



РАТАТНАІ

АВТОРСЬКІ СМАКИ ПРЯМО З ТАЇЛАНДУ

PaTaThai - це концепція ресторану, де Вам пропонується авторська тайська кухня найвищої якості. В ресторані подаються страви, основою яких є рецепти, створені видатними шеф-кухарями з Таїланду.

ШЕФ-КУХАРЕМ РЕСТОРАНУ **PATATHAI** **ELEKTRONIA POWIŚLE & SURAT BUTSARAKHAM.**

Шеф-кухар Surat родом з північно-східної провінції Таїланду - Удонтхані. Спершу час від часу готував для близьких, згодом готування стало його професією. Здобував досвід та удосконалював свої вміння в багатьох виняткових ресторанах, зокрема в Таїланді, Канаді та Європі.

Для шеф-кухаря Surata кулінарія - це передусім пристрасть. Його особливістю є неповторне почуття смаку та вміння поєднувати неочевидні продукти. На його думку, в кулінарії немає нічого неможливого, а меню - це його авторський, суб'єктивний гід по смаках Таїланду.

**“ ЗАПРОШУЮ В
КУЛІНАРНУ ПОДОРОЖ
МОЇМ ТАЇЛАНДОМ. ”**

Наші страви діляться на:

ПІКАНТНІ 🌶️ ГОСТРІ 🌶️🌶️

ВЕГЕТАРІАНСЬКІ 🌿 ВЕГАНСЬКІ 🌱

Гай Сатай

Соковиті шматочки курки-гриль на шампурі, мариновані в кокосовому молоці та карі. Подаються з горіховим соусом з ніжним солодким присмаком.

28

Му Пінг

Соковиті шашлики зі свинячої корейки-гриль, мариновані в соєвому та устричному соусі, кокосовому молоці і молотому перці. Подаються з кисло-солодким соусом з плодів тамаринду і чилі.

29

Гунг Пад Прік Гілена

Хрусткі креветки в ніжній паніровці на основі тайських духмяних трав, чилі та часнику. Подаються з лаймом.

42

Му Дад Део

Сушена, а потім смажена нарізана свиняча шия з виразною солоно-солодкою нотою, яку вдається отримати після кількаденного маринування з кунжутом. Подається з традиційним соусом чилі Срірача.

27

Ям Хуа Плі Куай

Хрусткі гриби гливи в темпурі. Подаються з салатом з квітів банану з дрібною м'яти та червоної цибулі. Композиція об'єднується соусом на основі плодів тамаринду, кокосового молока та соєвого соусу.

32

Куай Тход Туа Даенг

Хрусткі вареники з начинкою з ніжно-солодкого фаршу з червоної квасолі, до якого додається кокосове молоко. Подаються з кисло-солодким соусом з плодів тамаринду і чилі.

27

Каном Джііб Гай

Мішочки з тонкого тіста вонтон на пару з курятиною, коріандром, часником і устричним соусом.

Подаються з соєвим соусом.

29

Пох Піа Тход

Хрусткі тайські рулетики з рисового тіста з обраним інгредієнтом. Подаються з авторським гостро-солодким соусом чилі.

ОВОЧІ 27 🥬 | КУРЯТИНА 29

Коі Пла Туна

Тартар з тунця з мілко нарізаною червоною цибулею, м'ятою, коріандром, з дрібкою порошку з печеного жасминового рису, об'єднаний освіжаючим соусом на основі лайма і рибного союсу.

45

Салмон Дііб 🍷

Тайське севиче з в'яленої Салмон вирізки мацероване в освіжаючій лаймовій заправці, до якого додається коріандр, часник і свіже чилі.

43

Асорті закусок

НА ДВОХ 57

2 шт. Пох Піа Тход, 2 шт. Гай Сатай,
Му Дад Део

НА ЧОТИРЬОХ 98

4 4 шт. Пох Піа Тход, 4 шт. Гай Сатай,
4 шт. Каном Джііб Гай, Му Дад Деав

Для груп від 6 осіб нараховуємо 10% вартості від послуги. У стравах містяться алергенні інгредієнти. За переліком алергенів зверніться до працівників ресторану.

Том Ям 🌶️

Один з двох найбільш впізнаваних тайських супів у світі. Ідеальне поєднання гостроти з кислотою. Ароматний, освіжаючий та насичений смак вдається отримати завдяки тайському імбиру, лимонній траві, листю кафрського лайма, тайському чилі, томатам чері, коріандрю та солom'яним грибам.

ТОФУ 28 🌱 | КУРЯТИНА 29 | КРЕВЕТКИ 36

Том Ка

Один з двох найбільш впізнаваних тайських супів у світі. Ідеально кремовий, зігріваючий, а водночас злегка пікантний та цитрусовий смак, який вдається отримати завдяки поєднанню кокосового молока, лимонної трави, тайського імбиру, лайма, коріандрю та солom'яних грибів.

ТОФУ 27 🌱 | КУРЯТИНА 28 | КРЕВЕТКИ 35

Ґуай Тіо Пед

Ситний бульйон з ароматом прянощів, що подається з запеченим качиним стегном, рисовою локшиною, хрусткою капустою Пак Чой та паростками квасолі Мунг.

38

Ям Мамуанг 🌶️

Кисло-солодкий салат на основі зеленого манго, червоної цибулі, м'яти, коріандрю та лимонної трави під освіжаючою лаймовою заправкою з пікантним відтінком.

ТОФУ 39 🌱 | КУРЯТИНА 42 | КРЕВЕТКИ 53

Ям Сомо 🌱

Освіжаючий салат на основі помело або грейпфрута (залежно від сезону) з цикорієм, томатами чері, хрусткою карамелізованою цибулею, смаженим часником і печеними горішками кеш'ю. Подається з кисло-солодким соусом на основі плодів тамаринду і кунжуту.

37

Пхед Соус Макхам

Ніжна, соковита качина грудинка приготована су-від з хрусткою, карамелізованою червоною цибулею і капустою Пак Чой. Подається з соусом на основі плодів тамаринда, устриць і сої.

69

Сікхронг Му Янг 🌶️

Мариновані в духмяних травах і устрично-часниковому соусі, а потім підсмажені на грилі соковиті свинячі реберця в ароматній есенції з пананг карі з кабачком-цукіні і лимонною травою.

59

Пла Муек Янг 🌶️

Підсмажені на грилі щупальця восьминога в ніжно-солодкому соусі на основі соусу мірин, імбиру, чилі і кунжуту. Подаються з салатом з маринованого манго з солодкою червоною цибулею, коріандром і цибулею-різанцем.

84

Гай Янг Удон

Приготована су-від, а потім підсмажена на грилі соковита грудинка кукурудзяного курча з кісткою. Подається на еластичній локшині удон в кремовому соусі на основі зеленого карі з цукровим горошком, ароматним тайським базиліком і свіжим чилі.

56

Гарніри

Обери свій улюблений гарнір:

- ⊕ ЖАСМИНОВИЙ РИС 7
- ⊕ РИСОВА ЛОКШИНА 9
- ⊕ ОВОЧЕВИЙ ГАРНІР З МАРИНОВАНОЇ КАПУСТИ І МОРКВИ 12
- ⊕ САЛАТ З МАНГО 16

Рівень гостроти можна підібрати відповідно до індивідуальних уподобань - повідомте працівників ресторану, якщо хочете, щоб страва була більш або менш гострою.

Кхао Сой 🍌

Північно-тайське карі, основою якого є легка паста Кхао Сой з кокосовим молоком, цибулею шалот і імбиром. Головні інгредієнти це куряча гомілка і локшина в двох варіантах (варена та хрустка, смажена). Подається з квашеною салатною гірчицею, червоною цибулею, лаймом, пластівцями чилі і арахісом.

49

Гаенг Карі 🍌

Ароматне та густе жовте карі на основі бульйону, кокосового молока та жовтої пасти карі. Злегка пікантне, а водночас ніжно-солодке. До нього додаються шматочки батату та цибулі. Для приготування страви використано веганську пасту карі, до складу якої не входить паста з креветок. Подається з порцією жасминового рису.

ТОФУ 45 🌱 | КУРЯТИНА 47 | ЯЛОВИЧИНА 57 | КРЕВЕТКИ 58

Гаенг Пананг 🍌

Кремове, злегка пікантне карі з ніжно-пікантною нотою на основі пасти Пананг, до якої додається тайський баклажан, хрусткий зелений горошок, листя кафрського лайма і лимонна трава. Подається з порцією жасминового рису.

ТОФУ 46 | КУРЯТИНА 48 | КРЕВЕТКИ 59

Гаенг Даенг 🍌🍌

Яскраве, гостре та кремове червоне карі на основі бульйону, кокосового молока та червоної пасти карі. До нього додаються шматочки баклажана, цукіні, пагони бамбука, листя кафрського лайма та тайський базилік. Подається з порцією жасминового рису.

ТОФУ 46 | КУРЯТИНА 48 | ЯЛОВИЧИНА 58 | КРЕВЕТКИ 59

Гаенг Пхед Пед Янг 🍌🍌

Ароматне, інтенсивне червоне карі з запеченим качиним стегном. Насичена гострота червоної пасти карі контрастує з фруктовим солодкістю. До нього додаються шматочки ананаса, цукіні, лічі, томати чері та тайський базилік. Подається з порцією жасминового рису.

66

Рівень гостроти можна підібрати відповідно до індивідуальних уподобань - повідомте працівників ресторану, якщо хочете, щоб страва була більш або менш гострою.

Пад Гаправ Му Сап 🌶️

Подрібнена свинина або курятина, смажена у воці разом з тайським базиліком, часником, чилі, зеленою квасолею і устричним соусом.

Подається зі смаженим яйцем.

КУРЯТИНА 43 | СВИНИНА 45

Пад Прік Тай Дум 🌶️🌶️

Пікантна страва, смажена у воці з обраними інгредієнтами в перцевому соусі з трьох видів свіжого перцю подрібненого у ступці.

Подається з кольоровою паприкою, грибами та зеленою цибулею.

КУРЯТИНА 43 | СВИНИНА 45 | ЯЛОВИЧИНА 51

Гай/Тофу Пад Мед Мамуанг Гіммафан

Смажена у воці соковита курятина або тофу, до яких додається кольорова паприка, цибуля та гриби в насиченому солодко-солоному соусі з хрусткими горішками кеш'ю. Для веганської версії замість устричного соусу використовується соус з грибів шиітаке.

ТОФУ 41 🌱 | КУРЯТИНА 43

Гарніри

Обери свій улюблений гарнір:

- ⊕ ЖАСМИНОВИЙ РИС 7
- ⊕ РИСОВА ЛОКШИНА 9
- ⊕ РИСОВА ЛОКШИНА 9
- ⊕ ОВОЧЕВИЙ ГАРНІР З МАРИНОВАНОЇ КАПУСТИ І МОРКВИ 12
- ⊕ САЛАТ З МАНГО 16

Рівень гостроти можна підібрати відповідно до індивідуальних уподобань - повідомте працівників ресторану, якщо хочете, щоб страва була більш або менш гострою.

Пад Тай

Смажена рисова локшина в соусі, що являє собою поєднання ніжно-кислої пасти з плодів тамаринду та солодкості пальмового цукру, доповнена обраними інгредієнтами, тофу, паростками квасолі Мунг, яйцем та червоною цибулею. Подається з лаймом, пластівцями сушеного чилі, цибулею-різанцем та арахісом. У веганській версії відсутнє яйце і рибний соус в основі.

ТОФУ 45 🌱 | КУРЯТИНА 48 | КРЕВЕТКИ 59

Пад Кхі Мао 🌶️

Смажена у воці рисова локшина в пікантному перцево-устричному соусі з обраними інгредієнтами, базиліком, шматочками цибулі, пагонами бамбука, листям кафрського лайма та чилі. У веганській версії замість устричного соусу використовується соус з грибів шиїтаке.

ТОФУ 45 🌱 | КУРЯТИНА 48 | СВИНИНА 49 | ЯЛОВИЧИНА 57 | КРЕВЕТКИ 59

Пад Удон Гаенг Пананг 🌶️

Смажена у воці товста, еластична пшенична локшина удон з ароматним пананг карі з хрустким цукровим горошком, тайським баклажаном і міні-кукурудзою.

ТОФУ 45 🌱 | КУРЯТИНА 48 | КРЕВЕТКИ 59

Кхао Пад

Обсмажений у воці жасминовий рис з хрусткими овочами - зеленим цукровим горошком, морквою, міні-кукурудзою, томатами чері, яйцем та коріандром. Подається з лаймом, який додає страві кислоти та надає цитрусового присмаку.

ОВОЧІ 39 🌱 | КУРЯТИНА 44 | КРЕВЕТКИ 55

Кхао Пад Том Ям 🌶️

Жасминовий рис, обсмажений у воці, з пастою Том Ям, разом з міні-кукурудзою, червоною цибулею, томатами чері, листям кафрського лайма, яйцем і коріандром. Поєднання пасти Том Ям з класичним смаком Кхао Пад додає насиченості і освіжає.

ОВОЧІ 39 🌱 | КУРЯТИНА 44 | КРЕВЕТКИ 55

Набір I

Хрусті шматочки курячої грудинки з рисом і овочевим гарніром з маринованої капусти і моркви.

32

Набір II

Обсмажений у воці жасминовий рис з хрусткими овочами - морквою, зеленим цукровим горошком, міні-кукурудзою та яйцем.

26

Набір III

Ячна локшина з ніжним тайським соусом з курятиною та паприкою.

29

Кхаонео Мамуанг

Найпопулярніший у світі тайський десерт. Клейкий рис политий солодким кокосовим соусом. Подається з соковитим жовтим манго.

26

Сакху Нам Катхі

Класичний тайський десерт на основі тапіоки та кокосового молока, що подається зі шматочками фруктів. Своєрідній текстурі тапіоки у вигляді круглих, дрібних перлин притаманна еластичність та пружність.

21

Куай Гом

Ніжний і водночас вологий зсередини банановий пиріг. Подається з ванільним морозивом.

24

Для груп від 6 осіб нараховуємо 10% вартості від послуги. У стравах містяться алергенні інгредієнти. За переліком алергенів зверніться до працівників ресторану.

Авторські лимонади

КОКО-БАНАНА 23

Приємне поєднання бананової солодкості з горіховими нотами, що контрастує зі свіжістю духмяних трав і фруктів. Доповнюється кокосовою водою.

ТРОПІЧНИЙ 21

Сила тропічних фруктів у поєднанні з печеним кунжутом і полуницею.

Дуже приємна кисло-солодка слабогазована пропозиція.

ЛИМОННА ТРАВА 19

Освіжаюче слабогазоване поєднання лайма і лимонної трави.

КЛАСИЧНИЙ ЛИМОНАД 19

Моктейлі

PEACH BRO 25

персик / ваніль / лимони / Miłostaw IPA безалкогольне

COCONUT SHAKE 25

кокосове молоко / кокосовий сироп / коров'яче молоко / ванільне морозиво

MANGO LASSI 27

манго / натуральний йогурт / мед / кардамон

APEROL SPRITZ "0" 27

сироп orange spritz / ігристе безалкогольне вино / газована вода / апельсин

Холодні

ВОДА КАРАФА 500 мл 11 / 1000 мл 19

газована / негазована

ВОДА CISOWIANKA 300 мл 12 / 700 мл 22

газована / негазована

CISOWIANKA

СОКИ 100 % НАТУРАЛЬНІ 250 мл 12

Натуральні на 100 % фруктові соки.

Запитайте у працівників ресторану

про доступні смаки.

КОКОСОВА ВОДА 280 мл 17

ЦІЛИЙ СВІЖИЙ КОКОС 26

ГАЗОВАНІ НАПОЇ 200 мл 12



Pepsi /



Pepsi Max /



Mirinda Orange /



7Up

ЛІТНІЙ ТАЙСЬКИЙ ЧАЙ 19

Оригінальний, чорний тайський чай виготовлений з високоякісного листа, що вирощується в Таїланді, до якого додається солодке молоко.

Гарячі

ЧАЙ В ЧАЙНИЧКУ 450 мл 17

чорний / зелений / жасминовий

інші: запитайте про доступні смаки

Кави

ЕСПРЕСО / ЕСПРЕСО ДОПІО 9 / 12

АМЕРИКАНО 14

КАПУЧІНО 15

ФЛЕТ-ВАЙТ 16

ЛАТЕ-МАК'ЯТО 17

БЕЙБІЧІНО 9 (ПРОПОЗИЦІЯ ДЛЯ ДІТЕЙ)

FALERTHAI 37

Лікер Falerthai на основі Finlandia Vodka / Bacardi Carta Negra / трипл сек / лайм / коричневий цукор

Коктейль, натхнений культурою ТІКІ. Основою смаку є авторський лікер, створений на підставі тайських духмяних трав і приправ. Кисло-солодка пропозиція з приємним духмяно-пряним післясмаком.

СОСТHAI 37

Jack Daniel's Tennessee Whiskey / кокосове молоко / печений кокос / згущене молоко / ваніль / мускатний горіх

Ця пропозиція має насичений, злегка солодкий, горіховий смак з сухим контрастом і освіжаючою ноткою мускатного горіха.

BANS 35

Jack Daniel's Tennessee Whiskey мацерований бананом / банановий олео сахарум / імбир / бітер Ангостура

Коктейль в стилі олд фешн, в якому солодкість банану контрастує з пікантністю і свіжістю імбиру та віскі.

MAGAR 35

Tequila El Jimador Blanco / горіховий лікер / тайський базилік / лайм

Несподіване поєднання текіли з горіхами і базиліком. Духмяна збалансована пропозиція з солодким післясмаком.

LYCHEE WINE COCKTAIL 33

Біле вино / пюре з лічі / сауер / просеко

Освіжаюче поєднання ігристого просеко, сухого білого вина і солодкості плодів лічі.

THAILADA 33

Finlandia Vodka / авторський тропічний сироп / лимон / просеко / бітер Ангостура

Сила тропічних фруктів поєднана зі свіжістю ігристого вина.

PASSION FRUIT IN BANGKOK 33

Bacardi Carta Blanca / пюре з плодів маракуї / яблуко / ваніль / м'ята

Інтенсивність білого рому в котрасті з екзотичною солодкістю плодів маракуї.

FINLANDIA VODKA SOUR 25**JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY SOUR 27****WOODFORD RESERVE OLD FASHIONED 33****LONG ISLAND ICED TEA 37****MAI TAI 35****APEROL SPRITZ 29****NEGRONI 32****MOJITO 28**

РОЗЛИВНЕ

MIŁOŚLAW PILS 330 мл 15 | 500 мл 18
MIŁOŚLAW PSZENICZNE 330 мл 16 | 500 мл 19

ПЛЯШКОВЕ 500 мл

NA JURZE JURAJSKA POMARAŃCZA 21
INNE BECZKI GREJPFROUTOWY WEIZEN 21
INNE BECZKI JUNGLE IPA 21
KOMES PORTER 21

ТАЙСЬКЕ

SINGHA 330 мл 19
CHANG 330 мл 20



БЕЗАЛКОГОЛЬНЕ

BAVARIA 330 мл 17
NA JURZE JURAJSKA POMARAŃCZA 500 мл 21
MIŁOŚLAW IPA 500 мл 21

Горілка

FINLANDIA VODKA 40 мл 13 | ПЛЯШКА 500 мл 140
FINLANDIA НАСТОЯНА НА ЛИМОННІЙ ТРАВІ 40 мл 14 | ПЛЯШКА 500 мл 150
FINLANDIA BOTANICAL WILDBERRY & ROSE / CUCUMBER & MINT 40 мл 14
FINLANDIA VODKA РІЗНІ СМАКИ 40 мл 14
НА ВИБІР: ГРЕЙПФРУТ / МАНГО / КОКОС
WYBOROWA 40 мл 12 | ПЛЯШКА 500 мл 130
BELVEDERE VODKA 40 мл 23 | ПЛЯШКА 700 мл 360
BELVEDERE BARTEZEK 40 мл 39 | ПЛЯШКА 700 мл 590

ТАЙСЬКИЙ АЛКОГОЛЬ

MEKHONG 40 мл 21
PHRAYA ELEMENTS 40 мл 23
PHRAYA GOLD 40 мл 31



ВІСКІ / ШОТЛАНДІЯ

BALLANTINE'S 40 мл 16 | ПЛЯШКА 700 мл 245
THE GLENDRONACH 15YO 40 мл 43
BENRIACH THE SMOKY TEN 40 мл 31
BENRIACH THE TWELVE 40 мл 32
GLENGLASSAUGH REVIVAL 40 мл 27
GLENGLASSAUGH TORFA 40 мл 33
ARDBEG 40 мл 40
GLENFIDDICH 15YO 40 мл 38
GLENFIDDICH 18YO 40 мл 61
GLENMORANGIE 18YO EXTREMELY RARE 40 мл 86

Віскі / Японія

FUJIMI 40 мл 31
TENJAKU 40 мл 29

Віскі / США

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY 40 мл 19 | ПЛЯШКА 700 мл 290
JACK DANIEL'S TENNESSEE 40 мл 19 | ПЛЯШКА 700 мл 290
НА ВИБІР: HONEY / FIRE / APPLE
JACK DANIEL'S RYE 40 мл 23
GENTLEMAN JACK RARE TENNESSEE WHISKEY 40 мл 23
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL TENNESSEE WHISKEY 40 мл 35
WOODFORD RESERVE 40 мл 33
WOODFORD RESERVE RYE 40 мл 34

JACK DANIEL'S



КОНЬЯК

HENNESSY V.S. COGNAC 40 мл 32
HENNESSY VSOP 40 мл 43
HENNESSY XO 40 мл 110
METAXA PRIVATE RESERVE 40 мл 44

РОМ

BACARDI 40 мл 15 | ПЛЯШКА 700 мл 230
SAILOR JERRY 40 мл 17 | ПЛЯШКА 700 мл 260
KASAMA 40 мл 23
ZACAPA 40 мл 40

Джин

GIN FINSBURY 40 мл 15
GIN BOMBAY 40 мл 19
GIN FORDS 40 мл 27
GIN HENDRICKS 40 мл 33
GIN MARE 40 мл 35

FORDS GIN

Текіла

EL JIMADOR BLANCO 40 мл 19
EL JIMADOR REPOSADO 40 мл 21
HERRADURA PLATA 40 мл 31
HERRADURA REPOSADO 40 мл 35

Лікер

JÄGERMEISTER 40 мл 18 | ПЛЯШКА 500 мл 190
CHAMBORD LIQUEUR ROYALE DE FRANCE 40 мл 23
ЛІКЕР ШОПІН КАРАМЕЛЬНИЙ З МОРСЬКОЮ СІЛЛЮ 40 мл 18
ЛІКЕР ШОПІН КОКОСОВИЙ 40 мл 18

**Prosecco 18 | 50**

біле / ігристе, сухе / Bianco / Венето / Італія

**Prado Molar Viura 17 | 80**

біле / сухе / viura / Кастилія / Іспанія

**Capellana Macabeo 22 | 105**

біле / сухе / macabeo / Валенсія / Іспанія

**Schmitt Sohne Dr Schmitt Gewurztraminer 23 | 110**

біле / сухе / gewurztraminer / Рейнгесен / Німеччина

**Los Camachos Sauvignon Blanc 27 | 130**

біле / сухе / sauvignon blanc / Долина Курико / Чилі

**Urban Riesling Qba 31 | 150**

біле / напівсухе / riesling / Мозель-Сарра-Рувєр / Німеччина

**Icardi Moscato d'Asti La Rosa Selvetica 160**

біле / напівсолодке / moscato d'Asti / П'ємонт / Італія

**Alfori Pure Est Orange Organic 31 | 150**

помаранчеве / напівсухе / macabeo / Валенсія / Іспанія

**Prado Molar Tinto 17 | 80**

червоне / сухе / tempranillo / Кастилія / Іспанія

**Capellana Tempranillo 22 | 105**

червоне / сухе / tempranillo / Валенсія / Іспанія

**Gambellara Monopolo Merlot 25 | 120**

червоне / сухе / merlot / Венето / Італія

**Viglione Up-passione Vendemmia Tardiva Appassimento Organic 29 | 140**

червоне / сухе / primitivo / Апулія / Італія

**Epicuro Primitivo di Puglia 150**

червоне / сухе / primitivo / Апулія / Італія

**Moët & Chandon Brut Imperial 480**

біле / ігристе, сухе / pinot noir, pinot meunier, chardonnay / Шампань / Франція

**Moët & Chandon Nectar Impérial 550**

біле / ігристе, напівсухе / pinot noir, pinot meunier, chardonnay / Шампань / Франція

**Moët & Chandon Ice Impérial 590**

біле / ігристе, напівсолодке / pinot noir, pinot meunier, chardonnay / Шампань /

КЕЛИХ 150ML  | КАРАФА 500ML  | ПЛЯШКА 750ML 