

ОСЕННЕЕ МЕНЮ

КОФЕ

МОКАЧИНО

Нежный эспрессо с бархатистым молоком и насыщенным шоколадом.

650 ₽

КАЙЕНСКИЙ ШОКОЛАД

Густой, тягучий горячий шоколад на цельном молоке с кайенским перцем.

650 ₽

ЧАЙ

МАЛИНА — ОБЛЕПИХА

Сладкая малина и кислая облепиха в сочетании с веточкой чабреца и сиропом имбиря.

700 ₽

ПРЯНАЯ КЛЮКВА

Клюквенный чай с восточными пряностями: корица, имбирь, гвоздика и анис.

700 ₽

ЛИМОНАД

ОГУРЕЦ — БАЗИЛИК

Лёгкий и свежий лимонад с соком лайма, тонкими слайсами огурца и ароматным базиликом.

700 ₽

КОКТЕЙЛИ

КОПЧЁНАЯ МАРГАРИТА

Классическая маргарита на основе текилы с розовым перцем и дымным мескалем.

900 ₽

ОСЕННИЙ САУЭР

Пряный бурбон с кислинкой лимона и осенним наполнением: тыква, кленовый сироп, корица.

900 ₽

Hilton

AUTUMN MENU

COFFEE

MOCHA

A delicate espresso with velvety milk and intense chocolate.

650 ₪

CAYENNE CHOCOLATE

A rich, velvety hot chocolate with whole milk and a hint of cayenne pepper.

650 ₪

TEA

RASPBERRY & SEA BUCKTHORN

Sweet raspberries and tart sea buckthorn combined with a thyme sprig and ginger syrup.

700 ₪

SPICY CRANBERRY

A fragrant cranberry tea infused with oriental spices — cinnamon, ginger, cloves, and anise.

700 ₪

LIMONADE

CUCUMBER & BASIL

A crisp, refreshing lemonade featuring lime juice, delicate cucumber slices, and fragrant basil.

700 ₪

COCKTAILS

SMOKY MARGARITA

A classic tequila-based margarita with a touch of pink peppercorn and smoky mezcal.

900 ₪

AUTUMN SOUR

A warm, spiced bourbon cocktail with bright lemon notes and autumn ingredients: pumpkin, maple syrup, cinnamon.

900 ₪

Hilton