

## ◆ 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.

## ◆ САЛАТЫ

### SALADS

- 100/185 г **Салат с ростбифом/Salad with roast beef** . . . **380/750**  
Ростбиф, микс зеленых салатов, томаты черри, вяленые помидоры, корнишоны, 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.
- 310 г **«Нисуаз»/“Salad nicoise”** . . . . . **640**  
Обжаренный на оливковом масле тунец в специях с томатами, оливками, каперсами, кенийской фасолью и картофелем, заправляется соусом «Нисуаз».
- 200 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.
- 200 г **Авокадо с киноа и угрем/**  
**Avocado with quinoa and eel** . . . . . **590**  
Авокадо с угрем и киноа с соусом из граната.
- 210 г **Салат с авокадо и моцареллой/**  
**Salad with avocado and mozzarella** . . . . . **490**  
Зеленый салат с авокадо гриль, домашней моцареллой, вялеными и свежими томатами, томатами черри.
- 210 г **Салат с песто из баклажан и киноа/**  
**Eggplant and quinoa pesto salad** . . . . . **520**  
Песто из баклажан с киноа и авокадо, микс-салатом, бобами эдамаме и нутом с овощами под пикантным соусом.
- 210 г **Салат с семгой и киноа/**  
**Salad with salmon and quinoa** . . . . . **570**  
Семга с киноа и авокадо, микс-салатом, бобами эдамаме и нутом с овощами под пикантным соусом.

## ◆ СУПЫ

### SOUPS

- 480/20 г **Суп с телятиной и картофелем/**  
**Veal and potato soup** . . . . . **320**
- 350/10 г **Гаспачо/**  
**Gazpacho** . . . . . **460**  
Классика испанской кухни - освежающий, легкий, летний томатный суп
- 350/40/10 г **Гаспачо с креветками/**  
**Gazpacho with shrimp** . . . . . **580**  
Классический томатный освежающий суп с креветками, авокадо и огурцом. Подается с гренками.

## ◆ 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.
- 75/225 г **Брускетты с пастромой (1/3 шт.)/**  
**Bruschetta with pastrami** . . . . . **110/330**  
Пастрома с салатом «Коул-слоу» на черном французском багете.
- 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.

## ◆ ЗАКУСКИ К ВИНУ

### APPETIZERS

- 100/40/40 г **Паштет из куриной печени**  
50/40/40 г **Chicken liver pate** . . . . . **590/350**  
Подается с тостами.
- 95/48 г **Сырная тарелка/Cheese plate** . . . . . **370**  
Сыры пармезан, блю чиз, камамбер, качцио, качиокавалло с пажитником.  
Подается с виноградом, грецким орехом и медом.
- 50 г **Оливки маринованные/Marinated olives** . . . . . **100**  
Без косточек
- 100 г **Оливки «каламата»/Calamata olives** . . . . . **390**
- 130/50 г **Хумус/Humus** . . . . . **290**

## ◆ МИДИИ

### MUSSELS

- 350 г **Мидии в томатном соусе/**  
**Mussels with tomato sauce** . . . . . **650**  
Подаются на выбор: с картофелем фри (100 г) или белым чесночным багетом (80 г)
- 410 г **Мидии в сливочном соусе/**  
**Mussels with creamy sauce** . . . . . **830**  
Подаются на выбор: с картофелем фри (100 г) или белым чесночным багетом (80 г)
- 560 г **Мидии по-азиатски/**  
**Asian mussels** . . . . . **830**  
Подаются на выбор: с картофелем фри (100 г) или белым чесночным багетом.
- 500 г **Мидии по-бельгийски/**  
**Belgian mussels** . . . . . **830**  
Подаются на выбор: с картофелем фри (100 г) или белым чесночным багетом

## ◆ БУРГЕРЫ

### BURGERS

- 250 г **Бургер с ростбифом/Burger with roast beef** . . . . . **590**  
Ростбиф, сладкие томаты, салат айсберг, корнишоны и соус.
- 320/100/40/40 г **Классический бургер из мраморной говядины/**  
**Classic burger with marbled beef** . . . . . **790**  
Мраморная говядина блэк агнус, соус «Дижон», салат айсберг, томаты, маринованные огурцы, красный репчатый лук.  
Подается с картофелем фри, кетчупом и майонезом.
- 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».
- 250/100/40/40 г **Бургер с Пастромай/Burger with Pastrami** . . . . . **790**  
Пастрома с солеными огурцами и соусом «Дижон».  
Подается с картофелем фри, салатом «Коул-слоу» и кетчупом
- 360/100/40 г **Большой сэндвич с Пастромай**  
**/Big Pastra Sandwich** . . . . . **570**  
Подается с картофелем фри и кетчупом

## ◆ 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** . . . . . **1400**  
Стейк с чесночным маслом и соусом «Ворчестер» подается со шпинатом, томатами, голубым сыром и кедровыми орешками.
- 215 г **Филе-миньон с грибным соусом/**  
**Filet mignon with mushroom sauce** . . . . . **1400**  
Стейк подается на французских крутонах со спаржей гриль и сливочным соусом с белыми грибами.

## ◆ ГОРЯЧЕЕ

### MAIN COURSES

- 150/130/50 г **Кальмары на гриле/**  
**Grilled squids** . . . . . **750**  
Кальмары, подрумяненные на гриле. Подаются с итальянской закуской - баклажанами «Пармиджано», ломтики баклажана, обжаренные в дровяной печи, с сыром пармезан, соусом «Песто», свежими листьями базилика и протертыми спелыми томатами

## ◆ АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### ALCOHOLIC COCKTAILS

110 мл*/20 □	<b>Бурбон фьюжн/Bourbon Fusion</b> . . . . .	<b>490</b>
Сироп маракуйя, бурбон «Буллет», маракуйя. Passion fruit syrup, Bullet bourbon, passion fruit.		
160 мл*/15 □	<b>Чери раш/Cherry rush</b> . . . . .	<b>490</b>
Водка «Смирнов № 21», вишневый сок, пюре смородины, ежевика, сироп бабл гам. Vodka Smirnov No. 21, cherry juice, currant puree, blackberries, bubble gum syrup.		
150 мл*/20 □	<b>Фреш пэшн/Fresh passion</b> . . . . .	<b>450</b>
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*	<b>Розмари грейп/Rosemary grape</b> . . . . .	<b>450</b>
Водка «Царская» Грейпфрут, медовый сироп, розмарин, «Просекко». Vodka Czar's Grapefruit, honey syrup, rosemary, Prosecco.		
240 мл*/40 □	<b>Апероль шприц/Aperol Spritz</b> . . . . .	<b>470</b>
Просекко», биттер «Апероль», содовая, апельсин. Prosecco, Aperol bitter, soda water, orange.		

## ◆ ПИВО И ПИВНЫЕ НАПИТКИ

### BEER & BEER DRINKS

500 мл	<b>Стелла Артуа/Stella Artois</b> . . . . .	<b>360</b>
500 мл	<b>Францисканер/Franziskaner</b> . . . . .	<b>460</b>
300/500 мл	<b>Леффе светлое/Leffe Blonde</b> . . . . .	<b>330/460</b>
300/500 мл	<b>Леффе темное/Leffe Brune</b> . . . . .	<b>330/460</b>

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

## ◆ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

### FRESH JUICES

250 мл	<b>Апельсин / Грейпфрут / Яблоко / Морковь / Сельдерей / Яблоко-морковь / Сельдерей-морковь / Яблоко-сельдерей / Апельсин-грейпфрут</b> . . . . .	<b>300</b>
Orange / Grapefruit / Apple / Carrot / Celery / Apple-Carrot / Celery-Carrot / Celery-Apple / Orange-Grapefruit		
250 мл	<b>Ананас / Клубника-ананас/ Pineapple / Strawberry-Pineapple</b> . . . . .	<b>450</b>

## ◆ СОКИ И НАПИТКИ

### JUICES AND SOFT DRINKS

700 мл*	<b>Лимонад «Дюшес» / Duchesse lemonade</b> . . . . .	<b>590</b>
Сироп «Дюшес», содовая, лимонный фреш, грушевое пюре, груши.		
700 мл*	<b>Лимонад «Тархун-ревень» / Tarhun Rhubarb</b> . . . . .	<b>590</b>
Сироп «Тархун», пюре ревеня, лимонный фреш, лимон, мята, содовая.		
200 мл	<b>Соки Pago в ассортименте / Assorted juices</b> . . . . .	<b>180</b>
200 мл/400 мл/1 л	<b>Морс / Housemade berry drink</b> . . . . .	<b>150/300/590</b>
330 мл	<b>Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite / Fanta Orange /</b> . . . . .	<b>200</b>
250 мл	<b>Tonic Schweppes</b> . . . . .	<b>150</b>
275/800 мл	<b>Селтерс Классик с газом / Selters Classic</b> . . . . .	<b>230/590</b>
275/800 мл	<b>Селтерс Натурель Без газа / Selters Naturell</b> . . . . .	<b>230/590</b>

## ◆ ЧАЙ

### TEAS

400 мл	<b>Ромашка с вербеной и шиповником / Camomile with vervain and rosehip</b> . . . . .	<b>320</b>
400 мл	<b>Индийский с чабрецом / Indian with thyme</b> . . . . .	<b>320</b>
400 мл	<b>Английский завтрак / English Breakfast</b> . . . . .	<b>320</b>
400 мл	<b>Эрл Грей / Earl Grey</b> . . . . .	<b>320</b>
400 мл	<b>Сенча / Sencha</b> . . . . .	<b>320</b>
400 мл	<b>Зеленый с жасмином / Jasmine</b> . . . . .	<b>320</b>
400 мл	<b>Зеленый с лепестками цветов / Green tea with flower petals</b> . . . . .	<b>320</b>

## ◆ КОФЕ

### COFFEE

50 мл	<b>Эспрессо/Espresso</b> . . . . .	<b>190</b>
100 мл	<b>Двойной эспрессо/Double espresso</b> . . . . .	<b>290</b>
50 мл	<b>Эспрессо без кофеина/Decaffeinated espresso</b> . . . . .	<b>210</b>
150 мл	<b>Американский кофе/American coffee</b> . . . . .	<b>210</b>
150 мл	<b>Капучино/Cappuccino</b> . . . . .	<b>290</b>
200 мл	<b>Латте/Latte</b> . . . . .	<b>300</b>

## GOOD WINE BAR

# ВИННЫЙ ПРАКТИКУМ 2200₽

Дегустация с погружением в историю и вкусовые особенности вин, специально подобранных главным сомелье «Гудман» Юрием Осенновым.

Участники практикумов смогут прочувствовать и научиться различать ароматические особенности вин и оценивать их, как настоящие сомелье.

ЗАПИСАТЬСЯ НА ДЕГУСТАЦИЮ:

**+7 (985) 786 50 80**

Все цены указаны в рублях. К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты. Данный проспект является рекламным материалом. Полное меню подается по требованию. Для получения меню необходимо обратиться к менеджеру ресторана.

**18+** ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# БЕЛОЕ ВИНО

## WHITE WINE

### Вионье Иль Бланш/

Viognier Iles Blanches *Франция/France*



150 мл \_ 290 750 мл \_ 1450

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 Celler des Chartreux.

### 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.

### 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».

### 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.

### 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 Franschhoek, 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 вино Bellingham приобрели небывалую известность.

### Шенен Блан Дарлинг/

Chenin Blanc Darling Fairview *ЮАР/South Africa*



150 мл \_ 350 750 мл \_ 1750

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.

# 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.

## 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.

**Тема Винария Александрович/**

**Tema Vinarija Aleksaandrovic** *Сербия/Serbia*

150 мл \_ 390 750 мл \_ 1950

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.

**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 Твелфтри 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.



**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

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 Травальни/**

**Cinzia Travaglini** *Италия/Italy*

150 мл \_ 350 750 мл \_ 1750

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 Травальни.

**Карменер Резерва 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.



## 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. Вино 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.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ  
АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ  
ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Штабш