

СМУЗИ			
Алма-қияр-алоэ	3000 тг	Aqua Panna/San Pellegrino 0,75 мл	4000 тг
Жасыл алма, қияр, алоэ		Coca Cola/Қантсыз Coca Cola 250 мл	2000 тг
		Минсіз дәм (лимон және мұзбен бірге)	
Банан-құлпынай-кокос	3000 тг	ЖАҚСЫ КӨҢІЛ-КҮЙ ҮШІН	
Банан-құлпынай-кокос сүті		Blackberry bellini	3500/3000 тг
		Қарағат пен таңқурай пюресі, жарқыраған шарап, қарағат ликері	
СЕРГІТЕТІН СУСЫНДАР		Fluffy mimosa	3500/3000 тг
Жаңа сығылған ананас шырыны	5200 тг	Апельсин шырыны, жарқыраған шарап	
Жаңа сығылған апельсин/грейпфрут шырыны	3000 тг		
Жаңа сығылған алма шырыны	3000 тг		
Жаңа сығылған сәбіз шырыны	2500 тг		

ОТЫНМЕН ЖАҒЫЛАТЫН ПЕШТЕ ПІСІРІЛГЕН ЛЕПЕШКА

Тәтті қызанақ, страчателла, райхан	4200 тг	Авокадо, хумус, заатар	4200 тг
------------------------------------	---------	------------------------	---------

ЖҰМЫРТҚА

Омлет / скрэмбл / үш қуырылған жұмыртқа	1500 тг	ҚОСУҒА БОЛАДЫ:	
Жайлы таңғы ас: авокадо, жұмыртқа, фета, қолдың майы, шпинат, бриош	6500 тг	– Авокадо	2000 тг
– Жылқы еті мортаделласы	7400 тг	– Аксерке	2600 тг
– Аксерке		– Ауыл салаты	2500 тг
Пеште піскен шакшука, чипотле, йогурт	4500 тг	– Асшаяндар	2500 тг
Омлет, үй шұжығы, буратта, тәтті қызанақтар	4800 тг	– Страчателла	1000 тг
Ливандық таңғы ас: пита, пеште піскен баялды, тахини, жұмсақ піскен жұмыртқа, маринадталған цукини, көк шөптер миксі	4200 тг	– Қызанақтар	1500 тг
		– Жылқы еті мортаделла	1500 тг
		– Үй шұжығы (тауық еті) 1 дана	900 тг

ТОЙЫМДЫ

Цукини мен картоптан жасалған драниктер, пашот жұмыртқа, бұрыш хумусы	4800 тг	Таңғы булочка, мортаделла, моцарелла және қуырылған жұмыртқа	5400 тг
Брискет, чеддер және маринадталған қырыққабат қосылған сэндвич	5900 тг	(Бей)ағылшын таңастығы: ростбиф, қуырық жұмыртқа, тосттар, қуырылған қызанақ, тауық шұжығы, лечомен ноқат	5800 тг
Пеште піскен стейк, қуырылған жұмыртқа, чимичурри, ромеско, фокачча	5800 тг		

ТӘТТІ

Пеште пісірілген алмалы құймақтар, карамель, шантильи, жаңғақтар	3900 тг	Ірімшік сүзбелі құймағы, қарағат тосабы, қаймақ	3600 тг
Сұлы ботқасы, үйдің тосабы	2500 тг	Фермерлік сүзбе, жидектер және маусымдық жемістер	3800 тг

Қызмет көрсету 12%
Егер сізде тағамдық аллергияңыз болса, онда бұл туралы даяшыға айтыңыз

ОТЫНМЕН ЖАҒЫЛАТЫН ПЕШТЕ ПІСІРІЛГЕН ПИЦЦА

Трюфель соусы, пармезан, беарнез соусы

6200 тг

Жылқы етінен чоризо, моцарелла, чили-бал

6500 тг

ШАҒЫН ТӘРЕЛКЕЛЕР

• Пештен пита	1400 тг
• Хумус, нұт	2700 тг
• Көмештелген қызылша, маринадталған інжір, ысталған рикотта, пекан	3500 тг
• Балды, тахини, анар	2600 тг
• Көмештелген бұрыш, фета	2900 тг

СОРПАЛАР

• Тауық сорпасы, үй кеспесі	3600 тг
• Жасымық, карри, қозы еті	4600 тг

ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАР/ САЛАТТАР

• Буратта, райхан, маринадталған қызанақтардан жасалған сальса, тәтті қызанақтар	5400 тг
• Сиыр еті тартар, пекорино, фокачча	6500 тг
• Жылқы еті, тоннато тұздығы, қызанақ сальсасы	4900 тг
• Үйрек паштеті, бриош, лимон джемі	4900 тг
• Жасыл салат, қақтама авокадо	6500 тг
• Асшандар қосылған, пеште дайындалған	6800 тг
• Қызанақ салаты, фета, сумах	4500 тг

ЕТ / БАЛЫҚ

• Қарақұмық, бұқтырылған жылқы еті, ақ саңырауқұлақтар, пармезан	7200 тг
• Бұқтырылған қозы, бұрыш тұздығы, жас картоп, бөлкілдер	9200 тг
• Жылқы еті қосылған пеште піскен лазанья, буратта	7200 тг
• Бұқтырылған жақтар, жерқұлақ езбесі, саңырауқұлақтар	7600 тг
• Ризотто, асшандар, артишоктар, страчателла	7400 тг

КОМПАНИЯҒА

• Асадо балапаны, 2 пита, баялды, тахини, анар, қуырылған бұрыш, хумус	23000 тг
• Қозы жауырыны, 2 пита, баялды, тахини, анар, қуырылған бұрыш, хумус	38000 тг
• Үйрек, 2 пита, баялды, тахини, анар, қуырылған бұрыш, хумус (Екі күн бұрын алдын ала тапсырыспен)	28000 тг

ГАРНИРЛЕР

• Айсберг, горгонзола қосылған қаймақ, пекан	3700 тг
• Картоп пюресі, жұмыртқа, трюфель	3200 тг
• Картоп фри, пармезан, беарнез соусы	2000 тг

БАЛАЛАРҒА

• Балалар бургері	4000 тг
• Балаларға арналған «Маргарита» пиццасы	4000 тг
• Орзо пастасы (кілегейлі / қызанақты)	2500 тг
• Тауық сорпасы	2000 тг

ПЕШТЕН

• Батат, мықылған авокадо, чипотле йогурты	3800 тг
• Оттан алынған брокколи, горгонзола, маринадталған құрмалар, дәнектер	3600 тг
• Хумус, көмештелген бадалды, қызанақ сальса, күнже	3500 тг
• Жілік майы, фокачча, пеште піскен тәтті пияз	7500 тг

ГРИЛЬ АСАДО

• Грильде пісірілген сибафилесі, маусымдық көкөністер, ранч тұздығы	10400 тг
• Бургер, жерқұлақ ірімшігі	6900 тг
• Стейк рибай USA 100г	8500 тг
• Құлын еті филе миньон, жас картоп, бал саңырауқұлақтары, бұрыш соусы	8900 тг
• Асадо балапанының жартысы, фета, жүгері пюресі, чимичурри	7500 тг

THE BRISKET

Смокерде өзіміз дайындаймыз

• «Огонёк» brisketі, маринадталған қияр, BBQ соусы	8200 тг
• Brisket, чеддер және маринадталған пияз қосылған пицца	6600 тг

ДЕСЕРТТЕР

• Тарт-татен 3.0, фермалық сүзбе балмұздағы	3800 тг
• Пісірілген чизкейк, шұбат, карамель	3800 тг
• Карамельді брауни, өріктен жасалған балмұздақ, ыстық шоколад	3500 тг
• «Трес лечес», сүтті бисквит, шантили кремі, карамель	3500 тг

БАЛМҰЗДАҚ

• Қаймақ балмұздағы, карамель, пекан	2900 тг
• «Льдинка 1970» қолдан жасалған балмұздақ: шоколад, балқаймақ, пломбир	1300 тг
• Сорбеттер: ананас, шие-лимон	1300 тг

Қызмет көрсету 12%

Егер сізде тағамдық аллергияңыз болса, онда бұл туралы даяшыға айтыңыз

ШАРАП

ШЫПЫРҒЫШ ШАРАП

Il Colle ‘Vigna del Sole’, Prosecco Treviso DOC, Extra Dry	4100 тг
алмұрт, гүл ноталары / Италия	
Precious Day, Cremant de Bordeaux AOC, Brut	4800 тг
минералдар, жасыл алма / Франция	
Raventos, Blanc de Blanc, Brut	7200 тг
газдалған минералдар / Испания	
Ruggeri ‘Salter’ Prosecco di Valdobbiadene, Extra Brut	5600 тг
тосты, цитрусы / Испания	

АҚ

Tomtit, Sauvignon Blanc, Marlborough	4500 тг
маракуя, лайм / Жаңа Зеландия	
Domaine De Rochebin, Chardonnay, Bourgogne AOC	4000 тг
түймедақ, алма шырыны / Франция	
Susano Balbo, Crios, Torrontes	5100 тг
тимьян, алма / Аргентина	
Oskar Hausmann, Riesling, semi-sweet	4300 тг
лимон, жасмин / Германия	

ҚЫЗҒЫЛАТ

Muga, Rosado	4400 тг
құлпынай, қарбыз, раушан / Испания	

ҚЫЗЫЛА

Just F*cking good wine	4200 тг
глю-глю / Испания	
Undurraga, Terroir Hunter, Pinot Noir, Leyda	4500 тг
шие, раушан жапырақшалары, жеңіл дәмдеуіштер / Чили	
Pago, Florentino, Castilla-La Mancha	6600 тг
тәтті шие, какао, балқарағай / Испания	
Masseria Li Veli, Susumaniello, Puglia	5100 тг
қара өрік, йогурт, оңтүстік жылуы / Италия	

ҚЫЗҒЫЛАТ САРЫ

Bassermann Jordan, Pinot gris	7800 тг
ащы шөптер, анар, грек жаңғағы / Германия	
SK & Viticultores ‘Teo’, El Sofre, Valencia	5900 тг
сүйекше, шай, ашытқы / Испания	

ЖЕРГІЛІКТІ ШАРАП

Arba wine, Altyn Arba, Chardonnay Reserve	8600 тг
ваниль, сары алма, ерітілген май / Іле Алатауы	
Arba wine, Kyzyl Arba, Cabernet franc	8600 тг
темекі, кардамон, шегіргүл / Іле Алатауы	

АЛКОГОЛСІЗ ШАРАП

Appalina, Sauvignon Blanc	3600 тг
Nature, Syrah	3600 тг

CITY OF SCENTS

ОГОНЁКТЕГІ АЛҒАШҚЫ КЕЗДЕСУ	4000 тг
Базиликке тұндырылған Beefeater джині, құлпынай соджусы, базилик майы	

ТЕРРЕНКУРДАҒЫ КЕШ	4000 тг
Absolut Pears арағы, бал–шалфей–түймедақ кордиалы, бузина, қайың содасы	

ЖЕКСЕНБІЛІК ГОРЕЛЬНИККЕ КӨТЕРІЛУ	4000 тг
Jack Daniel’s Tennessee Apple, цитрустық ликер, алма кордиалы, жеуге жарамды мүк	

ШУЛЫ ЖАСЫЛ БАЗАР	4000 тг
Beluga Noble арағы, анар–кардамон–қызғылт бұрыш кордиалы, Angostura биттері	

АЛТЫН ШАРШЫДАҒЫ КЕШ	4000 тг
Aragat 5 Y.O. коньягы, жаңғақ ликері, құрғақ вермут, херес	

БАОҒА ҰЗАҚ ЖОЛ	4000 тг
Қарағай бүршіктеріне тұндырылған Beefeater джині, тархун–түймедақ кордиалы, сода	

ТӨЛЕБАЕВ КӨШЕСІМЕН МЕДИТАТИВТІ СЕРУЕН	4000 тг
Томат суы, ақ вермут, жарқыраған шарап	

БОТАНИКАЛЫҚ БАҚТА АЛМА АҒАШТАРЫ АСТЫҢДАҒЫ ДЕМАЛЫС ИІСІ	4000 тг
Кальвадос, лайм кордиалы, бөріқарақат содасы	

ШАМПАН

CORAVIN



Pertois-Moriset ‘L’Assemblage’ 1er Cru, Extra Brut	14000 тг
цитрустар, минералдылық, құрылым	
Pierre Moncuit, Coulmet, Brut	15000 тг
шабдалы, ақ қарақат, кремний	
Jacquesson ‘Cuvee 746’, Extra Brut	13000 тг
минералдылық, грейпфрут, кілегей	
Veuve Clicquot, Brut	11000 тг
бриош, мейіз, лимон	
Veuve Bonneval, Rose Brut	8400 тг
таңқурай желесі, драже, көкжидек	

АҚ

La Soeur Cadette, Bourgogne Blanc	8700 тг
помело, айва, бор / Франция	
Suertes del Marques ‘Trenzado’, Valle de la Orotava	6900 тг
оқ-гәрі иісі, сіріңке, гранит / Испания	
Cantine Terranera Campania Falanghina	5100 тг
цитрон, алма, бадам / Италия	
Tramin, Pinot Grigio, Südtirol	7000 тг
алмұрт, алма, минералдар / Италия	
Domaine Cordier, Pouilly-Fuisse 1er cru	14000 тг
кілегей, орман жаңғағы, шабдалы / Франция	

ҚЫЗҒЫЛАТ

Gitton, Sancere, l’Amiral, Vishnia, Pinot Noir, Loire Valley	7800 тг
анар, грейпфрут, қарбыз / Италия	

ҚЫЗЫЛА

Girolamo Russo, «A Rina», Etna Rosso	8300 тг
анар, түтін, лаванда, жанартаулық тұз / Италия	
Elena Fucci ‘SCEG’, Aglianico del Vulture	7400 тг
қара өрік, қара бұрыш, күл / Италия	
Arzuaga, Reserva, Ribera del Duero	16000 тг
өрік, трюфель, даршын / Испания	
Domaine Alain Gras, Saint Romain	14000 тг
қышқыл шие, қылқан жапырақ, жер иісі / Франция	
Susano Balbo, Signature, Malbec, Mendoza	7800 тг
қарақат тосабы, шоколад / Аргентина	

LEGENDARY COCKTAILS

KUSKOL (SPECIAL MENU)	4000 тг
Ромашкамен тұндырылған джин, құрғақ вермут, шабдалы, лайм кордиалы, мұз	
OGONEK (MODERNCITY MENU)	4000 тг
Қарақат сорбесі, просекко, крем де кассис	
NOMAD COLLINS	4000 тг
Джин Beefeater Gin, тау балы мен сәлбен шәрбаты, лимон, қақталған құрттан дайындалған содалы су	

АЛКОГОЛСІЗ КОКТЕЙЛЬДЕР

PALOMA N/A	3700 тг
Грейпфрут содасы, лимон шырыны	
VERY BERRY	3700 тг
Таңқурай пюресі, лимон шырыны, газдалған су	
VIRGIN APEROL SPRITZ	3700 тг
Алкогольсіз Aperol, алкогольсіз игристі шарап, грейпфрут	



Top 3
«Best cocktail menu»



ежедневно с 10:00 до 16:00

СМУЗИ

ЯБЛОКО-ОГУРЕЦ-АЛОЭ	3000 тг
ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО, ОГУРЕЦ, АЛОЭ	
БАНАН-КЛУБНИКА-КОКОС	3000 тг
БАНАН, КЛУБНИКА, КОКОСОВОЕ МОЛОКО	

ФРЕШИ

ФРЕШ АНАНАС	5200 тг
ФРЕШ АПЕЛЬСИН/ГРЕЙПФРУТ/ЯБЛОКО	3000 тг
ФРЕШ МОРКОВЬ	2500 тг

ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO 0,75ML 4000 тг

СОСА-COLA CLASSIC / NO SUGAR 250 ML 2000 тг
ИДЕАЛЬНАЯ ПОДАЧА (С ЛИМОНОМ И ЛЬДОМ)

ДЛЯ НАСТРОЕНИЯ

N/A

BLACKBERRY BELLINI 3500/3000 тг
ПЮРЕ ЕЖЕВИКИ И МАЛИНЫ, ИГРИСТОЕ ВИНО,
СМОРОДИНОВЫЙ ЛИКЁРFLUFFY MIMOSA 3500/3000 тг
СОК АПЕЛЬСИНА, ИГРИСТОЕ ВИНО

ЛЕПЕШКА ИЗ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ

СЛАДКИЕ ТОМАТЫ, СТРАЧАТЕЛЛА,
БАЗИЛИК

4200 тг

АВОКАДО, ХУМУС, ЗААТАР

4200 тг

ЯЙЦА

ОМЛЕТ / СКРЭМБЛ / ГЛАЗУНЬЯ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ 1500 тг

КОМФОРТ ЗАВТРАК: АВОКАДО, ЯЙЦО, ФЕТА,
ДОМАШНЕЕ МАСЛО, ШПИНАТ, БРИОШЬ
— С ДОМАШНЕЙ МОРТАДЕЛЛОЙ ИЗ КОНИНЫ 6500 тг
— С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ 7400 тг

ШАКШУКА ИЗ ПЕЧИ, ЧИПОТЛЕ, ЙОГУРТ 4500 тг

ОМЛЕТ, ДОМАШНЯЯ КОЛБАСКА,
БУРРАТА, СЛАДКИЕ ТОМАТЫ 4800 тгЛИВАНСКИЙ ЗАВТРАК: ПИТА, ПЕЧЕНЫЙ
БАКЛАЖАН, ТАХИНИ, МЯГКОЕ ЯЙЦО,
МАРИНОВАННЫЙ ЦУКИНИ, МИКС ТРАВ 4200 тг

ДОБАВИТЬ:

— АВОКАДО	2000 тг
— КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ	2600 тг
— ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ	2500 тг
— КРЕВЕТКИ	2500 тг
— СТРАЧАТЕЛЛА	1000 тг
— ТОМАТЫ	1500 тг
— ДОМАШНЯЯ МОРТАДЕЛЛА ИЗ КОНИНЫ	1500 тг
— ДОМАШНЯЯ КУРИНАЯ СОСИСКА 1 ШТ	900 тг

ПОСЫТНЕЕ

ДРАНИКИ ИЗ ЦУКИНИ И КАРТОФЕЛЯ, ПАШОТ,
ХУМУС ИЗ ПЕРЦА 4800 тгСЭНДВИЧ С БРИСКЕТОМ, ЧЕДДЕРОМ
И МАРИНОВАННОЙ КАПУСТОЙ 5900 тгСТЕЙК С ГЛАЗУНЬЕЙ ИЗ ПЕЧИ, ЧИМИЧУРРИ,
РОМЕСКО, ФОКАЧЧА 5800 тгУТРЕННЯЯ БУЛОЧКА С МОРТАДЕЛЛОЙ,
МОЦАРЕЛЛОЙ И ГЛАЗУНЬЕЙ 5400 тг(НЕ)АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК: РОСТБИФ,
ГЛАЗУНЬЯ, ПЕЧЁНЫЙ ТОМАТ,
КУРИНАЯ КОЛБАСКА, НУТ С ЛЕЧО 5800 тг

СЛАДКОЕ

БЛИНЫ С ЯБЛОКАМИ ИЗ ПЕЧИ, КАРАМЕЛЬ,
ШАНТИЛЬИ, ОРЕХИ 3900 тг

ОВСЯНАЯ КАША, ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ 2500 тг

СЫРНИКИ ИЗ ИРИМШИКА, ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЁРНОЙ
СМОРОДИНЫ, СМЕТАНА 3600 тгФЕРМЕРСКИЙ ТВОРОГ 3800 тг
С ЯГОДАМИ И СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ

Обслуживание 12%

Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту

МЕНЮ

ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

ТРЮФЕЛЬНЫЙ СОУС, ПАРМЕЗАН, МОЦАРЕЛЛА
6200 тг

ЧОРИЗО ИЗ КОНИНЫ, МОЦАРЕЛЛА, ЧИЛИ-МЁД
6500 тг

МАЛЕНЬКИЕ ТАРЕЛКИ

- ПИТА ИЗ ПЕЧИ 1400 тг
- ХУМУС, НУТ 2700 тг
- ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА, МАРИНОВАННЫЙ ИНЖИР, КОПЧЕНАЯ РИКОТТА, ПЕКАН 3500 тг
- БАКЛАЖАН, ТАХИНИ, ГРАНАТ 2600 тг
- ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ, ФЕТА 2900 тг

СУПЫ

- КУРИНЫЙ БУЛЬОН, ДОМАШНЯЯ ЛАПША 3600 тг
- ЧЕЧЕВИЦА, КАРРИ, ЯГНЕНОК 4600 тг

ЗАКУСКИ/САЛАТЫ

- БУРРАТА, СЛАДКИЕ ТОМАТЫ, БАЗИЛИК, САЛЬСА ИЗ МАРИНОВАННЫХ ТОМАТОВ 5400 тг
- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ, ПЕКориНО, ФОКАЧЧА 6500 тг
- КОНИНА, СОУС ТОННАТО, ТОМАТНАЯ САЛЬСА 4900 тг
- УТИНЫЙ ПАШТЕТ, БРИОШЬ, ЛИМОННЫЙ ДЖЕМ 4900 тг
- ЗЕЛЕНый САЛАТ, АВОКАДО НА ГРИЛЕ 6500 тг
- САЛАТ ПАНЦАНЕЛЛА С КРЕВЕТКАМИ ИЗ ПЕЧИ 6800 тг
- САЛАТ ТОМАТЫ, ФЕТА, СУМАХ 4500 тг

МЯСО И РЫБА

- ГРЕЧА, ТОМЛЕНАЯ КОНИНА, ГРИБЫ, ПАРМЕЗАН 7200 тг
- ТОМЛЕНый ЯГНЕНОК, СОУС ИЗ ПЕРЦА, МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, АРТИШОКИ 9200 тг
- ЛАЗАНЬЯ ИЗ ПЕЧИ С КОНИНОЙ, БУРРАТА 7200 тг
- ТОМЛЕННЫЕ ЩЕЧКИ, ТРЮФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, ГРИБЫ 7600 тг
- РИЗОТТО, КРЕВЕТКИ, АРТИШОКИ, СТРАЧАТЕЛЛА 7400 тг

НА КОМПАНИЮ

- ЦЫПЛЕНОК АСАДО, 2 ПИТЫ, БАКЛАЖАН, ТАХИНИ, ГРАНАТ, ПЕЧЕНый ПЕРЕЦ, ХУМУС 23000 тг
 - ЛОПАТКА ЯГНЕНКА, 2 ПИТЫ, БАКЛАЖАН, ТАХИНИ, ГРАНАТ, ПЕЧЕНый ПЕРЕЦ, ХУМУС 38000 тг
 - УТКА, 2 ПИТЫ, БАКЛАЖАН, ТАХИНИ, ГРАНАТ, ПЕЧЕНый ПЕРЕЦ, ХУМУС 28000 тг
- (ПО ПРЕДЗАКАЗУ ЗА ДВА ДНЯ)

ГАРНИРЫ

- АЙСБЕРГ, СМЕТАНА ГОРЗОНЗОЛА, ПЕКАН 3700 тг
- КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, ЯЙЦО, ТРЮФЕЛЬ 3200 тг
- КАРТОФЕЛЬ ФРИ, ПАРМЕЗАН, СОУС БЕАРНЕЗ 2000 тг

ИЗ ПЕЧИ

- БАТАТ, МЯТЫЙ АВОКАДО, ЙОГУРТ ЧИПОТЛЕ 3800 тг
- БРОККОЛИ С ОГНЯ, ГОРГОНЗОЛА, МАРИНОВАННЫЕ ФИНИКИ, СЕМЕЧКИ 3600 тг
- ХУМУС, ПЕЧЕНый БАКЛАЖАН, ТОМАТНАЯ САЛЬСА, КИНЗА 3500 тг
- МОЗГОВАЯ КОСТЬ, ФОКАЧЧА, СЛАДКИЙ ЛУК 7500 тг

ГРИЛЬ АСАДО

- ФИЛЕ СИБАСА НА ГРИЛЕ, СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ, СОУС РАНЧ 10400 тг
- БУРГЕР, ТРЮФЕЛЬНЫЙ СЫР 6900 тг
- ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ КОНИНЫ, МОЛОДАЯ КАРТОШКА, ОПАТА, ПЕРЕЧНЫЙ СОУС 8900 тг
- СТЕЙК РИБАЙ USDA 100Г 8500 тг
- ПОЛОВИНА ЦЫПЛЕНКА, ФЕТА, ПЮРЕ ИЗ КУКУРУЗЫ, ЧИМИЧУРРИ 7500 тг

THE BRISKET

готовим сами в смокере

- БРИСКЕТ «ОГОНЁК», МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ, СОУС ВВQ 8200 тг
- ПИЦЦА С БРИСКЕТОМ, ЧЕДДЕРОМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ 6600 тг

ДЛЯ ДЕТЕЙ

- ДЕТСКИЙ БУРГЕР 4000 тг
- ДЕТСКАЯ ПИЦЦА «МАРГАРИТА» 4000 тг
- ПАСТА ОРЗО (СЛИВОЧНАЯ / ТОМАТНАЯ) 2500 тг
- КУРИНЫЙ СУП 2000 тг

ДЕСЕРТЫ

- ТАРТ-ТАТЕН 3.0, МОРОЖЕНОЕ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО ТВОРОГА 3800 тг
- ПЕЧЕНый ЧИЗКЕЙК, ШУБАТ, КАРАМЕЛЬ 3800 тг
- КАРАМЕЛЬНЫЙ БРАУНИ, МОРОЖЕНОЕ ИЗ УРЮКА, ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 3500 тг
- «ТРЕС ЛЕЧЕС», МОЛОЧНЫЙ БИСКВИТ, КРЕМ ШАНТИЛЬИ, КАРАМЕЛЬ 3500 тг

МОРОЖЕНОЕ

- МОРОЖЕНОЕ КАЙМАК, КАРАМЕЛЬ, ПЕКАН 2900 тг
- ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ «ЛЬДИНКА 1970»: БАЛКАЙМАК, ПЛОМБИР, ШОКОЛАД 1300 тг
- СОРБЕТЫ: АНАНАС, ВИШНЯ-ЛИМОН 1300 тг

ОГОНЁК

Обслуживание 12%

Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту

ВИНО

125 ml

ИГРИСТОЕ

Il Colle ‘Vigna del Sole’, Prosecco Treviso, Extra Dry <i>груши, цветы / Италия</i>	4 100 тг
Precious Day, Cremant de Bordeaux, Brut <i>минералы, зеленое яблоко / Франция</i>	4 800 тг
Raventos, Blanc de Blanc, Brut <i>искрящиеся минералы / Испания</i>	7 200 тг
Ruggeri ‘Salter’ Prosecco di Valdobbiadene, Extra Brut <i>тосты, цитрусы / Италия</i>	5 600 тг

БЕЛОЕ

Tomtit, Sauvignon Blanc, Marlborough <i>маракуя, лайм / Новая Зеландия</i>	4 500 тг
Domaine de Rochebin, Bourgogne AOC, Chardonnay <i>персик, акация / Франция</i>	4 000 тг
Susano Balbo, Crios, Torrontes <i>тимьян, яблоко / Аргентина</i>	5 100 тг
Oskar Hausmann, Riesling, semi-sweet <i>лимон, жасмин / Германия</i>	4 300 тг

РОЗОВОЕ

Muga, Rosado <i>клубника, арбуз, роза / Испания</i>	4 400 тг
---	----------

КРАСНОЕ

Just F*cking good wine <i>глю-глю / Испания</i>	4 200 тг
Undurraga, Terroir Hunter, Pinot Noir, Leyda <i>вишня, лепестки роз, лёгкие специи/ Чили</i>	4 500 тг
Pago, Florentino, Castilla-La Mancha <i>черешня, какао, кедр/ Испания</i>	6 600 тг
Masseria Li Veli, Orion, Primitivo, Puglia <i>черная слива, йогурт, южный жар / Италия</i>	5 100 тг

ОРАНЖЕВОЕ

Bassermann Jordan, Pinot gris <i>пряные травы, гранат, грецкий орех / Германия</i>	7 800 тг
SK & Viticultores ‘Teo’, El Sofre, Valencia <i>косточка, чай, дрожжи / Испания</i>	5 900 тг

ЛОКАЛЬНОЕ

Arba wine, Altyn Arba, Chardonnay Reserve <i>ваниль, желтое яблоко, топленое масло / Заилийский Алатау</i>	8 600 тг
Arba Wine, Kyzyl Arba, Cabernet franc <i>табак, кардамон, фиалка / Заилийский Алатау</i>	8 600 тг

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Appalina, Sauvignon Blanc	3 600 тг
Natureo, Syrah	3 600 тг

CITY OF SCENTS

ПЕРВОЕ СВИДАНИЕ В ОГОНЬКЕ <i>Джин Beefeater Gin на базилике, клубничный соджу, масло базилика</i>	4 000 тг
ВЕЧЕР НА ТЕРРЕНКУРЕ <i>Водка Absolut Pears, кордиал «мед-шалфей-ромашка», бузина, березовая соговая</i>	4 000 тг
ВОСКРЕСНЫЙ ПОДЪЁМ НА ГОРЕЛЬНИК <i>Jack Daniel's Tennessee Apple, цитрусовый ликер, яблочный кордиал, съедобный мох</i>	4 000 тг
ШУМНЫЙ ЗЕЛЁНЫЙ БАЗАР <i>Водка Beluga Noble, кордиал «гранат, кардамон и розовый перец», Ангостура биттер</i>	4 000 тг
ВЕЧЕР В ЗОЛОТОМ КВАДРАТЕ <i>Коньяк Ararat 5 Y.O, ореховый ликер, сухой вермут, херес</i>	4 000 тг
ДОЛГАЯ ДОРОГА НА БАО <i>Джин Beefeater Gin на сосновых почках, кордиал «тархун–ромашка», соговая</i>	4 000 тг
МЕДИТАТИВНАЯ ПРОГУЛКА ПО ТУЛЕБАЕВА <i>Томатная вода, белый вермут, игристое вино, черри кошу</i>	4 000 тг
ЗАПАХ ОТДЫХА ПОД ЯБЛОНЯМИ В БОТАНИЧЕСКОМ САДУ <i>Кальвадос, лайм кордиал, барбарисовая соговая</i>	4 000 тг

ШАМПАНСКОЕ

Pertois–Moriset ‘L’Assemblage’ Ier Cru, Extra Brut <i>цитрусы, минералы, текстура</i>	14 000 тг
Pierre Moncuit, Coulmet, Brut <i>персик, белая смородина, кремний</i>	15 000 тг
Jacquesson ‘Cuvee 746’, Extra Brut <i>минералы, грейпфрут, сливки</i>	13 000 тг
Veuve Clicquot, Brut <i>бриошь, изюм, лимон</i>	11 000 тг
Veuve Bonneval, Rose Brut <i>малиновое желе, драже, черника</i>	8 400 тг

БЕЛОЕ

La Soeur Cadette, Bourgogne Blanc <i>помело, айва, мел / Франция</i>	8 700 тг
Suertes del Marques ‘Trenzado’, Valle de la Orotava <i>порох, спичка, гранит / Испания</i>	6 900 тг
Cantine Terranera Campania Falanghina <i>цитрон, яблоко, миндаль / Италия</i>	5 100 тг
Tramin, Pinot Grigio, Sudtirol <i>груша, яблоко, минералы / Италия</i>	7 000 тг
Domaine Cordier, Pouilly–Fuisse Ier cru <i>сливки, фундук, персик / Франция</i>	14 000 тг

РОЗОВОЕ

Gitton, Sancere, l’Amiral, Vishnia, Pinot Noir, Loire Valley <i>гранат, грейпфрут, арбуз / Италия</i>	7 800 тг
---	----------

КРАСНОЕ

COS, Frappato, terre Siciliane <i>клюква, пыль, камни / Италия</i>	8 300 тг
Elena Fucci ‘SCEG’, Aglianico del Vulture <i>чернослив, чёрный перец, зола / Италия</i>	7 400 тг
Arzuaga, Reserva, Ribera del Duero <i>слива, трюфель, корица / Испания</i>	16 000 тг
Domaine Alain Gras, Saint Romain <i>кислая вишня, хвоя, земля / Франция</i>	14 000 тг
Susano Balbo, Signature, Malbec, Mendoza <i>черничное варенье, шоколад, / Аргентина</i>	7 800 тг

LEGENDARY COCKTAILS

KUSKOL (SPECIAL MENU) <i>Джин на ромашке, микс вермутов, персик, лайм кордиал, ледник из воды</i>	4 000 тг
ОГОНЕК (MODERNICITY MENU) <i>Смородиновый сорбет, просекко, Крем де кассис</i>	4 000 тг
NOMAD COLLINS (HERBARIUM MENU) <i>Джин Beefeater Gin, сироп из горного меда и шалфея, лимон, соговая из копченого курта</i>	4 000 тг

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

PALOMA N/A <i>Грейпфрутовая соговая, сок лимона</i>	3 700 тг
VERY BERRY <i>Малиновое пюре, сок лимона, соговая вода</i>	3 700 тг
VIRGIN APEROL SPRITZ <i>Б/а Aperol, б/а игристое вино, грейпфрут</i>	3 700 тг



BREAKFAST



EVERYDAY SINCE 10:00 TILL 16:00

SMOOTHIE

APPLE-CUCUMBER-ALOE 3000 kzt
GREEN APPLE, CUCUMBER, ALOE

BANANA-STRAWBERRY-COCONUT 3000 kzt
BANANA, STRAWBERRY, COCONUT MILK

FRESH

PINEAPPLE 5200 kzt

ORANGE/ GRAPEFRUIT/ APPLE 3000 kzt

CARROT 2500 kzt

ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO 0,75ML 4000 kzt

COCA-COLA CLASSIC / NO SUGAR 250 ML 2000 kzt
perfect serve with lemon and ice

MORNING COCKTAILS

N/A

BLACKBERRY BELLINI 3500/3000 kzt
BLACKBERRY AND RASPBERRY PUREE,
SPARKLING WINE, BLACK CURRANT LIQUEUR

FLUFFY MIMOSA 3500/3000 kzt
ORANGE JUICE, SPARKLING WINE

FLATBREAD FROM THE WOOD-FIRED OVEN

SWEET TOMATOES, STRACCIATELLA,
BASIL

4200 kzt

AVOCADO, HUMMUS, ZAATAR

4200 kzt

EGGS

OMLETTE / SCRAMBLED EGGS / FRIED EGGS 1500 kzt

COMFORT BREAKFAST: AVOCADO, EGG, FETA,
HOMEMADE BUTTER, SPINACH, BRIOCHE
- WITH HORSE MEAT MORTADELLA 6500 kzt
- WITH SALMON 7400 kzt

WOOD-FIRED SHAKSHUKA, 4500 kzt
CHIPOTLE, YOGURT

OMELETTE, HOMEMADE SAUSAGES, 4800 kzt
BURRATA, SWEET TOMATOES

LEBANESE BREAKFAST: PITA, ROASTED 4200 kzt
EGGPLANT, TAHINI, SOFT-BOILED EGG,
PICKLED ZUCCHINI, MIXED HERBS

ADD:

- AVOCADO 2000 kzt
- SMOKED SALMON 2600 kzt
- COUNTRY SALAD 2500 kzt
- SHRIMP 2500 kzt
- STRACCIATELLA 1000 kzt
- TOMATOES 1500 kzt
- HOMEMADE HORSE MEAT MORTADELLA 1500 kzt
- HOMEMADE CHICKEN SAUSAGE I PC 900 kzt

SIGNATURE

ZUCCHINI AND POTATO FRITTERS 4800 kzt
WITH POACHED EGG, PEPPER HUMMUS

BRISKET SANDWICH WITH CHEDDAR 5900 kzt
AND PICKLED CABBAGE

WOOD-FIRED STEAK & SUNNY-SIDE-UP EGGS, 5800 kzt
CHIMICHURRI, ROMESCO, FOCACCIA

MORNING BUN WITH MORTADELLA, 5400 kzt
MOZZARELLA & SUNNY-SIDE-UP EGG

(UN)ENGLISH BREAKFAST: ROAST BEEF, 5800 kzt
FRIED EGGS, BAKED TOMATO,
CHICKEN SAUSAGE, CHICKPEAS WITH LECHO

SWEET

BAKED APPLE PANCAKES WITH CARAMEL, 3900 kzt
CHANTILLY CREAM, NUTS

OATMEAL, HOMEMADE JAM 2500 kzt

IRISHMIK CURD FRITTERS, 3600 kzt
BLACK CURRANT JAM, SOUR CREAM

FARMER'S COTTAGE CHEESE WITH 3800 kzt
BERRIES & SEASONAL FRUIT

SERVICE FEE 12%

IF YOU HAVE FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM THE WAITER

MENU

PIZZA FROM THE WOOD-FIRED OVEN

TRUFFLE SAUCE, PARMESAN, MOZZARELLA

6200 kzt

HORSEMEAT CHORIZO , MOZZARELLA, CHILLI HONEY

6500 kzt

SMALL PLATES

- WOOD-FIRED PITA 1400 kzt
- HUMMUS, CHICKPEAS 2700 kzt
- BAKED BEETROOT, PICKLED FIG, SMOKED RICOTTA, PECAN 3500 kzt
- EGGPLANT, TAHINI, POMEGRANATE 2600 kzt
- BAKED BELL PEPPER, FETA CHEESE 2900 kzt

SOUP

- CHICKEN BROTH, HOME-MADE NOODLES 3600 kzt
- LENTIL, CURRY, LAMB 4600 kzt

STARTERS/ SALADS

- BURRATA, SWEET TOMATOES, PICKLED TOMATO SALSA, BASIL 5400 kzt
- BEEF TARTARE, PECORINO, FOCACCIA 6500 kzt
- HORSE MEAT, TONNATO SAUCE, TOMATO SALSA 4900 kzt
- DUCK PATE, BRIOCHE, LEMON JAM 4900 kzt
- GREEN SALAD, GRILLED AVOCADO 6500 kzt
- PANZANELLA SALAD WITH OVEN-BAKED SHRIMP 6800 kzt
- TOMATO SALAD, FETA, SUMAC 4500 kzt

MEAT/FISH

- BUCKWHEAT, STEWED HORSE MEAT, PORCINI MUSHROOMS, PARMIGIANO 7200 kzt
- BRAISED LAMB, PEPPER SAUCE, BABY POTATOES, ARTICHOKEs 9200 kzt
- OVEN-BAKED LASAGNA WITH HORSE MEAT, BURRATA 7200 kzt
- BRAISED BEEF CHEEKS, TRUFFLE PUREE, MUSHROOMS 7600 kzt
- RISOTTO, SHRIMPS, ARTICHOKEs, STRACCIATELLA 7400 kzt

KIDS MENU

- KIDS' BURGER 4000 kzt
- KIDS' MARGHERITA PIZZA 4000 kzt
- CREAMY OR TOMATO ORZO PASTA 2500 kzt
- CHICKEN SOUP 2000 kzt

FOR A COMPANY

- CHICKEN ASADO, 2 PITA, EGGPLANT, TAHINI, POMEGRANATE, ROASTED PEPPERS, HUMMUS 23000 kzt
- LAMB SHOULDER, 2 PITAS, EGGPLANT, TAHINI, POMEGRANATE, ROASTED PEPPERS, HUMMUS 38000 kzt
- DUCK, 2 PITAS, EGGPLANT, TAHINI, POMEGRANATE, ROASTED PEPPERS, HUMMUS 28000 kzt

(pre-order 2 days in advance)

FROM THE OVEN

- SWEET POTATO, MASHED AVOCADO, CHIPOTLE YOGHURT 3800 kzt
- CHARRED BROCCOLI, GORGONZOLA, PICKLED DATES, SUNFLOWER SEEDS 3600 kzt
- HUMMUS, BAKED EGGPLANT, TOMATO SALSA, CILANTRO 3500 kzt
- MARROWBONE, FOCACCIA, SWEET ONION 7500 kzt

GRILL ASADO

- GRILLED SEA BASS FILLET, SEASONAL VEGETABLES, RANCH SAUCE 10400 kzt
- BURGER, TRUFFLE CHEESE 6900 kzt
- RIBEYE STEAK USDA 100 G 8500 kzt
- HORSE TENDERLOIN FILET MIGNON, BABY POTATOES, HONEY MUSHROOMS, PEPPER SAUCE 8900 kzt
- HALF ASADO CHICKEN, SWEET CORN PURŃE, CHIMICHURRI & FETA 7500 kzt

BRISKET

- OGONEK BRISKET, PICKLED CUCUMBERS & BBQ SAUCE 8200 kzt
- BRISKET PIZZA WITH CHEDDAR & PICKLED ONIONS 6600 kzt

SIDE DISHES

- ICEBERG, GORZONZOLA SOUR CREAM, PECAN 3700 kzt
- MASHED POTATOES, EGG, TRUFFLE 3200 kzt
- FRENCH FRIES, PARMESAN, BEARNAISE SAUCE 2000 kzt

DESSERTS

- TARTE TATIN 3.0, FARM COTTAGE CHEESE ICE CREAM 3800 kzt
- BAKED CHEESECAKE, SHUBAT, CARAMEL 3800 kzt
- CARAMEL BROWNIE, APRICOT ICE CREAM, HOT CHOCOLATE 3500 kzt
- "TRES LECHES" MILK SPONGE CAKE, CHANTILLY CREAM, CARAMEL 3500 kzt

ICE CREAM

- HOME-MADE QAIMAQ ICE CREAM, CARAMEL, PECANS 2900 kzt
- HOME MADE ICE CREAM «LDINKA 1970»: BALKAYMAK, PLOMBIR, CHOCOLATE 1300 kzt
- SORBETS: PINEAPPLE, CHERRY-LEMON 1300 kzt

OTOHEK

SERVICE FEE 12%

IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY, PLEASE LET US KNOW

WINE

I25 ml

SPARKLING

Il Colle ‘Vigna del Sole’, Prosecco Treviso, Extra Dry <i>pear, flowers / Italy</i>	4 100 kzt
Precious Day, Cremant de Bordeaux, Brut <i>minerals, green apple / France</i>	4 800 kzt
Raventos, Blanc de Blanc, Brut <i>sparkling minerals / Spain</i>	7 200 kzt
Ruggeri ‘Salter’ Prosecco di Valdobbiadene, Extra Brut <i>toasts, citrus / Italy</i>	5 600 kzt

WHITE

Tomtit, Sauvignon Blanc, Marlborough <i>passion fruit, lime / New Zealand</i>	4 500 kzt
Domaine de Rochebin, Bourgogne AOC, Chardonnay <i>peach, acacia / France</i>	4 000 kzt
Susano Balbo, Crios, Torrontes <i>thyme, apple / Argentina</i>	5 100 kzt
Oskar Hausmann, Riesling, semi-sweet <i>lemon, jasmine / Germany</i>	4 300 kzt

ROSE

Muga, Rosado <i>strawberry, watermelon, rose / Spain</i>	4 400 kzt
--	-----------

RED

Just F*cking good wine <i>glug-glug / Spain</i>	4 200 kzt
Undurraga, Terroir Hunter, Pinot Noir, Leyda <i>cherry, rose, light spices / Chile</i>	4 500 kzt
Pago, Florentino, Castilla-La Mancha <i>cherry, cocoa, cedar/ Spain</i>	6 600 kzt
Masseria Li Veli, Susumaniello, Puglia <i>black plum, yogurt, southern heat / Italy</i>	5 100 kzt

ORANGE

Bassermann Jordan, Pinot gris <i>spiced herbs, pomegranate, walnut/ Germany</i>	7 800 kzt
SK & Viticultores ‘Teo’, El Sofre, Valencia <i>stone fruit pit, tea, yeast / Spain</i>	5 900 kzt

LOCAL

Arba wine, Altyn Arba, Chardonnay Reserve <i>vanilla, yellow apple, melted butter / Zailiysky Alatau</i>	8 600 kzt
Arba wine, Kyzyl Arba, Cabernet franc <i>tobacco, cardamom, violet / Zailiysky Alatau</i>	8 600 kzt

NON-ALCOHOLIC

Appalina, Sauvignon Blanc	3 600 kzt
Nature, Syrah	3 600 kzt

CITY OF SCENTS

FIRST DATE AT OGONEK <i>Beefeater Gin infused with basil, strawberry soju, basil oil</i>	4 000 kzt
EVENING ON THE TERRENKUR <i>Absolut Pears vodka, honey–sage–chamomile cordial, elderflower, birch soda</i>	4 000 kzt
SUNDAY HIKE TO GORELNIK <i>Jack Daniel’s Tennessee Apple, citrus liqueur, apple cordial, edible moss</i>	4 000 kzt
NOISY GREEN BAZAAR <i>Beluga Noble vodka, pomegranate–cardamom–pink pepper cordial, Angostura bitters</i>	4 000 kzt
EVENING IN THE GOLDEN SQUARE <i>Ararat 5 Y.O. cognac, nut liqueur, dry vermouth, sherry</i>	4 000 kzt
LONG ROAD TO BAO <i>Beefeater Gin infused with pine buds, tarragon–chamomile cordial, soda</i>	4 000 kzt
MEDITATIVE WALK ALONG TULEBAYEV <i>Tomato water, white vermouth, sparkling wine</i>	4 000 kzt
SCENT OF REST UNDER APPLE TREES IN THE BOTANICAL GARDEN <i>Calvados, lime cordial, barberry soda</i>	4 000 kzt

CHAMPAGNE

CORAVIN

Pertois–Moriset ‘L’Assemblage’ Ier Cru, Extra Brut <i>citrus, minerals, texture</i>	14 000 kzt
Pierre Moncuit, Coulmet, Brut <i>peach, white currant, flint</i>	15 000 kzt
Jacquesson ‘Cuvee 746’, Extra Brut <i>minerals, grapefruit, cream</i>	13 000 kzt
Veuve Clicquot, Brut <i>brioche, raisin, lemon</i>	11 000 kzt
Veuve Bonneval, Rose Brut <i>raspberry jelly, dragee, blueberry</i>	8 400 kzt

WHITE

La Soeur Cadette, Bourgogne Blanc <i>pomelo, quince, chalk / France</i>	8 700 kzt
Suertes del Marques ‘Trenzado’, Valle de la Orotava <i>gunpowder, matchstick, granite / Spain</i>	6 900 kzt
Cantine Terranera Campania Falanghina <i>citron, apple, almond / Italy</i>	5 100 kzt
Tramin, Pinot Grigio, Sudtirool <i>pear, apple, minerals / Italy</i>	7 000 kzt
Domaine Cordier, Pouilly–Fuisse Ier cru <i>cream, hazelnut, peach / France</i>	14 000 kzt

ROSE

Gitton, Sancerre, l’Amiral, Vishnia, Pinot Noir, Loire Valley <i>pomegranate, grapefruit, watermelon/ Italy</i>	7 800 kzt
---	-----------

RED

COS, Frappato, terre Siciliane <i>cranberyy, dust, stones / Italy</i>	8 300 kzt
Elena Fucci ‘SCEG’, Aglianico del Vulture <i>black plum, black pepper, ash / Italy</i>	7 400 kzt
Arzuaga, Reserva, Ribera del Duero <i>plum, truffle, cinnamon / Spain</i>	16 000 kzt
Domaine Alain Gras, Saint Romain <i>sour cherry, pine, earth / France</i>	14 000 kzt
Susano Balbo, Signature, Malbec, Mendoza <i>blueberry jam, chocolate / Argentina</i>	7 800 kzt

LEGENDARY COCKTAILS

KUSKOL (SPECIAL MENU) <i>Gin on chamomile, vermouth mix, peach, lime cordial, glacier</i>	4 000 kzt
OGONEK (MODERNCITY MENU) <i>Blackcurrant sorbet, Crème de cassis, Prosecco</i>	4 000 kzt
NOMAD COLLINS (HERBARIUM MENU) <i>Beefeater Gin, mountain honey and sage syrup, lemon, smoked kurt cheese soda</i>	4 000 kzt

MOCKTAILS

VIRGIN PALOMA <i>Grapefruit soda, lemon juice</i>	3 700 kzt
VERY BERRY <i>Raspberry pure, lemon juice, soda</i>	3 700 kzt
VIRGIN APEROL SPRITZ <i>N/a Aperol, n/a sparkling wine, grapefruit</i>	3 700 kzt