

A brown leather suitcase with a silver handle and metal corner protectors. The suitcase is covered in various travel-themed stickers and patches. A central yellow label with a blue border contains the text "VOYAGE" and "гурмэ-ресторан".

**VOYAGE**  
гурмэ-ресторан





ХОЛОДНЫЕ  
И ГОРЯЧИЕ  
ЗАКУСКИ  
COLD AND  
HOT SNACKS

**ОВОЩИ, ЗЕЛЕНЬ**

Томаты черри, паприка, редис, огурчики  
с грядки, сельдерей, свежая зелень,  
ароматное масло.

500.-  
300 гр.

**Vegetables & greens.** Cherry tomatoes,  
paprika, radish, fresh cucumbers, celery, greens and oil.

\* Предупредите официанта о наличии аллергии.



## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Нерка слабой соли, байкальский хариус, скумбрия. Подаем с овощным роллом Капа Маки, речным раком и икорным миксом.

890.-  
260 гр.

**Fish plate.** Red salmon, Baikal grayling, mackerel. Served with vegetable roll Kapamaki, crayfish and caviar mix.

**МЯСНАЯ ТАРЕЛКА.** Куриный рулет с чесноком, телячий язык, сальтисон из фермерской свинины, буженина. Подаётся с петрушковым песто и горчичным соусом.

800.-  
250 гр.

**Meat plate.** Chicken roll with garlic, calf tongue, pork saltison, boiled pork. Served with parsley pesto and mustard sauce.



## ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Маринованные овощи собственного производства: Томаты черри, квашеная капуста, хрустящие огурчики, молодая кукуруза, маринованный чеснок, болгарский перец.

480.-  
300 гр.

**Homemade pickles.** Pickled vegetables of our own production: Cherry tomatoes, sauerkraut, crunchy cucumbers, young corn, pickled garlic, bell pepper.





## АДЫГЕЙСКИЙ СЫР НА ГРИЛЕ

Подаётся с грушей, сушеным  
инжиром и свежей зеленью

680.-  
200 гр.

**Grilled Adyghe cheese.** Served  
with pears, dried figs and fresh herbs

## САГУДАЙ

15-минутный посол байкальского сига  
со специями и ароматными травами.  
Подаётся с хрустящими чипсами  
из бородинского хлеба, красным луком  
и долькой лимона.

620.-  
150 гр.

**Sagudai.** 15-minute Ambassador of Baikal  
whitefish with spices and aromatic herbs. Serve with  
crispy Borodino bread chips, red onion and a slice  
of lemon.



## КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

Тигровые креветки в хрустящей  
панировке, обжаренные в кипящем  
масле с соусом чили-манго.

690.-  
200 гр.

**Shrimps Tempura.** Tiger prawns in crispy  
breadcrumbs, fried in boiling oil with chili-mango  
sauce.



\* Предупредите официанта о наличии аллергии.

## РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Обжаренные баклажаны с начинкой из сливочного сыра, крошки грецкого ореха, чеснока и кинзы.

**Eggplant rolls.** Eggplant rolls grilled with cream cheese, walnuts, garlic and cilantro.

550.-  
250 гр.



## ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ

Сыр сулугуни в хрустящей панировке, обжаренный в кипящем масле. Подается с салатом из томатов, огурца и красного лука.

**Fried suluguni with vegetable salad.** Crispy Suluguni cheese fried in oil, comes with vegetable salad.

480.-  
300 гр.



## РУЛЕТКИ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ

Филе нерки с начинкой из крабового мяса и сливочного сыра под азиатским соусом. Подаются с овощной подгарнировкой и долькой лимона.

**Redfish rolls.** Red salmon fillet stuffed with crab meat and cream cheese with Asian sauce. Served with garnish vegetables.

800.-  
300 гр.



\* Предупредите официанта о наличии аллергии.



## ГАРЛИКИ

Бородинские гренки с чесноком. Подаются с соусом "1000 островов"

**Garlic croustons.** Served with 1000 Islands sauce

200.-  
100 гр.

## КОРЗИНКА К ПИВУ

Луковые кольца, сырные палочки, картофельные шарики, сыр чечил, картофель с ароматными травами. Подается с чесночным соусом и соусом «1000 островов».

740.-  
350 гр.

**Beer plate.** Onion rings, cheese sticks, potato balls, cheese Chechil, potatoes with greens. Served with garlic sauce and 1000 Islands sauce.



## АССОРТИ СЫРОВ

Камамбер, моцарелла с петрушковым песто, голландский сыр, подкопченный сулугуни, жареный чечил. Подаются с вялеными томатами, цветочным медом и грецким орехом.

580.-  
200 гр.

**Cheese plate.** Camembert, mozzarella with parsley pesto, dutch cheese, smoked Suluguni, fried Cecil. Served with sun-dried tomatoes, flower honey and walnuts.



## ВИННОЕ ПЛАТО

Пять видов сыров: "Пармезан", "Голландский", "Фетакса", "Сулугуни копченый", Камамбер". Подается с салями, маслинами, грецким орехом, оливками, кешью, грушей, яблоком, виноградом, курагой, вялеными томатами, крекерами и медом.

2150.-  
850 гр.

**Wine Plateau.** Five types of cheeses: "Parmesan", "Dutch", "Fetaxa", "Smoked Suluguni", Camembert". Served with salami, olives, walnuts, olives, cashews, pears, apples, grapes, dried apricots, sun-dried tomatoes, crackers and honey.

## САЛО И ГРЕНКИ

Сало копченое, сало соленое, грудинка, чесночные гренки и жгучий васаби.

420.-  
200 гр.

**Lard (Salo) & croutons.** Smoked lard, salted lard, brisket, garlic croutons and wasabi.



## ДИМ-САМ С КРЕВЕТКОЙ

Креветки, яйцо, лук зеленый, кинза, китайские соусы, устричный соус, китайское ароматное масло, рисово-крахмальное тесто

400.-  
180 гр.

**Dim sum with shrimp.** Shrimp, egg, green onion, coriander, Chinese sauces, oyster sauce, Chinese aromatic oil, rice starch dough



## ДИМ САМ СО СВИНИНОЙ И КУРИЦЕЙ

Свинина, курица, лук зеленый, кинза, китайские соусы, устричный соус, китайское ароматное масло, рисово-крахмальное тесто

350.-  
180 гр.

**Dim sum with pork and chicken** Pork, chicken, green onion, coriander, Chinese sauces, oyster sauce, Chinese aromatic oil, rice starch dough



## БРУСКЕТТЫ BRUSCHETTA

### БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ

Хрустящая брускетта, томаты с салатом чука, творожный сыр с устричным соусом, зелень

390.-  
180 гр.

**Bruschetta with tomatoes.** Crispy bruschetta, tomatoes with chuka salad, cottage cheese with oyster sauce, greens



### СОММЕРБРОД С НЕРКОЙ

Хрустящая брускетта, запеченное филе нерки с овощами и домашним майонезом

390.-  
180 гр.

**Smorrebrod with sockeye salmon** Crispy bruschetta, baked sockeye salmon fillet with vegetables and homemade mayonnaise

### БРУСКЕТТА С НЕРКОЙ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМ-ЧИЗОМ

Хрустящая брускетта, филе нерки малосольной, сливочный сыр, огурец, томаты, зелень

410.-  
200 гр.

**Bruschetta with sockeye salmon and creamy cream cheese** Crispy bruschetta, lightly salted sockeye salmon fillet, cream cheese, cucumber, tomatoes, greens





РОЛЛЫ  
ROLLS

**СЕТ «ФУДЗИЯМА»**

Роллы: Канада, сяки маки, запечённый ролл с угрем, ролл темпура с креветкой

2100.-  
1000 гр.

**Fujiyama set.** Rolls: "Canada", tempura shrimps, shaki maki, baked with smoked eel



### ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Лосось, сливочный сыр, огурец, рис, нори.

600.-  
220 гр.

#### Philadelphia

Salmon, cream cheese, cucumber, rice, nori seaweed.



### БОНИТО СО СТРУЖКОЙ ТУНЦА

Рис, нори, сыр, тунец, огурец, стружка тунца

600.-  
220 гр.

**Bonito with tuna chips.** Rice, nori, cheese, tuna, cucumber, tuna chips



### СУШИ С ЛОСОСЕМ

Sushi with salmon

250.-  
100 гр.

### СУШИ СУГРЕМ, СУШИ С ТУНЦОМ

Sushi with eel, sushi with tuna

200.-  
100 гр.

\* Предупредите официанта о наличии аллергии.



### ЧИКЕН ТЕМПУРА

Рис, нори, сыр, куриное филе, огурец, соус спайс

500.-  
220 гр.

**Chicken tempura.** Rice, nori, cheese, chicken fillet, cucumber, spice sauce

### КАЛИФОРНИЯ

Рис, нори, сыр, снежный краб, огурец, икра масаго

450.-  
220 гр.

**California.** Rice, nori, cheese, snow crab, cucumber, masago caviar



### РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ И ИКРОЙ МАСАГО

Рис, нори, сыр, креветки, огурец, икра масаго

500.-  
220 гр.

**Shrimp and masago caviar roll**  
Rice, nori, cheese, shrimp, cucumber, masago caviar



### СУШИ ПАСТА С НЕРКОЙ И РИСОВОЙ БУМАГОЙ

Рисовая бумага, зелень, филе свежей нерки, соус понзу, свежие овощи, бобы эдамамэ

600.-  
180 гр.

**Sushi pasta with sockeye salmon and rice paper.** Rice paper, greens, fresh sockeye salmon fillet, ponzu sauce, fresh vegetables, edamame beans



\* Предупредите официанта о наличии аллергии.



## РОЛЛ ТЕМПУРА С КРЕВЕТКОЙ

Рис, сыр, креветка, огурец, темпура

430.-  
220 гр.

### Tempura Shrimps roll

Rice, cheese, shrimp, cucumber, tempura

## РОЛЛ КАНАДА

Рис, водоросли нори, сыр,  
горбуша, огурец, угорь, соус  
унаги

620.-  
220 гр.

**Roll Canada** Rice, nori seaweed,  
cheese, pink salmon, cucumber, eel, unagi  
sauce



## ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ СУГРЕМ

Рис, угорь, сыр, огурец, икра масаго,  
майонез

650.-  
220 гр.

**Baked with smoked eel.** Rice, eel,  
cheese, cucumber, masago caviar, mayonnaise



## РОЛЛ СЯКИ МАКИ

Рис, лосось, водоросли нори

350.-  
125 гр.

**Roll Shaki Maki.** Rice, salmon, nori seaweed





САЛАТЫ  
SALADS

**САЛАТ С КОПЧЕНЫМ КУРИНЫМ  
ФИЛЕ**

Копченое куриное филе, томаты, зелень, огурец, виноград, сулугуни, яйцо перепелиное, тыквенные семечки, семена подсолнуха, фирменный соус

590.-  
250 гр.

**Salad with smoked chicken fillet**

Smoked chicken fillet, tomatoes, greens, cucumber, grapes, suluguni, quail egg, pumpkin seeds, sunflower seeds, signature sauce



### САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ И БАКЛАЖАНОМ.

Филе цыпленка, баклажан, болгарский перец, лук красный, томаты и зелень с устрично-кунжутным соусом

560.-  
250 гр.

**Salad with chicken and eggplant.** Chicken fillet, eggplant, bell pepper, red onion, tomatoes and herbs with oyster and sesame sauce

### САЛАТ С ТУНЦОМ ТАТАКИ И МАНГОВЫМ СОУСОМ.

Филе тунца татаки, бобы эдамамэ дайкон, томаты, водоросли чука, микс зелени, манго соус, пикантная заправка

670.-  
280 гр.

### Salad with tuna tataki and mango sauce.

Tataki tuna fillet, edomame beans, daikon, tomatoes, chuka seaweed, mixed greens, mango sauce, spicy dressing



**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ».** Классическое сочетание листьев салата, томатов черри, сливочно-чесочных гренков, крошки пармезана и соуса «Цезарь».

**Caesar salad.** The classic combination of lettuce, cherry tomatoes, creamy garlic croutons, parmesan crumbs and Caesar sauce.

Цезарь с курицей  
Chicken Caesar salad

510.-  
250 гр.

Цезарь с копченым лососем  
Caesar salad with smoked salmon

700.-  
250 гр.





## ГРИЛЬ-САЛАТ С ПЕЧеныМИ ОВОЩАМИ И ТЕЛЯТИНОЙ

600.-  
250 гр.

Баклажаны, кабачки, красный лук, томаты черри, запеченные в печи Jospier с кусочками телячьей вырезки. Заправлен мясным соусом со специями.

**Grilled salad with baked vegetables and veal.** Eggplant, zucchini, red onion, cherry tomatoes baked in a Jospier oven with slices of veal tenderloin. Dressed with Spiced meat sauce.

## САЛАТ С ТЕПЛОЙ НЕРКОЙ И ПЕЧеныМ КАРТОФЕЛЕМ

670.-  
200 гр.

Микс зелени, молодой картофель, томаты черри, маслины гигант, нерка, перепелиное яйцо, соус на основе домашнего майонеза.

**Smoked salmon salad.** Mix of greens, new potatoes, cherry tomatoes, giant olives, sockeye salmon, quail egg, sauce based on homemade mayonnaise



## САЛАТ С ТОМАТАМИ, КРЕВЕТКАМИ И КОКОСОВЫМ СОУСОМ

600.-  
230 гр.

Тигровые креветки, томаты, сельдерей, микс зелени, кешью с кокосовым соусом

**Salad with tomatoes, shrimp and coconut sauce** Tiger prawns, tomatoes, celery, mixed greens, cashews with coconut sauce





### САЛАТ «ДОМАШНИЙ».

Китайский салат из свежих овощей, крахмальной лапши и свинины. Заправляется соевым соусом и китайскими специями.

430.-  
300 гр.

**Domashniy.** Chinese salad with fresh vegetables, starch noodles and pork. Salad dressed with soy sauce and Chinese seasonings.

### САЛАТ «КИТАЙСКИЙ» С ЯЗЫКОМ И ГОВЯДИНОЙ

Говядина, телячий язык, болгарский перец, огурцы, красный лук. Заправляется соевым соусом и китайскими специями.

670.-  
300 гр.

**Chinese beef salad.** Beef, beef tongue, bell pepper, cucumbers, red onion. Dressed with Chinese seasonings and soy sauce.



### САЛАТ «РУЛЬКА С ОГУРЦАМИ»

Свинная рулька с битыми огурцами и китайскими специями.

550.-  
300 гр.

**Pork knuckle with cucumbers.** Pork knuckle with smashed cucumbers and Chinese seasonings.







## ТЕПЛЫЙ САЛАТ СКУРИНЫМ ФИЛЕ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

510.-  
250 гр.

Листья салата, огурцы, томаты черри, куриное филе гриль, ореховый соус.

### Warm salad with chicken and satay sauce

Lettuce, cucumbers, cherry tomatoes, grilled chicken fillet, satay sauce.

**ГРЕЧЕСКИЙ.** Классический салат из свежих овощей, листьев салата, рассольного сыра и красного лука. Заправляется оливковым маслом и соком лимона.

450.-  
200 гр.

**Greek salad.** Classical salad with fresh vegetables, salads leaves, pickled cheese and red onion. Dressed with olive oil and lemon juice.



## САЛАТ С РОСТБИФОМ И АБРИКОСАМИ

700.-  
200 гр.

Микс зелени с телячьим ростбифом, томатами черри, абрикосами и медово-горчичной заправкой.

### Salad with roast beef and apricots

Mixed greens with veal roast beef, cherry tomatoes, apricots and honey-mustard dressing.





## САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Теплый салат с хрустящими баклажанами и томатами, красным луком, слайсами редиса и кинзы. Заправляется соусом чили-баклажан.

520.-  
250 гр.

**Crispy eggplant salad.** Warm salad with crispy eggplant and tomatoes, red onion, radish and cilantro slices. Dressed with chili-eggplant sauce.

## САЛАТ С МИНИ-ОСЬМИНОГОМ

Маринованный мини-осьминог, молодой картофель в золотистой корочке, маслины, стручковая фасоль, микс зелени в сочетании с томатами и медово-горчичным соусом.

560.-  
250 гр.

**Salad with mini octopus.** Pickled mini octopus, new potatoes in a golden crust, olives, string beans, a mix of greens combined with tomatoes and honey mustard sauce.



## САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И БЕКОНОМ

Филе кальмара, слайсы бекона, огурец, томаты, чука, микс зелени, слайсы миндаля, сливочно-азиатский сыр и соус айоли

580.-  
250 гр.

**Salad with squid and bacon.** Squid fillet, bacon slices, cucumber, tomatoes, chuka, mixed greens, almond slices, creamy Asian cheese and aioli sauce






СУПЫ  
SOUPS

**ТОМ ЯМ.** Знаменитый тайский суп на кокосовом молоке с тигровыми креветками, мидиями, кальмаром, томатами черри, грибами, с добавлением тайских трав и кинзы. Подаётся с паровым рисом.

630.-  
400 гр.

**Tom Yum.** Famous Thai coconut milk soup with tiger shrimps, mussels, squid, cherry tomatoes, mushrooms, with addition of Thai herbs and cilantro. Served with steamed rice.

 Острое/Spicy



**УХА.** Рыбный бульон, картофель, лук, томаты черри, пелядь. Подаётся с домашним пирожком.

**420.-**  
300 гр.

**Ukha.** Fish broth, potatoes, onions, cherry tomatoes, peeled. Served with a homemade pie.

## БОРЩ

Подаётся с домашней сметаной, чесночными гренками и соленой грудинкой.

**450.-**  
400 гр.

**Borshch.** Served with homemade sour cream, garlic croutons and salted brisket.



## ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Свежие шампиньоны, белые грибы, лук, трюфельное масло. Подаётся с бородинскими гренками, луком фри и свежей зеленью.

**610.-**  
250 гр.

**Mushroom cream soup.** Fresh mushrooms, porcini mushrooms, onions, truffle oil. Served with Borodino croutons, onion fries and greens and fresh herbs.



\* Предупредите официанта о наличии аллергии.




## РАМЕН

Крепкий бульон, яичная лапша, свинина, лук порей, шиитаке, яйцо, специи.

510.-  
400 гр.

**Ramen.** Meat broth, egg noodles, pork, leek, shiitake mushrooms, egg, spices.


 Острое/Spicy

**СУП «КИМЧИ».** Бульон кимчи, лук-порей, свинина, болгарский перец, стеклянная лапша, китайская капуста, тофу, кунжут.

450.-  
300 гр.

## Kimchi soup

Kimchi broth, leek, pork, bell pepper, starch noodles, chinese cabbage, tofu, sesame seeds.

 Острое/Spicy



**ШУЛЭН XL.** Традиционный бурятский суп-лапша с наваристым бульоном из фермерской баранины, яичной лапши и зеленого лука.

750.-  
600 гр.

**Shulen XL.** Traditional Buryat noodle soup with rich lamb broth, egg noodles and green onions.

## ШУЛЭН МИНИ

**Shulen Mini**

550.-  
300 гр.



\* Предупредите официанта о наличии аллергии.

45  
МИН.

БУУЗЫ/  
ХУШУУРЫ  
BUUZY/  
KHUSHUURS

**БУУЗЫ.** Традиционное блюдо бурятской кухни из рубленого мяса и теста, приготовленное на пару.

**Buuzu.** A traditional Buryat dish: steamed chopped meat and dough.

**ХУШУУРЫ.** Популярное блюдо бурятской кухни из рубленого мяса и теста, обжаренное в кипящем масле.

**Khushuurs.** A popular Buryat dish: deep-fried chopped meat and dough.



Из байкальской рыбы  
(пелядь, 3 шт.)  
With Baikal fish Peled (3 pcs)

410.-  
150 гр.



Из говядины (2 шт.)  
With beef (2 pcs)

260.-  
200 гр.



Из говядины (3 шт.)  
With beef (3 pcs)

370.-  
210 гр.



Овощные (2 шт.)  
Капуста, лук, морковь.  
With vegetables (2 pcs)  
Cabbage, onion, carrot.

200.-  
200 гр.



Из баранины (3 шт.)  
With mutton (3 pcs)

420.-  
210 гр.



Из баранины (2 шт.)  
With mutton (2 pcs)

270.-  
200 гр.



## МАНТЫ С ТЕЛЯТИНОЙ И ТЫКВОЙ

Традиционные узбекские манты ручной работы, приготовленные на пару, с начинкой из рубленой говядины, тыквы с репчатым луком и специями. Подаются с соусом из томатов

380.-  
250 гр.

### Manti with veal and pumpkin

Traditional Uzbek handmade steamed mantas stuffed with minced beef, pumpkin with onions and spices, served with tomato sauce

## МАНТЫ С БАРАНИНОЙ

Традиционные узбекские манты ручной работы, приготовленные на пару с курдючной бараниной, луком и зирой, приготовленные по традиционному рецепту. Подаются с соусом из томатов

400.-  
250 гр.

### Manti with mutton

Traditional Uzbek handmade manti, steamed with fat mutton, onion and cumin, cooked according to a traditional recipe, served with tomato sauce



## ХИНКАЛИ

Хинкали с сочным фаршем из говядины и свинины со специями.

420.-  
330 гр.

### Khinkali

Khinkali with juicy minced beef and pork with spices.

МЯСО  
И РЫБА  
MEAT  
AND FISH



**МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ  
В БЕКОНЕ**

С брусничным соусом

**Pork medallions in bacon.** With lingonberry sauce

**950.-**  
300 гр.



## ТОМЛЁНАЯ ТЕЛЯТИНА ПОД СОУСОМ ДЕМИ-ГЛАС

Подается со сливочным пюре

**Stewed veal with Demi-glas sauce**

Served with creamy puree

850.-  
300 гр.



## СТЕЙК ЭСКОЛАРА

Обжаренное на сливочном масле филе эсколара подается с овощным гарниром и сливочным соусом

**Escolar Steak**

Escolar fillet fried in butter is served with a vegetable side dish and cream sauce

950.-  
300 гр.

## ФИЛЕ ТУНЦА

Подается с пюре из цветной капусты и соусом терияки

**Tuna fillet.** Served with cauliflower puree and teriyaki sauce.

900.-  
270 гр.



\* Предупредите официанта о наличии аллергии.



## ПАСТА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Паста из твердых сортов пшеницы Фарфалле, обжаренное куриное филе с грибами и сливочный соус

480.-  
280 гр.

**Pasta with chicken and mushrooms.** Farfalle durum wheat pasta, fried chicken fillet with mushrooms and creamy sauce

## ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Спагетти с чернилами каракатицы, тигровые креветки, мидии, кальмар, лосось, сливочный соус. Подаётся с долькой лайма.

790.-  
300 гр.

### Seafood Pasta

Squid ink spaghetti with tiger shrimps, mussels, squid, salmon, cream sauce. Served with a lime slice.



## ФЕТУЧИНИ КАРБОНАРА

Паста из твердых сортов пшеницы Фетучини, обжаренный бекон и сливочный соус. Подаётся с перепелиным яйцом и крошкой пармезана.

490.-  
300 гр.

**Fettuccine Carbonara.** Traditional Fettuccine pasta with fried bacon and cream sauce. Served with quail egg and Parmesan cheese.



## ДРАЙ ТОМ-ЯМ

Лапша Драй том-ям с крахмальной лапшой, обжаренной на воке с шампиньонами, кальмаром, тигровыми креветками, с добавлением оригинального соуса, томатов черри и зелени

580.-  
280 гр.

**Dry tom-yam.** Dry tom-yam noodles with starch noodles, fried in a wok with champignons, squid, tiger shrimps, with the addition of original sauce, cherry tomatoes and herbs



## УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ

Лапша удон, креветки, мидии, кальмар, болгарский перец, брокколи, зеленый лук, специи, кунжут.

650.-  
300 гр.

**Seafood Udon.** Udon noodles with shrimps, mussels, squid, sweet pepper, broccoli, green onion, seasoning, sesame.



## УДОН С ПОДКОПЧЕННОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Лапша удон, красный лук, болгарский перец, копченая грудка, кабачки, соус терияке. Подаётся с солонкой «Айсберга», кунжутом и кинзой.

590.-  
300 гр.

**Smoked chicken breast udon.** Udon noodles, red onion, bell pepper, smoked breast, zucchini, teriyaki. Served with lettuce straws, sesame seeds and cilantro.





## ТОМЛЕННЫЙ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

770.-  
350 гр.

Телячий язык, томленный 12 часов в фирменном соусе. Подается с трюфельным пюре и овощами.

**Stewed veal tongue.** Veal tongue stewed for 12 hours in a special sauce. Served with airy mashed potatoes.

## ФИЛЕ ТИЛАПИИ В ПАНИРОВКЕ

880.-  
300 гр.

Подается с хрустящими баклажанами и ореховым соусом.

**Tilapia fillets in breadcrumbs.**  
Served with crispy eggplant and nut sauce.



## СВИНЫЕ РЕБРА ВВQ

610.-  
280 гр.

Подаются с кукурузой и сырным соусом.

**Pork Ribs BBQ.** Served with corn and cheese sauce.





## СВИНИНА С БАКЛАЖАНАМИ

Свинина, обжаренная с овощами, хрустящими баклажанами и китайскими специями.

### Pork with eggplants

Fried pork with vegetables, crispy eggplants and chinese spices.

700.-  
300 гр.



## ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

Кусочки куриного бедра, тушенные в собственном соку с томатами, овощами и пряными специями.

680.-  
400 гр.

**Chicken chakhokhbili**. Sliced chicken thighs stewed in its own juice with tomatoes, vegetables and spices.



## БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Телятина, тушенная в сметане и специях, со свежими шампиньонами, красным луком и дижонской горчицей. Подается с воздушным пюре и слайсами соленого огурца.

**Beef stroganoff**. Stewed veal with sour sauce and seasoning, fresh champignons, red onion. Served with mashed potatoes and pickle slices.

610.-  
250 гр.



### ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

Говядина, лук, брокколи, перечный соус, специи. Подаётся с пресным рисом на гарнир.

720.-  
500 гр.

**Beef with vegetables and pepper sauce.** Beef, onion, broccoli, pepper sauce, seasoning. Served with unsalted rice on the side.

### КУРИНАЯ ГРУДКА С БРОККОЛИ И БЕКОНОМ

Куриная грудка, обжаренная на сливочном масле со специями. На гарнир подаются припущенные брокколи, хрустящий бекон с грибным соусом и кедровым орехом.

650.-  
250 гр.

#### **Chicken breast with Broccoli and Bacon**

Chicken breast fried with butter and seasoning. Served with wilted broccoli, crispy bacon with mushroom sauce and cedar nut on the side.



### ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

Подаются со шкварками, домашней сметаной и зеленым луком.

330.-  
250 гр.

**Dumplings with potatoes and mushrooms.** Served with cracklings, homemade sour cream and green onions.





**СТЕЙК ИЗ СЕМГИ СО  
СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ.** 1000.-  
180 гр.

Salmon steak with cream sauce.



**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ  
В ТАЙСКОМ СОУСЕ** 720.-  
200 гр.

Тигровые креветки, грибы шиитаке,  
зеленый лук, кинза, специи.

**Tiger shrimps with Thai sauce.** Tiger shrimp,  
shiitake mushrooms, green onion, cilantro, seasoning.



БУРГЕРЫ  
BURGERS

**DOUBLE БУРГЕР**

Наш фирменный бургер с картофельной булочкой, двумя сочными котлетами из говядины и свинины, свежей зеленью, томатом, сыром гауда и фирменным соусом.

**720.-**  
500 гр.

**Double burger.** Our signature Burger with potato bun, two juicy beef and pork patties, fresh herbs, tomatoes, cheese Gouda and signature sauce.



## VOYAGE БУРГЕР

Картофельная булочка, сочная котлета из говядины и свинины, свежая зелень, томат, соленые огурцы, красный лук, фирменный соус. Подается с картофелем фри и кетчупом.

580.-  
380 гр.

**Voyage burger.** Potato bun, beef and pork cutlet, fresh greens, tomato, pickles, red onion and special sauce. Served with French fries and ketchup.



## БУРГЕР С БЕКОНОМ И ЯЙЦОМ

Картофельная булочка, хрустящий бекон, томат, свежая зелень, яйцо, фирменный соус.

380.-  
230 гр.

**Burger with bacon and egg.** Potato bun, crispy bacon, tomato, fresh greens, egg and special sauce.



\* Предупредите официанта о наличии аллергии.

ПИЦЦА/  
ХАЧАПУРИ  
PIZZA/  
KHACHAPURI



## ПЕППЕРОНИ

Салями, сыр моцарелла, томатный соус.

600.-  
400 гр.

**Pepperoni.** Salami, Mozzarella cheese, tomato sauce.

\* Предупредите официанта о наличии аллергии.

## ЧЕТЫРЕ СЫРА

Моцарелла, сулугуни, голландский, сливочный сыр, томатный соус. Подаётся с петрушковым песто.

550.-  
400 гр.

**Four cheeses.** Mozzarella, suluguni, dutch cheese, cream cheeses and tomato sauce. Served with parsley pesto.



## ГАВАЙСКАЯ.

Куриное филе, ананас, маслины, томаты черри, сыр моцарелла, томатный соус.

680.-  
400 гр.

**Hawaiian pizza.** Chicken fillet, pineapple, olives, cherry tomatoes, mozzarella cheese, tomato sauce.



## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Традиционный круглый хачапури из региона Мегрелия с сыром сулугуни, запеченным внутри и снаружи

### Khachapuri in Megrelian

Traditional round khachapuri from the Megrelia region with suluguni cheese baked inside and out

500.-  
400 гр.



## ПИДЕ С ТРЕМЯ НАЧИНКАМИ

Сытная лодочка с начинками из сливочной курочки с грибами, печеных овощей с сыром фета и мясной начинки из телячьего фарша с томатами

### Pide with three fillings

A hearty boat with a filling of creamy chicken with mushrooms, baked vegetables with feta cheese and meat filling of minced veal with tomatoes

750.-  
470 гр.



## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка из сдобного теста с сыром сулугуни, яичным желтком и сливочным маслом.

### Adjarian khachapuri

Flat Georgian pie filled with the cheese "Suluguni", yolk and butter.

430.-  
370 гр.





JOSPER  
МЕНЮ  
JOSPER  
MENU

**КУКУРУЗНЫЙ ЦЫПЛЕНОК**

Пропитанный березовым дымом в печи Josper  
кукурузный цыпленок.

900.-  
300 гр.

**Corn chicken.** Corn chicken smoked in oven "Josper".

### ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ. 480.-

Подаётся на лаваше с красным луком, томатным соусом и салатом Коул Слоу. 200 гр.

**Pork shashlik (barbecue).** Served on pitta bread (lavash) with red onion, tomato sauce and Cole Slow salad.

**ЛЮЛЯ КЕБАБ.** Подаётся на лаваше с красным луком, томатным соусом и салатом Коул Слоу.

**Lula Kebab (minced meat).** Served on pitta bread (lavash) with red onion, tomato sauce and Cole Slow salad.

Из говядины ..... 480.- Из курицы ..... 430.-  
Beef Lula kebab ..... 200 гр. Chicken Lula kebab ..... 200 гр.

### ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ

360.-  
200 гр.

Chicken wings

### ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 810.-

Слоеный с бараньим курдюком 150 гр.

**Veal tenderloin shashlik.** Layered with inner fat of sheep.

\* Предупредите официанта о наличии аллергии.

## СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

Pork steak

580.-  
200 гр.



## СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef steak.

1800.-  
300 гр.



## РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ НА УГЛЯХ

Радужная форель с пряными травами, приготовленная в печи Jospier. Подается с долькой лимона.

**River trout in coals.** Rainbow trout with herbs, cooked in the Jospier oven. Served with a slice of lemon.

800.-  
300 гр.





БЛЮДА НА  
КОМПАНИЮ  
MEALS FOR  
SHARING

**АССОРТИ МЕТИС.** Буузы из говядины (4шт), буузы из баранины (4шт), хушууры овощные (4шт), жареные пельмешки, шашлык из свинины, шашлык из куриных крыльев, капуста кимчи, лук репчатый, соевый соус, горчица, соус черный перец и зелень

**1800.-**  
730 гр./  
400 гр./  
200 гр.

**Assorted metis.** Beef buuzes (4 pcs), lamb buuzes (4 pcs), vegetable khushuurs (4 pcs), fried dumplings, pork kebab, chicken wings kebab, kimchi cabbage, onion, soy sauce, mustard, black pepper sauce and herbs.



\*Предупредите официанта о наличии аллергии.

## КОЛБАСКИ ГРИЛЬ

Ассорти колбасок из говядины, курицы, свинины. Подается с толченым картофелем, тушеной капустой, томатами черри, маринованными огурцами и трио соусов

2700.-  
1000 гр.

### Grilled sausages

Assorted sausages of beef, chicken, pork. Served with mashed potatoes, stewed cabbage, cherry tomatoes, pickled cucumbers and a trio of sauces



## ХАЧАПУРИ XL

Рассчитано на компанию из 4-х человек.

850.-  
750 гр.

**Khachapuri XL.** For a group of four.



## АССОРТИ ПОБРАТИМОВ БУУЗЫ

Хинкали из телятины и свинины, манты с говядиной и бараниной, хушууры овощные, буузы классические и из баранины. Подаются с зеленью, соусом из томатов, горчицей, соевым соусом и соусом из сметаны

2400.-  
1300 гр. /  
120 гр. /  
100 гр.

### Assorted Buuza - sworn brother

Khinkali made of veal and pork, manti with beef and mutton, vegetable khushuurs, classic bouzas and mutton. Served with herbs, tomato sauce, mustard, soy sauce and sour cream sauce

## РЫБНЫЙ ГРИЛЬ МИКС

Лосось, масляная рыба, тилапия, кальмар, пелядь, тигровые креветки, гребешок. Подаётся со сливочным соусом и овощами гриль.

3100.-  
650 гр.

**Fish mixed grill.** Salmon, butterfish, tilapia, squid, peled, tiger prawns, scallop. Served with cream sauce and grilled vegetables.



## СЕТ VOYAGE

Буузы из говядины (2 шт.),  
буузы из баранины (2 шт.),  
буузы из байкальской рыбы (2 шт.),  
хушууры овощные (2 шт.),  
хушууры из говядины (2 шт.).

1000.-  
600 гр.

«VOYAGE» set. Beef Buuz (2 pieces),  
Lamb Buuz (2 pieces),  
Baikal fish Buuz (2 pieces),  
Vegetable Hushuur (2 pieces),  
Beef Hushuur (2 pieces).



## JOSEPER СЕТ

Шашлык из свинины, курицы.  
Люля из говядины, курицы.  
Подаётся с овощами гриль и томатным соусом.

2700.-  
1000 гр.

**Josper set.** Pork, chicken shashlik,  
Beef, chicken Lula kebab. Served with grilled  
vegetables and tomato sauce.



## ГАРНИРЫ/SIDE DISHES

\* Предупредите официанта о наличии аллергии.

### ОВОЩИ ГРИЛЬ

Томат, кабачок, баклажан, кукуруза, болгарский перец.

#### Grilled vegetables

Tomato, zucchini, eggplant, corn, bulgarian pepper.

320.-  
150 гр.

### ЖАСМИНОВЫЙ РИС (ПРЕСНЫЙ)

Jasmine rice (fresh)

120.-  
150 гр.

### ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ

Подаём со сливочным маслом и зеленью

#### Boiled potatoes

Served with butter and herbs.

140.-  
200 гр.

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Подаётся с кетчупом «Хайнц».

#### French fries

Served with Heinz ketchup.

260.-  
100 гр.

### ЖАСМИНОВЫЙ РИС (СОВОЩАМИ)

Паприка, лук, кукуруза, специи, зелёный лук.

#### Jasmine rice (with vegetables)

Paprika, onion, corn, spices, green onions.

150.-  
150 гр.

### БРОККОЛИ В СЛИВКАХ

#### Broccoli in cream

250.-  
200 гр.

### КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

Подаётся с домашней сметаной.

#### Fried potatoes with mushrooms

Served with homemade sour cream.

310.-  
150 гр.

### ПЕЧЕНый КАРТОФЕЛЬ

Подаётся с томатами, чесноком и домашней сметаной.

#### Baked potatoes

Served with tomatoes, garlic and homemade sour cream.

180.-  
200 гр.



# ХЛЕБ И СОУСЫ BREAD AND SAUCES

\* Предупредите официанта о наличии аллергии.

**ХЛЕБНАЯ  
КОРЗИНА**  
Bread basket

250.-  
200 гр.

**ЛАВАШ**  
Lavash

40.-  
40 гр.

**ДОМАШНИЙ ХЛЕБ**

Собственного производства  
(белый, темный)

Home-made bread. White or black.

30.-  
50 гр.

**СЫРНАЯ  
ЛЕПЕШКА**  
Cheese bun

120.-  
60 гр.

**ГРИССИНИ**  
Grissini  
(Italian bread)

40.-  
20 гр.



**ГОРЧИЦА**  
Mustard

70.-  
50 гр.



**ТОМАТНЫЙ  
СОУС**  
Tomato sauce

70.-  
50 гр.



**ДОМАШНЯЯ  
СМЕТАНА**  
Home-made sour  
cream

70.-  
50 гр.



**БАРБЕКЮ  
СОУС ВВQ**  
BBQ

70.-  
50 гр.



**ПЕРЕЧНЫЙ  
СОУС**  
Pepper sauce

70.-  
50 гр.



**«1000  
ОСТРОВОВ»**  
Thousand island  
seasoning

70.-  
50 гр.



**ЧЕСНОЧНЫЙ  
СОУС**  
Майонез, чеснок, зелень.  
Garlic sauce. Mayonnaise, garlic, herbs.

70.-  
50 гр.



**БУЛОЧКА  
ФРАНЦУЗКАЯ**  
French toast

60.-  
40 гр.



**БУЛОЧКА  
ЗЛАКОВАЯ**  
Cereal bread

60.-  
40 гр.

## ДЕСЕРТ/DESSERT

### БРУСНИЧНЫЙ КРЕМОВЫЙ ПИРОГ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

Венский пирог с начинкой из белого шоколада и брусники, взбитых сливок, украшенный белым шоколадом и клюквой

260.-  
125 гр.

### МАЛИНОВАЯ ТАРТАЛЕТКА

Заварной крем из взбитых сливок и спелая малина

220.-  
140 гр.

### ПИРОЖНОЕ «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»

Черносмородиновое суфле с сердцевинкой из белого суфле и начинкой из черной смородины

240.-  
140 гр.

### ФИСТАШКОВЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ

Солоноватый вкус фисташки с нежным муссом и спелой малиной. Невероятно сочный

325.-  
180 гр.

### ТАРТАЛЕТКА «С КЛУБНИКОЙ»

Отборная свежая клубника и крем на основе взбитых сливок в клубничной корзиночке из песочного теста

240.-  
140 гр.

### ПИРОЖНОЕ «МАНГО-МАРАКУЙЯ»

На корже из кокосовой стружки – нежнейшее суфле из манго с сердцевинкой из белого суфле и ароматной начинкой из маракуйи

270.-  
140 гр.

### ТИРАМИСУ

Два слоя крема-сыра маскарпоне на печенье савоярди, пропитанном кофе. Украшено сверху какао

320.-  
110 гр.

### МАНДАРИНОВЫЙ ПИРОГ С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО

Песочный корж с вареньем из марокканских мандаринов и нежным кремом. Подается с шариком мороженого

240.-  
200 гр.



\* Предупредите официанта о наличии аллергии.

## КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ CLASSIC TEA

### АССАМ

Классический чёрный чай  
**ASSAM** Classic black tea

220.-  
600 мл.

### СЕНЧА

Наиболее известный и часто употребляемый японский чай. Прекрасно тонизирует, обеспечивая вам заряд бодрости на целый день

**Sencha** The most famous and frequently consumed Japanese tea. Perfectly tones up providing you with a boost of energy for the whole day

220.-  
600 мл.

### ЖАСМИНОВЫЙ ЖЕМЧУГ

Зелёный чай с жасмином, на молодых чайных листочках с нераспустившимися почками

**Jasmine pearls** Green tea with Jasmine, on young tea leaves with unopened buds

220.-  
600 мл.

### ФРУКТОВЫЙ ПУНШ

Фруктовый чай на основе гибискуса с кусочками сушеных фруктов и ягод

**Fruit punch** Fruit tea based on hibiscus with pieces of dried fruits and berries

220.-  
600 мл.

### СЛИВОЧНЫЙ УЛУН

Обладает нежно-сливочным вкусом и ароматом

**Creamy oolong** Has a delicate creamy taste and aroma

220.-  
600 мл.

### ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ

Чай обладает ярким необычным вкусом с выраженными карамельно-сливочными нотами

**Buckwheat tea** The tea has a bright unusual taste with pronounced caramel-creamy notes

220.-  
600 мл.

### ШИПОВНИК

Багряно-оранжевый чай из плодов шиповника, богатый витамином С

**Rose hip**

Crismon-orange rosehip tea rich in vitamin C

220.-  
600 мл.

### НОГООН САЙ

Традиционный бурятский зелёный чай с молоком

**Nogoon sai** Traditional Buryat green tea with milk

220.-  
600 мл.

## АВТОРСКИЙ ЧАЙ SIGNATURE TEA

### ЧАЙ ИМБИРНЫЙ С БРУСНИКОЙ

Чай чёрный, корень имбиря, мёд, ягоды брусники, лимон, розмарин, корица

**Ginger tea with cranberries**

Black tea, ginger root, honey, cranberries, lemon, rosemary, cinnamon

350.-  
600 мл.

### ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ «СИБИРСКОЕ ЗДОРОВЬЕ»

Ягоды облепихи, чёрный чай, мёд, чабрец

**Sea buckthorn tea Siberian**

health Sea buckthorn berries, black tea, honey, thyme

350.-  
600 мл.

### ЧАЙ СМОРОДИНОВЫЙ «ВИТАМИННЫЙ»

Ягоды смородины, апельсин, бадьян, чай чёрный

**Currant tea Vitamin**

Currant berries, orange, badian, black tea

350.-  
600 мл.

### ЧАЙ БРУСНИЧНЫЙ «САГААН ДАЛИ»

Листья Сагаан дали, ягоды брусники, чай чёрный

**Lingonberry tea Sagaan Dali**

The Sagaan Dali leaves, berries, cranberries, black tea

350.-  
600 мл.

### МАЛИНОВЫЙ ЧАЙ

Чай чёрный, пюре малина, тимьян, мята, сироп малина

**Raspberry tea**

Black tea, thyme, mint, raspberry syrup

350.-  
600 мл.

## КОФЕ/COFFEE

### ЭСПРЕССО

Espresso

110.-  
30 мл.

### ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО

Double espresso

200.-  
60 мл.

### АМЕРИКАНО

Двойная порция классического эспрессо с добавлением горячей воды

**Americano** Double shot of classic espresso with extra hot water

120.-  
300 мл.

**КАПУЧИНО** Эспрессо, молоко взбитое на пару и плотная молочная пенка

**Cappuccino** Espresso, steamed milk and thick milk foam

200.-  
250 мл.

**ЛАТТЕ** Эспрессо, молоко и молочная пенка.

**Latte** Espresso, milk and milk foam

210.-  
300 мл.

**МОККО** Эспрессо, шоколад, молоко, взбитые сливки, шоколадная крошка

**Mocha** Espresso, chocolate, milk, whipped cream, chocolate chips

220.-  
300 мл.

**ГЛАССЕ** Эспрессо, горячая вода, шарик мороженого

**Glasse** Espresso, hot water, a scoop of ice cream

240.-  
200 мл.

### КЛАССИЧЕСКИЙ РАФ

Эспрессо, молоко, сливки, сироп ваниль/лесной орех

**Classic RAF** Espresso, milk, cream, vanilla/hazelnut syrup

230.-  
300 мл.

### КОФЕ «БЕЙЛИЗ»

Кофе Капучино с добавлением ликера

**Bailey's Coffee** Cappuccino coffee with the addition of liqueur

310.-  
300 мл.

**БАМБЛ** Карамельный сироп, апельсиновый сок, эспрессо

**Bumble** Caramel syrup, orange juice, espresso

250.-  
300 мл.

## НАПИТКИ/DRINKS

### МОРС БРУСНИЧНЫЙ

Lingonberry juice

250.-  
1 л.

### МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ

Sea buckthorn morse

250.-  
1 л.

### ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ

Classic lemonade

300.-  
1 л.

### ЛИМОНАД ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Blackcurrant lemonade

350.-  
1 л.

### КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Dried fruit compote

180.-  
1 л.

### СОК НАТУРАЛЬНЫЙ

Natural juice

300.-  
1 л.

### БОРЖОМИ

Borjomi

180.-  
0,5 л.

### КОКА КОЛА

Coca Cola

210.-  
0,5 л.

**СПРАЙТ** (ж/б)  
Sprite (aluminum can)

180.-  
0,33 л.

### РИЧ ТОНИК

Rich tonic

150.-  
0,33 л.

### ВОДА БЕЗ ГАЗА

Still water

80.-  
0,5 л.

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ/FRESH JUICE

### ЯБЛОЧНЫЙ

Apple

350.-  
300 мл.

### МОРКОВНЫЙ

Carrot

350.-  
300 мл.

### АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Orange

380.-  
300 мл.

## МИЛКШЕЙК/MILKSHAKE

### МИЛКШЕЙК «СНИКЕРС»

Арахис, шоколадный топинг, карамельный сироп, молоко, мороженое

#### Milkshake Snickers

Peanuts, chocolate topping, caramel syrup, milk, ice cream

270.-

300 мл.

### БАНАНОВЫЙ МИЛКШЕЙК

Банан, молоко, банановый сироп, мороженое

**Banana milkshake** Banana, milk, banana syrup, ice cream

270.-

300 мл.

### КЛУБНИЧНЫЙ МИЛКШЕЙК

Клубника, молоко, клубничный топинг, мороженое

#### Strawberry milkshake

Strawberries, milk, strawberry topping, ice cream

270.-

300 мл.

### ПИНА КОЛАДА

Ананас, банан, молоко, мороженое, кокосовый сироп

**Pina Colada** Pineapple, banana, milk, ice cream, coconut syrup

270.-

300 мл.

## ФРУКТОВЫЕ СМУЗИ/FRUIT SMOOTHIES

### АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Апельсин, апельсиновый сироп

**Orange** Orange, orange syrup

350.-

300 мл.

### МАНГО-МАРАКУЙЯ

**Mango Passion Fruit**

350.-

300 мл.

### КЛУБНИЧНЫЙ

Клубника, клубничный сироп

**Strawberry** Strawberry, strawberry syrup

350.-

300 мл.

### ТРОПИЧЕСКИЙ МИКС

Манго, маракуйя, папайя, драгон фрукт, сироп

**Tropical mix** Mango, passion fruit, papaya, dragon fruit, syrup

350.-

300 мл.

## ГЛИНТВЕЙН/MULLED WINE

### КЛАССИЧЕСКИЙ ГЛИНТВЕЙН

Вино, бадьян, корица, яблоко, апельсин, гвоздика

**Classic mulled wine**

Wine, star anise, cinnamon, Apple, orange, clove

350.-

300 мл.

### КОКОСОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Белое вино, кокосовый сироп, ананасовый сок, бадьян, гвоздика, апельсин

**Coconut mulled wine** White wine, coconut syrup,

pineapple juice, star anise, cloves, orange

350.-

300 мл.

### ЧЕШСКИЙ ГЛИНТВЕЙН

Ликер "Бехеровка" вино, корица, яблоко

**Czech mulled wine**

Becherovka liqueur wine, cinnamon, apple

480.-

300 мл.

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Вишневый сок, бадьян, гвоздика,

яблоко, лимон, апельсин

**Non-alcoholic mulled wine**

Cherry juice, star anise, clove, Apple, lemon, orange

300.-

300 мл.





## ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ НАПИТКИ / ENERGY DRINK

### RED BULL ENERGY DRINK



250.-  
250 мл.

### RED BULL SUGARFREE

250.-  
250 мл.

### RED BULL THE RED EDITION

250.-  
250 мл.

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ/ NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

**VOYAGE** Апельсиновый сок, морс брусничный, сироп «Гренадин»

**VOYAGE** Orange juice, cranberry juice, grenadine syrup

220.-  
300 мл.

### АНАНАСОВЫЙ САУЭР

Сок ананаса, сок лайма, газированная вода, сахарный сироп

**PINEAPPLE SOUR** Pineapple juice, lime juice, sparkling water, sugar syrup.

210.-  
300 мл.

### ПУНШ ЯБЛОЧНО-ЦИТРУСОВЫЙ

Сок яблочный, сок апельсиновый, лимонный сироп, мед, корица, гвоздика, имбирь, лимон.

**PUNCH APPLE-CITRUS** Apple juice, orange juice, lemon syrup, honey, cinnamon, cloves.

230.-  
300 мл.





✉ [info@voyagerrestaurant.ru](mailto:info@voyagerrestaurant.ru)

🌐 [voyagerrestaurant.ru](http://voyagerrestaurant.ru)

📷 [voyageulancode](https://www.instagram.com/voyageulancode)

📱 [voyageulancode](https://vk.com/voyageulancode)



ДОСТАВКА