



РЕСТОРАН  
НЭЦКЭ





РЕСТОРАН  
НЭЦКЭ

# БИЗНЕС- ланч

по будням

12:00-16:00



## Горячие блюда 219₽

- ① Свинина в сливочном соусе 240 г  
С картофельными 슬라이сами
- ② Окунь в кляре с рисом 220 г
- ③ Фунчоза с курицей 220 г  
Болгарским перцем и кунжутом
- ④ Рис жареный с овощами 260 г

## Супы 189₽

- ⑤ Фо-Га 350 г  
На говяжьем бульоне с яичной лапшой, копченой курицей и кинзой
- ⑥ Крем-суп из цуккини 250 г  
На кокосовом молоке с имбирем и лепестками арахиса
- ⑦ Суп-пюре грибной 230/5 г  
Со сливками



## Холодные закуски 139₽

- ⑧ Ролл Икамаки 285/10/2 г  
Теплый ролл со сливочным сыром, огурцом, копченым кальмаром и спайси соусом
- ⑨ Ролл с авокадо и сливочным сыром 110/10/2 г
- ⑩ Ролл с копченой курицей 110/10/2 г  
И огурцом
- ⑪ Ассорти из спайси 90/10/2 г  
С копченым кальмаром, с креветкой, Чуко

\*К бизнес-ланчу из 3-х блюд любой напиток, кроме Вина, подаётся БЕСПЛАТНО

\*\*минимальный заказ — от 2-х блюд на персону



РЕСТОРАН  
**НЭЦКЭ**

## Напитки 79Р

- ① Морс клюквенный 180 мл
- ② Коктейль Зуми 180 мл  
Горячий апельсиновый коктейль с имбирем и мускатным орехом
- ③ Коктейль Мидори 180 мл  
Горячий яблочный коктейль с медом, и корицей
- ④ Коктейль Хазакура 180 мл  
Горячий вишневый коктейль с гвоздикой, корицей и бадьяном
- ⑤ Капучино 180 мл
- ⑥ Американо 180 мл
- ⑦ Чай черный/зеленый 300 мл



## Десерты 69Р

- ⑧ Муравейник мини 50 г
- ⑨ Хворост по-японски 50 г
- ⑩ Эклер 50 г

## Вино 99Р

- ⑪ Вино белое 150 мл  
Полусухое
- ⑫ Вино красное 150 мл  
Полусухое

# ДЕТСКОЕ БЕНТО

379.-

Время приготовления 15-20 мин



## 1. Аисай – Бенто

Пельмени Гёдзе с курицей, огурец, помидор, яйцо куриное, творожный хворост, соус на выбор  
150/50/25/1 шт

## 2. Эки – Бенто

Куриные шашлычки, яичная лапша, сладкая кукуруза, помидор черри, куриное яйцо, соус на выбор и мини-Муравейник на десерт  
250/50/25/1 шт



## 3. Кяра – Бенто

Куриные крылышки Тори Кораги, картофель фри, свежая морковь, яблоко, куриное яйцо, соус на выбор и эклер Наполеон на десерт  
200/50/25/1 шт



### Соусы:

Томатный

Сырно-сливочный



При заказе любого бенто — игрушка в подарок!

\* Для детей до 14 лет

\*\* Обмену и возврату не подлежит

# СУШИ

Время приготовления 5-10 мин.

**Суши с копчёным кальмаром**

99.-  
30/10/2 г

**Суши с лососем**

119.-  
30/10/3 г

**Суши с копчёным лососем**

109.-  
30/10/3 г

**Суши с тунцом**

129.-  
30/10/3 г

**Суши с тигровой креветкой**

109.-  
30/10/3 г

**Суши с копчёным угрём**

139.-  
30/10/3 г



**Спайси с лососем**

*Лосось, спайси соус*

119.-  
35/10/3 г

**Спайси с копчёным угрём**

*Копчёный угорь, спайси соус*

129.-  
35/10/3 г

**Спайси с креветкой**

*Креветки, спайси соус*

119.-  
35/10/3 г

**Суши с икрой лосося**

169.-  
30/10/3 г

**Суши Чуко**

99.-  
30/10/3 г



**Спайси с копчёным кальмаром**

*Кальмар копчёный, спайси соус*

119.-  
35/10/2 г

**Запечённые суши с креветкой**

*Тигровая креветка, сыр «Гауда», спайси соус*

119.-  
35/10/3 г

**Запечённые суши с лососем**

*Лосось, сыр «Гауда», спайси соус*

119.-  
35/10/3 г

**Запечённые суши с тунцом**

*Тунец, сыр «Гауда», спайси соус*

119.-  
35/10/3 г

**Запечённые суши с угрём**

*Копчёный угорь, сыр «Гауда», спайси соус*

119.-  
35/10/3 г

# РОЛЛЫ

Время приготовления 10-20 мин

119.- **Ролл с огурцом**

105/10/2 г

139.- **Ролл с авокадо**

110/10/3 г

129.- **Ролл с копчёной курицей**

120/10/2 г

189.- **Ролл с тунцом**

100/10/2 г

249.- **Ролл с лососем**

100/10/2 г

249.- **Ролл с копчёным угрём**

105/10/2 г

219.- **Ролл с креветкой и сливочным сыром**

100/10/2 г



# ФЕСТИВАЛЬ РОЛЛОВ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Время приготовления 10-20 мин.

**589.-** **Ролл Филадельфия с икрой** ▶  
6 шт - 235/15/4 г  
**399.-**  
4 шт - 155/15/2 г  
*Сливочный сыр, икра лосося, огурец*  
*Сверху копчёный лосось, лук порей*



**559.-** **Ролл Филадельфия с лососем** ◀  
6 шт - 235/15/4 г  
**379.-**  
4 шт - 155/15/2 г  
*Внутри сливочный сыр.*  
*Сверху завернут в лосось*



**319.-** **Ролл Филадельфия креветка** ▶  
6 шт - 235/15/4 г  
**219.-**  
4 шт - 150/15/2 г  
*Сливочный сыр, тигровая креветка в кляре, томат*  
*Сверху укроп с кунжутом*



**459.-** **Ролл Филадельфия такуан** ◀  
6 шт - 235/15/4 г  
**339.-**  
4 шт - 155/15/2 г  
*Сливочный сыр, такуан (маринованный редис), икра «Тобико» черная*  
*Сверху лосось, копчёный угорь*



ВСЕГДА С ВАМИ!  
Доставка любимых блюд на сайте [sparc-food.com](http://sparc-food.com)  
и по телефону 235-235

# РОЛЛЫ

Время приготовления 10-20 мин.



## Ролл Канада

Лосось, огурец, авокадо, сливочный сыр  
Сверху копчёный угорь

529.-

245/15/4 г



## Ролл Тэкко

Сыр сливочный, огурец, икра «Масаго», кунжут. Сверху креветка с соусом спайси

379.-

240/15/4 г



## Ролл Магуро

Креветки в темпуре, сливочный сыр, огурец, сверху свежий тунец в соусе Понзу

439.-

235/15/4 г



## Ролл Фудзи с лососем в кляре

Лосось в кляре, огурец, укроп, спайси соус

289.-

180/15/4 г



## Спайси-маки с копчёным лососем

Копчёный лосось, копчёный угорь, огурец, сливочный сыр, икра «Масаго», спайси соус

439.-

225/15/4 г

## Ролл Ясай-маки

Томат, огурец, сладкая паприка, лист салата

209.-

160/10/4/5 г



## Ролл Бонито - маки с лососем

Лосось, огурец, сливочный сыр  
Сверху стружка тунца

299.-

185/15/4 г

## Ролл Касуми

Лосось, авокадо, сливочный сыр  
Сверху черная икра «Тобико»

359.-

200/15/4 г

## Ролл Мариока

Авокадо, сливочный сыр  
Сверху лосось

519.-

210/15/4 г

БИЗНЕС-ЛАНЧ по будням с 12.00 до 16.00  
Представлен в отдельном меню

# РОЛЛЫ

Время приготовления 10-20 мин.

## Ролл Раито

*Копчёный лосось, тунец, тигровая креветка, авокадо*

469.-

80/10/2 г



## Лайт Ролл

*Водоросли Нори, свежий тунец, креветка, сливочный сыр, авокадо, соус Унаги*

689.-

195/10/15/4 г



## Ролл Таманеги

*Рис Гохан, сливочный сыр, кальмар копчёный, тигровая креветка, огурец, авокадо, зеленый лук*

319.-

200/15/4 г



## Ролл Радуга

*Огурец, авокадо, сливочный сыр. Сверху лосось, тунец, копчёный лосось, креветка, копчёный угорь*

499.-

230/15/4 г



# РОЛЛЫ

Время приготовления 10 – 20 мин

## 1. Ролл Дракон

Лосось, авокадо, сливочный сыр  
Сверху копчёный угорь

489.-

200/15/4 г

## 2. Ролл Эби-Маки

Сливочный сыр, отварная тигровая  
креветка, авокадо. Сверху лосось,  
водоросли Чуко, спайси соус, икра «Тобико»

399.-

4 шт. - 150/15/2 г

769.-

8 шт. - 300/15/4 г



## 3. Ролл Темпура-маки

Тигровая креветка в кляре, авокадо,  
томат, лист салата, японский майонез

319.-

265/15/4 г

## 4. Ролл Самон Кин

Рис Гохан, сливочный сыр, копченый лосось, такуан  
(маринованный редис), кунжут. Сверху авокадо и икра лосося

489.-

230/15/4 г

ВСЕГДА С ВАМИ!  
Доставка любимых блюд на сайте [sparc-food.com](http://sparc-food.com)  
и по телефону 235-235

# ЗАПЕЧЁННЫЕ РОЛЛЫ

Время приготовления 15-25 мин.

## Ролл Когасэ

*Сливочный сыр, авокадо.  
Сверху опалённый лосось с сыром «Моцарелла»*

689.-

252/15/4 г



## Ролл Ёнака

*Сыр сливочный, огурец, сладкая паприка.  
Сверху сыр «Гауда», спайси соус, помидор,  
укроп, кунжут*

299.-

290/15/4 г



## Ролл Сливочный Угорь

*Сливочный сыр, копчёный угорь.  
Сверху сыр «Гауда» и икра «Тобико»*

539.-

260/15/4 г



## Ролл Гейша

*Копчёный угорь, огурец, авокадо, японский майонез  
Сверху тигровая креветка, сладкая паприка, спайси  
соус, сыр «Гауда», икра «Масаго»*

529.-

300/15/4 г



## Ролл Сёгун

*Лосось, авокадо. Сверху тунец, сыр «Гауда»,  
спайси соус, стружка тунца*

519.-

280/15/4 г



# ТЁПЛЫЕ РОЛЛЫ

Время приготовления 15-25 мин.

new

## Ролл Икамаки

Рис Гохан, сливочный сыр, кальмар копчёный, икра «Тобико», огурец, спайси соус. Обжаривается в кляре во фритюре

359.-

285/15/4 г

## Ролл Филадельфия в кляре

Сливочный сыр, стружка тунца, икра лосося. Обжаривается в кляре во фритюре

489.-

230/15/4 г



## Ролл Америка

Лосось, копчёный угорь, авокадо, сливочный сыр. Обжаривается в кляре во фритюре

469.-

220/15/4 г



## Ролл Мао

Тигровая креветка, икра «Масаго», авокадо, сыр сливочный, спайси соус. Обжаривается в кляре во фритюре

419.-

210/15/4 г



## Ролл Киота Темпура

Перец болгарский, помидор, авокадо, лист салата, японский майонез. Обжаривается в кляре во фритюре.

269.-

160/15/4 г

## Ролл Эби Такасан

Теплый ролл в кляре с копченым лососем, тигровыми креветками, авокадо и сливочным сыром. Украшен кунжутом и соусом Унаги

439.-

290/15/4 г

БИЗНЕС-ЛАНЧ по будням с 12.00 до 16.00  
Представлен в отдельном меню

# ОНИГИРИ, САШИМИ

Время приготовления 15-25 мин.

## Сашими лосось

459.-  
60/40/5 г

## Сашими тунец

339.-  
60/40/5 г

## Сашими тигровая креветка

389.-  
60/40/5 г

## Онигири с лососем

*Копченый лосось, соус Спайси, икра Масаго в треугольнике из риса с белым кунжутом*

219.-  
2 шт/150/15/4 г

## new Сашими сет

*Лосось свежий, лосось слабосоленый, лосось копченый, угорь копченый, кальмар копченый, свежий тунец, отварные креветки, салат Чуко, огурец, дайкон и долька лимона*

2189.-  
540/20/150/4 г



## new Онигири с угрем

*Копченый угорь, соус Унаги, икра Тобико в треугольнике из риса с черным кунжутом*

249.-  
2 шт/150/15/4 г

## new Онигири с тунцом

*Обжаренный тунец, японский майонез, авокадо в треугольнике из риса со стружкой тунца*

189.-  
2 шт/150/15/4 г

# ЗАКУСКИ

Время приготовления 20 – 30 мин

## Креветки темпура ▾

*Тигровые креветки в темпуре с соусом Ким Чи Майо, икрой "Тобико" и "Масаго", редисом и салатом Чуко*

399.- 549.-  
5 шт / 180 г 7 шт / 230 г

## Сет Юми ▾

Подойдет  
к вину  
"Аристов Рислинг"

*Горячая закуска из морепродуктов, приготовленных во фритюре: креветки, кальмары, осьминоги и лосось в сочетании с тремя видами соусов и чесночными гренками.*

1899.-  
660/90/35 г



# СЕТЫ ДЛЯ КОМПАНИИ

Время приготовления 20 – 30 мин

## Сет от Шеф-повара ▶

**Роллы:** Филадельфия классика 0,5 шт, ролл Филадельфия с грушей 0,5 шт, ролл Текко 0,5 шт, ролл Филадельфия креветка 0,5 шт, ролл Радуга 1 шт

**Суши:** с красной икрой и сливочным сыром, суши с икрой Тобико и сливочным сыром, суши с Капеллана и сливочным сыром

**Спайси-суши:** с лососем, спайси-суши с креветкой, спайси-суши с угрем, спайси-суши с курицей

1859.-

29 шт/1050/30/9 г

Подойдёт  
к вину  
"Шабро" белое

## Сет Лосось ▼

**Роллы:** с лососем 2 шт, ролл Мариока 1 шт, ролл Фудзи 1 шт, ролл Спайси лосось 1 шт.

**Суши:** с лососем 3 шт.

**Спайси-суши:** с лососем 3 шт.

1989.-

32 шт/880/60/15 г



## Ассорти суши ▶

Суши с лососем 2 шт, суши с тунцом 2 шт, суши с угрем 2 шт, суши с копченым лососем 2 шт, суши с креветкой 2 шт, суши с огурцом 2 шт, суши с авокадо 2 шт, суши с такуаном 2 шт.

899.-

16 шт/480/30/6 г

### Горячий сет >

**Роллы:** ролл Америка 1 шт, ролл Мао1 шт,  
ролл Эби-Такасан 1 шт, ролл Гейша 0,5 шт,  
ролл Сливочный угорь 0,5 шт

**Суши:** с креветкой запеченная 1 шт, суши  
с лососем запеченная 1 шт.

1799.-

34 шт/1070/45/12 г

Подойдет  
к вину "Нар"  
гранатовое



# ЗАКУСКИ

Время приготовления 20 – 30 мин

## Картофель фри

119.-  
100 г

## Сунаки Сет

Подойдет  
к пиву  
"Зубр Голд"

Колбаски охотничьи, Тори-кораги, картофель фри, жареный сыр, чесночные гренки. Подается с соусами: чесночный, барбекю, сладкая горчица.

1199.-  
750/25/25/25 г



## Тори-кораги из куриных крылышек

Подается с острым томатным соусом

319.-  
200 г

## Гренки чесночные

Из бородинского хлеба

129.-  
150 г

## Колбаски охотничьи

359.-  
3 шт

## Жареный сыр

Моцарелла в хрустящей панировке

299.-  
130 г

## Сет Угорь ▶

**Роллы:** с угрем 2 шт, ролл Канада 1 шт, ролл Спайси угорь 1 шт, ролл Унаги 1 шт.

**Суши:** с копченым угрем 3 шт.

**Спайси-суши:** с копченым угрем 3 шт.

1999.-  
32 шт/880/60/15 г

ВСЕГДА С ВАМИ!

Доставка любимых блюд на сайте [sparc-food.com](http://sparc-food.com) и по телефону 235-235



## Ясай Сет ▶

Подойдёт  
к саке

Древесные грибы, жареные баклажаны, битые огурцы, жареные Эдамамме, капуста Ким-Чи, салат Чуко. Подается с ореховым соусом Гамадари.

859.-  
500/25 г

### Битые огурцы

Остро-соленые, маринованные в кунжутном масле и соусе Шрирачи

219.-  
110 г

### Жареные баклажаны

В тонком кляре с кинзой, помидорами черри и соусом на основе сладкого чили

319.-  
200 г



### 259.- Салат «Чука»

80/20/20 г

Водоросли Чука, маринованные с кунжутным семенем, лимон. Подается с ореховым соусом Гамадари

### 179.- Капуста Ким-Чи

200 г

Остро приправленная, маринованная пекинская капуста

### 289.- Древесные грибы

170 г

С луком, чесноком, болгарским перцем и кинзой

### 289.- Жареные Эдамаме

100 г

Обжаренные бобы с перцем чили, кунжутным маслом и чесноком



# СУПЫ

Время приготовления 10-15 мин



## Крем-суп из брокколи

*С креветками и зеленым соусом*

319.-

280 г

## Суп Мисо с морепродуктами

*Традиционный японский суп на основе пасты Мисо, с коктейлем из морепродуктов и соевым сыром Тофу*

269.-

320 г



## ◀ Суп сливочный рыбный

*Бульон куриный, лосось, тунец, креветки, помидор, лук порей, картофель, сливки, укроп*

429.-

250 г



ВСЕГДА С ВАМИ!  
Доставка любимых блюд на сайте [sparc-food.com](http://sparc-food.com)  
и по телефону 235-235

### Рамэн ▶

Вариация одного из самых популярных блюд японской кухни. Насыщенный бульон из голени молодого теленка, яичная лапша, грибы, маринованное яйцо, томленая свинина, редис, зелень

329.-

430 г



### ▲ Суп-пюре грибной со сливками

Бульон куриный, шампиньоны, морковь, лук репка, сливки, гренки чесночные

Подаётся с роллами с копчёной курицей

289.-

230/5 + 60/10/2 г

### Том Ям с кальмарами и креветками ▶



Острый тайский суп с креветками, кольцами кальмаров, шампиньонами, перцем Чили, лаймом и корнем имбиря. Подается с рисом Гохан

429.-

250/120 г

Добавь соус Шрирачи, чтобы было еще острее.

29.-

10 г



# САЛАТЫ

Время приготовления 15-20 мин



1

## 1 Фреш-салат

239.-  
170 г

Из свежих овощей. Огурец, редис, болгарский перец, помидоры черри и микс листового салата с заправкой на выбор. Соус "Фирменный" на основе кунжутного масла и соевого соуса или "Зеленый" соус на основе растительного масла с чесноком и травами

new

## 2 Салат Кайсо с осьминогами и кальмарами

599.-  
220 г

В медово-горчичной заправке. Со свежим редисом и огурцом, водорослями Чуко и зеленью

new

## 3 Салат с уткой и персиками-гриль

469.-  
170 г

На подушке из микс-салата, с помидорами черри, сыром с голубой плесенью и орехами Макадамия. Заправлен ярким соусом Цитронет



3



2



4

new

## 4 Салат с угрем и мини-моцареллой

569.-  
180 г

Лепестками арахиса, стручковой фасолью, листьями салата. С заправкой из соуса Унаги и кунжутного масла

Подойдет к вину "Кастильо" розовое

## Салат «Цезарь» с запечённой курицей

429.-  
200 г

Запечённая курица (подаётся холодной), помидоры Черри, сыр Пармезан, гренки чесночные, салат Айсберг, салат листовой, соус Цезарь

## Салат «Цезарь» с тигровыми креветками

479.-  
200 г

Обжаренные тигровые креветки, помидоры Черри, сыр Пармезан, гренки чесночные, салат Айсберг, салат листовой, соус Цезарь

new

### Боул с лососем >

Сыром Тофу, зеленой фасолью, авокадо и необычным свекольным соусом. На подушке из отварного булгура.

569.-

100/25 г



## TAP-TAP

Время приготовления 5-10 мин

Подойдет  
к вину  
"Каберне Эритаж"



### < Тар-тар «Шанхай»

Лосось копченый, креветки тигровые, авокадо, икра «Тобико»

419.-

100/25 г

### Тар-Тар из розового тунца >

С имбирём, авокадо и соусом Якитори

459.-

130/10 г



## ГАРНИРЫ

### 189.- Лапша Удон

150 г

### 169.- Лапша Фунчоза

150 г

### 79.- Лапша Гречневая

150 г

### 129.- Овощи гриль под зеленым соусом

100/10 г

Цукини, баклажаны, сладкая  
паприка, лук репка

### 119.- Отварная брокколи

100 г

### 119.- Картофель фри

100 г

### 79.- Рис Гохан

200 г

## СОУСЫ

### 59.- Сырно-сливочный

25 г

### 39.- Томатный острый

20 г

### 39.- Чесночный

20 г

### 39.- Терияки

25 г

### 39.- Барбекю

25 г

### 29.- Ким Чи Майо

25 г

БИЗНЕС-ЛАНЧ по будням с 12.00 до 16.00  
Представлен в отдельном меню

# ПÒКЕ

Время приготовления 25-30 мин

## Пòке с лососем ▾

Лосось, маринованный в кокосовом молоке, бобы Эдамаме, салат Чука, перец болгарский, имбирь, макадамский орех на подушке из традиционного риса Гохан с особыми соусами для каждого ингредиента

629.-

400 г

## 389.- Вегетарианский пòке ▾

380 г Помидоры черри, авокадо, такуан (маринованный редис), маринованный имбирь, салат Чука, болгарский перец, огурец, бобы Эдамаме, сыр Тофу, макадамский орех на подушке из традиционного риса Гохан с особыми соусами для каждого ингредиента



## Пòке с креветками ▴

Тигровые креветки, имбирь, салат Чука, перец болгарский, авокадо, огурец, дайкон на подушке из традиционного риса Гохан с особыми соусами для каждого ингредиента

499.-

415 г

## Пòке с тунцом ◀

Свежий тунец, бобы Эдамаме, имбирь, салат Чука, авокадо, дайкон, макадамский орех на подушке из традиционного риса Гохан с особыми соусами для каждого ингредиента

549.-

410 г

СКИДКА 10% НА ВСЕ МЕНЮ ПРИ САМОВЫВОЗЕ

\* За исключением алкогольных напитков и бизнес-ланча



# WOK-МЕНЮ

Время приготовления 15 – 20 мин

Одна основа – бесконечное разнообразие вкусов и выбора. Капуста, морковь, лук, болгарский перец, древесные грибы в устричном соусе, все остальное вы выбираете сами.

## НАПОЛНИТЕЛИ

### Говядина в соусе черный перец

*Идеально с лапшой Удон*

589.-  
210/100 г

### Курица в имбирном соусе

*Рекомендуем попробовать с яичной лапшой*

419.-  
210/100 г

### Курица в сливочном соусе

*Курица, брокколи, стручковая фасоль в нежном соусе*

429.-  
220/100 г

### Креветки в устричном соусе

*Прекрасно подойдут к лапше Фунчоза*

489.-  
200/100 г

### Овощи в устричном соусе

*Отлично сочетаются с гречневой лапшой*

329.-  
150/100 г

## ГАРНИРЫ

### Лапша Удон

### Лапша яичная

### Лапша гречневая

### Лапша Фунчоза



### Рис с креветками в устричном соусе

479.-  
310 г



### Рис с курицей карри и ананасами

429.-  
310 г



### Рис с овощами и древесными грибами

319.-  
300 г

# СТЕЙКИ

Время приготовления 25-30 мин



**new** ◀ Медальоны из телятины

Средней прожарки со сливочно-шпинатным соусом

989.-

190/70 г

Подойдет  
к вину "Кастиль"  
красное

**Стейк из тунца ▶**

маринованного в соусе Понзу,  
слегка обжаренный на гриле,  
с микс-салатом, редисом и лаймом

789.-

1 шт/50/10 г

Подойдет  
к вину "Шабро"  
красное



**Стейк из сёмги  
со сливочным соусом ▼**

Подается с овощами гриль

989.-

150/25/5 г



СКИДКА 10% НА ВСЕ МЕНЮ ПРИ САМОВЫВОЗЕ

\* За исключением алкогольных напитков  
и бизнес-ланча



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Время приготовления 25-30 мин

new

## Гедзе с курицей под сырной корочкой ▶

*Пельмени из тонкого теста,  
поджаренные и томленные в сливках  
с травами*

419.-

170 г



## ◀ Курица в кисло-сладком соусе с ананасами

*луком, болгарским перцем, кинзой и дутым  
рисом. Подается с рисом Гохан*

389.-

300 г



## Свинина в сливочном соусе ▶

*Свинина, картофель, лук репка,  
шампиньоны*

469.-

300 г



## ◀ Утка Хоккайдо

*С острыми специями, болгарским перцем,  
луком порей и традиционной лапшой Удон,  
тушеная в кокосовом молоке*

589.-

240 г

ВСЕГДА С ВАМИ!  
Доставка любимых блюд на сайте [sparc-food.com](http://sparc-food.com)  
и по телефону 235-235

# ДЕСЕРТЫ

Время приготовления 10-20 мин



new

## ▼ Моти малина

Популярный в Японии десерт из клейкой рисовой муки с начинкой из сливочного сыра, сливок, белого шоколада и фруктового джема.

\*подаётся холодным

179.-

1 шт.

Подойдет  
к вину "Эритаж"  
белое, брют



new

## ▲ Моти манго-маракуйя

Популярный в Японии десерт из клейкой рисовой муки с начинкой из сливочного сыра, сливок, белого шоколада и фруктового джема.

\*подаётся холодным

179.-

1 шт.



## ◀ Горячее мороженое

Рулетик из бисквита с начинкой из сливочного мороженого

229.-

160/20/20 г

## Сливочное мороженое

169.-

100/20 г

## Фисташковое мороженое

С дроблёными фисташками

229.-

100/1 г



## Банановое мороженое

Мороженое собственного приготовления из натуральных продуктов

169.-

110/20 г

## Ассорти мороженого

Сливочное, банановое и фисташковое мороженое

229.-

50/50/50/1 г



# ДЕСЕРТЫ



## ◀ Торт Французский поцелуй

*Ореховые коржи с воздушным рисом и грецким орехом, прослоенные заварным кремом*

239.-

150 г

## Пирожное с бананом ▶

*Бисквитные коржи с банановой прослойкой, пропитанные заварным кремом. Сверху молочная глазурь*

189.-

150 г



## ◀ Торт Наполеон

*Коржи из слоеного теста, прослоенные заварным кремом*

219.-

160 г



## 99.- Творожный хворост по-японски ▶

100 г

*Лёгкий десерт из творожного теста с добавлением кунжута. Десерт подаётся холодным.*

ВСЕГДА С ВАМИ!

Доставка любимых блюд на сайте [sparc-food.com](http://sparc-food.com) и по телефону 235-235



## ЧАЙ

Эксклюзивная чайная карта ресторана «Нэцкэ» собрана из самых необычных авторских вкусов и представлена в отдельном меню. Наши чайные сомелье помогут с выбором напитка и проведут для вас красивую чайную церемонию.

## КОФЕ

<b>Гляссе</b> <i>Кофейный напиток с мороженым и молочной пенкой</i>	180/30 мл	189.-
<b>Эспрессо</b> <i>Традиционный крепкий кофе</i>	60 мл	119.-
<b>Американо</b>	200 мл	129.-
<b>Капучино</b> <i>Эспрессо со взбитым молоком</i>	200 мл	149.-
<b>Раф</b> <i>Сливочный кофейный напиток с сиропом на Ваш выбор: карамель, ваниль, лесной орех</i>	180 мл	219.-
<b>Латте</b> <i>Эспрессо с молоком, слоеное</i>	180 мл	189.-
<b>Капучино со сливочным ликёром</b> <i>Эспрессо со взбитым молоком и сливочным ликёром</i>	200 мл	249.-
<b>Кофе с коньяком</b> <i>Американо с коньяком</i>	200 мл	239.-

## КАКАО

Горячий насыщенный какао напиток с ярким вкусом горького шоколада. Выбери на свой вкус, классический или с добавлением корицы и ванильного сахара, со сгущенкой или добавь маршмеллоу.

<b>Пряный</b>	300 мл	119.-
<b>Классический</b>	300 мл	99.-
<b>Со сгущенкой</b>	300 мл	119.-

<b>Молоко растительное</b>	100 мл	119.-	
<b>Молоко</b>	100 мл	29.-	
<b>Лимон</b>	20 г	29.-	
<b>Лайм</b>	20 г	39.-	
<b>Сироп</b>	30 мл	29.-	

БИЗНЕС-ЛАНЧ по будням с 12.00 до 16.00  
Представлен в отдельном меню

# ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА



**Добрый Лимон-лайм**

ж/б бут.  
0,33 л 129.-



**Добрый Кола**

ж/б бут.  
0,33 л 129.-



**Добрый Апельсин**

ж/б бут.  
0,33 л 129.-



**Rich Тоник**

ж/б бут.  
0,33 л 129.-

# МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

## **Mever**

газированная, стекл. бут.

0,5 л 159.-

## **Mever**

негазированная, стекл. бут.

0,5 л 159.-

## **БАЙКАЛ 430**

негазированная, пл. бут.

0,45 л 129.-

## **Байкал резерв**

газированная, стекл. бут.

0,53 л 219.-

## **Жемчужина Байкала**

негазированная, стекл. бут.

0,53 л 229.-

# СОК

**Rich: персиковый, апельсиновый, ананасовый, вишневый, зеленое яблоко, грейпфрутовый**

0,180 л 89.-  
1,0 л 349.-

# ФРЕШИ

**Морковный со сливками**

0,180 л/10 169.-

**Яблочно-морковный**

0,180 л 219.-

**Яблочный**

0,180 л 219.-

**Апельсиновый**

0,180 л 219.-

**Грейпфрутовый**

0,180 л 319.-

# МОРС

**Клюквенный**

0,180 л 79.-

Данное издание является рекламным материалом. Подача блюд может отличаться от фотографий, представленных в меню. Все цены указаны в рублях.

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



## 1. Яблочный сидро new

Яблочный сок, газ. вода, сок лайма, сироп "Ваниль"

219.-  
300 мл

## 2. Поцелуй ангела

Сок ананасовый, сок персиковый, сироп «Гренадин»

219.-  
200 мл

## 3. Пина Колада

Сок ананасовый, сироп «Кокосовый», сливки

219.-  
300 мл



## 4. Грейпфрутовая свежесть

Сок апельсиновый, сок грейпфрутовый, газ. вода, сироп «Гренадин», сироп «Лимон»

219.-  
300 мл

## 5. Мохито с сиропом на выбор: классический, малина, маракуйя, груша или манго

Мин. вода, сироп «Мохито», лайм, мята

259.-  
250/50 мл

## 6. Китайская Роза

Мин. вода, сироп «Мандарин», сироп «Роза», лайм, апельсин

219.-  
250/70 мл

# АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



## Катана

Ликер «Амаретто»,  
ликер «Сливочный»,  
ликер «Апельсиновый»

239.-

50 мл



## Харакири

Ликер «Калуа»,  
самбука,  
абсент

269.-

50 мл



## Б-52

Ликер «Апельсиновый»,  
ликер «Сливочный»,  
ликер «Калуа»

289.-

50 мл



## Мэйдзи

Абсент,  
сок лимона,  
сироп «Маракуйя»

259.-

50 мл

## СЕТ из шотов

Катана,  
Харакири, Б-52,  
Мэйдзи

699.-

4/50 мл

## 1. Апероль Spritz

Ликер «Апероль», игристое вино,  
мин. вода, апельсин

479.-

250 мл

## 2. Мохито с сиропом на выбор: классический, малина, маракуйя, груша или манго

Белый ром, мин. вода, сироп  
«Мохито», лайм, мята

439.-

250 мл

## 3. Лонг Айленд

Джин, водка, текила, белый  
ром, ликер «Апельсиновый»,  
сок лимона, газ. вода

529.-

300 мл



3

# АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

## 1. Джосей

*Мартини Бьянко, вино игристое,  
сироп Баббл Гам*

539.-

220 мл

## 2. Грин Фреш

*Белый ром, ликер Апельсиновый,  
сок яблоко, сироп дыня, киви, огурец*

389.-

350 мл



## 3. Сангрия Манго

*Вино белое сухое, манго, малина,  
апельсин, лимон*

369.-

300/10 мл





#### 4. Вайолет

*Водка, газ. вода, сироп Блю Кюрасао, сироп Малина*

259.-  
200 мл

#### 5. Что-то Нежное

*Ликер Кокосовый, виски, молоко кокосовое, малина*

289.-  
200 мл

#### 6. Пина Колада

*Белый ром, ликер Кокосовый, ананасовый сок, сливки*

429.-  
300 мл

#### 7. Клубничная Сангрия

*Вино красное, сироп клубника, сок вишневый, яблоко, апельсин, клюква*

369.-  
285/15/4 мл



5

4

6

7

# БЕЛОЕ ВИНО

**Шабро** 0,1 л 249.- 0,75 л 1889.-

Франция, белое сухое, алк. 11%

Сбалансированный, тонизирующий вкус раскрывается тонами спелых фруктов, хорошим уровнем кислотности и изысканным послевкусием.

Вино отлично подойдет к морской рыбе и другим морепродуктам, а также свежим овощным салатам и сырам.

**Аристов Рислинг** 0,1 л 169.- 0,75 л 1219.-

Россия, белое сухое, алк. 12,5%

Многогранное вино для моментов, когда жизнь немного удивляет и завораживает. Свежий сложенный аромат создаст неповторимый симбиоз с легким и гармоничным вкусом. Вино прекрасно подойдет к морепродуктам, блюдам из птицы и устрицам.

**Пино Гриджо Ла Казаде IGT** 0,75 л 1689.-

Италия, белое сухое, алк. 12%

Вино обладает легким фруктовым вкусом с хрустящей кислотностью и гармоничным, бодрящим послевкусием с выразительными лимонными нотками.

Рекомендуется подавать как аперитив, к легким блюдам из белой рыбы и морепродуктов, закускам из овощей, зеленым салатам.

**Кастильо Сан Симон Айрен** 0,1 л 199.- 0,75 л 1389.-

Испания, белое полусухое, алк. 11%

Вкус вина легкий, свежий, гармоничный, отлично сбалансированный, с цветочно-фруктовыми тонами и нотами цитрусовых в освежающем послевкусии. Вино обладает приятным, фруктовым ароматом с легкими растительными тонами.

Вино прекрасно в качестве аперитива, а также в сочетании с морепродуктами.

# КРАСНОЕ ВИНО

**Шабро** 0,1 л 329.- 0,75 л 1889.-

Франция, красное сухое, алк. 11%

Сухой, фруктовый вкус с шелковистой текстурой, освежающей кислотностью и слегка пряным послевкусием.

Хорошо сочетается с красной рыбой и нежирными сырами.

**Нар гранатовое** 0,1 л 179.- 0,75 л 1319.-

Азербайджан, красное п/сладкое, алк. 13%

Вино обладает рубиновым цветом. Вкус вина с приятной терпкостью, насыщенными нотами спелого граната и длительным послевкусием с нюансами орехов и вишни.

Вино традиционно подается с фруктами, десертами или сырами.

**Кастильо Сан Симон Темприльо** 0,1 л 199.- 0,75 л 1479.-

Испания, красное полусухое, алк. 12,5%

Вино темно-рубинового цвета с фиолетовыми бликами. Вино отличается мягким, насыщенным, живым, изысканным, фруктовым вкусом с бархатистой текстурой, округлыми танинами и долгим, приятным послевкусием. Вино обладает приятным ароматом с доминирующими тонами клубники и спелой вишни.

# БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

**Клаус Лангхоффише** 0,1 л 159.- 0,75 л 1189.-

Германия, белое безалкогольное, сладкое, алк. 0,3%

Вино было получено методом деалкоголизации столового белого вина, изготовленного из белых сортов винограда.

В аромате преобладают яркие фруктовые тона с легкими цитрусовыми нюансами. Послевкусие дарит долгое ощущение свежести.

# РОЗОВОЕ ВИНО

**Каберне Эритаж** 0,1 л 119.- 0,75 л 789.-

Россия, розовое сухое, алк. 12%

Вино в бокале различной интенсивности с оттенками от бледно-розового до малинового. Аромат развитый, гармоничный с фруктовыми тонами и гармоничными ягодными оттенками. Вкус вина свежий, мягкий, с легким продолжительным послевкусием.

Вино прекрасно освежает и отлично подойдет в качестве аперитива, а также составит пару блюдам средиземноморской кухни.

**Розе Д'Анжур Элизис** 0,1 л 259.- 0,75 л 1879.-

Франция, розовое п/сладкое, алк. 10,5%

Вино насыщенного розово-лососевого цвета в бокале. Обладает ароматом свежих ягод (малины, вишни, красной смородины), дополненным пряными нотами. Приятное, сбалансированное вино с хорошей структурой и ягодным послевкусием.

**Кастильо Сан Симон Монастрель** 0,1 л 199.- 0,75 л 1479.-

Испания, розовое полусухое, алк. 12%

Вино обладает легким, свежим, гармоничным вкусом с оттенками красных ягод, специй и долгим, пикантным послевкусием. Изысканный аромат вина соткан из нот спелых красных ягод, сухофруктов и корицы. Особый шарм букету добавляют тонкие нюансы кофе.

Вино рекомендуется подавать к салатам, блюдам из красной рыбы.

# ИГРИСТОЕ ВИНО

**Эритаж** 0,75 л 789.-

Россия, белое брют, алк. 10%

Цвет вина в бокале бледно-золотистый с соломенным отливом. Аромат развитый, тонкий. Вкус вина прекрасно сбалансирован, со свежими минеральными нотками. В послевкусие приятные сливочные оттенки.

Прекрасно подойдет с легкими блюдами из белого мяса, рыбой, салатами, бисквитами и фруктами.

**Эритаж** 0,75 л 789.-

Россия, п/сладкое, алк. 10%

Цвет вина в бокале светло-соломенного с зеленоватыми и золотистыми оттенками. Аромат развитый с хорошо выраженными цветочными нотками. Вкус полный, гармоничный, без тонов окисленности.

Идеально в тандеме с салатами и сырами.

**Эритаж** 0,75 л 789.-

Россия, розовое брют, алк. 12%

Вино в бокале различной интенсивности с оттенками от бледно-розового до малинового. Аромат развитый, гармоничный с фруктовыми тонами и гармоничными ягодными оттенками. Вкус вина свежий, мягкий, с легким продолжительным послевкусием.

Вино прекрасно освежает и отлично подойдет в качестве аперитива, а также составит пару блюдам средиземноморской кухни.

**Абрау-Дюрсо** 0,75 л 999.-

Россия, белое полусладкое, алк. 10,5-12,5%

**Абрау-Дюрсо** 0,75 л 999.-

Россия, белое брют, алк. 10,5-12,5%

**Монтеви Десерт Дольче** 0,75 л 1119.-

Италия, белое полусладкое, алк. 9,5%

**Монтеви Кюве** 0,75 л 1319.-

Италия, белое брют, алк. 9,5%

# САКЕ

Чойя Сакэ  
Япония, алк. 13,5%

0,1 л 639.-

*Это натуральное слегка сухое вино, приготовленное из высококачественного риса и чистой воды. Имеет плотную, хорошо уравновешенную структуру и нежный, сухой вкус с лёгким оттенком сладости.*

# ВИСКИ

**Вильям Лоусонс** 0,05 л 269.-  
Шотландия, алк. 40%

**Вильям Лоусонс Супер Спайсд** 0,05 л 289.-  
Шотландия, алк. 35%

**Джим Бим** 0,05 л 419.-  
США, алк. 35%

**Джек Дэниел'с Теннесси** 0,05 л 429.-  
США, алк. 40%

**Джемесон** 0,05 л 489.-  
Ирландия, алк. 40%

**Макаллан Дабл Каск 12 лет** 0,05 л 1499.-  
Шотландия, алк. 40%  
Односолодовый, холодной фильтрации

 **Хатазаки** 0,05 л 489.-  
Япония, алк. 40%

# КОНЬЯК

**Арарат 3★** 0,05 л 279.-  
Армения, алк. 40%


**Арарат 5★** 0,05 л 329.-  
Армения, алк. 40%

**Мартель V.S.O.P. медальон** 0,05 л 489.-  
Франция, алк. 40%

# ВОДКА

**Царская Оригинальная** 0,05 л 139.-  
Россия, алк. 40%

**Русский стандарт  
Оригинал,** Россия, алк. 40% 0,05 л 169.-

 **Чистые росы** 0,05 л 259.-  
Россия, алк. 40%

# СОДЖУ

*Корейская гордость, одно из величайших достояний страны.  
Аромат с легкими спиртными нотами. Мягкий сладковатый вкус  
с продолжительным освежающим послевкусием.*

**Соджу классическая** 0,05 л 189.-  
Корея, алк. 16,5%

**Соджу со вкусом  
и ароматов фруктов и ягод** 0,05 л 189.-  
Корея, алк. 16,5%

# ВЕРМУТ

**Мартини Бьянко** 0,1 л 389.-  
Италия, белый сладкий, алк. 15%

# ТЕКИЛА

**Рио де Плата Сильвер** 0,05 л 399.-  
Мексика, алк. 38%

**Ольмека Белая Классико** 0,05 л 449.-  
Мексика, алк. 38%

**Ольмека Золотая Супремо** 0,05 л 469.-  
Мексика, алк. 38%

# РОМ

**Барселло Дорадо Аньехадо** 0,05 л 289.-  
Доминикана, 1 год выдержки, алк. 37,5%

**Барселло Бланка** 0,05 л 289.-  
Доминикана, 1 год выдержки, алк. 37,5%

**Барселло Аньехо** 0,05 л 329.-  
Доминикана, 3 года выдержки, алк. 37,5%

**Бакарди Спайсд** 0,05 л 389.-  
Италия, алк. 40%

# ДЖИН

**Барристер Драй** 0,05 л 139.-  
Россия, алк. 40%

**Бифитр** 0,05 л 419.-  
Англия, алк. 40%

# ЛИКЕРЫ

**Нива Дистиллери Крим  
сливочный** 0,05 л 159.-  
Россия, алк. 17%

**Ягермейстер** 0,05 л 269.-  
Германия, алк. 35%

**Апероль** 0,05 л 299.-  
Италия алк. 11%

**Абсент Абсолют** 0,05 л 269.-  
Чехия, алк. 70%

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

**«Япония Грин» зелёное бамбуковое** 0,33 л 159.- 0,5 л 239.-  
Россия, алк. 4,5%

**«Пражское» светлое** 0,33 л 139.- 0,5 л 179.-  
Россия, алк. 4%

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

**«Зубр Классик Дарк» темное фильтрованное** 0,5 л 399.-  
Чехия, алк. 4,6%

**«Зубр Классик Голд» светлое фильтрованное** 0,5 л 399.-  
Чехия, алк. 4,6%

**«Нулёфф премиум» светлое** 0,5 л 159.-  
Россия, б/а





# КАЛОРИЙНОСТЬ

<b>Белые вина</b>					
0,750	Шабро сухое	60	0	0	0
0,750	ПиноГриджоЛа Казаде IGT сухое	70	0,1	0	0
0,750	Аристов рислинг	79,9	0	0	0,4
0,750	Кастильо Сан Симон Айран п/суое	70	0	0	1,1
<b>Красные вина</b>					
0,750	Шабро сухое	60	0	0	0
0,750	Нар гранатовое	86	0	0	4
0,750	Кастильо Сан Симон Темпрн. п/сух	70	0	0	1,1
<b>Розовые вина</b>					
0,750	Кастильо Сан Симон Монастрель п/суое	70	0	0	0,2
0,750	Розе Д'Анжур Элизис	70	0	0	2,0
0,750	Эритаж сухое	77,1	0	0	0,4
<b>Безалкогольные вина</b>					
0,750	Клаус Лангхоффише	24	0	0	5,4
<b>Шампанское / Игристые вина</b>					
0,750	Эритаж брют розовое	78,7	0	0	1,5
0,750	Эритаж брют белое	75,9	0	0	1,5
0,750	Эритаж п/сладкое белое	91,9	0	0	5,5
0,750	Ш.Абрау-Дюрсо брют	65-75	0	0	1
0,750	Ш.Абрау-Дюрсо п/сл	77-92	0	0	5
0,750	Монтеви Десерт Дольче п/сл	70	0	0	5
0,750	Монтеви Кюве брют	65	0	0	1
<b>Вермуты</b>					
0,100	Мартини Бьянко	145	0	0	17
<b>Коньяк</b>					
0,050	Мартель ВСОП	227	0	0	0
0,050	Арабат 5*	224	0	0	0
0,050	Арабат 3*	224	0	0	0
<b>Ликеры</b>					
0,050	Бейлиз сливочный оригинальный	327	3	13	25
0,050	Апероль	197	0	0	20
0,050	Абсент Абсолют	350	0	0	35
0,050	Ягермейстер	250	0	0	13,2
<b>Виски</b>					
0,050	Джейсон	222	0	0	0
0,050	Джек Дениел'с Теннесси	220	0	0	0
0,050	Макаллан Дабл Каск 12 лет	220	0	0	0
0,050	Джим Бим	220	0	0	0
0,050	Вильям Лоусонс Супер Спайсед	215	0	0	0
0,050	Вильям Лоусонс	220	0	0	0
0,050	Хатазаки	225	0	0	0
<b>Джин</b>					
0,050	Барристер Драй	263,2	0	0	0
0,050	Бифитр	220	0	0	0
<b>Ром</b>					
0,050	Барселло Бланко	212	0	0	1,24
0,050	Барселло Аньехо	209	0	0	0,45
0,050	Барселло Дорадо	208	0	0	0,24
<b>Текила</b>					
0,050	Олмека Золотая Супремо	213	0	0	0
0,050	Рио Де Плата Сильвер	213	0	0	0
0,050	Олмека Белая Классико	213	0	0	0
<b>Саке</b>					
0,050	Дзёсен Кинкан	108	0,4	0	4,8
<b>Водка</b>					
0,050	Русский Стандарт Оригинал	224	0	0	0
0,050	Царская оригинальная	220	0	0	0
<b>Соджу</b>					
0,050	Соджу чум чурум	90	0	0	0
0,050	Соджу чум чурум клубника	75	0	0	0
<b>Алкогольные коктейли</b>					
0,200	Что-то нежное	75,4	1	1,5	14,48
0,050	Б-52	585	2	2,3	139
0,050	Катана	3,8	0	0	3,8
0,050	Майдзи	5	0	0	1,2
0,050	Харакири	4,1	0	0	0
0,350	Грин Фреш	82,62	8,95	0,21	11,22
0,250	Мохито алк.	1102,3	149,9	0	124,9
0,300	Пина-Колада	540,6	82,7	11,2	27,3
0,300	Лонг Айленд	386,7	56,5	0	39,8
0,250	Апероль Spritz	263,1	0	0	64,4
0,285	Клубничная сангрия	86,14	0,47	0,08	7,11
0,200	Вайолет	135,3	0,003	0	15,79
0,220	Джосей	247,55	0,039	0,046	6,70
<b>Пиво разливное</b>					
0,500	Япония грин алк.	46	0	0	4,7
0,500	Пражское светлое алк.	46	0	0,49	4,7

<b>Соки натуральные</b>					
0,180	Ананасовый	51,2	0,1	0,3	12,8
0,180	Апельсиновый	44,8	0,2	0,9	11,2
0,180	Вишневый	54	0	0,7	13,5
0,180	Грейфрутовый	40	0	0	10
0,180	Мультифруктовый	54	0	0,3	13,5
0,180	Персиковый	52	0,1	0,5	13
0,180	Яблочный	46	0	0	11,5
<b>Безалкогольные коктейли</b>					
0,250	Китайская роза	159,75	0	0	0
0,180	Мохито	84,6	0	0	0
0,300	Пино колада	305,89	0	0	52,74
0,300	Грейфрутовая свежесть	142,55	0	0	0
0,210	Поцелуй ангела	35,287	1,162	0	7,204
<b>Газ.вода</b>					
0,330	Добрый Апельсин 0,33 ж/б	43	0	0	12,2
0,330	Добрый кола 0,33 ж/б	51	0	0	10,8
0,330	Добрый Лимон-Лайм 0,33 ж/б	0	0	0	10,7
0,330	Рич Тоник 0,33 ж/б	0	0	0	13,4
<b>Фреши</b>					
0,180	Морковный со сливками	28	0,1	1,1	6,4
0,180	Яблочно-морковный	39,6	0,3	0,8	8,4
0,180	Яблочный	38	0,13	0,1	11,3
0,180	Апельсиновый	36	0,2	0,9	8,1
0,180	Грейфрутовый	30	0,2	0,9	6,5
<b>Кофе</b>					
0,06	Ристретто	104	0,1	0,2	0
0,06	Эспрессо	2	0,1	0,2	0,39
0,06	Американо	0	1,4	1,2	2,6
0,200	Капучино	0	2,5	1,9	3,83
0,200	Капучино с ликером бейлиз	188	2,5	1,9	3,9
0,180	Латте	101	1,7	1,9	9,32
0,180	Кофе с коньяком	5,4	0	0	0
0,180	Раф	50,7	3,7	0	3,5
<b>Какао</b>					
0,300	Какао пряный	66,034	2,679	2,81	66,03
0,300	Какао классический	55,429	2,8	3,04	4,201
0,300	Какао со гущенкой	78,325	3,19	3,74	7,961

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Руководитель предприятия**