



КУХНЯ

Холодные закуски (время приготовления 15-20 минут)

Сырная тарелка

Ассорти из сыров: Камамбер, Дор Блю, Эменталер, мягкий творожный сыр, Фета, Чеддер, грецкий орех, мед, лист салата

240/60/13 г 680 руб.

Закажите любимый вид сыра отдельно от 50 гр.

Итальянская нарезка

Капиколло, вяленая свинина, Брезола, ветчина по-итальянски, маслины, оливки

250/50 г 760 руб.

Мясная тарелка

Буженина домашняя, язык отварной, ростбиф из телятины, галантин из птицы, соус «Бальзамик», соус «Хрен», помидоры Черри

200/100/35 г 570 руб.

Рыбная тарелка

Семга слабосоленая, угорь жареный, кростини с зеленым маслом и каперсами, лимон, помидор Черри, соус «Бальзамик»

180/90 г 735 руб.

Соленья

Помидоры, огурцы, капуста, острый перец, чеснок, грибы, зелень

300/15/15 г 350 руб.

Ассорти свежих овощей со сметанным соусом

Болгарский перец, огурец, томат, салатный микс, зелень, соус «Сметанный»

285/30/25 г 295 руб.

Паштет из печени птицы с тостами и печеным яблоком

Печень куриная и утиная, масло оливковое, яблоко печеное, тосты, специи

150/80/80 г 270 руб.

Капрезе

Классическое сочетание томатов, сыра Моцарелла и соуса «Песто»

215 г 325 руб.

Сельдь с теплым картофелем, маринованным луком и гренками

Сельдь, картофель, лук маринованный, масло горчичное, соус «Сметанный», гренки жареные, зелень

150/150/120 г 275 руб.

Брускетты с тар-таром из лосося

Лосось с/с, лосось свежий, авокадо, лимон, микс салата, масло чесночное, багет, маслины

175/30 г 355 руб.

Мексиканская лепешка с фасолевым соусом

Тортилья, паста из фасоли, перец Чили, пряные специи, авокадо, домашняя ветчина из индейки и телятины

200/50/10 г 345 руб.

Оливки или маслины гигантские с косточкой

50 г 120 руб.



Салаты (время приготовления 15-20 минут)

Салат со стерлядью по-Волжски (тигровые креветки, стерлядь, картофель, помидоры Черри, каперсы, корнишоны, зеленый горошек, морковь, микс салата, домашний майонез)	160 г	550 руб.
Овощной салат с яйцом пашот Редис, томаты, микс салата, домашний йогурт, зеленое масло, яйцо пашот	250 г	240 руб.
Салат «Греческий» Томаты, огурцы, перец болгарский, маслины, сыр Фета, салатный микс, базилик, оливковое масло	240 г	270 руб.
Салат «Цезарь» с миксом из салатных листьев, Пармезаном, гренками, соусом «Цезарь»		
- с тигровыми креветками	210 г	565 руб.
- с куриной грудкой	265 г	350 руб.
Средиземноморский салат с морепродуктами Голубые мидии, морские гребешки, креветки тигровые, соус «Ореховый»	265 г	680 руб.
Салат «Нисуаз» Консервированный тунец, стручковая фасоль, маслины, анчоусы, помидоры Черри, соус на основе зерновой горчицы, оливкового масла и бальзамического уксуса	280 г	350 руб.
«Мясной по-домашнему» Телятина, ветчина, яйцо, помидор Черри, шампиньоны, сыр, домашняя сливочная заправка	340 г	285 руб.

Теплые салаты (время приготовления 25 минут)

Салат с карамелизированной грушей и куриной печенью Нежная куриная печень в хрустящей корочке, карамелизированная груша, кедровые орешки, помидоры Черри, микс салата, розмарин, оливковое масло	280 г	280 руб.
Салат с телятиной Ломтики сочной телятины, салатный микс, болгарский перец, баклажаны, цуккини, вяленые томаты с сырно-ореховой заправкой	220 г	370 руб.
Салат с телячьим языком и куриным филе Язык, куриное филе, микс салата, шампиньоны, помидоры Черри, кедровые орехи. Заправка на основе соевого соуса, меда и дижонской горчицы	250 г	380 руб.
Салат с сомом в хрустящей корочке Сом, шампиньоны, брокколи, перец болгарский, микс салата. Заправка соус «Песто»	195 г	465 руб.



Горячие закуски (время приготовления 25 минут)

Жульен в слоеном воловане с курицей и грибами	200/10 г	270 руб.
Азиатская темпура с креветками и овощами Креветки, перец болгарский, цуккини, морковь, пикантный соус	200/15/50 г	520 руб.
Мидии, обжаренные в прованских травах Мидии, белое вино, прованские травы, итальянских хлеб, лимон	300/80 г	610 руб.
Кнели из щуки с соусом «Цахтони» с базиликом и зеленым луком	200/15/50 г	415 руб.
Судак в кляре с картофелем фри и пикантным соусом с имбирем и чесноком	200/75/50/60 г	450 руб.
Хлебная тарелка Хлеб бородинский, хлебные крутоны, хлеб деревенские, брускетты ржаные	300/120 г	185 руб.
Пастуший пирог с кроликом Кролик, морковь, лук, сельдерей, картофель, сыр, специи, помидоры Черри	250 г	310 руб.

Первые блюда (время приготовления 15-20 минут)

Французский луковый суп с гренками Лук репчатый, вино белое сухое, масло сливочное, специи, сыр сливочный, гренки	300/15 г	255 руб.
Суп куриный с домашней лапшой и перепелиным яйцом Бульон куриный, лапша домашняя, мясо птицы, морковь, лук репка, перепелиное яйцо	250 г	170 руб.
Борщ из телятины со сметаной Телятина, картофель, морковь, свекла, лук репчатый, капуста белокочанная, специи, зелень, сметана	300/20/2 г	210 руб.
Суп-пюре грибной Белые грибы, шампиньоны, картофель, крем-сливки	300/2 г	250 руб.
Уха из лосося и зубатки с красной икрой Зубатка, лосось, картофель, томат свежий, перец болгарский, икра красная, лук порей	300/10/1 г	380 руб.
Ароматный густой суп из баранины Баранина, баклажаны, перец болгарский, цуккини, лук, специи, зелень	300 г	320 руб.

Ризотто и Паста (время приготовления 30 минут)

Ризотто с нежной индейкой и сыром «Горгонзола» Рис, филе индейки, сыр, белое вино, оливковое масло, специи, сливки	300 г	490 руб.
--	-------	----------



Ризотто с морепродуктами

Рис, мидии, кальмары, креветки тигровые, лук репчатый, белое вино, оливковое масло, специи, сливки, сыр 300 г 560 руб.

Спагетти «Болоньезе»

Спагетти, телятина, морковь, лук репчатый, помидоры черри, чеснок, сельдерей, базилик, 320 г 380 руб.

Паста с белыми грибами и зеленым горошком

Пенне, белые грибы, шампиньоны, опята, зеленый горошек, лук репчатый, масло сливочное и оливковое, тимьян, сыр 250 г 320 руб.

Спагетти «Карбонара»

Спагетти, бекон, лук красный, чеснок, белое вино, сливки, сыр, яйцо перепелиное, помидоры Черри 320 г 320 руб.

Равиоли с осетриной

Подаются с тыквенным соусом 220/100 г 680 руб.

Горячие рыбные блюда (время приготовления 25-40 минут)**Стейк из лосося под свекольным соусом с булгуром**

Лосось, свекольный соус, булгур, лук зеленый, специи 110/30/60 г 620 руб.

Стейк из тунца

Тунец, бекон, розмарин, томаты, перец болгарский, лук репчатый, специи 200/65 г 510 руб.

Филе судака с овощами

Филе судака, лук репчатый, перец болгарский, томат свежий, лук порей, кабачки, цуккини, лимон, соус «Бальзамик» 170/150/55 г 450 руб.

Дорада со шпинатом

Дорада, шпинат, оливковое и сливочное масло, равиоли с шампиньонами в сливках 245 г 520 руб.

Форель, запеченная с овощами

Форель, перец болгарский, брокколи, помидоры, масло оливковое, розмарин, лимон, маслины, зелень 1 шт/160 г 620 руб.

Котлеты из щуки с вялеными томатами и картофельным пюре

Подаются со сливочным соусом 150/150/50 г 360 руб.

Стейк из стерляди с картофельными драниками

150/150/50 г 1 350 руб.

Стейк из сома со свекольным пюре и припущенными овощами

180/100/60 г 480 руб.



Горячие мясные блюда (время приготовления до 40 минут)

Степень прожарки стейка уточните у официанта. При отдаче стейков мы используем термощуп с датчиком температуры для полной уверенности в степени прожарки мяса.

Вес готового продукта зависит от степени прожарки.

*В меню указан вес сырого продукта.

Стейк Рибай Стейк Рибай, аджика домашняя, специи, помидор Черри	100 г *	680 руб.
Стейк из телятины Вырезка телячья, помидор Черри, масло оливковое, соус «Перечный»	200/30/60 г	950 руб.
Томленая телятина с картофелем, печеным перцем и сливочным соусом Телятина, картофель, перец болгарский, сливки, вино сухое, соус «Чили», розмарин	200/110/50 г	690 руб.
Бефстроганов с картофельным пюре Вырезка телячья, лук репчатый, шампиньоны, сливки, картофельное пюре, тимьян, коньяк, помидоры Черри, сметана	210/150/30 г	520 руб.
Баранина с овощами Баранина, картофель, чабрец, чеснок, лук репчатый, зира, кориандр, перец болгарский	225/5 г	390 руб.
Пельмени домашние в бульоне Фарш из свинины и телятины, лук репчатый, чеснок, специи, сметана, масло сливочное, бульон мясной, зелень	200/60 г	270 руб.
Грудинка фаршированная чечевицей и курицей Свиная грудинка, куриное филе, чечевица, лук репчатый, специи, чабрец, красный соус	380/80 г	620 руб.
Шея свиная с домашней аджикой Шея свиная, специи, помидор, Черри, аджика, микс салата	250/40/50 г	520 руб.
Филе кролика с пастой и белыми грибами Кролик, белые грибы, паста с чернилами каракатицы, сливки, морковь, сельдерей, специи, белое вино, микс салата,	120/160/10 г	560 руб.

Горячие блюда из птицы (время приготовления 30 минут)

Цыпленок, запеченный в соусе «Терияки» с фаршированным картофелем 1/2 цыпленка, оливковое масло, специи, помидор Черри, соус «Терияки», картофель фаршированный овощами и сыром	400/200/50 г	480 руб.
Грудка куриная с овощами на гриле Филе куриное, помидоры Черри, цуккини, сельдерей, лук зеленый, баклажаны, томаты, перец болгарский, соус «Сальса Верде»	170/245/50 г	490 руб.



Индейка с моцареллой и томатами

Филе индейки, томаты, соус «Песто», горчица зернистая, микс салата, сыр 310/10 г 580 руб.

Пицца (время приготовления 15-20 минут)**4 сыра**

Пармезан, Тильзитер, Гауда, Моцарелла, соус из томатов в собственном соку, масло оливковое, базилик 320 г 420 руб.

Пепперони с салями

Моцарелла, колбаса сырокопченая, соус из томатов в собственном соку, масло оливковое, базилик, перец чили 325 г 330 руб.

Пицца с грибным ассорти и шпинатом

шпинат, сыр, шампиньоны, белые грибы, соус «Цезарь» 330 г 420 руб.

Фокачча (время приготовления 10 минут)

с пармезаном и вялеными томатами 170 г 135 руб.

с помидорами Черри и маслинами 170 г 155 руб.

Домашний итальянский хлеб 20 г 25 руб.

Гарниры (время приготовления 15 минут)**Овощи–гриль с соусом «Песто»**

Перец болгарский, цуккини, баклажаны, томат, шампиньоны, масло чесночное 260 г 215 руб.

Картофель, запеченный с розмарином

Картофель, розмарин, смесь 5 перцев, карри 150 г 115 руб.

Брокколи с сыром

Брокколи, сыр, сливки 150 г 150 руб.

Картофель Фри со специями

150/50 г 125 руб.

Гречка с грибами

Гречка, лук репчатый, белые грибы, шампиньоны, масло сливочное 150 г 135 руб.

Хлеб (время приготовления 10 минут)

Булочка ржаная 40 г 20 руб.

Булочка пшеничная 40 г 20 руб.

Чесночное масло к хлебу масло сливочное, зелень, чеснок 25 г 30 руб.

Соусы (время приготовления 5 минут)

Соус Грибной 50 г 85 руб.



Сырный соус	50 г	70 руб.
Гранатовый с зеленью	50 г	60 руб.
Кетчуп	50 г	50 руб.
Домашняя аджика	50 г	65 руб.

Десерты (время приготовления 15 минут)

Шоколадное яйцо Английский бисквит, шоколадный мусс, шоколад, груша, сыр	200 г	310 руб.
Чиз-кейк домашний сливки, печенье, Маскарпоне, сахарная пудра, соусы малиновый и ванильный	130/50/20 г	305 руб.
Анна Павлова Воздушное безе, заварной крем, малиновый соус, ягоды	150 г	270 руб.
Ананасовый сабайон с ванильным муссом Миндальные меренги, ананас, шоколадные печенья, ванильный мусс	130 г	185 руб.
Вишневый пирог с соленой карамелью и апельсиновым муссом Миндальное тесто, вишневый дип, соленая карамель, апельсиновый мусс, шоколад, ореховый коржик, «Птичье молоко»	220 г	250 руб.
Горячее Мороженое Хлопья, мороженое, мандарины, коньяк	150/55 г	240 руб.
Карифорнийский лаймовый пирог Фисташковый бисквит, лаймовый мусс, шоколадный мусс	200 г	245 руб.
Шоколадный вулкан с ванильным мороженым Шоколад темный, масло сливочное, мороженое пломбир, мята, орех грецкий, соус шоколадный	90/50/25г	250 руб.
Тирамису по-итальянски С ореховым муссом и персиковым желе	220/30 г	270 руб.
Фруктовая карусель Ананас, киви, апельсин, груша, виноград, мята	400 г	260 руб.
Мороженое пломбир Мороженое пломбир, вафельные трубочки, топпинг	150/50/10 г	155 руб.



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

(заказ принимается минимум за 3 дня)

Судак фаршированный	1 кг	1 400 руб.
Стерлядь, запеченная с овощами	1 кг	2 500 руб.
Судак в кляре	100 г	250 руб.
Утка, запеченная без костей с яблоком, черносливом, курагой и грецкими орехами	1,5 - 2 кг (1 шт)	2 600 руб.
Корейка свиная на гриле	270/60	490 руб.
Стейк из лосося	130/50/55	550 руб.
Блины с красной икрой	120/60г (2шт)	300 руб.
Блины с щучьей икрой	120/60г (2шт)	300 руб.
Блины со слабосоленой семгой	200г/2шт	250 руб.

БАРНАЯ КАРТА

КОФЕ

Эспрессо	40 мл	100 руб.
Ристретто	25 мл	100 руб.
Доппио	80 мл	200 руб.
Американо	100 мл	100 руб.
Капучино	120 мл	120 руб.
Латте	180 мл	150 руб.
Кофе-гляссе	200 мл	150 руб.
Коретто (граппа или коньяк)	60 мл	230 руб.
Айриш-кофе	120 мл	350 руб.

ЧАЙ

Ассам (черный листовый), Эрл Грей (черный с бергамотом), Сенча (зеленый листовый), Пудинг (с ягодами смородины, гибискусом и самбукой), Моргентау (с лепестками розы, василька и подсолнуха), Дворцовый Пуэр (непрозрачный темный, с нотками шоколада и орехов), Молочный улун , Жасминовая Жемчужина (элитный, с цветами жасмина).	300 мл	120 руб.
	600 мл	200 руб.

ЧАЙ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Имбирный (зеленый чай, имбирь, мед, лимон)	300/600 мл	150/250 руб.
Облепиховый (черный чай, облепиха, апельсин, имбирь, мед)	300/600 мл	150/250 руб.



Масала на молоке (черный чай, анис, кориандр, кардамон, тмин, имбирь)	300/600 мл	150/250 руб.
Таежный роман (черный чай, чабрец)	300/600 мл	150/250 руб.

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Минеральная вода «Нарзан», «Терек», «Дона», «Ледяная жемчужина»	0,5 л	130 руб.
Минеральная вода «Эвиан» б/газ.	0,33 л	220 руб.
Минеральная вода «Перье» газ.	0,33 л	300 руб.
Минеральная вода «Бон Аква» газ.	0,25 л	100 руб.
Кока-кола, Спрайт, Швепс, Кока-кола Zero	0,25 л	130 руб.
Лимонад в ассортименте	0,5 л	100 руб.

СОКИ

Сок в ассортименте (яблоко, апельсин, грейпфрут, ананас, вишня, виноград, персик, мультифрукт, томат)	0,25 л	65 руб.
---	--------	---------

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Грейпфрутовый	100 мл	130 руб.
Апельсиновый	100 мл	120 руб.
Лимонный	100 мл	110 руб.
Яблочный	100 мл	120 руб.
Сельдереевый	100 мл	130 руб.
Морковный	100 мл	80 руб.
Ананасовый	100 мл	200 руб.

ВИНА ДЛЯ КОРАВИНА

Шабли Премьер Крю Домен Натали и Жиль Февр (Франция, Бургундия, Шабли, белое, сухое, 13%)	150/750 мл	1440/7200 руб.
Домен де ля Жанасс Шатонёф-дю-Пап Кюве «Традисьон» (Франция, Долины реки Роны, красное, сухое, 15,5%)	150/750 мл	1640/8200 руб.
Бароло «Сармасса» (Италия, Пьемонт, красное, сухое, 14,5%)	150/750 мл	1640/8200 руб.
Приорат Кло Могадор (Испания, Приорат, красное, сухое 14,5%)	150/750 мл	1720/8600 руб.

МАГНУМЫ И МАЛЫШИ

Шампанское и игристые вина

Кюве Брют Натюр Зеро Дозаж (Франция, Шампань, белое, брют, 12%)	1500 мл	8500 руб.
Моет & Шандон, Брют Империял (Франция, Шампань, белое, брют, 12%)	200 мл	1950 руб.
Мартини Просекко (Италия, Венето, белое, сухое, 11%)	187 мл	550 руб.



Ла Джойоза Просекко Тревизо (Италия, Тревизо, белое, брют, 11%)	375 мл	1150 руб.
Ламбруско Кантине Риуните & Чив (Италия, Эмилия-Романия, белое, полусладкое, 8%)	200 мл	410 руб.
Ламбруско Кантине Риуните & Чив (Италия, Эмилия-Романия, красное, полусладкое, 8%)	200 мл	410 руб.

Тихие вина

Престиж Кьянти (Италия, Тоскана, красное, сухое, 13%)	1500 мл	3100 руб.
Римореск Крю Классе Кот де Прованс (Франция, Кот де Прованс, розовое, сухое, 13%)	1500 мл	6550 руб.
Каса Нери Виура (Испания, Наварра, белое, сухое, 12%)	187 мл	410 руб.
Каса Нери Темпранильо (Испания, Тьерра де Кастилья, красное, сухое, 12,5%)	187 мл	410 руб.

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА

Мумм Кордон Руж (Франция, Шампань, белое, брют, 12%)	750 мл	6500 руб.
Моет & Шандон, Брют Империял (Франция, Шампань, белое, брют, 12%)	750 мл	9000 руб.
Вдова Клико Понсардин Розе (Франция, Шампань, белое, брют, 12,5%)	750 мл	10000 руб.
Ла Джойоза Фризанте Брют (Италия, Венето, белое, брют, 10%)	750 мл	1550 руб.
Ла Джойоза Розе Брют (Италия, Венето, розовое, брют, 11%)	750 мл	2250 руб.
Просекко Фонте (Италия, Венето, белое, брют, 11%)	750 мл	1650 руб.
Пино Гриджио Спуманте Экстра Драй (Италия, Венето, белое, брют, 11%)	750 мл	2100 руб.
Монастериоло Кава (Испания, Кава, белое, полусухое, 11%)	750 мл	1850 руб.
Асти Перлино (Италия, Пьемонт, белое, сладкое, 7%)	750 мл	1900 руб.
Ламбруско Эмилия (Италия, Эмилия-Романия, белое/красное, полусладкое, 8%)	750 мл	950 руб.

БЕЛЫЕ И РОЗОВЫЕ ВИНА

Ладорье Бордо (Франция, Бордо, сухое, 12,5%)	150/750 мл	250/1250 руб.
Пти Шабли Домен Гарнье э Фис (Франция, Бургундия, сухое, 12,5%)	750 мл	3850 руб.
Мюскаде Севр э Мэн Сюр Ли Шато де Тамплие (Франция, Долина Луары, сухое, 12%)	750 мл	2000 руб.
Верментино Терре Сицилиане (Италия, Сицилия, сухое, 12%)	750 мл	1750 руб.
Пино Гриджио (Италия, Венето, сухое, 12%)	150/750 мл	280/1400 руб.
Шардоне Терре Сицилиане (Италия, Сицилия, полусладкое, 12,5%)	150/750 мл	280/1400 руб.
Альтос де Торона Альбариньо (Испания, Галисия, Риас Байшас, сухое, 13%)	750 мл	2750 руб.
Баттерфлай Рислинг-Гевюрцтраминер (Австралия, Риверленд, полусухое, 11,5%)	150/750 мл	300/1500 руб.



Палавани Цинандали (Грузия, Цинандали, сухое, 12%)	150/750 мл	320/1600 руб.
Палавани Алазанская долина (Грузия, с. Кистаури, полусладкое, 17%)	150/750 мл	260/1300 руб.
Исла Негра Вест Бэй (Чили, Центральная Долина, полусухое, 13%)	750 мл	1300 руб.
Клиавотер Коув Совиньон Блан (Новая Зеландия, Мальборо, сухое, 12,5%)	150/750 мл	540/2700 руб.
Виорика (Россия, Кубань, сухое, 13%)	150/750 мл	190/950 руб.

РОЗОВЫЕ ВИНА

Пасифико Сур Карменер Розе (Чили, Центральная Долина, сухое, 13,5%)	150/750 мл	290/1450 руб.
--	------------	---------------

КРАСНЫЕ ВИНА

Кальве резерв де Л'эстей Медок (Франция, Бордо, Медок, сухое, 13,5%)	750 мл	2950 руб.
Ладорье Бордо Медок (Франция, Бордо, Медок, сухое, 12,5%)	150/750 мл	400/2000 руб.
Ладорье Каберне Совиньон (Франция, сухое, 13,5%)	150/750 мл	250/1250 руб.
Дука делла Рокка Негроамаро Контри Спуманти (Италия, Апулия, полусухое, 12,5%)	750 мл	1580 руб.
Портобелло Мерло делле Венеция (Италия, Венето, полусладкое, 11,5%)	750 мл	1300 руб.
Фраппато (Италия, Сицилия, сухое, 13,5%)	750 мл	3000 руб.
Кьянти Рочальта (Италия, Тоскана, сухое, 12,5%)	150/750 мл	380/1900 руб.
Маркес де Абадиа Крианца (Испания, Риоха, сухое, 13,5%)	750 мл	2850 руб.
Кампо Вьехо Темпранильо (Испания, Риоха, сухое, 13,5%)	750 мл	1850 руб.
Палавани Киндзмараули (Грузия, Кахетия, полусладкое, 11%)	150/750 мл	370/1850руб.
Палавани Саперави (Грузия, сухое, 11%)	150/750 мл	260/1300 руб.
Баттерфлай Шираз — Каберне (Австралия, Риверленд, сухое, 13,5%)	750 мл	1500 руб.
Мальбек Тамари (Аргентина, Мендоса, сухое, 14%)	150/750 мл	280/1400 руб.
Пасифико Сур Карменер Резерва (Чили, Долина Курико, сухое, 14%)	750 мл	2000 руб.
Коно Сур Бисиклета Карменер (Чили, Центральная долина, сухое, 13,5%)	750 мл	1650 руб.
Инсайт Пино Нуар (Новая Зеландия, Мальборо, сухое, 13%)	750 мл	4500 руб.
Достойный (Россия, Кубань, сухое, 13%)	150/750 мл	190/950 руб.

ВЕРМУТЫ И БИТТЕРЫ

Мартини Бьянко (Италия, Торино, 15%)	50/500 мл	135/1350 руб.
Мартини Экстра Драй (Италия, Торино, 18%)	50/500 мл	135/1350 руб.
Мартини Россо (Италия, Торино, 15%)	50/500 мл	135/1350 руб.



Апероль (Италия, 11%)	50/700 мл	150/2100 руб.
Кампари Биттер (Италия, Милан, 25%)	50/750 мл	190/2850 руб.

ВОДКА

Белуга Нобл (Россия, Мариинск, 40%)	50/500 мл	220/2200 руб.
Белуга Трансатлантик (Россия, Мариинск, 40%)	50/500 мл	275/2750 руб.
Белуга Голд Лайн (Россия, Мариинск, 40%)	50/750 мл	650/9750 руб.
Царская оригинальная (Россия, Санкт-Петербург, 40%)	50/500 мл	140/1400 руб.
Царская золотая (Россия, Санкт-Петербург, 40%)	50/500 мл	170/1700 руб.
Белая березка (Россия, Омск, 40%)	50/500 мл	150/1500 руб.
Хаски (Россия, Омск, 40%)	50/500 мл	110/1100 руб.
Абсолют оригинальная (Швеция, 40%)	50/500 мл	195/1950 руб.
Абсолют (груша, курант, малина) (Швеция, 40%)	50/500 мл	250/2500 руб.
Грей Гус (Франция, Коньяк, 40%)	50/500 мл	330/3300 руб.

РОМ

Гавана Клуб Аньехо 3 года (Куба, 40%)	50/700 мл	240/3360 руб.
Гавана Клуб Аньехо 7 лет (Куба, 40%)	50/700 мл	440/6160 руб.
Гавана Клуб Эспесьаль (Куба, 40%)	50/700 мл	250/3500 руб.

ТЕКИЛА

Ольмека Бланко (Мексика, Халиско, 38%)	50мл/1 л	280/5600 руб.
Ольмека Голд (Мексика, Халиско, 38%)	50мл/1 л	325/6500 руб.
Ольмека Альтос Плата (Мексика, Халиско, 38%)	50/700 мл	305/4270 руб.

ДЖИН

Бифитер (Великобритания, Лондон, 47%)	50/500 мл	290/2900 руб.
Гордон'с премиум пинк (Великобритания, Лондон, 37,5%)	50/700 мл	310/4340 руб.

ВИСКИ

Односолодовый

Гленlivet 12 лет Экселленс (Шотландия, Спейсайд, 40%)	50/700 мл	540/7560 руб.
Талламор Дью 14 лет (Ирландия, Графство Корк, 41,3%)	50/700 мл	750/10500 руб.
Аберлауэр 12 лет (Шотландия, Спейсайд, 40%)	50/700 мл	605/8470 руб.
Макаллан 15 лет (Шотландия, Хайленд, 43%)	50/700 мл	1150/16100 руб.
Макаллан 18 лет (Шотландия, Хайленд, 43%)	50/700 мл	2100/29400 руб.
Синглтон 12 лет (Шотландия, Спейсайд, 40%)	50/700 мл	610/8540 руб.

Все цены указаны в рублях.



Купажированный

Баллантайнс Файнест (Шотландия, 40%)	50/700 мл	270/3780 руб.
Джемесон (Ирландия, Дублин, 40%)	50/700 мл	300/4200 руб.
Джемесон Каскмейтс (Ирландия, Дублин, 40%)	50/700 мл	350/4900 руб.
Джемесон Блек Баррел (Ирландия, Дублин, 40%)	50/700 мл	390/5460 руб.
Чивас Ригал 12 лет (Шотландия, Спейсайд, 40%)	50/700 мл	490/6860 руб.
Чивас Ригал 18 лет (Шотландия, Спейсайд, 40%)	50/700 мл	900/12600 руб.
Манки Шоулдер (Шотландия, 40%)	50/700 мл	490/6860 руб.
Джек Дэниэлс (США, 40%)	50/700 мл	360/5040 руб.
Джим Бим (зерновой бурбон) (США, Кентукки, 40%)	50/700 мл	295/4130 руб.

БРЕНДИ И КОНЬЯК

Арарат 5 звезд (Армения, Ереван, 40%)	50/500мл	250/2500 руб.
Ани 6 лет (Армения, Ереван, 40%)	50/500 мл	290/2900 руб.
Арарат Ахтамар (Армения, Ереван, 40%)	50/500 мл	380/3800 руб.
Мартель VS (Франция, Коньяк, 40%)	50/700 мл	435/6090 руб.
Мартель VSOP (Франция, Коньяк, 40%)	50/700 мл	650/9100 руб.
Мартель XO (Франция, Коньяк 40%)	50/700 мл	1960/27440 руб.
Хеннеси VS (Франция, Коньяк, 40%)	50/700 мл	650/9100 руб.
Хеннеси VSOP (Франция, Коньяк, 40%)	50/700 мл	850/11900 руб.
Хеннеси XO (Франция, Коньяк, 40%)	50/350 мл	2850/19950 руб.

ПОРТВЕЙН

Копке Файн Руби (Португалия, Дору, сладкое, 19,5%)	50/750 мл	260/3900 руб.
---	-----------	---------------

ДИСТИЛЛЯТЫ

Граппа Москато Сибона (Италия, Пьемонт, 42%)	50/500 мл	515/5150 руб.
---	-----------	---------------

КАЛЬВАДОС

Пэр Маглуар (Франция, Нормандия, 40%)	50/500 мл	455/4550 руб.
--	-----------	---------------

ДИЖЕСТИВЫ

Абсент (Италия, 70%)	50/700 мл	350/4900 руб.
Абсент Красный (Чехия, 70%)	50/700 мл	310/4340 руб.
Егермейстер (Германия, 35%)	50/700 мл	280/3920 руб.

ЛИКЕРЫ

Бехеровка (Чехия, 38%)	50/700 мл	225/3150 руб.
Бехеровка Лимон (Чехия, 38%)	50/500 мл	230/2300 руб.



Калуа (Мексика, 20%)	50мл/1 л	325/6500 руб.
Бейлиз (Ирландия, 17%)	50/700 мл	250/3500 руб.
Самбука (Италия, 40%)	50/700 мл	250/2500 руб.
Малибу (Великобритания, 21%)	50/700 мл	180/2520 руб.
Белуга Хантинг ягодный (Россия, 38%)	50/500 мл	220/2200 руб.
Трипл Сек (Голландия, 38%)	50/700 мл	200/2800руб.

ПИВО

Разливное

Эрдингер нефильтованное (Германия, 5,3%)	330/500 мл	200/300 руб.
Кромбахер Хелл (Германия, светлое, 6,7%)	330/500 мл	200/300 руб.
Стинбрюгге Blond (Бельгия, светлое, 6%)	300/500 мл	200/300 руб.

Бутылочное

Крушовице (Чехия, светлое, 5%)	500 мл	350 руб.
Будвайзер (Чехия, светлое/темное, 5%)	500 мл	350 руб.
Клаустайлер (Германия, безалкогольное)	330 мл	250 руб.
Леффе Брюн (Бельгия, темное, 6,5%)	330 мл	300 руб.

КОКТЕЙЛИ

Секс на пляже (водка, ликер Персиковый, клюквенный морс, ананасовый сок)	300 г	270 руб.
Мохито (белый ром, Спрайт, мята, тростниковый сахар, лайм)	300 г	350 руб.
Апероль SPRITZ (брют, ликер Апероль, минеральная вода, апельсин)	250 г	430 руб.
Морозная бузина (джин, сироп, лайм, тоник, Кампари Биттер, апельсин)	300 г	400 руб.
Пина Колада (ром, ликер Малибу, сливки, ананасовый сок)	300 г	370 руб.
Мартини Рояль (Мартини Бьянко, брют, мята, лайм)	350 г	470 руб.
Лонг Айленд (водка, белый ром, серебряная текила, джин, Трипл Сек, лимонный сок, Кока-Кола)	350/10 г	500 руб.
Дайкири (лимон, сироп, белый ром)	110 г	350 руб.
Маргарита (текила, ликер Трипл Сек, сок лайма)	110 г	350 руб.
Текила Санрайз (сироп, сок апельсиновый, текила, коктейльная вишня)	170 г	320 руб.
Б-52 (ликеры Калуа, Бейлиз, Трипл Сек)	60 г	300 руб.
Космополитен (водка, Трипл Сек, морс клюквенный, сок лайма)	110 г	300 руб.

ГОРЯЧИЙ ГЛИНТВЕЙН

Красный (красное вино, пряности, мед, цедра апельсина, лимон)	250 г	250 руб.
--	-------	----------



Белый (белое вино, пряности, мед, цедра апельсина, лимон)

250 г

250 руб.