


Michelle



*Сочетая истинно
европейское благородство
с дальневосточной экзотикой,
панорамный ресторан Michelle
сумеет впечатлить даже самого
взыскательного гурмэ*





АПЕРИТИВЫ

Apéritifs



*Аперитивы — лёгкие быстрые закуски
перед основным блюдом в оригинальной подаче*



СЫРНОЕ ПЛАТО

*Пять видов сыров
(Швейцария, Италия, Франция).
Подаётся с ягодой, конфитюром
из цедры апельсина*

*Cheese platter
Five sorts (Switzerland, Italy, France).
Served with berries,
orange zest confiture*

240г / 2400₽



РАВИОЛИ ИЗ СВЁКЛЫ

*Тонкие слайсы из свёклы,
маринованной в специях, травах
и малиновом уксусе, начинённые кремом
из творожного сыра с подкопчённым
лососем, сметаной и укропом.
Декорируются красной икрой*

*Beetroot ravioli.
Beetroot slices marinated in spices,
herbs and raspberry vinegar stuffed
with curd cheese, smoked salmon,
sour cream and dill.
Garnished with red caviar*

60g / 400₽



ПОДУШЕЧКИ С МУССОМ ИЗ КРЕВЕТКИ

*Подушечки из хрустящего теста
с добавлением чернил каракатицы,
начинённые муссом из обжаренной
и измельчённой креветки,
творожного сыра и сливок*

*Cushions with prawn mousse.
Crisp cushions with cuttlefish ink,
stuffed with sautéed and diced prawn,
curd cheese and dairy cream mousse*

60g / 300₽

КРАБ С МОРОЖЕНЫМ «БЕР БЛАН»

*Мясо краба, приправленное
домашним майонезом Айоли.
Подаётся с мороженым Бер блан
в чёрном тюль из сельдерея
и декором из красной икры*

*Crabmeat topped
off with homemade Aioli mayonnaise
and served with buerre blanc ice cream
in black celery tuile garnished
with red caviar*

70г / 1300₽



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

*со свежим огурцом,
дыней и кремом из авокадо
в фирменном соусе
от Шеф-повара*

*Tuna tartar
with fresh cucumber,
melon and avocado cream
under Chef's sauce*

80г / 600₽





РОЗОЧКИ ИЗ МАЛОСОЛЬНОЙ ФОРЕЛИ

*с нотками апельсина
и укропа в соусе Маринад
на основе оливкового масла*

*Mild-cured trout roses
in olive oil based marinade sauce
with a touch of orange and dill*

50г / 400₽



ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГРЕБЕШОК

*обжаренный на сливочном масле в медовой
глазури, соке апельсина и Терияки.
Подаются с грибами Энокитакэ
фрай, ломтиками обжаренной цветной
капусты, свекольню сливочным кремом,
соусом на основе апельсина и морковного
сока, икрой из моркови и апельсина*

*Far-Eastern scallop
sautéed with butter and honey glaze,
orange juice and teriyaki.
Served with enokitake fried mushrooms,
sliced sautéed cauliflower, beetroot-dairy
cream, orange-carrot juice based sauce,
carrot and orange caviar*

300г / 1300₽



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

блюдо от Шефа

*маринованной с дижонской горчицей,
в прованских травах, слегка обжаренной,
с ароматом копчения. Подаётся с лепестками
сыра Пармезан, рукколой, каперсами, кедровым
орехом, вялеными томатами.*

*Приправлено сливочно-ореховым соусом
на основе домашнего майонеза*

*Sauteed Chef's beef carpaccio marinated in Dijon
mustard, herbs de Provence with smoked flavour.
Served with Parmigiano slices, rocca salad,
caperberries, pine nuts and air-dried tomatoes*

100г / 1200₽



САЛАТЫ

Salads

*Холодные и тёплые салаты
с оригинальными фирменными заправками
от панорамного ресторана Michelle*


САЛАТ
С ТУНЦОМ
«ТАТАКИ»

*подаётся с перепелиным
яйцом пашот, миксом салатов
и манговым майонезом*

*Tataki tuna salad.
Served with poached quail egg,
salad mix and mango mayonnaise*

180г / 900₽





САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ

*с добавлением мёда и малинового
уксуса. Подаётся с кедровыми орешками,
гранулированным творогом, кремом
из творожного сыра со сливками
и кремом из свёклы*

*Baked beetroot salad
with honey and raspberry vinegar.
Served with pine nuts, granulated farmer's cheese,
curd cheese cream with dairy cream
and beetroot cream*

170г / 500₽

САЛАТ С РУЛЕТКАМИ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

*болгарским перцем и спаржей,
обжаренными в соевой глазури. Подаётся
с миксом салатов, вялеными томатами,
брокколи, с заправкой из белого винного
уксуса, соевого соуса, лайма и сахара*

*Beef tenderloin rolls salad
with bell pepper and asparagus sautéed
in soya syrup. Served with salad mix,
air-dried cherry tomatoes, broccoli
and white wine vinegar, soya sauce,
lime and sugar dressing*

150г / 900₽



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТРУБАЧОМ СУ-ВИД

*обжаренным на сливочном масле,
с грибным миксом (эринги, шампиньоны,
лисички, энюки) и салатом Фризе.
Подаётся под тёплым соусом на основе
кокосового молока и Карри.
Декорируется свекольным гелем*

*Sous vide whelk warm salad,
butter roasted with mushroom mix
(king oyster mushroom, white button
mushrooms, chanterelles, enokitake)
and Frisée lettuce. Served with coconut
milk, curry based warm sauce.
Garnished with beetroot gel*

180 г / 1500₽





САЛАТ ИЗ ПОДКОПЧЁННОЙ УТИНОЙ ГРУДКИ

маринованной в соке апельсина, сладком Чили и соусе Ворчестер, с добавлением мёда. Подаётся с миксом салатов, виноградом, грушей, томлёной в Бордо, сыром Горгонзола, соусами на основе манго и ежевики

*Smoked duck breast salad
marinated in orange juice, sweet chili sauce
and Worcestershire sauce with honey.
Served with salad mix, grapes, Bordeaux braised
pear, Gorgonzola cheese and mango-blackberry
based sauce*

220г / 1200₽



«ЧЕРНЫЙ» ЦЕЗАРЬ

с кнелями из креветки и кальмара в глазури Терияки, миксом салатов Айсберг и Романо, сыром Пармезан, гречневым попкорном. Подаётся с соусом на основе домашнего майонеза, трюфельного масла и чернил каракатицы

*Black Caesar with prawn-squid quenelles
in Teriyaki glaze, iceberg and romaine
lettuce mix, Parmigiano, buckwheat
popcorn. Served with homemade mayonnaise,
truffle oil and cuttlefish ink based sauce*

150г / 800₽



САЛАТ ИЗ КРАБА

*с тонкой лентой огурца, авокадо,
с томатным и огуречным гелями
и сырным соусом на основе
сыра Пармезан и сливок*

*Crabmeat salad
with ribbon cut cucumber, avocado with tomato
and cucumber gel and Parmigiano-dairy
cream based cheese sauce*

150г / 1700₽

ЛЁГКИЙ САЛАТ ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ И ЯГОД

*с шариками-мини Моцарелла,
ломтиками редиса, винограда,
помидоров Черри, микса салатов,
шпинатом, с заправкой из оливкового масла
и белого крема из винного уксуса*

*Light salad of seasonal vegetables and berries
with mini Mozzarella scoops, radish slices,
grapes, cherry tomatoes, berries, salad mix,
spinach and olive oil, wine vinegar
white cream dressing*

150г / 500₽

САЛАТ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

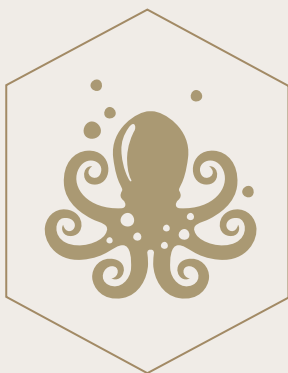
NEW

карамелизованным нектарином и рукколой

*Stracciatella, caramelized nectarine
and arugula salad*

160г / 700₽





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot platters

*Подогрейте свой аппетит
горячими закусками
перед основным блюдом*



ГРЕБЕШКИ ИЗ ЭРИНГОВ

*Грибы эринги, жареные в форме гребешка,
на сливочном масле. Подаются с кремом
из цветной капусты, томатной икрой,
обжаренным шпинатом*

*King oyster mushrooms "scallops".
Scallop shaped king oyster mushrooms grilled
with butter. Served with cauliflower cream,
tomato caviar and sautéed spinach*

70г / 70г / 700₽

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Обжаренные с чесноком и тимьяном морепродукты (трубач, гребешок, кальмар, креветка тигровая, мидия, краб, тунец), подаются с долькой лимона, соусом Беарнез

Seafood mix.

Sautéed whelk, scallop, squid, tiger prawn, mussel, crabmeat, tuna with garlic and thyme. Served with lemon wedge and béarnaise sauce

155г / 30г / 2500₽



ФРАНЦУЗСКАЯ УТИНАЯ ПЕЧЕНЬ «ФУАГРА»

*обжаренная до тонкой корочки.
Подаётся с карамелизированным
персиком, соусом Пьяная вишня
и свежей ягодой*

*Gratinated French foie gras duck liver.
Served with caramelized peach, brandied
cherries sauce and fresh berries*

45г / 80г / 10г / 2000₽



ГРЕБЕШОК В КАРАМЕЛЬНО- АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ

*слегка обжаренный на сливочном
масле с добавлением тимьяна
и чеснока. Подаётся с кремом
из авокадо, манговым майонезом
и свекольным гелем*

*Thyme garlic butter sautéed scallop
with caramel-orange sauce. Served with
avocado cream, mango mayonnaise and
beetroot gel*

70г / 1100₽





СУПЫ

Soups

*Кремовые текстуры,
наваристые бульоны, изысканная подача
от Шеф-повара Michelle*



ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

Французская классика.

Карамелизованные лук шалот и репчатый, припущенные в красном вине и говяжьем бульоне до нежнейшего состояния, запекаются в чашке до румяной корочки с гренком и сыром Пармезан

French onion.

Caramelized shallot and bulb onion mix until golden brown, red wine and beef broth poached to tenderness and baked until golden brown in a cup, with Parmigiano toast on a side

200г / 400₽



ГРИБНОЙ СЛИВОЧНЫЙ СУП

*из лисичек, маслят, опят,
белого гриба с картофелем,
морковью и луком*

*Creamy mushroom soup
with chanterelles, slippery jacks, honey
fungus, porcini mushrooms, potatoes,
carrot and onion.*

300g / 700₽



ПИКАНТНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП

*с морепродуктами на основе
томатов в собственном соку,
насыщенного рыбного бульона,
с добавлением красного вина и сливок,
с пикантностью острого соуса Кимчи
и морепродуктов: креветки, кальмара,
гребешка, осьминога, мидии*

*Savory seafood tomato soup
aus jus tomatoes and rich seafood
stock based with red wine, dairy cream,
condimental kimchee sauce and prawns,
squid, scallops*

300g / 1100₽

СУП ИЗ ПЯТИ ВИДОВ РЫБ

*судак, форель, осетр, угольная рыба,
палтус, в наваристом рыбном
бульоне с белым вином, с нуазетом
из картофеля, цуккини, моркови,
Черри. Подаётся со свежей
зеленью укропа*

*Five types fish soup:
pike perch, trout, sturgeon, sablefish,
halibut with noisette potatoes,
zucchini, carrots and cherry tomatoes in a rich
seafood stock with white wine. Served
with fresh dill*

250г / 700₽



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Блюдо от Шефа

*с крабом и овощами
на основе куриного бульона,
кокосового молока,
специй (Карри, кориандр)*

*Chicken broth based
Chef's creamy pumpkin soup
with crabmeat, vegetables, coconut milk,
curry and coriander*

350г / 1200₽





ПАСТА

Pasta

*Исключительно вкусные блюда
на основе пасты по уникальным рецептам
Шеф-повара Michelle*

ПАСТА «БОЛОНЬЕЗЕ»

Блюдо от Шефа

*с соусом на основе томатов
в собственном соку, куриного бульона,
с измельчённой говяжьей вырезкой, морковью,
чесноком и луком, красного вина.*

*Подаётся с сыром Пармезан
и вялеными Черри*

*Chef's Pasta Bolognese
with jus tomatoes, chicken broth,
diced beef loin, carrot, garlic and onion,
red wine based sauce. Served with Parmigiano
and air-dried cherry tomatoes*

270g / 1100₽





«ЧЁРНАЯ» ПАСТА
С МОРЕПРОДУКТАМИ:

*гребешком, креветкой, кальмаром, осьминогом, мидией.
С соусом на основе сливок, белого вина,
креветочного биска, лука, чеснока, Карри.
Подаётся с сыром Пармезан,
зеленью петрушки*

*Black seafood pasta: scallop, prawn, squid, octopus, mussel.
Dairy cream, white wine, prawn bisque, onion,
garlic, curry based sauce.
Served with Parmigiano, parsley*

250g / 1200₽

ПАСТА
«КАРБОНАРА»

*Подаётся с сыром Пармезан, перепелиным
желтком и стружками бекона*

*Pasta Carbonara. Served with Parmigiano,
quail egg yolk and bacon flakes*

220g / 600₽



ТОРТЕЛЛИНИ
С МЯСОМ
ЦЫПЛЕНКА

NEW

*под соусом из запеченной тыквы
и желе из соевого соуса*

*Chicken tortellini
in baked pumpkin and soy sauce jelly*

80г / 140г / 25г / 400₽

NEW
ЛАЗАНЬЯ
С МЯСОМ
КАМЧАТСКОГО
КРАБА
И ПАЛТУСОМ

*Chatka and halibut
meat lasagna*

300g / 2000₽





РИЗОТТО

Risotto

—
*Блюда итальянской кухни
из риса с мягким, сливочным вкусом
и кремовой консистенцией по рецептам
Шеф-повара Michelle*

ГРИБНОЕ РИЗОТТО

*с лисичками, белыми грибами,
шампиньонами. На основе куриного
бульона и белого вина. Декорируется
запечённым шампиньоном*

*Mushroom risotto
with chanterelles, porcini mushrooms,
white button mushrooms. Chicken broth
and white wine based. Garnished with
white button mushrooms*

250г / 1000₽



РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ:

*мидией, креветкой, гребешком,
с сыром Пармезан, креветочным биском
и сливочным маслом*

*Seafood risotto:
mussels, prawns, scallops, Parmigiano,
prawn bisque and butter*

250г / 1000₽





ГОРЯЧАЯ РЫБА

Fish

*Уникальные сорта рыбы — ценного и полезного
продукта — в авторской подаче
от Шеф-повара Michelle*

ОСЬМИНОГ

*обжаренный на сливочном масле,
с тимьяном и чесноком. Подаётся с нежным
кремом из цветной капусты
и гелем из зелёного горошка*

*Octopus sautéed
with butter, thyme and garlic.
Served with tender cauliflower
cream and green peas gel*

130г / 100г / 2000₽





ЛОСОСЬ

Подаётся с обжаренной спаржей, манговым майонезом и кремом из авокадо



Salmon.

*Served with sautéed asparagus,
mango mayonnaise and avocado cream*

130g / 25g / 20g / 1400 ₺

СТЕЙК УГОЛЬНОЙ РЫБЫ

Подаётся с кремом из авокадо и лаймом



Sablefish steak.

Served with avocado cream and lime

150g / 35g / 1400₺

ПАЛТУС

*Подаётся с обжаренной брюссельской капустой,
кремом из зеленого горошка с трюфельным
ароматом и фиолетовым соусом-кремом на основе
картофельного пюре и цветной капусты*

Halibut.

*Served with sautéed brussels sprouts, truffle flavour
green peas cream and mashed potato-cauliflower
based violet cream sauce*

120g / 40g / 30g / 1100 ₺

ОКУНЬ МОРСКОЙ

*Подаётся с овощным соте,
киноа, сливочно-свекольным соусом*

Sea bass.

*Served with vegetable sauté
and creamy beetroot sauce*

150g / 30g / 40g / 800₺



**РУЛЕТЫ
ИЗ РЕЧНОЙ
ФОРЕЛИ**

NEW

*под сметанным соусом
на основе лесных грибов*

*River trout roulades
with wild mushrooms
based sour cream sauce*

150г / 25г / 45г / 1300₽



СУДАК

*Подаётся с обжаренной лапшой
из кабачка с апельсиновым соусом,
на основе сливок*

*Pike perch.
Served with sautéed orange juice
zucchini cream based noodles*

160g / 30g / 30g / 1100₽





КОТЛЕТА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ:

*форель, палтус, кальмар,
гребешок, креветка, осьминог. Подаётся
с жареными кабачками, маринованными
в соусе Чимичурри, сливочным соусом
с добавлением сыра Горгонзола
и миксом салатов*

*Seafood cutlet:
trout, halibut, squid, scallop,
prawn, octopus. Served with sautéed
zucchini marinated in chimichurri sauce,
Gorgonzola based cream sauce
and salad mix*

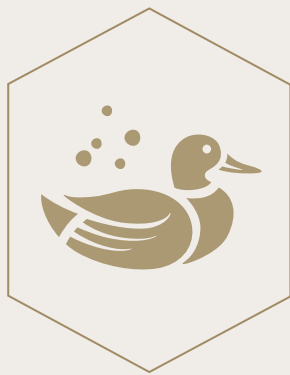
110г / 50г / 30г / 1200₽

ОСЁТР

*Подаётся со сливочным соусом
с добавлением устриц и белого вина,
муссом из креветки, красной
и черной икрой*

*Sturgeon.
Served with oyster and white
wine cream sauce, prawn mousse,
red and black caviar*

150г / 40г / 2800₽



МЯСО

Meat

*Сытные мясные блюда с авторскими соусами
от Шеф-повара Michelle*



NEW

СТЕЙК МЯСНИКА

*с картофельным кремом
и соусом на основе красного вина
и овощей*

*Butcher's steak
with potato crème
and red wine and vegetables
based sauce*

170г / 50г / 30г / 2000₽

ФРИКАСЕ ИЗ КРОЛИКА

*Мясо кролика, томленное в вине,
с овощами, куриным бульоном,
шампиньонами. Подается с молодым
стручковым горошком*

Stewed rabbit.

*Rabbit meat braised with white wine,
vegetables, chicken broth and white but-
ton mushrooms. Served with pea pods*

300г / 1300 ₺

ЦЫПЛЕНОК-ФИЛЕ ГРИЛЬ

*обжаренное до хрустящей корочки.
Подается с цветной капустой, побегами зеленой
спаржи и соусом на основе куриного бульона,
шафрана и сливочного масла*

*Chicken fillet grilled
until golden brown. Served with cauliflower,
green asparagus and chicken broth, saffron
and butter based sauce.*

160 / 50г / 20г / 800₺





NEW

СВИНИНА НА ГРИЛЕ

*с кремом из зелёного горошка
и трюфеля и картофельной эспумой*

*Grilled pork
with green peas-truffle crème
and potato espuma*

200g / 45g / 25g / 1300₽

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК-ГРИЛЬ

*томлёный с овощами и специями,
обжаренный на гриле до румяной корочки.
Подаётся со сливочным соусом, с добавлением
зерновой горчицы и сладкого Чили,
декорируется ароматным снегом
и молодым стручковым горошком*

*Grilled beef tongue
braised with vegetables and spices,
grilled until golden brown. Served with
wholegrain mustard and sweet chili cream
sauce, garnished with flavorful
snow and pea pod*

180г / 30г / 1500₽



ПЕЧЕНЬ КРОЛИКА

*слегка обжаренная на сковороде,
и тушенная в сливочно-сметанном соусе,
с шампиньонами, луком и чесноком.
Подаётся с картофельным пюре
и сыром Пармезан*

*Pan-seared rabbit liver
braised in sour cream sauce
with white button mushrooms, onion
and garlic. Served with mashed potatoes
and Parmigiano*

120г / 100г / 1500₽





ОССОБУКО

NEW

*с полентой
и соусом Демигляс*

*Osso buco with polenta
and demi-glace sauce*

230г / 140г / 2000₽



БИФШТЕКС

NEW

*с кремом из тыквы
и тартаром из овощей*

*Beef steak with pumpkin
crème and vegetable tartare*

150г / 40г / 40г / 1800₽



NEW

МЕДАЛЬОН
ИЗ ГРУДКИ
ИНДЕЙКИ

со сливочно-грибным соусом

*Turkey breast medallion
with creamy mushroom sauce*

120г / 40г / 40г / 600₽



ГАРНИРЫ

Side dishes



*Прекрасное дополнение к рыбным,
мясным и овощным блюдам*

РАТАТУЙ

*Запечённые овощи с томатным соусом,
базиликом и сыром Пармезан*

*Ratatouille.
Baked vegetables with tomato sauce,
basil and Parmigiano*

200g / 550₽





КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН

*Картофельные слайсы,
томлёные и запечённые в сливках
до золотистой корочки, с тимьяном
и сыром Пармезан*

*Potato gratin.
Braised potato slices with thyme
and Parmigiano baked with dairy cream
until golden brown*

150г / 500₽

НЕЖНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

*с сыром Пармезан
и сливочным маслом*

*Tender mashed potato
with Parmigiano and butter*

180г / 300₽



РИС

*обжаренный на сливочном масле,
с петрушкой и куриным бульоном*

*Butter sautéed rice
with parsley and chicken broth*

160г / 300₽





ДЕСЕРТЫ

Side dishes

Авторские десерты Шеф-повара Michelle

СЕМИФРЕДО

Итальянское, мягкое, домашнее мороженое, на основе взбитых сливок и яичного белка, с добавками из спелого манго, клубники, орехового пралине и фисташек. Подаётся на ракушке из французского шоколада

Semifreddo.

Soft, homemade Italian ice cream made of whipped cream and egg white, with ripe mango, strawberry, nutty praline and pistachio toppings. Served on a French chocolate shell

50г / 45г / 500₽ (За 1 вид)



ГРУША, ТОМЛЕННАЯ В КРАСНОМ ВИНЕ И СПЕЦИЯХ

*Подаётся с карамельно-сырным кремом,
карамелью и соусом Пьяная вишня*

*Red wine and spices simmered pear.
Served with caramel-cheese cream, caramel
and brandied cherries sauce*

180g / 900 ₺

ФРЕЗЬЕ

*Французский классический десерт.
Ванильный бисквит, заварной крем Муслин,
клубника. Украшается шоколадом*

*Fraisier.
Classic French dessert. Vanilla biscuit, mousseline
cream, strawberry. Garnished with chocolate*

160g / 120g / 700₺



АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ

*Для любителей цитрусовых.
Кексовый бисквит с цедрой апельсина,
апельсиновый крем на основе сливок, творожного
сыра, сока апельсина и апельсиновое желе.
Украшается вяленным апельсином,
конфитюром из цедры и ягодай*

Orange cake.

*For citrus lovers. Biscuit cake with orange zest,
dairy cream, curd cheese and orange juice based cream,
orange table jelly. Garnished with dried orange,
zest based confiture and berries*

150г / 25г / 400₽



ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

*на основе французского шоколада,
шоколадного бисквита, вишнёвого крема.
Подаётся со свежей ягодой*

*Chocolate mousse
made with French chocolate,
chocolate biscuit and cherry cream.
Served with fresh berries*

100g / 10g / 500₽



МУСС ТИРАМИСУ

*со вкусом апельсина,
с бисквитом кофейной пропитки*

*Orange-flavored tiramisu
mousse with coffee biscuit*

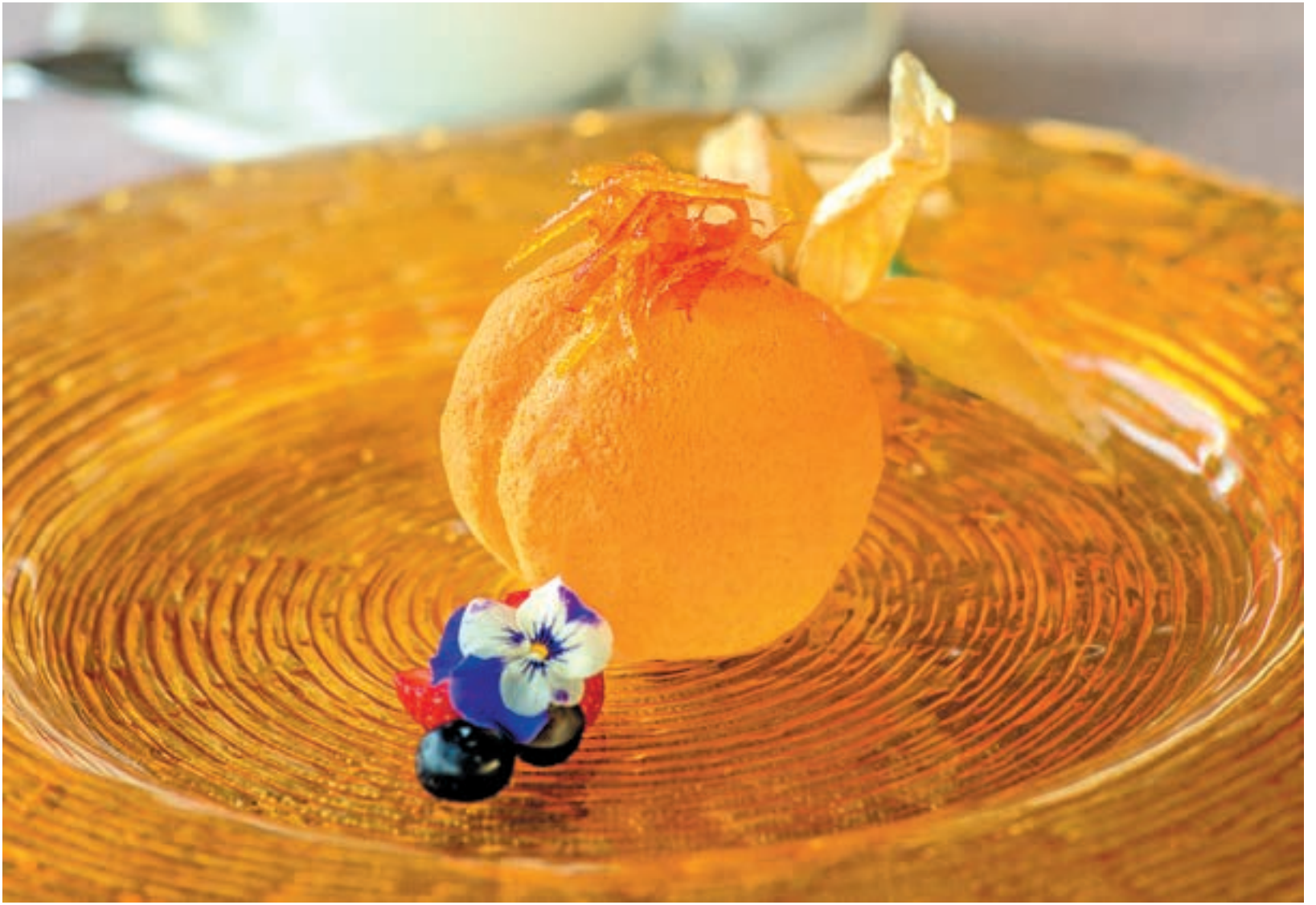
160g / 500 ₺

ПЕСОЧНАЯ ТАРТАЛЕТКА

*с начинкой из лимонного курда
и обожжённой меренгой*

*Lemon curd short tart
with flamed meringue*

220g / 400 ₺





КОКОСОВЫЙ МУСС

*с начинкой из белого шоколада
и солёной карамели с фундуком*

*Coconut mousse with white chocolate,
salted caramel and hazelnut filling*

130г / 700 ₺

МУСС СО ВКУСОМ ЛАЙМА

*лаймовым желе
и дольками лайма в сиропе*

*Lime mousse with lime jelly
and lime slices in syrup*

150г / 600 ₺

МУСС СО ВКУСОМ ЛИЧИ

*с начинкой из крустиланта на основе
молочного шоколада и вафель.
Украшен кремом и свежей клубникой*

*Lychee mousse with milk chocolate
and waffle based croustillante filling.
Topped with fresh strawberry crème*

140г / 700₽



A photograph of a dining table setting. In the foreground, a wicker bread basket filled with bread sits on a wooden table. Behind it is a figurine of a woman in a black and white patterned dress holding a white bag. To the left, a white ceramic pitcher holds a single red rose. To the right, another white ceramic pitcher is partially visible. The background is softly blurred, showing a window with light-colored curtains.

ХЛЕБНАЯ
КОРЗИНА

комплимент

Bread basket

/ free /