

ЯНУАРИЙ | 2019

САЛАТЫ · ЗАКУСКИ · ГРИЛЬ · БУРГЕРЫ · ЖАРКОЕ



Хмельбург

— РЕСТОРАН —

# С Л М Е Н Ю

Кухонно-мичевские  
открытия  
на каждой странице

ДЕСЕРТЫ · СУПЫ

HMELBURG.RU

Только  
**ЛУЧШЕЕ**

Только для Вас!

МЕНЮ  
**2019**  
ГОДА



Г О Т О В И М

# ДЛЯ ВАС

Чтобы создать что-то по-настоящему новое, нужна мотивация. Для кого-то это желание стать популярным, для кого-то – богатым, а кто-то это делает в рамках соперничества с кем-либо.

Нашей же мотивацией создавать и творить являетесь Вы, наши гости. Всё, что мы делаем, исключительно для Вас. Вы – наш двигатель, мотиватор и главный вдохновитель.

Вот и в этот раз мы хотели создать для Вас коллекцию вкусов, которая отражала бы нашу любовь к вкусной еде и объединяла в себе кулинарный талант с поварской находчивостью. И мы считаем, что у нас это получилось.

Ознакомьтесь с нашим меню и найдите тот вкус, который сделает Ваш визит в «Хмельбург» особенным.

**Приятного аппетита!**

# САЛАТЫ

Салат – не такое простое блюдо, как кажется на первый взгляд.

И пусть некоторые воспринимают его, как лёгкую закуску к основному блюду, салат вполне может сам быть основным блюдом и ключевой фигурой на вашем столе.

Каждый салат несёт свою кулинарную философию. Один создан с упором на лёгкость, другой является символом праздника, третий способен покорить сердце девушки, а четвёртый незаменим на мужском столе. Но самое главное, что эту философию определяете вы сами. Какой она будет сегодня?



## САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ В КОРЗИНЕ

Креветки, куриное филе, свежий огурец, помидор, морковь, салат «Романо», икра тобико, кунжутный соус, майонез, подаётся в пшеничной лепёшке.

330 гр.

**391 ₺**



## ГРЕЧЕСКИЙ

Салат из сочных томатов, хрустящих огурцов, болгарского перца с сыром «Фета» и оливковым маслом.

350 гр.

**313 ₺**



## САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ГРЕЙПФРУТОМ

Свежий мини-шпинат, курица, грейпфрут, соус чили, грецкий орех, подаётся с йогуртовым соусом.

190 гр.

**313 ₺**



## САЛАТ С СЫРОМ АДЫГЕЙСКИМ

Свежие томаты,  
сыр «Адыгейский»,  
лук красный, тархун,  
ароматное масло,  
с пикантным соусом.

240/5/2 гр.

**399 ₺**

## САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

Свежие томаты, баклажан, чесночное масло, чили соус, кинза.

220 гр.

**332 ₺**

Салаты пришли в международную кухню из Древнего Рима и состояли из лука, петрушки и эндивия (цикория салатного с кудрявыми и узкими листьями). Их приправляли солью, перцем и мёдом.

В средние века салаты появились во Франции. Их считали изысканным блюдом и подавали к жаркому. Можно сказать, что Франция со своим высоким уровнем кулинарного искусства, хорошим климатом, который способствует обильной растительности, стала второй родиной салатов.

## «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Сочные листья салата «Романо»,  
курица, белые пикантные гренки,  
перепелиные яйца, соус «Цезарь»  
и сыр «Пармезан».

180/70 гр.

**393 ₺**

## «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

Сочные листья салата «Романо»,  
креветки, белые пикантные гренки,  
перепелиные яйца,  
соус «Цезарь» и сыр «Пармезан».

180/60 гр.

**483 ₺**

Автором салата «Цезарь» принято считать итальянского повара Цезаря Кардини, который создал этот кулинарный шедевр совсем случайно.

Говорят, что когда в его ресторан на день Независимости США 4 июля 1924 года нагрелась целая компания знаменитостей, в кладовке не оставалось почти никаких продуктов.

И тогда находчивый итальянец создал салат из того, что удалось найти: это были яйца, оливковое масло, пармезан, чесночные крокеты, листовая салат и вустерский соус.

Стоит заметить, что в первоначальном рецепте курицы и в помине не было, этот ингредиент был добавлен в рецепт позже.

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## КРЕВЕТКИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Ледяные креветки из «Хмельбургской» коптильни.  
Рекомендуем на 2 персоны.

370/50/50 гр.

**1199** ₺



## СЕТ ИЗ БРУСКЕТТ

Брускетты с Пармской ветчиной, томатами, слабосоленой сёмгой и с тапенадом из оливок.  
Рекомендуем на 2 персоны.

260/3 гр.

**712** ₺

## СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

Сельдь по-домашнему,  
подаётся с тёплым мини-картофелем.

140/120/2 гр.

**294** ₺



## РЫБНОЕ АССОРТИ

Угорь холодного копчения, сёмга слабосоленая,  
масляная рыба холодного копчения, палтус холодного копчения, сливочное масло, багет.

180/80/1 гр.

**759** ₺



## СЫРНОЕ АССОРТИ

Сыры: Дор Блю, Гоюс, Маасдам, кавказский копчёный, с виноградом, мёдом и грецкими орехами

200/115/1 гр.

**623₹**



## СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ

Солёные огурцы, помидоры, квашеная капуста, черемша, маринованный чеснок, маринованный перец.

415/2 гр.

**383₹**

Если сможете назвать закуску лучше и универсальнее, чем домашние русские соленья, то мы вам поаплодируем. Блюдо имеет вековую традицию и до сих пор остаётся одним из самых популярных на любом столе. Возможно, весь секрет в простоте, но объяснить феномен этой закуски сложно. Да и нужно ли, когда главное – потрясающий вкус?

## ГРУДИНКА СОЛЁНАЯ

С русской горчицей.

120/80/20/10 гр.

**284₹**



## ПАШТЕТ

Из куриной печени с багетом.

95/30/15/35 гр.

**294₹**



## ПИВНАЯ СТРОГАНИНА

Сырокопчёная говядина с зернистой горчицей.

80/15/20/2 гр.

**339₹**



## МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Буженина, чоризо, куриный рулет с курагой, говяжий балык холодного копчения с маринованными помидорами черри и корнишонами.

200/70/1 гр.

**626₹**

## ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подаётся с перепелиным яйцом, на белом багете с сыром «Пармезан».

195 гр.

**429₹**

## ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

Тунец, авокадо.

190/20/30 гр.

**469₹**



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Горячо любимые закуски – так можно назвать главные действующие «лица» этого раздела меню. Они горячи не только по температуре, но и теми эмоциями, что вызывают у каждого, кто их попробует.

Идеальная гармония с пенным делает их ещё более удивительными блюдами, которые выбирают любители холодного янтарного напитка. И если вы сегодня один из этих людей, обратите внимание на нашу пивную карту и не забудьте выбрать закуску, что станет идеальным дополнением.

## ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

Из заварного хлеба с сыром «Пармезан».

135/20/1 гр.

**246 ₺**



## КАЛЬМАР КОМАНДОРСКИЙ

Панированный кальмар с йогуртовым соусом.

215/50/1 гр.

**373 ₺**

## СУЛУГУНИ ЖАРЕНЬЙ

Ассорти из жареного сыра сулугуни: копчёного и традиционного с клюквенным соусом.

180/25/1 гр.

**297 ₺**



По одной из версий, сыр сулугуни происходит из городка Самергело в Сванетии, и по-мергельски его название звучит как селегин. Селе (мешать, замешивать) и гин (крупно-рогатый скот). В то же время в Осетии этот сыр называют сулу-гун (созданный из сыворотки), что ближе к русскому названию. До сих пор в ходу две версии происхождения сыра, но народная грузинская расшифровка примиряет обе версии, трактуя сулу как сули (душа) и гуни – как гуди (сердце).

## МИДИИ ЗАПЕЧЁННЫЕ

Под шапкой из сыра, икры летучей рыбы и васаби.

170/3 гр.

**345 ₺**



## КАРУСЕЛЬ

Кольца кальмаров, куриный хворост, жареный сулугуни, острые сырные шарики, чесночные гренки, соус «1000 островов», креветочные чипсы.

30/46/85/76/80/85/10 гр.

**761 ₺**

Кесадилья олицетворяет собой слияние двух культур: испанской и индейской. Задолго до появления на американском континенте европейских завоевателей рацион местных жителей в основном состоял из самых простых продуктов: кукурузы, фасоли, томатов, чили и мексиканского кактуса. Испанцы добавили к ним мясо, масло, вино и сыр. Со временем все они легли в основу самых разных блюд, одним из которых является кесадилья.



## ПАУТИНА ИЗ ЦУКИНИ

Ломтики цукини, обжаренные во фритюре.

135 гр.

**269 ₺**

## КЕСАДИЛЬЯ

С курицей, шампиньонами, сладким перцем, пассированным луком и соусом «Спайс».

200/50/2 гр.

**314 ₺**



## КУРИНЫЙ ХВОРОСТ

Зажаренные ломтики куриного филе в хрустящем кляре.

150/30 гр.

**313 ₺**

Возможно вы не знали, а в Америке отмечают учрежденный в 1977 году Национальный день куриных крылышек. Наряду с гамбургерами – это самое популярное блюдо американцев. Они съедают в год 28 миллиардов куриных крылышек. Из них – почти полтора миллиарда – в выходные, когда проходит телевизионная трансляция Супербоула – финала в американском футболе. Отмечают Национальный день крылышек специальной ценой на курятину и проведением конкурсов на их скоростное поедание.

## КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ «BBQ»

Ароматные запечённые крылья.

260/2 гр.

**393 ₺**



## КРЕВЕТКИ ПРЯНЫЕ

Сваренные в светлом пиве, дополнены морской солью.

250/20/2 гр.

**483 ₺**



# СУПЫ



Слово «суп» французского происхождения, сами же французы взяли название этого вида первого блюда из латыни,

где слово «supra» означает размоченный в отваре хлеб.

Древнейший рецепт супа находится в кулинарной книге Апикура, написанной в IV веке. Там упомянуты следующие ингредиенты: пшеница, оливковое масло, мясной фарш, мозги, перец, лавровый лист, тмин, вино и ферментированный рыбный соус.

На сегодняшний день в мире насчитывается приблизительно 150 типов супов, которые подразделяются на более чем тысячу видов, при этом каждый вид может иметь несколько вариантов.

## ТОМ-ЯМ

Кисло-острый суп с креветками, на курином бульоне. Является национальным блюдом Таиланда, а так же средством спасения россиян по утрам.

300 гр.

**323 ₺**



## СУП ИЗ ГОРБУШИ

Суп из горбуши холодного копчения с луком, картофелем и морковью.

300 гр.

**276 ₺**



## БОРЩ

Традиционный борщ на говяжьем бульоне со сметаной.

300/30/1 гр.

**217 ₺**



## БАВАРСКИЙ СЫРНЫЙ СУП

Наваристый сырный суп с беконом, охотничьими колбасками и луком пореем.

320/35/1 гр.

**283 ₺**



## СУП С РЕБРОМ И МАСЛИНАМИ

Наваристый суп с копченными свиными ребрами и оливками.

300 гр.

**323 ₺**



# ВОК



Впервые пасту начали готовить в Китае еще в V веке до н. э. Муку смешивали с водой, нарезали тесто на мелкие фрагменты и сушили на солнце. На территорию современной Италии пасту, вероятнее всего, доставили в VIII веке н. э. арабы. Многие сицилийские рецепты пасты до сих пор изобилуют традиционными арабскими ингредиентами, такими как изюм и корица.

В мире насчитывают от 400 до 600 видов макаронных изделий, и самое необычное то, что паста может быть десертом! Существует множество рецептов сладких макарон: с мёдом и фисташками, фаршированные рикоттой и приправленные апельсиновой цедрой, с миндалём, корицей и просто с сахаром.



## ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

В сливочном соусе.

310/20/2 гр.

**389** р



## ЛИНГВИНИ «АЛЛА КАРБОНАРА»

Лингвини в сливочном соусе с копчёной грудинкой, луком и яичным желтком.

310/15 гр.

**343** р



## ВОК-ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ

Тигровые креветки, мясо мидий, рисовая лапша, имбирь, чеснок, ростки сои.

350 гр.

**348** р

## ТАЛЪЯТЕЛЛИ С КУРИЦЕЙ, ВЕТЧИНОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ

В сливочном соусе.

350 гр.

**373** р



# КОЛБАСКИ

Страной, где колбаски являются национальной гордостью, можно смело назвать Германию.

Немецкие колбаски насчитывают около 1500 сортов. Многие из них отображают особый колорит и аутентичность отдельного региона Германии.

Где колбаски, там и пиво!

Оно сопровождает это блюдо уже много столетий подряд. При чем не ясно, что к чему подают: колбаски к пиву или пиво к колбаскам.

В Германии, например, за это время были изобретены сорта пива, которые подаются к определенному сорту колбасок.



## ХМЕЛЬБУРГСКИЕ

Говяжьи колбаски со специями.

2 шт. (150)/220/1 гр.

**423 ₺**



## ВАЙССВЮРСТ

Традиционная «белая» колбаска из нежной телятины.

2 шт. (160)/220/1 гр.

**473 ₺**

## КРАИНСКАЯ С СЫРОМ

Колбаска с добавлением созревшего эментальского сыра.

2 шт. (194)/220/1 гр.

**489 ₺**

Довольно часто название «Краинская» воспринимают, как слово написанное с опечаткой, думая, что колбаска на самом деле украинская. Нет, слово написано верно, и это кулинарное творение родом из Словении.



# БУРГЕРЫ

## ХМЕЛЬБУРГЕР

Булочка «Бриошь» с котлетой из 100% говядины, солёным огурцом, свежими томатами, беконом, салатом «Айсберг» и сыром «Чеддер».

340 гр.

**387 ₺**



История бургера начинается в далеком 1904, когда на всемирной выставке-ярмарке в Сент-Луисе (США) этот продукт впервые был представлен широкой публике.

До открытия первой закусочной быстрого питания, где основным блюдом были бургеры, прошло еще 17 лет с 1904 года. В 1921 году, опять же в Америке, был зарегистрирован

первый бургерный ресторан, где это блюдо стоило всего 5 центов. Интересно, что эта первая сеть закусочных до сих пор процветает в США.

Сегодня бургеру посвящен не только ежегодный фестиваль, но и целый музей в городе Сеймур, с Залом Славы Бургера.

## БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ

Булочка «Бриошь» с котлетой из тигровых креветок и снежного краба со свежими томатами, соусом «Карри», свежим огурцом, салатом «Романо» и гарниром из жареных картофельных долек.

400/100 гр.

**475 ₺**



## КУРИНЫЙ

Булочка «Бриошь» с куриным шницелем, свежим томатом, солёным огурцом, сыром «Чеддер», листьями салата «Айсберг», кетчупом, майонезом, жареным беконом, омлетом и гарниром из картофеля фри.

370/150 гр.

**387 ₺**

## ШВАРЦБУРГЕР

Чёрная булочка с двумя котлетами из 100% говядины, с соусами «Блю чиз», «BBQ», карамелизированным луком, солёным огурцом, томатом, сыром «Чеддер», листьями салата «Айсберг», жареным беконом.

530 гр.

**536 ₺**



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## РЁБРА «JACK DANIELS»

Запечённые свиные рёбра  
в соусе «Jack Daniels».

200/8/10/2 гр.

**578 ₺**

Рецепт рёбер в соусе «Jack Daniels» кажется простым, но на самом деле, одна небольшая ошибка во время приготовления и вкус будет уже не тот. От ошибок не застрахован никто, но в этом случае мы их не допускаем.



## КАРТОФЕЛЬ «ТИРОЛЬСКИЙ»

Жареный картофель с копчёными колбасками, яйцом и луком.

260/30 гр.

**353 ₺**



## ГОВЯДИНА «БЛЮ ЧИЗ»

Говяжья вырезка под соусом «Блю чиз»  
с гарниром из картофельных крокетов.

160/100 гр.

**583 ₺**

## СБОРНАЯ ГЕРМАНИИ

Рагу из говядины, свинины и овощей.

250/10 гр.

**463 ₺**

Рагу, как и многие другие европейские блюда, появилось в России благодаря Петру I. Но некое подобие рагу существовало на Руси и раньше. Например, блюдо под названием «ушное». Оно представляло собой тушёное в горшочке мясо кролика с репой, морковью и луком.



## ФИШ & ЧИПС

Традиционное британское блюдо: рыбное филе в нежном кляре с картофелем фри и соусом «1000 островов».

230/150/30/20 гр.

**389 ₺**



## КУРИЦА В КУНЖУТЕ

Мякоть куриного бедра, обжаренная в кунжутно-чесночном соусе. Подается с салатом из моркови, редиса и свежего огурца.

300/100 гр.

**453 ₺**



Итальянцы считают родиной ризотто Милан, хотя историки уверяют, что у блюда арабские корни, ведь в Италии рис стали выращивать только с XIV века.

И, кстати, первые рецепты ризотто, в отличие от современных, помимо риса, содержали в себе яйца, сахар и шафран.

## РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

В сливочном соусе.

340/20/2 гр.

**395 ₺**



## МОРСКОЕ АССОРТИ

495 гр.

**557 ₺**

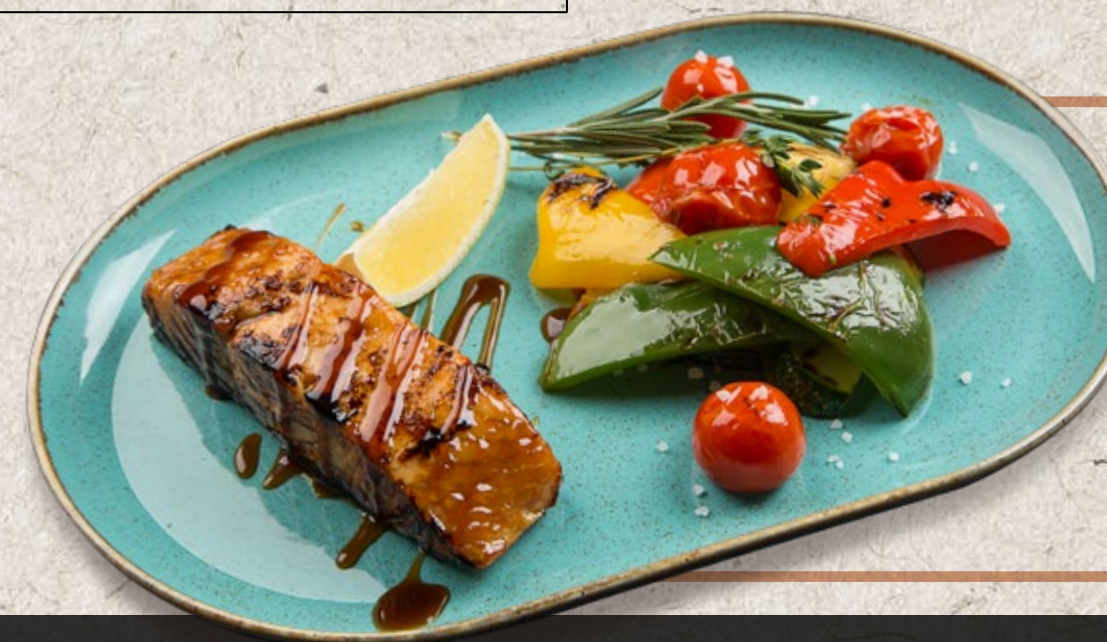
Тихоокеанские мидии в створках в томатном соусе с тигровыми креветками, кальмарами и специями.

## МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

380/1 гр.

**493 ₺**

Горка тихоокеанских мидий в створках с луком-порей.



## ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ

Лосось в соусе «Терияки» с овощами гриль.

125/95/30/3 гр.

**698 ₺**

## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

Жареные на гриле тигровые креветки с соусом «1000 островов».

230/20/30 гр.

**537 ₺**



ОГНЕННОЕ МЕНЮ

# МАНГАЛ

## ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Куриное бедро без кости, жареное на древесных углях.

200/35/25/2 гр.

**395 ₺**

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАШКА

150/35/20/10 гр.

**415 ₺**

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Сочный шашлык из свиной шейки.

200/35/4 гр.

**415 ₺**



## СВИНИНА «ОКТОБЕРФЕСТ»

Свиная шейка, маринованная в соусе «BBQ» и мёде.

200/40/30/10/2 гр.

**483 ₺**



## ПЛЕСКАВИЦА С АЙВАРОМ И ПОМФРИТОМ

Традиционная плескавица готовится из говядины на огне. Подается с картофелем фри и соусом «Айвар».

190/150/30/20/20/3 гр.

**448 ₺**



## КАРЕ БАРАШКА

240/20/10/3 гр.

**795 ₺**

Мясо ягненка ценится среди кулинаров всех мастей с давних времён. Оно универсально в приготовлении, сочетается со многими специями и не обладает специфическим запахом.

## ФИЛЕ-МИНЬОН

Стейк из говяжьей вырезки.

260/30/20/3 гр.

**999 ₺**

Первые исторические подробные описания готовки стейка, более-менее приближенного к тому блюду, которые мы с вами знаем, появились в 1460-ом году, в книге кулинара Белтиса Платинуса. Также известно, что мясо представленное стейком, в кратчайшие сроки смогло покорить как Америку, так и Европу. А развитие животноводческой отрасли с упором на бычков стало отличным подспорьем для развития культуры стейка.



## ОВОЩИ С МАНГАЛА

250 гр.

**290 ₺**



## ТОП-БЛЭЙД

Альтернативный стейк. Это мясо взято из самой нежной, верхней части лопатки молодого бычка зернового откорма. Эта мышца мало участвует в движении быка, что делает стейк вторым по нежности после «филе миньона». Его название так и переводится с английского «TOP BLADE» - верх лопатки.

254/30/2 гр.

**999 ₺**



## ГАРНИР

Гарнир к блюдам с мангала и рёбрам «Jack Daniel's»: картофель фри, тушёная капуста с тмином, картофель по-деревенски, картофельное пюре.

150 гр.

**110 ₺**



## СТЕЙК ИЗ СЁМГИ

С рукколой.

170/10/20/20/3 гр.

**698 ₺**



## СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

С овощами гриль.

135/75/20/4/2 гр.

**659 ₺**

## КАЛЬМАР ГРИЛЬ

Кальмар, жареный на гриле с чесночным маслом и пикантным соусом.

210/30 гр.

**483 ₺**



## СИБАС

255/20/20/10 гр.

**587 ₺**





# ДЕСЕРТЫ

## ПАНКЕЙК С РОМОВОЙ ВИШНЕЙ

Нежные блинчики с соусом из вишни.

180/50 гр.

**228 ₺**



Панкейки – это традиционное блюдо Северной Америки, популярное как в США, так и в Канаде. В этих странах панкейки являются неотъемлемой частью завтрака, но и на других континентах мира уже давно оценили вкус этого потрясающего десерта.



## ТОРТ КАРАМЕЛЬНЫЙ

**292 ₺**

Шоколадный бисквит брауни, карамельный мусс, груша в желе, корица под шоколадным гляссажем.

1шт. (140 гр.)



## ТОРТ БЭЙЛИС

**307 ₺**

Сливки, шоколад белый, ликёр сливочный, молоко, арахис, пюре апельсина, апельсин, кофе, шоколадная глазурь.

1шт. (100 гр.)



## ЧИЗКЕЙК

**273 ₺**

Сыр творожный, творог, шоколад белый, белая глазурь, лимон, арахис, ликёр апельсиновый, апельсин.

1шт. (110 гр.)



## ТОРТ КОКОСОВЫЙ

Белая глазурь, миндальная пудра и арахисовая пудра, шоколад белый, кокосовое молоко, сливки.

1шт. (90 гр.)

**293 ₺**



## ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

Традиционный австрийский десерт. Подается с шариком ванильного мороженого.

1шт(150)/60/15 гр.

**297 ₺**





### МАКОВЫЙ ТОРТ

**265 ₺**

Вишня, изюм, шоколад чёрный, мак.

1шт. (130 гр.)

### ТОРТ 2 ШОКОЛАДА

**287 ₺**

Сливки, зеркальный тёмный шоколад, сироп мятный, шоколад белый, шоколад чёрный.

1шт. (100 гр.)



### МОРОЖЕНОЕ

1шт. (60 гр.)

**80 ₺**

### ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Ананас, киви, яблоко, груша, виноград, апельсин, грейпфрут, банан.

1300 гр.

**758 ₺**



# ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ОСНОВНЫМ БЛЮДАМ

### БУЛОЧКА ФРАНЦУЗСКАЯ С КУНЖУТОМ

40 гр.

**35 ₺**

### БУЛОЧКА ФРАНЦУЗСКАЯ С КОРИАНДРОМ

40 гр.

**35 ₺**

### ЛАВАШ

300 гр.

**150 ₺**

### БАТАТ

120 гр.

**250 ₺**

### СОУСЫ

Горчица, сметана, коктейль, майонез, хрен

30 гр.

**40 ₺**

### СОУСЫ

Блю Чиз, гранатовый (наршараб), клюквенный.

30 гр.

**85 ₺**

### СОУСЫ

Аджика, из диких слив, чесночный, барбекю, томатный с зеленью, сацебели, сладкий чили, тар-тар, 1000 островов, спайс.

30 гр.

**60 ₺**

### ХЛЕБНАЯ ТАРЕЛКА

Лаваш, хлеб столичный, редис, лук зелёный, масло подсолнечное нерафинированное, соль морская.

115/280 гр.

**175 ₺**



H M E L B U R G . R U