



МЕНЮ





ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



Пельмени отварные



ПЕЛЬМЕНИ «ДОМАШНИЕ»

Пельмени с начинкой из свинины, говядины и репчатого лука

в мясном бульоне 395.-
300 г

жареные 395.-
жарятся во фритюре,
подаются со сметаной 250/50 г

запечённые в горшочке . . . 445.-
с обжаренным луком, пряностями 300 г
и сметаной, запечённые под сыром в горшочке

отварные 375.-
подаются с 3% уксусом, чёрным перцем 250/50 г
и горчицей

по-деревенски 395.-
отварные, затем обжаренные на сливочном 270 г
масле, а потом запечённые в деревенской сметане,
приправленные молотым чёрным перцем и зеленью

ПЕЛЬМЕНИ «Тройные»

Пельмени со свининой, говядиной, курицей и репчатым луком

в мясном бульоне 395.-
300 г

жареные 395.-
жарятся во фритюре,
подаются со сметаной 250/50 г

запечённые в горшочке . . . 445.-
с обжаренным луком, пряностями 300 г
и сметаной, запечённые под сыром в горшочке

отварные 375.-
подаются с 3% уксусом, чёрным перцем 250/50 г
и горчицей

по-деревенски 395.-
отварные, затем обжаренные на сливочном 270 г
масле, а потом запечённые в деревенской сметане,
приправленные молотым чёрным перцем и зеленью

ПЕЛЬМЕНИ С БАРАНИНОЙ

Пельмени с начинкой из баранины, пассированного репчатого лука, чеснока и кинзы

в мясном бульоне 475.-
300 г

жареные 475.-
жарятся во фритюре,
подаются со сметаной 250/50 г

запечённые в горшочке . . . 495.-
с обжаренным луком, пряностями 300 г
и сметаной, запечённые под сыром в горшочке

отварные 445.-
подаются с 3% уксусом, чёрным перцем 250/50 г
и горчицей

по-деревенски 475.-
отварные, затем обжаренные на сливочном 270 г
масле, а потом запечённые в деревенской сметане,
приправленные молотым чёрным перцем и зеленью



Пельмени в мясном бульоне



Пельмени запечённые в горшочке



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



Вареники с картофелем,
жареным лучком и грибочками

**РАЗНОЦВЕТНЫЕ ПЕЛЬМЕШКИ
с курочкой и сыром. 395.-**

куриное филе, сыр, яйцо, сметана, зелень 150 г

ПЕЛЬМЕНИ С СЕМГОЙ 695.-

Пельмени с начинкой из семги с репчатым луком, специями. Подаются в сливочном соусе 280 г

**МУЧНЫЕ КОЛДУНЫ 545.-
с говядиной на луковом дипе**

Тесто из ржаной муки на луковом соке 250/70г
с начинкой из рубленой говядины, с луком и пряностями. Подается на соусе из сливочного сыра с жареным луком

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ 395.-

Постное заварное тесто, вишня, 200 г
сахар, варенье из вишни, кешью

**ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ,
ЖАРЕНЫМ ЛУЧКОМ
И ГРИБОЧКАМИ 375.-**

Начинка из отварного картофеля, 310 г
жареного лука и лесных грибов; подаются со сметаной и сливочным маслом с зеленью

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ . . . 375.-

Подаются со сметаной 280 г
и сливочным маслом с зеленью

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ . . 375.-

Подаются со сметаной, сливочным маслом с зеленью 280 г



БЛИНЫ С МАСЛОМ 235.-

150/20 г

БЛИНЫ С МЯСОМ 335.-

240/50 г

БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ 235.-

150/50 г

**БЛИНЫ С ТВОРОГОМ
И ВИШНЕЙ 335.-**

240/60 г

БЛИНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ . . . 235.-

Варенье в ассортименте 150/50 г

**БЛИНЧИКИ С ЛОСОСЕМ . . . 465.-
и сливочным сыром**

150/30/30 г
Классические блинчики, семга слабой соли, сливочный сыр, зелень

**БЛИНЧИКИ С КРАСНОЙ
ИКРОЙ И СМЕТАНОЙ 465.-**

Классические блинчики, 150/50/20 г
икра и сметана



Мучные колдуны



Блинчики
с красной
икрой

РЫБНОЕ АССОРТИ1395.-

Семга слабосоленая, кижуч холодного копчения, скумбрия слабосоленая, масляная рыба, лимон, микс салата, оливки, зелень 200/30 г

СЕЛЁДОЧКА 445.-

ПРЯНОГО ПОСОЛА С ОТВАРНОЙ КАРТОШЕЧКОЙ
Сельдь собственного посола, 150/150/85 г
картофель отварной, масло сливочное с укропом, крымский лук, чипсы из бородинского хлеба

СЁМГА СЛАБОЙ СОЛИ1245.-
С ЗЕЛЁНЫМ САЛАТОМ 130/50 г

Филе сёмги слабой соли, лист салата, лимон, крем бальзамик, зелень

МЯСНАЯ ТАРЕЛОЧКА845.-
СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 210/60 г

Ростбиф, буженина, копчёная грудинка, куриный рулет с овощами и чесноком, горчица, сливочный хрен

РОСТБИФ645.-
С ЛУКОМ И ТОМАТАМИ 80/20 г

Говядина прожарки медиум, лук маринованный с пряностями, зелень.

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ745.-
ОТВАРНОЙ СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ 150/30 г

Отварной говяжий язык, сливочный хрен, зелень

ХОЛОДЕЦ ПО-ДОМАШНЕМУ .545.-
С ХРЕНОМ СЛИВОЧНЫМ И ГОРЧИЦЕЙ ЯДРЕНОЙ

Говядина, свинина, чеснок; подаётся со сливочным хреном, домашней горчицей и зеленью (По предварительному заказу) 230/50 г

БЕЛЫЕ ГРИБОЧКИ845.-
СО СМЕТАНКОЙ И ЛУЧКОМ 200/70 г

Грибы белые маринованные, красный лук, сметана, мочёная брусника, зелень

ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ 845.-
СО СМЕТАНКОЙ И ЛУЧКОМ 200/70 г

Грузди солёные, красный лук, сметана, мочёная брусника, зелень

ЗАКУСКА ПОД ВОДОЧКУ . . .545.-

Маринованная капуста, огурцы и томаты черри маринованные, солёное сало с чесноком, гренки из бородинского хлеба, зелень, горчица 500 г

ОВОЩНОЕ АССОРТИ 595.-

Помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелёный лук, соус на основе брынзы 500 г

САЛО СОЛЁНОЕ 445.-
С ГОРЧИЦЕЙ, ГРЕНКАМИ И ЧЕСНОКОМ 100/70/20 г

Грудинка с пряными травами и жгучим перцем, подаётся с чесноком, зелёным луком, гренками из бородинского хлеба и горчицей

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА1195.-

Сыр «Пармезан», сыр «Качокавалло», сыр из козьего молока, сыр с голубой плесенью, подаётся с виноградом, крекерами, медом и грецким орехом 120/90 г



Рыбное ассорти



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Белые грибы
Закуска под водочку

САЛАТЫ



Салат с отварным языком

ВИНЕГРЕТ ПРЯНЫЙ 445.-

с сельдью 230 г

Сельдь пряного посола, запечённая свёкла, морковь, отварной картофель, зелёный горошек, квашеная капуста, красный репчатый лук, салатная заправка винегрет, зелень

САЛАТ С МАЛОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ 695.-

Микс салатов, лосось слабой соли, каперсы, красный лук, салатная заправка с бальзамическим уксусом и оливковым маслом, чипсы из ржаного багета

САЛАТ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ . . 465.-

Свежие томаты, огурец, сладкий перец, пюре из маслин, микс разных салатов, сыр фета, оливковое масло, зелень

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ 495.-

Ростбиф, томаты черри, красный лук, чеснок, микс разных салатов, выдержанный сыр, бальзамическая заправка, зелень

ОЛИВЬЕ С РОСТБИФОМ 495.-

Ростбиф, молодая морковь, картофель, корнишоны, свежий зелёный горошек, перепелиное яйцо, соус на основе сметаны и майонеза

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ 495.-

Ростбиф, помидоры, сладкий перец, огурцы, красный репчатый лук, каперсы, лист салата, зелень, пикантная салатная заправка с чесноком на основе оливкового масла

САЛАТ С ОТВАРНЫМ ЯЗЫКОМ 695.-

Отварной говяжий язык, шампиньоны, помидоры, вяленые томаты, микс салатов, перепелиное яйцо, соус на основе майонеза

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» 445.-

Салат Романо, помидоры черри, гренки, перепелиные яйца, жареный кешью, Пармезан, соус Цезарь (майонез, каперсы, сыр Пармезан, анчоусы, чеснок)

С КУРИЦЕЙ 565.-

180/80 г

С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ . 695.-

180/50 г

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 695.-

1 80/40 г



Салат с говядиной и свежими овощами



Оливье с ростбифом



Винегрет пряный с сельдью

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Крылышки от шеф-повара

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ

СО СМЕТАНОЙ 295.-

*Классические драники, 150/50 г
подаются со сметаной.*

С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ 395.-

*Классические драники со свиной,
говядиной, луком, подаются со сметаной. 220/50 г*

**С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ 495.-**

*Классические драники, подаются 180/30/30 г
с лососем слабой соли, сливочным сыром, зеленью*

СО СМЕТАНКОЙ И ИКРОЙ 495.-

*Классические драники, подаются 180/50/20 г
со сметаной, зеленью и красной икрой*

**С ГРИБНЫМ РАГУ
И СМЕТАНОЙ 395.-**

*Классические драники, подаются 180/50/40 г
со сметаной, зеленью и рагу из лесных грибов*



ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ 395.-

*Шампиньоны жаренные с луком, 190 г
в сливочном соусе, запеченные с сыром*

ЖУЛЬЕН С ЯЗЫКОМ 395.-

*Шампиньоны и говяжий язык, жаренные 190 г
с луком в сливочном соусе, запеченные с сыром*

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ (Д) 495.-

*Куриное филе, панировка, 100/60/50 г
картофельные ломтики, кетчуп*

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ 995.-

ОТ ШЕФ-ПОВАРА 500/100/65 г
*Крылышки куриные в медовом соусе.
Подаются со свежими огурцами, сметанным соусом
с кориандром и острым чесночным соусом*

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ 395.-

С СОУСОМ ТАРТАР 130/50 г
*Сыр, панированный в сухарях, обжаренный
во фритюре, подаётся с соусом тартар*

КРЕВЕТКИ ПРЯНЫЕ 1145.-

*Обжаренные тигровые креветки с чесноком 250 г
и чили на пряном сливочном соусе*

ПИРОЖКИ 345.-

С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ 70/30 г
*Печёные мини-пироги с начинкой из мелко рубленой
баранины, тушёной с луком, томатами, чесноком,
болгарским перцем, кинзой и пряностями. Подаются
с соусом на основе сметаны, кинзы, чили и зелени*

ГРЕНКИ 265.-

ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С СОУСОМ 130/50 г
ИЗ КОПЧЁНОГО СЫРА
*Подаются с соусом из майонеза, сливок, копчёного
сыра, чеснока и зелени*



Жульен



Рёбрышки свиные



СУПЫ



Суп-пюре из тыквы

БОРЩ 435.-

из печёной свёклы 350/35/40 г

Суп на мясном бульоне с отварной говядиной, запечённой свёклой, томатами, луком, морковью, болгарским перцем и чесноком.

К борщу подаётся сметана, сало, чеснок

СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ 435.-

с лисичками и беконом 300/50 г

Суп-пюре из тыквы;

подаётся с жареными лисичками, беконом и луком

УХА ПО-ЦАРСКИ 435.-

Суп на наваристом рыбном бульоне 350 г

с судаком, семгой, картофелем, луком, морковью

ЩИ СО СВИНИНОЙ 435.-

Суп на мясном бульоне со свиной, 350/40 г

капустой, луком, морковью и томатами; отдельно подаётся сметана и зелень

СОЛЯНКА СБОРНАЯ 435.-

мясная 350/40 г

Классическая солянка на мясном бульоне с говядиной, свиной, копчёными колбасками, грудинкой, маринованными корнишонами, луком, томатами, каперсами и морковью; подаётся со сметаной, зеленью, лимоном, маслинами

ПОХЛЁБКА 435.-

из лесных грибов 350/40/30 г

Суп на грибном отваре с шампиньонами, лисичками, опятами, белыми грибами, морковью и луком; суп подаётся с гренками из багета, сметаной и зеленью

СУП КУРИНЫЙ 325.-

с вермишелью

Куриный бульон, вермишель, картофель, 250 г морковь, лук, сухарики



Борщ из печёной свёклы



Похлёбка из лесных грибов



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Стейк из лосося



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ТЕЛЬНОЕ ИЗ СУДАКА745.-

Старинное русское блюдо. 140/150/65 г
Котлеты из судака, обжаренные до золотистой корочки; подаются с картофельным пюре, маринованными черри, малосольными огурчиками

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ1195.-

С ОВОЩАМИ 150/70 г
Стейк из сёмги на гриле, с быстро обжаренной на оливковом масле морковью, цукини, луком и вялеными томатами

БИТОЧКИ ИЗ ЩУКИ 695.-

С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 110/130/40 г
Котлетки из филе щуки, лука и сливок, обжаренные до золотистой корочки; подаются с картофельным пюре и сливочным соусом

ФИЛЕ СУДАКА 745.-

С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И СОУСОМ ВИНЕГРЕТ 110/100/50 г
Обжаренное филе судака, цукини, перец болгарский, красный лук и соус винегрет

КОРЮШКА

ЖАРЕНАЯ/ГРИЛЬ 845.-

Корюшка жареная; подаётся 240/50/25 г с малосольными огурчиками и соусом тартар

КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ 645.-

С БРОККОЛИ И МОЛОДОЙ МОРКОВЬЮ 250 г
Кальмары, брокколи, морковь, микс салата, лимон, сливочный соус

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

ЦЫПЛЁНОК «ТАБАКА»745.-

С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ 350/50 г
Половина цыплёнка, маринованная в абхазской аджике, зажаренная на сковороде; подаётся с соусом Барбекю

ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА745.-

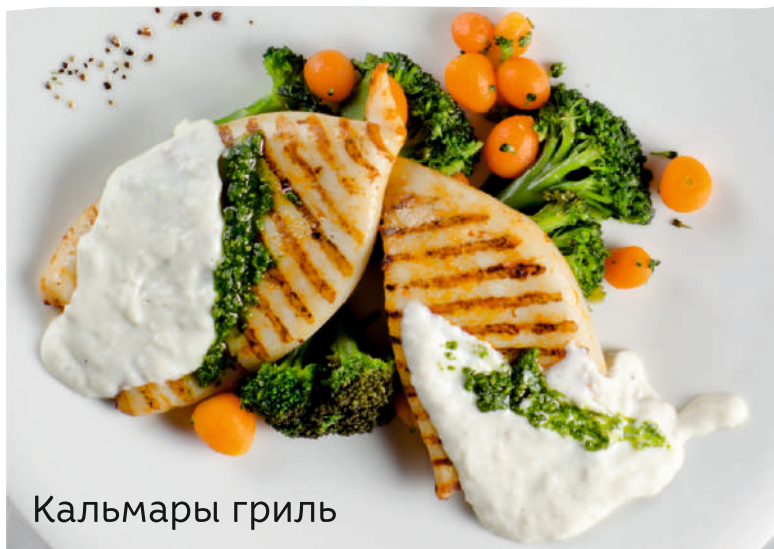
НА ГРИЛЕ, С ГРЕЧЕСКИМ САЛАТОМ 150/90/40 г
Филе цыплёнка с греческим салатом и сметанным соусом, с зеленью и кориандром



Тельное из судака



Корюшка жареная



Кальмары гриль

КОТЛЕТКИ ИЗ ЦЫПЛЁНКА . . 495.-

Куриное филе, лук, сливки, 110/100 г сливочное масло, картофельное пюре

ШАШЛЫЧОК КУРИНЫЙ . . . 395.-

Куриное филе, помидоры черри, 70/60/30 г свежий огурчик, кетчуп

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Стейк из мраморной говядины

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

КАРЕ МОЛОДОГО БАРАШКА .1095.-

С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ

Каре молодого барашка, томаты, 180/130/30 г
сладкий перец, цукини гриль;
подаётся с гранатовым соусом Наршараб

БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ . . 795.-

С ПАПОРОТНИКОМ И КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ

Бифштекс из рубленой говядины 160/100/40 г
в беконе. Подается с салатом из
папоротника и соусом Барбекю

БЕФСТРОГАНОВ 795.-

ИЗ ГОВЯДИНЫ, С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 150/150/50 г

Кусочки говядины, обжаренные с луком и грибами,
томлёные в сливочном соусе; подаётся
с картофельным пюре и малосольными огурчиками

СТЕЙК 1195.-

ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

160/50 г
Стейк из мраморной говядины 200 дней зернового
откорма; подаётся с соусом Барбекю, кукурузой,
баклажанами, сладким перцем гриль

РУЛЬКА 1195.-

С ТУШЁНОЙ КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ

Свинья рулька, запечённая 900/300/90 г
под глазурью на основе мёда; подаётся с маринованной
капустой, картофельными дольками и соусами:
ядрёная горчица, хренодёр и соус Барбекю

РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ 795.-

Свинные ребрышки, запеченные 190 г
под ароматным соусом с чесноком и медом

СВИНАЯ ШЕЯ ГРИЛЬ 785.-

С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ

140/130/30 г
Стейк из свиной шеи, приготовленный на гриле;
подаётся с салатом из маринованной капусты,
картофельными дольками и томатным соусом

МЯСНОЕ АССОРТИ ГРИЛЬ . . 1995.-

МАЛОЕ

680 г
Шейка свиная, каре молодого барашка, мраморная
говядина, свиная корейка, язык говяжий на гриле,
томаты черри, картофельные дольки; подаётся
с соусами Барбекю и Песто

ГАРНИРЫ

ОТВАРНОЙ РИС МИКС . . 195.-//150 г

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ . 325.-//190 г
С ГРИБАМИ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ . . 245.-//150 г
С СЫРОМ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 245.-//125/30 г



Бифштекс из говядины



Каре
молодого барашка



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛОМТИКИ .245.-//160 г
С ПАПРИКОЙ И СЫРОМ

ОВОЩИ ГРИЛЬ 385.-//225 г
Цукини, баклажан, шампиньоны, лук репчатый,
перец болгарский, томаты черри, соус Песто



ДЕСЕРТЫ



Шоколадный фондан с тающей начинкой

МОРКОВНЫЙ ЧИЗКЕЙК 345.-

Морковный корж, сливочно-сырный мусс, сметанный крем 130 г

СЫРНИКИ 345.-

С КЛЮКВЕННО-СМЕТАННЫМ СОУСОМ 120/50 г
Классические сырники, приготовленные из деревенского творога; подаются со сметанно-клюквенным соусом

ТАЁЖНЫЕ ЯГОДЫ 395.-

С ОРЕХОМ, МЁДОМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ 100 г
Клюква, брусника, цветочный мёд, кедровый орех, сливочный соус, мята

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН 395.-

С ТАЮЩЕЙ НАЧИНКОЙ 90/25/30 г
Шоколадный кекс из горького шоколада с сердцевинкой из белого шоколада; подаётся горячим. Декорируется малиновым вареньем, ягодами, веточкой мяты и шариком мороженого

КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК . . 345.-

Торт, приготовленный из медовых коржей 150 г и пропитанный кремом на основе деревенской сметаны

ЦВЕТАЕВСКИЙ 345.-
яблочный пирог

Яблочный пирог из садовых яблок 125/30г в сметанном соусе с корицей, подается горячим с шариком ванильного мороженого, малиновым вареньем и мятой

ПЛОМБИР 120.-

В ассортименте 60 г

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 795.-

Фрукты по сезону 600 г

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ от 1500.-

В ассортименте 1,0 кг



Карамельный медовик



Ванильный Наполеон



Таёжные ягоды



БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА



Мясное ассорти гриль



**СЁМГА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ
И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ 4900.- ***

*Филе сёмги, запечённое с пряными травами, цукини,
брокколи, томатами, подаётся с соусом винегрет, свежей зеленью и лимоном*

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ 2700.- *

*Целая щука, фаршированная с сыром и рисом,
украшена сливками, лимоном и мочёной брусникой*

**ОСЁТР В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
С КРАСНОЙ ИКРОЙ 4900.- ***

**БАРАНЬЯ НОГА,
ЗАПЕЧЁННАЯ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ 2900.- ***

*Баранья нога, маринованная в вине и запечённая с чесноком,
тимьяном и розмарином, подается со свежими овощами*

МЯСНОЕ АССОРТИ ГРИЛЬ 3900.-

*Шея свиная, каре молодого барашка, кебаб из баранины, 1395 г
мраморная говядина, свиная корейка, язык говяжий на гриле, томаты
черри, картофельные дольки. Подается с соусами Барбекю и Песто*

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ГУСЬ. 2900.- *

*Гусь, фаршированный яблоками, черносливом и малиной 1 шт
(3,5-4,0 кг живого веса)*

* Цена за 1кг живого веса



Щука фаршированная

ПИВО

Бутылочное

Импортовое в ассортименте	400.-
Аббе брюн (темное)	300.-
Шпатен	400.-
Эль Капулько	300.-

Безалкогольное

В ассортименте	300.-
----------------	-------

Разливное

	330 мл	500 мл
Амбер (светлое)	200.-	300.-



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





АЛКОГОЛЬНОЕ МЕНЮ





ВИННАЯ КАРТА



ВИНО ИГРИСТОЕ

АБРАУ-ДЮРСО (полусладкое)

1200.-

Abrau-Durso.

Сорта винограда: Пино Нуар, Шардоне, Рислинг, Пино Блан, Алиготе.

Регион: Россия, Абрау-Дюрсо.

750 мл

АБРАУ-ДЮРСО БРЮТ (бел. брют 12.5% об.)

1200.-

Abrau-Durso Brut.

Сорта винограда: Алиготе, Рислинг, Шардонне, Пино Нуар, Пино Блан.

Регион: Россия, Абрау-Дюрсо.

750 мл



ВИЛЛА ДЕЛЬИ ОЛМИ-ПРОСЕККО ЭКСТРА ДРАЙ

2600.-

(экстра драй 11% об.) Villa degli Olmi, Prosecco DOC Extra Dry.

Сорта винограда: Глера (Просекко).

Регион: Италия, Венето.

750 мл

МАРТИНИ ПРОСЕККО (бел. сух. 11.5% об.)

2900.-

Martini Prosecco DOC.

Сорта винограда: Просекко. Регион: Италия, Венето.

750 мл


МАРТИНИ АСТИ (бел. сл. 7.5% об.)

2900.-

Martini Asti DOC.

Сорта винограда: Белый Мускат. Регион: Италия, Пьемонт.

750 мл



ВИНО БЕЛОЕ

МЕЗОН ДЮ СОЛЕЙ (сухое, 11% об.) **2100.-**
Maison du Soleil Blanc Sec.
Сорта винограда: Белые сорта винограда.
Регион: Франция.
750 мл

РЕНТОЦЦИ СОАВЕ (сухое, 12% об.) **2600.-**
Rentozzi Soave.
Сорта винограда: Треббьяно, Шардоне.
Регион: Италия, Венето.
750 мл

КАРИ ЛЕНТОЦЦИ ПИНО ГРИДЖИО (сухое, 11% об.) **2400.-**
Cari Lentozzi Pinot Grigio.
Сорта винограда: Пино Гриджио.
Регион: Италия, Венето.
750 мл

ЭЛЬ ПАРО ШАРДОНЕ СОВИНЬОН БЛАН (сухое, 11% об.) **2100.-**
EL Paro Chardonnay-Sauvignon Blanc.
Сорта винограда: Шардоне, Совиньон Блан.
Регион: Чили, Центральная Долина.
750 мл

МЕЗОН ДЮ СОЛЕЙ (полусладкое, 10,5% об.) **2100.-**
Maison du Soleil Blanc Moelleux.
Сорта винограда: Белые сорта винограда.
Регион: Франция.
750 мл

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА (полусладкое, 11% об.) **2100.-**
Tbilvino Tbilisi.
Сорта винограда: Ркацители.
Регион: Грузия, Кахетия.
750 мл

АДАГУМ ШАРДОНЕ КУБАНЬ (сухое, 11% об.) **380.-**
Adagum Chardonnay Kuban.
Сорт винограда: Шардоне.
Регион: Краснодарский край.
187 мл



ВИНО КРАСНОЕ

МЕЗОН ДЮ СОЛЕЙ (сухое, 12,5% об.)

2100.-

Maison du Soleil.

Сорта винограда: Каберне Совиньон

Регион: Франция.

750 мл

ЭЛЬ ПАРО КАБЕРНЕ СОВИНЬОН МЕРЛО

2100.-

(сухое, 12,5% об.)

EL Pato Cabernet Sauvignon Merlot.

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло.

Регион: Чили, Центральная Долина.

750 мл

РАЙСЕС ГРАН РЕЗЕРВА (сухое, 13% об.)

2800.-

Raises Gran Reserva.

Сорта винограда: Темпранильо.

Регион: Испания, Кастилия-Ла-Манча.

750 мл

МЕЗОН ДЮ СОЛЕЙ (полусладкое, 10,5% об.)

2100.-

Maison du soleil Rouge Moelleux.

Сорта винограда: белые сорта винограда.

Регион: Франция.

750 мл

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА (полусладкое, 11-13% об.)

2100.-

Tbilvino Tbilisi.

Сорта винограда: Саперави, Александроули, Муджуретули.

Регион: Грузия.

750 мл

АДАГУМ САПЕРАВИ КУБАНЬ (сухое, 11% об.)

380.-

Adagum Saperavi Kuban.

Сорт винограда: Саперави.

Регион: Краснодарский край.

187 мл

ВИНО ПО БОКАЛАМ

ЭЛЬ ПАРО КАБЕРНЕ СОВИньОН МЕРЛО

(красное сухое, 12,5% об.)

EL Paro Cabernet Sauvignon Merlot.

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло.

Регион: Чили, Центральная Долина.

150 мл

420.-

ЭЛЬ ПАРО ШАРДОНЕ СОВИньОН БЛАН

(белое сухое, 11% об.)

EL Paro Chardonnay-Sauvignon Blanc.

Сорта винограда: Шардоне, Совиньон Блан.

Регион: Чили, Центральная Долина.

150 мл

420.-

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА (белое полусладкое 11%)

Tbilvino Tbilisi.

Сорта винограда: Ркацители.

Регион: Грузия, Кахетия.

150 мл

420.-

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА (красное полусладкое 11-13%)

Tbilvino Tbilisi.

Сорта винограда: Саперави, Александроули, Муджуретули.

Регион: Грузия.

150 мл

420.-




ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ




КРЕПКИЕ НАПИТКИ

ВОДКА



	50 мл	500 мл
Архангельская	120.-	1200.-
Русский Стандарт	190.-	1900.-
Алтай	210.-	2100.-
Абсолют Оригинальный	320.-	3200.-
Русский Шик	340.-	3400.-

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ И НАЛИВКИ



	50 мл
Настойка на клюкве и бруснике	200.-
Настойка на чёрной смородине	200.-
Настойка на вишне	200.-
Самогон	200.-

ВИСКИ



<u>Ирландский</u>	40 мл	50 мл
Джемесон	450.-	490.-

<u>Шотландский</u>	40 мл	50 мл
Баллантайнс Файнест	450.-	490.-
Чивас Ригал 12 лет	650.-	810.-
Чивас Ригал 18 лет	890.-	990.-

<u>Американский</u>	40 мл	50 мл
Джек Дэниелс	450.-	490.-

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



КРЕПКИЕ НАПИТКИ

РОМ

В ассортименте
(белый,тёмный)

40 мл	50 мл
450.-	490.-

ТЕКИЛА

В ассортименте
(белая)

40 мл	50 мл
450.-	530.-

БИТТЕРЫ

Бехеровка

50 мл	500.-
-------	--------------

ВЕРМУТ

Мартини Бьянко

80 мл	270.-
-------	--------------

ЛИКЁР

Егермейстер

50 мл	500.-
-------	--------------

Сливочный

50 мл	450.-
-------	--------------

БРЕНДИ

Арарат 3 года
Арарат Ани 6 лет

50 мл	490.-
50 мл	550.-

КОНЬЯК

Мартель VS

50 мл	950.-
-------	--------------

Мартель XO

50 мл	1900.-
-------	---------------

Хеннеси VS

50 мл	950.-
-------	--------------





КОКТЕЙЛЬНАЯ
КАРТА



АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

МАРГАРИТА

Текила, ликёр, сок лайма

550.-

100 мл

МОХИТО

Ром, содовая, лайм, мята, сахарный сироп

550.-

300 мл

КОСМОПОЛИТЕН

*Водка, ликёр, лимонный сок,
клюквенно-брусничное пюре*

550.-

120 мл

ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ

*Водка, ром, текила, джин, ликёр,
сок лимона, кола*

550.-

300 мл

ПИНА КОЛАДА

Ром, ананасовый сок, кокосовый сироп, сливки

550.-

400 мл

МАЙ ТАЙ

*Светлый ром, тёмный ром, ликёр, сок лайма,
миндальный сироп*

550.-

300 мл

ЗОМБИ

*Светлый ром, тёмный ром, ликёры,
апельсиновый сок, ананасовый сок,
лимонный сок, сироп гренадин*

550.-

400 мл

ПАСАДЕНА

*Джин, ликёр, апельсиновый сок, ананасовый сок,
лимонный сок, сироп маракуйя*

550.-

400 мл

КАРАМЕЛА ОРАНЖ

*Ром, ликёр, апельсиновый сок, лимонный сок,
карамельный сироп, белок*

550.-

300 мл

БЕХЕРМЕЙСТЕР

*Егермейстер, бехеровка, лимонный сок, сок грейпфрут,
сахарный сироп*

550.-

300 мл

Б-52

Кофейный ликёр, сливочный ликёр, апельсиновый ликёр

550.-

60 мл

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

МЕНЮ



ПУНШ И ГЛИНТВЕЙН

ВИШНЯ РОЗМАРИНОВНА <i>Вишнёвый сок, розмарин, апельсин, специи, сироп.</i>	800 мл	500.-
ИМБИРЬ ИВАНОВИЧ МЕДОВЫЙ <i>Апельсиновый сок, имбирь, лимон, мёд, специи.</i>	800 мл	500.-
ОБЛЕПИХА ПЕТРОВНА <i>Апельсиновый сок, облепиха, апельсин, лимон, специи, сироп.</i>	800 мл	500.-
ГЛИНТВЕЙН РУЖ <i>Красное сухое вино, апельсин, мята, лимон, специи.</i>	200 мл	500.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ВЁРДЖИН ПИНА КОЛАДА <i>Ананасовый сок, кокосовый сироп, сливки.</i>	300 мл	400.-
ВЁРДЖИН МОХИТО <i>Содовая, лайм, мята, сахарный сироп</i>	200 мл	400.-
ВЁРДЖИН КАРАМЕЛА ОРАНЖ <i>Апельсиновый сок, лимонный сок, карамельный сироп, яичный белок.</i>	300 мл	400.-

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Классический, Клубничный Шоколадный	250 мл	270.-
--	---------------	--------------

ЛИМОНАДЫ

Классический <i>Лимон, содовая, сироп.</i>	300 мл	250.-
Апельсиновый <i>Апельсин, лимон, содовая, сироп.</i>	300 мл	250.-
Имбирный <i>Имбирь, лимон, содовая, сироп.</i>	300 мл	250.-



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЧАЙ

800 мл 350.-

Чёрный Классический
Чёрный с Бергамотом
Зелёный Басурманский
Липа и Мята, чабрец
Фруктовый заморский чай

ДАРЫ КИТАЙСКОГО ИМПЕРАТОРА

800 мл 400.-

Пуэр
Молочный Улун
Жасминовый

НЕЧАЙНЫЙ ЧАЙ

800 мл 350.-

(травяные сборы)
Таёжный, Горный, Утренний, Вечерний

ДОБАВКИ К ЧАЮ:

Специи в ассортименте	20.-	Мёд	50 г 150.-
Чабрец	100.-	Молоко	100 мл 100.-
Имбирь	100.-	Сливки	50 мл 100.-
Цитрусовые	50.-		

Сироп в ассортименте	20 мл	50.-
Варенье домашнее в ассортименте	50 г	150.-

КОФЕ

Эспрессо	30 мл	170.-
Американо	120 мл	170.-
Капучино	120 мл	200.-
Латте	160 мл	230.-
Латте-Макиато	160 мл	230.-

Раф Кофе 200 мл 320.-

*Насыщенный кислородом кофе,
со сливками и ванилью, подаётся тёплым*

Сибирский Раф 200 мл 350.-

*Авторский рецепт, насыщенный кислородом кофе,
с добавлением мёда, подаётся тёплым*



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

ФРЭШ

Морковный	200 мл	345.-
Яблочный	200 мл	345.-
Апельсиновый	200 мл	345.-
Грейпфрутовый	200 мл	345.-

МОРС

	250 мл	1,0л
Клюквенно-Брусничный, Облепиховый Смородиновый, Малиново-Вишнёвый	120.-	350.-

НАПИТКИ

Сок в ассортименте	250 мл	1,0 л
	100.-	350.-
Кола	500 мл	200.-
Вода минеральная <i>Газированная/Негазированная</i>	500 мл	100.-
Вода минеральная (стекло) <i>Газированная/Негазированная</i>	250 мл	200.-
Вода Нарзан	500 мл	200.-





ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!