



# СНІДАНКИ

NON  
STOP

Кращі традиційні щоденні сніданки 24/7 в Mick O'Neills

<b>ІРЛАНДСЬКИЙ</b> 600 / 30 ..... 283	<b>ОМЛЕТ З ОВОЧАМИ</b> 250 ..... 125
<i>Яєчня з хрустким беконом, курячим філе, сосисками; картопля запечена з обсмаженими грибами і цибулею шалот; квасоля в томатному соусі; підсмажені американські тости</i>	<i>З болгарським перцем, цибулею, томатами, печерицями та сиром Пармезан; американські тости з сиром</i>
<b>АНГАЙСЬКИЙ</b> 360 ..... 195	<b>ОМЛЕТ З ХРУСТКИМ БЕКОНОМ</b> 250 ..... 145
<i>Яєчня з сосисками на грилі; картопля запечена з беконом, сирами Дорблю і Пармезан; підсмажені американські тости з сиром</i>	<i>Томатами Чері і підсмаженими американськими тостами з сиром</i>
<b>ФРАНЦУЗЬКИЙ</b> 230 ..... 180	<b>СИРНИКИ</b> 160 / 120 ..... 165
<i>Вершковий круасан з сиром Шевро, малосольним лососем, стиглим авокадо і яйцем пашот</i>	<b>З ТРЮФЕЛЬНИМ МЕДОМ</b>
<b>ЯЄЧНЯ З 3-Х ЯЄЦЬ</b> 190 / 30 ..... 105	<i>Свіжими ягодами і солоною карамеллю</i>
<i>З підсмаженими американськими тостами з сиром</i>	<b>СИРНИКИ З РОДЗИНКАМИ</b> 160 / 120 ..... 165
<b>ЯЄЧНЯ З БЕКОНОМ</b> 230 ..... 145	<i>Ванільним йогуртом, свіжими ягодами і джемом</i>
<i>З підсмаженими американськими тостами з сиром</i>	<b>БЕЛЬГІЙСЬКІ ВАФЛІ</b> 330 ..... 125
<b>ОМЛЕТ З МАЛОСОЛЬНИМ ЛОСОСЕМ</b> 250 ..... 145	<b>З ВАНІЛЬНИМ СОУСОМ</b>
<i>Томатами Чері і підсмаженими американськими тостами з сиром</i>	<i>Джемом і свіжими ягодами</i>
	<b>БЕЛЬГІЙСЬКІ ВАФЛІ З ЛОСОСЕМ</b> 250 ..... 165
	<i>Авокадо і крем-сиром</i>





# ОДЕСЬКА КУХНЯ

Одеська кухня — це той цимес, без якого стовідсотковий одесит НЕ проживе і дня! А письменник оспіває в своєму романі!  
А якщо ти не їв форшмака, значить ти не був в Одесі або НЕ одесит, але ми, такі да, це виправимо)



## Одеська мова або я маю вам дещо сказати

Одеса - унікальне місто. Тільки тут є своя кухня, свій гумор і навіть власна мова. Явище це таке ж знамените, як пам'ятник Дюку, тільки передається з вуст в уста вже багато років. Вишукані мовні звороти завжди супроводжуються неповторною інтонацією та мімікою, яка виходить натуральною тільки у одеситів.

«Така одеська мова, начинена мовами усього світу, приготована по-грецьки, з польським соусом.»  
— В. Дорошевич.

В одеській мові немає чітких, раз і назавжди встановлених норм і правил, не існує применника «про». Тут не говорять «про що-небудь», - тут кажуть «за що-небудь». Однією з фонетичних особливостей є заміна на [i] ударного [и]: риба, кіса, міші, підвіпівшій.

Зараз одеська мова сприймається, як просто побутове наріччя, набір фраз. Ну і, звичайно ж, основним правилом є — гумор.

<b>ОДЕСЬКИЙ СЕТ</b> 430 / 150 ..... <b>235</b> <b>З ГОРІАКОЮ</b> <i>Крафтове сало і малосольна тюлька на підсмажених тостах з чорного хліба з печеною картоплею, соліннями власного засолу і трьома шотами охолодженої горілки</i>	<b>ПАШТЕТ КУРЯЧИЙ</b> 150 / 80 / 30 ..... <b>130</b> <i>З хрусткою пшеничною булочкою і вершковим маслом</i>
<b>ФОРШМАК</b> 150 / 30 / 30 ..... <b>130</b> <i>З філе охолодженого оселедця з зеленою цибулею, хрусткою пшеничною булочкою і вершковим маслом</i>	<b>ІКРА ЩУКИ</b> 100 / 30 ..... <b>390</b> <i>З грінками з білого хліба і вершковим маслом</i>
<b>МІДІЇ</b> 700 ..... <b>280</b> <b>В СИРНМУ СОУСІ</b> <i>Мідії в стулках з сирами Дорблю і Пармезан, свіжим базиліком і пшеничними булочками</i>	<b>ХРУСТІНІ</b> 120 / 40 ..... <b>145</b> <b>З ТЮЛЬКИ</b> <i>Обсмажена одеська тюлька у хрусткій паніровці з соусом Тартар</i>
<b>МІДІЇ У ПЕЧІ</b> 700 ..... <b>275</b> <i>Запечені чорноморські мідії в стулках з додаванням часнику, оливкової олії, сиру Пармезан і пряних трав</i>	<b>БИЧКИ</b> 3 шт ..... <b>295</b> <b>ЧОРНОМОРСЬКІ</b> <i>Обсмажені до хрусткої скоринки, подаються з соусом Тартар і лимоном</i>
<b>ЛАВАШ СУЛУГУНІ</b> 330 ..... <b>160</b> <i>Засмажений до хрусткої скоринки грузинський лаваш з сиром Сулугуні, свіжими томатами, рубаною зеленню і соусом Майонез</i>	<b>КАМБАЛА</b> за 100 ..... <b>260</b> <b>ЧОРНОМОРСЬКА</b> <i>Обсмажена на грилі, подається з соусом Тартар, свіжою зеленню і лимоном</i>
<b>СОЛІННЯ</b> 450 ..... <b>143</b> <i>Капуста з домашньою олією і зеленим луком, мариновані корнішони і томати Чері</i>	<b>РИБНИЙ СЕТ</b> 600 ..... <b>560</b> <b>ОДЕСЬКИЙ</b> <i>Бички і камбала обсмажені на грилі, фірмові хрустини з тюльки. Подаються з соусом Тартар і лимоном</i>
<b>ОСЕЛЕДЕЦЬ</b> 120 / 90 / 30 ..... <b>130</b> <b>МАЛОСОЛЬНИЙ</b> <i>Охолоджене філе оселедця з кільцями цибулі, подається з темним хлібом і вершковим маслом</i>	<b>РАКИ РІЧКОВІ</b> 10 шт ..... <b>750</b> <i>Готуються на вибір гостя: відварені в пиві, з пряними травами або смажені в часниково-соевому соусі</i>
	<b>РАКИ РІЧКОВІ XXL</b> 10 шт ..... <b>1750</b> <i>Готуються на вибір гостя: відварені в пиві, з пряними травами або смажені в часниково-соевому соусі</i>





# ОСНОВНІ СТРАВИ

Кухня — мистецтво. Це маленьке життя зі своїми секретами і тонкощами, повна ароматів і смаків. І ми пропонуємо прожити це життя разом з нами.

## БЛЮДА З РИБИ

### РИБНІ КОТЛЕТКИ <sup>120 / 170</sup> ..... 295

З філе лосося і крабового м'яса, подаються зі свіжими томатами і грецьким соусом Гарум

### ДОРАДО <sup>1 шт</sup> ..... 365

Приготовлена на грилі з солодким перцем, з соусом Айолі та лимоном

### СЬОМГА <sup>250 / 40</sup> ..... 385

Філе сьомги приготоване на грилі з припущеним шпинатом, подається з соусом песто і лимоном

### СУДАК <sup>200 / 40</sup> ..... 369

Філе судака приготоване на грилі з овочами під вершково-базиліковим соусом і лимоном

### СЬОМГА З ГРЕБІНЦЯМИ <sup>260</sup> ..... 395

Філе сьомги з морськими гребінцями приготовані на грилі з вершковим соусом на основі сирів Дорблю і Пармезан, зі свіжорубленим базиліком

### КАМБАЛА <sup>за 100</sup> ..... 260

Обсмажена на грилі, подається з соусом Тартар, свіжою зеленню і лимоном

### БИЧКИ <sup>3 шт</sup> ..... 295

Обсмажені на сковороді. Подаються з соусом Тартар і лимоном

### ОДЕСЬКИЙ <sup>600</sup> ..... 560

РИБНИЙ СЕТ НА ДВОХ  
Бички і камбала обсмажені на грилі, фірмові хрустини з тюльки. Подаються з соусом Тартар і лимоном

### РИБНИЙ СЕТ ГРИЛЬ <sup>1 кг</sup> ..... 860

НА ЧОТИРЬОХ  
Чорноморська камбала і бички, дорадо, судак, сьомга. Подаються з соусом Тартар і лимоном



## БЛЮДА З М'ЯСА

### МЕДАЛЬЙОНИ <sup>190</sup> ..... 284

#### З ТЕЛЯТИНИ

Заправлені соусами Дорблю і Деміглас. Подаються з картоплею гриль

### КЕБАБ З БАРАНИНИ <sup>180 / 40</sup> ..... 250

Приготований з молодого баранчика з базиліком. Подається з кільцями цибулі, свіжою зеленню, грузинським лавашем і соусом BBQ

### СТЕЙК ВЕЛІНГТОН <sup>300</sup> ..... 312

Стейк з філе телятини в листковому тісті, попередньо обсмажується на грилі з грибами і цибулею; запікається в печі. Подається з соусом Деміглас

### СТЕЙК <sup>240 / 40</sup> ..... 460

З ФІЛЕ ТЕЛЯТИНИ  
Філе міньйон обсмажене на грилі, подається зі свіжою зеленню і соусом BBQ

### ЯЛОВИЧИНА <sup>350</sup> ..... 327

В СОУСІ ОЙСТЕР  
Обсмажене в устричному соусі філе яловичини з скибочками солодкого перцю, цибулею і грибами, подається зі свіжорубленою зеленню

### ШАШЛИК <sup>240</sup> ..... 210

ЗІ СВИНИНИ  
Обсмажена на грилі м'яка частина ший свинини на шпажках з соусом BBQ.

### РІБАЙ США <sup>380 / 40</sup> ..... 950

Стейк з мрамурової яловичини підлопаткової частини без кістки, обсмажується на грилі і запікається в печі. Подається з соусом BBQ

### НОГА ЯГНЯ <sup>450</sup> ..... 360

Томлена в пряному соусі з додаванням червоного вина і овочів, потім обсмажена на грилі. Подається з соусом Деміглас

### КОТЛЕТКИ <sup>250 / 120</sup> ..... 235

З ІНДИЧКИ  
З філе індички, подаються зі свіжими томатами і йогуртовою заправкою

### КУРЯЧИЙ ШАШЛИК <sup>200 / 40</sup> ..... 210

Обсмажене на грилі куряче філе на шпажках. Подається з соусом BBQ

### КУРЧА <sup>350</sup> ..... 179

“СТІР-ФРАЙ”  
Скибочки ніжного курячого філе обсмажені в чилі-соевому соусі із солодким перцем, молодю морквою, цибулею і свіжими огірками

### КУРЧА “ТАПАКА” <sup>320 / 40</sup> ..... 210

Обсмажена до хрусткої скоринки половина курчати, заправлена ароматним часниковим маслом і свіжорубленою зеленню. Подається з соліннями власного засолю

### М'ЯСНИЙ СЕТ <sup>1 кг</sup> ..... 1099

Філе телятини, кебаб з баранини, шашлик з ший свинини, соковиті курячі і свинячі ковбаски власного приготування. Подаються з соусом BBQ



## РІЗОТТО І ПАСТА

**РІЗОТТО** 250.....205

### З БІЛИМИ ГРИБАМИ

Кремний ризотто з білими грибами, ароматною трюфельною пастою, свіжорубленим базиліком і сиром Пармезан

**РІЗОТТО** 280.....219

### З МОРЕПРОДУКТАМИ

Кремний ризотто з мідіями, тигровими креветками, кальмарами, свіжорубленим базиліком, томатами Чері і сиром Пармезан

**ПАСТА КАРБОНАРА** 250.....195

Феттучіні, хрусткий бекон, базилік, томати Чері, жовток, вершковий соус.

**ФЕТТУЧІНІ** 350.....205

### З КУРКОЮ

З білими грибами, базиліком, томатами Чері і сиром Пармезан

**ФЕТТУЧІНІ** 320.....268

### З МОРЕПРОДУКТАМИ

Мідії, тигрові креветки, кальмари з базиліком, томатами Чері і сиром Пармезан

## КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ

**БАФФАЛО** 230 / 460 ..... 157 / 295

Запечені у печі, потім обсмажені. Подаються з соусом BBQ, часниковим майонезом, скибочками селери і моркви

**BBQ** 340 / 60 / 40 ..... 195

Крильця томлені в пряному томатному соусі. Подаються з скибочками хрусткою чіабатти

**МІК О'НІЛЛС** 300 / 50 / 50 ..... 195

Гострі крильця в хрусткій паніровці. Подаються з соусом BBQ і часниковим майонезом, скибочками селери і моркви

## КОВБАСКИ

**З КУРКИ** 280 / 40 ..... 210

Власного приготування; обсмажуються на грилі; подаються з гірчицею

**ЗІ СВИНИНИ** 280 / 40 ..... 242

Власного приготування з сиром Моцарелла і базиліком; обсмажуються на грилі; подаються з гірчицею

## РЕБРА

**ЗІ СВИНИНИ ПО-ТЕХАСЬКИ** 380 / 40 ..... 285

Мариновані з медом і імбирем і запечені в печі. Подаються з соусом BBQ і свіжою зеленню

**З ЯЛОВИЧИНИ ПО-ТЕХАСЬКИ** 350 / 40 ..... 295

Мариновані з медом і імбирем і запечені в печі. Подаються з соусом BBQ і свіжою зеленню



# ГАРЯЧІ І ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

У нашому виконанні навіть звичайні страви знаходять особливий смак, тому що ми додаємо найголовніший інгредієнт — любов.

<b>ПЛАТО ЗАКУСОК ФРІ</b> 480 / 120 ..... <b>375</b> <i>Картопля фарширована беконом; кальмари фрі; кільця цибулі фрі; крильця «Баффало»; смажений сир Моцарелла у сирі Пармезан; соуси BBQ і Песто</i>	<b>ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ</b> 10 шт ..... <b>299</b> <i>Хвости тигрових креветок приготовані на грилі в оливковій олії з додаванням свіжорубленого базиліка, сиру Пармезан. Подаються з вершковим соусом</i>	<b>ТАР-ТАР З ЛОСОСЯ</b> 220 ..... <b>199</b> <i>Філе свіжого лосося з авокадо, зеленою цибулею і томатами конкассе, заправлене оливковою олією. Подається з сиром Пармезан</i>
<b>КАРТОПЛЯ ПО-ІРЛАНДСЬКИ</b> 350 ..... <b>140</b> <i>Фарширований скибочками соковитого бекону і білої цибулі, запечений з сирами Дорблю і Пармезан</i>	<b>КРЕВЕТКИ ЧІЛІЙСЬКІ</b> 250 / 40 ..... <b>309</b> <i>Смажені в часниковій олії, подаються з соєвим соусом і лимоном</i>	<b>ДОСКА ДО ПИВА</b> 200 ..... <b>295</b> <i>Суджук, бастурма, в'ялене м'ясо, сир Сулугуні</i>
<b>СМАЖЕНИЙ СИР</b> 160 / 40 ..... <b>189</b> <i>Сир Моцарелла у паніровці з сиру Пармезан; з журавлиним соусом</i>	<b>ФІШ ЕНД ЧІПС</b> 160 / 130 ..... <b>282</b> <i>Філе судака в хрусткому пивному клярі. Подається з картоплею фрі і соусом Тартар</i>	<b>М'ЯСНЕ ПЛАТО</b> 260 ..... <b>305</b> <i>Асорті італійських ковбас, прошутто, грисіні</i>
<b>ЦИБУЛЕВІ КІЛЬЦЯ ФРІ</b> 160 / 40 ..... <b>98</b> <i>З соусом Тартар</i>	<b>КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ</b> 150 ..... <b>209</b> <i>Тонко нарізане філе телятини з соусом Бальзаміко, рукколою, томатами Чері і сиром Пармезан</i>	<b>СИРНА ДОСКА</b> 200 / 200 ..... <b>355</b> <i>Сири Пармезан, Дорблю, Монтепелтра, Камамбер; волоський горіх, виноград, груша, мед</i>
<b>КАЛЬМАРИ ФРІ</b> 160 / 40 ..... <b>195</b> <i>З соусом Тартар</i>		<b>В'ЯЛЕНА РИБА</b> 100 ..... <b>140</b>
		<b>ОЛИВКИ / МАСЛИНИ</b> 100 ..... <b>83</b>



## САЛАТИ

<b>ІРЛАНДСЬКИЙ ГАРЯЧИЙ САЛАТ З КУРКОЮ</b> 300 ..... <b>195</b> <i>Ніжне куряче філе на грилі в чилі-соєвому соусі із солодким перцем, свіжою зеленню, томатами, огірками та сиром. Заправляється соусом Мері Роуз</i>	<b>ГРЕЦЬКИЙ САЛАТ</b> 350 ..... <b>165</b> <i>Солодкий перець, свіжі помідори, огірки, гігантські маслини, кільця цибулі і сир Фета. Заправляється оливковою олією з орегано</i>
<b>САЛАТ З РОСТБІФОМ</b> 270 ..... <b>312</b> <i>Соковитий ростбіф зі стиглим авокадо, руколою, томатами Чері, печеним солодким перцем, сирами Фета і Пармезан. З медово-лаймовою заправкою на основі оливкової олії</i>	<b>САЛАТ З МОРЕПРОДУКТАМИ</b> 350 ..... <b>285</b> <i>Хвости тигрових креветок в соусі Песто, морський гребінець, кальмари і мідії зі свіжою зеленню, томатами Чері, оливками і сиром Пармезан</i>
<b>САЛАТ ЦЕЗАР</b> 250 ..... <b>175</b> <i>Ніжне куряче філе на грилі зі свіжою зеленню, томатами Чері, хрусткими крутонами і сиром Пармезан. Заправляється соусом Цезар</i>	<b>САЛАТ З ТУНЦЕМ</b> 270 ..... <b>295</b> <i>Філе тунця обсмажене на грилі в кунжуті з авокадо, томатами Чері, свіжою зеленню і сиром Шевро. Заправляється соусом на основі оливкової олії і діжонської гірчиці з петрушкою і анчоусами</i>
<b>САЛАТ З ВУГРЕМ</b> 270 ..... <b>225</b> <i>Копчений вугор обсмажений на грилі зі свіжою зеленню, огірками, томатами Чері і авокадо. Заправляється соусом Унагі з кунжутом</i>	<b>САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ</b> 250 ..... <b>238</b> <i>Хвости тигрових креветок на грилі з кіноа, листям руколи, томатами Чері, стиглим авокадо. З медово-лаймовою заправкою на основі оливкової олії</i>



## БУРГЕРИ І САНДВІЧІ

**БУРГЕР МІК О'НІЛЛС** 400/120 ..... 235

*Бургер на хрусткій булці з пшеничного борошна власного приготування з яловичиною, беконом, сиром Моцарелла, томатами, цибулею, свіжою зеленню, корнішонами і соусом Тартар. Подається з картоплею фрі*

**МІНІ БУРГЕРИ** 250/120 ..... 274

*Дві хрусткі булочки з пшеничного борошна власного приготування з філе телятини і курки на грилі, томатами, свіжою зеленню, цибулею, і соусом Майонез. Подається з картоплею фрі*

**ДОМАШНІЙ БУРГЕР** 400/120 ..... 235

*Хрустка булка з пшеничного борошна власного приготування з двома котлетами з яловичини, маринованими корнішонами, томатами, свіжою зеленню, сиром Моцарелла, цибулею і соусом Тартар. Подається з картоплею фрі*

**ЧІКЕН БУРГЕР** 400/120 ..... 217

*Бургер на хрусткій булці з пшеничного борошна власного приготування з двома котлетами з курячого філе, томатами, свіжою зеленню, маринованими корнішонами, соусами Майонез і гірчиця. Подається з картоплею фрі*

**РОЯЛ БУРГЕР** 500/120 ..... 255

*Бургер на хрусткій булці власного приготування з трьома котлетами з яловичини, яйцем, маринованими корнішонами, сиром Моцарелла, томатами, свіжою зеленню і соусом Тартар. Подається з картоплею фрі*

**БУРГЕР З СЬОМГОЮ** 330/120 ..... 285

*Бургер на хрусткій булці з пшеничного борошна власного приготування зі стейком з сьомги на грилі, маринованими корнішонами, томатами, свіжою зеленню, цибулею і соусом Тартар. Подається з картоплею фрі*

**КУРЯЧИЙ САНДВІЧ НА ГРИЛІ** 400/120 ..... 210

*Хрустка чабатта з курячим філе гриль, сиром Моцарелла, томатами, цибулею, свіжою зеленню, гірчицею і соусом Песто. Подається з картоплею фрі*



## СУПИ

СИРНИЙ СУП <sup>350</sup> ..... 164

Ніжний сирний суп з фрикадельками з індички приготований на основі сирів Дорблю і Пармезан. Подається з хрустким крутоном з сиром Шевро

БАВАРСЬКИЙ <sup>350</sup> ..... 99  
ГОРОХОВИЙ СУП

Традиційний баварський суп. Подається з сосисками-гриль і часниковими грінками

КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН <sup>350</sup> ..... 99

З додаванням курячого м'яса, локшини Феліні, перепелиного яйця і сметани

ГРИБНИЙ <sup>350</sup> ..... 99

Готується з білих грибів і печериць з додаванням трюфельної пасту, вершків і цибулі. Подається з чабаттою і сиром Філадельфія з трюфельним маслом

УХА <sup>350</sup> ..... 160  
З МОРЕПРОДУКТАМИ

На рибному бульйоні з додаванням тигрових креветок, сьомги і мідій, томатів конкассе, болгарського перцю

УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ <sup>350</sup> ..... 147

На основі свинячого бульйону зі свинини з шийної частини; подається з салом, тостами з чорного хліба і сметаною



## ГАРНІРИ

ЛАВАШ СУЛУГУНІ <sup>330</sup> ..... 160

Обсмажений на грилі хрусткий лаваш з тертим сиром Сулугуні, майонезом, скибочками томатів і подрібненою зеленню

КАРТОПЛЯ <sup>350</sup> ..... 140  
ПО-ІРЛАНДСЬКИ

Фарширована скибочками соковитого бекону і білої цибулі, запечений з сирами Дорблю і Пармезан

САЛАТ З КАПУСТИ <sup>200</sup> ..... 89

Наріzana тонкою соломкою капуста з тертою морквою і свіжим кропом. Заправляється майонезом

КАРТОПЛЯ <sup>200</sup> ..... 91  
ПО-ДОМАШНЬОМУ

Обсмажені скибочки картоплі з білими грибами і ріпчастою цибулею. Подаються зі свіжою подрібненою зеленню

ОВОЧІ ГРИЛЬ <sup>200</sup> ..... 108

Обсмажені на грилі скибочки цукіні, болгарського перцю, баклажанів, печериць і Чері, подаються з часниковим майонезом

РИС СМАЖЕНИЙ <sup>200</sup> ..... 89  
З ОВОЧАМИ

Рис обсмажений з болгарським перцем, морквою, кабачками і яйцем, заправлений соєвим соусом

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ <sup>200</sup> ..... 89

Картопляне пюре з додаванням жирного молока і вершкового масла для додання легкості і ніжності смаку

КАРТОПЛЯ ФРІ <sup>150</sup> ..... 89

Класично приготована в розпеченій олії картопляна соломка

## ДЕСЕРТИ

МЕДОВИК З МАСКАРПОНЕ <sup>220</sup> 165НАПОЛЕОН <sup>220</sup> ..... 165НАПОЛЕОН ФІСТАШКОВИЙ <sup>220</sup> 165ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК <sup>150</sup> ..... 165МАНГОВИЙ ЧИЗКЕЙК <sup>190</sup> ..... 165ШОКОЛАДНО-КОН'ЯЧНИЙ <sup>130</sup> 165ТИРАМІСУ <sup>150</sup> ..... 165ЧЕРВОНИЙ ОКСАМИТ <sup>150</sup> ..... 165ТРЮФЕЛЬНО-ГОРІХОВИЙ <sup>200</sup> . 165ФРУКТОВА ДОШКА <sup>700</sup> ..... 450МОРОЗИВО <sup>за 100</sup> ..... 70  
У АСОРТИМЕНТІ