

Холодні страви та закуски:

Назва страви
Name

Ікра чорна на льоді

Ікра червона на льоді

Сьомга малої солі лимон, маслини, зелень, імбир

Осетрина холодного копчення лимон, маслини, зелень, імбир

Палтус копчений лимон, маслини, зелень, імбир

Ескалара холодного копчення (масляна) лимон, маслини, зелень, імбир

«Закуска до горілочки» оселедець, огірочки мариновані, опеньки мариновані, картопля молода відварна з кропом

«Холодник по селянські» з свинячої ніжки та свинини (з вересня по квітень)

«Овочі з грядки» овочева асорті: томати «Черрі», огірки, перець солодкий, редис, зелена цибуля, базилік, зелень, листя салату, соус сирний

«Українські різносоли» квашена капуста, огірки, часник, (томати страва вагова) та слива мариновані

«Лісова галявина» мариновані лисички, опеньки, білі грибочки та маслята

«Сирне асорті» сири: «Емінталер», «Пармезан», «Дор блю», «Камамбер» та виногради

«Кумові покуштунки» м'ясне асорті: домашня буженина, рулька з часником, рулет з сиру та язика, рулет із курячого м'яса, індичої печінки та шпинату, паштет з курячого філе та печінки на парових млинцях, сирого в'ялене м'ясо із свинини

«Лизень під хрінном»
язик відварений, хрін

Сало з часником

Cold Appetizers:

Black caviar

Red caviar

Salmon is lightly salted
lemon, black olives, herbs

Smoked sturgeon
lemon, black olives, herbs

Smoked halibut
lemon, black olives, herbs

Smoked fish
lemon, black olives, herbs

Appetizer to vodka
herring, pickled cucumbers, pickled honey agarics, potato boiled with a dill

Aspic for peasants
Pork (september - april)

Fresh garden vegetables
assorted fresh vegetables: tomatoes Cherry, cucumbers, sweet pepper, garden radish, spring onion, basil, herbs, lettuce, with cheese sauce

Ukrainian pickles
pickled cabbage, cucumbers, plum, (tomatoes dish gravimetric), pickled garlic

Forest glade
assorted marinated mushrooms, chanterelle, hemp mushrooms, boletus luteus

Assorted cheese
finest imported French cheeses and grapes

Kumovi pokushtunky
assorted meat : cold boiled pork, pork with a garlic and cheese roll, meat loaf a chicken meat, turkey-cock liver and spinach, chicken filet and liver on steam pancakes, the dried meat pork

Tongue with horse-radish
boiled beef tongue, horse-radish

Fat with a garlic

Вихід, гр.
Portion, g

Ціна, грн.
Price (UAH)

50 **650,00**

50 **105,00**

75/45 **68,00**

75/45 **115,00**

75/45 **78,00**

75/45 **45,00**

200 **35,00**

220/75 **58,00**

420/50 **85,00**

385 **73,00**

200/35 **78,00**

250/71 **205,00**

240/40 **108,00**

100/75 **58,00**

100/30 **25,00**



25 січня 2011р.

Салати:

Назва страви
Name

«**Кульбабки**» листя салату «Рукола», томати «Черрі», сир «Пармезан», креветки тигрові смажені під соусом «Бальзаміко»

«**Морська піна**» низькокалорійний салат: коралові водорості, креветки, смажена спаржева квасолька, яйця перепелині, листя салату «Радіччо», під часниковим соусом

«**Весняний**» молоденький редис, томати «Черрі», огірок, перець солодкий, листя салату, оливкова олія

«**Вінегрет**» з маринованими білими грибами, бурячок, картопля, морква, квасолька, мариновані огірочки, зелена цибулька, оливкова олія

«**Солоха**» солодкий перець, огірки, томати, зель, олія

«**Моцарелла**» сир «Моцарелла», томати, кедровий горіх, оливкова олія, маслини, прованські трави

«**Від грецького пана**» сир «Фета», томати, огірки, перець солодкий, маслини, оливкова олія, цибуля

«**Гурман**» листя салату «Рукола», в'ялене м'ясо, сир «Данаблю», свіжа груша, під малиновим соусом

«**Цезар з лососем**» листя салату «Айсберг», томати «Черрі», сухарики, соус «Цезар», сир «Пармезан», лосось смажений у кунжуті

«**Солом'яний бичок**» листя салату, печений солодкий перець, смажені гриби лисички з цибулькою та соковита телятина під пікантним соусом

«**Рибацький**» «Олів'є» з ракових шийок: огірок свіжий, огірок маринований, відварне куряче філе, ракові шийки, яйце, зелений горошок, листя салату, майонез, креветка тигрова

«**Заможний масток**» ракові шийки, креветки, томати, огірки, сьомга м/с, соус: майонез, кетчуп, коньяк

«**Оседець під шубою**» оселедець, цибуля, відварені овочі: буряк, картопля, морква під майонезом

«**Молода панночка**» коктейльні креветки, яйця, яблуко, мікс листя салату, майонез

«**Український Цезар**» смажене куряче філе, лист салату, сир «Моцарелла», сухарики, бекон смажений, томати, соус з анчоусами та каперсами

«**Селяночка**» язик відварений, корнішони мариновані, перець солодкий, цукіні смажені, під соусом майонез, смажена на грилі селера, мікс листів салату

Salads:

Dandelion salad

Rukolla lettuce, the Cherri tomatoes, fried tiger shrimps, cheese Mozzarella, sauce of balsamic

180 **105,00**

Suds marine salad

coral water-plants, fried asparagus kidney bean, the quail's eggs, shrimps, lettuce of Radicho, sauce a garlic

235 **98,00**

Spring saladradish

Cherri tomatoes, cucumbers, sweet pepper, olive oil

270 **65,00**

Salad Vinaigrette

with the pickled mushrooms, beet, potatoes, carrot, kidney bean, pickled cucumbers, green onion, olive oil

250 **48,00**

Solokha salad

sweet pepper, tomatoes, cucumbers, green, olive oil

250 **45,00**

Mozzarella salad

Mozzarella cheese, tomatoes, cedar nut, olive oil, olives, fragrant herbs

250 **109,00**

Greek salad

Feta cheese, tomatoes, cucumbers, sweet pepper, black olives, onion, olive oil

310 **55,00**

Gourmand

Rocket lettuce leaves, jerked meat, Danablu cheese, fresh pear, with raspberry sauce

220 **90,00**

Caesar with salmon

Iceberg lettuce leaves, Cherry tomatoes, croutons, «Caesar» sauce, Parmesan cheese, salmon fried in sesame seeds

280 **155,00**

Solom'niy bull-calf salad

leaves of lettuce, baked sweet pepper, fried mushrooms of chanterelle with onion, and fried veal under a piquant sauce

245 **98,00**

Fishing Salad

meat of crawfish, cucumber, pickled cucumber, the boiled chicken filet, egg, green pea, lettuce, mayonnaise, tiger shrimp

250 **125,00**

Prosperous Country-seat

crabs, shrimps, tomatoes, cucumbers, salted salmon, sauce : mayonnaise sauce, tomatoes, cognac

230 **125,00**

Shuba salad

herring and boiled potato, carrot, beetroot with mayonnaise sauce

250 **45,00**

Young lady salad

baby shrimps, eggs, apples, mayonnaise sauce

225 **75,00**

Caesar salad

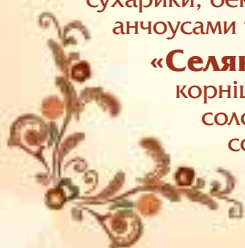
grilled chicken breast, lettuce, croutons, Mozzarella cheese, grilled bacon, tomato

290 **99,00**

Selianochka (Village Girl)

boiled tongue, pickled gherkins, sweet pepper, fried zucchini with mayonnaise sauce, grilled celery, mix of lettuce leaves

270 **73,00**





25 січня 2011р.

Гарячі закуски:

Назва страви
Name

«Креветки по-царські» мариновані в часниковому соусі, смажені тигрові креветки з мигдалем

Кров'янка домашня зі смаженими кільцями цибулі (з вересня по квітень)

Хрумкі, ніжні свинні вушка запечені з білими грибами з вершками та сиром

«Закуска лісника» соковиті печериці смажені з часниковий соусом, на хрумких листях салату «Лолло»

«Тарасові байки» соковиті деруни з кабачків, печериці смажені, сир твердий

Голубці з грибами під домашньою сметаною фарш: свинина, яловичина, рис, печериці, цибуля

«Лисички на пательні» ніжна печінка куряча та лисички мариновані смажені з вершками

Деруни з домашньою сметаною

Фаршировані картопляні оладки з м'ясом свинина, яловичина

Вареники з картоплею, грибами та шкварочками

Вареники з м'ясом та шкварочками

Вареники з капустою та шкварочками

Крильця смажені з соусом із блакитного сиру, морква, селера

Яєчня з беконом

Картопля смажена по-домашньому з салом та цибулею

Hot Appetizers:

Fried garlic sauce tiger prawns with nuts

Black pudding

with fried squashes onions (september - april)

Crisp, tender pork ears are baked with white mushrooms with creams and cheese

Appetizer of forest ranger

grilled mushrooms, with garlic sauce, lettuce of Lollo

Tarasovi bayki

squash pancakes, grilled mushrooms and cheese

Stuffed Cabbage-rolls with mushrooms and sour cream

stuffing: pork, beef, rice, mushrooms, onion

Chanterelle on pan

fried marinated chanterelle with chicken liver and cream

Deruny with sour cream

potatoes pancakes

Fritters stuffed potato

pork, beef

Vareniki with potatoes, mushrooms and cracklings

Vareniki with meet and cracklings

Varenik with cabbage and cracklings

The fried chicken wings with a sauce, carrot, celery

Fried eggs sunny side up with bacon

Fried potatoes served with bacon and onion

Вихід, гр.
Portion, g

Ціна, грн.
Price (UAH)

130/100 **185,00**

200/20 **55,00**

252 **63,00**

160 **35,00**

260 **58,00**

300/55 **65,00**

200/15 **59,00**

150/53 **50,00**

230/50 **48,00**

200/60 **55,00**

200/60 **60,00**

200/60 **55,00**

180/100/110 **65,00**

135 **38,00**

300 **65,00**

Другі страви: рибні

Назва страви
Name

«Морські гребінці» смажені морські гребінці під соєвим соусом з диким рисом, білими грибочками та перцем

«Княжа страва»

ніжний стейк палтуса обсмажений на грилі, з хрумкими баклажанами смаженими у кунжуті, під лимонним соусом з червоною ікрою

«Рибацький човен» сібас Норвежський запечений із вершково-овочевим гарніром під сиром «Пармезан», кабачки, перець солодкий, капуста «Брюссельська», сир «Моцарелла», вершки

«Риба від шинкаря» смажене філе сьомги з лимоном та вершковим соусом

«Океанський невід» філе рожевого тунця, обсмажений медіум у кунжуті з мусом із авокадо, манго, під йогуртовим соусом з базиліком обсмажений до 1 хвилини з обох сторін

«Запорожець за Дунаєм» смажене соковите філе білого амура на припушеному шпинаті з вершками та кукурудзою

«Кораловий риф» філе судачка обсмажене в хрумкому мигдалі із запеченими томатами «Черрі» під вершково-креветочним соусом

«Каприз русалки» філе палтуса та лосося запечене у оливковому тісті «Філо», на припушених у білому вині та вершках овочах селера, морква, солодкий перець

«Чарівна Дорада» смажена на грилі рибка «Дорада» під вершковим соусом з білих грибів

«Улов рибка» окунь фарширований шпинатом, запечений із солодким перцем під сирною скоринкою під лимонним соусом

«Короп- смажений»

(страва вагова)

Main Courses: Fish

Scallops

fried scallops, soy-bean sauce with wild rice, grilled mushrooms and sweet pepper

Вихід, гр. Ціна, грн.
Portion, g Price (UAH)

80/100/80/22 **178,00**

Prince food

fried halibut, eggplant, with lemon sauce and red caviar

150/95/60 **165,00**

Sea bass fish

baked with topped Parmesan cheese with cream & vegetable on the side zucchini, sweet pepper, Brussels sprout, Mozzarella cheese, cream

320/31 **310,00**

Shynkar's fish

fried fillet of salmon with lemon and cream sauce

170/20/50 **178,00**

Tuna

pink tuna fillet medium fried in sesame seeds with avocado and mango mousse, in yoghurt sauce with basil fried up to 1 minute on both sides

150/102/60 **188,00**

Zaporozhian cossack

the fried filet white fish, spinach with creams and fried a corn

160/80/77 **148,00**

Coral reef

pike-perch fillet fried in crispy almond with baked Cherry tomatoes in cream & shrimp sauce

180/80/85 **165,00**

Whim of mermaid

halibut and salmon fillets baked in the olive phyllo dough on vegetables poached in white wine and cream celery, carrot, sweet pepper

190/100/33 **148,00**

Magic Dolphin fish

the fried «Dorado fish», cream sauce with mushrooms

170/80/34 **165,00**

Catch of fisherman

perch stuffed with spinach, baked with sweet pepper, topped with cheese crust, in lemon sauce

240/100/50 **168,00**

The fried «Carp fish»

(dish gravimetric)

100 **23,00**

Другі страви: м'ясні / Main Courses: Meat

Назва страви
Name

Вихід, гр.
Portion, g

Ціна, грн.
Price (UAH)

Гриль-меню

Grill-menu

«М'ясо від О'Панаса» стейк яловичий
«Тендерлоїн» (страва вагова)

O'Panasya special beef
grilled beef «Tanderloin» (dish gravimetric)

100 **98,00**

«М'ясо від Тараса» стейк яловичий
«Риб-ай» (страва вагова)

Taras special beef
grilled beef «Rib-ay» (dish gravimetric)

100 **108,00**

«Ягня заможного пана» каре ягня в
пряному маринаді обсмажене на грилі,
подається з соковитою смаженою в кунжуті
овочевою шпакжкою, під журавлиним соусом

Lamb
fried lamb, grill vegetables,
with cranberry sauce

160/130/60 **195,00**

«Козаки-розбійники» реберця з
яловичини «Ангус» запечені під солодким
соусом барбекю з овочами гриль баклажани,
кабачки, томати, перець

Cossack-trouble-maker
ribs from a beef «Angous» baked with sweet
sauce and grill vegetables: eggplant, courgettes,
tomatoes, sweet pepper

220/70 **135,00**

«Теремок» смажений стейк свиний
з кісточкою, маринований в соєвому соусі зі
смаженими баклажанами та томатами

Teremok
soy-marinated pork chop, served with grilled
eggplant and tomato

160/100/10 **175,00**

«Шашлички з телятини» смажені на
грилі з овочами капуста «Брюссельська»,
томати «Черрі», печериці, під аджикою

Veal shashlick
with grilled vegetables: Brussels spouts,
Cherry tomatoes, mushrooms and sauce

170/70/60 **125,00**

«Медальйони із яловичини»
подаються під соусом з ягід та із печеною
грушою

Grilled beef medallion
served with sauce berry berries and baked pear

150/42/ 60 **185,00**

«Вертеп» каре телятини смажене на грилі
із розмарином під виноградно-журавлиним
соусом, із овочами гриль під маслом скампі

Vertep
rack of veal grilled with rosemary,
with grape-cranberry sauce,
grilled vegetables and with scampi butter

300/60 **188,00**

«Фортеця» свинна вирізка під сиром
із картоплею та томатами

Fortetsya
pork fillet baked with potatoes,
tomatoes and cheese

300/55 **175,00**

«Таврійські лани» стейк свинини
фарширований сирно-грибним соусом,
обсмажений на грилі, під соус із солодкого
перцю

Tavria fields
pork steak stuffed with cheese-mushroom sauce,
grilled with sweet-pepper sauce

290 **155,00**

Солодкі страви:

Назва страви
Name

Десерт «О'Панас»

український «Тірамісу»
ніжний крем з сиру «Маскарпоне» та вершків
з шоколадним бісквітом і лікером «Бейліс»

Десерт «Пташине молоко»

суфле з білого та чорного шоколаду
на бісквіті з сиропом «Бейліс»

Десерт «Шоколадна спокуса»

шоколадний бісквіт у сметанному соусі з
ананасом консервованим та грецькими
горіхами у шоколадній глазурі

Вареники з вишнею

із сметаною або з сметанним соусом

Коктейль із чорниці з морозивом

чорниця, морозиво вершкове, вершки, топінг,
мигдалевий горіх

Струдель яблучний з морозивом

печеться на ваше замовлення

Салат фруктовий

ківі, помаранч, манго, полуниця,
банан з лікером «Куантро»

Асорті з сорбету у карамельному кошику

сорбет з сичілійського апельсину, лимону та
грейпфруту

Гарячий шоколад з лікером «Бейліс»

«Чіз-кейк»

пиріг з ніжного сиру «Букко»
під вишневим соусом та яблучним сорбетом

«Крем-карамель»

ніжний крем-карамель із цитрусовими
цукатами та полуницею в шоколаді

«Смакота»

груша фарширована морозивом, запечена у
тісті «Філо» під малиновим соусом

Dessert:

O'Panasya dessert

Ukrainian tiramisu
mascarpone cheese, double creams with
a chocolate sponge-cake and liqueur baileys

Bird milk dessert

white and black chocolate,
Baileys, sponge-cake

Chocolate pleasure dessert

cacao sponge-cake with strawberry sauce,
pineapple and nuts

Vareniki with cherry

with sour-cream or cherry sauce

Bilberry cocktail with ice-cream

bilberry, ice-cream, cream, topping, almond nut

Apple strudel

served with ice-cream

Fruit salad

kiwi, orange, mango, strawberries,
banana liqueur Cointreau

The frozen fruit Juice with caramel small basket

orange, lemon, grapefruit

Hot chocolate with Baileys liqueur

Cheesecake

cherry sauce and apple frozen fruit juice

Creme caramel

delicate creme caramel with candied citrus
peels and strawberries in chocolate

Smakota (Yummy treat)

pear stuffed with ice-cream,
baked in Phyllo dough with raspberry sauce

Вихід, гр. Portion, g	Ціна, грн. Price (UAH)
150/10	78,00

80/20/11	43,00
----------	--------------

150/21	45,00
--------	--------------

200/110	45,00
---------	--------------

252	48,00
-----	--------------

180/60	45,00
--------	--------------

220	38,00
-----	--------------

120/30/30	88,00
-----------	--------------

100/10/30	43,00
-----------	--------------

150/50/52	65,00
-----------	--------------

200/42	43,00
--------	--------------

300/62	85,00
--------	--------------

Супи:

Назва страви
Name

Солянка м'ясна

язик яловичий, шинка, вирізка з яловичини, балик, сметана, маслини, лимон

Бульйон з домашньою локшиною та куриними фрикадельками

Борщ український

зі сметаною та пампушками з часниковим соусом

Борщ зелений

з сметаною

Юшка грибна з домашніми галушками у хлібній скоринці

Капусняк з білими грибочками

та квасолькою у хлібній скоринці із копченим свиним реберцем

Окрошка по-домашньому, м'ясна на квасі

(з травня по вересень)

Гарніри:

Назва страви
Name

Картопляне пюре

Картопля молода, відварна з кропом

Картопля смажена скибочками з часниковим соусом

Картопля відварна зі смаженими лисичками та цибулею

Картопля запечена у фользі з маслом зеленим

Капуста цвітна смажена

Відварений рис з маслом та зеленню

Овочі гриль

кабачки, баклажани, перець солодкий, цибуля

Soups:

Meat Solyanka

meat soup with cucumbers, beef, ham, lemon, sour cream and olives

Chicken soup with noodle and meat-balls

Ukrainian borschch

with sour cream and pampushky with garlic sauce

Green borschch

with sour cream

Mushroom soup with dumplings in the crust of bread

Cabbage

soup with cep mushrooms and beans in a crusty bread bowl with a smoked pork rib

Okroshka home-made with meat (may-september)

Вихід, гр. Portion, g	Ціна, грн. Price (UAH)
300/50	75,00
320	45,00
350/80	58,00
300/30	55,00
300	58,00
320	65,00
350	55,00

Garnishes:

Mashed potatoes

Boiled new potatoes with dill

Fried potatoes with garlic sauce

Baked potatoes with the fried chanterelles and onion

Baked potatoes with dill butter

Fried cauliflower

Boiled rice with butter and greens

Grill vegetables

courgettes, eggplant, sweet pepper, onion

Вихід, гр. Portion, g	Ціна, грн. Price (UAH)
150	35,00
150	40,00
200	45,00
160	48,00
230	30,00
100	28,00
150	15,00
180	35,00



25 січня 2011р.

Торти:

Назва страви
Name

«Наполеон» (страва вагова)
подається з ванільним соусом

Торт «Український Медовий»
подається з кофейно-сметанним соусом

Морозиво

Назва страви
Name

Морозиво

Морозиво на Ваш вибір вершкове: з
мигдалем, з топінгом, або шоколадом

Сорбет на Ваш вибір: лимон, грейпфрут,
сицилійський апельсин

Напої

Назва страви
Name

Морс із журавлини

Напій «На здоров'я»
шипшина з медом

Узвар

Квас «Ярило»

Напій з лісових ягід

Cakes:

Napoleon cake (dish gravimetric)
puff pastry cake with custard,
served with vanilla sauce

Ukrainian Honey Cake
served with coffee sour cream sauce

Ice-cream

Ice-cream

Ice-cream
on your choice: with almond, with topping,
with chocolate

Sorbet
on your choice: lemon, grapefruit, Sicilian orange

Drinks

Cranberry fruit-drink

For good health
hips and honey

Sweet fruit

Kvas Yarylo

Forest Berries Drink

Вихід, гр.
Portion, g

100/100

Ціна, грн.
Price (UAH)

48,00

100/77

45,00

Вихід, гр.
Portion, g

150

Ціна, грн.
Price (UAH)

35,00

170

38,00

150

35,00

Місткість, мл.
Portion, ml

250

Ціна, грн.
Price (UAH)

10,00

250

10,00

250

10,00

250

10,00

250

15,00



Другі страви: м'ясні

Назва страви
Name

«Хортичанка»

українська домашня

ковбаска із свинини під цибулею фрі

«Індичка від Тараса»

філе індички фаршироване, яблуками, цукіні, сиром «Моцарелла», фенхель під фруктовим соусом

«Господиня»

філе куряче фаршироване сиром «Моцарелла» та шпинатом, обсмажене в сухариках з печеними яблуками під вершково-помаранчевим соусом з курагою

«Кролик – як у бабусі»

тушковане стегенце кролика у сметанному соусі зі смаженою цвітною капустою

«Качка Мандрівниця»

грудка качки запечена в білому вині з помаранчами, під соусом з манго та журавлини

«Вакула»

печінка теляча, смажена з бальзаміком та коньяком, під вершковим соусом із картопляним пюре

«Смаженина»

смажений антрекот зі свинини, цибуля ріпчаста

«Печеня в горщику»

реберця свинини, цибуля, морква, часник, лисички, картопля, томатний сік

«Пельмені з дичини»

м'ясо косулі та оленя зі сметаною

Main Courses: Meat

Khortychanka

home-made Pork Ukrainian sausages

Вихід, гр.
Portion, g

180/20

Ціна, грн.
Price (UAH)

65,00

Turkey

filet of Turkey with apple, courgettes, Mozzarella cheese fennel with fruit sauce

240/50/80

155,00

Hostess

Chicken filet stuffing's cheese Mozzarella, spinach with fried the baked apples, under a creamy - orange sauce with dried apricot

220/112

148,00

Rabbit like at grandmothers

thigh of rabbit in a sour cream sauce with the fried cauliflower

150/100/110

158,00

Duck

baked fillet duck with white wine, oranges, under a sauce with mango and cranberry

140/70/60

145,00

Vakula

Veal liver fried with balsamic and cognac, with cream sauce and mashed potato

270/60

98,00

Smagenina

pork is grilled, onion

200

93,00

Jugged meat (Pot-stew)

pork ribs, onion, carrot, garlic, chanterelles, potato, tomato juice

400

128,00

Pelmeni with dame meat

roe meat, deer meat with sour cream

200/50

85,00

Млинці з печі

Назва страви
Name

Млинці з чорною ікрою

Млинці з червоною ікрою

Млинець з сьомгою

Млинець з шинкою та сиром

Млинець з грибами та цибулею

Млинець зі сметаною

Млинці з сиром та сметаною

Млинці з маком та медом

Млинець з медом та горіхами

Млинці з полуницями

Млинці з яблуками та корицею

Pancakes From Stove

Pancakes with black caviar

Pancakes with red caviar

Pancakes with salmon

Pancakes with ham and cheese

**Pancakes with fried mushrooms
and onion**

Pancakes with sour-cream

Pancakes with curd and sour-cream

**Pancakes with poppey seeds
and honey**

Pancakes with honey and walnuts

Pancakes with strawberries

Pancakes with apples and cinnamon

Вихід, гр.
Portion, g

20/100/50

20/100/50

100/50

100/70

100/50

100/50

260/50

200/55

100/60

250/70

220/20

Ціна, грн.
Price (UAH)

370,00

85,00

45,00

35,00

35,00

23,00

48,00

45,00

35,00

95,00

45,00