

The page is framed by a decorative border of green leaves and branches, appearing to grow from the top and sides. The background is a light blue gradient with a subtle wood-grain texture.

Лагуна

МЕНЮ

*Летней веранды*

ресторана  
«Лагуна»



*Summer Terrace*

MENU

*Уважаемые гости!*

*Мы рады приветствовать Вас на летней веранде ресторана  
«Лагуна»!*

*Мы предлагаем Вам блюда русской, европейской и японской  
кухни.*

*У нас действуют скидки 10% по картам постоянных клиентов.*

*Вы можете производить оплату счета наличными, банковской кар-  
той или «на номер» (если Вы гость гостиницы «Лагуна»).*

*Администрация ресторана убедительно просит Вас не приносить  
на летнюю веранду свои продукты, любые алкогольные и безалкоголь-  
ные напитки, во избежание недоразумений!!!*

*Желаем Вам приятного аппетита и хорошего отдыха!*

*Управляющий ресторанным комплексом \_\_\_\_\_ Круглова О.А.*

*м.п.*

*23.05.2016г.*

## Холодные закуски / Cold Appetizers

(Время приготовления 15 мин. / Preparation Time 15 min.)

<b>«Зелёная» тарелка</b> (петрушка, укроп, базилик, кинза, салат) / «Plate of Green» (parsley, fennel, basil, coriander, lettuce)	50	150
<b>Ассорти «весенняя свежесть»</b> (огурец, помидор, перец болгарский, сельдерей, микс-салат и соус «Коктейль») / Made dish «Spring inspiration» fresh vegetable mix	350/20	290-00
<b>Закуска «Славянская»</b> (шпик солёный, грибочки маринованные с чесночком и зеленью, огурцы маринованные, маслины, оливки, соус «Майон») / Snack «Slavic» (salted pork fat, mushrooms with garlic and herbs marinated, cucumbers, black olives, green olives, sauce «Mayon»)	360/50	350-00
<b>Сырная тарелка</b> (Пармезан, Эдам, Дор Блю, Маасдам) / Cheese plate (Parmesan, Edam cheese, Dorblu, Maasdam)	150/50	400-00
<b>Русская «семерочка»</b> (Сёмга с/с, масляная рыба. с/с, форель х/к, сельдь, килька с/с, угорь копч, шпроты) / «Russian semerochka» (light-Salted salmon, butterfish, trout, herring, sprats, smoked eel, sprat)	210	460-00
<b>Селёдочка с маслом и луком</b> / Herring with oil and onion	100/10/30	150-00
<b>Мясная тарелка</b> (мясная гастрономия собственного производства: рулет куриный, язык говяжий, бекон с/к, , буженина, говяжий рулет) / Meat plate (of own production gastronomy: chicken roll, boiled beef tongue, raw smoked bacon, boiled salted pork, beef roll)	200/40	310-00
<b>Ассорти мясное «Вяленая тройка»</b> (вяленые: говяжья вырезка, куриное филе и балык) / Assorted meat «Jerky Troika» (jerky: beef tenderloin, chicken and salmon)	150	330-00

## Салаты / Salads

(Время приготовления 20 мин./Preparation time 20 min.)

«Греческий» (помидор, огурец, перец, сыр «Фета», заправка) / Greek (tomato, cucumber, pepper, Feta, dressing)	190	280-00
«Цезарь» с курицей / Caesar salad with chicken	200	290-00
Салат «Буржуа» (Говядина жареная, язык говяжий отварной, майонез, горчица, имбирь, лук-репка, огурцы, помидоры, перец болгарский, салат свежий) / Bourgeois Salad (Fried beef, boiled beef tongue, mayo, mustard, ginger, bulb onion, cucumbers, tomatoes, bell pepper, lettuce)	255	280-00
Салат из телятины с маринованными опятами / Veal salad with marinated mushrooms	220	230-00
Салат «Фиеста» (Креветки, осьминоги, кальмары, авокадо, свежие огурцы, стебли сельдерея, помидоры черри, «Итальянская» заправка) / Salad «Fiesta» (shrimps, octopus, squid).	215	420-00

## Закуски к пиву

Лукковые кольца с соусом «Тар-тар» / Onion rings with sauce "tar-tar"	90/30	120-00
Чипсы из масляной рыбы (солено-вяленые) / Chips from oily fish (salted dried)	50	220-00
Чипсы из семги (солено-вяленые) / Chips from salmon (salted dried)	50	260-00
Брюшки из семги х/к / The bellies of salmon smoke-dried	50	170-00
Чипсы из трески (солено-вяленые) / Chips from cod (salted dried)	50	110-00
Кальмары вяленые / Squid jerky	50	120-00

<b>Камбала вяленая</b> (продается штучно, на вес) / <i>Flounder dried (sold by piece, weight)</i>	за 100 гр	<b>220-00</b>
<b>Снеки к пиву</b> (чипсы из: семги, трески, масляной рыбы и вяленого кальмара) / <i>Snacks to beer (chips: salmon, cod, oily fish and dried squid)</i>	200	<b>730-00</b>
<b>Гренки с соусом «Майон»</b> (ржаной хлеб с чесночком и специями) / <i>Toasts with "Mayon" sause</i>	100/50	<b>120-00</b>
<b>Орешки пикантные к пиву</b> (жареный в специях и с солью миндаль, арахис, тыквенные семечки) / <i>Nuts to beer (fried with spices and salt almonds, peanuts, pumpkin seeds)</i>	100	<b>180-00</b>
<b>Сырные палочки с соусом «Майон»</b> / <i>Cheese sticks with sauce "Mayon"</i>	6шт/30	<b>130-00</b>

### *Гарниры / (Garnishes)*

<b>Картофель отварной с зеленью</b> / <i>New potato (boiled)</i>	150	<b>60-00</b>
<b>Картофель «фри» с кетчупом</b> / <i>French fries</i>	100/30	<b>80-00</b>
<b>Шашлычки из картофеля с беконом</b> / <i>Potatoes brochettes with bacon</i>	130	<b>90-00</b>
<b>Картофель, запеченный в фольге на мангале со сметанным соусом</b> / <i>Potatoes, baked in foil on the grill with cream sauce</i>	200/40	<b>50-00</b>
<b>Картофель, запеченный в фольге на мангале с сыром и беконом</b> / <i>Potatoes baked in foil on the grill with cheese and bacon</i>	200/40	<b>80-00</b>
<b>Рататуй на мангале</b> (перец болгарский, цукини, баклажан и помидор жаренные на гриле, нарезанные с зеленью и чесночком) / <i>Ratatouille on the grill (peppers, zucchini, eggplant and tomato grilled, sliced with herbs and garlic)</i>	100	<b>120-00</b>

<b>Капуста тушеная в вине / Cabbage braised in wine</b>	100	50-00
<b>Хлебная корзина собственного производства / Bread basket</b>	135	40-00

## *Блюда, приготовленные на мангале/ Chargrill seconds*

*(Время приготовления 30 -40 мин./Preparation time 30 min.)*

<b>Лаваш с сыром (армянский лаваш с мягким сыром, подсушенный на углях) / Pita bread with cheese (Armenian lavash with cheese, toasted on the coals)</b>	80	70-00
<b>Скумбрия в фольге (филе маринуется зеленью и лимоном) / Mackerel in foil (fillet marinated with herbs and lemon)</b>	1шт	310-00
<b>Шашлык из тигровых креветок (подается с соусом «Снайс») / Shashlik from tiger shrimp (served with sauce "Spice")</b>	6шт/30	690-00
<b>Креветки жаренные на углях (подается с соусом «Снайс») / Shrimp grilled over charcoal, served with sauce "Spice")</b>	150/30	550-00
<b>Дорадо (целиком, подается с лимоном и соусом «Коктейль») / Dorado (whole, served with lemon and sauce Cocktail)</b>	1шт/50	450-00
<b>Коктал из Дорады (филе с помидорами, кинзой и зеленью) / Koktal of Dorado fillet with tomatoes, coriander and herbs)</b>	1шт/150	580-00
<b>Стейк из семги (подается с лимоном и соусом «Наршараб») / Salmon steak (served with lemon and sauce "Narsharab")</b>	150/30	550-00
<b>Кальмары по-тайски (острые кальмары) / Squid in Thai style (spicy squid)</b>	160	220-00
<b>Рулетики из сельди с помидорами / Rolls of herring with tomatoes</b>	170	210-00
<b>Мойва на углях / Capelin grilled</b>	180	120-00

<b>«Жезл Посейдона»</b> (морепродукты на шпажке: креветка тигровая, барабулька, мидии, морской гребешок, креветки пивные, мини-осьминоги и каракатица) / <i>"The scepter of Poseidon" (seafood on a skewer: shrimp, red mullet, mussels, scallops, shrimps, mini octopuses and cuttlefish )</i>	3 шпажки	<b>690-00</b>
<b>Рулетики по-охотничьи</b> (рулетик из свинины с сыром и шампиньонами, с соусом из клюквы) / <i>Rolls Cacciatore (chunks of pork with cheese and mushrooms, with cranberry sauce)</i>	180/50	<b>280-00</b>
<b>Колбаски из говядины</b> (подаются с соусом Сацебели и тушеной капустой в вине) / <i>Sausage of beef (served with sauce Satsibeli and braised cabbage in wine)</i>	160/100/40	<b>190-00</b>
<b>Колбаски из свинины</b> (подаются с соусом Сацебели и тушеной капустой в вине) / <i>Sausage of pork (served with satsibeli sauce and braised cabbage in wine)</i>	160/100/40	<b>250-00</b>
<b>Колбаски из курицы</b> (подаются с соусом Сацебели и тушеной капустой в вине) / <i>Sausages of chicken served with satsibeli sauce and braised cabbage in wine)</i>	160/100/40	<b>170-00</b>
<b>Цыпленок гриль</b> (целый цыпленок, жареный на углях) / <i>Grilled chicken (whole chicken roasted on charcoal)</i>	1шт	<b>280-00</b>
<b>Стейк из свиной корейки на кости</b> (подается с овощами и соусом «Сицилия») / <i>Steak pork loin on the bone (served with vegetables and sauce "Sicily")</i>	150/50/30	<b>290-00</b>
<b>Рибай-стейк</b> (подается с гарниром из запеченного авокадо и шашлычков из шампиньонов) / <i>Rib-eye steak (served with a side of baked avocado and skewers of mushrooms)</i>	250/180	<b>1400-00</b>
<b>Каре ягненка</b> (подается со сладкой кукурузой в початке, жаренной на углях) / <i>Rack of lamb (served with sweet corn on the cob, roasted on the coals)</i>	130/100	<b>560-00</b>

<b>Шашлык из шейной части свинины (весовой)</b> (подаётся с маринованным лучком и соусом) / <i>Shashlik from pork neck (weight) (served with pickled onions and sauce)</i>	100/10/20	180-00
<b>Шашлык из баранины (весовой)</b> (подаётся с маринованным лучком и соусом) / <i>Shashlik from lamb (weight) (served with pickled onions and sauce)</i>	100/10/20	200-00
<b>Шашлык из говядины (весовой)</b> (подаётся с маринованным лучком и соусом) / <i>Shashlik from (weight) (served with pickled onions and sauce)</i>	100/10/20	250-00
<b>Крылышки куриные с соусом «Сицилия»/</b> <i>Chicken wings with garlic sauce</i>	5шт/40	170-00
<b>Люля-кебаб из баранины</b> (подаётся с гарниром и соусом) / <i>Lula-kebab of lamb (served with garnish and sauce)</i>	170/90/40	230-00
<b>Люля-кебаб из курицы</b> (подаётся с гарниром и соусом) / <i>Kebab of chicken (served with garnish and sauce)</i>	190/90/40	200-00
<b>Свиная рулька</b> (подаётся с тушеной капустой и маринованным лучком) / <i>Pork knuckle (served with braised cabbage and pickled onion)</i>	1шт/130/50	350-00
<b>Свинные ребра гриль</b> (подаются с гарниром) / <i>Pork ribs grill (served with garnish)</i>	250/50	380-00
<b>Жареные фрукты на углях</b> (ананас, банан, груша, киви) / <i>Fried fruits on coals(pineapple, banana, pear, kiwi)</i>	300	180-00





## *Пицца и фоккацио / Pizza and Focaccia*

*(Время приготовления 15-25 мин./Cooking time 15-25 minutes)*

Пицца «Пепперони» (с салями «Пепперони») / Pizza Peppironi (with salami Peppironi)	450	380-00
Пицца «Карнеа» (мясная) / Pizza Carnea (with meat)	470	310-00
Пицца «Маргарита» (классическая итальянская пицца) / Pizza Margarita (traditional Italian pizza)	300	210-00
Пицца «Кватро Формаджио» (4 сыра) / Pizza Quattro Formaso (4 cheese)	470	320-00

## *Соусы / Sauce*

«Кавказский» (соус на основе помидоров, кинзы и чеснока) / Caucasian Sauce (based on tomatoes, coriander and garlic)	50	50-00
«Горчичный» / Mustard Sauce	50	50-00
«Спайс» (острый соус, с легким ароматом ореха) / The spice (hot sauce, with a light fragrance of nut)	50	50-00
«Ткемали» (сливовый грузинский соус) / Tkemali Georgian Plum Sauce	50	70-00
«Сацебели» (характерный для Грузии соус, приготовленный на основе орехов и фруктов) / Satsebeli Georgian Sauce	50	70-00
«Майон» (чесночный соус на основе майонеза, с зеленью) / Mayon (garlic sauce based on mayonnaise, greens)	50	50-00
«Песто» (соус на основе оливкового масла, кедровых орешков и базилика) / Pesto Sauce (made of Siberian pine tree nuts, sweet basil and olive oil)	50	70-00

## *Десерты / Desserts*

<b>«Тирамису»</b> (Классический итальянский десерт на основе сыра Маскарпоне с добавлением коньяка и Амаретто) / «Tiramisu» (Classic Italian dessert of Mascarpone cheese with cognac and amaretto)	100	180-00
<b>«Панакота»</b> с гаспачо из клубники / "Panna cotta" with a gazpacho of strawberries	100/60	250-00
<b>Клубничный тар-тар</b> с лимонным сорбетом / Strawberry Tartar with lemon sorbet	100	120-00
<b>Карпачо</b> из ананаса с лимонным сорбетом / Carpaccio from pineapple with lemon sorbet	100/55	120-00
<b>Десерт «Искушение»</b> (десерт на основе сырного мусса и вишневого желе) / Dessert «Temptation»	130/20	160-00
<b>«Наполеон»</b> (Классический «Наполеон» из 7 слоев теста собственного производства с нежным кремом) / «Napoleon» (classic Napoleon of 7 layers of self-made flaky dough)	150/30	120-00
<b>«Маковый»</b> с клубникой (Десерт для гурманов, приготовленный без добавления муки. Подается с карамельным соусом и свежей клубникой) / «Poppy dessert with strawberry» (Dessert for true gourmands, prepared without flour. Served with caramel sauce and fresh strawberries)	90/40/45	260-00
<b>Штрудель яблочный</b> с мороженым / Apple Strudel with Ice-cream	150/60/20	220-00
<b>Чизкейк классический</b> (Классический сырный торт на основе сыра Филадельфия. Подается с нежным ванильным и клубничным соусами) / Classic cheesecake (Made of Philadelphia cheese. Served with tender vanilla and strawberry sauces)	130/30/20	200-00

## *Мороженое / Ice cream*

<b>«Тропиканка» / Ice cream "Tropicana"</b>	210	<b>110-00</b>
<b>Пломбир с горячими фруктами / Ice-cream with hot fruits</b>	120/90	<b>110-00</b>
<b>Мини-торт мороженое / Mini-cake "Ice cream"</b>	190	<b>130-00</b>

## *Коктейли молочные / Milkshakes*

<b>«Шоко-милк» (шоколадно-молочный коктейль) / «Choco-milk» (chocolate and milk cocktail)</b>	400	<b>160-00</b>
<b>«Клубничка» (молочный коктейль с клубникой) / Strawberry milkshake</b>	400	<b>160-00</b>
<b>«Крепкий орешек» (молочный коктейль с ореховым вкусом) / "Die Hard" milkshake with nut taste</b>	400	<b>120-00</b>
<b>«Бабл Гам» (коктейль с хорошо знакомым фруктовым вкусом) / "Bubble Gum" (cocktail with well familiar fruit taste)</b>	400	<b>120-00</b>
<b>«Ванильное Небо» (коктейль с бананом, ванильным сиропом) / "Vanilla sky"</b>	400	<b>160-00</b>

## *Безалкогольные коктейли / Nonalcoholic cocktails*

«Мохито» (мята, лайм, сироп, спрайт, лёд) / «Mojito» (mint, lime, syrup, sprite, ice)	400	200-00
«Мятный тоник» (лёгкий коктейль со вкусом мяты) / «Mint tonic» (easy cocktail with taste of mint)	350	200-00
«Уго Чавес» (сироп, сок, лёд) / «Hugo Chávez» (syrup, juice, ice)	300	150-00
«Наглый фрукт» (на основе соков, банана и клубники) / "Brazen berry"	350	150-00
«Арбузно-клубничный лимонад» / «Watermelon strawberry lemonade»	400	250-00

## *Смузи / Fruit dense cocktails*

*(напиток, приготовленный в блендере из свежих фруктов, с добавлением сиропов, соков и льда)*

Тропический / Tropical	300	220-00
Молочная груша / Milk pear	300	220-00
Клюквенный с мятой / Cranberry with mint	400	280-00
Бананово-манговый / Banana-mango	400	220-00
Арбузно-виноградный / Watermelon - grapes	400	220-00

## *Лимонад собственного производства / Lemonade of own production*

Травяной / Grassy	0,6л	260-00
Имбирный / Gingery	0,6л	260-00
Цитрусовый / Citrus	0,6л	260-00
Ягодный / Berry	0,6л	260-00

## *Фреш / Fresh*

<b>Фреш морковный со сливками /Carrot with Cream Fresh Juice</b>	250/30	<b>150-00</b>
<b>Фреш морковный/Carrot Fresh Juice</b>	250	<b>150-00</b>
<b>Фреш апельсиновый/Orange Fresh Juice</b>	250	<b>150-00</b>
<b>Фреш яблочный/ Apple Fresh Juice</b>	250	<b>130-00</b>
<b>Фреш грейпфрутовый/ Grapefruit Fresh Juice</b>	250	<b>250-00</b>

## *Вода питьевая / Drinking Water*

<b>«Липецкая» (в стекле) / Lipetskaya Drinking Water</b>	бут.0,5	<b>100-00</b>
<b>«БонАква» с/г, б/г / Bon Aqua (aerated/non-erated)</b>	бут.0,5	<b>90-00</b>



## Напитки безалкогольные / Beverages

<b>Сок в ассортименте / Juice :</b>	0,25	<b>70-00</b>
Апельсин / orange		
Ананас / pineapple		
Грейпфрут / grapefruit		
Вишня / cherry		
Виноград / grapes		
Персик / peach		
Томат / tomato		
Яблоко / apple		
Морс клюквенный / berry juice cranberry		
<b>Кока-кола / Спрайт (в стекле)</b> <i>Coca-Cola/ Sprite</i>	бут.0,25	<b>100-00</b>
<b>Швепс тоник (стекло) / Schweppes tonic (can)</b>	бут.0,25	<b>100-00</b>
<b>Бёрн / Energy drink «Bern»</b>	ж/6 0,33	<b>180-00</b>
<b>Напиток Эвервесс «Имбирный Эль» / Drink</b> <i>«Ginger Ale»</i>	бут.0,25	<b>120-00</b>

## Чайные фантазии / Tea fancy

<b>Зелёный чай с имбирём и мёдом / Green tea</b> <i>with ginger and honey</i>	500	<b>200-00</b>
<b>Горячий клюквенный чай / Hot cranberry tea</b>	500	<b>200-00</b>
<b>Чай по-кубински / Tea a la Cuban</b>	500	<b>200-00</b>
<b>Чай с яблоком и тимьяном / Tea with Apple</b> <i>and thyme</i>	500	<b>200-00</b>



## *Чай «Gutenberg» (весовой) / Tea*

*(чайник-400 мл) 150-00 руб.*

**«Цейлон Дирааба OP1»** Чёрный байховый, классический. / «Ceylon OP1 Dyraba» (fine black tea)

**«Эрл Грей Классический»** Индийский чёрный байховый чай. Масло бергамота, с ароматом бергамота. / Earl grey classic (fine black tea with bergamot)

**«Гун Тин Пуэр (Императорский Пуэр)** Китайский чёрный байховый элитный чай. / «Gong ting Puer» (PU-Erh Imperial) (Chinese black tea)

**«Черничный пирог»** Чёрный ароматизированный, крупнолистовой чай. Кумун, черника, ежевика, кусочки ананаса, масла. / «Blueberry pie» flavoured Black, leaf tea.

**«Сенча»** Качественный, элитный, зелёный традиционный чай Сенча китайского производства. / «Sencha» high-Quality, gourmet, green traditional Sencha tea from China.

**«Ной Сян Цзинь Сюань (Китайский молочный улун)»** Зелёный элитный чай, с тонким сливочным ароматом и вкусом. / «Noah Xiang Jin Xuan» (milk Oolong Chinese») Green tea elite, with a fine creamy aroma and taste.

**«Хуа Чжу Ча»** Традиционный зелёный байховый чай с жасмином. / «Ju Hua Cha» a Traditional green tea with Jasmine

**«Улун медовая дыня»** Зелёный чай, ароматизированный натуральными маслами мёда и дыни. / «Oolong tea honey melon» Green tea, aromatized with natural oils of honey and melon.

**«Бай Му Дань» (Белый пион)** Китайский зелёный байховый (белый) чай, выращиваемый в провинции Фуцзянь. Настояю присуц прозрачный цвет и нежный бархатный вкус. / Bai Mu Dan» (White peony) Chinese green Pekoe (black) tea

**«Ли Чи Хун Ча»** Красный элитный китайский чай с ароматом Ли Чи с ярким ароматом полевых трав и сладким послевкусием. / Lee Chi Hoon Cha» elite Chinese Red tea

**«Моли Юи Лун Тао (жасминовый персик дракона)** Чайные листья свернуты в форме бутона, который распускается в прекрасный цветок при заваривании. / «Pray Li LUN Tao (Jasmine peach of a dragon) Tea leaves rolled into the shape of a Bud that blooms into a beautiful flower when brewed.

**«Женьшень Улун»** Зелёный чай, гранулированный, тонизирующий. / «Ginseng Oolong tea» Green tea, granulated, toning.

## Чай «Gutenberg» (весовой) / Tea

(чайник-400 мл) 150-00 руб.

«Марокканская мята» Чайный напиток с мятой. / «Moroccan mint»  
Tea drink with mint.

«Рубиос натуральный мелкий» Чайный напиток. / «Rubio natural  
small» Tea drink

«Душистый тимьян» Чай черный с чабрецом. / «Sweet thyme» black  
Tea with thyme.

## Кофе/Coffee Julius Meinl

«Эспрессо» / Espresso	45	80-00
«Ристретто» / Ristretto	20	110-00
Двойной «Эспрессо» / Double Espresso	120	160-00
«Американо» / Americano	200	100-00
«Капучино» классический / Classic Cappuccino	200	120-00
«Капучино» с корицей / Cinnamon Cappuccin	200	150-00
«Латте» / Latte	200	100-00
«Мокачино» / «Mochaccino»	250	200-00
«Какао» / Hot cocoa	200	120-00
«Гляссе» / Iced Coffee	250	160-00





## *Бой посуды/ Broken Vessels Fines*

<i>Наименование/Name</i>	<i>Цена, руб./ price, rub</i>	<i>Наименование/Name</i>	<i>Цена, руб./ price, rub</i>
Бокал пивной 500 мл/Beer glass 500 ml	<b>150-00</b>	Чайник 500 мл/Teapot 500 ml	<b>1040-00</b>
Бокал пивной 300 мл/Beer glass 300 ml	<b>100-00</b>	Френч-пресс 350мл / French press 350 ml	<b>860-00</b>
Бокал для бренди/ Brandy glass	<b>235-00</b>	Сахарница с крышкой/Sugarbowl	<b>447-00</b>
Бокал для вина 250 мл/Wineglass 250 ml	<b>169-00</b>	Креманка/Cream bowl	<b>181-00</b>
Бокал для вина 310 мл/Wineglass 310 ml	<b>169-00</b>	Колба для кальяна	<b>2000-00</b>
Бокал для виски/ Whiskey tumbler	<b>378-00</b>	Чашка бульонная 300 мл/Soup bowl 300 ml	<b>240-00</b>
Бокал для шампанского/Flute (champagne glass)	<b>169-00</b>	Тарелка мелкая/ Dinner plate	<b>212-00</b>
Рюмка для ликера/ Liquor sneezer	<b>268-00</b>	Тарелка для пасты/ Pasta plate	<b>217-00</b>
Рюмка 60 мл/Sneezer 60 ml	<b>162-00</b>	Нож/Knife	<b>583-00</b>
Харикейн 400 мл/ Cocktail glass 400 ml	<b>288-00</b>	Вилка/Fork	<b>525-00</b>
Харикейн 260 мл/ Cocktail glass 260 ml	<b>183-00</b>	Ложка/Spoon	<b>447-00</b>
Чашка 60мл+блюдец/A cup 60 ml and a saucer	<b>177-00</b>	Блюдо овальное 29 см/Oval plate 29 cm	<b>760-00</b>
Чашка 170мл+ блюдец/A cup 170 ml and a saucer	<b>274-00</b>	Блюдо овальное 39 см/Oval plate 39 cm	<b>1509-00</b>
Чашка 230 мл + блюдец/A cup 230 ml and a saucer	<b>288-00</b>	Набор для специй/ Spice kit	<b>809-00</b>
Графин 250 мл/Carafe 250 ml	<b>294-00</b>	Подставка для салфеток/Napkin support	<b>329-00</b>
Графин 500 мл/Carafe 500 ml	<b>376-00</b>	Соусник/Sauce boat	<b>305-00</b>
Кувшин 1000 мл/ Flagon 1000 ml	<b>288-00</b>	Ваза для цветов/ Flower vase	<b>633-00</b>
Пепельница/Ashtray	<b>91-00</b>		