

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|--|-----------|-------|
| АССОРТИ ОВОЩНОЕ | 480 | 550 |
| АССОРТИ СОЛЕНИЙ | 650 | 550 |
| АССОРТИ ДОМАШНИХ КАВКАЗСКИХ СЫРОВ | 340/70 | 550 |
| АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ | 200/80/50 | 950 |
| АССОРТИ РЫБНОЕ | 180/30 | 1 350 |
| АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ | 170/80 | 1 550 |
| РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ | 180 | 350 |
| ХОЛОДЕЦ ГОВЯЖИЙ С ДОМАШНЕЙ ГОРЧИЦЕЙ | 250/60 | 450 |
| КАРПАЧЧО | 100/60 | 750 |
| <small>ПОДАЕТСЯ С РУККОЛОЙ, ПАРМЕЗАНОМ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ</small> | | |
| КРЕВЕТКИ С АВОКАДО И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ | 220 | 790 |
| ГРАВЛАКС С СОУСОМ ПЕСТО | 100 | 850 |
| ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ | 200 | 850 |

МЕЗЕ

| | | |
|---|--------|-----|
| ХУМУС | 100 | 250 |
| ФРАНЦУЗСКИЙ ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ГРЕНКАМИ | 100/30 | 250 |
| МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ | 100 | 250 |
| ХОРОВАЦ | 100 | 350 |
| БАБАГАНУШ | 100 | 350 |
| ВЯЛЕННЫЙ ПОМИДОР | 100 | 350 |
| АРТИШОК, МАРИНОВАННЫЙ ПО-РИМСКИ | 100 | 350 |
| РАМИРО | 50 | 350 |
| <small>ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ</small> | | |

САЛАТЫ

| | | |
|---|-----|-------|
| ЗЕЛЕНЬ БУЛ С АВОКАДО, ЧЕРРИ И МИКС-САЛАТОМ | 170 | 380 |
| <small>РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДОБАВКИ:</small> | | |
| - КРЕВЕТКИ | 50 | 350 |
| - МРАМОРНАЯ ТЕЛЯТИНА | 50 | 350 |
| - СТРАЧАТЕЛЛА | 50 | 350 |
| - ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕНЬИЙ | 50 | 350 |
| ГОРСКИЙ САЛАТ | 270 | 390 † |
| <small>СВЕЖИЕ ОЧИЩЕННЫЕ ТОМАТЫ И ОГУРЦЫ, КРАСНЫЙ ЛУК, ЗЕЛЕНЬ И ОСТРЫЙ ПЕРЕЦ</small> | | |
| ТАБУЛЕ | 270 | 390 |
| <small>КУСКУС, СВЕЖАЯ КАВКАЗСКАЯ ЗЕЛЕНЬ, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, СОУС НАРШАРАБ</small> | | |
| БЕШЕНЬИЙ ЦЫПЛЕНОК | 340 | 440 |
| <small>КУРИНОЕ ФИЛЕ, БАКЛАЖАНЫ, ПОМИДОРЫ, СЫР КРЕМЕТТЕ, СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ</small> | | |
| ГРЕЧЕСКИЙ ЭЛЬ КЛАССИКО ЛА СКАЛА | 375 | 450 |
| ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ | 280 | 490 |
| ЛЕСНОЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ | 260 | 530 |
| ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ В МИНДАЛЬНЫХ ЛЕПЕСТКАХ | 260 | 590 |
| СТРАЧАТЕЛЛА С ТОМАТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО | 220 | 590 |

ХОХАГ

РЕСТОРАН



СЫРЫ И МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

| | | |
|--|----|-----|
| ДОР БЛЮ | 50 | 250 |
| СКАМОРЦА | 50 | 250 |
| РАМБОЛЬ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ | 50 | 390 |
| КАМАМБЕР | 50 | 390 |
| ГРАНО ПАДАНО | 50 | 250 |
| САЛО С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ И ДОМАШНЕЙ ГОРЧИЦЕЙ | 50 | 250 |
| РОСТБИФ | 50 | 250 |
| ХАМОН ИБЕРИКА | 20 | 590 |
| <small>СЫРОВЯЛЕННЫЙ СВИНОЙ ОКОРОК</small> | | |
| ПРОШУТТО | 50 | 590 |
| <small>ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА ИЗ ОКОРОКА</small> | | |
| БРЕЗАОЛА | 50 | 250 |
| <small>СОЛЕНАЯ ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА, МАРИНОВАННАЯ В КРАСНОМ СУХОМ ВИНЕ</small> | | |

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

| | | |
|--|------------------|--------|
| АСАДО НА 2 ПЕРСОНЫ | 450/100/25 | 2 700 |
| АСАДО НА 4 ПЕРСОНЫ | 900/200/50 | 4 500 |
| МАЧЕТЕ СТЕЙК НА 4 ПЕРСОНЫ | 1000/300/200 | 3 500 |
| ЗАПЕЧЕННАЯ БАРАНЬЯ ЛОПАТКА НА 4 ПЕРСОНЫ | 1450/250/450/150 | 3 900 |
| КАРЕ ЯГНЕНКА В ТАНДЫРЕ | 1250/250/450/150 | 5 900 |
| ЦЕЛЫЙ ЯГНЕНОК | 8000 | 18 000 |
| <small>ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - 7 ЧАСОВ, ПОДАЕТСЯ С РИСОМ БАСМАТИ И ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ</small> | | |
| ШАТОБРИАН НА 4 ПЕРСОНЫ | 1000/200/90 | 5 900 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|---|---------|-------|
| ДЗЫККА НА КУКУРУЗНОЙ МУКЕ | 200/120 | 220 † |
| ДЗЫККА ТРАДИЦИОННОЕ | 200/120 | 250 † |
| <small>СВЕЖИЙ ОСЕТИНСКИЙ СЫР, СМЕТАНА, ПШЕНИЧНАЯ МУКА, ЛЕПЕШКА</small> | | |
| ЖУЛЬЕН ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ И ШАМПИНЬОНОВ | 190 | 360 |
| ЗАПЕЧЕННЫЙ ГОРСКИЙ СЫР С ТОМАТАМИ | 290 | 370 |
| КАБАЧКОВЫЕ ДРАНИКИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И СОУСОМ ПЕСТО | 220 | 420 |
| ДОЛМА ПО-КАВКАЗСКИ | 200/70 | 440 |
| <small>РУЛЕТКИ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФАРША, ЗАВЕРНУТЫЕ В ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ, СО СМЕТАНОЙ</small> | | |
| БРИК ПО-ВОСТОЧНОМУ | 210/40 | 450 |
| <small>ФИРМЕННОЕ ТЕСТО, КРЕВЕТКИ, КАРТОФЕЛЬ, СОУС СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ</small> | | |
| ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА С СОУСОМ НАРТОН | 150/50 | 490 † |
| ГЮВЕЦ С КРЕВЕТКАМИ В КЕЦИ | 190 | 650 |
| <small>ЗАПЕЧЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ПОД СЛИВОЧНО-СЫРНЫМ СОУСОМ</small> | | |
| КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С СОУСОМ ВАСАБИ | 280 | 690 |
| ЧИЛИ КОН КАРНЕ | 370/100 | 690 |

СУПЫ

| | | |
|--|------|-------|
| КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ | 400 | 290 |
| ЛЫВЗÆ | 400 | 350 † |
| <small>ТРАДИЦИОННЫЙ ОСЕТИНСКИЙ СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ, ОВОЩЕЙ И ЧАБРЕЦА</small> | | |
| ФО БО | 1000 | 650 |
| ТОМ-ЯМ | 550 | 690 |
| <small>СТЕПЕНЬ ОСТРОТЫ: 🌶️🌶️🌶️</small> | | |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | | |
|---|------------|-------|
| ЦЫПЛЕНОК ПО-ГОРСКИ | 1ШТ/100/30 | 650 |
| ЗАПЕЧЕННАЯ ИНДЕЙКА С ФИРМЕННЫМ СОУСОМ | 330/90/50 | 730 |
| УТКА КОНФИ С СОУСОМ МОРСКОЙ ГАД | 390 | 950 |
| САДЖ | | |
| - ИЗ КУРИЦЫ | 1000 | 1 350 |
| - ИЗ МРАМОРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ | 1000 | 2 150 |
| ХЪАУРМА | 400/150 | 540 † |
| <small>ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯЖЬИХ ПОТРОШКОВ С ЛУКОМ, СПЕЦИЯМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ</small> | | |
| ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ | 180/160 | 580 |
| БЕФСТРОГАНОВ | 220/190 | 690 |
| ОССОБУКО | 350/50 | 1 150 |
| <small>ТОМЛЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ГОЛЕНЬ С ОВОЩАМИ И СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ</small> | | |
| ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ | 350/160 | 1 150 |
| ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ | 250/200 | 890 |
| ТОМЛЕНАЯ БАРАНЬЯ ШЕЯ БАРЗÆЙ С ОВОЩАМИ | 350 | 950 † |
| СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В СОУСЕ БАРБЕКЮ | 400/80/50 | 950 |
| <small>ЗАПЕЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ</small> | | |
| ДОРАДА С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ | 1ШТ/60/70 | 850 |

МАНГАЛ И ТАНДЫР

| | | |
|----------------------------|--------|-----|
| ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ | 200/50 | 450 |
| ЛЮЛЯ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ | 200/50 | 490 |
| ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ | 200/50 | 550 |
| ЛЮЛЯ КЕБАБ В ТЕСТЕ ИЗ ПЕЧИ | 170/90 | 650 |

МЕТРОВЫЕ КЕБАБЫ (3 ПОРЦИИ ЛЮЛЯ, ПОМИДОРЫ, ПЕРЕЦ ОСТРЫЙ, ЛУК, ЛАВАШ, СОУС САЦИБЕЛИ)

| | | |
|---------------|-------------|-------|
| - ИЗ КУРИЦЫ | 600/600/150 | 1 250 |
| - ИЗ ГОВЯДИНЫ | 600/600/150 | 1 650 |
| - ИЗ БАРАНИНЫ | 600/600/150 | 1 850 |

ШАШЛЫК

| | | |
|--|------------|-----|
| - КУРИЦА | 250/50 | 420 |
| - КУРИНАЯ ГРУДКА | 200/60/50 | 420 |
| - ЦЫПЛЕНОК (НА МАНГАЛЕ ИЛИ В ТАНДЫРЕ) | 1ШТ/160/50 | 650 |
| - ПЕРЕПЕЛКА (НА МАНГАЛЕ ИЛИ В ТАНДЫРЕ) | 2ШТ/160/50 | 850 |

- МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА (ВЫДЕРЖАННЫЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ)

| | | |
|---|--------|-------|
| - ТЕЛЯТИНА | 250/50 | 990 |
| - ГОВЯДИНА (ТОНКО НАРЕЗАННАЯ ВЫДЕРЖАННАЯ ВЫРЕЗКА) | 250/50 | 1 150 |
| - МЯКОТЬ ЯГНЕНКА | 250/50 | 750 |
| - КОРЕЙКА ЯГНЕНКА | 250/50 | 890 |
| - СВИНАЯ ШЕЯ | 250/50 | 590 |
| - ЛОСОСЬ | 100 | 550 |
| - СИБАС (НА МАНГАЛЕ ИЛИ В ТАНДЫРЕ) | 1 ШТ | 850 |
| - ДОРАДА (НА МАНГАЛЕ ИЛИ В ТАНДЫРЕ) | 1 ШТ | 890 |

| | | |
|--|---------|-------|
| ФОРЕЛЬ ОЗЕРНАЯ В ТАНДЫРЕ | 1 ШТ | 480 |
| ЛОСОСЬ С ОВОЩАМИ | 110/280 | 950 |
| ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ (НА МАНГАЛЕ ИЛИ В ТАНДЫРЕ) | 200/70 | 950 † |

ГАРНИРЫ

| | | |
|---------------------------------------|-----|-----|
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ | 150 | 200 |
| МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ | 150 | 200 |
| ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С МАСЛОМ И УКРОПОМ | 150 | 200 |
| ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ | 150 | 250 |
| ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ | 150 | 250 |
| РИС БАСМАТИ | 150 | 350 |
| ОВОЩИ НА ГРИЛЕ | 230 | 350 |

ПОМИДОРЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, БАКЛАЖАНЫ, ШАМПИНЬОНЫ

СОУСЫ

| | | |
|---|----|-----|
| НАРТОН / ЦАХТОН / ГРИБНОЙ / ПЕРЕЧНЫЙ / НАРШАРАБ | 50 | 100 |
| СЫРНЫЙ / КЕТЧУП / АДЖИКА / ТКЕМАЛИ / ЧИМИЧУРРИ | | |

ХОХАГ

РЕСТОРАН

СТЕЙКИ DRY AGED

СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ - ЭТО ОДИН ИЗ СТАРЕЙШИХ МЕТОДОВ ПРИДАНИЯ МЯСУ ВКУСОВОГО КОЛОРИТА. МРАМОРНОЕ МЯСО ТАКОЙ ВЫДЕРЖКИ ЦЕНИТСЯ СВОИМ АРОМАТНЫМ ОРЕХОВЫМ ПРИВКУСОМ И НЕЖНОСТЬЮ. † В КАМЕРЕ ОТ 0 ДО 2 °С. ВЫДЕРЖКА ОТ 7 ДО 90+ ДНЕЙ.

УТОЧНЯЙТЕ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ:

BLUE RARE ОЧЕНЬ СЛАБАЯ 46-49°C RARE СЛАБАЯ 50-55°C MEDIUM RARE ИДЕАЛЬНАЯ 55-60°C MEDIUM СРЕДНЯЯ 60-65°C MEDIUM WELL ПОЧТИ ПОЛНАЯ 65-69°C WELL DONE ПОЛНАЯ 71-100°C

КЛАССИКА ПОДАЧА: СОУС ЧИМИЧУРРИ, ПЕРЕЧНЫЙ СОУС, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

ВЕС СТЕЙКА ВАРЬИРУЕТСЯ ОТ 350 ДО 1000 ГР.

| | | |
|---------------------------------|-------------------------|-----|
| - МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 750 |
| - СТЕЙК СТРИПЛАЙН | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 750 |
| - СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 750 |
| - СТЕЙК РИБАЙ | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 850 |

НА КОСТИ ПОДАЧА: СОУС ЧИМИЧУРРИ, ПЕРЕЧНЫЙ СОУС, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

ВЕС СТЕЙКА ВАРЬИРУЕТСЯ ОТ 350 ДО 1000 ГР.

| | | |
|------------------|-------------------------|-----|
| - ДАЛЛАС | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 600 |
| - СТЕЙК ТИБОН | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 600 |
| - ПОРТЕРХАУС | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 600 |
| - СТЕЙК ТОМАГАВК | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 650 |

АВТОРСКИЕ ПОДАЧА: СОУС ЧИМИЧУРРИ, ПЕРЕЧНЫЙ СОУС, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ, СПАРЖА

ВЕС СТЕЙКА ВАРЬИРУЕТСЯ ОТ 350 ДО 1000 ГР.

| | | |
|----------------------------|-------------------------|-----|
| - ДЕКОНСТРУКЦИЯ РИБАЙ | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 900 |
| - ДЕКОНСТРУКЦИЯ НЬЮ-ЙОРК | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 900 |
| - ДЕКОНСТРУКЦИЯ ПОРТЕРХАУС | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 900 |

СТЕЙКИ КОМБИНИРОВАННЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ PRIMEBEEF

ВЕС СТЕЙКА ВАРЬИРУЕТСЯ ОТ 350 ДО 1000 ГР.

| | | |
|---------------------|-------------------------|-----|
| - СКЁРТ СТЕЙК | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 750 |
| - ТАТАКИ СО СТЕЙКОМ | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 750 |
| - РИБАЙ НА КОСТИ | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 750 |
| - СТЕЙК ФЛЕТ IRON | ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 100 ГР. | 800 |

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ К МЯСУ:

| | | |
|------------------------------|---------|-----|
| - АВОКАДО | 100 ГР. | 200 |
| - КРЕВЕТКИ | 50 ГР. | 350 |
| - СЛАБОСОЛЕННЫЙ ОГУРЕЦ КИМЧИ | 100 ГР. | 200 |
| - СЛАДКИЕ ТОМАТЫ | 100 ГР. | 200 |
| - СПАРЖА | 100 ГР. | 200 |

ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ

| | | |
|-------------------------------------|----------------|-----|
| ЛЕПЕШКА ПУФ | 200 | 100 |
| ДОМАШНИЙ ЛАВАШ | 260 | 100 |
| ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ | 100/100/100/50 | 150 |
| КУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ И СЫРОМ | 150/50 | 220 |
| КУТАБ С МЯСОМ | 150/50 | 250 |
| ЛЕПЕШКА МАНАКИШ | 190 | 280 |
| ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ | 380 | 400 |
| ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ | 550 | 450 |

ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ †

| | | |
|---|------|-------|
| КАРДЖЫН ЧУРЕК ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ И ОСЕТИНСКОГО СЫРА | 150 | 150 |
| СОЙФЫХ ВОЗДУШНАЯ ПЫШКА | 300 | 150 |
| СОЙФЫХ С СЫРОМ | 500 | 250 |
| КЪАБУСКАДЖЫН ПИРОГ С КАПУСТОЙ | 950 | 300 |
| КЪАБУСКАДЖЫН С ОРЕХОМ | 950 | 350 |
| КАРТОФДЖЫН ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ОСЕТИНСКИМ СЫРОМ | 950 | 320 |
| НАСДЖЫН ПИРОГ С ТЫКВОЙ, ЛУКОМ И СПЕЦИЯМИ | 950 | 380 |
| БАЛДЖЫН ПИРОГ С ВИШНЕЙ | 950 | 400 |
| ХЪАДЫНДЗДЖЫН ПИРОГ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ОСЕТИНСКИМ СЫРОМ | 950 | 450 |
| УАЛИБÆХ ПИРОГ С ОСЕТИНСКИМ СЫРОМ | 950 | 450 |
| ЦÆХÆРАДЖЫН ПИРОГ С ЛИСТЬЯМИ СВЕКЛЫ, ЗЕЛЕНЬЮ И ОСЕТИНСКИМ СЫРОМ | 950 | 440 |
| ФЫДДЖЫН ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ И СПЕЦИЯМИ | 1000 | 890 |
| ФЫДДЖЫН С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО, ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА, СПЕЦИИ | 1000 | 1 250 |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|--------------------------------|-----------|
| МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ | 100 |
| НАПОЛЕОН | 250 |
| ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК | 290 |
| ТЫКВА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МАСКАРПОНЕ | 350 |
| БРАУНИ КЛАССИЧЕСКИЙ | 350 |
| ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ | 370 |
| КРЕМ-БРЮЛЕ | 370 |
| ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА | 1200 1250 |



mercada group

ПРОСИМ СООБЩАТЬ О НАЛИЧИИ У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ. СОВЕРШАЯ ЗАКАЗ, ВЫ СОГЛАШАЕТЕСЬ НА ВКЛЮЧЕНИЕ В ЧЕК СЕРВИСНОГО СБОРА В РАЗМЕРЕ 10% ОТ СУММЫ ЗАКАЗА.