

ЗАКУСКИ К ВИНУ

* APPETIZERS *

◆ МИНИ-САЛАТЫ

MINI-SALADS

90 г **Греческий салат/Greek salad** **120**

Сыр фета, сладкий перец, томаты черри, свежие огурцы, листья салата айсберг и маслины с заправкой на основе оливкового масла.

85 г **Салат с утиной грудкой/Salad with duck breast** . . **170**

Утиная грудка, томаты черри, микс зеленых салатов и дольки апельсина под малиновым соусом.

85 г **Салат с угрем/Salad with eel** **210**

Копченый угорь, микс зеленых салатов, авокадо, томаты черри, соус «Терияки» и грецкий орех.

◆ САЛАТЫ

SALADS

100 г|200 г **Салат с ростбифом/Salad with roast beef** . . **380/750**

Ростбиф, микс зеленых салатов, томаты черри, вяленые помидоры, корншоны, голубой сыр и кедровые орешки под пикантной заправкой.

115/140 г **Салат с сыром буррата/
Salad with burrata cheese** **890**

Нежный сыр буррата, спелые томаты, базилик и обжаренные кедровые орешки.

200 г **Салат с крабом и соусом «Манго»/
Salad with crab and “Mango” sauce** **980**

Крабовое мясо, спелое авокадо и салат фризе, приправленные соусом из манго и соком лайма.

400 г **«Нисуаз»/“Salad nicoise”** **790**

Обжаренный на оливковом масле тунец в специях с томатами, оливками, каперсами, кенийской фасолью и картофелем, заправляется соусом «Нисуаз».

160 г **Салат с сыровяленой говядиной и грушей/
Salad with raw beef and pear** **650**

Сыровяленая говядина, микс салатов, груша, сыр дор-блю, грецкий орех, мед, соус «Блю-чиз», масло оливковое.

245 г **Теплый салат с осьминогом и креветками/
Warm salad with octopus and prawns** **790**

Осьминог и тигровые креветки с мини-картофелем, фасолью, оливками, салатным миксом, грецким орехом и пикантным соусом.

220 г **«Пасадена» с крабом/«Pasadena» with crab** **890**

Мясо краба с сельдереем, яблоком и салатным миксом с медово-горчиичной заправкой.

ЗАКУСКИ К ВИНУ

* APPETIZERS *

◆ СУПЫ

SOUPS

- 310/10 г **Крем-суп грибной**/Cream soup of mushroom . . . **300**
- 430/20 г **Суп с телятиной и картофелем**/
Veal and potato soup **320**

◆ МИДИИ

MUSSELS

- 330/40 г **Мидии в томатном соусе**/
Mussels with tomato sauce **590**
Подаются в горшочке с крутонами из белого багета.
- 390/40 г **Мидии в сливочном соусе**/
Mussels with creamy sauce **790**
Подаются в горшочке с крутонами из белого багета.

◆ МИНИ-БРУСКЕТТЫ

MINI-BRUSCHETTA

- 36/110 г **Брускетты с ростбифом** (1/3 шт.)/
Bruschetta with roast beef **110/330**
Ростбиф с вялеными томатами и тайским соусом на белом французском багете.
- 60/180 г **Брускетты с сыровяленой говядиной** (1/3 шт.)/
Bruschetta with raw beef **110/330**
Сыровяленая говядина, груша, соус «Блю-чиз», мед, грецкий орех на белом французском багете.
- 33/100 г **Брускетты с пастроми** (1/3 шт.)/
Bruschetta with pastrami **110/330**
Пастроми с салатом «Коул-слоу», корнишонами, листьями салата айсберг и домашним майонезом на деревенском хлебе.
- 40/120 г **Брускетты с тартар из лосося** (1/3 шт.)/
Bruschetta with salmon **160/480**
Тартар из лосося с авокадо, клубникой и базиликом с малиновым соусом на белом французском багете.

◆ АССОРТИ

ASSORTMENTS

- 95/48 г **Сырная тарелка**/Cheese plate **370**
Сыры камамбер, пармезан, блю-чиз, качиокавалло с пажитником и каччио. Подается с виноградом, клубникой, грецким орехом и медом.

ЗАКУСКИ К ВИНУ

* APPETIZERS *

◆ ОЛИВКИ

OLIVES

- 50 г **Оливки маринованные**/Marinated olives. **100**
- 100 г **Оливки «каламата»**/Calamata olives. **390**

◆ ПАШТЕТЫ

PATE

- 50/40/60 г **Паштет из куриной печени** Подается с тостами/
Chicken liver pate **280**

◆ МЯСНЫЕ БЛЮДА

MEAT DISHES

- 260 г **Бургер с говяжьими щечками**/
Burger with Beef cheeks. **590**
Томленые говяжьи щечки, спелые томаты, корнишоны, лук фри, салат айсберг, соус «Барбекю» и горчица.
- 250 г **Бургер с ростбифом**/Burger with roast beef. **590**
Ростбиф, сладкие томаты, салат айсберг, корнишоны и соус.
- 160/180/100/80 г **Классический бургер из мраморной говядины**/
Classic burger with marbled beef **850**
Котлета из рубленой мраморной говядины, салат айсберг, сладкие томаты, маринованные огурцы и красный лук. Подается с картофелем фри и двумя соусами.
- 380/100/30 г **Бургер американский**/American burger. **890**
Рубленая говядина Блэк Ангус, томаты биф, салат айсберг, огурец маринованный, соус «Джек Дениэлс», лук фри. К блюду идет картофель фри и соус «Барбекю».
- 300/100/75 г **Куриные крылья**/American burger **560 / 760**
490/100/100 г
Куриные крылья в глазури «Барбекю». Подаются с морковью, сельдереем и соусом «Блю-Чиз».

◆ СТЕЙКИ

STEAKS

- 200 г **«Флэнк-стейк» с овощами**/
Flank steak with vegetables **950**
Стейк с соусом «Песто» и запеченными на гриле баклажанами, паприкой и вялеными томатами с зеленью.
- 170 г **Стейк «Эйзенхауэр»**/Steak Eisenhower. **1690**
Стейк «Нью-Йорк» с чесночным маслом и соусом «Ворчестер» подается со шпинатом, томатами, голубым сыром и кедровыми орешками.
- 215 г **Филе-миньон с грибным соусом**/
Fillet mignon with mushroom sauce. **1790**
Стейк подается на французских крутонах со спаржей гриль и сливочным соусом с белыми грибами.

ВИННАЯ КАРТА

* WINE LIST *

◆ ИГРИСТОЕ ВИНО

SPARKLING

Просекко Пассапарола Прадио/

Prosecco Passaparola Pradio *Италия/Italy*



 150 мл _ **290**  750 мл _ **1450**

Тонкий букет с нотками цитрусовых, зеленого яблока и выраженным дрожжевым тоном.

В хозяйстве Pradio специально снижают уровень урожайности для того, чтобы получить более сбалансированные вина.

С винтажа 2009 года их игристые вина соответствуют категории Prosecco DOC.

◆ БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE

Вионье Иль Бланш/

Viogner Iles Blanches *Франция/France*



 150 мл _ **290**  750 мл _ **1450** **enomatic**

В бокале раскрываются насыщенные ароматы спелого персика, жимолости, апельсиновой цедры, жасмина и специй.

Вплоть до Великой французской революции 1789 года монахи-картезианцы успешно развивали на этой территории культуру возделывания лозы и виноделия.

После революции земли были перераспределены между местными крестьянами, которые продолжили расширять виноградники, и к 1929 году виноделы из коммун Пюжо, Совтер и Вильнев-лез-Авиньон, объединив усилия, основали винодельческий кооператив, известный сегодня как Cellier des Chartreux.

Шабли Примье крү АОС Вайон/

Chablis Premier Cru AOC Vaillons *Франция/France*



 150 мл _ **1060**  750 мл _ **5300** **enomatic**

Вино интригует чистым ароматом, сотканным из нот грейпфрута, желтой сливы и манго.

Винодельческое хозяйство Joseph Drouhin было основано в 1880 году в Боне. На сегодняшний день это уже семейное предприятие с многолетними традициями и вековой историей, которое прошло множество этапов развития и становления. Владения Жозеф Друэн насчитывают более 75 га виноградников, а также 90 апелласьонов и считается крупнейшим в регионе. Их вина по праву признаны уникальными, интенсивными, деликатными, вкус которых раскрывается медленно, передавая все яркие краски и аромат ягод.

ВИННАЯ КАРТА

* WINE LIST *

◆ БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE

Мартин Кодакс Альбариньо/

Martin Codax Albarino *Испания/Spain*



 150 мл _ **350**  750 мл _ **1750**

Аромат средней интенсивности с нотами спелых мандаринов и других цитрусовых, также ярко выражены цветочные ароматы – жасмина, флердоранжа и боярышника, легкие ноты свежескошенного сена.

Хозяйство названо в честь известного галисийского трубадура (странствующего музыканта и поэта) XIII века Мартина Кодакса, чьи произведения посвящены любви и океану. Поэмы Мартина Кодакса – старейшие в португальско-галисийской культуре. Манускрипт, в котором они записаны, известен как «Vindel Perchament», он хранится в библиотеке Моргана в Нью-Йорке. На этикетке вина изображена часть нотной записи одного из произведений Мартина Кодакса.

Анна Спинато Пино Гриджио Дилиго/

Pinot Grigio Diligo Anna Spinato *Италия/Italy*



 150 мл _ **350**  750 мл _ **1750**


Вино демонстрирует освежающий, многогранный аромат, сотканный из нот минералов, трав, белых цветов и цитрусовых.

Anna Spinato – итальянская компания, занимающаяся созданием прекрасных белых и красных вин в регионе Венето. Фирма была основана в 1952 году и сегодня располагается в Понте-ди-Пьяве (Тревизо) на севере-востоке Италии, в 30 километрах от Венеции. Первый хозяин этой компании, Пьетро, проницательно усмотрел современный винодельческий потенциал этой области, ведь виноградарство в Пьяве восходит к XII веку. Сегодня компанией руководит сын Пьетро, Роберто, смело пробуя новые технологии, внедряющий креативные идеи в производство, но в то же время, чтящий традиции своих предков.

Шенен Блан Дарлинг/

Chenin Blanc Darling Fairview *ЮАР/South Africa*



 150 мл _ **350**  750 мл _ **1750** **enomatic**

В букете раскрываются ароматы лайма, манго, дыни, персика и одуванчика.

Вино производится на винодельне Fairview, где предпочтение отдается девушкам-энологам, которых тут ласково называют розочки погреба.

ВИННАЯ КАРТА

* WINE LIST *

◆ БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE

Верментино Ла Петтегола Каstellо Банфи/
Vermentino La Pettegola Castello Banfi *Италия/Italy*

 150 мл _ **350**  750 мл _ **1750**

Яркий фруктовый букет с тонами абрикоса, грейпфрута, которые переплетаются с нотками цветов, специй и средиземноморских трав.

Сегодня Banfi (производитель этого вина) является идейным лидером консорциума производителей «Брунелло де Монтальчино», который считается авторитетной и значимой для региона организацией.

Мало кто в Тоскане может похвастаться таким количеством наград итальянских и международных изданий и конкурсов: четырежды «Лучшее винодельческое хозяйство года» (в мировых масштабах) по версии международного конкурса VinItaly и одиннадцать раз «Лучшее хозяйство Италии» на том же конкурсе.



Тарени Инзолия Пеллегрини/

Tareni Inzolia Pellegrino *Италия/Italy*

 150 мл _ **290**  750 мл _ **1450**

Вино с деликатными ароматами белых цветов и фруктов, с мягким и долгим послевкусием.



В 1880 году нотариус Паоло Пеллегрини, который обладал большой страстью к виноделию, основал винодельню.

Сегодня Пеллегрини является одной из самых процветающих и важных виноделен в Марсале, которая развивается при постоянном участии семьи основателя. Девиз компании со 130-летней историей: «Никогда не отделять личные стремления от развития семейного дела».



Беллингем Хоумстед Совиньон блан/

Bellingham Homestead sauvignon blanc *ЮАР/South Africa*

 150 мл _ **350**  750 мл _ **1750**

Вино обладает гармоничным ароматом, сотканным из нот цитрусовых, груши и спелой дыни.

Поместье Bellingham (от африканского «Bellinchamp» – «чарующая нива») расположено в долине Franschoek, в предгорьях Groot Drakenstein. Основанное в 1693 году голландцем Gerrit Janse van Vuuren, поместье всегда славилось своими интригующими винами с уникальными характеристиками. В 1943 году усадьбу и прилегающие земли приобрел новый владелец, Bernard Podlashuk, с приходом которого вина Bellingham приобрели небывалую известность.





ВИННАЯ КАРТА

* WINE LIST *

◆ БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE

Тема Винария Александрович/
Tema Vinarija Aleksaandrovic *Сербия/Serbia*

 150 мл _ **390**  750 мл _ **1950** **enomatic**

Вино с роскошным ароматом тропических фруктов, ананаса, манго дополняется мягким и богатым вкусом с освежающей нотой цитрусов.

Новая глава виноделия Сербии началась с семьи Александрович, которой помогал возрождать традиции региона бывший мастер купажа королевского двора Живан Тадич.

Именно он передал семье рецептуру Trijumf – лучшего вина королевских погребов. Вино «Тема» производится с отдельного виноградника, площадью всего 10 га.



◆ РОЗОВОЕ ВИНО

ROSE WINE

Винью Верде Розе / Казал Гарсиа

Vinho Verde Rose / Casal Garcia *Португалия/Portugal*

 150 мл _ **250**  750 мл _ **1250**

Свежий, фруктовый аромат вина наполнен нотами малины, клубники, грейпфрута и апельсиновой корочки.

История Quinta da Aveleda теряется в веках. Упоминания об этом хозяйстве присутствуют в документах, датированных XVI веком. Оно всегда включало в себя несколько ферм, управляемых семьей Гуэдес. С 1870 года под руководством сильной личности и прирожденного предпринимателя, Мануэля Гуэдеса, начался его путь к успеху. Вина Quinta da Aveleda в 1888 и 1889 году были отмечены золотыми медалями на международных конкурсах в Берлине и Париже. Последующие поколения также связали свою судьбу с семейным бизнесом.



ВИННАЯ КАРТА

* WINE LIST *

◆ КРАСНОЕ ВИНО

RED WINE



Кот дю Рон Шевалье д'Антельм Руж /
Chevalier d'Anthelme Rouge *Франция/France*

150 мл _ **290** 750 мл _ **1450**

Вино с ароматами ягодного джема, спелой вишни, лакрицы и специй.

Высочайшее качество и яркий характер вин Cellier des Chartreux обеспечили им признание любителей вина и принесли не одну награду национального и международного уровня.

Бургонь от Кот де Нюи ле Дам де Вержи /
Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Les dames de Vergu *Франция/France*

150 мл _ **1200** 750 мл _ **5990** **enomatic**

Вино демонстрирует сложный, изысканный аромат, сотканный из нот вишни, смородины и минералов.

Домен Антонен Гийон – один из крупнейших владельцев престижнейших виноградников Cote d'Or. Винодельческое хозяйство было создано в 60-х годах XX века, начало этому было положено приобретением виноградника Domaine Hippolyte Thevenot.

«Новое видение», которое принес нынешний владелец Доминик Гийон, – это и расширение экспорта, и широкое представление вин по всему миру, которое принесло свои плоды. Он рассказывает о том, как однажды в Квебеке к нему подошел взволнованный молодой человек и начал благодарить – оказалось, именно после бутылочки его Chambolle-Musigny, выпитой в ресторане с девушкой, она согласилась выйти за него замуж.



Кум Лауде /
Cum Laude Sant Antimo *Франция/France*

150 мл _ **1150** 750 мл _ **5750** **enomatic**

Аромат вина – насыщенный и богатый, раскрывается оттенками черных ягод, особенно ежевики и нотками вишневого джема. Полноту звучания букету обеспечивают акценты лакрицы и табака.

«Кум Лауде» – самое новое вино высшей категории «Супер Тоскана» от Банфи. Cum Laude на латыни означает «с отличием». Вино производится из четырех красных сортов винограда, которые отбирались на протяжении 25 лет исследований. Впервые вино «Кум Лауде» было изготовлено в 1999 году. Это очаровательное красное вино, подходящее для сложных гастрономических сочетаний и неофициальных случаев.



ВИННАЯ КАРТА

* WINE LIST *

◆ КРАСНОЕ ВИНО

RED WINE



Касарена 505 Мальбек /
Casarena 505 Malbec *Аргентина/Argentina*

150 мл _ **310** 750 мл _ **1550**

Гармоничный аромат вина раскрывается оттенками свежих красных фруктов, сладких специй и трав.

Красное сухое вино Casarena «505» Malbec производится из винограда сорта «мальбек». После ручного сбора урожая ягоды подвергаются мягкому прессованию с последующей холодной мацерацией в течение 4 дней. Ферментация в стальных емкостях длится 14 дней. От 15 до 20% в дальнейшем проходит непродолжительную выдержку в течение 3 месяцев в бочках из французского дуба. Выдерживается вино 3 месяца в бочках из французского дуба.

Эль Илусиониста /
El Ilusionista *Испания/Spain*

150 мл _ **350** 750 мл _ **1750** **enomatic**

Вино с ароматами пряных специй, голубики и ежевики.

Вино, произведенное в винодельческом регионе Рибера-дель-Дуэро – альма-матер самых известных и дорогих вин Испании.

Для производства El Ilusionista виноград собирают с одного из самых молодых виноградников хозяйства Los Miles, возраст лоз которого составляет 6–10 лет. Благодаря этому El Ilusionista отличается свежестью, яркостью и фруктовостью.

Основатели группы хотели показать предприимчивый и решительный дух хозяйства, разработав для El Ilusionista нестандартный и оригинальный дизайн.



Чинция Травальини /
Cinzia Travaglini *Италия/Italy*

150 мл _ **350** 750 мл _ **1750** **enomatic**

В аромате лепестки розы и фиалки с минеральными и лакричными тонами. Вкус яркий и сбалансированный с шелковистыми танинами и мягким, долгим послевкусием.

Элегантное Неббиоло из Гаттинары, зоны графов и королей на северо-западе Пьемонта, где виноградарством начали заниматься еще до нашей эры.

Travaglini – самое крупное и значимое предприятие в апелласьоне Gattinara DOCG, основанное еще в 1920-е годы.

Вино названо в честь управляющей сейчас предприятием представительницы четвертого поколения семьи Чинции Травальини.



ВИННАЯ КАРТА

* WINE LIST *

◆ КРАСНОЕ ВИНО

RED WINE

Тенесити МакЛарен Вэйл/Баросса Вэлли Шираз/

Tenacity McLaren Vale/Barossa Valley Shiraz
Австралия/Australia



150 мл _ 350



750 мл _ 1750

Насыщенный аромат с тонами черных ягод, сливы, вишни и пряных специй. Гармоничное и сочное во вкусе вино с округлыми танинами и легкими оттенками сухих трав в послевкусии.

Название хозяйства Two Hands («две руки») символизирует идею ручного крестьянского труда, который вообще не характерен для винодельческой отрасли Австралии, где господствуют крупные промышленные предприятия.

На логотипе изображены отпечатки ладоней совладельцев хозяйства Майкла Твелфатри и Ричарда Минца.

Two Hands – единственная винодельня, чьи вина одиннадцать лет подряд были включены в ежегодный престижный винный лист TOP-100 ведущего американского журнала Wine Spectator.



Карменер Ресерва Калитерра/

Carmenere Reserva Caliterra *Чили/Chile*



150 мл _ 350



750 мл _ 1750

Богатый аромат с тонами черники, голубики, пряными оттенками специй и черного перца.

Название винодельни Caliterra объединяет в себе два испанских слова: calidad (качество) и tierra (земля). Имя дает ясное представление о приоритетах Caliterra – найти лучший терруар и сделать на нем лучшее вино.

Несколько лет назад хозяйство стало успешно использовать современную технологию сбора урожая. Она заключается в том, что сбор проводится только с тех участков, где ягоды достигли оптимальной зрелости.

Со спутника получают мультиспектральные снимки виноградника и выделяются лозы с виноградом одинаковой оптимальной зрелости.

Здесь даже орошение дозируется компьютером для каждой лозы в зависимости от ее состояния в конкретный момент.



Пост Скриптур де Кризея/

Post Scriptum de Chryseia *Португалия/Portugal*



750 мл _ 4700

Вкус вина фруктовый, шелковистый и сбалансированный, с округлыми танинами, приятной кислоткой и легкими пряными нюансами в стойком послевкусии.

Название винодельни Caliterra объединяет в себе два испанских слова: calidad (качество) и tierra (земля). Имя дает ясное представление о приоритетах Caliterra – найти лучший терруар и сделать на нем лучшее вино.



НАПИТКИ

* DRINKS *

◆ АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ALCOHOLIC COCKTAILS

110 мл*/20 г **Бурбон фьюжн/Bourbon Fusion** **490**

Сироп маракуйя, бурбон «Буллет», маракуйя.
Passion fruit syrup, Bullet bourbon, passion fruit.

160 мл*/15 г **Чери раш/Cherry rush** **490**

Водка «Смирновъ № 21», вишневый сок, пюре смородины, ежевика, сироп бабл гам.
Vodka Smirnov No. 21, cherry juice, currant puree, blackberries, bubble gum syrup.

150 мл*/20 г **Фреш пэшн/Fresh passion** **450**

Водка «Царская» Грейпфрут, сироп маракуйя, морковный и ананасовый фреш, маракуйя.
Vodka Czar's Grapefruit, passion fruit syrup, carrot and pineapple fresh, passion fruit.

170 мл* **Розмари грейп/Rosemary grape** **450**

Водка «Царская» Грейпфрут, медовый сироп, розмарин, «Просекко».
Vodka Czar's Grapefruit, honey syrup, rosemary, Prosecco.

240 мл*/40 г **Апероль шприц/Aperol Spritz** **470**

Просекко, биттер «Апероль», содовая, апельсин.
Prosecco, Aperol bitter, soda water, orange.

◆ ПИВО И ПИВНЫЕ НАПИТКИ

BEER & BEER DRINKS

500 мл **Стелла Артуа/Stella Artois** **360**

500 мл **Хугарден/Hoegaarden** **460**

500 мл **Леффе светлое/Leffe Blonde** **460**

500 мл **Леффе темное/Leffe Brune** **460**

500 мл **Бельгийское трио/Belgian trio** **460**

Дегустационный сет: Хугарден, Леффе светлое, Стелла Артуа.
Tasting set: Hoegaarden, Leffe Blonde, Stella Artois.

*Выход коктейлей указан безо льда. Стандарт подачи коктейлей со льдом, если вы хотите получить коктейль безо льда, просьба сообщить об этом официанту при заказе.

НАПИТКИ

* DRINKS *

◆ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

FRESH JUICES

250 мл/450 мл	Фреши в ассортименте / Fresh juices	300/450
250 мл/450 мл	Ананасовый / Pineapple	450/810
250 мл/450 мл	Гранатовый / Pomegranate	490/850

◆ СОКИ И НАПИТКИ

JUICES AND SOFT DRINKS

480 мл*/30 г	Лимонад «Дюшес» / Duchesse lemonade	590
	Сироп «Дюшес», содовая, лимонный фреш, грушевое пюре, груши.	
430 мл*/15 г	Лимонад «Тархун-ревень» / Tarhun Rhubarb	590
	Сироп «Тархун», пюре ревеня, лимонный фреш, лимон, мята, содовая.	
200 мл	Соки Раго в ассортименте / Assorted juices	200
200 мл/400 мл/1 л	Морс / Housemade berry drink	150/300/590
330 мл	Coca-Cola / Coca-Cola Zero	200
250 мл	Sprite / Fanta Orange / Tonic Schweppes	150
275/800 мл	Селтерс Классик с газом / Selters Classic	230/590
275/800 мл	Селтерс Натурель Без газа / Selters Naturell	230/590

◆ ЧАЙ

TEAS

400 мл	Индийский с чабрецом / Indian with thyme	320
400 мл	Английский завтрак / English Breakfast	320
400 мл	Эрл Грей / Earl Grey	320
400 мл	Сенча / Sencha	320
400 мл	Зеленый с жасмином / Jasmine	320
400 мл	Зеленый с лепестками цветов / Green tea with flower petals	320

◆ КОФЕ

COFFEE

50 мл	Эспрессо/Espresso	190
100 мл	Двойной эспрессо/Double espresso	290
150 мл	Американский кофе/American coffee	210
150 мл	Капучино/Cappuccino	290
200 мл	Латте/Latte	300

*Выход лимонадов указан безо льда. Стандарт подачи лимонадов со льдом, если вы хотите получить лимонад безо льда, просьба сообщить об этом официанту при заказе.