

## ПРИВЕТСТВУЕМ ВАС В РЕСТОРАНЕ PRIME, ОБИТЕЛИ ДЫМА И ОГНЯ В ПХУКЕТЕ

Наш ресторан открылся совсем недавно, но в основе наших убеждений и предлагаемых блюд лежат испытанные временем технологии и традиции. Мы рады предложить нашим гостям блюда из говядины вагю, мяса сухой выдержки и другие кулинарные изыски из экологически чистого мяса животных на свободном выгуле от ведущих поставщиков Европы и Юго-Восточной Азии. И наша отличительная черта — для приготовления мы используем огонь и дым.

Готовка на открытом огне — один из древнейших способов приготовления пищи.

Это целое искусство, требующее навыков укрощения огня и контроля его интенсивности для получения разнообразных вкусов. Разные виды тепла создают различный баланс придымленных ароматов, дополняющих естественную сочность каждого блюда.

Вся наша говядина сухой выдержки обрабатывается гималайской морской солью для улучшения вкуса и сохранения необходимой влажности.

Любые блюда — от осьминога по-испански до глазированных ребрышек барбекю — остаются максимально сочными даже по краям и наполнены восхитительным ароматом дыма.

Наш ресторан, расположенный **на открытом воздухе**, с панорамными видами на океан, предлагает своим гостям отведать традиционную кухню в уединенной обстановке на фоне заката.

Наслаждайтесь бризом, сочетая наши изысканные блюда с утонченным вином, тщательно подобранным для нашего заведения ведущим винным критиком Азии Джеймсом Саклингом.

— Шеф-повар Марк Джонс

## A P P E T I S E R S ЗАКУСКИ

### SPANISH OCTOPUS

THB 795

#### ОСЬМИНОГ ПО-ИСПАНСКИ

Томленный осьминог, обжаренный на углях,  
картофельно-чесночная закуска скордалия и приправа гремолата.

#### **La Spinetta Chardonnay Piemonte Lidia 2015, 93 points**

THB 800 / 4,000

### COLD SMOKED NATIVE HEBRIDEAN SALMON

THB 775

#### ГЕБРИДСКИЙ ЛОСОСЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Вяленый гебридский лосось холодного копчения,  
салат из хрустящего сырого фенхеля, укроп,  
яблоко «Грэнни Смит», лимон,  
оливковое масло холодного отжима,  
свежий корень васаби, майонез.

#### **Nals Margreid Pinot Grigio Alto Adige Hill 2018, Italy, 92 Points**

THB 580 / THB 2,250

### CORNISH MACKEREL

THB 600

#### КОРНОУЛЬСКАЯ МАКРЕЛЬ

Жареная корнуольская макрель с хрустящей корочкой,  
севиче из негибридных сортов томатов, красный лук,  
кориандр, лайм, перец чили и оливковое масло первого  
отжима с добавлением гималайской соли.

#### **Leitz Riesling Rheingau Eins - Zwei - Dry Trocken 2018, Germany, 90 points**

THB 640 / 2,550

**CROTTIN DE CHAVIGNOL**  
**КРОТТЕН-ДЕ-ШАВИНЬОЛЬ**

THB 675

Запеченная в дровяной печи свекла негибридных сортов, с запеченным козьим сыром Кроттен-де-Шавиньоль, выдержанным бальзамическим уксусом, дикой рукколой, жареными кедровыми орешками и итальянским оливковым маслом первого отжима.

**Poggio al Tesoro Bolgheri Rosato Cassiopea 2018, 92 points**

THB 430 / 1,900

**TARTARE OF ANGUS BEEF FILLET**  
**ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФИЛЕ АНГУС**

THB 700

Подкопченное оливковое масло, измельченные белые грибы, стружка итальянского летнего трюфеля и хрустящий пармезан.

**Viña Tarapacá Cabernet Sauvignon Valle De Maipo Gran Reserva 2017, Chile, 93 points**

THB 520 / THB 2,10

**CHARCUTERIE BOARD**  
**МЯСНАЯ ТАРЕЛКА**

THB 695

В ресторане Най-Харн в Пхукете мы готовим разнообразные фирменные мясные нарезки в сочетании с красным сыром Кугуси Пекорино ди Пиенца и широким ассортиментом солений, кисло-сладкой приправой чатни, свежее испеченным хлебом и острой горчицей.

**El Enemigo Malbec Mendoza 2015, Argentina, 92 points**

THB 630 / 2,550

## MAIN COURSES ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**JACK CREEK ANGUS BBQ GLAZED SHORT RIB** THB 2,000

ГЛАЗИРОВАННЫЕ РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ

Ребрышки низкотемпературного приготовления в течение 48 часов, маринованные в собственном соку и глазированные в соусе барбекю, обжаренные до готовности в дровяной печи, с жареной на углях мини-кукурузой и салатом из шинкованной капусты с хреном. Мини-картофель, обжаренный с каджуанской приправой.

**Marchesi di Barolo Barbera d'Alba Peiragal 2015, 90 points**

THB 960 / 4,800

**FILLET OF GUILT HEAD SEA BREAM** THB 1,650

**Филе дорады**

Топинамбур, стручковая фасоль, морской укроп, мини-каперсы, лук-шалот, итальянская петрушка, лимон, коричневое сливочное масло и руккола

**Lapostolle Chardonnay Valle de Casablanca Cuvée Alexandre Atalayas Vineyard 2016, Chile, 93 points**

THB 650 / 2,600

**CORAL TROUT** THB 1,650

**КОРАЛЛОВАЯ ФОРЕЛЬ**

Форель, маринованная в масале, приготовленная на углях, маринованный фенхель, майонез с карри.

**Van Volxem Riesling Mosel Saar 2018, Germany, 90 points**

THB 770 / 3,300

**YOGURT MARINATED BULTARRA LAMB RUMP**

THB 1,650

**КОСТРЕЦ ЯГНЕНКА BULTARRA,  
МАРИНОВАННЫЙ В ЙОГУРТЕ**

Томленный кострец ягненка, маринованный в йогурте, тмине, кориандре и чесноке, доведенный до готовности в дровяной печи, со смесью жареных на гриле цуккини, жареных томатов черри, баклажанов и киноа с острым чесночным соусом шармула и свежим гранатом.

**Monte Antico Toscana 2015, Italy, 90 points**

THB 440 / 2,100

**STANBROKE DIAMANTINA WAGYU FLANK STEAK  
GRAIN FED FOR 400 DAYS**

THB 1,700

**БИФШТЕКСНАЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ ВАГЮ  
STANBROKE DIAMANTINA**

**(ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ В ТЕЧЕНИЕ 400 ДНЕЙ)**

Обжаренная на углях до совершенства, с картофелем, приготовленным на утином жире, чесночным конфи, карамелизованным луком, сушеными томатами, нежной зеленью и соусом чимичурри.

**Cogno Barbera d'Alba Bricco dei Merli 2017, 91 Points**

THB 765 / 3,050

**RANGER VALLEY BLACK ONYX  
WAGYU SIRLOIN MARBLE SCORE 6**

THB 2,500

Обжаренное на ваш вкус мясо с трюфельным пюре, цветной капустой Романеско, жареной на углях, и соусом из красного вина

**Clos d' Agon Catalunya Tinto 2011, Spain, 93 points**

THB 1,050 / 5,300

**B E E F T O S H A R E ( F O R 2 O R M O R E )**  
**Г О В Я Ж Ь Я Т А Р Е Л К А ( Н А 2 И Б О Л Е Е П Е Р С О Н Ы )**

**RANGER VALLEY BLACK ONYX ANGUS CÔTE DE BOEUF,  
MARBLE SCORE 3 AND 270 DAYS GRAIN FED**

THB 5,750

**БИФШТЕКС ГОВЯЖИЙ НА РЕБРЕ ИЗ ЧЕРНОГО  
АНГУСА RANGER VALLEY,  
КАТЕГОРИЯ МРАМОРНОСТИ 3  
(ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ В ТЕЧЕНИЕ 270 ДНЕЙ)**

Бифштекс говяжий на ребре сухой выдержки в течение 30 дней, приготовленный на огне и дубовой стружке, с трюфельным пюре, обжаренными на дровах овощами, луковым пюре и соусом из красного вина.

**Damilano Barolo Cannubi 2014, Italy, 95 points**

THB 1,100 / 4,800

## DESSERT

### ДЕСЕРТЫ

#### ROCK SALT FROZEN YOGHURT

THB 350

#### ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ ROCK SALT

Домашний сорбет, кусочки свежего манго,  
хлопья молочного шоколада и сушеная малина

#### TRIPLE CHOCOLATE BROWNIE AND CHALONG BAY RUM SUNDAE

THB 395

#### МОРОЖЕНОЕ С ТРОЙНЫМ ШОКОЛАДНЫМ БРАУНИ

Слоями варёное сгущённое молоко, шоколад Сабле,  
крем Шантилли и ванильное мороженое

#### PASSION FRUIT AND MANGO ETON MESS

THB 395

#### «ИТОН МЕСС» С МАРАКУЙЕЙ И МАНГО

Классический десерт «Итон месс» с фирменными нотками,  
крем шанtilли, хрустящие меренги,  
местные манго и маракуйя с сорбетом из маракуйи

#### TANITIAN VANILLA PANNA COTTA

THB 395

#### ВАНИЛЬНАЯ ПАННА КОТТА

С ЯГОДНЫМ КОМПОТОМ

## **MORE WHITE WINE**

### **La Spinetta Chardonnay Piemonte Lidia 2015**

**93 points**

Ярко-выраженный дымчатый дуб, но при этом отчетливый концентрированный сушено-грушевый характер. Вино 2015 года, насыщенное, энергичное, с долгим выраженным послевкусием.

ТНВ 4,000

### **Enrico Serafino Gavi 2017**

**91 Points**

Прозрачное белое вино с оттенками персика, абрикоса и яблочных долек. Вкус от умеренного до насыщенного, приятная текстура и манящее послевкусие с легкой кислинкой.

ТНВ 2,970

### **Neudourf Sauvignon Blanc Nelson 2017,**

**New Zealand, 92 points**

Насыщенный и ароматный совиньон с чуть кремовой консистенцией и интересными нотками спелого манго и гуавы. Оставляет нежное послевкусие спелой дыни и персика.

ТНВ 3,000

### **Vasse Felix Chardonnay Margaret River Filius 2017,**

**Australia, 92 points**

Аромат камней и вареных яблок. А также сливок и пралине.

Средняя плотность текстуры, приятный фруктовый вкус с кислыми нотками.

Невероятно вкусно

ТНВ 2,700



## **MORE RED WINE**

### **Castellare Di Castellina Chianti Classico Riserva 2016, 91 Points**

Аромат сушеных мандаринов и слив с цветочными оттенками. Насыщенный, слегка вяжущий вкус с манящими нотками бальзамина, темных фруктов и сливы. Пряный и богатый аромат. Из экологически чистого винограда.

ТНВ 3,900

### **Santa Carolina Cabernet Sauvignon Valle de Maipo Reserva de'Familia 2015, Chile, 91 points**

Насыщенная, сочная текстура со вкусом ежевики и горького шоколада. Умеренный вяжущий вкус с пряным послевкусием.

ТНВ 2,950

### **Bad Boy Bordeaux 2014, France, 90 points**

Землистый и пряный аромат со вкусом сушеных ягод и нотками свежей кожи. Умеренный фруктовый вкус с насыщенным пряным послевкусием.

ТНВ 3,270

### **Shafer Vineyards Napa Valley Stags Leap District One Point Five 2013, USA, 96 points**

Верхние ароматы черники, минералов, сушеных трав и специй плавно перетекают в удивительно сбалансированный вкус от умеренного до насыщенного, наделяющий это вино невероятной энергией и гармонией. Сохраняется в течение нескольких минут. Насыщенное послевкусие солодки и плодовых косточек. 95% совиньон каберне с добавлением мерло, мальбека и пти вердо

ТНВ 6,500

### **Casanova Di Neri Brunello Di Montalcino Tenuta Nuova 2011, Italy, 94 point**

Мягкое солоноватое красное вино со сливовыми и ягодными нотками. Умеренный вкус, обволакивающая текстура и насыщенное послевкусие с изюминкой.

ТНВ 7,130

# B E F O R E D I N N E R

## LOCAL BEER

Chang 330 ml.	THB	200
Phuket 330 ml.	THB	200
Singha 330 ml.	THB	200

## LIGHT BEER

My Beer 330 ml.	THB	200
San Miguel Light 330 ml.	THB	200

## LOCAL CRAFT BEER

Chalawan Pale Ale 330 ml.	THB	310
---------------------------	-----	-----

## ALCOHOL FREE BEER

Clausthaler Classic 330 ml.	THB	350
-----------------------------	-----	-----

## IMPORTED BEER

Asahi 330 ml.	THB	200
Carlsberg 330 ml.	THB	200
Heineken 330 ml.	THB	200
Corona 330 ml.	THB	385
Erdinger Urweisse 500 ml.	THB	480

## CLASSIC DRINKS

<b>B&amp;B</b>	THB	360
Brandy and Benedictine.		

<b>Charlie Chaplin</b>	THB	650
------------------------	-----	-----

Created and originally served at New York's Waldorf-Astoria prior to 1920.

Sloe Gin, Apricot Liqueur, Lime

<b>BLOOD AND SAND</b>	THB	360
-----------------------	-----	-----

Whisky, Vermouth, orange juice, Cherry Heering.

<b>BLOODY MARY</b>	THB	360
--------------------	-----	-----

Vodka and tomato juice

<b>GIMLET</b>	THB	360
---------------	-----	-----

Gin, Lime Cordial and lime juice

<b>HARVEY WALLBANGER</b>	THB	360
--------------------------	-----	-----

Vodka, Galliano and Orange Juice.

<b>MANHATTAN</b>	THB	360
------------------	-----	-----

Bourbon , Italian Vermouth, Angostura bitters.

<b>MOSCOW MULE</b>	THB	360
--------------------	-----	-----

Vodka, lime, Angostura and ginger beer.

<b>RAMOS GIN FIZZ</b>	THB	360
-----------------------	-----	-----

Gin, Cointreau and lime juice.

<b>OLD FASHIONED</b>	THB	360
----------------------	-----	-----

Brown sugar soaked with Angostura bitters and Bourbon.

<b>RUSTY NAIL</b>	THB	360
-------------------	-----	-----

Drambuie and Scotch whisky.

<b>SIDE CAR</b>	THB	360
-----------------	-----	-----

Brandy, Triple Sec, lime juice and syrup

<b>TOM COLLINS</b>	THB	360
--------------------	-----	-----

Gin, lime juice, syrup and soda

## A F T E R D I N N E R

Jägermeister	THB	320
Limoncello	THB	300
Amaretto di Saronno	THB	350

### GRAPPA

Tignanello	THB	510
Sperss Gaja	THB	520

### RUM

Captain Morgan Dark	THB	300
Appleton	THB	320
Sailor Jerry Spice	THB	350
Pyrat X.O.	THB	590
Ron Zacapa 23 years	THB	590

### BOURBON WHISKEY

Jim Beam	THB	300
Wild Turkey	THB	320
Jack Daniel's	THB	430
Jack Daniel's Single Barrel	THB	860
Jefferson's Reserve Very Old	THB	890

### STILL MINERAL WATER

Evian 500 ml.	THB	140
Evian 750 ml.	THB	280
Acqua Panna 500 ml.	THB	190
Acqua Panna 750 ml.	THB	280
Vos Still water 375 ml.	THB	220
Speyside Glenlivet 330 ml.	THB	150

### SPARKLING MINERAL WATER

Speyside Glenlivet 330 ml.	THB	150
San Pellegrino Glass 500 ml.	THB	180
San Pellegrino 750 ml.	THB	280

### COFFEE

Americano	THB	165
Espresso	THB	145
Caffe Latte	THB	165
Cappuccino	THB	165
Flat White	THB	165
Latte Macchiato	THB	165
Caffe Mocha	THB	165
Ristretto	THB	145
Espresso Macchiato	THB	165

# ОТКУДА РОДОМ НАША ГОВЯДИНА?

## ФИЛЕ

Австралийская сельскохозяйственная компания 1824 г.

Скот, выращенный на плодородных зеленых пастбищах Квинсленда и Северной территории Австралии, после забоя подвергается влажной выдержке в течение 20 дней. После прибытия в Най-Харн, говядина попадает в руки нашей опытной команды мясников, которые обрезают и сушат мясо еще 10–12 дней, чтобы сделать его еще более ароматным, нежным и сочным.

## СÔTE DE BOEUF (БИФШТЕКС ГОВЯЖИЙ НА РЕБРЕ)

### Rangers Valley

Компания Rangers Valley поставляет нам говядину высшего качества, получаемую после откорма крупного рогатого скота злаками в течение 270 дней. Это идеально нежное мясо подвергается сухой выдержке в Prime в течение 30–50 дней в специальном шкафу с гималайской солью для улучшения вкуса и сочности. И ожидание стоит того.

## РИБАЙ

Вагю категории F1 компании Rangers Valley, категория мраморности 6 (зерновой откорм в течение 360 дней). Любимая разделка Марка, которую наверняка оценят по достоинству любители стейка. Мы получаем эту мраморную говядину сорта Таджима вагю от австралийской компании Rangers Valley. Крупный рогатый скот разводится в прохладном климате плато Новой Англии и в течение 360 дней откармливается зерном, что придает говядине ни с чем не сравнимую мраморность.

## БИФШТЕКСНАЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ ВАГЮ

Stanbroke Diamantina (зерновой откорм в течение 400 дней). Семейное предприятие Менагаццо полностью контролирует весь процесс производства говядины — от разведения до подачи на стол. Ассортимент бренда Diamantina предлагает продукцию, которую отличает несравненная нежность, сочность и вкус. Устоять невозможно.

## РЕБЕРНЫЙ КРАЙ ГРУДИНКИ

### Stanbroke (зерновой откорм в течение 120 дней)

Наши ребрышки проделывают очень долгий и неторопливый путь к тарелке. Вначале они в течение 4 дней маринуются на сухую в соли, коричневом сахаре, копченой испанской паприке, красном перце, звездчатом анисе и секретном ингредиенте, затем подвергаются низкотемпературному томлению в течение 48 часов при температуре 61 градус Цельсия, глазируются в фирменном соусе барбекю и запекаются в дровяной печи. В результате получается настолько нежное и мягкое мясо с хрустящей карамелизированной корочкой, что наши гости оставляют на тарелке лишь голые косточки.

## ЧТО ТАКОЕ ВАГЮ?

Мясо крупного рогатого скота породы Вагю — это говядина наивысшего качества. Вагю известна во всем мире благодаря своей исключительной нежности, глубине вкуса и тающей во рту консистенции. Порода Вагю, генетически предрасположенная к интенсивной мраморности, выведена в Японии и наибольшее распространение получила в регионе Кобе.

Вагю известна не только своей мраморностью, но и непревзойденными вкусовыми качествами. Изысканный вкус Вагю достигается благодаря более мягкому составу жиров, высокому содержанию полезных ненасыщенных жиров и более тонкой структуре мяса.

### **Говядина Вагю доступна в пяти категориях от F1 до Полнокровной F1**

Это мясо потомства в первом поколении от смеси двух пород: Полнокровной Вагю и другой породы, что дает 50% Вагю.

#### **F2**

Это мясо потомства во втором поколении от смеси двух видов пород: F1 и Полнокровной Вагю, что дает 75% Вагю.

#### **F3**

Это мясо потомства в третьем поколении от смеси двух пород: F2 и Полнокровной, что дает 87% Вагю.

#### **F4**

Это мясо потомства в четвертом поколении от смеси двух пород: F3 и Полнокровной, что дает Чистокровную Вагю.

### **Полнокровная**

Мясо исключительно чистокровных Вагю с подтвержденной родословной от японских предков.

## **КАТЕГОРИИ МРАМОРНОСТИ**

Порода Вагю приобрела популярность благодаря мраморному рисунку в форме внутримышечного жира, который проявляется в виде мелких пятен в мышцах. Такая характеристика, как мраморность, весьма положительно влияет на пищевую ценность говядины с точки зрения нежности, сочности и аромата, придавая блюдам из говядины Вагю ни с чем не сравнимый вкус.

Чистокровные породы Вагю обладают наивысшим уровнем мраморности по сравнению с любыми другими породами крупного рогатого скота.

В Австралии чистокровных Вагю откармливают в течение 400–650 дней с целью получения категории мраморности не менее 8+.

Скрещенные породы Вагю откармливаются в течение 350–450 дней для получения категории мраморности от 5 до 7+.

## **ПРОЧИЕ ЦЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ГЕБРИДСКИЙ ЛОСОСЬ**

Гебридский лосось, будучи 100% шотландским лососем, имеет многовековую историю. Он обитает в холодных и бурных водах, обладая крепкой, постной и твердой структурой. Эта рыба передает отличный свежий, насыщенный и сочный вкус, ассоциирующийся с Шотландскими островами.

Этот лосось является потомком дикого лосося, который разводится в системе Sgealtair Loch для получения икры, а затем выращивается в озерных водах на кормах без ГМО, стероидов, гормонов и красителей.

### **МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ И КОЛБАСА**

Все мясные и колбасные изделия готовятся нашим мясником Кхуном Сорнчаем Рангвадом или шеф-поваром Норном, как мы привыкли его называть. Этот проект был запущен еще в 2012 году под руководством искусного колбасника Марка Фредерика Берри. Со временем и с опытом мы начали понимать, что в основе приготовления мясных изделий высшего качества лежит не только техника и рецептура, но и качество самой свинины. В ходе одной из многочисленных поездок на север Таиланда мы открыли для себя племенную ферму около Чиангмая, где выращивались такие породы свиней, как крупная белая, дюрок и наша любимая черная беркширская, также известная как куробута. С тех пор мы совершенствуем наше мясное ассорти, включающее такие деликатесы, как ломо, лонца, коппа, панчетта, порчетта, говядина брезаола, наше фирменное чесночное салями в красном вине, ветчина чоризо и прошутто. Вы можете видеть, как все это великолепие подвергается сушке и отверждению, вызревая в специально отведенном помещении.

### **АВСТРАЛИЙСКИЙ ЯГНЕНОК VOLTARRA**

Повара ресторана Prime готовят изысканные блюда из австралийской породы ягненка, выращиваемой в Южном Новом Уэльсе. Компания-поставщик принадлежит шестому поколению семьи фермеров из Порты-Августы, что в самом сердце пасторального региона Салтбуш в Южной Австралии. Ягнята пасутся на пастбищах, где произрастают соляные кусты и местные травы. Еще при жизни мясо ягнят приобретает богатый вкус, а после забоя из этого деликатного мяса, приправленного специально подобранными смесями специй, получаются блюда с исключительным неповторимым вкусом. На мой взгляд, это лучший австралийский ягненок, доступный в Таиланде.

## **КОРАЛЛОВАЯ ФОРЕЛЬ**

Родиной используемой нами коралловой форели является рыбацкая деревушка Равай вблизи залива Найхарн. Все морепродукты поставляются к нам в ресторан в свежем виде ежедневно (а иногда и дважды в день) местными рыбаками, ведущими ловлю исключительно традиционными методами. Коралловая форель, также известная как Pla Gow Yum Sa Wat, что означает красный окунь с восхитительной сладкой мякотью, может считаться одной из лучших в Андаманском море. Эта рыба обладает неповторимым и удивительным вкусом.

## **СЫР**

Для приготовления блюд из нашего меню мы используем только лучшие сорта сыра. У нас можно насладиться Пармиджано-Реджано, выдержанным в течение 28 месяцев, с невероятным вкусом умами и пикантным послевкусием. А одно из старейших предприятий пищевой промышленности Восточной Франции поставляет нам Кроттен-де-Шавиньоль, выдерживаемый в пещерах по технологиям, которые передаются из поколения в поколение.

## **CUGUSI PECORINO DI PIENZA ROSSO**

Этот красный Пекорино из итальянской Тосканы, изготовленный из пастеризованного овечьего молока, представляет собой полутвердый сорт сыра, выдержанный в течение не менее 40 дней. По мере созревания сыр обрабатывается томатным соусом. Таким образом повышается его кислотность. Этот сыр производится компанией Caseificio Cugusi в тосканском Монтепульчано. Этот район особенно славится своими удивительными виноградниками, оливковыми рощами и плодородными пастбищами, вносящими свой вклад во вкус этого восхитительного сыра, производство которого Раффаэле Кугуси с женой начали еще в 1946 году.

PRIME

— ROCK SALT —