

Холодные ЗАКУСКИ

Плато Овощное

розовые томаты, огурцы,
болгарский перец, редис,
ассорти кавказской зелени

480₽ 410г



Ассорти закусок

оливки гигантские,
таджасские, маслины
каломато и чериньола, артишоки
«Алла Рустика», вяленые томаты,
каперсы «Лакримелла»

840₽ 270г



Соленья-разносолы

соленые в бочке огурчики,
помидоры и патиссоны, ароматный
чеснок, соленые перцы, капуста
квашеная с клюквой, маринованные
виноград и чернослив

720₽ 500г



Плато европейских сыров

горгондзола, камамбер, пармезан, качотта с травами и лавандой, скаморца, подается с горным медом, виноградом, орешками и сухофруктами

1420₽ 250/150г



Палитра кавказских сыров

мягкая брынза, кавказский сыр с зеленью, сулугуни, сыр домашний, маринованные виноград и слива, зелень

740₽ 240/150г



Плато мясных деликатесов

бастурма, суджук, отварной говяжий язык, вяленая курица, острый соус «Хрен»

1250₽ 225/50г



Набор брускетт с малосольной семгой

нежной страчателлой, вялеными томатами и базиликовым «Песто» на хрустящей чиабатте

970₽ 270г



Бутерброд а-ля-рус со шпротами

сырно-чесночным салатом, свежим огурцом, помидором и маринованной черемшой на нежной бриоши

480₽ 250г



Рыбное плато

балык осетровый,
малосольная семга,
балык масляной
рыбы, балык
тунца атлантического

2150₽ 200г



Паштет из кролика

с имбирной клюквой
и хрустящими тостами

580₽ 90/50/50г



Аджапсандал со страчателлой

запечённые баклажан,
томат, болгарский
перец, чеснок, кинза,
страчателла, соус
«Песто», даргинский хлеб

835₽ 330г



Буррата с сальсой

из моченой сливы
и розовых томатов,
с соусом «Ткемали»
и даргинским
хлебом

885₽ 400г



Баклажан запеченный

с пряной заправкой из свежих
томатов, кавказской зелени,
грецкого ореха, с мягким сыром
и зернами граната

560₽ 280г



Тартар-дуэт из лосося и розового тунца

в легкой заправке с азиатским уклоном, с хрустящим багетом и авокадо

1150₽ 250г



Говяжий язык

ломтики отварного говяжьего языка подаются с соусом «сливочный хрен»

680₽ 100/50г



Сельдь слабой соли с отварным картофелем

чесночными гренками и маринованным луком

660₽ 190/170/80г

шеф рекомендует



Икра осетровая

подается с французским багетом, лимоном и сливочным маслом

12 500₽ 100/200/50г

Икра лососевая

подается с французским багетом, лимоном и сливочным маслом

880₽ 30/90г



Подача блюда может отличаться от фотографии



Просьба предупреждать официанта об имеющейся аллергии на определённые продукты

Холодные САЛАТЫ

Семга собственного посола

подается с лимоном, зеленью
и сыром филадельфия

990₽ 100/50г



Балык осетровый

подается с лимоном и зеленью

1650₽ 100г



Зелёный фреш-салат

из молодых листьев корна,
брокколи, цукини гриль,
авокадо, бобов эдамаме
с куриным филе су-вид и яйцом
пашот, заправка на основе
«Песто» и соевого соуса

780₽ 300г



Капрезе

розовые томаты, молодая
моцарелла, базиликовый
«Песто», кедровые орешки
и бальзамический соус

840₽ 350г



Греческий

помидор, огурец, болгарский перец, сыр фета, оливки, маслины, красный лук, оливковое масло, прованские травы, хрустящая фокачча

670₽ 370/130г

Салат из бакинских томатов

с огурцом, мягким сыром, «рикотта», салатным луком, зеленью и зернами граната в пикантном соусе из грецкого ореха и кавказских специй

630₽ 320г

Овощной

розовый томат, огурец, болгарский перец, ялтинский лук, микс салатных листьев. Заправка на выбор (оливковое масло, сметана, майонез)

540₽ 230г



Калифорнийский

микс огурца и авокадо с тигровыми креветками и икрой летучей рыбы на подушке из рисовой лапши фунчозы с соусом «Чили-майо»

740₽ 260г

идеальное сочетание с белым сухим вином

Пинвино Рей
Совиньон Блан
760₽ 150г



Гуакамоле

тартар из авокадо, томатов, малосольной семги в заправке на основе лимонного сока и оливкового масла, с жареными тигровыми креветками, помидорчиками черри и листом салата

1050₽ 250г

Тёплые САЛАТЫ

Нисуаз

сочетание нежного мяса тунца с картофелем, каперсами, помидорчиками черри, яйцом пашот, маслинами каламата и листьями салата с оригинальной заправкой «Нисуаз»

890₽ 300г

идеальное сочетание с белым сухим вином

Пинвино Рей
Совиньон Блан
760₽ 150г



С телятиной и баклажанами

жареная телятина и баклажаны на подушке из свежих огурцов, болгарского перца и розовых томатов, в заправке из оливкового масла и соевого соуса. Подается на теплой пшеничной лепешке

790₽ 420г



Салат из розовых томатов с жареным сулугуни и шампиньонами

ялтинским луком, грецким орехом, зернами граната, зеленью. Заправка на основе соевого соуса и сладкого чили

620₽ 320г



Дюкас с морепродуктами

сочетающий в себе свежий вкус зеленых листьев салата и хрустящей моркови в пикантном остро-сладком, розовом соусе и гребешки, креветки и палтус, приготовленные в мисо-карамели

1350₽ 250г



Теплый салат с роллом из лосося

свежим огурцом, помидорками черри, перепелиным яйцом, сыром филадельфия в медово-кунжутной заправке

1120₽ 300г





**Цезарь
с креветками**

креветки тигровые, микс салата и классическая заправка «Цезарь» с сыром пармезан

750₽ 220г



**Цезарь
с куриным филе**

жареное куриное филе, микс салата и классическая заправка «Цезарь» с сыром пармезан

610₽ 220г



**Цезарь
с семгой**

семга собственного посола, микс салата и классическая заправка «Цезарь» с сыром пармезан

790₽ 220г

**Жареный сыр
халуми**

на подушке из свекольного хумуса со сливочно-медовым соусом и кедровыми орешками

620₽ 250г



**Запеченный
камамбер
с карамелизированным
инжиром**

пикантный сливочно-грибной вкус мягкого сыра камамбер гармонично дополнен вкусом спелого инжира в орехово-карамельной глазури

920₽ 220г

идеальное сочетание
с белым сухим вином

Пинвино Рей
Совиньон Блан
760₽ 150г

Татаки из морского гребешка

подается с салатом чука и японским сливочно-ореховым соусом, дополнен сладким вкусом красного винограда

980₽ 265г

идеальное сочетание
с белым сухим вином

Пинвино Рей
Совиньон Блан
760₽ 150г



Шашлычок из телячьего языка

кусочки телячьего языка, обжаренные в сливочном масле и соусе «Терияки»

680₽ 180г

Грибной жульен

белые грибы и шампиньоны в сливочном соусе под сырной корочкой пармезана

390₽ 165г



СУПЫ

Суточные щи

из квашеной капусты с боровиками и свиной. Подаются в угольном хлебе со сметаной и зеленым луком

720₽ 550/50г



Густой суп из томленой баранины

с баклажанами, болгарским перцем, помидорами и красной фасолью, пряными кавказскими специями в горячем домашнем хлебе. Подается со сметаной и маринованным чесноком

860₽ 540/100г



Солянка

густой наваристый суп, приготовленный по традиционному рецепту с копченостями, говяжьим языком, соленым огурчиком и маслинами. Подается с лимоном, сметаной и зеленью

680₽ 350/50г



Двойная царская уха с семгой и палтусом

и овощами, подается с традиционным русским аперитивом

720₽ 400г



Крем-суп из брокколи с тигровой креветкой

620₽ 350г

Крем-суп из шампиньонов

520₽ 350г



Суп-пюре из тыквы

с копченой паприкой и утиной грудкой

660₽ 350г





Том-Ям

кисло-острый суп с креветками, мидиями, кальмарами, гребешком, грибами шиитаке с добавлением тайских специй и кокосового молока. Подается с отварным рисом и соусом «Шрирача»

880₽ 400/90г



Буйабес марсельский рыбный суп

классическое блюдо французской кухни из семги, креветок, мидий, гребешков, томленых овощей и свежих томатов. Традиционно подается с поджаренными тостами и чесночным соусом «Руй»

1180₽ 480г



Красный борщ из говядины

с домашним салом, сметаной, пампушками со шкварками и чесноком

720₽ 320/180г

Разварная телятина

с молодым картофелем в говяжьем бульоне с чесноком и зеленью

780₽ 400г



Суп-лапша

из куриной грудки и домашней лапши, с перепелиным яйцом и ароматной зеленью

480₽ 380г



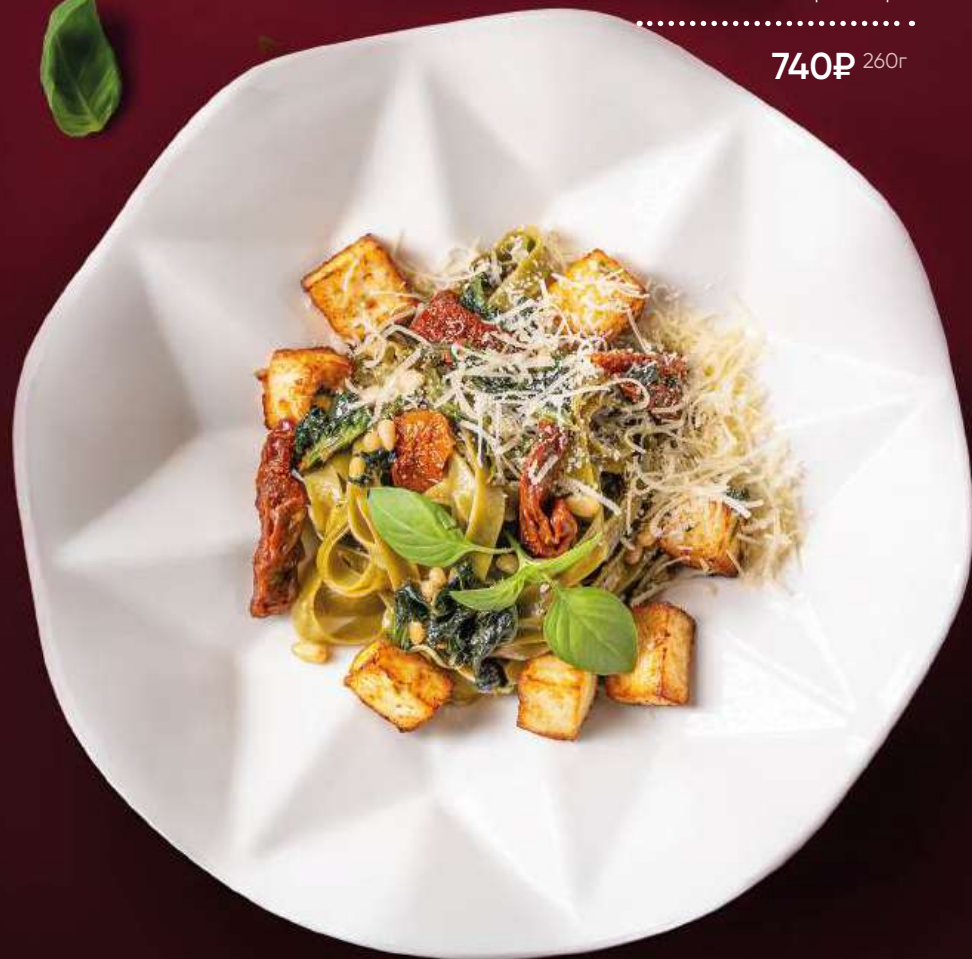
ПАСТЫ



Паппарделле с телячьими щечками

и вялеными томатами
в соусе «Демиглас»

840₽ 400г



Паоло

фетучини с жареным адыгейским
сыром, шпинатом, вялеными
томатами, кедровыми орешками
и сыром пармезан

740₽ 260г



Болоньезе

спагетти в классическом соусе
из говяжьего фарша, маслин,
свежих томатов и красного вина

740₽ 320г

идеальное сочетание
с белым сухим вином

Пинвино Рей
Совиньон Блан
760₽ 150г

Кватро-Формаджи

пенне со сливочным соусом
«Четыре сыра»: моцарелла,
горгонзола, пармезан и чеддер

580₽ 270г



Дель Маре

фетучини с тигровыми
креветками в сливочном соусе

820₽ 330г





Фетучини с лососем

цуккини и шпинатом
в сливочном соусе

890₽ 310г



Карбонара

спагетти с шелковистым яично-сырным соусом и обжаренными кусочками бекона

660₽ 270г



Маринара

спагетти с чернилами, каракатицы, тигровые креветки, мидии в итальянском соусе «Маринара», из спелых томатов, чеснока и листьев петрушки

790₽ 320г



Аррабиата

пенне с мраморной говядиной, обжаренной в пряно-остром соусе из запеченных овощей

920₽ 280г



Бок лосося

запеченный с кремом из авокадо и моцареллы, на подушке из шпината, тушеного в сливках

1650₽ 340г



шеф рекомендует

Палтус, томлёный в соево-медовом соусе

подается с зеленой спаржей,
приготовленной на гриле

1650₽ 230г

идеальное сочетание
с белым сухим вином

Пинвино Рей
Совиньон Блан
760₽ 150г



Палтус в стиле фьюжн

Приготовлен на пару под соусом
«Песто». Подается с морскими
водорослями вакаме, миксом
индийского риса и японским
соусом «Гамадари»

1620₽ 350г



Запечённый палтус

со сливочным орзо и соусом
«Грибиш» из яичных желтков,
каперсов, соленых огурчиков,
зелени и оливкового масла

1680₽ 150/250г



Котлетки из семги и палтуса

подаются с нежным кремом
из шпината, картофеля и сливок

840₽ 170/70г



Стейк из семги — гриль

с капустой брокколи
и сырно-сливочным соусом

1620₽ 160/190г



Семга по-Каталонски

стейк из семги с пикантной начинкой из свежих
овощей, с кунжутом и кедровыми орешками,
запеченный под сырной корочкой

1560₽ 290г

**Рыба на гриле,
запеченная с лимоном
и пряными травами**

Дорадо

1200₽ 250г

идеальное сочетание
с белым сухим вином

Пинвино Рей
Совиньон Блан
760₽ 150г



Сибас

1200₽ 250г

**Форель
радужная**

1200₽ 250г



**Жареное филе
судака**

с сырными крокетами,
маринованными лисичками
и луковым соусом

840₽ 200/350г

**Стейк из тунца
с итальянским соусом**

популярный соус итальянской
кухни на основе спелых томатов,
болгарского перца, цукини,
маслин и каперсов

1100₽ 300г



Блюда из
МЯСА И ПТИЦЫ



Утиная грудка

с грушей, запечённой с рикоттой, фисташками и мёдом со сливочно-фисташковым соусом

980₽ 180/240г



**Особуко
в трюфельном соусе**

с нежным картофельным пюре

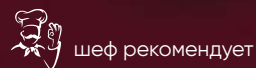
1450₽ 570г



**Галантин
из ножки индейки**

с курагой и соусом «Карбонара»

780₽ 390г



**Куриная грудка гриль
с молодыми овощами**

и сливочно-горчичным соусом

595₽ 330г



**Цыпленок
корнишон**

томленный в маринаде на основе соевого соуса, и картофельные драники с чесночной сметаной и жареными шампиньонами

890₽ 420г



Утиная ножка

приготовленная по французской технологии «конфи» в мисо-карамели, с хрустящим морковным паем и яблочно-грушевым чатни

890₽ 450г

Подача блюда может отличаться от фотографии



Просьба предупреждать официанта об имеющейся аллергии на определённые продукты



Медальоны из мраморной говядины

с капустой брокколи в азиатском соусе из кокосовых сливок и пасты карри

1680₽ 300г



Тальята

медальоны из мраморной говяжьей вырезки с запеченным картофелем и жареными в сливочном соусе шампиньонами

1980₽ 475г



Бефстроганов

из мраморной говядины с грибами и картофельным пюре

1240₽ 375г

идеальное сочетание с белым сухим вином

Пинвино Рей Совиньон Блан 760₽ 150г



Абхазура из баранины

рубленое мясо с луком, зеленью и кавказскими специями в жировой сетке. Яркий вкус дополнен запеченным баклажаном и острым соусом из спелых томатов

895₽ 310г



Котлетки из кролика

с карамелизированной французской морковью, тартаром из огурца и сельдерея и перечным соусом

780₽ 310г



Каре ягненка с овощами гриль

со свежей зеленью, зернами граната
и соусом «Ткемали»

1770₽ 480г

идеальное сочетание
с красным сухим вином

Пинвино Рей
Каберне Совиньон
760₽ 150г



Садж из баранины

мякоть баранины,
томленая с луком,
помидорами и кавказскими
специями, каре баранины
гриль, запеченный
картофель, баклажан
и болгарский перец, свежая
зелень, маринованный лук

3480₽ 1600г



Садж ассорти

Медальоны из мраморной говядины,
каре баранины, куриное филе гриль,
абхазура из баранины, картофель,
запеченный с чесноком и пряными
травами, баклажаны, болгарский
перец, томаты черри, шампиньоны
гриль, ассорти кавказской зелени,
маринованный лук, красный
и белый соусы

идеальное сочетание
с красным сухим вином

Пино Нуар
Красная Горка
Галицкий &
Галицкий
7500₽ 750г

4690₽ 1900г

СТЕЙКИ

Грудка индейки

в хрустящем картофельном пае с салатом из запеченных перцев, розовых томатов, огурцов и кинзы, с перечным соусом

840₽ 330г



Свинина запеченная

с жареным рисом харриса и пряным соусом на основе мацони

760₽ 400/150/50г



Рибай стейк

1150₽ 100г

идеальное сочетание с красным сухим вином

Пинвино Рей
Каберне Совиньон
760₽ 150г



Стриплойн стейк

890₽ 100г

идеальное сочетание с красным сухим вином

Пинвино Рей
Каберне Совиньон
760₽ 150г

Подача блюда может отличаться от фотографии



Просьба предупреждать официанта об имеющейся аллергии на определённые продукты

ХЛЕБ

собственного приготовления

Чиабатта ^{100g} 200₽

С вялеными томатами

С маслинами

Фокачча ^{150g} 300₽

с пряными травами

С сыром пармезан

С ароматным
оливковым маслом

Багет ^{50g} 60₽

пшеничный

Французский

с кунжутом

Фитнес

с морковью и семенами льна

Хлеб

Симит 100g 140₽

традиционный турецкий
хлеб с кунжутом

Даргинский слоеный 250g 250₽

с ореховой травой

Злаковый с отрубями 40g 60₽

Пампушка чесночная 50g 60₽

со шкварками и луком

Ржаной 50g 60₽

на закваске с зернами
пророщенной ржи

ГАРНИРЫ

Рис 150g 200₽

рассыпчатый со сливочным маслом

Купажиндийского риса 150g 200₽

с оливковым маслом и кунжутом

Каша гречневая 150g 200₽

с маслом

Кускус 150g 350₽

с вялеными томатами

Овощи гриль 150g 420₽

баклажан, кабачок, болгарский перец,
помидор, шампиньон, кукуруза

Картофель

Запеченный 150g 250₽

с розмарином, чесноком и зеленью

Жареный с луком 150g 250₽

Жареный с грибами 150g 280₽

и луком

Безглютеновый

Пумперникель 100g 120₽

хлеб из ржаной муки грубого
помола с включениями частей
непромолотого зерна

Безуглеводный 40g 60₽

с семенами подсолнечника

Цельнозерновой 50g 60₽

из цельных зерен, злаков и отрубей

Свёкла 150g 200₽

запеченная с пряными травами

Спаржа зелёная гриль 100g 440₽

Брокколи 120g 240₽

обжаренная со сливочным маслом и чесноком

Овощи в китайском стиле 250g 420₽

обжаренные цукини, баклажан, перец болгарский
и помидоры черри в кисло-сладком соусе

Паста на выбор 150g 350₽

с пармезаном и сливочным маслом

Фри 150g 250₽

Отварной 150g 200₽

с зеленью

Нежное пюре 150g 200₽

ДЕСЕРТЫ

Десерт на мацони

нежный мусс
из мацони и сливочного сыра,
миндальный бисквит, ванильный
крем, соус из фейхоа

580₽ ^{225g}

Крем-тирамису авторский

со свежей клубникой, горячим
шоколадом и крафтовым
мороженым из малины и меренги

740₽ ^{210g}



Чизкейк

с соленой карамелью и томленным
яблоком на шоколадном бисквите

520₽ ^{130g}

Три шоколада

пирожное из трех шоколадных муссов
на шоколадно-масляном бисквите

540₽ ^{110g}

Мороженое

ванильное/ клубничное
/шоколадное

130₽ 50г/1 шарик

Крафтовый пломбир

- 1 малиновый
с итальянской меренгой
- 2 лимонный с печеньем
- 3 маково-фисташковый

150₽ 50г/1 шарик

Сорбет клубника- мята

сорбет собственного
приготовления из свежей
клубники, меда и мяты

450₽ 150г

Фруктовая ваза

950₽ 850г

Шоколадный Фондан

шоколадный кекс
с жидким центром и шариком
ванильного мороженого

620₽ 225г

Копке Файн
Руби Порто
750₽ 100г

идеальное сочетание
с портвейном

Баноффи

ванильное и шоколадное
мороженое, сливочно-
карамельный крем,
свежие бананы,
шоколадный соус,
орешки, хрустящий
кранбл, крошка
бельгийского шоколада

580₽ 270г

Венский штрудель

с яблоком
и орехами/с вишней
и ванильным мороженым

570₽ 220г

Фирменные МУССОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

без сахара, лактозы, пшеничной муки

550₽ 140г

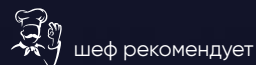


- 1 Фисташка-малина
- 2 Фундучный латте
- 3 Кокос-манго
- 4 Смородина-жасмин
- 5 Грушевый лимонад
- 6 Клубника-маракуйя

Джем
собственного приготовления
в ассортименте

120₽ 60г

- | | | | |
|-------------|------------|----------|----------------------|
| Клубничный | Персиковый | Айвовый | Из черной смородины |
| Малиновый | Черничный | Вишневый | Из красной смородины |
| Клюквенный | Брусничный | Инжирный | Из фейхоа |
| Абрикосовый | Ежевичный | Грушевый | |



КОФЕЙНАЯ КАРТА

Капучино	200мл	280₽
Латте	300мл	280₽
Флэт уайт	200мл	330₽
Раф	250мл	380₽
Американо	200мл	250₽
Эспрессо двойной	80мл	250₽
Эспрессо	40мл	200₽
Какао	250мл	390₽
Гляссе	150мл	350₽
Айс латте	250мл	290₽
эспрессо, молоко и сироп со льдом		
Фраппучино	400мл	480₽
двойной эспрессо, мороженое, молоко, сироп, краш лёд		
Бамбл	350мл	580₽
эспрессо, апельсиновый фреш, карамельный сироп, лёд		
Сливки	50мл	60₽
Молоко	50мл	30₽
Сироп в ассортименте	15мл	50₽

Приготовление напитка
на альтернативном молоке +100₽
кокосовое и миндальное



Подача блюда может отличаться от фотографии



Просьба предупреждать официанта об имеющейся аллергии на определённые продукты

ЧАЙНАЯ КАРТА

500/800 мл
420/550₽

Ассам

ароматный, достигший наивысшей степени созревания, черный чай из высокогорного штата Ассам. Крупнолистовой, высший сорт

Граф Грей

чай в истинно английских традициях. Смесь из лучших сортов китайского и цейлонского крупнолистового черного чая со вкусом бергамота

Молочный Оолонг

полуферментированный чай, относящийся к группе оолонгов. Собирается весной и осенью в китайской провинции Фудзянь. Обладает ярко выраженным ароматом зеленого чая с молочными нотками

Женьшень Улун

этот китайский чай обычно привозят из горной провинции Китая Фудзянь. Он особым способом смешан с женьшенем, что придает напитку приятное сладковатое послевкусие

Сенча

сорт зеленого чая, который производят в Японии. Замечательный антиоксидант помогает дольше оставаться молодыми и здоровыми. Считается диетическим и имеет более мягкое действие на организм

Травяной

местный травяной сбор

Королева Жасмина

в этом чае соединены все самые сильные свойства жасминовых чаев – витамины зеленых чайных листьев и эфирные масла цветков жасмина.

Чайные напитки

400/800 мл
550/750₽

собственного приготовления

Клюквенный

клюква, апельсин, лимон, мед, специи

Облепиховый

облепиха, яблоки, мед, специи

Имбирный

корень имбиря, лимон, мед, специи

Облепихово-имбирный микс

облепиха, корень имбиря, лимон, мед, специи

Мандариновый

зеленый чай с жасмином, мандарин, лимон, мед, специи

500/800 мл
420/550₽

Ганпаудер Жу-ча

обладает классическим ароматом зеленого чая и терпким травянистым вкусом с едва ощутимой горчинкой. Дает насыщенный медово-желтый настой с очень глубоким и интенсивным букетом

Дерзкий фрукт

чайный напиток из микса фруктов на основе гибискуса с изюмом, кусочками яблока, ананасом, плодами папайи, брусникой, с красной свеклой, кусочками малины и ягодами бузины

Да Хун Пао

еще известен, как «Большой красный халат», утёсный китайский чай, который производят в провинции Фудзянь, в горах Уи. Чай с элементом терпкости, затем в нем проявляются более легкие, фруктовые оттенки

Пуэр

это постферментированный чай, который также называют «земляной чай». Готовый напиток имеет глубокий аромат с легким древесным оттенком

Хербал темптейшен

необычный травяной купаж на основе сладкого сочного яблока и лимонграсса. Это целебное растение с тонким лимонным ароматом оказывает тонизирующее воздействие на организм



НАПИТКИ

Безалкогольные напитки

Боржоми 500мл **380₽**
природная минеральная вода, Грузия

Тоник 250мл **320₽**
Швепс/Эвервесс /Рич

Кока-Кола/Пепси 330/250мл **300₽**

Адреналин Раш 250мл **300₽**
энергетический напиток

Бештау 500мл **190₽**
минеральная лечебно-столовая вода, Железноводск

Смузи 350мл **550₽**

Авокадно-кокосовый с семенами чиа

авокадо, банан, кокосовое молоко, семена чиа, лёд

Манго-Ананас

банан, пюре ананаса и манго, сок апельсиновый, лёд

Ягодный

клубника, пюре малины, ягодный морс, лёд

Тропический

банан, пюре манго и маракуйи, кокосовое молоко, лёд

Киви-мята

банан, пюре киви, сок персиковый, сироп мятный, лёд

Компоты и морсы

900мл
500₽

собственного приготовления

Клубничный

Малиновый

Айвовый

Облепиховый

Персиковый

Вишневый

Черносмородиновый

Лесные ягоды

Из фейхоа



Свежевыжатые соки

Ананасовый 250мл 580₽	Яблочный 420₽
Грейпфрутовый 580₽	Яблочно-морковный 380₽
Апельсиновый 460₽	Морковный 380₽
Яблочно-сельдереевый 420₽	Лимонный 50мл 150₽

Лимонады

собственного приготовления

380/1000 мл
480/750₽

Цитрусовый

апельсиновый и лимонный свежевыжатые соки, сироп маракуйя, мята, содовая

Манго-Маракуйя

пюре манго и маракуйи, апельсин, лимон, содовая

Фейхоа-Киви

пюре киви и фейхоа, лимон, лайм, мята, содовая

Ананас-Бузина

пюре ананаса, апельсин, лимон, сироп бузины, содовая

Ягодный

пюре малины и смородины, лимон, лайм, мята, содовая

Безалкогольные коктейли

Мохито ягодный 400мл 550₽

ягоды, лайм, мята, сироп собственного приготовления, содовая, краш лёд

Мохито 400мл 480₽

лайм, мята, сироп собственного приготовления, содовая, краш лёд

Милкшейк 380мл 420₽

клубничный/шоколадный/классический



АЛКОГОЛЬ

Биттер

Абсент Ксента 50мл 690₽
Испания

Ягермайстер 540₽
Германия

Бехеровка 440₽
Чехия

Бальзам Машук 250₽
Россия

Вермут

Мартини Бьянко 50мл 350₽

Водка импортная

Грей гуз 50мл 540₽
Франция

Финляндия 390₽
Финляндия

Текила / Мексика

Патрон Репосадо 50мл 980₽
100% агавы

Патрон Сильвер 920₽
100% агавы

Агавита Голд 620₽

Агавита Бланко 600₽

Ольмека Голд 620₽

Ольмека Бланко 600₽



Подача блюда может отличаться от фотографии



Просьба предупреждать официанта об имеющейся аллергии на определённые продукты

Виски

Шотландский купажированный

Чивас Ригал Роял Салют 2800₽
21 год

Чивас Ригал 1450₽
18 лет

Чивас Ригал 850₽
12 лет

Манки Шолдер Блендед 850₽

Вильям Лоусонс 480₽

Ирландский

Джемесон 590₽
50мл

Талмор Дью 530₽

Американский

Джек Дэниэлс 620₽
50мл

Односолодовый шотландский

Макаллан 12 лет 1850₽
50мл

Бэлвени Даблвуд 12 лет 1250₽

Гленфиддик 12 лет 1150₽

Ром

Закапа 23 года 980₽
50мл
Гватемала

Барсело Аньехо 480₽
Доминиканская Республика

Барсело Бланко 480₽
Доминиканская Республика

Джин

Хендрикс 950₽
50мл
Шотландия

Бомбей Сапфир 720₽
Великобритания

Бифитер 520₽
Великобритания

Барристер Драй 270₽
Россия

Ликеры

Бэйлис 480₽
50мл
Ирландия

Лимончелло 440₽
Италия



Бренди

Прасковейский ОС 20 лет 2400₽
50мл
Россия, СК

Арарат Наири 20 лет 1600₽
Армения

Арарат Ахтамар 10 лет 850₽
Армения

Россия КС 15 лет 1200₽
Россия, Дагестан

Дагестан 13 лет 750₽
Россия, Дагестан

Арарат 5 звезд 460₽
Армения

Лермонтов 340₽
Россия

Коньяки Франции

Хенnessи XO 3300₽
50мл

Хенnessи VSOP 1350₽

Хенnessи VS 1100₽

Реми Мартан XO 3150₽

Реми Мартан VSOP 1250₽

Реми Мартан VS 980₽

Прунье VSOP 850₽

Прунье VS 680₽

Кальвадос
Пэр Маглуар VSOP 810₽

Глинтвейн

Глинтвейн 680₽
300мл
вино красное, апельсин, зеленое
яблоко, мед, специи

Белый глинтвейн 680₽
вино белое, грейпфрут, лимон, яблоко, мед,
ванильный сироп, специи

Безалкогольный 550₽
сок вишни, апельсин, яблоко,
лимон, мед, специи

Водка

Белуга Золотая линия 680₽
50мл

Белуга Трансатлантик 520₽

Белуга Нобл 460₽

Чистые росы 440₽

Онегин 440₽

Алпайн айс 320₽

Царская Золотая 280₽

Царская Оригинальная 260₽

Самогон Стрижамент 420₽
гранат/фейхоа/айва

Ягодные настойки Онегин Гурмэ

Вишня 420₽
50мл

Черная смородина 420₽

Курага 420₽

Черноплодная рябина 420₽

Яблоко 420₽

Дегустационный сет 1500₽
200мл
4 вкуса на выбор по 50мл



ПИВО

Разливное

Пражечка 580/750₽
Чехия, светлое фильтрованное 500/500мл

Либенвайс 580/750₽
Германия, светлое нефilterованное

Черновар 580/750₽
Чехия, темное

Балтика Хеллес 300/420₽
Россия

Бутылочное

Айингер Лагер Хель 900₽
Германия, светлое фильтрованное

Айингер Дункель 900₽
Германия, темное 500мл

Паулайнер 800₽
Германия, светлое нефilterованное

Шпатен 800₽
Германия, светлое фильтрованное

Черновар 800₽
Чехия, светлое фильтрованное

Черновар 800₽
Чехия, темное

Пражечка 800₽
Чехия, светлое фильтрованное

Леффе Брюн 750₽
Бельгия, темное 330мл

Вайсберг 380₽
Россия, безалкогольное светлое нефilterованное 440мл

Честерс 380₽
Россия, вишневый сидр 450мл

