

---

## КУХНЯ

### Холодные закуски (время приготовления 15-20 минут)

#### Сырная тарелка

Ассорти из сыров: Камамбер, Дор Блю, Эмменталер, 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 200/100/35 г 570 руб.  
из птицы, соус «Бальзамик», соус «Хрен», помидоры Черри

#### 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 фасолевой пастой

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)

#### 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 сырno-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.

#### Салат со стерлядью

Тигровые креветки, стерлядь, картофель, помидоры Черри, каперсы, корнишоны, зеленый горошек, морковь, микс салата. Заправка домашний майонез. 160 г 550 руб.

---

### Горячие закуски (время приготовления 25 минут)

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

### Первые блюда (время приготовления 15-20 минут)

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

### Ризотто и Паста (время приготовления 30 минут)

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

---

Все цены указаны в рублях.

---

сливки

**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 термошуп с датчиком температуры для полной уверенности в степени прожарки мяса.

Вес готового продукта зависит от степени прожарки.

\*В меню указан вес сырого продукта.

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

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

---

Все цены указаны в рублях.

---

**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.

<b>Сырный соус</b>	50 г	70 руб.
<b>Гранатовый с зеленью</b>	50 г	60 руб.
<b>Кетчуп</b>	50 г	50 руб.
<b>Домашняя аджика</b>	50 г	65 руб.

### Десерты (время приготовления 15 минут)

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

### БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

(заказ принимается минимум за 3 дня)

<b>Судак фаршированный</b>	1 кг	1 400 руб.
<b>Стерлядь, запеченная с овощами</b>	1 кг	2 500 руб.

Все цены указаны в рублях.

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.
Допшио	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 листовой), Эрл Грей (черный с бергамотом), Сенча (зеленый листовой), 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.
Тажный роман (черный чай, чабрец)	300/600 мл	150/250 руб.

### Прохладительные напитки

Все цены указаны в рублях.



---

<b>Минеральная вода</b> «Нарзан», «Терек», «Дона», «Ледяная жемчужина»	0,5 л	130 руб.
<b>Минеральная вода «Бон Аква» б/газ.</b>	0,33 л	120 руб.
<b>Минеральная вода «Эвиан» б/газ.</b>	0,33 л	220 руб.
<b>Минеральная вода «Перье» газ.</b>	0,33 л	300 руб.
<b>Минеральная вода «Бон Аква» газ.</b>	0,25 л	100 руб.
<b>Кока-кола, Спрайт, Швепс, Кока-кола Zero</b>	0,25 л	130 руб.
<b>Лимонад в ассортименте</b>	0,5 л	100 руб.

### Соки

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

### Свежевыжатые соки

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

### ВИНА ДЛЯ КОРАВИНА

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

### МАГНУМЫ И МАЛЫШИ

#### Шампанское и игристые вина

<b>Кюве Брют Натюр Зеро Дозаж</b> (Франция, Шампань, белое, брют, 12%)	1500 мл	8500 руб.
<b>Моет &amp; Шандон, Брют Имперал</b> (Франция, Шампань, белое, брют, 12%)	200 мл	1850 руб.
<b>Мартини Просекко</b> (Италия, Венето, белое, сухое, 11%)	187 мл	550 руб.

---

Все цены указаны в рублях.

---

<b>Ламбруско Кантине Риуните &amp; Чив</b> (Италия, Эмилия-Романия, белое, полусладкое, 12%)	200 мл	410 руб.
<b>Ламбруско Кантине Риуните &amp; Чив</b> (Италия, Эмилия-Романия, красное, полусладкое, 12%)	200 мл	410 руб.

### Тихие вина

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

### ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА

<b>Мумм, "Кордон Руж</b> (Франция, Шампань, белое, брют, 12%)	750 мл	6500 руб.
<b>Вдова Клико Понсардин Розе</b> (Франция, Шампань, белое, брют, 12,5%)	750 мл	8500 руб.
<b>Андре Ренар</b> (Франция, белое, полусладкое, 10,5%)	750 мл	1250 руб.
<b>Ла Джойоза Розй Брют</b> (Италия, Венето, розовое, брют, 11%)	750 мл	2200 руб.
<b>Просекко Фонте</b> (Италия, Венето, белое, брют, 11%)	750 мл	1650 руб.
<b>Монастериоло Кава</b> (Испания, Кава, белое, полусухое, 11,5%)	750 мл	1850 руб.
<b>Асти Перлино</b> (Италия, Пьемонт, белое, сладкое, 7%)	750 мл	1850 руб.
<b>Абрау-Дюрсо Лайт</b> (Россия, Краснодарский край, белое/красное, брют/полусладкое, 12%)	750 мл	950 руб.

### БЕЛЫЕ ВИНА

<b>Ладорье Бордо</b> (Франция, Бордо, сухое, 12%)	750 мл	1150 руб.
<b>Пти Шабли Домен Гарнье э Фис</b> (Франция, Бургундия, сухое, 12,5 %)	750 мл	3750 руб.
<b>Мюскаде Севр э Мэн Сюр Ли Шато де Тамплие</b> (Франция, Долина Луары, сухое, 12%)	150/750 мл	370/1850 руб.
<b>Верментино ди Сардиния</b> (Италия, Сардиния, сухое, 12%)	750 мл	1650 руб.
<b>Портобелло Пино Гриджио</b> (Италия, Венето, сухое, 12%)	150/750 мл	250/1250 руб.
<b>Шардоне Терре Сицилиане</b> (Италия, Сицилия, полусладкое, 12%)	150/750 мл	260/1300 руб.
<b>Энария</b> (Испания, Руэда, сухое, 13%)	750 мл	1650 руб.
<b>Альтос де Торона Альбариньо</b> (Испания, Галисия, Риас Байшас, сухое, 13%)	750 мл	2650 руб.

---

<b>Баттерфлай Рислинг-Гевюрцтраминер</b> (Австралия, Риверленд, полусухое, 11,5%)	150/750 мл	290/1450 руб.
<b>Палавани Цинандали</b> (Грузия, Цинандали, сухое, 12%)	750 мл	1600 руб.
<b>Исла Негра Вест Бэй</b> (Чили, Центральная Долина, полусухое, 13%)	750 мл	1250 руб.
<b>Клиавотер Коув Совиньон Блан</b> (Новая Зеландия, Мальборо, сухое, 12,5%)	150/750 мл	475/2375 руб.
<b>Покровское Рислинг</b> (Россия, Нижняя Волга, Дубовка, сухое, 12,5%)	750 мл	950 руб.

### РОЗОВЫЕ ВИНА

<b>Пасифико Сур Карменер Розе</b> (Чили, Центральная Долина, сухое, 13,5%)	150/750 мл	275/1375 руб.
<b>Винью Верде Розе</b> (Португалия, полусухое, 10%)	750 мл	1650 руб.

### КРАСНЫЕ ВИНА

<b>Ладорье Бордо Медок</b> (Франция, Бордо, Медок, сухое, 12%)	150/750 мл	360/1800 руб.
<b>Гран Классик Кот дю Рон</b> (Франция, Долина реки Роны, сухое, 13,5%)	750 мл	3150 руб.
<b>Ладорье Каберне Совиньон</b> (Франция, сухое, 11%)	150/750 мл	230/1150 руб.
<b>Дука делла Рокка Негроамаро Контри Спуманти</b> (Италия, Апулия, полусухое, 12%)	750 мл	1450 руб.
<b>Портобелло Мерло делле Венеция</b> (Италия, Венето, полусладкое, 11,5%)	750 мл	1250 руб.
<b>Фраппато</b> (Италия, Сицилия, сухое, 13%)	150/750 мл	550/2750 руб.
<b>Кьянти Рочальта</b> (Италия, Тоскана, сухое, 12,5%)	750 мл	1700 руб.
<b>Маркес де Абадиа Крианца</b> (Испания, Риоха, сухое, 13, 5%)	750 мл	2650 руб.
<b>Кампо Вьехо Темпранильо</b> (Испания, Риоха, сухое, 13, 5%)	750 мл	1850 руб.
<b>Палавани Киндзмараули</b> (Грузия, Кахети, полусладкое, 11%)	150/750 мл	370/1850руб.
<b>Баттерфлай Шираз — Каберне</b> (Австралия, Риверленд, сухое, 13,5%)	750 мл	1400 руб.
<b>Санга Ана Мальбек</b> (Аргентина, Мендоса, полусухое, 12,5%)	150/750 мл	310/1550 руб.
<b>Пасифико Сур Карменер Резерва</b> (Чили, Долина Курико, сухое, 14%)	750 мл	1950руб.
<b>Пино Нуар Мальборо Винультра</b> (Новая Зеландия, Мальборо, сухое, 14%)	750 мл	4200 руб.
<b>Покровское Каберне Совиньон</b> (Россия, Нижняя Волга, Дубовка, сухое, 12,5%)	750 мл	950 руб.

---

## ВЕРМУТЫ И БИТТЕРЫ

<b>Мартини Бьянко</b> (Италия, Пьемонт, 15%)	50/500мл	135/1350 руб.
<b>Мартини Экстра Драй</b> (Италия, Пьемонт, 18%)	50/500мл	135/1350 руб.
<b>Апероль</b> (Италия, 11%)	50/700мл	150/2100 руб.
<b>Кампари Биттер</b> (Италия, Милан, 25%)	50/750мл	190/2850 руб.

## ВОДКА

<b>Veluga noble</b> (Россия, Мариинск, 40%)	50мл/500мл	220/2100 руб.
<b>Veluga трансатлантик</b> (Россия, Мариинск, 40%)	50мл/500мл	270/2600 руб.
<b>Царская оригинальная</b> (Россия, Санкт-Петербург, 40%)	50мл/500мл	1350/1350 руб.
<b>Царская золотая</b> (Россия, Санкт-Петербург, 40%)	50мл/500мл	165/1650 руб.
<b>Алтай</b> (Россия, Алтайский край, 40%)	50мл/500мл	110/1100 руб.
<b>Абсолют оригинальная</b> (Швеция, 40%)	50мл/500мл	195/1950 руб.
<b>Абсолют (груша, курант, малина)</b> (Швеция, 40%)	50мл/500мл	250/2500 руб.
<b>Кремлин Эворд</b> (Россия, Москва, 40%)	50мл/500мл	290/2900 руб.
<b>Grey Goose</b> (Франция, Коньяк, 40%)	50/500мл	330/3300 руб.

## РОМ

<b>Гавана Клуб Аньехо 3 года</b> (Куба, 40%)	50мл/700мл	240/3360 руб.
<b>Гавана Клуб Аньехо 7 лет</b> (Куба, 40%)	50мл/700мл	440/6160 руб.
<b>Гавана Клуб Эспесьяль</b> (Куба, 40%)	50мл/700мл	245/3430 руб.

## ТЕКИЛА

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

## ДЖИН

<b>Бифитер</b> (Великобритания, Лондон, 47%)	50мл/500мл	290/2900 руб.
--	------------	---------------

## ВИСКИ

### Односолодовый

<b>Гленливет 12 лет Экселленс</b> (Шотландия, Спейсайд, 40%)	50мл/700мл	540/7560 руб.
<b>Гленливет Фаундер'с Резерв</b> (Шотландия, Спейсайд, 40%)	50мл/700мл	540/7560 руб.
<b>Аберлауэр 12 лет</b> (Шотландия, Спейсайд, 40%)	50мл/700мл	605/8470 руб.
<b>Макаллан 15 лет</b> (Шотландия, Хайленд, 43%)	50мл/700мл	1150/16100 руб.
<b>Макаллан 18 лет</b> (Шотландия, Хайленд, 43%)	50мл/700мл	2100/29400 руб.

---

Все цены указаны в рублях.

<b>Синглтон 12 лет</b> (Шотландия, Спейсайд, 40%)	50мл/700мл 610/8540 руб.
<b>Купажированный</b>	
<b>Баллантайнс Файнест</b> (Шотландия, 40%)	50мл/700мл 260/3640 руб.
<b>Джемесон</b> (Ирландия, Дублин, 40%)	50мл/700мл 290/4060 руб.
<b>Джемесон Каскмейтс</b> (Ирландия, Дублин, 40%)	50мл/700мл 350/4900 руб.
<b>Джемесон Блек Баррел</b> (Ирландия, Дублин, 40%)	50мл/700мл 390/5460 руб.
<b>Чивас Ригал 12 лет</b> (Шотландия, Спейсайд, 40%)	50мл/700мл 480/6720 руб.
<b>Чивас Ригал 18 лет</b> (Шотландия, Спейсайд, 40%)	50мл/700мл 900/12600 руб.
<b>Чивас Ригал Экстра</b> (Шотландия, Спейсайд, 40%)	50мл/700мл 650/9100 руб.
<b>Джек Дэниэлс</b> (США, 40%)	50мл/700мл 350/4900 руб.
<b>Джим Бим (зерновой бурбон)</b> (США, Кентукки, 40%)	50мл/700мл 290/4060 руб.
<b>БРЕНДИ И КОНЬЯК</b>	
<b>Арарат 5 звезд</b> (Армения, Ереван, 40%)	50мл/500мл 250/2500 руб.
<b>Ани 6 лет</b> (Армения, Ереван, 40%)	50мл/500мл 280/2800 руб.
<b>Арарат Ахтамар</b> (Армения, Ереван, 40%)	50мл/500мл 380/3800 руб.
<b>Мартель VS</b> (Франция, Коньяк, 40%)	50мл/500мл 435/4350 руб.
<b>Мартель VSOP</b> (Франция, Коньяк, 40%)	50мл/500мл 650/6500 руб.
<b>Мартель XO</b> (Франция, Коньяк 40%)	50мл/700мл 1960/27440 руб.
<b>Хеннесси VSOP</b> (Франция, Коньяк, 40%)	50мл/700мл 850/11900 руб.
<b>Хеннесси XO</b> (Франция, Коньяк, 40%)	50мл/350мл 2850/19950 руб.
<b>Кремлин Эворд 7 лет</b> (Армения, Ереван, 40%)	50мл/500мл 630/6300 руб.
<b>Кремлин Эворд 10 лет</b> (Армения, Ереван, 40%)	50мл/500мл 20/7200 руб.
<b>ПОРТВЕЙН</b>	
<b>Копке Файн Руби</b> (Португалия, Дору, сладкое, 19,5%)	50мл/750мл 260/3900 руб.
<b>ДИСТИЛЛЯТЫ</b>	
<b>Граппа Москато Сибона</b> (Италия, Пьемонт, 42%)	50/500мл 515/5150 руб.
<b>КАЛЬВАДОС</b>	
<b>Пэр Маглуар</b> (Франция, Нормандия, 40%)	50/500мл 455/4550 руб.
<b>ДИЖЕСТИВЫ</b>	
<b>Абсент</b> (Италия, 70%)	50мл/1л 350/7000 руб.
<b>Абсент Красный</b> (Чехия, 70%)	50мл/700мл 310/4340 руб.
<b>Егермейстер</b> (Германия, 35%)	50мл/700мл 280/3920 руб.

Все цены указаны в рублях.

---

## ЛИКЕРЫ

<b>Бехеровка</b> (Чехия, 38%)	50мл/700мл	225/3150 руб.
<b>Бехеровка Лимон</b> (Чехия, 38%)	50мл/500мл	230/2300 руб.
<b>Калуа</b> (Мексика, 20%)	50мл/1л	325/6500 руб.
<b>Бейлиз</b> (Ирландия, 17%)	50мл/700мл	250/3500 руб.
<b>Самбука</b> (Италия, 42%)	50мл/700мл	250/2500 руб.
<b>Малибу</b> (Великобритания, 21%)	50мл/700мл	180/2520 руб.
<b>Трипл Сек</b> (Голландия, 38%)	50мл/700мл	200/2800руб.

## ПИВО

### Разливное

<b>Гримберген Блонд</b> (Бельгия, светлое, 6,7%)	250/500мл	160/320 руб.
<b>Кромбахер Хелл</b> (Германия, светлое, 6,7%)	330/500мл	185/280 руб.
<b>Хугарден</b> (Бельгия, нефильтованное, 4,8%)	330/500мл	215/320 руб.

### Бутылочное

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