



# МЕНЮ

*Что мы можем сделать лучше,  
чтобы вы пришли к нам еще раз?*

Пожелания  
и предложения  
направляйте  
сообщением на номер  
**+7 (917) 935-32-39**



### **Остались чем-то недовольны?**

Пригласите администратора и мы  
обязательно решим Ваш вопрос.

### **Мы оказываем услуги общественного питания**

Аренда стола без наличия и оплаты заказов оплачивается  
из расчета 1000р в час.

### **Мы в социальных сетях**

---

---



[vk.com/  
nakryshekazan](https://vk.com/nakryshekazan)

### **Символы и обозначения в меню**

---

---



острое



хит продаж



Блюдо от шеф-повара

# БИЗНЕС-ЛАНЧ

ПО БУДНЯМ С 12:00-16:00

## Бизнес-ланч №1

- Салат из битых огурцов
- Люля-кебаб из курицы со стейком из капусты
- Суп на выбор
- Напиток на выбор

**699 ₺**

## Бизнес-ланч №2

- Салат коул-слоу
- Паста с брискетом
- Суп на выбор
- Напиток на выбор

**699 ₺**

## Бизнес-ланч №3

- Салат свекольный
- Стейк стриплойн и битый картофель
- Суп на выбор
- Напиток на выбор

**799 ₺**

## Бизнес-ланч №4

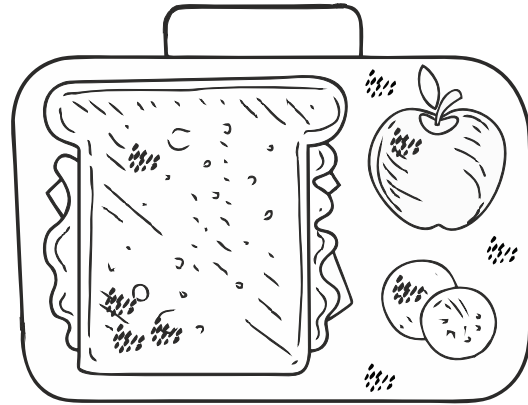
- Салат из капусты
- Свиные рёбра и стейк из капусты с овощным сотэ
- Суп на выбор
- Напиток на выбор

**599 ₺**

## Бизнес-ланч №5

- Салат овощной со сметаной
- Куриная котлета и картофельное пюре с грибным соусом
- Суп на выбор
- Напиток на выбор

**599 ₺**



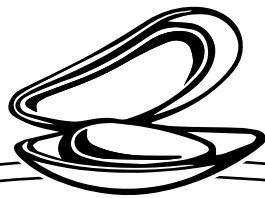
## Супы на выбор

- Борщ
- Томатный
- Грибной
- Сырный
- Чечевичный

## Напитки на выбор

- Американо
- Чай черный
- Чай зеленый
- Морс клюквенный





# МИДИЙНЫЕ ИСТОРИИ

*Средиземноморские мидии*

## БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ МИДИЙ ВСЕГО 899 ₽

- в сливочно-сырном соусе
- в соусе том-ям

*Подаем с картофелем фри  
и хрустящей чиабаттой,  
приправленной ароматным маслом.*



# Тар-тар

### Тар-тар из говядины

Вырезка фермерской говядины, заправленная медом в сочетании с зернистой горчицей и украшенная луковой крошкой. Подается с кусочком чиабатты с луковым вареньем.

Украшается каперсами.

**799 ₽**

### Тар-тар лосось-тунец

Лосось в сочетании с тунцом на нежнейшей подушке из соуса гуакомоле. Украшенный кунжутом, зеленым луком и чипсами из бородинского хлеба.

**990 ₽**



# НАЦИОНАЛЬНАЯ ТАТАРСКАЯ Кухня

## Закуски

### Ит тэлинкәсе •

Тонкие слайсы домашней колбасы из конины (казылык), сырокопченой утки и копченой говядины с черносливом, сливочным хреном и зеленью.

999 ₹

## Выпечка

### Кыстыбый

Нежное картофельное пюре, с жареным луком в румяной пшеничной лепешке.

249 ₹

### Өчпочмак с уткой •

Ароматная и вкусная выпечка в форме треугольника с утиным филе, картофелем и репчатым луком.

299 ₹

### Өчпочмак с говядиной •

Традиционная татарская выпечка в форме треугольника из говядины, картофеля, репчатого лука и молотого перца.

299 ₹

## Салаты

### Салат из свежих томатов •

Легкий салат из помидоров, свежей зелени, красного лука и кунжута в гранатовом соусе.

399 ₹

### Салат с жареным сыром •

Хрустящий овощной салат с обжаренным сыром халуми, хурмой, свежим лаймом, шпинатом, грейпфрутом в тыквенном соусе.

699 ₹

## Горячие блюда

### Токмач (лапша) •

Простое и вкусное блюдо из куриного бульона, с тонко нарезанной лапшой домашнего приготовления, с морковью, луком, зеленью и специями.

299 ₹

### Нарын •

Мелко нарезанная лапша с казы из конины и отварной говядины. Блюдо подается с куриным бульоном, редисом, жареным луком.

499 ₹

### Азу по-татарски •

Традиционное блюдо татарской кухни, состоящее из обжаренных кусочков говядины, тушёных с картофелем, морковью, луком и черносливом.

699 ₹

### Татарский бычок •

С пылу, с жару! Молодой бычок с кремом из цветной капусты. То блюдо, которое съедается мгновенно.

Не сложное, но гениальное!

1499 ₹

## Чай

### Татарский чай •

Купаж черного и зеленого чая с мятой, чабрецом, зверобоем, липой, ромашкой и сафлором.

1,2л /329 ₹

0,6л /279 ₹

# Салаты

## Из овощей/фруктов



### Ачик Чучук

Салат из свежей зелени и томатов, с ароматным базиликом, с заправкой из оливкового масла, с луком и перцем чили.

399 ₺

### Теплый салат с баклажанами

Обжаренные с болгарским перцем, сельдереем и томатами, баклажаны отлично сочетаются с козьим сыром "Сиртаки", кинзой и семенами подсолнуха.

499 ₺

### Овощной салат с киноа

Спелый авокадо и томаты, киноа, заправленные лаймом, мёдом и горчицей, кинза и обжаренный фундук.

599 ₺

### Греческий салат

Помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук, оливки маслины, сыр сиртаки, все в фирменной заправке на основе оливкового масла и лимонного сока.

499 ₺



### Салат с баклажанами

Обжаренный баклажан в хрустящей панировке, свежий томат, авокадо. Салат дополнен: кинзой, соусом свит чили, посыпан мягким сыром в рассоле и семенами подсолнуха.

499 ₺

### Салат с чеддером в кляре

Оранжевый чеддер в панировке, свежие руккола и шпинат, клюква, томаты черри, под медово-горчичным соусом с лаймом, посыпается обжаренным фундуком.

690 ₺

### Хрустящая буррата с томатами

Сыр буррата в панировке, подаётся с соусом из томатов, перца чили, чеснока, базилика, хрустящими баклажанами, кедровыми орехами и тостами.

799 ₺

## С рыбой / с морепродуктами

### Севиче

Салат из свежих томатов, огурцов и авокадо, в сочетании с нежнейшим лососем и имбирем, уникальность в салата в подаче: состав буквально заливается особенной заправкой от шеф-повара.

890 ₺

### Панцанелла с креветками

Обжаренные креветки подаются с томатами черри, хрустящими баклажанами, сыром моцарелла, каперсами, оливками, красным луком, злаковыми гренками, заправляется оливковым маслом, свежие листья базилика.

899 ₺

### Цезарь с креветками

Микс листьев с помидорами и хрустящими сухариками в превосходном соусе «Цезарь» с тигровыми креветками.

899 ₺

### Салат с креветками и авокадо

Хрустящие креветки в кляре подаются с легким салатом из трав, томатов черри и авокадо, с пикантным соусом из васоби.

899 ₺

### Теплый салат с гребешками и креветками

В сочетании с рукколой, шпинатом и филе апельсина в сливочном соусе.

1290 ₺



Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания – сообщите об этом своему официанту.

Данная печатная продукция является рекламным материалом

# Салаты

## С мясом

### Салат с говядиной и битыми огурцами

Обжаренная телячья вырезка, подается с огурчиками, маринованными в рисовом уксусе с пряной кинзой и перцем чили, в сочетании с болгарским перцем.

599 ₺

### Ростбиф с вителло

Нежнейший ростбиф в сочетании с хрустящими баклажанами и томатами черри под ярким соусом из тунца.

699 ₺

### Теплый салат с говядиной и баклажанами

Нежная вырезка из телятины, свежие томаты, запеченный баклажан, перец болгарский, стебель сельдерея, ароматный базилик, душистая кинза, грецкие орехи, растительное масло.

899 ₺

### Стейк салат

Стейк мачете, маринованный в соусе из имбиря, сока и цедры лайма, чеснока и рыбного соуса, обжаривается на гриле, подаётся с миксом зелени, огурцом, томатом, красным луком, солёным арахисом, кинзой, мятой и гранолой с клюквой.

1199 ₺

## С птицей

### Цезарь с курицей

Микс салатных листьев в нашем фирменном соусе «Цезарь», нежно обжаренное куриное филе и пшеничные гренки. Украшается помидорами черри и посыпается сыром пармезан.

599 ₺

# Закуски

### • Пряные гренки 299 ₺

### • Креветки темпура

Обжаренные в хрустящей панировке креветки, подаются с лимоном и пряным соусом на основе васаби.

649 ₺

# Нарезки

### • Овощная тарелка

Помидоры, огурцы, болгарский перец, сельдерей, редис, зелень.

699 ₺

### • Сельдь

Кусочки сельди на бородинском хлебе, маринованные огурцы, картофель, маринованный лук.

799 ₺

### • Сырная тарелка

Рокфорти, Чеддер, Пармезан, Камамбер, мед, виноград.

990 ₺

### • Мясная тарелка

Конина домашнего копчения, карбонад из индейки, копченая говядина, пастрома куриная, соус сливочный хрен.

1190 ₺

### • Фруктовая нарезка

Яблоко, апельсин, киви, груша, банан, ананас, клубника, виноград.

1290 ₺

# Брускетты

### • Брускетта с уткой и грушей

Ломтики тающего во рту утиного мяса в сочетании со спелой грушей и клюквенным пюре придают блюду изысканные и элегантные нотки. Чиабатта, сыр «сиртаки», сырокопченая утка, груша, клюквенное пюре, специи.

499 ₺

### • Брускетта с ростбифом

Отличный вариант закуски для любителей мяса! Ломтик поджаренной чиабатты подается с нежным и легким сыром «Сиртаки», ростбифом, рукколой, соусом «Песто» и кедровыми орешки.

599 ₺

### • Брускетта с лососем

Еще одна аппетитная вариация итальянской классической закуски. На поджаренном до легкой корочки кусочке чиабатты - нежный лосось в сочетании с сыром «сиртаки», авокадо, огурцом и красным луком. Чиабатта, лосось, сыр «сиртаки», авокадо, красный лук, огурец, соевый соус, лайм, специи.

599 ₺



## Супы

- **Суп чечевичный**  
249 ₺
- **Лапша куриная**  
299 ₺
- **Суп-пюре грибной**  
349 ₺
- **Сырный суп с хрустящей луковой крошкой**  
Сырный суп подается с луковой крошкой и зеленым маслом.  
349 ₺
- **Тыквенный суп**  
Сливочный крем-суп из тыквы с яблоками, репчатым луком, морковью, чесноком и лимоном.  
349 ₺
- **Крем-суп из томатов**  
Суп, идеальный в любой день года!  
Томаты, сыр сиртаки, специи.  
499 ₺
- **Буйабес**  
Томатный суп из нежного филе лосося и судака, с добавлением ванголе и перца чили.  
990 ₺
-  **Том Ям с тигровыми креветками**  
Традиционный тайский суп, приготовленный на основе куриного бульона с добавлением сливок, в сочетании с разнообразием морепродуктов, подается с рисом  
990 ₺

### Хлебные изделия

- **Хлебная корзинка** (4шт)  
199 ₺
- **Фокачча**  
399 ₺



# Горячие блюда

## Из рыбы и морепродуктов

### Черная треска

Черная треска, обжаренная на мангале, с запеченным картофелем батат и нежным соусом из брокколи и сливок.  
**990 ₺**

### Судак с овощами-wok

Судак приготовленный на гриле с овощами в кунжутном масле, специях и орехах (фундук).  
**990 ₺**

### Гребешки на створках

Нежные, сочные гребешки, запеченные с тремя видами сыра - камамбер, пармезан и рокфорти - создают на тарелке настоящий праздник вкуса. Сливочно-цитрусовый соус, дополненный ярким ароматом зеленого лука, придает блюду неповторимый вкус и аромат.  
**1190 ₺**

### Кальмар с цветной капустой

Обжаренный на углях кальмар в сметанном соусом, подается с цветной капустой в панировке, с соусом унаги и арахисом.  
**990 ₺**

### Филе дорадо с теплым гарниром

Филе средиземноморского дорадо с гарниром из молодого картофеля, томатов черри, красной фасоли, с листьями шпината и каперсами.  
**1399 ₺**

### Лосось с цветной капустой

Нежный лосось, приготовленный в сливках и миндальном молоке, с цветной капустой и грушей. Блюдо украшено брусникой и зеленью.  
**1499 ₺**

### Лосось с киноа

Нежный лосось с киноа, шпинатом, грейпфрутом и хурмой подается с тыквенным соусом.  
**1499 ₺**

## С птицей

### Голень индейки в соусе BBQ от шефа

Оставьте все свои заботы и тревоги за дверью нашего заведения. Потрясающая, сочная и вкусная голень с овощами – не оставит изысканных гурманов равнодушными.

**Шеф с нетерпением ждет Вашу оценку!**  
**990 ₺**

## С мясом

### Стейк из brisketa

Надоели обычные стейки? Хотите попробовать что-то новое? Румяная хрустящая корочка – под которой скрывается сочная и нежная грудинка с техасским акцентом! Только у нас!

**1390 ₺**

### Татарский бычок

С пылу, с жару! Молодой бычок с кремом из цветной капусты. То блюдо, которое съедается мгновенно. Не сложное, но гениальное!

**1499 ₺**



## Соусы

• Сметанный  
49 ₺

• Мексиканская сальса  
69 ₺

• Сливочно-перечный  
99 ₺

• Гуакомоле  
99 ₺

• Сальса  
99 ₺

# Мангал

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Шашлык овощной</b><br/>Помидоры, болгарский перчик, цукини, сочные баклажаны, шампиньоны, маринованный лук.<br/><b>499 ₺</b></li><li>● <b>Шашлык из филе куриного бедра</b><br/>Филе сочной курочки, подается с луком и томатным соусом.<br/><b>699 ₺</b></li><li>● <b>Люля-кебаб из курицы</b><br/>Обжаренный на углях фарш из сочного бедра курицы. Подается с луком и соусом «Сальса».<br/><b>599 ₺</b></li><li>● <b>Шашлык из свиной шейки</b><br/>Свиная шейка подается с маринованным луком с добавлением лимона и пряных трав, а так же с фирменным томатным соусом.<br/><b>799 ₺</b></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Тигровые креветки на мангале</b><br/>Тигровые креветки, замаринованные по фирменному рецепту с добавлением чеснока, перца Чили, паприки, пряных трав.<br/><b>899 ₺</b></li><li>● <b>Люля-кебаб из баранины</b><br/>Обжаренный на углях фарш из баранины подается с луком и томатным соусом.<br/><b>990 ₺</b></li><li>● <b>Шашлык из филе баранины</b><br/>Филе молодого барашка, подается с луком и соусом сальса.<br/><b>1290 ₺</b></li><li>● <b>Шашлык из телятины</b><br/>Нежное мясо телятины, подается с луком и томатным соусом.<br/><b>1390 ₺</b></li></ul> |
|---|---|

# Гарниры

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Картофель по-деревенски</b><br/><b>199 ₺</b></li><li>● <b>Картофель фри</b><br/><b>299 ₺</b></li><li>● <b>Стейк из капусты</b><br/><b>299 ₺</b></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Новинки</b></li><li>● <b>Молодой картофель</b><br/><b>199 ₺</b></li><li>● <b>Картофель батат фри</b><br/><b>499 ₺</b></li></ul> |
|--|--|

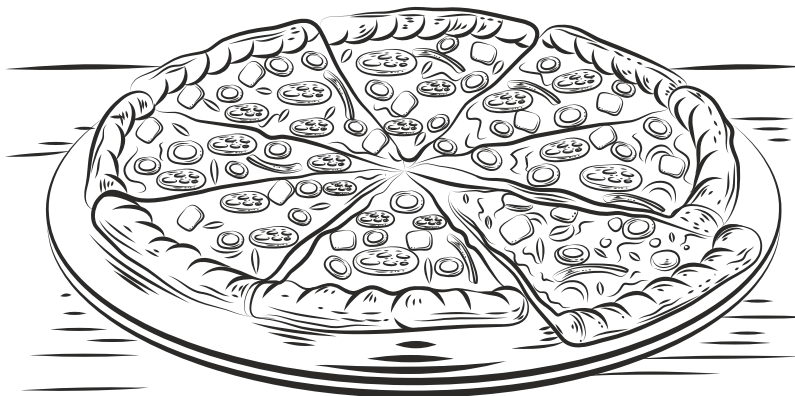
## Соусы к мясу

Цезарь / Сальса / Свит чили  
**99 ₺**

Сырный / Перечный  
**99 ₺**

Наршараб  
**99 ₺**

# Пицца



## С курицей



### Мексиканская

Томатный соус, сыр моцарелла, филе куриное, лук красный, перец болгарский, шампиньоны, перец халапеньо, орегано.

**699 ₺**

### Терияки

Томатный соус, сыр моцарелла, филе куриное ананас консервированный, соус терияки, кунжут.

**699 ₺**

### Домашняя

Такая же вкусная, как дома, только... еще вкуснее! Томатный соус, сыр моцарелла, куриное филе, болгарский перец, красный лук, соус барбекю.

**799 ₺**

### Цыпленок барбекю

Пицца с соусом барбекю, придающим ей сочность и аппетитный аромат! Томатный соус, сыр моцарелла, помидоры, куриное филе, охотничьи колбаски, соус барбекю.

**799 ₺**



### Цезарь

Томатный соус, сыр моцарелла, филе куриное в черри, соус цезарь, сыр пармезан, микс листьев

**990 ₺**

## Ассорти

### «4 сыра»

Томатный соус, сыр моцарелла, сыр дорблю, сыр пармезан, сыр чеддер.

**899 ₺**



### Мясное удовольствие

Томатный соус, сыр моцарелла, пепперони, ветчина, с салями, бекон, охотничьи колбаски, орегано.

**899 ₺**

## Вегетарианская

### Маргарита

Томатный соус, сыр моцарелла, томаты, орегано.

**599 ₺**

## С беконом

### Пицца со сливочно-шпинатным соусом

Ветчина, бекон, шампиньоны, томаты черри, сливочно-шпинатный соус, сыр моцарелла.

**799 ₺**

### Карбонара

Не уступает по вкусу всеми любимому итальянскому блюду густой сливочный соус, сыр моцарелла, бекон, красный лук, сыр пармезан.

**799 ₺**

## С пепперони

### Пепперони



Томатный соус, сыр моцарелла, пепперони, орегано.

**699 ₺**

## Добавки к пицце

Курица (80г),  
пепперони (50г), томаты (50г)  
**99 ₺**

Бекон (50г),  
болгарский перец (50г),  
маслины (50г)  
**99 ₺**

Ветчина (50г),  
**149 ₺**

Сыр (50г), колбаски (50г),  
грибы (50г), говядина (100г)  
**199 ₺**

Креветки (80г)  
**399 ₺**

# Паста

## Паста с томатами черри и моцареллой

Итальянская феттучини в томатном соусе с обжаренными томатами черри, подается с шариками сыра «Моцарелла».

599 ₺

## Спагетти Болоньезе

Классическая итальянская паста в сочетании с соусом из рубленного мяса, ароматных трав и томатов, под пикантным сыром пармезан.

599 ₺

## Паста с курицей

Итальянская паста феттучини, куриное филе, шампиньоны, сливочный соус, специи, сыр «Пармезан».

699 ₺

## Паста 4 сыра

Итальянская паста тальятелле с изысканным сыром Рокфорти с голубой плесенью, нежным овечьим сыром и сырами чеддер и пармезан, 4 в сочетании с брокколи, томатами черри и цукини, с чесноком для пряности и всё это под нежнейшими сливками. Мм...блаженство!

699 ₺

## Паста Карбонара

Итальянская паста феттучини, бекон, сливочный соус, пармезан, масло оливковое, специи, сыр «Пармезан», лук.

699 ₺

## Паста с копченной уткой

Очень вкусный вариант пасты с утиной грудкой под соусом из сливок и пармезана.

899 ₺

## Паста с курицей и песто

Итальянская паста феттучини, с куриным филе бедра, нежнейшим сыром «Гальбани», с сочными черри, маслинами и, всё это под соусом песто и сливочным маслом

799 ₺

## Паста Паппарделле с лососем

Паппарделле с лососем, с обжаренными каперсами, томатами черри, базиликом, шпинатом, с чесноком и тимьяном, в сливочном соусе с пармезаном, икрой тобика и зеленым луком.

990 ₺

# Ризотто

## Ризотто с курицей, брокколи и грибами

Блюдо итальянской кухни из риса в сливочном соусе, с добавлением обжаренных шампиньонов, курицы и брокколи.

599 ₺

## Ризотто с креветками

Блюдо итальянской кухни из риса в сливочном соусе, пикантность которому придают сочные обжаренные креветки и цукини.

749 ₺

# WOK

## Wok с пшеничной лапшой

Пшеничная лапша с обжаренным куриным филе, красным луком, болгарским перцем, морковью, сельдереем и чесноком. Заправлена соусом Терияки, посыпается кунжутом.

499 ₺

## Wok с рисом и морепродуктами

Обжаренные креветки, кальмар, красный лук, морковь, чеснок, болгарский перец с рисом и омлетом Томага, заправленные соусом Унаги. Посыпается арахисом и зеленым луком.

699 ₺



Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания – сообщите об этом своему официанту.

Данная печатная продукция является рекламным материалом

# Десерты



## Мороженое

Излюбленное лакомство людей по всему миру.

299 ₺

## Медовик

Классический русский десерт, который состоит из слоев нежного бисквита и крема на основе сгущенного молока. Он имеет сладкий и насыщенный вкус, который приятно дополняется медовой ноткой.

599 ₺

## Чизкейк йогурт-маракуйя

Изысканное десертное блюдо, которое отличается нежной текстурой и свежим вкусом. Хрустящее основание из песочного теста, мягкий крем на основе йогурта и сливок, а также ароматное пюре из маракуйи.

499 ₺

## Чизкейк фисташково-малиновый

Нежный десерт из сливочного сыра с прослойками малинового конфи и натуральной фисташковой пасты на подложке из песочного теста.

499 ₺

## Пирожное “Птичье молоко”

Нежнейшее воздушное суфле на основе сливочного масла и яичных белков, покрытое шоколадной глазурью. Оно тает во рту, оставляя приятный сладковатый вкус.

499 ₺

## Чизкейк сан-Себастьян

Настоящий гастрономический шедевр, который отличается нежной и воздушной текстурой, тающей во рту. В его состав входят кремовый сыр, яичные желтки, сахар и мука, что придает ему неповторимый вкус и аромат.

499 ₺

## Эстерхази

Легендарный венгерский торт. Нотки миндаля, прекрасное сочетание белого и темного шоколада, цитрусовая прослойка и сливочный крем.

599 ₺

## Брауни

Идеальный «Брауни»

– на темном шоколаде, с тягучей карамелью и хрустящим орехом пекан.

599 ₺

## Морковно-ореховое пирожное

Сочетание нежности и хрустящей текстуры, которая понравится всем гурманам. В его состав входят свежая морковь, измельченные орехи и ароматные специи, которые придают ему неповторимый вкус.

699 ₺

## Меренговый рулет

Легкий и воздушный десерт, который состоит из слоев меренги и крема. Он имеет нежную текстуру и сладковатый вкус, который приятно дополняется ягодной начинкой.

799 ₺



## Яблоко зеленое

99 ₺

## Яблоко красное

99 ₺

## Апельсин

99 ₺

## Лимон

69 ₺

## **УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, ПРОСИМ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ!**

Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ (ред. от 02.07.2021)  
“О государственном регулировании производства и оборота  
этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции  
и об ограничении потребления (распития) алкогольной  
продукции”

### **Мы не имеем право:**

– Продавать алкогольную продукцию несовершеннолетним. в случае возникновения у лица, осуществляющего отпуск алкогольной продукции, сомнения в достижении покупателем совершеннолетия, продавец в праве потребовать у покупателя документ, позволяющий установить возраст этого покупателя.

### **Также обращаем внимание на:**

– Розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания осуществляется при условии вскрытия лицом, непосредственно осуществляющим отпуск алкогольной продукции.

– Потребление (распитие) алкогольной продукции, приобретенной в объекте общественного питания, допускается только на территории данного объекта. Таким образом, мы не имеем право продавать алкогольную продукцию, за исключением пива, пивных напитков, медовухи «на вынос».

В целях соблюдения нормативных актов Государственной инспекции РТ по обеспечению государственного контроля за производством, оборотом и качеством этилового спирта, алкогольной продукции и защите прав потребителей, а также законодательства в сфере оказания услуг (Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036; Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные 19.01.1998 №55), в нашем ресторане запрещено употреблять алкогольную продукцию, приобретенную вне нашего заведения.

В случае неисполнения данного требования, мы будем вынуждены обратиться в органы охраны правопорядка с соответствующим заявлением.

**Просим внимательно отнестись к данной информации в целях предотвращения конфликтных ситуаций!**



Пожелания и предложения  
направляйте сообщением  
на номер:  
**+7 (953) 99-99-718**  
(директор)

