



MENU

Cuisine moderne à l'accent régional



STIHIAREST.RU

Restaurant STIHIA · 16, avenue Lénine, Ivanovo · +7 (4932) 26-36-12

dim-jeu: 10:00–22:00 · ven-sam: 12:00–00:00

ENTRÉES FROIDES



Cerise d'hiver 150 g

510 ₺

cuisse de canard (cognac maison, beurre, thym, ail), glaçage à la cerise (purée de cerises, agar-agar, sucre, colorant), brioche (farine, levure, œuf, sucre, sel), confiture de cerises (avec noyau), frappé au fromage (fromage Fetaxa, beurre)

Allergènes : gluten, œuf, produits laitiers, ail · 531 kcal · protéines / lipides / glucides 19 / 33 / 40



Crudo-tataki de truite 130 g

520 ₺

truite, pommes paille frites, concombres compressés, courgettes marinées, huile d'aneth fumé, sauce teriyaki (sauce soja), sauce mangue-citron vert (purée de mangue, sauce teriyaki, jus de citron vert pressé, citronnette)

Allergènes : poisson, soja, agrumes · 262 kcal · protéines / lipides / glucides 4 / 23 / 10

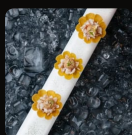


Carpaccio de bœuf aux câpres frites 95 g

550 ₺

filet de bœuf (sauce soja, paprika, ail, huile de tournesol), fromage parmesan, câpres frites, concombres compressés, sauce citronnette (huile d'olive, jus de citron pressé), sauce aïoli à la truffe (mayonnaise maison, ail, moutarde de Dijon, jus de citron pressé)

Allergènes : soja, produits laitiers, œuf, moutarde, agrumes, ail · 555 kcal · protéines / lipides / glucides 8 / 57 / 1

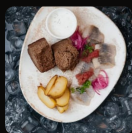


Brème fumée en corbeilles, confiture de Loukh 100 g

490 ₺

pâte à wonton (farine de blé, œuf), brème fumée réfrigérée, confit d'oignons (oignon rouge, vinaigre de vin, sucre, huile de tournesol, cannelle, clou de girofle, gingembre, anis étoilé), sauce Bonito (fromage frais, sauce aux huîtres, sauce chili douce, huile de sésame, sauce soja, huile de tournesol), micro-pousses, feuille d'or, poudre d'épinards

Allergènes : gluten, produits laitiers, mollusques, sésame, soja, poisson, œuf · 468 kcal · protéines / lipides / glucides 18 / 26 / 41

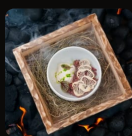


Hareng légèrement salé et pommes de terre 225/30 g

430 ₺

hareng légèrement salé, caviar, pommes de terre bouillies, oignon rouge mariné, pain Borodinski maison (à la levure), sauce à l'ail (crème aigre 20 %, ail, aneth)

Allergènes : poisson, gluten, produits laitiers, ail · 706 kcal · protéines / lipides / glucides 18 / 51 / 44



Tartare de filet de bœuf enfumé 100 g

730 ₺

filet de bœuf, crème, teriyaki, parmesan, farine, eau, beurre, sucre, blanc d'œuf pasteurisé, aneth, huile végétale, copeaux d'aulne, pâisssons, oignon jaune, tomates cerises séchées, ail séché, moutarde de Dijon, persil, huile d'olive

Allergènes : soja, gluten, lait, œuf, moutarde · 240 kcal · protéines / lipides / glucides 14 / 19 / 3



Olives à la citronnette 115 g

350 ₺

olives, sauce citronnette (jus de citron, huile d'olive)

Allergènes : agrumes · 344 kcal · protéines / lipides / glucides 1 / 37 / 1



Ciel de fromages : assortiment de Chouïa 280 g

1 250 ₺

fromage camembert, de chèvre, à la truffe, gorgonzola, parmesan, miel de sarrasin, poire, raisin

Allergènes : produits laitiers, miel · 611 kcal · protéines / lipides / glucides 34 / 37 / 35



Plateau de viandes : coppa, jambon, pastrami de bœuf et de dinde 320 g 1 550 ₣

coppa de porc, jambon Jamón, pastrami de dinde, pastrami de bœuf, piment biquinho, poivron rôti, olives avec noyau, fromage camembert, crème, miel, raifort de table, tomates, coriandre fraîche, ail, sel, poivre noir moulu, oignon rouge, piment

Allergènes : produits laitiers, moutarde, œuf, soja, gluten, miel, ail · 575 kcal · protéines / lipides / glucides 39 / 40 / 15

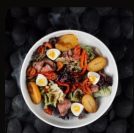
SALADES



Stihia au tartare de saumon, sauce mangue et fromage 170 g 1 300 ₣

saumon, huile de sésame, sel, poivre noir moulu, beurre de cacao, mangue, jus de citron vert pressé, sauce teriyaki, assaisonnement à l'orange, colorant alimentaire, tomates cerises, ail séché, huile de tournesol, sel, courgettes, mélange de salades

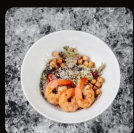
Allergènes : produits laitiers, moutarde, soja, gluten, ail, sésame · 237 kcal · protéines / lipides / glucides 6 / 23 / 2



Rosbif et pommes de terre rôties, sauce rosée 180 g 790 ₣

filet de bœuf, sel, poivre noir moulu, sauce soja, paprika, ail, huile de tournesol, laitue lollo rossa, œuf de caille, ail, huile d'olive, purée de fraises, coriandre fraîche, sauce chili douce, pommes de terre grenaille, ail séché, beurre, thym, jus de citron, tomates cerises séchées, poivron confit

Allergènes : produits laitiers, soja, œuf, gluten, ail, fraise, agrumes · 785 kcal · protéines / lipides / glucides 10 / 81 / 5



César aux crevettes et lollo rossa 140 g 580 ₣

crevettes, œuf, moutarde de Dijon, jus de citron, huile de tournesol, ail, sprats, poivre noir moulu, pain de mie Harry's, ail séché, fromage parmesan, sel, poivre noir moulu

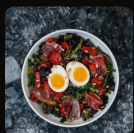
Allergènes : crustacés, œuf, moutarde, poisson, gluten, soja, produits laitiers, ail, agrumes · 415 kcal · protéines / lipides / glucides 18 / 37 / 2



Calamars des îles du Commandeur 165 g 530 ₣

calamars, pommes de terre grenaille, tomates cerises séchées, mayonnaise, sauce sriracha, sel, poivre noir moulu, laitue lollo rossa, persil, huile de tournesol, ail, beurre, ail séché, thym

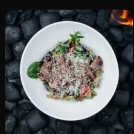
Allergènes : mollusques, œuf, moutarde, poisson, gluten, soja, produits laitiers, ail · 339 kcal · protéines / lipides / glucides 10 / 30 / 7



Thon mariné aux tomates cerises, sauce umami 200 g 670 ₣

thon caramélisé mariné (ail, romarin, thym, huile d'olive), œuf fumé mariné (sauce soja, sauce kimchi, gingembre, ail), laitue lollo rossa, poivron confit (poivron Ramiro), tomates cerises séchées (ail séché, huile de tournesol), oignon vert rôti, graines de tournesol, vinaigrette umami (sauce soja, jus de tomate, huile de tournesol)

Allergènes : poisson, œuf, gluten, soja, ail, gingembre · 434 kcal · protéines / lipides / glucides 14 / 35 / 15



Filet de bœuf aux légumes rôtis, sauce chimichurri 170 g 820 ₣

filet de bœuf, aubergine, poivre, tomates, laitue lollo rossa (mélange de salades), vinaigrette chimichurri (huile de tournesol/olive, sauce chili douce, concentré de jus de citron, ail), fromage parmesan

Allergènes : produits laitiers, gluten, soja, ail, agrumes · 514 kcal · protéines / lipides / glucides 13 / 50 / 4

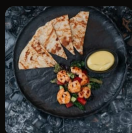
Légumes frais et crème de fromage 200 g

490 ₺

mélange de salades, tomates, avocat, concombres, crème, fromage frais, fromage Fetaxa, huile de tournesol, persil, aneth, chips de céréales (farine de blé, farine de seigle, graines de tournesol, graines de courge)

Allergènes : produits laitiers, gluten · 424 kcal · protéines / lipides / glucides 11 / 38 / 10

ENTRÉES CHAUDES

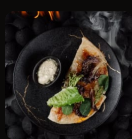


Roti aux crevettes 170 g

490 ₺

crevettes, feuilles de salade, concombres, tomates, sel, poivre noir moulu, avocat, crème, fromage frais, oignon rouge, galette roti

Allergènes : crustacés, produits laitiers, gluten · 333 kcal · protéines / lipides / glucides 19 / 21 / 17



Roti aux joues de bœuf et cheddar 215 g

550 ₺

joue de bœuf, galette roti, huile de tournesol, fromage cheddar, vin rouge sec, oignon, carotte, ail, concentré de tomate, sauce teriyaki, beurre, jaune d'œuf, moutarde de Dijon, huile de truffe, pâte de truffe, feuilles de salade, kimchi, anguille unagi, piment doux, huile de sésame, sésame, sauce soja, sucre

Allergènes : œuf, produits laitiers, gluten, soja, sésame, ail, alcool · 864 kcal · protéines / lipides / glucides 32 / 67 / 34



Camembert chaud à la poire et sauce aux baies 230 g

650 ₺

fromage camembert, miel de fleurs, noisette, poire au vin (vin blanc sec, sucre, cannelle, clou de girofle), sauce au cassis (cassis, airelles macérées, miel, cannelle, clou de girofle), brioche (farine, levure, œuf, sucre, sel)

Allergènes : œuf, produits laitiers, gluten, fruits à coque, miel, alcool · 641 kcal · protéines / lipides / glucides 25 / 34 / 58

Aubergine au sweet chili 270 g

490 ₺

aubergines, fécule, crème d'avocat (avocat, crème, fromage frais, oignon rouge, concentré de jus de citron, sauce chili douce), tomates cerises séchées (tomates, huile de tournesol, ail séché, sel de mer, mélange de poivres, sucre semoule), pommes paille

Allergènes : gluten, produits laitiers, agrumes, ail · 658 kcal · protéines / lipides / glucides 6 / 44 / 59

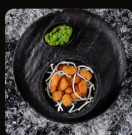


Poêlée chaude de calamars, sauce aigre-piquante 170 g

690 ₺

calamar, sésame, huile de sésame, teriyaki, piment doux, kimchi, anguille unagi, sauce soja

Allergènes : mollusques, sésame, soja, gluten · 397 kcal · protéines / lipides / glucides 35 / 25 / 9



Popcorn de crevettes et guacamole 105 (75/30) g

390 ₺

crevettes sautées, pop-corn (farine de blé, biscottes, œuf), spaghetti de riz frits (nouilles de riz, huile de friture), guacamole (avocat, tomates, ail, piment, oignon, jus de citron, huile d'olive)

Allergènes : crustacés, œuf, gluten, ail, piment, agrumes · 220 kcal · protéines / lipides / glucides 21 / 7 / 18

SOUPES

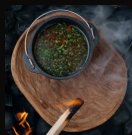


Bortsch au bœuf, pruneaux, crème aigre fumée et lard 400 (300/20/25/40/10) g

580 ₺

bœuf, oignon, carotte, chou, pomme de terre, pruneaux, betterave, concentré de tomate, saindoux (lard écrasé à l'ail et aux herbes) crème aigre fumée, oignon vert, pain maison (farine, eau, malt, coriandre, levure)

Allergènes : gluten, produits laitiers, ail · 613 kcal · protéines / lipides / glucides 28 / 36 / 44

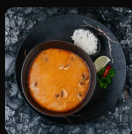


Soupe de poisson au sandre et à la brème, bouillon sombre 350 g

490 ₺

brème fumée à chaud, sandre, saumon, oignon jaune, carotte, pomme de terre, persil, aneth, sel, ail, poivre

Allergènes : poisson, ail · 229 kcal · protéines / lipides / glucides 14 / 10 / 19



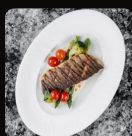
Tom yum : saumon, crevettes, champignons, tomates séchées, riz 350 g

650 ₺

saumon, crevettes, oignon, carotte, riz, citronnelle, pâte tom yum, lait de coco, ail, tomates, piment, jus de citron pressé, tomates cerises séchées, ail séché, huile végétale, citron vert, champignons de Paris, riz bouilli

Allergènes : poisson, crustacés, soja, produits laitiers, ail, piment · 300 kcal · protéines / lipides / glucides 12 / 16 / 26

PLATS CHAUDS

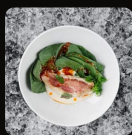


Filet de bar, asperges, sauce miso crémeuse 210 g

1 350 ₺

filet de bar, sel, poivre, tomates cerises, asperge, brocoli, crème, pâte de soja, lait de coco, concentré de tomate

Allergènes : poisson, produits laitiers, soja, gluten · 315 kcal · protéines / lipides / glucides 20 / 22 / 8



Filet de perche aux épinards 200 g

790 ₺

filet de perche, épinards, sel, poivre, crème, pâte de soja, lait de coco, sésame, huile de sésame, kimchi, teriyaki, piment doux, sauce soja, concentré de tomate, ail, thym

Allergènes : poisson, produits laitiers, soja, gluten, sésame, ail · 379 kcal · protéines / lipides / glucides 25 / 27 / 8



Poêlée chaude de sandre, pommes de terre et tomates 350 g

710 ₺

filet de sandre, pommes de terre grenaille, beurre, ail séché, thym, oignon, carotte, branche de céleri, vin blanc, crème, tomates cerises séchées

Allergènes : poisson, produits laitiers, céleri, ail, alcool · 369 kcal · protéines / lipides / glucides 26 / 13 / 36



Côtelettes d'agneau et gratin d'aubergines 276 g

1 450 ₺

travers d'agneau, aubergine, parmesan, crème, jus de grenade, sucre, vin rouge, aneth, huile de tournesol, sel, poivre, coriandre fraîche, cardamome, pois chiches en conserve, oignon jaune, huile d'olive, huile de sésame, pâte de tahini, crème, farine

Allergènes : produits laitiers, sésame, gluten, alcool, grenade · 811 kcal · protéines / lipides / glucides 34 / 59 / 37

Canard en sphère de pomme de terre 260 g

730 ₺

pommes de terre bouillies, viande de canard, sel, poivre noir moulu, ail, œuf de poule, farine de blé, chapelure, oignon jaune, beurre, sauce demi-glace à la crème (crème, os de bœuf, oignon jaune, carotte, vin rouge sec, concentré de tomate, sauce teriyaki, beurre, ail, poivre noir moulu), sauce romesco (poivron rôti, tomates, ail, huile d'olive, sel, poivre noir en grains), huile de tournesol, persil, aneth

Allergènes : œuf, gluten, alcool, soja, ail · 564 kcal · protéines / lipides / glucides 30 / 25 / 55



Joues de bœuf, purée et tomates séchées 310 g

870 ₺

joue de veau, vin rouge, oignon jaune, carotte, vin rouge, concentré de tomate, sauce narsharab, crème, lait, beurre, pomme de terre, tomates cerises séchées (sel, poivre, ail séché, huile végétale) pâtissons, aneth, micro-pousses

Allergènes : produits laitiers, alcool, ail · 736 kcal · protéines / lipides / glucides 46 / 44 / 39



Filet mignon de veau et galette de pommes de terre 300 g

1 390 ₺

filet de bœuf, gâteau de pommes de terre (pomme de terre, sauce à la crème, fromage sulguni, œuf), sauce aux champignons (champignons de Paris, cèpes, cognac maison, crème, lait, ail, beurre/huile de tournesol), huile d'aneth fumé (huile de tournesol, aneth, sauce aux huîtres), huile de tomate (concentré de tomate, ail, thym, huile de tournesol), sel de Maldon, micro-pousses

Allergènes : produits laitiers, œuf, mollusques, champignons, alcool, ail · 522 kcal · protéines / lipides / glucides 30 / 35 / 21

Terrine de poulet à la truffe et boulgour 230 g

850 ₺

filet de cuisse de poulet, épinards, champignons de Paris sautés, bacon, boulgour, sauce à la truffe (pâte de truffe, crème, sel, huile de truffe, micro-pousses), poivron confit (poivron Ramiro, huile d'olive, sel de mer, mélange de poivres, huile de tournesol, basilic, thym, ail)

Allergènes : gluten, produits laitiers, champignons, alcool, ail, soja · 457 kcal · protéines / lipides / glucides 7 / 39 / 20

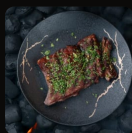


Bœuf Stroganoff et purée 300 g

760 ₺

purée de pommes de terre (lait, crème, beurre, fromage parmesan), rumsteck de bœuf mijoté, concombres compressés (huile d'aneth fumé, sel), tomates cerises séchées (huile de tournesol, ail séché, sucre, sel), piment biquinho, sauce (concentré de tomate, crème aigre 20 %, champignons de Paris, oignon, bouillon de champignons), flocons de sarrasin

Allergènes : produits laitiers, ail · 711 kcal · protéines / lipides / glucides 21 / 50 / 44



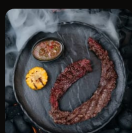
Travers de porc laqués 330 g

1 130 ₺

travers rôtis au four (ail, moutarde, paprika, oignon vert, persil, fumée liquide, huile de tournesol), glaçage (bière brune, sucre, ketchup, moutarde, sauce chili douce, fumée liquide), oignon vert, persil

Allergènes : moutarde, gluten, soja, ail · 734 kcal · protéines / lipides / glucides 41 / 55 / 18

GRILL

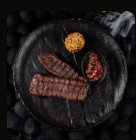


Skirt steak 240 (180/30/30 g)

1 360 ₺

steak de bœuf, salsa de tomates (tomates fraîches, coriandre fraîche, oignon, ail, aneth, piment, huile d'olive), épi de maïs

Allergènes : ail, piment · 331 kcal · protéines / lipides / glucides 27 / 20 / 10

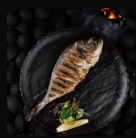


Bavette (flank) 200 (140/30/30 g)

1 380 ₺

steak de bœuf, salsa de tomates (tomates fraîches, coriandre fraîche, oignon, ail, aneth, piment, huile d'olive), épi de maïs

Allergènes : ail, piment · 335 kcal · protéines / lipides / glucides 28 / 23 / 5



Daurade 330 (300/5/10/15 g)

1 390 ₺

dorade, laitue lollo rossa, citron, sel, poivre noir moulu, huile de tournesol

Allergènes : poisson, agrumes · 962 kcal · protéines / lipides / glucides 162 / 34 / 0.7

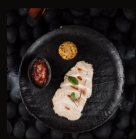


Saumon 170 (135/5/20/10 g)

1 350 ₺

filet de saumon, laitue lollo rossa, citron, sauce aux agrumes (jus, miel de sarrasin, sauce yuzu, sucre)

Allergènes : poisson, agrumes, miel, soja · 268 kcal · protéines / lipides / glucides 9 / 17 / 19



Dinde 230 (170/30/30 g)

720 ₺

filet de poitrine de dinde : marinade (eau minérale, tomates, oignon, sel), salsa de tomates (tomates fraîches, coriandre fraîche, oignon, ail, aneth, piment, huile d'olive), épi de maïs (cuit au grill)

Allergènes : ail, piment · 252 kcal · protéines / lipides / glucides 35 / 4 / 19

GARNITURES

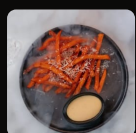


Pommes grenaille 120 g

270 ₺

pommes de terre grenaille sous vide (ail, thym, huile de tournesol, beurre), ail, herbes fraîches, thym

Allergènes : ail · 284 kcal · protéines / lipides / glucides 3 / 18 / 28



Frites de patate douce 150 (120/30 g)

310 ₺

frites de patate douce, fromage Parmesan, sauce aïoli à la truffe (mayonnaise maison, ail, moutarde de Dijon, jus de citron pressé)

Allergènes : produits laitiers, œuf, moutarde, ail, agrumes · 427 kcal · protéines / lipides / glucides 6 / 32 / 29



Brocoli grillé 160 g

310 ₺

brocoli, sauce aux noix, huile de tournesol, sel, poivre, micro-pousses

Allergènes : fruits à coque, soja, arachide · 211 kcal · protéines / lipides / glucides 9 / 14 / 11

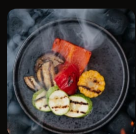


Purée de pommes de terre 150 g

250 ₺

pomme de terre, lait, crème, beurre, micro-pousses

Allergènes : produits laitiers · 338 kcal · protéines / lipides / glucides 4 / 23 / 29



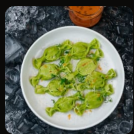
Légumes grillés : courgettes, tomates, aubergines, poivron, maïs 170 g

290 ₺

aubergines, poivron, tomates, courgette, épi de maïs, huile de tournesol, sel, poivre

Allergènes : aucun · 238 kcal · protéines / lipides / glucides 5 / 19 / 12

PÂTES



Pâtes confetti à la brème fumée, pâte aux épinards 340 g

780 ₺

pâte à pâtes (œuf, farine de blé, farine à pâtes, épinards, huile d'olive), brème fumée, fromage frais, sauce aux huîtres, crème aigre, sauce bisque (oignon, carotte, céleri, tomates dans leur jus, vin blanc sec, noix de muscade, hondashi, sauce de poisson, thym), huile d'aneth fumé (huile de tournesol, aneth, sauce aux huîtres) fromage Parmesan, micro-pousses

Allergènes : poisson, gluten, œuf, soja, produits laitiers, fruits à coque, céleri, mollusques, alcool · 812 kcal · protéines / lipides / glucides 35 / 48 / 61

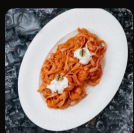


Pastrami de bœuf, sauce romesco 295 g

740 ₺

pâte à pâtes (farine de blé, farine à pâtes, œuf, eau), pastrami de bœuf (coriandre, paprika, ail, thym séché, gingembre, sucre, sel, poivre), sauce romesco (poivron rôti, tomates, ail, huile d'olive), fromage Parmesan, micro-pousses

Allergènes : gluten, œuf, produits laitiers · 713 kcal · protéines / lipides / glucides 26 / 34 / 75



Crevettes, stracciatella et sauce tomate 300 g

720 ₺

pâte à pâtes (farine de blé, farine à pâtes, œuf, eau), crevettes sautées, sauce tomate (tomates dans leur jus, basilic, ail, huile d'olive), fromage stracciatella, vin blanc sec

Allergènes : crustacés, gluten, œuf, produits laitiers, alcool · 585 kcal · protéines / lipides / glucides 38 / 19 / 66

PAIN



Pain de seigle et aux céréales, beurre aux cèpes 180 (75/75/30 g)

220 ₺

farine de seigle, farine de blé, levure, eau, malt, coriandre, pain aux céréales, graines de céréales, levure, eau, farine bise, beurre, poudre de cèpes

Allergènes : produits laitiers, gluten · 641 kcal · protéines / lipides / glucides 14 / 27 / 85



Brème fumée : une tourte avec une histoire 80 g

260 ₺

pâte "Oblomov" : farine de blé, lait, levure, œuf, beurre/huile de tournesol, garniture : brème fumée, fromage frais, sauce aux huîtres, crème aigre

Allergènes : poisson, mollusques, gluten, œuf, soja, produits laitiers · 291 kcal · protéines / lipides / glucides 15 / 4 / 47

Tourte à la viande façon Kinechma 230 (170/60 g)

440 ₺

rumsteck de bœuf, jambon de porc, oignon jaune, carotte, œuf de poule, farine de blé, bouillon, lait, levure, beurre, sucre semoule, os de bœuf, persil, aneth, sel, feuille de laurier

Allergènes : produits laitiers, gluten, œuf · 812 kcal · protéines / lipides / glucides 2738 / 90

DESSERTS



Kouleïka selon une vieille recette 140 g

520 ₺

fromage frais, œuf de poule, crème, fécule, farine, eau, levure, sucre, fraise, anis étoilé, anis, vin rouge, miel, gomme xanthane

Allergènes : produits laitiers, œuf, gluten, miel, fraise, alcool · 417 kcal · protéines / lipides / glucides 8 / 19 / 53

Lady ivre 150 g

490 ₺

cake, beurre, œuf, sucre, levure, sel, farine, punch (sucre, jus de yuzu, jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, purée de fruit de la passion, rhum, cannelle, assaisonnement à l'orange), ganache blanche (chocolat blanc, crème), airelles macérées (pêches, jus de citron, fécule, sucre vanillé)

Allergènes : produits laitiers, œuf, gluten, soja, agrumes, alcool · 171 kcal · protéines / lipides / glucides 2 / 9 / 21

De l'or pour deux 155 g

780 ₺

brisures de gaufrette, pâte de pistache, biscuit à la truffe (farine de blé, œuf de poule, beurre, bicarbonate de soude alimentaire, levure chimique, sucre semoule, crème aigre, cacao en poudre), mousse au chocolat (chocolat au lait, crème, œuf, gélatine, beurre), chocolat blanc, huile de tournesol

Allergènes : produits laitiers, œuf, gluten, soja, fruits à coque · 817 kcal · protéines / lipides / glucides 12 / 58 / 61

Ganache au chocolat, mousse de lichen, noisettes, baies fraîches 130 (100/14/4/5/5/2 g)

520 ₺

ganache (crème, chocolat, fromage frais) biscuit au chocolat, noisette, baies, lichen des rennes

Allergènes : produits laitiers, œuf, gluten, soja, fruits à coque · 502 kcal · protéines / lipides / glucides 7 / 39 / 30

Gâteau à la crème aigre 210 g

490 ₺

crème, fromage frais, sucre glace, levure chimique, œuf de poule, farine, épinards, fécule, beurre, sirop d'amande

Allergènes : produits laitiers, œuf, gluten, soja, fruits à coque · 548 kcal · protéines / lipides / glucides 8 / 32 / 55

Gâteau Napoléon 170 g

650 ₺

farine, œuf, lait cuit au four, lait concentré sucré cuit, fécule, crème, sucre glace, noix de pécan, fraise, sucre glace, myrtille

Allergènes : produits laitiers, œuf, gluten, soja, fruits à coque, fraise · 395 kcal · protéines / lipides / glucides 5 / 25 / 36

Glace belge 50 g

160 ₺

pistache, praliné noisette, noix caramélisées, cassis, vanille

Allergènes : produits laitiers, gluten, soja, fruits à coque



Chers clients, merci de signaler toute allergie à votre serveur.

Restaurant STIHIA · 16, avenue Lénine, Ivanovo · +7 (4932) 26-36-12

dim-jeu: 10:00–22:00 · ven-sam: 12:00–00:00

stihiaarest.ru