

## **Закуски холодные**

<b>Блюдо</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
<b>Сельдь Матье с картофельными шариками, красным луком и соусом Тар тар</b>	<b>250</b>	<b>250</b>
<i>Канапе с красной икрой, лимоном и зеленью</i>	<b>30\2</b>	<b>80</b>
<i>Соленые грузди в сметане с добавлением лука и зелени</i>	<b>100/60</b>	<b>200</b>
<b>Грибочки маринованные</b>	<b>170</b>	<b>290</b>
<i>Сырные рулетики с семгой малой соли и маринованным болгарским перцем</i>	<b>125/5</b>	<b>400</b>
<i>Рулет из курицы и болгарского перца с ореховым соусом</i>	<b>200</b>	<b>250</b>
<i>Мясное плато из деликатесов, подается со свежими хрустящими овощами</i>	<b>200/60</b>	<b>400</b>
<i>Сырная палитра из элитных сортов сыра с черным виноградом и грецкими орешками</i>	<b>210</b>	<b>500</b>
<b>Маринованные овощи в сочетании с квашеной капустой</b>	<b>130</b>	<b>150</b>
<i>Овощной парец из свежих овощей и зелени</i>	<b>200</b>	<b>200</b>
<i>Ассорти из благородных рыб с лимоном и маслинами</i>	<b>150</b>	<b>570</b>
<b>Капуста квашено-тушеная по Чешски</b>	<b>150</b>	<b>80</b>
<b>Огурчики малосольные</b>	<b>150</b>	<b>150</b>
<i>Говядина заливная</i>	<b>150</b>	<b>250</b>
<i>Язык заливной</i>	<b>150</b>	<b>370</b>

## **Закуски горячие**

<b>Блюдо</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
<i>Пирожное из баклажанов «Бархатный сезон» с томатами, грибами и сыром</i>	<b>150</b>	<b>200</b>
<i>Грибы запеченные в сливках под сырной корочкой</i>	<b>170</b>	<b>360</b>
<i>Драники картофельные с салом и сметаной</i>	<b>210</b>	<b>150</b>
<i>Жульен с грибами</i>	<b>120</b>	<b>180</b>
<i>Жульен с морским коктейлем</i>	<b>120</b>	<b>350</b>
<i>Жульен «Мираж» с куриным филе и ветчиной</i>	<b>120</b>	<b>170</b>
<i>Жульен «Смак» с телячьим языком и жареным лучком</i>	<b>120</b>	<b>250</b>

## Салаты

<b>Блюдо</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
<i>Копченая курочка с нежным мясом, корейской морковью, свежим огурцом, болгарским перцем под сливочно-томатным соусом</i>	<b>150</b>	<b>180</b>
<i>Салат с языком и маринованным огурчиком</i>	<b>150</b>	<b>270</b>
<i>Салат "Неаполь" из баклажан, овощей, соуса и сыра (легкий салатик, который очень понравится Дамам)</i>	<b>250</b>	<b>230</b>
<i>Салат из копченой форели, свежего томата, маринованного огурчика с добавлением микс-салата, маслин, сыра под зеленым соусом</i>	<b>250</b>	<b>300</b>
<i>Салат Оливье по старинному рецепту с двумя видами мяса( телятиной и цыпленком) и тигровыми креветками</i>	<b>200</b>	<b>300</b>
<i>Салат Оливье по-охотничьи с языком, курочкой и говядиной</i>	<b>150</b>	<b>230</b>
<i>Сельдь под Шубой (классический рецепт)</i>	<b>150</b>	<b>160</b>
<i>Салат с кальмарами, языком и огурчиком</i>	<b>150</b>	<b>290</b>
<i>Салат « Цезарь» с жареным-гриль филе цыпленка, листьями салата , томатами Черри и чесночными гренками</i>	<b>240</b>	<b>390</b>

<b>Блюдо</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
<b>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками, листьями салата, томатами Черри и чесночными гренками</b>	<b>240</b>	<b>400</b>
<b>Салат из яичных блинчиков, копченого цыпленка, маринованных корнисонов в чесночной заправке</b>	<b>250</b>	<b>200</b>
<b>Итальянский салат из морепродуктов с томатами и перцем</b>	<b>250</b>	<b>400</b>
<b>Французский салат из морепродуктов с томатами и перцем</b>	<b>250</b>	<b>370</b>
<b>Салат « Пицца богов» из двух сортов мяса с добавлением яблочка и картофелем-пай</b>	<b>150</b>	<b>200</b>
<b>Салат Гнездо фазана с куриным филе, ветчиной и жареными грибочками</b>	<b>150</b>	<b>280</b>
<b>Обыкновенный Греческий салат с необыкновенной заливкой</b>	<b>150</b>	<b>230</b>
<b>Салат « Селедочка под шубой» с добавлением свежего яблока</b>	<b>150</b>	<b>200</b>
<b>Салат «Столичный» с куриным филе</b>	<b>150</b>	<b>190</b>

## **Супы**

<b>Блюдо</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
<i>СУП-КРЕМ из грибов с чесночными крутонами</i>	<b>250/30</b>	<b>160</b>
<i>КУЛАЙДА (суп картофельный с лесными грибами по чешскому рецепту)</i>	<b>300</b>	<b>160</b>
<i>Уха «ОСОБАЯ» из двух видов рыб</i>	<b>250/15</b>	<b>230</b>
<i>СОЛЯНКА сборная мясная</i>	<b>250</b>	<b>260</b>
<i>БОРЩ УКРАИНСКИЙ с чесночными пампушками и салом</i>	<b>250</b>	<b>230</b>
<i>Похлебка с потрошками</i>	<b>250</b>	<b>150</b>
<i>Чеснечка в Хлебе (похлебка чесночная с сыром подается в ржаном хлебе)</i>	<b>300</b>	<b>240</b>

## **Рыбные блюда**

<b>Блюдо</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
<b>СУДАК- форне на подушке из овощей- гриль</b>	<b>150/10/20</b>	<b>460</b>
<b>ЛОСОСЬ в сливочном соусе</b>	<b>150</b>	<b>540</b>
<b>Форель в горшочках</b>	<b>200</b>	<b>550</b>
<b>СИБАС на гриле с сырным с соусом</b>	<b>300</b>	<b>600</b>
<b>Щука фаршированная сама собой</b>	<b>1шт</b>	<b>1700</b>

## **Мясные блюда**

<b>Блюдо</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
<b>Филе утки запеченное с овощами гриль</b>	<b>100/150</b>	<b>480</b>
<b>КУРИНОЕ ФИЛЕ запанированное до золотистой корочки с красным соусом</b>	<b>180</b>	<b>310</b>
<b>Гусь запеченный с яблоками</b>	<b>1шт</b>	<b>5700</b>
<b>Индейка запеченная с рисом и изюмом</b>	<b>1шт</b>	<b>5700</b>
<b>МЯСО ПО ПРАЖСКИ</b>	<b>230</b>	<b>630</b>
<b>ШНИЦЕЛЬ ЧЕШСКИЙ в пиве</b>	<b>240</b>	<b>330</b>
<b>КАТУВ ШЛЯХ в картофельном дранике</b>	<b>460</b>	<b>380</b>
<b>Нежное каре молодого барашка со свежими овощами и брусничным соусом</b>	<b>200\50\50</b>	<b>640</b>
<b>Свинина «Тропикано» с ананасами запеченная под сырной корочкой</b>	<b>150</b>	<b>320</b>
<b>Свинная шейка на сковороде</b>	<b>150</b>	<b>310</b>
<b>Поросенок молочный фаршированный гречкой и курагой</b>	<b>1шт</b>	<b>7500</b>
<b>КОТЛЕТА по-киевски</b>	<b>150/50</b>	<b>320</b>
<b>Вепрево колено по Чешски с картофельным пюре и квашено-тушеной капусткой. Подается с горчицей и хреном</b>	<b>1000\150\150</b>	<b>1600</b>
<b>Русское жаркое из свинины с грибами и сыром</b>	<b>350</b>	<b>470</b>
<b>БИФСТЕКС по-деревенски с яйцом-пашот и луком фри</b>	<b>250</b>	<b>300</b>
<b>МЕДАЛЬОНЫ из жареной свинины подаются с маринованными овощами</b>	<b>150/60/50</b>	<b>330</b>

<b>Блюдо</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Время</b>	<b>Цена</b>
<i>Телячья вырезка с томатами, болгарским перцем, запеченная в тесте Фило со сливочным соусом</i>	<b>150\50\50</b>		<b>450</b>
<i>Телятина «Наслаждение» (с грибами , подается на картофельном дранике)</i>	<b>140\200</b>		<b>350</b>
<i>Говядина, запеченная под пикантным соусом</i>	<b>150/70</b>		<b>440</b>
<i>Говядина тушеная с черносливом</i>	<b>150/100</b>		<b>650</b>
<i>Гуляш по Чешски с чесночным тостом</i>	<b>280</b>		<b>490</b>
<i>Печень говяжья тушеная в коньяке на подложке из спагетти</i>	<b>150/150</b>		<b>250</b>
<i>Плов с бараниной по- узбекски</i>	<b>250</b>		<b>250</b>
<i>Плов с говядиной по- туркменски</i>	<b>250</b>		<b>250</b>
<i>Паста Карбонара классическая</i>	<b>250</b>		<b>350</b>
<i>Паста с креветками, базиликом и томатами</i>	<b>250</b>		<b>500</b>
<i>Паста Болоньезе</i>	<b>250</b>		<b>350</b>
<i>Пицца с карбонатом</i>	<b>1 круг\0,5</b>		<b>430</b>
<i>Пицца с курицей и ветчиной</i>	<b>1 круг\0,5</b>		<b>400</b>
<i>Пицца Пепперони</i>	<b>1 круг\0,5</b>		<b>440</b>
<i>Пельмешки самолепные с капустой</i>	<b>200</b>		<b>130</b>
<i>Пельмешки самолепные с мясом</i>	<b>200</b>		<b>150</b>



## **Блюда на углях**

<b>Блюдо</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
<i>ШАШЛЫК из свинины Тифлисский с соусом Сальса и овощами- гриль</i>	<b>200/30/100</b>	<b>480</b>
<b>Шашлык из свинины</b>	<b>250</b>	<b>340</b>
<i>Шашлык из куриной грудки</i>	<b>250</b>	<b>350</b>
<i>Шашлык из телячей вырезки</i>	<b>200</b>	<b>750</b>
<i>Шашлык из баранины</i>	<b>250</b>	<b>530</b>
<i>Шашлык из куриного бедра</i>	<b>300</b>	<b>320</b>
<i>Крылышки куриные-гриль</i>	<b>250</b>	<b>300</b>
<i>Стейк из лосося-гриль</i>	<b>200</b>	<b>620</b>
<i>Баварские колбаски-гриль</i>	<b>150</b>	<b>320</b>
<i>Свинные ребрышки BBQ с початком кукурузы</i>	<b>180\150\50</b>	<b>450</b>

## **Соусы**

<i><b>Блюдо</b></i>	<i><b>Выход, гр.</b></i>	<i><b>Цена</b></i>
<i><b>Соус брусничный</b></i>	<i><b>50</b></i>	<i><b>50</b></i>
<i><b>Соус Тар-тар</b></i>	<i><b>50</b></i>	<i><b>60</b></i>
<i><b>Соус томатный острый</b></i>	<i><b>50</b></i>	<i><b>50</b></i>
<i><b>Хреновина</b></i>	<i><b>50</b></i>	<i><b>60</b></i>
<i><b>Хрен</b></i>	<i><b>20</b></i>	<i><b>30</b></i>
<i><b>Сметана</b></i>	<i><b>30</b></i>	<i><b>30</b></i>
<i><b>Горчица</b></i>	<i><b>10</b></i>	<i><b>20</b></i>
<i><b>Соус Наршараб</b></i>	<i><b>50</b></i>	<i><b>60</b></i>

## **Гарниры**

<b>Блюдо</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
<b>Овощи-гриль</b>	<b>150</b>	<b>190</b>
<b>Картофель фри</b>	<b>150</b>	<b>120</b>
<b>Картофель жареный с грибами</b>	<b>150</b>	<b>140</b>
<b>Рис с овощами</b>	<b>150</b>	<b>110</b>
<b>Картофель отварной с маслом и зеленью</b>	<b>150</b>	<b>120</b>
<b>Капуста квашено-тушеная по Чешски</b>	<b>150</b>	<b>80</b>

## **Выпечка**

<b>Блюдо</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
<i>Кулебяка с бефстроганов</i>	<b>1кг</b>	<b>600</b>
<i>Кулебяка с жареной капустой</i>	<b>1кг</b>	<b>350</b>
<i>Кулебяка с пюре картофельным и грудинкой</i>	<b>1кг</b>	<b>450</b>
<i>Пирог с рыбой</i>	<b>1кг</b>	<b>600</b>
<i>Пирог с грибами и сметаной по старорусски</i>	<b>1кг</b>	<b>560</b>
<i>Каравай</i>	<b>1шт\0,5кг</b>	<b>300</b>
<i>Булочка пшеничная</i>	<b>шт</b>	<b>25</b>
<i>Булочка ржаная</i>	<b>шт</b>	<b>25</b>

## **Десерты**

<b>Блюдо</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
<b>Штрудель из яблока и груши с шариком мороженого</b>	<b>150\30\20</b>	<b>300</b>
<b>Чизкейк классический с сиропом</b>	<b>120\20</b>	<b>250</b>
<b>Тирамису</b>	<b>120</b>	<b>300</b>
<b>Черничный пирог</b>	<b>120</b>	<b>280</b>
<b>Мороженое с шоколадной крошкой</b>	<b>100\30</b>	<b>160</b>
<b>Фруктовая тарелка ( яблоки , бананы, груши, киви, виноград)</b>	<b>300\10</b>	<b>390</b>
<b>Фруктовая тарелка малая ( яблоки , виноград)</b>	<b>200</b>	<b>170</b>
<b>Торт свадебный</b>	<b>1кг</b>	<b>3500</b>

## **Напитки**

<b>Наименование</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
<b>Морс клюквенный</b>	<b>1л</b>	<b>150</b>
<b>Морс брусничный</b>	<b>1л</b>	<b>150</b>
<b>Мохито</b>	<b>1л</b>	<b>390</b>
<b>Сок J7</b>	<b>1л</b>	<b>200</b>
<b>Минеральная вода в Аква Минерале (газ./не газ.)</b>	<b>0.6</b>	<b>70</b>
<b>Кока кола</b>	<b>0.5</b>	<b>80</b>
<b>Фанта</b>	<b>0.5</b>	<b>80</b>
<b>Спрайт</b>	<b>0.5</b>	<b>80</b>

## **Горячие напитки**

<b>Наименование</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Время</b>	<b>Цена</b>
<b>Чай черный, зеленый Гринфилд в пак.</b>	<b>200\10</b>		<b>50</b>
<b>Кофе Эспрессо (зерно)</b>	<b>50</b>		<b>80</b>
<b>Кофе Американо (зерно)</b>	<b>150</b>		<b>100</b>
<b>Кофе Капучино (зерно)</b>	<b>150</b>		<b>100</b>
<b>Горячий шоколад</b>	<b>150</b>		<b>100</b>
<b>Глинтвейн б/а</b>	<b>150</b>		<b>150</b>
<b>Сливки порционные</b>	<b>10</b>		<b>30</b>
<b>Лимон</b>	<b>10</b>		<b>10</b>

## **Винная карта**

<b>Наименование</b>	<b>алк.</b>	<b>Выход, мл</b>	<b>Цена, р.</b>
<b>Вино Белое</b>			
<b>Вино столовое "Виво Грето" бел. п/сл. /Италия</b>	<b>11</b>	<b>150/750</b>	<b>120/600</b>
<b>Вино столовое "Виво Грето" бел. сух. /Италия</b>	<b>11</b>	<b>150/750</b>	<b>120/600</b>
<b>Вино геогр. наименования Терре дель Изола 2016 Верментино ди Сардиния бел. сух. /Италия</b>	<b>12.5</b>	<b>750</b>	<b>1000</b>
<b>Вино игристое "Маркезе" Ламбруско белое п/сл/Италия</b>	<b>8</b>	<b>750</b>	<b>800</b>
<b>Вино Красное</b>			
<b>Вино столовое "Виво Грето" кр. п/сл. /Италия</b>	<b>11</b>	<b>150/750</b>	<b>120/600</b>
<b>Вино столовое "Виво Грето" кр. сух. /Италия</b>	<b>11</b>	<b>150/750</b>	<b>120/600</b>
<b>Вино геогр. наименования Кьянти Манказале 2016 кр. сух. /Италия/</b>	<b>12.5</b>	<b>750</b>	<b>1100</b>
<b>Вино игристое "Маркезе" Ламбруско" кр. п/сл /Италия</b>	<b>8</b>	<b>750</b>	<b>800</b>
<b>Водка</b>			
<b>Хортица</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
<b>Парламент</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
<b>Хаски</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>65</b>
<b>Русский Стандарт Original</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>65</b>
<b>Царская Золотая</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>110</b>



<i>Наименование</i>	<i>алк.</i>	<i>Выход, мл</i>	<i>Цена,руб</i>
<b><i>Бренди</i></b>			
<b><i>Metaxa</i></b>	<b>38</b>	<b>50</b>	<b>200</b>
<b><i>Коньяк</i></b>			
<b><i>Старый Кенигсберг</i></b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b><i>Ной 5</i></b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>140</b>
<b><i>Арапат 5</i></b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>180</b>
<b><i>Courvoisier VS</i></b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>250</b>
<b><i>Hennessy VS</i></b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>350</b>
<b><i>Remy Martin VS</i></b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>400</b>
<b><i>Виски</i></b>			
<b><i>Ballantine's</i></b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>140</b>
<b><i>Jack Daniels</i></b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>270</b>
<b><i>Jameson</i></b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>280</b>
<b><i>Johnnie Walker Black Label</i></b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>290</b>
<b><i>Chivas Regal 12</i></b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>320</b>
<b><i>Macallan 12</i></b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>600</b>
<b><i>Джин</i></b>			
<b><i>Beefeater</i></b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>250</b>

<i>Наименование</i>	<i>алк.</i>	<i>Выход, мл</i>	<i>Цена,руб</i>
<b>Текила</b>			
<i>Sauza Silver</i>	<b>38</b>	<b>50</b>	<b>210</b>
<i>Sauza Gold</i>	<b>38</b>	<b>50</b>	<b>240</b>
<b>Ром</b>			
<i>Bacardi Carta Blanca</i>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>170</b>
<i>Bacardi Carta Negra</i>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>210</b>
<b>Ликер</b>			
<i>Baileys Original</i>	<b>17</b>	<b>50</b>	<b>190</b>
<i>Jagermeister</i>	<b>35</b>	<b>50</b>	<b>150</b>
<b>Глинтвейн</b>			
<i>Глинтвейн</i>	<b>11</b>	<b>150</b>	<b>200</b>
<b>Пиво</b>			
<i>Velkorovicky Kozel (светлое)</i>		<b>500</b>	<b>120</b>
<i>Velkorovicky Kozel (темное)</i>		<b>500</b>	<b>120</b>
<i>Velkorovicky Kozel (нефильтрованное)</i>		<b>500</b>	<b>120</b>
<i>Zatecky Gus (светлое)</i>		<b>480</b>	<b>110</b>
<i>Staropraten (светлое)</i>		<b>500</b>	<b>110</b>
<i>Krusovice (светлое) Чехия</i>		<b>500</b>	<b>190</b>
<i>Krusovice (темное) Чехия</i>		<b>500</b>	<b>190</b>
<i>Karlovar (безалкогольное)</i>		<b>500</b>	<b>160</b>

## **Фуршетное меню**

<b>Блюдо</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
<i>Канapé с сельдьó</i>	<b>75</b>	<b>45</b>
<i>Кнапе с сельдьó и сливочным сырóм</i>	<b>40</b>	<b>55</b>
<i>Канapé с киви и сельдьó</i>	<b>75</b>	<b>60</b>
<i>Канapé с красной рыбкой и орурцóм</i>	<b>75</b>	<b>145</b>
<i>Хрустящие бутерброды с семгóй и орурцóм</i>	<b>65</b>	<b>120</b>
<i>Канapé с семгóй "Божьи Коровки"</i>	<b>75</b>	<b>155</b>
<i>Канapé с семгóй и сырóм "Праздничные розы"</i>	<b>60</b>	<b>110</b>
<i>Канapé с семгóй и яйцóм</i>	<b>60</b>	<b>110</b>
<i>Канapé со шпрóтами, сырóм и огурчикóм</i>	<b>60</b>	<b>80</b>
<i>Канapé с красной рыбой, помидóрами и сырóм (на шпажках )</i>	<b>40</b>	<b>115</b>
<i>Канapé с красной икрóй и сырным салатóм</i>	<b>40</b>	<b>100</b>
<i>Канapé с красной рыбой "Розочки" (на шпажках)</i>	<b>40</b>	<b>90</b>
<i>Канapé с рулетиками из ветчины (на шпажках)</i>	<b>40</b>	<b>40</b>

<b>Блюдо</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
<i>Канapé с черным хлебом, ветчиной и плавленным сыром (на шпажках)</i>	<b>40</b>	<b>45</b>
<i>Канapé с сыром с голубой плесенью</i>	<b>65</b>	<b>75</b>
<i>Яйцо, фаршированное ветчиной и огурчиком</i>	<b>80</b>	<b>75</b>
<i>Яйцо, фаршированное грибами</i>	<b>80</b>	<b>90</b>
<i>Яйцо, фаршированное паштетом из слабосоленой красной рыбы</i>	<b>80</b>	<b>105</b>
<i>Яйцо, фаршированное морковкой по корейски и ветчиной</i>	<b>80</b>	<b>90</b>
<i>Тарталетки с ананасом и курицей</i>	<b>30</b>	<b>80</b>
<i>Тарталетки с селедочным паштетом</i>	<b>30</b>	<b>80</b>
<i>Тарталетки с творожной пастой и креветками</i>	<b>30</b>	<b>90</b>
<i>Тарталетки с печенью трески и маринованным огурчиком</i>	<b>30</b>	<b>60</b>
<i>Тарталетка с сельдью и зеленым луком</i>	<b>30</b>	<b>60</b>
<i>Тарталетка с красной рыбой и сыром</i>	<b>35</b>	<b>105</b>
<i>Тарталетки с сыром Фета и помидорами</i>	<b>30</b>	<b>100</b>
<i>Тарталетки с красной икрой и сливочным сыром</i>	<b>30</b>	<b>150</b>

## **Полуфабрикаты**

<b>Наименование</b>	<b>Выход, гр.</b>	<b>Цена</b>
Пельмешки самолепные (свинина-говядина) "Классические"	<b>1000</b>	<b>500</b>
Пельмешки самолепные (свинина-говядина) "Классические"	<b>500</b>	<b>250</b>
Пельмешки самолепные "Капустные"	<b>1000</b>	<b>230</b>
Пельмешки самолепные "Капустные"	<b>500</b>	<b>165</b>