₴**
Авокадо, бобы эдамаме, кабачек гриль, грибы шиитаке, шпинат, машсалат. Заправляется соусом терияки с добавлением лимона и оливкового масла / 220 г



СУПЫ

МЕСТЬ ЖЕНЫ ОБЖАРЩИКА ..... **129 ₴**
Острый томатный суп с телятиной, шампиньонами, морковью, перцем чили и домашней лапшой / 250 г

КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ ..... **105 ₴**
Крем-суп из шампиньонов и белых грибов. Подается с палочками гриссини / 250 г

ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ ..... **195 ₴**
Острый суп с том-ям пастой, грибы шиитаке и шампиньоны, томаты черри, кокосовое молоко, лосось, гребешок, кальмар, осьминог, креветка тигровая / 250 г

СУП КУРИНЫЙ ..... **75 ₴**
Куриный бульон с морковью и луком, мясом цыпленка, домашней лапшой и зеленью / 250 г

ХЛЕБ

ГРЕЧАНЫЙ БАГЕТ / 2 шт / **5 ₴**
ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ / 2 шт / **5 ₴**
ГРИССИНИ / 4 шт / **12 ₴**
КРУТОНЫ С ЧЕСНОКОМ / 25 г / **15 ₴**
АССОРТИ / 150 г / **25 ₴**

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ..... **369 ₴**
Филе лосося запеченное под корочкой из сыра пармезан, зеленый горошек в соусе песто. Подается с соусом пармезан / 300 г

ФИЛЕ ДОРАДО ..... **287 ₴**
Гриллованное в хоспере филе дорадо. Подается на сливочно-устричном соусе с припущенным шпинатом и сырно-картофельными шариками / 350 г

СКОВОРОДА МОРЕПРОДУКТОВ ..... **355 ₴**
Микс морепродуктов: осьминог, гребешок, кальмар, креветка тигровая, мидии. Тушеные в сливочно-сырном соусе. Подается с тостами из белого багета / 350 г

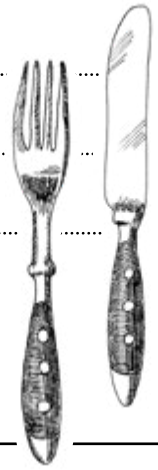


ЧЕРНОМОРСКИЕ БЫЧКИ ..... **77 ₴**
Черноморские бычки в хрустящей кукурузной панировке с соусом фиджи / 100 г

ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ ..... **175 ₴**
В сливочно-соевом соусе с чесноком и кинзой. Подаются с тёмным багетом / 500 г

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

НА ДАННУЮ КАТЕГОРИЮ БЛЮД СКИДКА НЕ РАСПОСТРАНЯЕТСЯ



ФИЛАДЕЛЬФИЙСКИЙ СЕТ ..... **750 ₴**
Сет роллов: Филадельфийский, Черный дракон, Фирменный ролл Roastery, Окинава / 1080 г

КАЛИФОРНИЙСКИЙ СЕТ ..... **750 ₴**
Сет роллов: Калифорния, Банзай, Вулкан, Филадельфия / 1090 г

ХОСПЕР СЕТ ..... **899 ₴**
Стейк "Bone-in Ribeye", dry 14 (Ukraine); Стейк "Filet mignon", wet (Ukraine); 1/2 фермерского цыплёнка; печеные овощи, соусы / 1000 г

ПАСТА И WOK

МЫ ГОТОВИМ ПАСТУ САМИ И ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ

ПЕНЕ С ЛОСОСЕМ ..... **207 ₴**
Паста в сливочном соусе, филе лосося, брокколи. Посыпается пармезаном с лимонным перцем / 300 г

ДОМАШНЯЯ ФЕТТУЧИННЕ С ГРИБАМИ ..... **155 ₴**
Паста с грибным песто и пармезаном. С ароматом трюфеля / 300 г

КАРБОНАРА ..... **155 ₴**
Паста с копченым подчеревком в сливочном соусе с перепелиным желтком. Посыпается сыром пармезан / 300 г

РАМЕН С КУРИЦЕЙ ..... **125 ₴**
Яичная лапша с куриным филе, овощами, чили, грецким орехом и зеленым луком / 300 г

ФУНЧОЗА С КРЕВЕТКАМИ ..... **187 ₴**
Стеклянная лапша с тигровыми креветками, овощами, бобами эдамаме, арахисом, чили и кинзой. Посыпается кунжутом / 300 г

СОБА С ГОВЯДИНОЙ ..... **155 ₴**
Гречневая лапша с филе говядины, овощами, чили, стручковой фасолью. Посыпается кунжутом / 300 г



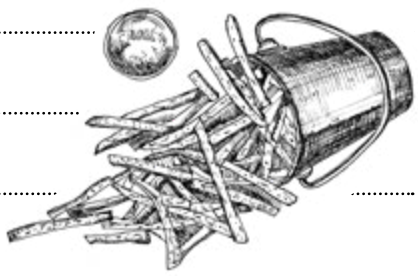
ОБЖАРЩИК РЕКОМЕНДУЕТ ДОБАВИТЬ: *Куриное филе / 50 г* **35 ₴** *Креветки / 1 шт* **25 ₴** *Бекон / 50 г* **35 ₴** *Тертый Пармезан / 25 г* **35 ₴**



ГАРНИРЫ

ОВОЩНАЯ СКОВОРОДА ..... **125 ₴**
Сладкий перец, фасоль стручковая, томаты черри, шампиньоны, лук репчатый, кабачок, морковь бейби. Обжаренные овощи в соусе терияки / 250 г

СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ ..... **115 ₴**
Цветная капуста на гриле с кунжутным соусом / 200 г



КАРТОФЕЛЬ ФРИ ..... **45 ₴**
Подается с кетчупом / 150/50 г

СПАРЖА ..... **187 ₴**
Спаржа обжаренная в хоспере, вяленные томаты, кукуруза гриль и сырный соус / 250 г

РИС ПО-ТАЙСКИ ..... **95 ₴**
Рис, яйцо, стручковая фасоль, кукуруза, красный лук, сладкий перец, перец чили, чеснок, кинза. Посыпается кунжутом / 200 г



БЫТЬ ГУРМАНОМ ЕЩЕ ПРОЩЕ

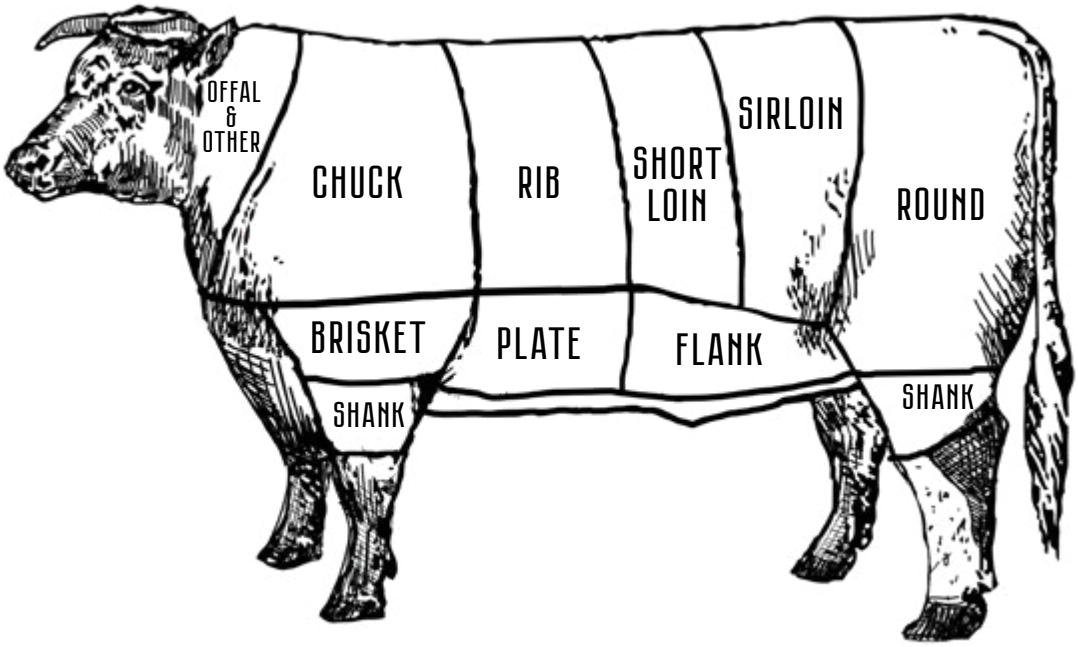
ТЕПЕРЬ ТЫ МОЖЕШЬ ПОБАЛОВАТЬ СЕБЯ И БЛИЗКИХ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ, УДИВИВ ИХ КАЧЕСТВЕННЫМ, ВЫДЕРЖАННЫМ СТЕЙКОМ. ВЫБРАННОЕ МЯСО МЫ БЕРЕЖНО ЗАВАКУУМИРУЕМ, ЧТОБЫ МАКСИМАЛЬНО СОХРАНИТЬ ЕГО СВЕЖЕСТЬ И ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА. BON APPÉTIT!

WET AGED / ВЛАЖНОЕ СОЗРЕВАНИЕ

ПРОИСХОДИТ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ, БЛИЗКОЙ К 1-2С, В РЕЗУЛЬТАТЕ ЧЕГО МЯСО ТЕРЯЕТ МЕНЬШЕ ВЛАГИ. СТЕЙК, ВЫДЕРЖАННЫЙ ТАКИМ ОБРАЗОМ, ВЫХОДИТ СОЧНЫМ, НЕЖНЫМ И С УТОНЧЕННЫМ ВКУСОМ.

DRY AGED / СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ

ПРОИСХОДИТ В ОТКРЫТОМ ВИДЕ С ДОСТУПОМ К КИСЛОРОДУ. ОСНОВНОЙ ЦЕЛЬЮ СУХОЙ ВЫДЕРЖКИ ГОВЯДИНЫ ЯВЛЯЕТСЯ УВЕЛИЧЕНИЕ КОНЦЕНТРАЦИИ И УСИЛЕНИЕ «ПЕРВОБЫТНОГО» ВКУСА МЯСА.



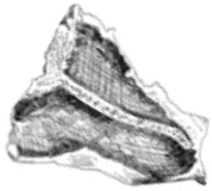
СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

MEDIUM RARE — мясо этой прожарки можно назвать «полусырым», однако в таком стейке уже гораздо меньше крови и появляется розовый сок. Температура внутри мяса при подаче составляет 55°С. Эта прожарка используется чаще своих предшественников и находится в спросе у любителей сочного мяса.

MEDIUM — в разрезе подобный стейк даст немного светло-розового сока, а само мясо будет бледно-розовым, лишенным всяких признаков крови. Стейк средней прожарки, как и предыдущий, считается эталонным многими кулинарами, а какой выбрать для себя – вопрос вкуса и предпочтений.

MEDIUM WELL — стейк такой степени приготовления можно ещё назвать «почти прожаренный», мясо на срезе более серо-коричневое, а сок при нажатии уже прозрачный. Температура внутри стейка при такой прожарке составляет 65°С.





THE ROASTER'S MEAT



МЫ ЗНАЕМ, КАК ТЫ ЛЮБИШЬ МЯСО, ПОЭТОМУ ГОТОВИМ СТЕЙКИ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОГО КАЧЕСТВА РАЗНООБРАЗНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.
У НАС ПРЕДСТАВЛЕНЫ КАК ВЛАЖНОЕ, ТАК И СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ, ВО ВРЕМЯ КОТОРЫХ МЯСНЫЕ ФЕРМЕНТЫ АКТИВИЗИРУЮТ ХИМИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ,
РАЗРУШАЮЩИЕ МЫШЕЧНЫЕ ВОЛОКНА И ДЕЛАЮЩИЕ СТЕЙКИ БОЛЕЕ МЯГКИМИ И БОГАТЫМИ НА ВКУС.

СТЕЙК «BONE-IN RIBEYE», DRY 14 (UKRAINE) ..... **175 ₴**
Стейк из рёберной части бычка, находящийся на пересечении четырёх мышц. Сочный и ароматный, наиболее популярный среди любителей мяса. Сухое вызревание 14 дней. / ***Цена указана за 100 г сырого веса***

СТЕЙК "NEW YORK", WET (USA USDA CHOICE) ..... **201 ₴**
Стриплойн (англ - strip-loin, филейная полоса) вырезают из спинной части туши. Характерная особенность - слой жира на внешней части отруба. Название "New York" стейк получил от города, в котором был подан впервые. Влажное вызревание ***На данное блюдо скидка не распространяется*** */* ***Цена указана за 100 г сырого веса***

СТЕЙК «FILET MIGNON», WET (UKRAINE) ..... **299 ₴**
Стейк из самой нежной части туши, обладает утонченным ароматом и удивительной мягкостью. Влажное вызревание / ***Цена указана за 250 г сырого веса***

ЧИЛИ КОН КАРНЕ ..... **217 ₴**
Пикантный говяжий фарш с беконом, кукурузой, перцем и синим луком. Заправляется соусом демиглас и хлопьями чили. Подается с картофелем фри в соусе чеддер / 350 г

РЁБРА BBQ ..... **269 ₴**
Свиные ребра су-вид в тайском маринаде запеченые в Хоспере, мангово-мятный тартар с чили. Подаются с кукурузой гриль и томатами черри / 350/100/150/50 г

ЦЫПЛЕНОК ..... **155 ₴**
Половина цыпленка по-фермерски с печеным картофелем и кисло-сладким соусом / 1 шт / 150/50 г

МОЗГОВАЯ КОСТОЧКА ..... **75 ₴**
Запечённая говяжья косточка с прованскими травами. Подается с джемом и тостами из белого багета / 1 шт.

СОУСЫ К МЯСУ

ПЕРЕЧНЫЙ / ДЕМИГЛАС / ГРИБНОЙ / БУРБОН / *50 г /* **35 ₴**



БУРГЕРЫ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУРГЕРОВ МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ ТОЛЬКО УКРАИНСКОЕ МЯСО, СВЕЖИЕ ОВОЩИ, СОУСЫ И БУЛОЧКИ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА, А КОТЛЕТЫ ЗАПЕКАЕМ В ХОСПЕРЕ!

THE ROASTERY ..... **175 ₴**
Фирменный бургер с котлетой из говядины сухого вызревания, сыром Чеддер и авторским соусом / 300 г

THE F*CKIN BURGER ..... **149 ₴**
Бургер с рубленой говядиной, твёрдым сыром, солёным огурцом, соусом из лесных грибов и муссом из феты / 280 г

THE BABY TRIO ..... **155 ₴**
*Найди свой любимый бургер: мини Roastery, мини Mamma mia, мини F*cken / 280 г*

THE MAMMA MIA ..... **125 ₴**
Бургер с куриной котлетой, муссом из сыра фета, сыром моцарелла, томатами, рукколой и соусом песто / 250 г

БУРГЕР BEYOND MEAT ..... **169 ₴**
Бургер с растительной котлетой, листьями айсберга, соленым огурцом и перечным соусом на основе кокосового молока / 220 г

ДОБАВЬ К СВОЕМУ БУРГЕРУ:

БЕКОН / *50 г /* **35 ₴**
СЫР ЧЕДДЕР / *50 г /* **35 ₴**
ВЯЛЕНЫЕ ТОМАТЫ / *25 г /* **30 ₴**
ЛУК КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ / *25 г /* **15 ₴**
СОЛЕНЫЙ ОГУРЕЦ / *50 г /* **15 ₴**
ТОМАТЫ / *50 г /* **15 ₴**

ОБЖАРЩИК РЕКОМЕНДУЕТ НА ГАРНИР: *Картофель фри с кетчупом / 150/50 г* ..... **45 ₴**
Коул слоу / 100 г ..... **35 ₴**

ЧИЗКЕЙКИ



ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ ..... **147 ₴**
Запечённый из сыра Филадельфия и сливочного крема на песочной основе / 170 г

ЧИЗКЕЙК ФИСТАШКОВЫЙ ..... **140 ₴**
Запечённый из сыра Филадельфия с добавлением фисташек и белого шоколада на песочной основе / 170 г

ЧИЗКЕЙК МАНГО В СТАКАНЕ ..... **135 ₴**
Песочная основа , крем на основе сыра Филадельфия, манговое пюре, свежие кусочки манго / 170 г



ТОРТЫ

НАПОЛЕОН КЛАССИЧЕСКИЙ ..... **85 ₴**
Традиционное сочетание тончайших коржей из скороспелого слоёного теста с нежным заварным кремом / 180 г

МЕДОВО-СМЕТАННЫЙ ТОРТ ..... **90 ₴**
Традиционное сочетание тончайших коржей из скороспелого слоёного теста с нежным заварным кремом / 170 г

КОКОСОВЫЙ ТОРТ ..... **117 ₴**
Шоколадный бисквит с солёной карамелью, кокосовым муссом, шоколадным ганашом и кокосовыми чипсами/ 160 г

ДЕСЕРТЫ

БРАУНИ ..... **105 ₴**
Шоколадный брауни с добавлением орехов, подается с шариком мороженного / 180 г

ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ ..... **147 ₴**
Шоколадный бисквит с нутеллой, орехи в соленой карамели , шоколадный взбитый ганаш, швейцарская меренга / 160 г

ПУДИНГ ШОКОЛАД-БАНАН ..... **145 ₴**
Шоколадный веганский брауни, шоколадно-банановый мусс, фундук / 150 г

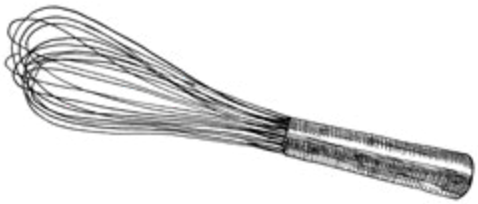


КЕКС МОРКОВНЫЙ ..... **45 ₴**
Безглютеновая мука, растительное масло, яйца, кокосовое масло, морковь / 100 г

КЕКС ЛИМОННЫЙ ..... **45 ₴**
Масло, яйца, пшеничная мука, лимонный фреш, цедра лимона, сахар, клюква / 100 г

ПУДИНГ ЧИА ..... **135 ₴**
Кокосовое молоко, семена чиа, пюре манго-маракуйя / 170 г





ДЕСЕРТ ДНЯ!

НАШИ КОНДИТЕРЫ НЕ ПЕРЕСТАЮТ РАДОВАТЬ СЕЗОННЫМИ ДЕСЕРТАМИ.
УЗНАЙ У СВОЕГО ОФИЦИАНТА ПРО ДЕСЕРТЫ ДНЯ И НЕ ПРОПУСКАЙ СЛАДКИЕ НОВИНКИ!

ЕСЛИ У ТЕБЯ СЕГОДНЯ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ - СКАЖИ НАМ! НЕ СТЕСНЯЙСЯ!

COFFEE



КОФЕ В ЗЕРНЕ

ТЕПЕРЬ У ТЕБЯ ЕСТЬ ОТЛИЧНАЯ ВОЗМОЖНОСТЬ НАСЛАЖДАТЬСЯ АРОМАТОМ И ВКУСОМ КОФЕ НЕ ТОЛЬКО В THE ROASTERY, НО И ДОМА.
НА НАШИХ ПОЛКАХ ТЫ НАЙДЁШЬ ТОЛЬКО ЗЕРНО СВЕЖЕЙ ОБЖАРКИ И ДЕСЯТКИ МОНОСОРТОВ ИЗ ВСЕХ УГОЛКОВ ПЛАНЕТЫ.
КАКОЙ ВЫБЕРЕШЬ ТЫ?

Кофе в зерне / *100/250/1000 г* ..... **70/150/390 ₴**



МИРОВАЯ КОФЕЙНАЯ КЛАССИКА

ПОПРОБУЙ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МОЛОКЕ

		Эспрессо-смесь Roastery	*Моносорт Specialty*
Эспрессо	*25-30 ml*	**25 ₴**	**35 ₴**
Доппио	*50-60 ml*	**45 ₴**	**55 ₴**
Американо	*150 ml*	**45 ₴**	**55 ₴**
Латте	*280 ml*	**49 ₴**	**59 ₴**
Капучино	*190 ml*	**40 ₴**	**50 ₴**
Флэт уайт	*190 ml*	**49 ₴**	**59 ₴**
Капучино Крим	*190 ml*	**59 ₴**	**69 ₴**

ГОРЯЧИЕ КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ



Апельсиновый раф	*280 ml*	**75 ₴**
Ванильный раф	*280 ml*	**75 ₴**
Лавандовый раф	*280 ml*	**75 ₴**
Кедровый капучино	*190 ml*	**65 ₴**

ХОЛОДНЫЕ КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Миндальный Ростери ..... *240 ml* **75 ₴**
Кофейный лед, миндальное молоко, карамельный соус

Кокосовый Фраппучино ..... *250 ml* **75 ₴**
Эспрессо, кокосовое молоко, кокосовое пюре

Эспрессо - тоник ..... *250 ml* **75 ₴**
Эспрессо, тоник, цитрусы



АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СПОСОБЫ ЗАВАРИВАНИЯ КОФЕ

Харио V-60 ..... *250 ml* **65 ₴**
Один из способов заваривания, который не изменяет естественный вкус кофе. Напиток, приготовленный таким способом, получается прозрачным, без осадка, с тонким вкусом и умеренной крепостью.

Кемекс ..... *300|500 ml* **75/95 ₴**
Приготовление кофе с помощью кемекса позволяет получить напиток с особенно нежным вкусом, глубоким ароматом и умеренной крепостью.

Аэропресс ..... *200 ml* **55 ₴**
Самый современный способ заваривания, позволяет по новому взглянуть на всеми любимый вкус кофе.

Фильтр Кофе ..... *250 ml* **45 ₴**
Традиционный американский способ заваривания кофе с помощью фильтр кофемашины



ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

		Молоко безлактозное 3,2%	Молоко Миндальное / Кокосовое
Какао классический	*340 ml*	**60 ₴**	**70 ₴**
Какао с маршмеллоу	*340 ml*	**65 ₴**	**75 ₴**



SUPERFOOD DRINKS

		Молоко безлактозное 3,2%	Молоко Миндальное / Кокосовое
Кэроб Какао	*340 ml*	**69** ₴	**79** ₴
Матча Латте	*280 ml*	**85** ₴	**95** ₴
Айс Матча	*250 ml*	**85** ₴	**95** ₴
Матча Оранж	*290 ml*	**95** ₴	
Матча Аффогато	*200 ml*	**95** ₴	



TEA

Ассам ..... *600 ml* **55** ₴
Классический черный чай

Эрл грей ..... *600 ml* **55** ₴
Черный чай с содержанием масла бергамота

Сенча ..... *600 ml* **55** ₴
Классический зеленый чай

Зеленый с жасмином ..... *600 ml* **55** ₴
Классический зеленый чай с лепестками жасмина

Меллоу ..... *600 ml* **55** ₴
Травяная смесь с преобладающей ноткой ромашки

Молочный Улун ..... *600 ml* **65** ₴
Улун с волшебным молочным ароматом и легким карамельным послевкусием

ФИРМЕННЫЕ ЧАИ

Ягодный с каскарой ..... *600 ml* **97** ₴
Плоды кофейного дерева, ягодный и вишнёвый кордиалы, апельсин

Облепиховый ..... *600 ml* **89** ₴
Облепиховый соус, лимон, апельсин, имбирный сауэр, черный чай

Цитрусовый ..... *600 ml* **89** ₴
Цитрусовый кордиал, апельсиновый сок, апельсин, лайм, мята, чай с бергамотом



DRINKS



ЛИМОНАДЫ

Маракуйя-личи	*350 ml*	**95 ₴**
Малина-лемонграсс	*350 ml*	**79 ₴**
Огуречный с базиликом	*350 ml*	**79 ₴**
Цитрусовый	*350 ml*	**79 ₴**

СМУЗИ

Авокадо-ананас	*320 ml*	**89 ₴**

Авокадо, банан, ананас, сироп лемонграсс, сок яблока



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



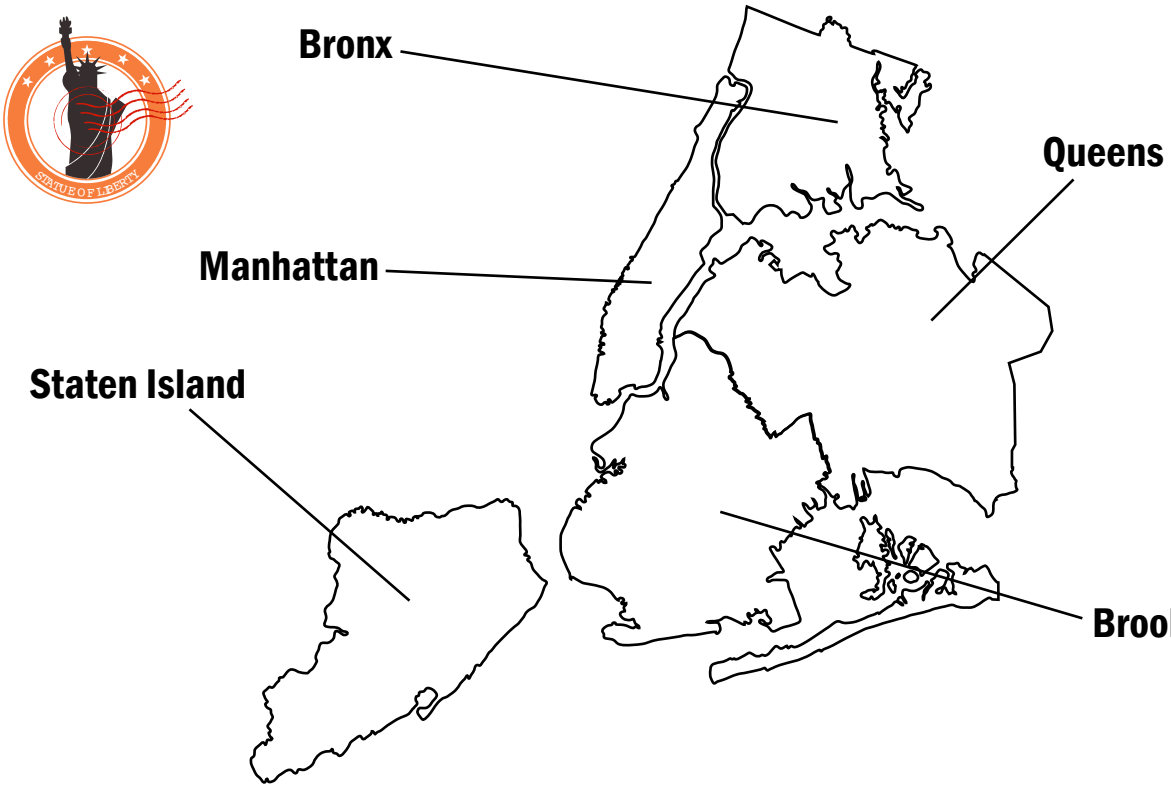
Coca-Cola/Zero/Sprite/Fanta	*250 ml*	**35 ₴**
Schweppes Indian Tonic	*250 ml*	**35 ₴**
BonAqua газ/без газа	*330 ml*	**35 ₴**
Сок Rich в ассортименте	*250 ml*	**35 ₴**
Borjomi	*200 ml*	**55 ₴**
Perrie	*250 ml*	**79 ₴**
Evian	*250 ml*	**75 ₴**
Red Bull	*330 ml*	**65 ₴**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Ананас	*250/450 ml*	**160/249 ₴**
Гранат	*250/450 ml*	**220/349 ₴**
Апельсин	*250/450 ml*	**89/139 ₴**
Грейпфрут	*250/450 ml*	**95/145 ₴**
Лимон	*50 ml*	**29 ₴**
Яблоко	*250/450 ml*	**57/80 ₴**
Морковь	*250/450 ml*	**57/80 ₴**
Сельдерей	*50 ml*	**29 ₴**

U.S.A.


Mai Tai
Knickerbrocker
New York Sour
Clover Club
Mint Julep
Old Fashioned
Golden Dream
Alabama Slammer
Chimayó
Zombie


Bronx
Queens
Manhattan
Staten Island
Brooklyn

NEW YORK

AMERICAN COCKTAILS

Zombie ..... *140 ml* **170 ₴**
Spiced Gold Rum, Dark Rum, Abricot liquor, Passionfruit syrup, Fresh lime juice, Pineapple juice, Angostura bitter

Mai Tai ..... *110 ml* **170 ₴**
Spiced Black Rum, Amaretto, Dry Curacao liquor, Fresh lime juice, Angostura bitter

Mint Julep ..... *90 ml* **190 ₴**
Bourbon, Mint leaves, Nut syrup, Angostura bitter

New York Sour ..... *110 ml* **150 ₴**
Bourbon, Red Wine, Fresh lemon juice, Simple syrup, Easy Foam

Alabama Slammer ..... *110 ml* **170 ₴**
Gin, Sloe Gin, Amaretto liquor, Peach liquor, Orange liquor, Citrus cordial, Fresh lime juice, Angostura bitter, Easy Foam

Knickerbocker ..... *140 ml* **150 ₴**
White Rum, Dry Curacao liquor, Raspberry cordial, Fresh lime juice, Angostura bitter.

Old Fashioned ..... *80 ml* **170 ₴**
Bourbon, Brown sugar syrup, Angostura bitter

Clover Club ..... *110 ml* **150 ₴**
London Dry Gin, Red Vermouth, Raspberry cordial, Fresh lime juice, Easy Foam

Golden Dream ..... *110 ml* **150 ₴**
Vanilla liquor, Orange liquor, Citrus Cordial, Sour Cream

Chimayó ..... *180 ml* **190 ₴**
Tequila Reposado,Mure liquor, Pear cider, Berries



NEW YORK SPECIAL COCKTAILS

Manhattan ..... *100 ml* **170 ₴**
Bourbon, Red Vermouth, Angostura bitter

Brooklyn ..... *80 ml* **170 ₴**
RYE Whiskey, Dry Vermouth, Maraschino liquor, Cynar

Bronx ..... *90 ml* **170 ₴**
Sevilla Gin, Dry Vermouth, Red Vermouth, Dry Curacao liquor, Orange bitter

Queens ..... *100 ml* **170 ₴**
Gin infused Pineapple, Bianco Vermout, Red Vermouth, Pineapple

Staten Island ..... *140 ml* **170 ₴**
Bourbon, Spiced Gold Rum, Spiced Black Rum, Maraschino liquor, Orange liqour, Cherry Cola

BLOODY MARY SPECIAL



Bloody Mary American ..... *220 ml* **170 ₴**
Bourbon, Bloody Mary Mix, BBQ sauce, Chipotle Tabasco

Bloody Mary Mexican ..... *220 ml* **170 ₴**
Tequila Reposado, Bloody Mary Mix, Jalapeno Tabasco

Bloody Mary Classic ..... *220 ml* **170 ₴**
Vodka, Bloody Mary Mix, Celery, Olive

Bloody Mary N/A ..... *170 ml* **99 ₴**
Tomato juice, Vegetable juice, Fresh lemon juice, Sweet Chili sauce,Worcestershire sauce, Tabasco, Louisiana sauce, spice

SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY "GLENMORANGIE"

Glenmorangie Nectar D`OR 12 YO 46%	50 ml	235 ₴
Glenmorangie Quinta Ruban 14 YO 46%	50 ml	225 ₴
Glenmorangie The Original 10 YO 40%	50 ml	195 ₴

SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY

The Singleton of Dufftown 12 YO 40%	50 ml	169 ₴
Cardhu 12 YO 40%	50 ml	185 ₴
Talisker 10 YO 45.8%	50 ml	189 ₴
Ardbeg 10YO 46%	50 ml	205 ₴
Macallan Fine Oak 12 YO 40%	50 ml	259 ₴
Glenfiddich 18 YO 40%	50 ml	325 ₴
Glenfiddich 15 YO 40%	50 ml	225 ₴
GlenDronach 12 YO 43%	50 ml	235 ₴
BenRiach 10 YO 43%	50 ml	189 ₴

BLENDED SCOTCH WHISKEY

Johnnie Walker Green Label 15 YO	50 ml	195 ₴
Johnnie Walker Black Label 12 YO	50 ml	155 ₴
Johnnie Walker Red Label	50 ml	105 ₴
Copper Dog	50 ml	115 ₴
Chivas Regal 12 YO	50 ml	175 ₴
Monkey Shoulder	50 ml	175 ₴

IRISH WHISKEY

Tullamore DEW 14 Single Malt	50 ml	165 ₴
Tullamore DEW Original	50 ml	109 ₴
Jameson Black Barrel	50 ml	165 ₴

JAPANESE WHISKEY

Hibiki Japanese Harmony	50 ml	645 ₴
Tenjaku 40%	50 ml	145 ₴

AMERICAN WHISKEY

Bulleit 10 YO	50 ml	149 ₴
Bulleit Rye	50 ml	125 ₴
Bulleit Bourbon	50 ml	115 ₴
Woodford Reserve	50 ml	125 ₴
Woodford Rye	50 ml	135 ₴
Jack Daniel`s Single Barrel	50 ml	175 ₴
Jack Daniel`s Gentleman Jack	50 ml	145 ₴
Jack Daniel`s Tennessee Fire	50 ml	125 ₴
Jack Daniel`s Tennessee Honey	50 ml	125 ₴
Jack Daniel`s Old No.7	50 ml	125 ₴
Maker's Mark	50 ml	129 ₴
Wild Turkey Rare Breed	50 ml	129 ₴
Jim Beam Double Oak	50 ml	125 ₴



COGNAC & BRANDY



COGNAC

Rémy Martin XO	*50 ml*	**695 ₴**
Rémy Martin VSOP	*50 ml*	**215 ₴**
Hennessy VSOP Privilège	*50 ml*	**235 ₴**
Hennessy Very Special	*50 ml*	**175 ₴**

BRANDY

Metaxa 7 Stars	*50 ml*	**99 ₴**
Saint Rémy XO	*50 ml*	**95 ₴**
Saint Rémy VSOP	*50 ml*	**85 ₴**



RUM, TEQUILA, GIN

RUM

Zacapa 23	*50 ml*	**199 ₴**
Mount Gay Black Barrel	*50 ml*	**115 ₴**
Plantation Rum Pineapple	*50 ml*	**139 ₴**
Captain Morgan Black Spiced	*50 ml*	**99 ₴**
Captain Morgan Dark	*50 ml*	**99 ₴**
Captain Morgan White	*50 ml*	**99 ₴**
Captain Morgan Original Spiced Gold	*50 ml*	**99 ₴**
	50 ml	

TEQUILA/MEZCAL

Don Julio Reposado	*50 ml*	**160 ₴**
Don Julio Blanco	*50 ml*	**145 ₴**
El Jimador Reposado 100% agave	*50 ml*	**109 ₴**
El Jimador Blanco 100% agave	*50 ml*	**109 ₴**
La Escondida	*50 ml*	**185 ₴**

GIN

Tanqueray №TEN	*50 ml*	**150 ₴**
Tanqueray Flor de Sevilla	*50 ml*	**135 ₴**
Tanqueray London Dry	*50 ml*	**99 ₴**
Gordon's Premium Pink	*50 ml*	**79 ₴**
Monkey 47	*50 ml*	**175 ₴**
Hendrick's	*50 ml*	**165 ₴**

VERMOUTH, TINCTURES LIQUEUR, VODKA & BEER



VODKA

Belvedere	*50 ml*	**119** ₴
Ketel One	*50 ml*	**99** ₴
Tito's	*50 ml*	**119** ₴
Finlandia Vodka Redberry/Grapefruit/Lime/Blackcurrant/Cranberry	*50 ml*	**75** ₴
Koskenkorva	*50 ml*	**69** ₴

ICE COLD SHOT

Jägermeister	*50 ml*	**95** ₴

LIQUEUR

Baileys The Original	*50 ml*	**99** ₴
Drambuie	*50 ml*	**109** ₴
Cointreau	*50 ml*	**99** ₴
Xenta Absenta	*50 ml*	**99** ₴
Becherovka Unfiltered	*50 ml*	**95** ₴
Becherovka Lemond	*50 ml*	**95** ₴
Sambuca Antica Classic	*50 ml*	**75** ₴
Amaro di Angostura	*50 ml*	**75** ₴
Averna	*50 ml*	**75** ₴
Campari	*50 ml*	**75** ₴
Aperol	*50 ml*	**75** ₴

VERMOUTH/APERITIVO

Lillet Blanc	*50 ml*	**75** ₴
Cinzano 1757	*50 ml*	**65** ₴



BEER

Разливное

Hoegaarden	*330/500 ml*	**70/85** ₴
Reef Premium Beer #33	*330/500 ml*	**55/70** ₴

Бутылочное

Corona Extra	*330 ml*	**65** ₴
Stella Artois NA	*500 ml*	**65** ₴

WINE
BY GLASS

SPARKLING WINES

Moët & Chandon Impèrial Brut	*200 ml*	**750** ₴
Moët & Chandon Rose Impèrial Brut	*200 ml*	**950** ₴
Filipetti Spumante Brut	*150 ml*	**110** ₴

WHITE WINES

Sauvignon Blanc, Marlborough, Mud House, New Zealand	*150 ml*	**139** ₴
Chardonnay, Camden Park, Australia	*150 ml*	**129** ₴
Pinot Grigio Balance, South Africa	*150 ml*	**129** ₴

ROSE WINES

White Zinfandel, California, Echo Falls, USA	*150 ml*	**109** ₴

RED WINES

Cabernet Sauvignon, Luis Felipe Edwards, Chile	*150 ml*	**129** ₴
Malbec Chakana, Argentina	*150 ml*	**139** ₴
Shiraz Camden Park, Australia	*150 ml*	**120** ₴



WINE

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Impèrial Brut	*750 ml*	**2600 ₴**
Moët & Chandon Rosè Impèrial Brut	*750 ml*	**2990 ₴**
Veuve Clicquot	*750 ml*	**2800 ₴**
Veuve Clicquot Rosè	*750 ml*	**3450 ₴**

SPARKLING WINES

Prosecco Brut Dal Bello	*750 ml*	**890 ₴**
Cava El Miracle Brut Organic	*750 ml*	**720 ₴**
Moscato Zebo Cantine Pellegrino (semi-sweet)	*750 ml*	**600 ₴**
Los haroldos extra brut, Argentina	*750 ml*	**600 ₴**
Filipetti Spumante Brut	*750 ml*	**550 ₴**
Lambrusco Contessa Matilde (semi-sweet)	*750 ml*	**420 ₴**
SHABO Classic Brut / Rose	*750 ml*	**470 ₴**

WHITE WINES

Sauvignon Blanc, Marlborough, Mud House, New Zealand	*750 ml*	**695 ₴**
Riesling Reserva, Luis Felipe Edwards, Chile	*750 ml*	**655 ₴**
Pinot Grigio Balance, South Africa	*750 ml*	**645 ₴**
Chardonnay, Camden Park, Australia	*750 ml*	**645 ₴**
Chardonnay Echo Falls,USA	*750 ml*	**545 ₴**
Telti-Kuruk Reserve, SHABO	*750 ml*	**550 ₴**

ROSE WINES



White Zinfandel Echo Falls, USA	*750 ml*	**545 ₴**
Merlot Rose Aves Del Sur, Chile	*750 ml*	**585 ₴**

RED WINES

Pinot Noir, Central Otago, Mud House, New Zealand	*750 ml*	**890 ₴**
Malbec Chakana, Argentina	*750 ml*	**695 ₴**
Cabernet Sauvignon, Luis Felipe Edwards, Chile	*750 ml*	**645 ₴**
Shiraz Camden Park, Australia	*750 ml*	**600 ₴**
Merlot Echo Falls, USA	*750 ml*	**545 ₴**
Saperavi Reserve, SHABO	*750 ml*	**550 ₴**

LEGENDS

Petit Chablis William Fevre, France	*375/750 мл*	**685/1370** ₴
GEWURZTRAMINER Cave de Ribeauvillé, France	*375/750 мл*	**555/1110** ₴
Chianti Classico Brolio, Italy	*375/750 мл*	**710/1420** ₴
Barolo Broglio Schiavenza, Italy Coravin	*150/750 мл*	**505/2189** ₴

THE CORAVIN
WINE SYSTEM

CORAVIN – УСТРОЙСТВО, КОТОРОЕ ПОЗВОЛЯЕТ НАЛИВАТЬ ВИНО В БОКАЛ, НЕ ВЫНИМАЯ ПРОБКУ, И УСТРАИВАТЬ ПРАЗДНИК, НЕ ДОЖИДАЯСЬ ОСОБОГО СЛУЧАЯ.

УСТРОЙСТВО ИЗГОТОВЛЕНО ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ И АЛЮМИНИЯ, ИГЛА – С ТЕФЛОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ. АРГОН ПОДАЕТСЯ С ПОМОЩЬЮ СМЕННЫХ БАЛЛОНЧИКОВ. КЛЮЧЕВОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО В ТОМ, ЧТО ЭТОТ ГАЗ НИКАК НЕ МЕНЯЕТ АРОМАТ ИЛИ ВКУС ВИНА, НО ЗАЩИЩАЕТ ОТ ОКИСЛЕНИЯ.

ИДЕЯ СОЗДАТЬ ТАКОЕ УСТРОЙСТВО ВОЗНИКЛА У АМЕРИКАНСКОГО УЧЕНОГО ГРЕГА ЛАМБРЕХТА В ПЕРИОД, КОГДА ЕГО ЖЕНА БЫЛА БЕРЕМЕННОЙ И ВИНО ПИТЬ НЕ МОГЛА. САМОМУ ЖЕ ГРЕГУ БУТЫЛКИ ВИНА НА ВЕЧЕР БЫЛО ЯВНО МНОГОВАТО, ДА И РАСХОДЫ ЭТО ВЛЕКЛО ЗА СОБОЙ НЕМАЛЫЕ. ВОТ ОН И ЗАДУМАЛСЯ, КАК БЫ РЕШИТЬ ПРОБЛЕМУ?



NEW GENERATION VAPE

	ЦЕНА, ГРН
LOGIC COMPACT* ЧЕРНЫЙ КАРБОН	699
LOGIC COMPACT AMERICAN TOBACCO 2,9%**	119
LOGIC COMPACT AMERICAN TOBACCO 1,5% **	119
LOGIC COMPACT PURPLE MIX 1,5% **	119
LOGIC COMPACT MENTHOL 1,5%**	119
LOGIC COMPACT TROPICAL 1,5%**	119

* ЭЛЕКТРОННЫЙ ИСПАРИТЕЛЬ LOGIC COMPACT.
**2 СМЕННЫХ КАРТРИДЖА LOGIC COMPACT (ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВМЕСТЕ С ЭЛЕКТРОННЫМ ИСПАРИТЕЛЕМ LOGIC COMPACT)

CIGARETTES

	СОДЕРЖАНИЕ СМОЛ/ НИКОТИНА, МГ
SOBRANIE BLACK	7/0,7
SOBRANIE COCKTAIL	5/0,5
SOBRANIE BLUE	5/0,5
SOBRANIE GOLD	3/0,3
SOBRANIE EVOLVE	4/0,4
SOBRANIE EVOLVE GOLD	4/0,4
SOBRANIE SUPERSLIMS WHITE	1/0,1
SOBRANIE BLACKS	4/0,4
WINSTON CASTER+	5/0,4
WINSTON XSTYLE BLUE	6/0,5
WINSTON XSTYLE SILVER	4/0,3
WINSTON XSPRESSION FRESH	5/0,4
WINSTON XSPRESSION PURPLE	5/0,4

*ИНФОРМАЦИЯ О ЦЕНЕ ТАБАЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДОСТУПНА В МЕСТЕ ТОРГОВЛИ

В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНОМ УКРАИНЫ №71-VII ОТ 28.12.2014 ПРОДАЖА СУБЪЕКТАМИ ХОЗЯЙСТВОВАНИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПОДАКЦИЗНЫХ ТОВАРОВ, НА КОТОРЫЕ УСТАНАВЛИВАЮТСЯ МАКСИМАЛЬНЫЕ РОЗНИЧНЫЕ ЦЕНЫ, НЕ МОЖЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ПО ЦЕНАМ, ВЫШЕ МАКСИМАЛЬНЫХ РОЗНИЧНЫХ ЦЕН, УВЕЛИЧЕННЫХ НА СУММУ АКЦИЗНОГО НАЛОГА С РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПОДАКЦИЗНЫХ ТОВАРОВ.