



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Рыбный улов</b> <i>Нарезка из сёмги с\с, лосося х\к, масляной рыбы и палтуса х\к, лимон, зелень.</i>	160/20/30/10/50 гр	1100
<b>Сырная рапсодия</b> <i>Аппетитное ассорти сыров: пармезан, сулугуни, маасдам, камамбер, чеддер, мед, грецкий орех, виноград.</i>	150/30/30/15\2 гр	670
<b>Овощная палитра</b> <i>Ароматные бакинские помидоры, свежие огурчики, микс салатов, болгарский перец, редис, зелень, сметана.</i>	250\30 гр	390
<b>Баклажаны с домашним сыром</b> <i>Обжаренные во фритюре дольки баклажанов с сыром, перечным соусом и грецким орехом.</i>	140/100/25/5/1 гр	500
<b>Грузди со сметаной</b> <i>Маринованные грузди, сметана, лук красный, укроп, чеснок.</i>	100/30/6 гр	380
<b>Брускетта с семгой</b> <i>Чиабатта, семга с\с, сырный мусс, микс салатов, водоросли нори, помидоры черри, каперсы.</i>	215/5/5/2 гр	750
<b>Брускетта с говядиной</b> <i>Чиабатта, говядина су-вид, сырный мусс, микс салатов, водоросли нори, черри, каперсы, маринованные огурчики, бальзамический соус, цезарь соус.</i>	230/2 гр	650
<b>Капрезе</b> <i>Сыр «Моцарелла», помидоры, базилик.</i>	200/30/10/3/2 гр	590
<b>Сёмга слабосолёная</b> <i>Сёмга с\с, сырный мусс, соус манго, апельсиновое желе, лимон, тосты.</i>	100/145/5/5/2 гр	900
<b>Трапеза моряка</b> <i>Буженина, ростбиф, грудинка х\к, отварной говяжий язык. Подается с хреном и бальзамическим соусом.</i>	160/30/25/6 гр	660
<b>Филе сельди с картофелем</b> <i>Филе сельди с луком, картофель мини, свекла, зелень.</i>	100/190/5/2 гр	350
<b>Вителло Тоннато</b> <i>Ростбиф, соус: тунец, горчица, паприка, каперсы, уксус бальзамический.</i>	310/20/10/5/2/2/2 гр	790
<b>Телячий язык</b> <i>Язык, сырный мусс, редис, помидоры черри, баклажаны, соус чили, васаби сладкий.</i>	100/100/55/2 гр	640

Цены указаны в рублях



## САЛАТЫ

### **«Цезарь»**

Романа, помидоры черри, хрустящие гренки, пармезан, соус цезарь.

<b>с креветками</b>	215/5 гр	750
<b>с курицей</b>	240/5 гр	550
<b>Салат с тунцом</b>	255/9 гр	890
<i>Филе тунца, микс салатов, соус манго, соус клубнично-малиновый, морковь, сыр крематте, огурчик свежий, кунжут, соус гранатово-виновый.</i>		
<b>Салат с курицей по-тайски</b>	230/25/4 гр	480
<i>Хрустящая курочка в панировке, микс салатов, помидор, огурец свежий, редис, морковь, кунжут, соус медово-горчичный.</i>		
<b>Теплый салат с морепродуктами</b>	245/25/25/2 гр	780
<i>Жареные креветки, кальмар, микс салатов, огурец, авокадо, помидоры черри, луковый соус, лимон.</i>		
<b>Салат из запечённой свёклы</b>	259 гр	480
<i>Свёкла, сыр крематте, орехи кедровые, конфитюр из вишни, яблоки, грецкий орех, мята, оливковое масло, соус бальзамический.</i>		
<b>«Греческий»</b>	250/2 гр	460
<i>Свежие огурцы и помидоры, болгарский перец, сыр Фета, лист салата, маслины, оливки. Заправка на основе базиликового соуса.</i>		
<b>«Шкипер»</b>	200/20/5/3/1/1 гр	590
<i>Сёмга с/с, масляная рыба, яйцо, морковь, картофель, стружка тунца. Фирменная заправка.</i>		
<b>Салат с говядиной су-вид</b>	250/20/5/2 гр	730
<i>Томаты черри, обжаренный мини картофель, соус цезарь, микс салатов, говядина су-вид, фасоль кенийская, пармезан, шампиньоны.</i>		
<b>«Мюнхен»</b>	240\15\20\10\3 гр	590
<i>Грудка куриная, бекон с/к, колбаски охотничьи, картофель, корншоны, соус фирменный, лук красный.</i>		

Цены указаны в рублях



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Жульен Буше грибной</b> <i>Свежие шампиньоны, сливочный соус, сыр, подается в тарталетке.</i>	100/1 гр	380
<b>Жульен Буше с морепродуктами</b> <i>Морской коктейль, сливочный соус, сыр, подается в тарталетке.</i>	100/1 гр	550
<b>Тигровые креветки в остро-сладком соусе</b> <i>Креветки, чеснок, соус сладкий чили, кунжут, лимон, лук репчатый, кинза.</i>	200/20/3/1 гр	900
<b>Мидии запечённые в сливочном соусе</b> <i>Мидии киви, сливки, бекон, соевый соус, чесночное пюре, сыр, соус устричный чили, сальса фруктовая, зелень.</i>	200/20/5/3 гр	900
<b>Тигровые креветки с соусом «Васаби»</b> <i>Креветки в кляре, сальса овощная, соус васаби сладкий, соус бальзамический, клубнично-малиновый, соус манго, зелень, сыр пармезан.</i>	100/50/30/70/5/3 гр	890
<b>Хачапури по-Мегрельски</b>	480 гр	680
<b>Хачапури по-Аджарски</b>	380 гр	590
<b>Чесночные гренки</b> <i>Хлеб ржаной, чесночное пюре, сыр пармезан, соус дор-блю.</i>	150\30\15 гр	300
<b>Кесадила с курицей</b> <i>Тортилья пшеничная, сыр, куриная грудка, огурец, шампиньоны, болгарский перец, томаты сметана, соус бальзамический, петрушка, перец чили.</i>	250\30\10\5\3 гр	420
<b>Кесадила со свиной</b> <i>Тортилья пшеничная, сыр, свиная шейка, огурец, шампиньоны, болгарский перец, томаты, сметана, соус бальзамический, петрушка, перец чили.</i>	250\30\10\5\3 гр	480



## СУПЫ

<b>Том ям</b>	300/50/13 мл	590
<i>Традиционный тайский суп с кисло-острым вкусом. Готовится на курином бульоне, с добавлением кокосового молока. Кусочки домашней курицы, креветки и помидоры черри. Шампиньоны, лайм, кинза. Подается с рисом и багетом.</i>		
<b>Борщ</b>	305/30/30/10/20/2 мл	480
<i>Украинский борщ с говяжьим языком. Подается с салом, чесночными гренками и сметаной.</i>		
<b>Уха</b>	300/2 мл	590
<i>Сёмга, форель, картофель, морковь.</i>		
<b>Уха «По-марсельски»</b>	340/3 мл	950
<i>Сёмга, судак, каракатица, осьминог, креветки, кальмар, мидии, вино белое, сливки, томаты, лук-порей, цукини, чеснок, ароматные травы.</i>		
<b>Солянка мясная</b>	350/40\2 мл	510
<b>Лапша куриная</b>	330/40/50/2 мл	380

## ПАСТА / ВОК

<b>Паста «Карбонара»</b>	260/10/2/2 гр	590
<i>Фетучини, бекон, сливки, сыр пармезан, соус бальзамический.</i>		
<b>Паста с грибами и курицей</b>	290/10/2/2 гр	590
<i>Фетучини в сливочно-базиликовом соусе с обжаренными шампиньонами, куриным филе и пармезаном, соус бальзамический.</i>		
<b>Паста с морепродуктами</b>	300/10/2/2 гр	1100
<i>Фетучини в сливочно-базиликовом соусе, с тонким ароматом чеснока, с обжаренной семгой, тигровыми креветками, кальмарами и пармезаном.</i>		
<b>Паста с белыми грибами</b>	280/10/2/2 гр	850
<i>Фетучини, белые грибы, сливочный соус, пармезан.</i>		
<b>Вок с курицей</b>	300\5\3\2\1 гр	490
<i>Лапша на выбор: гречневая, пшеничная. Куриное филе, морковь, лук, шампиньоны, перец болгарский, кинза, соус чили.</i>		
<b>Вок со свиной</b>	300\5\3\2\1 гр	490
<i>Лапша на выбор: гречневая, пшеничная. Свиная вырезка, морковь, лук, шампиньоны, перец болгарский, кинза, соус чили.</i>		
<b>Вок с морепродуктами</b>	300\5\3\2\1 гр	1100
<i>Лапша на выбор: гречневая, пшеничная. Семга, кальмар, тигровые креветки, морковь, лук, шампиньоны, перец болгарский, кинза, соус чили.</i>		

Цены указаны в рублях



## ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

<b>Стейк из лосося с пюре</b> <i>Стейк из лосося, картофельное пюре, крем-пюре из сельдерея, соус апельсиновый с имбирем, лайм, зелень.</i>	120/100/50/70/25/20/2 гр	1300
<b>Филе судака с мидиями Киви</b> <i>Филе судака, томатно-базиликовый соус, картофель мини, огурцы, мусс сырный, редис, лимон, соус бальзамический, базилик.</i>	100/100/70/30/20/25/5/3/2 гр	780
<b>Филе трески со шпинатом, спаржей и имбирным соусом</b> <i>Филе трески, шпинат, сливки, апельсиновый соус, спаржа, лимон, мусс сырный, соус бальзамический, базилик, зелень.</i>	100/160/30/25/20/5/2/2 гр	850
<b>Дорадо на гриле с овощами</b> <i>Дорадо, баклажаны, картофель мини, цукини, помидоры черри, спаржа, стебель сельдерея, соус перечный.</i>	290/150/40/20/5\2 гр	1300
<b>Палтус с картофелем «Паризьен»</b> <i>Нежное филе палтуса с соусом из топленого молока, лимонграсса и томатов мутти, картофель, зелень.</i>	110/100/100/40/2/2 гр	690
<b>Форель с овощами</b> <i>Форель, лук порей, морковь, перец болгарский, лимон, соус тар-тар.</i>	300/50/20/1 гр	950

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

<b>Стейк из индейки с пюре</b> <i>Филе индейки в кляре, картофельное пюре, овощи, соус устричный «Чили».</i>	150\100\50\20\30\2 гр	550
<b>Утиная грудка с соусом из черной смородины</b> <i>Филе утки, соус из черной смородины.</i>	90\30 гр	610



## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

<b>Говяжьи щечки с воздушным пюре</b> <i>Тушеные щечки, с картофельное пюре, помидоры черри, лук маринованный, соус демиглас, соус бальзамический, зелень.</i>	140\150\50\20\10\5\4 гр	750
<b>Стейк стриплойн с овощами</b> <i>Говядина стриплойн, картофель мини, перец болгарский, морковь, фасоль, шампиньоны, соус демиглас, зелень, соус чили.</i>	220\150\50\2 гр	1200
<b>Телятина с полбой</b> <i>Телятина томленая, крупа полба, соус яблочный «Чатни», соус табаджан, сыр. Блюдо с ярко-выраженным острым вкусом!</i>	300\1 гр	750
<b>Медальоны из говядины</b> <i>Медальоны из говяжьей вырезки, картофельное пюре, морковь, перец болгарский, фасоль, шампиньоны, соус устричный, соус чили, соус демиглас, зелень.</i>	150/100/100/50/2 гр	1400
<b>Стейк из свиной шеи с овощами гриль</b> <i>Стейк из свиной шейки жареный на гриле, картофель мини, шампиньоны, болгарский перец, фасоль кенийская жареная с соусом чили.</i>	150/150\50\2 гр	600
<b>Свинные ребрышки с картофелем</b> <i>Свинные ребрышки, картофель по-деревенски, соус барбекю, зелень.</i>	250/150\30\2 гр	1200
<b>Шипящая сковорода с курицей</b> <i>Куриное бедро, картофель по-деревенски, перец болгарский, цукини, помидоры черри, шампиньоны, лук, соус барбекю и тобаско, чеснок, петрушка.</i>	380\5 гр	600
<b>Шипящая сковорода со свиной</b> <i>Свинина, картофель по-деревенски, перец болгарский, цукини, помидоры черри, шампиньоны, лук, соус барбекю и тобаско, чеснок, петрушка.</i>	380\5 гр	750
<b>Скоблянка мясная</b> <i>Вырезка говяжья, вырезка свиная, куриная грудка, картофель, сливки, лук жареный, зелень.</i>	340\10 гр	760



## ГРИЛЬ МЕНЮ

<b>Шашлык из свинины</b> <i>Шейка свиная, соус шашлычный, лук маринованный, лаваш.</i>	200/30/30/30/2 гр	650
<b>Люля-кебаб из баранины</b> <i>Баранина, соус шашлычный, лук маринованный, лаваш.</i>	200/30/30/30/2 гр	720
<b>Шашлык из курицы</b> <i>Мякоть бедра, соус шашлычный, лук маринованный, лаваш.</i>	200/30/30/30/2 гр	490
<b>Люля-кебаб из курицы</b> <i>Курица, соус шашлычный, лук маринованный, лаваш.</i>	200/30/30/30/2 гр	490
<b>Шашлык из индейки</b> <i>Индейка, соус шашлычный, лук маринованный, лаваш.</i>	200/30/30/30/2 гр	590
<b>Шашлык из сёмги</b> <i>Сёмга, соус наршараб, лимон, лаваш, зелень.</i>	150/30/30//25/5/2 гр	1300
<b>Дорадо на гриле</b> <i>Дорадо, соус наршараб, лимон, лаваш, лук маринованный, зелень.</i>	290/30/30/25/5/2 гр	900
<b>Стейк из сёмги</b> <i>Сёмга, лаваш, лук маринованный, соус наршараб, лимон, укроп.</i>	120//30/30/25/5/2 гр	1200
<b>Креветки гриль</b> <i>Креветки, соус Джек, лаваш, сальса фруктовая, лимон, соус бальзамический, соус наршараб, укроп.</i>	150/30/30/30/25/5/2 гр	1750
<b>Стейк стриплойн</b> <i>Говядина стриплойн, соус шашлычный, лук маринованный, лаваш, петрушка.</i>	220//30/30/30/2 гр	1100



## ГАРНИРЫ

<b>Картофель по-деревенски</b> <i>Румяные дольки картофеля запечённые с ароматными специями.</i>	130 гр	280
<b>Картофель фри</b> <i>Золотистые картофельные брусочки. Подаётся с кетчупом.</i>	120/30 гр	250
<b>Овощи гриль</b> <i>Запечённые на гриле перец, баклажан, цукини.</i>	220/3 гр	390
<b>Шампиньоны гриль</b>	100 гр	250

## ХЛЕБ

<b>Хлебная корзинка</b> <i>Ассорти пшеничных и ржаных булочек. Подаётся с ароматным чесночным маслом.</i>	180/30 гр / 6 шт	280
<b>Лаваш Пури</b>	160 гр	220
<b>Булочка французская</b>	30 гр	50
<b>Булочка баварская</b>	30 гр	50

Цены указаны в рублях





## ДЕСЕРТЫ

<b>Штрудель яблочный с мороженым</b>	120/50/10/5/5/2 гр	440
<b>Торт Морковный с карамелью</b>	170/5/5/5 гр	390
<b>Торт Наполеон</b>	150/5/3/1 гр	570
<b>Десерт «Пароходъ»</b> <i>Орех, сливочно-творожный крем, меренга.</i>	100/10/5/3 гр	390
<b>Пирог черничный</b>	200/5/5/1 гр	590
<b>Торт Медовик</b>	120/10/5 гр	380
<b>Чизкейк «Нью-Йорк»</b>	125/10/5/5/1 гр	380
<b>Шарик мороженого</b> <i>Ванильное, шоколадное, клубничное.</i>	50 гр	150
<b>Фруктовая ваза</b> <i>Ананас, виноград, апельсин, груша, грейпфрут, коктейльная вишня, мята.</i>	1650/10/2 гр	1650



## ВИНА ПО БОКАЛАМ

<b>Селлар Селекшн Шардоне (белое п/сухое)</b> <i>Сорт винограда: Шардоне. В бокале раскрывается оттенками сладких тропических фруктов и цитрусовыми нотами. Свежие фруктовые ароматы составляют основу вкуса.</i>	150 мл	450
<b>Бруни Монтепульчано д'Абруццо (красное сухое)</b> <i>Сорт винограда: Монтепульчано. Яркий аромат с тонами спелой вишни, чернослива, с легкими оттенками специй. Довольно насыщенное во вкусе, с шелковистой текстурой и гармоничным послевкусием.</i>	150 мл	450
<b>Фиестино брют (игристое белое сухое)</b> <i>Сорта винограда: Гарганега, кортезе, глера. Вино нежного светло-соломенного цвета с блеском. В аромате переплетаются изящные нотки цветов, сочного яблока и цитрусовых фруктов.</i>	150 мл	450

## ШАМПАНСКОЕ

<b>Лансон Блэк Лейбл Брют (белое сухое)</b> <i>Сорта винограда: Пино менье 15%, пино нуар 50%, шардоне 35%. В освежающем букете раскрываются ароматы белых цветов и летних фруктов, переплетаясь с нотками тостов и легкими медовыми нюансами.</i>	750 мл	11 000
<b>Вдова Клико (белое сухое)</b> <i>Яркий, насыщенный золотистый цвет. Ощущаются аромат белых фруктов и изюма, затем он дополняется ванилью, а венчает букет чудный аромат булочек-бриошей</i>	750 мл	9 000

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

<b>Асти Канти (белое сладкое)</b> <i>Сорт винограда: Мускат белый. Блестящий соломенный цвет и красивый стойкий перляж. В аромате вина нотки белых цветов, розы, персика и абрикосов.</i>	750 мл	2 700
<b>Просекко Каза Дефра (белое сухое)</b> <i>Сорт винограда: Вердизо, перера, глера. Золотистый цвет, великолепный перляж. Элегантный цветочно-фруктовый аромат, освежающий вкус и гармоничное послевкусие.</i>	750 мл	2 700
<b>Балаклава Брют (белое сухое)</b> <i>Сорта винограда: Шардоне. С богатым цветочно-цитрусовым ароматом, нотками бриоша, карамели и легкими нюансами имбиря. Во вкусе округлое, с джемовыми фруктами, корочкой белого хлеба.</i>	750 мл	1 500
<b>Ламбруско дель Эмилия Подери (белое п/сладкое)</b> <i>Сорт винограда: Ламбруско 100%. Соломенный цвет с золотистыми отблесками, элегантный аромат с цветочно-фруктовыми нотками, приятный мягкий вкус с живой кислотностью.</i>	750 мл	1 700
<b>Ламбруско дель Эмилия Подери (красное п/сладкое)</b> <i>Сорт винограда: Ламбруско 100%. Рубиново-красный цвет с розовыми отблесками, ягодный аромат и сочный вкус с миндальными нотками в послевкусии.</i>	750 мл	1 700

Цены указаны в рублях



## ВИНА ГРУЗИИ

<b>Алазанская долина (белое п/сладкое)</b> <i>Сорт винограда: Ркацители, кахури мцване, киси. Яркий соломенный цвет с золотистым блеском. В насыщенном фруктовом букете раскрываются тона спелого персика, груши и зеленого яблока.</i>	750 мл	1800
<b>Цинандали (белое сухое)</b> <i>Сорт винограда: Ркацители, кахури мцване. Легкие фруктовые ноты в аромате сменяются оттенками полевых цветов и свежескошенной травы. Яркое во вкусе с гармоничной освежающей кислотностью.</i>	750 мл	1900
<b>Саперави (красное сухое)</b> <i>Сорт винограда: Саперави 100%. В насыщенном аромате раскрываются ноты вишни, чернослива, черноплодной рябины, лакрицы, дыма. Яркое, спелое и округлое во вкусе.</i>	750 мл	1900
<b>Алазанская долина (красное п/сладкое)</b> <i>Доминирующие ароматы черной смородины, ежевики и вишни прекрасно сочетаются с природной сладостью и кислотностью. Полнотелое вино со вкусами свежих фруктов, отличается сложным и сладким, хорошо сбалансированным послевкусием.</i>	750 мл	1800

## ВИНА РОССИИ

<b>Рислинг Сикоры (белое сухое)</b> <i>Сорт винограда: Рислинг. В аромате раскрываются тона цитрусов, зеленого яблока, цветов мандарина с оттенком легкой пряности. Во вкусе освежающее, с яркой кислотностью.</i>	750 мл	2 400
<b>Локо Чимбали белое (белое сухое)</b> <i>Сорт винограда: Шардоне 20%, ркацители 80%. Вино блестящего золотистого цвета с многогранным и сложным ароматом, в котором оттенки айвы, желтой груши.</i>	750 мл	2 500
<b>Каберне Совиньон Сикоры (красное сухое)</b> <i>Сорт винограда: Каберне Совиньон. Глубокий рубиновый цвет с фиолетовыми отблесками. В аромате раскрываются тона черных ягод и красных фруктов с нюансами кедр, ванили и лакрицы.</i>	750 мл	2 400
<b>Локо Чимбали красное (красное сухое)</b> <i>Сорта винограда: Мерло, саперави, бастардо магарачский. В аромате переплетаются оттенки спелой сливы, сладкой вишни, ежевики, кофе, шоколада и тонкие нотки сладкой выпечки и цветков граната.</i>	750 мл	2 500



## ВИНА ФРАНЦИИ

**Ле Гран Нуар Шардоне (белое сухое)** 750 мл 2 400

Сорт винограда: Шардоне. Блестящий золотисто-желтый цвет. В бокале раскрываются ароматы ананаса, манго, имбиря, сливочного масла и ванили. Округлое и маслянистое.

**Шемен де Пап Кот-дю-Рон (белое сухое)** 750 мл 2600

Сорта винограда: Вионье, гренаш блан. В комплексном букете тона персика, меда дополненные цветочными оттенками.

**Ле Гран Нуар Каберне Совиньон (красное п/сухое)** 750 мл 2 400

Сорт винограда: Каберне совиньон 85%, сира 15%. Вино рубиново-красного цвета с ароматами спелой черной смородины, ежевичного ликера, молотого перца и специй. Среднетелое, сочное.

**Шемен де Пап Кот-дю-Рон (красное сухое)** 750 мл 2 600

Сорта винограда: Гренаш, сира. Цвет вина пурпурный с лиловыми оттенками. В аромате темные ягоды и пряности.

**Кларандель бай О-Брион (красное сухое)** 750 мл 6 800

Сорт винограда: Каберне совиньон 35%, мерло 65%. В бокале раскрываются ароматы ежевики, вишни, чёрной смородины и табачного листа. Среднетелое, округлое и хорошо сбалансированное во вкусе.

## ВИНА АРГЕНТИНЫ

**Стейквайн Торронтес (белое п/сухое)** 750 мл 1 950

Сорт винограда: Торронтес 100%. Вино светло-желтого цвета с интенсивным ароматом цветов и цитрусовых с долгим свежим послевкусием.

**Стейквайн Мальбек (красное п/сухое)** 750 мл 1 950

Сорт винограда: Мальбек 100%. Вино интенсивного гранатового цвета с ароматами красных ягод и ванили. Мягкое во вкусе с длительным послевкусием.

## ВИНА ЧИЛИ

**Селлар Селекшн Совиньон Блан (белое сухое)** 750 мл 1 700

Сорт винограда: Совиньон Блан 100%. Прозрачное и блестящее вино бледно-лимонного цвета. В букете доминируют ноты мяты, грейпфрута и лайма. Нежное и фруктовое во вкусе.

**Селлар Селекшн Карменер (красное п/сухое)** 750 мл 1 700

Сорт винограда: Карменер 100%. Вино насыщенного пурпурного цвета с нотами ежевики и розового перца в аромате. Во вкусе компактное, фруктовое с преобладанием аромата красной смородины.



## ВИНА ИТАЛИИ

<b>Фрескелло Семи Свит (белое п/сладкое)</b> <i>Сорт винограда: Гарганега, треббьяно. Светло-соломенный цвет, тонкий фруктовый аромат с цветочными тонами, легкий сбалансированный вкус с ярким послевкусием.</i>	750 мл	1 700
<b>Пино Гриджо делле Венецие (белое п/сухое)</b> <i>Сорт винограда: Пино Гриджо. Легкое, освежающее вино светло-соломенного цвета с зеленоватыми оттенками. Деликатный аромат с тонами хлебной корочки и спелого яблока и приятное послевкусие.</i>	750 мл	1 900
<b>Пфэфферер (белое п/сухое)</b> <i>Сорт винограда: Мускат желтый. Золотистого цвета с великолепным живым блеском, ароматом цитрусовых и типичными тонами муската. Бодрящая кислотность и ароматы белых цветов.</i>	750 мл	4 700
<b>Фрескелло Семи Свит (красное п/сладкое)</b> <i>Сорт винограда: Мерло, санджовезе. Рубиново-красный цвет, фруктовый аромат с нотками специй, легкий сбалансированный вкус с ярким послевкусием.</i>	750 мл	1 700
<b>Вальполичелла Санте Риве (красное сухое)</b> <i>Сорт винограда: Корвина веронезе, молинара, рондинелла. Темно-бордовый цвет. Интенсивный аромат с фруктовыми и ягодными нотками. Мягкое, округлое.</i>	750 мл	2 500
<b>Каза Дефра Колли Беричи Ризерва (красное сухое)</b> <i>Сорта винограда: Каберне совиньон, мерло. Вино яркого рубинового цвета. В бокале раскрываются ароматы черных спелых ягод, ванили и пекарских специй.</i>	750 мл	3 190
<b>Кьянти Классико Банфи (красное сухое)</b> <i>Сорт винограда: Санджовезе. Насыщенного рубинового цвета с богатым, комплексным букетом, в котором нотки спелых ягод черешни, вишни гармонично дополнены тонами специй, лакрицы и кожи.</i>	750 мл	5 900
<b>Пино Гриджо Блаш делле Венецие (розовое п/сухое)</b> <i>Сорт винограда: Пино Гриджо. Элегантное, гармоничное вино нежно-розового цвета с тонким ароматом, богатым ягодными тонами, деликатным фруктово-ягодным вкусом.</i>	750 мл	1 900
<b>Ле Розе Регалеали (розовое сухое)</b> <i>Сорт винограда: Нерелло маскалезе 100%. Красивый светло-розовый цвет и нежные ароматы красных ягод, цветов и мяты. Во вкусе насыщенное, слегка танинное.</i>	750 мл	4 300

## БАРНАЯ КАРТА

### АПЕРЕТИВ

**«Martini Bianco»** 50 мл 250.00

### ВИСКИ

**«Макаллан» 12 лет** 50 мл 780.00

**«Айришмен Хервест»** 50 мл 650.00

**«Jack Daniels»** 50 мл 420.00

**«Red Label»** 50 мл 350.00

**«Buchmills»** 50 мл 450.00

### КОНЬЯК

**«Hennessy» V.S.O.P.** 50 мл 750.00

**«Hennessy» V.S.** 50 мл 650.00

**«Remy Martin» VS** 50 мл 750.00

### АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК

**«Дугладзе» 12 лет** 50 мл 390.00

**«Арарат» 5 лет** 50 мл 360.00

### ВОДКА

**«Онегин»** 50 мл 280.00

**«Русский стандарт»  
платинум** 50 мл 200.00

**«Русский стандарт»** 50 мл 180.00

**«Белая берёзка»** 50 мл 150.00

**«Хаски»** 50 мл 130.00

**«Пять озёр» премиум** 50 мл 120.00

### ТЕКИЛА

**«Olmeca Gold»** 50 мл 450.00

**«Sauza Silver»** 50 мл 450.00

### ДЖИН

**«Gordons»** 50 мл 350.00

### РОМ

**«Bacardi» black** 50 мл 360.00

**«Bacardi» white** 50 мл 360.00

**«Captain Morgan»** 50 мл 330.00

### ЛИКЁРЫ

**«Baileys»** 50 мл 350.00

**«Kahlua»** 50 мл 400.00

**«Cointreau»** 50 мл 350.00

**«Егермейстер»** 50 мл 330.00

### ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

**«Лефф» темное** 350 мл 350.00

**«Корона Экстра»** 350 мл 350.00

**«Хугарден»** 470 мл 350.00

### ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

**«Бад»** 350 мл 250.00

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

### КОКТЕЙЛИ

<b>«Апероль Шприц»</b>	150 мл	400.00
<b>«Текила Санрайз»</b>	230 мл	600.00
<b>«Б-52»</b>	45 мл	400.00
<b>«Самбука»</b>	50 мл	400.00
<b>«Пино Колада»</b>	220 мл	600.00
<b>«Лонг-Айленд»</b>	340 мл	750.00
<b>«Мохито»</b>	265 мл	500.00

### КОКТЕЙЛИ Б/А

<b>«Пино Колада»</b>	220 мл	350.00
<b>«Мохито»</b>	265 мл	350.00
<b>Молочные коктейли</b>	250 мл	350.00

### НАПИТКИ Б/А

<b>Лимонад домашний</b>	1000 мл	600.00
<b>Сок в ассортименте</b>	1000 мл	380.00
<b>Сок в ассортименте</b>	200 мл	80.00
<b>Морс клюквенный</b>	1000 мл	380.00
<b>Морс клюквенный</b>	200 мл	80.00
<b>Вода «Сан Бенедетто»</b>	250 мл	300.00
<b>Вода «Сан Бенедетто»</b>	750 мл	490.00
<b>«Кока-Кола»</b>	330 мл	220.00
<b>«Фанта»</b>	330 мл	220.00
<b>«Спрайт»</b>	330 мл	220.00
<b>Вода «Саурме» б/г</b>	500 мл	300.00
<b>Вода «Саурме» с/г</b>	500 мл	300.00
<b>«Швепс»</b>	250 мл	200.00
<b>«Бёрн»</b>	200 мл	250.00

<b>Апельсиновый</b>	200 мл	350.00
<b>Яблочный</b>	200 мл	350.00
<b>Яблочно-морковный</b>	200 мл	350.00
<b>Грейпфрутовый</b>	200 мл	350.00
<b>Морковный</b>	200 мл	350.00

### ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

<b>Раф кофе</b>	150 мл	390.00
<b>Кофе «Латте»</b>	200 мл	300.00
<b>Кофе «Гляссе»</b>	150 мл	250.00
<b>«Айс кофе»</b>	200 мл	300.00
<b>Кофе «Капучино»</b>	150 мл	280.00
<b>Кофе «Эспрессо»</b>	60 мл	180.00
<b>Кофе «Американо»</b>	150 мл	180.00
<b>Горячий шоколад</b>	200 мл	250.00
<b>Молоко</b>	50 мл	50.00
<b>Сливки</b>	50 мл	80.00

### ЧАЙ

<b>Чай малиновый</b>	700 мл	500.00
<b>Чай облепиховый</b>	700 мл	500.00
<b>Чай смородиновый</b>	700 мл	500.00
<b>Зелёный «Жасмин»</b>	300 мл	280.00
<b>Зелёный «Молочный Улун»</b>	300 мл	280.00
<b>Зелёный «Сенча»</b>	300 мл	280.00
<b>Чёрный «Ассам»</b>	300 мл	280.00
<b>Чёрный «Эрл-Грей»</b>	300 мл	280.00
<b>Чёрный «Фруктовый»</b>	300 мл	280.00
<b>Чай пакетированный</b>	150 мл	100.00
<b>Лимонная нарезка</b>	100 гр	100.00