

# ПОСТНОЕ МЕНЮ

---

Салат из трех видов томатов  
с душистой зеленью ..... 750 ₽

Салат из апельсина,  
тофу и свежего огурца ..... 680 ₽

Суп из батата  
с цитрусовой сметаной ..... 580 ₽

Соте из овощей ..... 780 ₽

Картофельные драники  
с грибами ..... 720 ₽

Ризотто с кабачками ..... 760 ₽

Бифштекс из соевого мяса с овощными  
паппарделле и соусом BBQ ..... 860 ₽

Яблочная тарталетка  
с грушевым сорбетом ..... 520 ₽





# Ferma

*Restaurant*

NATURAL FOOD



# МОРЕПРОДУКТЫ SEAFOOD



## **МОРСКОЙ ЕЖ / УСТРИЦЫ**

Ассортимент морепродуктов  
и стоимость уточняйте у официанта

## **SEA URCHIN / OYSTERS FROM THE FAR EAST**

Ask the waiter what seafood  
we have brought for you today.


САЛАТЫ  
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ  
SALADS  
COLD DISHES



**ЗАКУСКА ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ УТКИ**


**ROASTED DUCK APPETIZER**

with honey-mustard dressing and salad mix

 **1350 Р**



**ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА  
VEGETABLE PLATE**


 **1390 ₺**

**ФЕРМЕРСКИЕ СОЛЕНЬЯ  
PICKLES FROM THE FARM**

 **650 ₺**



**СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ  
СО СМЕТАНОЙ  
SALTY MILK MUSHROOM  
WITH SOUR CREAM**

 **1100 ₺**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.






**ЛИСИЧКИ  
СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА**

**CHANTERELLES**

 **750 Р**

**ВИНЕГРЕТ С ЛИСИЧКАМИ  
VINAIGRETTE SALAD  
WITH CHANTERELLES**

 **620 Р**



**ДОМАШНИЙ САЛАТ**

из свежих овощей с греческим сыром,  
оливками и красным луком

**HOME SALAD**

fresh vegetables, greek cheese, olives and  
red onion

 **840 Р**



NEW


**САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ,  
МАРМЕЛАДОМ ИЗ МАЛИНЫ  
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ**  
**SALAD WITH BAKED BEETROOT,  
RASPBERRY JELLY AND  
STRACCATELLA CHEESE**

 **850 Р**




**ПЕРЕЦ РАМИРО**

**ROMIRO PEPPER**

 **640 Р**

**ЗЕЛЕНЬ САЛАТ**

**GREEN SALAD**

 **890 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



**АССОРТИ СЫРОВ**

**CHEESE PLATE**

 **1990 ₺**



**САЛАТ ИЗ ЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ**

с крем-сыром и орехами

**SALAD WITH FRIED EGGPLANT**

with cottage cheese and walnut

 **850 ₺**



**ТАРТАР ИЗ АВОКАДО**


**AVOCADO TARTAR**

 **790 ₺**





**ЦВЕТНАЯ КАПУСТА  
С КРЕМОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА  
CAULIFLOWER  
WITH PARMESAN CHEESE CREAM**


 **850 Р**



**ТАРТАР ИЗ ЛАНГУСТИНОВ  
LANGOUSTINE TARTAR**


 **960 Р**

**РОМЕЙН С СОУСОМ ЦЕЗАРЬ  
И КРЕВЕТКАМИ  
ROMAINE WITH CAESAR SAUCE  
WITH SHRIMPS**

 **1150 Р**



**РОМЕЙН С СОУСОМ ЦЕЗАРЬ  
И КОПЧЕНОЙ ГРУДКОЙ ИНДЕЙКИ  
ROMAINE WITH CAESAR SAUCE  
WITH SMOKED TURKEY BREAST**

 **950 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



**САЛАТ С ТЕПЛЫМ КРАБОМ**  
дольками спелого манго и авокадо с  
апельсиново-горчичной заправкой

**WARM CRAB SALAD**  
with mango, avocado and orange-mustard  
seasoning



**1990 Р**



**САЛАТ ИЗ СЕМГИ  
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ**

с молодым картофелем, маринованными  
огурцами, томатами и заправкой на основе  
оливкового масла и ароматных трав

**HOT SMOKED SALMON SALAD**  
young potatoes, pickled cucumbers,  
tomatoes, herbed olive oil



**1350 Р**



**БОУЛ САЛАТ С ТУНЦОМ**  
**BOWL SALAD WITH TUNA**



**850 Р**



NEW


**ТАРТАР ИЗ ТУНЦА**

**TUNA TARTAR**


 **950 Р**



**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО**  
**SALMON TARTAR WITH AVOCADO**

 **1590 Р**

**САЛАТ С ЛОСОСЕМ**  
**ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И**  
**КРЕМ-СЫРОМ**  
**SMOKED SALMON SALAD**  
**PLATTER WITH CREAM CHEESE**

 **1350 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



**ИКРА  
ОЛЮТОРСКОЙ СЕЛЬДИ**

**HERRING ROE**

 **750 Р**



**СЕЛЬДЬ С ДЫМКОМ  
ПРЯНОГО ПОСОЛА**

с теплым картофелем и  
маринованным луком

**HERRING WITH SMOKE**

warm potato, marinated onions

 **750 Р**



**СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ  
TRADITIONAL PICKLED  
HERRING SALAD**

 **650 Р**






**РЫБНАЯ ТАРЕЛКА  
ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ**

форель холодного копчения,  
семга горячего копчения,  
палтус холодного копчения,  
тунец слабой соли

**FISH PLATE  
FROM OUR SMOKING SHED**

cold-smoked trout,  
hot smoked salmon,  
cold-smoked halibut,  
low-salt tuna


 **2650 Р**

**МЯСНАЯ ТАРЕЛКА  
ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ**

грудка индейки горячего  
копчения, сырокопченая утка,  
сыровяленная баранина,  
запеченная телятина

**MEAT PLATE  
FROM OUR SMOKING SHED**

hot smoked turkey breast, smoked  
duck, dried lamb, baked veal

 **1590 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.






**САЛАТ  
С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЕНКОМ  
SALAD WITH CRISPY CHICKEN**

 **830 Р**

**ТРАДИЦИОННЫЙ «ОЛИВЬЕ»**  
из индейки с перепелиным яйцом

**RUSSIAN TRADITIONAL OLIVIE**  
turkey, quail egg

 **650 Р**




**ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И  
ОВОЩАМИ  
WARM CHICKEN LIVER SALAD**


 **890 Р**



**ФЕРМЕРСКОЕ АССОРТИ ЗАКУСОК К ВИНУ**  
**ASSORTED APPETIZERS TO WINE FROM FERMA**

 **6900 ₺**

**НА 4-6 ЧЕЛОВЕК**  
**FOR 4-6 PERSONS**

 **1/2 3900 ₺**

**НА 2-3 ЧЕЛОВЕК**  
**FOR 2-3 PERSONS**

**АССОРТИ ЗАКУСОК**  
**К ВОДКЕ**  
**ASSORTED APPETIZERS**  
**TO VODKA**

**NEW**

 **1500 ₺**

Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



**ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ**

с маковой бриошью и малиновым  
конфитюром

**CHICKEN LIVER PATE**

with raspberry confiture

 **790 Р**



**ВИТЕЛЛО ТОННАТО**

**VITELLO TONNATO**

 **990 Р**




**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ**

с картофелем фри,  
с пастой черного трюфеля

**BEEF TARTAR**

with french fries and truffle sauce

 **1490 Р**



**КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ**

**BEEF CARPACCIO**

 **1320 Р**






**ФОРШМАК  
FORSHMAK**

 **660 ₺**



**АССОРТИ САЛА  
ASSORTED LARD**

 **580 ₺**



**СТУДЕНЬ  
MEAT JELLY**

 **890 ₺**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



# СУПЫ SOUPS




**ДЕРЕВЕНСКИЙ СУП ИЗ ТЫКВЫ**  
с копченым лососем и свежей зеленью

**COUNTRY-STYLE PUMPKIN SOUP**  
with smoked salmon and fresh parsley

 **990 ₺**

**КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ**

**CEP CREAM SOUP**

 **750 Р**




**СЛИВОЧНАЯ УХА  
С ЛОСОСЕМ И ПАЛТУСОМ  
FISH CREAM SOUP  
WITH SALMON AND HALIBUT**

 **1200 Р**

**БУЛЬОН С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА**  
перепелиными яйцами и зеленью

**CHICKEN SOUP LINGUINI,  
QUAIL EGGS**

 **550 Р**



**ТАЙСКИЙ СУП  
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

**SEAFOOD THAI SOUP**

  **1100 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



**СОЛЯНКА НА КРЕПКОМ БУЛЬОНЕ**

с копчеными колбасками и каперсами

**RUSSIAN SOLIANKA SLOW-SIMMERED**

with smoked sausages and capers

 **650 ₺**

**ФЕРМЕРСКИЙ БОРЩ**

с говяжьей грудинкой, приготовленный с запеченными овощами и сушеными сливами

**FARM-STYLE BORSCH**

beef brisket, oven- baked vegetables, prune plums

 **650 ₺**

**ПОХЛЕБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ**

с перловой крупой, ароматной зеленью и деревенской сметаной

**RUSSIAN MUSHROOM SOUP**

porcini, pearl barley, fresh herbs and farm sour-cream

 **750 ₺**



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ПАСТА HOT STARTERS PASTA



**РАВИОЛИ С КОЗЬИМ СЫРОМ И  
КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ  
RAVIOLI WITH GOAT CHEESE AND CEDAR NUTS**




**850 Р**

NEW


**ЛАЗАНЬЯ С КРЕВЕТКАМИ**  
из дровяной печи

**WOOD STOVE  
SHRIMP LASAGNA**

 **1200 ₺**



**СПАГЕТТИ В СОУСЕ ПЕСТО  
С ЛОСОСЕМ**  
**SPAGHETTI WITH PESTO SAUCE  
AND SALMON**

 **1050 ₺**





**РАВИОЛИ  
С ЛОСОСЕМ И ШПИНАТОМ**  
**RAVIOLI  
WITH SALMON AND SPINACH**

 **890 ₺**



**ПАСТА С ТИГРОВЫМИ  
КРЕВЕТКАМИ**  
**SPAGHETTI WITH TIGER SHRIMP**

  **1200 ₺**




**СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»**  
**SPAGHETTI «CARBONARA»**

 **990 ₺**





**ЛАЗАНЬЯ ИЗ КРОЛИКА**  
в дровяной печи

**RABBIT LASAGNA**  
in a wood-burning oven

 **1100 ₺**



**РИЗО**   
**С ТАРТАРОМ ИЗ ЯГНЕНКА**  
**RISO PASTA**  
**WITH LAMB TARTAR**

 **1100 ₺**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





**ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН**

в дровяной печи


**WOOD STOVE  
BAKED AUBERGINE**

 **920 Р**

NEW

**ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ**  
с лососем холодного копчения

**VEGETABLE MARROW PANCAKES**  
with cold-smoked salmon

 **1190 Р**



**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ**  
В ТОМАТНОМ СОУСЕ  
С ЧИАБАТТОЙ

**SHRIMPS  
IN TOMATO SAUCE  
WITH CIABATTA**

 **1200 Р**








### ПЕЛЬМЕНИ

с говядиной и свиной, с топленым маслом и сметаной

### DUMPLINGS WITH BEEF, PORK AND OIL

served with sour cream

 **790 ₺**



### ГРЕЧНЕВАЯ КАША

жаренная с белыми грибами

### STIR-FRIED BUCKWHEAT CEREAL


white porcini

 **650 ₺**





### ОМЛЕТ СО СЛИВКАМИ ИЛИ БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ

### OMELET WITH CREAM OR PROTEIN OMELET

 **460 ₺**

### ТОППИНГИ К ОМЛЕТУ OMELET TOPPINGS

бекон, сыр, грибы, томаты, авокадо  
bacon, cheese, mushrooms, tomatoes, avocado

  **200 ₺**

лосось  
salmon

 **300 ₺**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



# ПИЦЦА PIZZA



ПИЦЦА С ТОМАТАМИ И  
СТРАЧАТЕЛЛОЙ

PIZZA WITH TOMATOES AND  
STRACCIATELLA



Ø 30 см/см 950 Р



### КВАТРО ФОРМАДЖИ

горгонзола, эмменталь, пармезан, моцарелла

### QUATTRO FORMAGGI



Ø 30 см/см **990 ₺**

Ø 50 см/см **1980 ₺**

### МАРГАРИТА

сыр моцарелла, соус наполи

### MARGHERITA



Ø 30 см/см **750 ₺**

Ø 50 см/см **1400 ₺**



### ПЕППЕРОНИ

салами пепперони, сыр моцарелла

### PEPPERONI SALAME PICCANTE



Ø 30 см/см **830 ₺**

Ø 50 см/см **1500 ₺**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





### ПРОШУТТО ФУНГИ

окорок тамбовский, шампиньоны, сыр моцарелла

### PROSCIUTTO AND MUSHROOMS



Ø 30 см/cm **940 ₺**

Ø 50 см/cm **1980 ₺**

### ПИЦЦА С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ И РОСТБИФОМ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

### PIZZA WITH TRUFFLE SAUCE AND VEAL ROASTBEEF



Ø 30 см/cm **1100 ₺**



### ДОБАВКИ К ПИЦЦЕ

### PIZZA TOPPINGS

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ОКОРОК ТАМБОВСКИЙ  
TIGER SHRIMPS, HAM



**350 ₺**

МОЦАРЕЛЛА, ГОРГОНЗОЛА, ПЕППЕРОНИ  
DOUBLE MOZZARELLA, GORGONZOLA, PEPPERONI



**250 ₺**

ТОМАТЫ, РУККОЛА, ШАМПИНЬОНЫ, МАСЛИНЫ, ХАЛАПЕНЬО, ПАПРИКА,  
ЦУКИНИ, БАКЛАЖАНЫ


TOMATOES, RUCOLA, MUSHROOMS, BLACK OLIVES, JALAPENO PEPPERS,  
SWEET PEPPERS, ZUCCHINI, EGGPLANT



**200 ₺**



**ГРИССИНИ С РОЗМАРИНОМ**  
**BREAD STICKS GRISSINI**  
**WITH ROSEMARY**

 **420 Р**



**ФОКАЧЧА**  
с соусом песто, с розмарином  
или с пармезаном

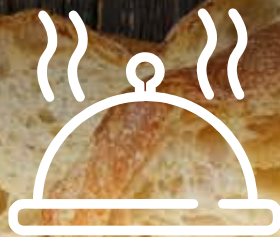
**ФОСАЦЦА**  
 **420 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.

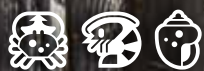


# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT MAIN DISHES



АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

ASSORTED SEAFOOD



8900 ₺



NEW

### ОСЬМИНОГ

с мятым картофелем и томатной сальсой

### OCTOPUS

with crumpled potatoes and tomato salsa



3390 ₺



NEW

### КОТЛЕТЫ ИЗ КРАБА

с тыквенным гратеном

### CRAB CHOPS

with pumpkin gratin



1900 ₺



### ГРЕБЕШКИ

с птитимом и кокосовым бешамелем

### SCALLOPS

with ptitim (israeli couscous) and coconut béchamel sauce



1500 ₺




Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.






**ФИЛЕ ЛОСОСЯ ГРИЛЬ**  
в соусе терияки с салатом  
из огурца и водорослей  
**GRILLED SALMON FILLET**  
in Teriyaki sauce  
with cucumber and algae salad

 **2400 Р**



**ФИЛЕ ДОРАДО С ВОНГОЛЕ**  
**DORADO FILLET WITH VONGOLE**

 **1550 Р**



**СУДАК В ЧЕШУЕ**  
**ИЗ КАРТОФЕЛЯ**  
с цветной капустой в сливках

**PIKE PERCH UNDER**  
**A POTATO CRUST**  
with cauliflower in cream

 **1690 Р**







### СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА

приготовленный в нашей коптильне с пюре из зеленого горошка и молодого картофеля

### HALIBUT STEAK

mixed peas and mashed potatoes

 2200 ₺



### МУРМАНСКАЯ КАМБАЛА

с толченым картофелем  
и соусом из креветок


### MURMANSK FLOUNDER

with mashed potatoes and shrimp sauce

  1050 ₺


### ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ С МОРКОВНЫМ ПЮРЕ

PIKE CUTLET  
WITH CARROT PUREE

 1390 ₺



КОТЛЕТКИ ИЗ СУДАКА С ПЮРЕ  
CUTLETS FROM PIKE PERCH WITH  
MASHED POTATOES

 1390 ₺



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.






### КОТЛЕТКИ ИЗ ОЛЕНЯ

с брусничным соусом и картофельным пюре с грибным жульеном

### VENISON CUTLETS

with cranberry sauce and mashed potatoes

 1550 ₽



### КОТЛЕТА ИЗ ЯГНЕНКА

с картофельным пюре и баклажановой икрой

### LAMB CUTLET

with mashed potatoes and eggplant caviar

 1400 ₽




### ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

с картофельной шарлоткой

### VEAL CHEEKS

with potato charlotte

 1850 ₽



### БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с картофельным пюре

### BEEF STROGANOFF

with mashed potatoes

 1550 ₽





**ОКОРОК ЯГНЕНКА**

в пряных травах с маринованным виноградом и сырным пирогом (рекомендуется на две персоны)

**ROAST LEG**

of herbed lightly smoked lamb cream cheese pie and Ferma's luscious marinated grapes



**7500 Р**



**ЖАРЕННАЯ В ПЕЧИ УТКА**

с соусом из портвейна и черной смородины;  
подается со штруделем из тушеной кислой капусты и яблок

**ROAST DUCK**

savoury apple strudel with braised cabbage



**2800 Р**

**СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ  
В ВИШНЕВОМ СОУСЕ**


**PORK RIBS IN CHERRY SAUCE**

 **1350 Р**



**ТОМЛЕНАЯ ОЛЕНИНА,  
с вешенками и полбой**


**STEWED VENISON**  
with oyster mushrooms and polba

 **1390 Р**



**УТИНЫЕ СЕРДЕЧКИ**  
с зелёной гречкой, шпинатом  
и белыми грибами

**DUCK HEARTS**  
with green buckwheat,  
spinach and porcini

 **1290 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



# ГРИЛЬ И КОПТИЛЬНЯ GRILL AND SMOKING SHED



КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ  
TIGER SHRIMPS

 **990 Р** (100 гр)



ДОРАДО  
DORADO

 **500 Р** (100 гр)



**ФИЛЕ ЯГНЕНКА**  
с фаршированным перцем

NEW

**LAMB FILLET**  
with stuffed bell pepper

 **1950 Р**




**СТЕЙК РИБАЙ**  
**RIBEYE STEAK**

 **4500 Р**



**СТРИПЛОЙН**  
зернового откорма

**STRIPLOIN**

 **2900 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





**КАРЕ БАРАШКА**  
**RACK OF BAA-LAMB**

 **3500 ₺**



**СВИНИНА ГРИЛЬ**  
**НА КОСТИ**  
с печеным картофелем  
и соусом BBQ

**GRILLED PORK**  
**ON THE BONE**  
with baked potatoes  
and BBQ sauce

 **1400 ₺**



**СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ**  
приготовленный на гриле с  
печеным яблоком соусом «Красная  
смородина»

**TURKEY STEAK**  
cooked on the grill with baked Apple  
and sauce «Red currant»

 **1350 ₺**





# ДОПОЛНЕНИЯ К БЛЮДУ SIDE DISHES



## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

солодовый хлеб с копченым салом; пряный хлеб со сладкой паприкой; зерновой хлеб с курагой, черносливом и изюмом; сырный крем

## BASKET OF SPECIALTY BREADS WITH HERBED FRESH CREAM CHEESE

olive bread with sweet peppers, Barley bread with home-smoked bacon, Whole-wheat bread with dried fruit and hazelnuts

 490 ₺

## ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА И МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ

## MIXED GREEN PEAS AND MASHED POTATOES

 390 ₺

## ПОЧАТОК СЛАДКОЙ КУКУРУЗЫ НА ГРИЛЕ, С ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ

## EAR OF GRILLED, BUTTERED CORN ON THE COB


 460 ₺

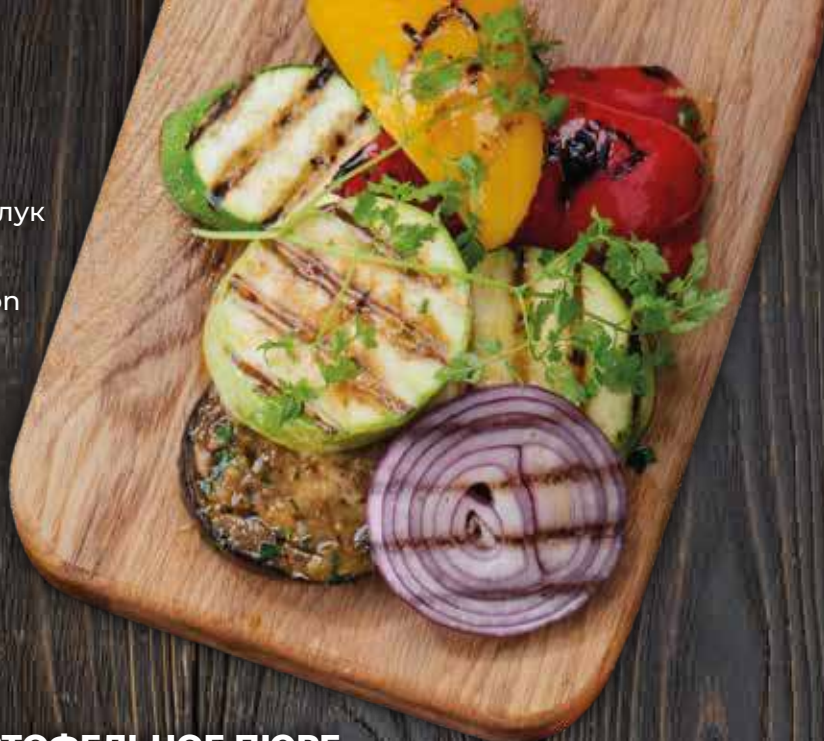
### ОВОЩИ ГРИЛЬ

цукини, баклажаны, болгарский перец, лук

### GRILLED VEGETABLES

zucchini, sweat peppers, eggplants, onion

 **650 Р**



### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

### MASHED POTATOES

 **350 Р**




### ШТРУДЕЛЬ

из тушеной кислой капусты и яблок

### STRUDEL

with cabbage and apples

 **390 Р**




### ПИРОЖКИ

С грибами, с мясом, с капустой и яйцом

### MINY PIES

Mushroom or Meat or Braised cabbage

 **115 Р (1 ШТ / 1 PCS)**



**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ**

с белыми грибами

**POTATO PAN-FRIED**

with porcini

 **650 Р**



**КАРТОФЕЛЬНАЯ ШАРЛОТКА**

запеченная с пармезаном


**POTATO CHARLOTTE-PIE**

with Parmesan

 **510 Р**

**СОТЕ ИЗ ШПИНАТА**


**SPINACH SAUTE**

 **750 Р**



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**

**FRENCH FRIES**

 **460 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.



# ДЕСЕРТЫ DESSERTS



**ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ  
С КРЕМОМ ШАНТИЛЬИ**

**CREAM PUFFS**



**600 Р**



**СЫРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ**

**CHESSE TRUFFLES**



**150 Р (1 ШТ / 1 PCS)**



**АССОРТИ МИНИ-ДЕСЕРТОВ**  
**MINI DESSERTS SET**

 **1450 Р**






**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН**  
с вишнями и ванильным мороженым

**CHOCOLATE FONDANT**  
with cherries and vanilla ice cream


 **690 Р**

**КРЕМ-БРЮЛЕ С МАЛИНОЙ**  
**CRÈME BRULÉE WITH RASPBERRY**

 **650 Р**



**ДЕСЕРТ РОЗА**  
**DESSERT ROSE**

 **750 Р**





**ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»**


**DESSERT PAVLOVA**

 **510 Р**



**ПИРОЖНОЕ  
«ЗАЯЦ»**


**«HARE» CAKE**

 **550 Р**



**МЕДОВИК**

**HONEY CAKE**

 **550 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





**ПИРОЖНОЕ ТИРАМИСУ  
АМАРЕТТО TIRAMISU**


 **750 Р**








**МАКОВЫЙ ТОРТ**  
**POPPY SEED CAKE**

 **480 Р**



**МАЛИНОВЫЙ РУЛЕТ**  
**RASPBERRY ROLL**

 **750 Р**



**ЭКЛЕР**  
**ECLAIR**

 **490 Р**



Уважаемые гости, если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.  
Dear guests, if you are allergic to certain foods, please inform us in advance to the waiter.





**СМЕТАННИК  
С КЛУБНИКОЙ**  
**SOUR-CREAM PIE  
WITH STRAWBERRY**

 **480 Р**



**ЧИЗКЕЙК  
CHEESECAKE**

 **640 Р**



**ТОРТ «НАПОЛЕОН»  
«NAPOLEON» CAKE**

 **480 Р**



**ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА**  
с карамельным кремом, подается в тележке


**NATIONAL PASTRY POTATOES**  
with caramel cream

 **790 Р**

**БЛИНЧИКИ ФЛАМБЕ**  
**FLAMBE PANCAKES COOKED**

 **750 Р**

**СЫРНИКИ**  
**COTTAGE CHEESE CROQUETTES**  
**WITH SOUR CREAM AND**  
**CONDENSED MILK**

 **590 Р**



**СОРБЕТ**

манго-маракуйя, кокос, груша, черная смородина

**SORBET**

mango passion fruit, coconut, pear, black currant



**250 Р**

**МОРОЖЕНОЕ**

ванильное, шоколадное, крем-брюле, пралине, клубничное

**ICE-CREAM**

vanilla, chocolate, creme brulee, praline, strawberry



**250 Р**





# ФЕРМЕРСКИЕ ОБЕДЫ

ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 15:00

## САЛАТЫ

- СНЕЖНЫЙ КРАБ .....260 Р
- ВИТАМИННЫЙ .....170 Р
- СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ ..... 200 Р
- САЛАТ С ВЕТЧИНОЙ, КУКУРУЗОЙ  
И ПЕКИНСКОЙ КАПУСТОЙ ...230 Р
- САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ  
С ГРЕЧЕСКИМ СЫРОМ .....260 Р



## СУПЫ

- РАССОЛЬНИК ..... 280 Р
- КУРИНЫЙ БУЛЬОН  
С ПЕЛЬМЕНЯМИ ..... 280 Р
- ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ ..... 290 Р
- БОРЩ ..... 290 Р

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- СПАГЕТТИ БОЛОНЕЗЕ .....380 Р
- КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ .....450 Р
- ТРЕСКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ  
с картофельным gratenom ..... 520 Р
- ПАЛТУС  
с кускусом и овощами ..... 520 Р
- ШНИЦЕЛЬ СВИНОЙ  
с картофелем ..... 480 Р
- КОТЛЕТА КУРИНАЯ  
с картофельным пюре ..... 440 Р
- ВОК  
СО СВИНИНОЙ И РИСОМ .....390 Р

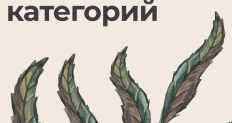


### ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ОБЕДУ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ДЕСЕРТ И НАПИТКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ

- Заварная булочка ..... 150 Р
- Чай (220 мл) / кофе ..... 250 Р
- Морс / компот / кисель (150 мл) ..... 200 Р
- Вино (красное, белое) (125 мл) ..... 450 Р

К каждому обеду мы подаем хлеб в качестве комплимента.

**Минимальный заказ от двух блюд из разных категорий  
(супы, салаты, горячее).**





# ФЕРМЕРСКИЕ ОБЕДЫ

ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 15:00

## САЛАТЫ

- САЛАТ С ПЕКИНСКОЙ КАПУСТОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ ..... 200 Р
- КОУЛ СЛОУ ..... 190 Р
- ВИНЕГРЕТ ..... 180 Р
- МИМОЗА ..... 260 Р
- ОЛИВЬЕ ..... 240 Р



## СУПЫ

- ЩИ КИСЛЫЕ ..... 290 Р
- БУЛЬОН С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА ..... 270 Р
- ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП .... 270 Р
- СУП ГОРОХОВЫЙ с копченостями ..... 330 Р

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- ЛАЗАНЬЯ с курицей и грибами ..... 460 Р
- МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ с булгуром и грибами ..... 460 Р
- КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ со стручковой фасолью ..... 420 Р
- ОКУНЬ В ТОМАТНОМ МАРИНАДЕ с брокколи ..... 520 Р
- ГОЛУБЦЫ СО СМЕТАНОЙ ..... 460 Р
- ФРИКАССЕ КУРИНОЕ с гречневой кашей ..... 420 Р
- ЛАПША УДОН С ТУНЦОМ ..... 390 Р

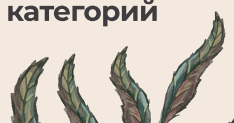


### ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ОБЕДУ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ДЕСЕРТ И НАПИТКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ

- Заварная булочка ..... 150 Р
- Чай (220 мл) / кофе ..... 250 Р
- Морс / компот / кисель (150 мл) ..... 200 Р
- Вино (красное, белое) (125 мл) ..... 450 Р

К каждому обеду мы подаем хлеб в качестве комплимента.

**Минимальный заказ от двух блюд из разных категорий (супы, салаты, горячее).**





ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ  
ПАЛОЧКИ  
со сметаной  
450 ₺

СУПЧИК КУРИНЫЙ  
с фрикадельками  
390 ₺

ОВОЩНОЙ САЛАТ  
с маслом или сметаной  
450 ₺

МАКАРОШКИ  
С СЫРОМ  
390 ₺



РАВИОЛИ  
С ИНДЕЙКОЙ  
450 ₺

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ  
ИЗ ИНДЕЙКИ  
с картофелем фри  
650 ₺

КУРИНЫЕ СТРИПСЫ  
с сырным соусом  
650 ₺

КОТЛЕТКИ  
ИЗ ИНДЕЙКИ  
с пюре  
650 ₺

КАРТОФЕЛЬ ФРИ  
390 ₺



**БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО  
NON-ALCOHOL WINE**

		<i>125ml</i>	
NV	<b>ABRAU ZERO</b> (Medium Sweet) (RUSSIA)	<b>350</b>	
2022	<b>SYRAH «Sangre de Toro» – Torres</b> (Medium Sweet) (SPAIN)	<b>650</b>	
2023	<b>MUSCAT «Sangre de Toro» – Torres</b> (Medium Sweet) (SPAIN)	<b>650</b>	
2021	<b>ORGANIC WHITE – Vilarnau</b> Macabeo, Parellada (Medium Sweet) (SPAIN)	<b>2900</b>	

**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА  
MINERAL WATER**

		<i>250ml</i>	<i>750ml</i>
	<b>SAN BENEDETTO Still/Sparkling</b> (Italy)	<b>350</b>	<b>600</b>
	<b>DAUSUZ Still/Sparkling</b> (Republic of Karachay-Cherkessia, Russia)	<i>500ml</i> <b>380</b>	<i>850ml</i> <b>500</b>

**СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК  
FRESH JUICE**

		<i>250ml</i>	
	<b>АПЕЛЬСИН, ГРЕЙПФРУТ, МОРКОВЬ, ЯБЛОКО, ЛИМОН</b> /ORANGE, GRAPEFRUIT, CARROT, APPLE, LEMON	<b>590</b>	
	<b>СЕЛЬДЕРЕЙ / CELERY</b>	<b>570</b>	
	<b>АНАНАС / PINEAPPLE</b>	<b>950</b>	

**СОК /JUICE**

		<i>250ml</i>	
	<b>АПЕЛЬСИН, ЯБЛОКО, АНАНАС, ТОМАТ, ВИШНЯ /</b> ORANGE, APPLE, PINEAPPLE, TOMATO, CHERRY/	<b>270</b>	

**НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ / HOMEMADE  
SOFT DRINKS**

		<i>250ml</i>	
	<b>КОМПОТ ВИШНЕВЫЙ</b> Cherry kompot (non-alcoholic sweet beverage, obtained by cooking fruit)	<b>250</b>	
	<b>МОРС ИЗ ОБЛЕПИХИ</b> Sea buckthorn mors (non-carbonated Russian fruit drink)	<b>270</b>	
	<b>МОРС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ</b> Black currant mors	<b>250</b>	
	<b>МОРС ИЗ КЛЮКВЫ И БРУСНИКИ</b> Cranberry and lingonberry mors	<b>250</b>	
	<b>КИСЕЛЬ ИЗ КЛУБНИКИ</b> Strawberry kissel (viscous fruit drink)	<b>270</b>	

**ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ  
HOMEMADE LEMONADE**

		<i>Бокал</i>	<i>Кувшин</i>
	<b>«ЦИТРУС» (Citrus)</b>	<b>650</b>	<b>1190</b>
	<b>«ЯГОДНЫЙ» (Berry)</b>	<b>650</b>	<b>1190</b>
	<b>«ТРОПИЧЕСКИЙ» (Tropic)</b>	<b>650</b>	<b>1190</b>
	<b>«КЛУБНИКА-БАЗИЛИК» (Strawberry &amp; Basil)</b>	<b>650</b>	<b>1190</b>



## **ЛИМОНАДЫ / LEMONADES**

**EVERVESS TONIC, COLA, COLA ZERO** 320  
(0,25)

### **БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ NON-ALCOHOLIC COCKTAILS**

**ГЛИНТВЕЙН / MULLED WINE** 600

Вишневый сок, фрукты, мед, специи

**ОРАНЖ СПРИТЦ / ORANGE SPRITZ** 600

Игристое б/а, Оранж спиртц б/а

**МОХИТО / МОЛІТО** 590

Лайм, мята, тростниковый сахар, содовая

**КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО /  
STRAWBERRY МОЛІТО** 700

Клубника, лайм, мята, тростниковый сахар,  
содовая

**ЭСПРЕССО ТОНИК / ESPRESSO TONIC** 550

Эспрессо, Тоник, Сироп Апельсин, Розмарин

**ПИНА КОЛАДА / PINA COLADA** 700

Кокосовое молоко, ананасовый сок, взбитые  
сливки

**МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ / MILKSHAKE** 650

Ванильное мороженое, молоко, сироп, взбитые  
сливки

### **БЕРМУТ / VERMOUTH** 50ml

**ANTICO RECIETA «Garrone» Bianco,  
Rosso, Extra Dry – La Canellese** 550  
(Piemonte, ITALY)

### **ХЕРЕС / SHERRY** 100ml

**NV FINO «La Ina» – Emilio Lustau** 650  
Palomino Fino (Dry) (SPAIN)

**8 y.o. CREAM «Candela» – Emilio Lustau** 650  
(Sweet) (SPAIN)

### **ПОРТВЕЙН / PORTO** 100ml

**NV QUINTA DO PORTAL «Portal» Fine  
Ruby** 750  
Port Red Blend (Sweet) (PORTUGAL)

**NV CALEM Tawny** 750  
Port Red Blend (Sweet) (PORTUGAL)

### **МИСТЕЛЬ / MISTELLE** 100ml

**10 y.o. PINEAU DES CHARENTES –  
Château De Montifaud** 950  
(Sweet) (Cognac, FRANCE)

## ШАМПАНСКОЕ / CHAMPAGNE

		750ml
NV	<b>PRINCE LAURENT Baron-Fuente Rose Brut</b> 60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Meunier	<b>6100</b>
2012	<b>MARCEL MOINEAUX Grand Cru Blanc de Blancs Brut</b> 100% Chardonnay	<b>13500</b>
NV	<b>HENRI DOSNON Original Brut Nature</b> 100% Pinot Noir	<b>13900</b>
NV	<b>PIERRE GIMONNET Premier Cru Brut Blanc De Blancs</b> 100% Chardonnay	<b>14300</b>
NV	<b>PIPER-HEIDSIECK Brut</b> 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay	<b>15500</b>
NV	<b>PAUL BARA Grand Cru Bouzy Brut</b> 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay	<b>14900</b>
NV	<b>J. LASSALLE Premier Cru Chigny-Les-Roses Brut Rose</b> 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier	<b>14500</b>
2011	<b>J.L. VERGNON Blanc De Blancs Grand Cru Extra Brut</b> 100% Chardonnay	<b>24500</b>

## ИГРИСТОЕ ВИНО / SPARKLING WINE

		750ml
2021	<b>VICTOR DRAVIGNY Brut – Abrau-Durso (375ml)</b> Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc (Novorossiysk, Kuban, RUSSIA)	<b>1950</b>
2022	<b>LYCURIYA Petillant Naturel Extra Brut –Lefkadia</b> Rkatsiteli (Krymsk, Kuban, RUSSIA)	<b>3500</b>
2022	<b>CHENIN BLANC Brut – Stellenrust</b> (Stellenbosch, SOUTH AFRICA)	<b>3700</b>
NV	<b>ASTI – Le Monferrine</b> Moscato Bianco (Sweet) (Piemonte, ITALY)	<b>4100</b>
NV	<b>CAVA Classico – CODORNIU</b> Macabeo, Xarello, Parellada (Medium dry) (Catalonia, SPAIN)	<b>4200</b>
2022	<b>«BOREALIS» Brut – KRONE</b> Chardonnay, Pinot Noir (Western Cape, SOUTH AFRICA)	<b>3900</b>
NV	<b>CREMANT DE BOURGOGNE Brut – Andre Delorme</b> Pinot Noir, Chardonnay, Aligote, Gamay (Bourgogne, FRANCE)	<b>5600</b>
NV	<b>PROSECCO Valdobbiadene Superiore «Marco Oro» – Valdo</b> Glera (Veneto, ITALY)	<b>4900</b>
2021	<b>TOKAJI Brut – Chateau Dereszla</b> Furmint, Harsevelu (Tokaji, HUNGARY)	<b>5200</b>
NV	<b>FRANCIACORTA Brut – Ferggettina</b> Chardonnay, Pinot Nero (Lombardia, ITALY)	<b>7200</b>
NV	<b>FERRARI Blanc de Blancs Brut</b> Chardonnay (Trentino, ITALY)	<b>6900</b>
NV	<b>SEKT Brut – Gut Hermannsberg</b> Riesling (Nahe, Germany)	<b>7900</b>
2014	<b>FERRARI Brut «Perle» – Fratelli Lunelli</b> Chardonnay (Trentino, ITALY)	<b>8900</b>
2022	<b>PROSECCO Rose Brut – Lunetta</b> Glera, Pino Nero (Veneto, ITALY)	<b>4100</b>
2021	<b>PUZYRKI Rose Brut – Nikolaev &amp; Sons</b> (Chardonnay, Pinot Noir) (Kuban, RUSSIA)	<b>4300</b>
NV	<b>CREMANT DE BOURGOGNE Grande Cuvee Rose – Veuve Ambal</b> Pinot Noir, Gamay, Chardonnay (Bourgogne, FRANCE)	<b>5800</b>



## ВИНО ПО БОКАЛАМ/ WINE BY THE GLASS

### ИГРИСТОЕ/SPARKLING

125ml

- NV **PROSECCO Brut – Bruni** 650  
Glera (Veneto, ITALY)
- 2018 **ROTARI Rose Brut** 750  
Chardonnay, Pinot Noir (Trentino, ITALY)

### БЕЛОЕ / WHITE

125ml

- 2023 **GRUNER VELTLINER «Weinkellerstolz» – Peter Mertes** 600  
(Lower Austria, AUSTRIA )
- 2023 **PINOT GRIGIO – Mezzacorona** 650  
(Trentino, ITALY)
- 2023 **SAUVIGNON BLANC «Kotuku» – Allan Scott** 850  
(Marlborough, NEW ZEALAND)
- 2022 **RIESLING «Peter & Paul» – Harald Hoch** 890  
(Lower Austria, AUSTRIA)
- 2023 **MOSCHOFILERO – Tselepos** 850  
(Mantinia, GREECE)
- 2021 **CHABLIS – Vieilles Vignes – Maison Alexandre** 1250  
Chardonnay (Bourgogne, FRANCE)

### ДЕСЕРТНОЕ / SWEET

125ml

- 2014 **RIESLING «Necto III» – Weingut Roemerhof** 750  
(Mosel, GERMANY)

### РОЗОВОЕ / ROSE

125ml

- 2022 **PINOT GRIGIO Blush – Cielo** 650  
(Veneto, ITALY)

### КРАСНОЕ / RED

125ml

- 2022 **NERO D'AVOLA «Anterra» – Nosio** 600  
(Sicily, ITALY)
- 2020 **MENCIA «Finca» – Luna Beberide** 650  
(Castile And Leon, SPAIN)
- 2020 **GALODORO RESERVA– Quinta do Conde** 750  
Tinta Roriz, Syrah (Medium dry)  
(Lisboa, PORTUGAL)
- 2022 **GRIGNOLINO «Buon Paggio» – Cantine Povero** 750  
(Piemonte, ITALY)
- 2022 **SHIRAZ Old Bean Truck – d'Arenberg** 800  
(McLaren Valley, AUSTRALIA)
- 2021 **ZINFANDEL «Backwoods» Reserve – Mare Magnum** 850  
(Medium dry) (California, USA)
- 2019 **CHATEAU LA FAVIERE** 950  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
(Bordeaux, FRANCE)

● СВЕЖИЕ И ЦИТРУСОВЫЕ

● МЯГКИЕ И ФРУКТОВЫЕ

● АРОМАТИЧНЫЕ И ЯРКИЕ

● ЗРЕЛЫЕ И КОМПЛЕКСНЫЕ БЕЛЫЕ

● ЛЕГКИЕ И ЭЛЕГАНТНЫЕ






● КРАСНЫЕ СРЕДНЕЙ ИНТЕНСИВНОСТИ

● ПОЛНОТЕЛЫЕ И ЭКСТРАКТИВНЫЕ

● СОЛНЕЧНЫЕ И ЯГОДНЫЕ РОЗОВЫЕ

10 % МОЖНО ПРИОБРЕСТИ ЛЮБОЕ ВИНО С СОБОЙ

## **РОЗОВОЕ ВИНО/ ROSE WINE (750 ml)**

	<b>2022 SAUVIGNON BLANC BLUSH – GreenLife</b> Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Malbec (Marlborough, NEW ZEALAND)	<b>4100</b>
	<b>2022 LE ROSE DE S – Sumeire Vignerons</b> Merlot, Syrah, Rolle, Grenache, Carignan Blanc (Cotes de Provence, FRANCE)	<b>4400</b>
	<b>2019 TAVEL «Les Amarines» – Gabriel Meffre</b> Syrah, Grenache, Cinsault (Tavel, FRANCE)	<b>4300</b>
	<b>2021 BANDOL – Domaine La Suffrene</b> Grenache, Cinsault, Mourvedre (Provence, FRANCE)	<b>5800</b>
	<b>2022 SANCERRE Chavignol – Paul Thomas</b> Pinot Noir (Val de Loire, FRANCE)	<b>6100</b>



СОЛНЕЧНЫЕ И ЯГОДНЫЕ РОЗОВЫЕ



РОЗОВЫЕ ВИНА СРЕДНЕЙ ИНТЕНСИВНОСТИ



## **БЕЛОЕ ВИНО / WHITE WINE (750 ml)**

### **ИТАЛИЯ / ITALY**

	<b>2023 SAUVIGNON BLANC – Di Lenardo</b> (FRIULI)	<b>4500</b>
	<b>2023 PINOT GRIGIO – Cantina Giralan</b> (ALTO ADIGE)	<b>5500</b>
	<b>2022 LUGANA «I Frati» – Ca dei Frati</b> (Medium dry) Trebbiano Di Lugana (LOMBARDIA)	<b>6300</b>
	<b>2022 LUGANA «Le Creete» – Azienda Agricola Ottella</b> Trebbiano Di Lugana (LOMBARDIA) <b>MAGNUM 1.5 L</b>	<b>13900</b>
	<b>2023 SOAVE – Tamellini</b> Garganega (VENETO)	<b>4600</b>
	<b>2023 GAVI del Comune di Gavi– La Chiara</b> Cortese (PIEMONTE)	<b>4900</b>
	<b>2020 CERVARO – Castello Della Sala</b> Chardonnay, Grechetto (UMBRIA)	<b>19500</b>
	<b>2022 VERMENTINO di Sardegna – Piero Mancini</b> (SARDEGNA)	<b>4900</b>
	<b>2020 ALASTRO – Planeta</b> Grecanico, Sauvignon Blanc (SICILY)	<b>4800</b>
	<b>2021 GRILLO Appassimento «Rupinera»– Cantine Settesoli</b> (SICILY)	<b>3600</b>
	<b>2022 COMETA– Planeta</b> Fiano (SICILY)	<b>11500</b>
	<b>2023 ANTHILIA – Donnafugata</b> Catarratto (SICILY)	<b>5700</b>



СВЕЖИЕ И ЦИТРУСОВЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА



МЯГКИЕ И ФРУКТОВЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА



АРОМАТИЧНЫЕ И ЯРКИЕ БЕЛЫЕ ВИНА







ЗРЕЛЫЕ И КОМПЛЕКСНЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА



**БЕЛОЕ ВИНО /**  
**WHITE WINE (750 ml)**

**ФРАНЦИЯ / FRANCE**

	<b>2022 GENTIL – Hugel</b> Moscato Bianco, Riesling, Pino Gris, Gewurztraminer (ALSACE)	<b>4800</b>
	<b>2022 PINOT GRIS – Zinck</b> (Medium dry) (ALSACE)	<b>5800</b>
	<b>2021 GEWURZTRAMINER « Les Folastries» – Josmeyer</b> (Medium dry) (ALSACE)	<b>6900</b>
	<b>2022 MUSCADET DE SEVRE ET MAINE Sur Lie – Chateau des Templiers</b> Melon de Bourgogne (VAL DE LOIRE)	<b>3700</b>
	<b>2022 VOUVRAY Saint-Georges – Domaine de la Chataigneraie</b> Chenin Blanc (Medium sweet) (VAL DE LOIRE)	<b>4300</b>
	<b>2021 SANCERRE «Chavignol» – Paul Thomas</b> Sauvignon Blanc (VAL DE LOIRE)	<b>6600</b>
	<b>2020 ALIGOTE – Domaine Truchetet</b> (BOURGOGNE)	<b>6200</b>
	<b>2022 CHARDONNAY Vire Classe – Maison Roche de Bellene</b> (BOURGOGNE)	<b>5900</b>
	<b>2021 CHABLIS Vieilles Vignes – Maison Alexandre</b> Chardonnay (BOURGOGNE)	<b>7500</b>
	<b>2019 CHABLIS Premier Cru «Beuroy» – Domaine Agnes et Didier Dauvissat</b> Chardonnay (BOURGOGNE)	<b>12900</b>
	<b>2019 CHABLIS Grand Cru «Vaudesir» – Charles Van Canneyt</b> Chardonnay (BOURGOGNE)	<b>19500</b>
	<b>2019 MACON-VERGISSON – JanotsBos</b> Chardonnay (Maconnais, BOURGOGNE)	<b>9900</b>
	<b>2021 SAVAGNIN Ouille – Domaine Rolet</b> (JURA)	<b>7500</b>
	<b>2022 PICPOUL de Pinet Heritage An 1618 – Gerard Bertrand</b> (LANGUEDOC-ROUSILLON)	<b>5500</b>
	<b>2022 CHARDONNAY Heritage An 1130 – Gerard Bertrand</b> (LANGUEDOC-ROUSILLON)	<b>4500</b>

-  СВЕЖИЕ И ЦИТРУСОВЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА
-  МЯГКИЕ И ФРУКТОВЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА
-  АРОМАТИЧНЫЕ И ЯРКИЕ БЕЛЫЕ ВИНА
-  ЗРЕЛЫЕ И КОМПЛЕКСНЫЕ БЕЛЫЕ ВИНА



**БЕЛОЕ ВИНО /  
WHITE WINE (750 ml)**

**ДРУГИЕ СТРАНЫ /  
OTHER COUNTRIES**

**АВСТРИЯ / AUSTRIA**

●	2023	GRUNER VELTLINER «Terrassen» – Markus Huber (Traisental)	4100
●	2022	RIESLING «Urgestein» – Sonnhof Jurtschitsch (Kamptal)	6500
●	2022	GRUNER VELTLINER Smaragd – Domane Wachau (Wachau)	5600
●	2020	SAUVIGNON BLANC «Ried Steinriegl» – Wohlmuth Sauvignon Blanc (STEIERMARK)	7500
●	2015	WEISSBURGUNDER TBA «Grand Selection» – Nittnaus (375ml) (Sweet) (BURGENLAND)	6900

**ГЕРМАНИЯ / GERMANY**

●	2022	RIESLING – Louis Guntrum (Rheinhessen, GERMANY)	4500
●	2021	RIESLING «Nahesteiner» – Diel (Medium dry) (Nahe)	5700
●	2019	RIESLING «Oppenheimer Sacktrager» – Louis Guntrum (Rheinhessen)	6900
●	2020	RIESLING Grunlack Spatlese – Schloss Johannisberger (Sweet)(Rheinhessen)	12100
●	2022	RIESLING GG «Kalmit» – Kranz (Pfalz)	12500

**ИСПАНИЯ/ SPAIN**

●	2021	ALBILLO REAL Valautin – Ca' di Mat (Madrid)	5900
---	------	---	------

**НОВЫЙ СВЕТ / NEW WORLD**

●	2022	CHENIN BLANC «Nautical Dawn» – Alheit Vineyards (Stellenbosch, SOUTH AFRICA)	11900
●	2023	SAUVIGNON BLANC Sur Lie – Latitude 41 (Nelson, NEW ZEALAND)	6200

**ВИНА ГРЕЦИИ/ WINE GREECE**

●	2023	RETSINA Amphore Natur – Tetramythos Roditis (PELOPONNESE)	4300
---	------	---	------

**ВИНА РОССИИ И ГРУЗИИ/  
RUSSIAN WINE AND GEORGIA**

●	2022	MUSCAT – Andryus Yutsis (Sevastopol, CRIMEA)	4500
●	2021	SAUVIGNON BLANC «Krasnaya Gorka» – Galitsky and Galitsky (Anapa, KUBAN)	5900
●	2020	RIESLING «Family Reserve» – Sikory (Novorossiysk, KUBAN)	5800
●	2022	AZUR – Krinica Viognier, Riesling, Muscat, Gewurztraminer (Novorossiysk, KUBAN)	3900



## **КРАСНОЕ ВИНО / RED WINES (750 ml)**

### **ФРАНЦИЯ / FRANCE**

●	2019	<b>COTEAUX CHAMPENOIS Rouge – Veuve Doussot</b> Pinot Noir (CHAMPAGNE)	<b>6900</b>
●	2022	<b>PINOT NOIR Cuvée Reserve – Maison Roche de Bellene</b> (BOURGOGNE)	<b>5900</b>
●	2018	<b>IRANCY – Gabin et Felix Richoux</b> Pinot Noir (BOURGOGNE)	<b>7200</b>
●	2020	<b>SANTENAY «Les Champs Claudes» Vieilles Vignes – Domaine Bachey-Legros</b> Pinot Noir (BOURGOGNE)	<b>9500</b>
●	2018	<b>ECHÉZEAUX Grand Cru – Domaine Christian Clerget</b> Pinot Noir (BOURGOGNE)	<b>29500</b>
●	2021	<b>GEVREY-CHAMBERTIN – Domaine Huguenot</b> Pinot Noir (BOURGOGNE)	<b>15500</b>
●	2020	<b>POMMARD – Château de Masse</b> Pinot Noir (BOURGOGNE)	<b>14900</b>
●	2021	<b>SANCERRE Rouge – Domaine Franck Millet</b> Pinot Noir (VAL DE LOIRE)	<b>6900</b>
●	2021	<b>GAMAY «Les Perdriettes» – Guy Allion</b> (VAL DE LOIRE)	<b>4100</b>
●	2019	<b>CHATEAU DU HUREAU «Tuffe» Saumur – Champigny</b> Cabernet Franc (VAL DE LOIRE)	<b>6600</b>
●	2006	<b>CHATEAU POTENSAC</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc (Medoc, BORDEAUX)	<b>13800</b>
●	2022	<b>CHATEAU LAMOTHE-CISSAC</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot (Haut-Medoc, BORDEAUX)	<b>4900</b>
●	2015	<b>CHATEAU LATOUR-MARTILLAC GRAND CRU CLASSE DE GRAVE</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot (Pessac-Leognan, BORDEAUX)	<b>11500</b>
●	2021	<b>COTES DU RHONE – Vidal-Fleury</b> Grenache, Syrah, Mourvedre, Carignan (VAL DU RHONE)	<b>4950</b>
●	2020	<b>CHATEAU L'HOSPITALET Grand Vin – Gerard Bertrand</b> Syrah, Grenache, Mourvedre (LANGUEDOC-ROUSILLON)	<b>12000</b>

- ЛЕГКИЕ И ЭЛЕГАНТНЫЕ КРАСНЫЕ
- КРАСНЫЕ ВИНА СРЕДНЕЙ ИНТЕНСИВНОСТИ
- ПОЛНОТЕЛЫЕ И ЭКСТРАКТИВНЫЕ КРАСНЫЕ



## **КРАСНОЕ ВИНО / RED WINES (750 ml)**

### **ИТАЛИЯ / ITALY**

●	2019	<b>LAGREIN «Rieder» – Castelfeder</b> (ALTO-ADIGE)	<b>5100</b>
●	2022	<b>PINOT NERO – Antonutti</b> (FRIULI)	<b>4800</b>
●	2022	<b>VALPOLICELLA Classico – Viviani</b> Corvina, Molinara, Corvinone (VENETO)	<b>4900</b>
●	2020	<b>VALPOLICELLA RIPASSO Valpantena – Bertani</b> Corvina Veronese, Merlot, Rondinella (Medium dry) (VENETO)	<b>6900</b>
●	2016	<b>AMARONE CLASSICO VIGNETO MONTE SANT'URBANO – Speri Viticoltori</b> Corvina, Rondinella, Corvinone (VENETO)	<b>18500</b>
●	2016	<b>ROSSO DI VALTELLINA – Plozza</b> Nebbiolo (LOMBARDIA)	<b>5100</b>
●	2022	<b>BARBERA D'ASTI «Leradici» – Mauro Molino</b> (PIEMONTE)	<b>5400</b>
●	2017	<b>BOCA – Vallana</b> Nebbiolo (PIEMONTE)	<b>6900</b>
●	2014	<b>BARBARESCO «Feyles» Riserva – Sorelle de Nicola</b> Nebbiolo (PIEMONTE)	<b>9500</b>
●	2019	<b>NEBBIOLO «No Name – Borgogno</b> (Barolo, PIEMONTE)	<b>8900</b>
●	2014	<b>BAROLO Brunate – Damilano</b> Nebbiolo (PIEMONTE)	<b>15500</b>
●	2021	<b>TIGNANELLO – Antinori</b> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) (TOSCANA)	<b>27900</b>
●	2021	<b>CHIANTI CLASSICO – Castello di Bossi</b> Sangiovese (TOSCANA)	<b>5500</b>
●	2018	<b>CORBAIA – Castello di Bossi</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon (TOSCANA)	<b>14900</b>
●	2019	<b>ANTICO FEUDO DELLA TRAPPOLA – Barone Ricasoli</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot (TOSCANA)	<b>4100</b>
●	2018	<b>TERRE DEL BRUNO «Le More Nere» – Fattoria Pogni</b> Merlot (TOSCANA)	<b>7900</b>
●	2019	<b>TASSINAIA – Castello del Terriccio</b> Merlot, Cabernet Sauvignon (TOSCANA)	<b>9900</b>
●	2004	<b>CASTELLO DEL TERRICCIO</b> Syrah, Petit Verdot (TOSCANA)	<b>22000</b>
●	2017	<b>BRUNELLO DI MONTALCINO Riserva – La Lecciaia</b> Sangiovese Grosso (TOSCANA)	<b>13500</b>
●	2019	<b>ZIGURAT BIOLOGICO – Tenuta Castelbuono Lunelli</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Sagrantino, Merlot (UMBRIA)	<b>5900</b>
●	2019	<b>BIFERNO RISERVA ROSSO – Tombacco</b> Aglanico, Montepulciano (MOLISE)	<b>3900</b>
●	2023	<b>PRIMITIVO «Orion» – Li Veli</b> (PUGLIA)	<b>5500</b>
●	2018	<b>O'SCURU O'SCURU – Al-Cantara</b> Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio (SICILY)	<b>7200</b>
●	NV	<b>CHINATO – Borgogno</b> Nebbiolo, Barbera (PIEMONTE)	<b>6900</b>

● ЛЕГКИЕ И ЭЛЕГАНТНЫЕ КРАСНЫЕ

● КРАСНЫЕ ВИНА СРЕДНЕЙ ИНТЕНСИВНОСТИ

● ПОЛНОТЕЛЫЕ И ЭКСТРАКТИВНЫЕ КРАСНЫЕ





## **КРАСНОЕ ВИНО / RED WINES (750 ml)**

### **ДРУГИЕ СТРАНЫ/ OTHER COUNTRIES**

●	2018	<b>SPATBURGUNDER «Tradition» – Von Buhl</b> (Pfalz, GERMANY)	<b>6800</b>
●	2018	<b>SPATBURGUNDER – Kranz Arzheimer am Furstenweg</b> (Pfalz, GERMANY)	<b>7900</b>
●	2021	<b>ZWEIGELT – Nehrer</b> (Burgenland, AUSTRIA)	<b>4100</b>
●	2018	<b>CASTILLO DE ALBAI Reserva</b> Tempranillo (Rioja, SPAIN)	<b>5800</b>
●	2018	<b>CONDE VALDEMAR Crianza</b> <b>Magnum (1,5l)</b> Tempranillo, Mazuelo (Rioja, SPAIN)	<b>7900</b>
●	2020	<b>PARAJE MIJARES –Altolandon</b> Garnacha (Castilla-La Mancha, SPAIN)	<b>5900</b>
●	18/22	<b>MENCIA – Pagos del Galir</b> (Galicia, Valdeorras, SPAIN)	<b>4800</b>
●	2021	<b>LA COVA – Vinicola del Priorat</b> Garnacha, Carignan (Priorat, SPAIN)	<b>4500</b>
●	2019	<b>CLOS DE TAFALL – Clos Berenguer</b> Garnacha, Carignan, Cabernet Sauvignon (Priorat, SPAIN)	<b>7900</b>
●	2018	<b>AKSIOM – Deuric</b> Probus, Merlot, Marselan, Petit Verdot (Fruska gora, SERBIA)	<b>7900</b>
●	2000	<b>CHATEAU MUSAR</b> (Bekaa Valley, LEBANON)	<b>22500</b>
●	2021	<b>ZINFANDEL Beyer Ranch – Wente</b> (California, USA)	<b>7500</b>
●	2020	<b>TANNAT Reserva – Bodega Garzon</b> (Maldonado, URUGUAY)	<b>6400</b>
●	2020	<b>CARMENERE «Grand Selection»– Lapostolle</b> (Maipo, CHILE)	<b>4200</b>
●	2020	<b>PINOT NOIR «Red Soil» – Manos Negras</b> (Rio Negro, ARGENTINA)	<b>5900</b>
●	2021	<b>TINTAS DE UCO – Claroscuro</b> Malbec, Cabernet Franc, Petit Verdot (Uco, ARGENTINA)	<b>4100</b>
●	2021	<b>SHIRAZ «Gnarly Dudes» – Two Hands</b> (Barossa Valley, AUSTRALIA)	<b>7900</b>

### **ВИНА РОССИИ И ГРУЗИИ/ RUSSIAN WINE AND GEORGIA**

●	2022	<b>ESSE UNPLUGGED «MaMa» – Satera</b> Marselan, Malbec (CRIMEA)	<b>3900</b>
●	2022	<b>MERLOT Reserve - Usadba Markotkh</b> (Gelendzhik, KUBAN)	<b>3900</b>
●	2020	<b>ARENA – Krinica</b> Syrah, Cabernet Sauvignon, Marselan, Mourvedre, Cabernet Franc (Novorossiysk, KUBAN)	<b>3900</b>
●	2022	<b>KINDZMARALI – Marani</b> Saperavi (Kakheti, GEORGIA)	<b>4300</b>

**КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА /  
COCKTAIL LIST**

<b>МОЖИТО</b> Ron Barcelo Blanco, лайм, мята, тростниковый сахар, содовая	<b>750</b>
<b>CUBA LIBRE</b> Dead Man's Fingers Black, Evervess Cola, лайм	<b>630</b>
<b>DAIQUIRI</b> Ron Barcelo Blanco, сок лайма, тростниковый сахар	<b>590</b>
<b>MARGARITA</b> Текила, Fruko Schulz Triple Sec, сок лайма	<b>790</b>
<b>MARTINI ROYALE</b> Белый вермут, Prosecco, сок лайма, мята	<b>690</b>
<b>MARTINI FIERO &amp; TONIC</b> Martini Fiero, Тоник, сок лайма	<b>650</b>
<b>MARTINI ESPRESSO</b> Espresso, Vodka, Kahlua	<b>550</b>
<b>BELUGA HUNTING BERRY SOUR</b> BELUGA Hunting berry, Angostura bitter, лимонный сок, сахарный сироп	<b>590</b>
<b>BELUGA 1900</b> BELUGA Noble, Ruby Porto, сахарный сироп, сок лимона	<b>650</b>
<b>NEGRONI</b> Barrister Dry Gin, Campari, красный вермут, цедра апельсина	<b>790</b>
<b>OLD FASHIONED</b> Bourbon, Angostura Aromatic Bitters, апельсин	<b>890</b>
<b>GIN &amp; TONIC</b> Gin, Тоник, лайм	<b>590</b>
<b>STRAWBERRY МОЖИТО</b> Ron Barcelo Blanco, клубника, мята, лайм, тростниковый сахар, содовая	<b>870</b>
<b>STRAWBERRY DAIQUIRI</b> Ron Barcelo Blanco, клубника, сок лайма, тростниковый сахар	<b>830</b>
<b>STRAWBERRY MARGARITA</b> Текила, Fruko Schulz Triple Sec, клубника, сок лайма	<b>890</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, содовая	<b>790</b>
<b>KIR ROYAL</b> Prosecco, Fruko Schulz Creme de Cassis	<b>690</b>
<b>COSMOPOLITAN</b> Водка, Fruko Schulz Triple Sec, морс клюквенный	<b>590</b>
<b>PINA COLADA</b> Malibu, Ron Barcelo Blanco, ананасовый сок, сливки	<b>890</b>
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> Fruko Schulz Triple Sec, LUXARDO London Dry, Vodka, Ron Barcelo Blanco, Текила, сок лайма, Evervess Cola	<b>990</b>
<b>В-52</b> Kahlua, Bailey's, Cointreau	<b>590</b>
<b>ГЛИНТВЕЙН/ MULLED WINE</b> Красное вино, фрукты, мед, специи	<b>690</b>

**КАРТА ПИВА / BEER LIST  
НА КРАНАХ / DRAFT BEER**

			330 мл	500 ml
GERMANY	<b>KLAUSNER Pils</b>	4.8 %	<b>420</b>	<b>550</b>
GERMANY	<b>RIGELE Hefe Weisse</b>	5.2 %	<b>420</b>	<b>550</b>

**БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО /  
BOTTLED BEER**

**ЛАГЕР /LAGER**

GERMANY	<b>AYINGER Lager Hell</b>	4.9%	500 ml	<b>750</b>
CZECH REPUBLIC	<b>ZUBR GOLD</b>	4.6%	500 ml	<b>590</b>

**ИПА/ИРА**

RUSSIA	<b>JAWS Atomnaya Prachechnaya</b>	7%	500 ml	<b>550</b>
--------	-----------------------------------	----	--------	------------

**ПШЕНИЧНОЕ  
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ / WHEAT  
UNFILTERED**

GERMANY	<b>AYINGER Bräu-Weisse</b>	5.1%	500 ml	<b>750</b>
GERMANY	<b>EINSIEDLER Schwarzbier</b>	5.2%	500 ml	<b>690</b>
BELGIUM	<b>STEENBRUGGE wit blanche</b>	5%	330 ml	<b>550</b>

**ПОРТЕРЫ/СТАУТЫ/PORTER/  
STOUT**

RUSSIA	<b>BREW DIVISION Ace Cream</b>	5%	500 ml	<b>550</b>
RUSSIA	<b>JAWS OATMEAL STOUT</b>	5.2%	500 ml	<b>550</b>

**СИДР И ФРУКТОВОЕ ПИВО/  
CIDER AND FRUIT BEER**

BELGIUM	<b>KRIEK BOON Lambic</b>	4%	250 ml	<b>550</b>
RUSSIA	<b>BULLEVIE VIVIZERO</b>	5.5%	500 ml	<b>550</b>
RUSSIA	<b>POIRE DE BULLEVIE</b>	6%	750 ml	<b>1450</b>

**БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ /NON ALCOHOL**

GERMANY	<b>SCHNEIDER WEISSE «Tap3» (unfiltered)</b>	0.5%	500 ml	<b>690</b>
---------	---	------	--------	------------

Многие сорта непастеризованные и нефильтрованные, поэтому возможен осадок. Советуем его взболтать.

**ФЕРМЕРСКИЕ ДИСТИЛЛЯТЫ /  
FARM SPIRITS**



**Виноградные и Фруктовые  
Grape & Fruit Spirits**

	<b>ГРАППА / GRAPPA</b>	<b>50ml</b>
	TRADIZIONE – Nonino (Friuli)	<b>590</b>
	FRIULANA – Nonino (Friuli)	<b>650</b>
	IL MOSCATO – Nonino (Friuli)	<b>770</b>
	<b>БРЕНДИ/BRANDY</b>	<b>50ml</b>
10 y.o.	<b>TORRES Gran Reserva</b> (Catalonia, Penedes, SPAIN)	<b>490</b>
	<b>АРМАНЬЯК / ARMAGNAC</b>	<b>50ml</b>
1998	<b>BARON DE SIGOGNAC</b> (Bas-Armagnac)	<b>1650</b>
	<b>КОНЬЯК / COGNAC</b>	<b>50ml</b>
VS	<b>MONNET</b>	<b>650</b>
VS	<b>MARRET</b>	<b>850</b>
VS	<b>CHATEAU DE MONTIFAUD</b> (Fine Petite Champagne)	<b>700</b>
VSOP	<b>HINE Rare</b> (Fine Champagne)	<b>1600</b>
VSOP	<b>ROULLET</b>	<b>790</b>
VSOP	<b>FRAPIN</b> (Grande Champagne)	<b>1200</b>
XO	<b>FRAPIN Château De Fontpinot</b> (Grande Champagne)	<b>2500</b>
	<b>КАЛЬВАДОС / CALVADOS</b>	<b>50ml</b>
5 y.o.	<b>MAGLOIRE Fine VSOP</b> (Pays d'Auge)	<b>670</b>

**Зерновые спирты /  
Grain Spirits**



**ВИСКИ /  
WHISKY & WHISKEY**

50ml

**ОДНОСОЛОВОДОВЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ  
ВИСКИ/SCOTCH SINGLE MALT**

12 у.о.	<b>GLENFIDDICH</b> (Speyside)	<b>1500</b>
15 у.о.	<b>GLENFIDDICH</b> (Speyside)	<b>1900</b>
18 у.о.	<b>GLENFIDDICH</b> (Speyside)	<b>2500</b>
14 у.о.	<b>BALVENIE Caribbean Cask</b> (Speyside)	<b>2500</b>
16 у.о.	<b>TOMINTOUL Glenlivet</b> (Speyside)	<b>1800</b>
12 у.о.	<b>MACALLAN Triple Cask Matured</b> (Speyside)	<b>2200</b>
10 у.о.	<b>BENRIACH</b> (Speyside)	<b>950</b>
12 у.о.	<b>MORTLACH</b> (Speyside)	<b>1900</b>
12 у.о.	<b>AUCHENTOSHAN AMERICAN OAK</b> (Lowland)	<b>850</b>
10 у.о.	<b>LAPHROAIG</b> (Islay)	<b>1100</b>
3 у.о.	<b>SMOKEHEAD</b> (Islay)	<b>1300</b>
12 у.о.	<b>BUNNAHABHAIN</b> (Islay)	<b>2100</b>

**КУПАЖИРОВАННЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ  
ВИСКИ/SCOTCH BLENDED WHISKY**

3 у.о.	<b>GRANTS Triple Wood</b>	<b>570</b>
8 у.о.	<b>MONKEY SHOULDER</b>	<b>1150</b>
12 у.о.	<b>CHIVAS REGAL</b>	<b>950</b>

**КУПАЖИРОВАННЫЙ ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ/  
IRISH BLENDED WHISKEY**

6 у.о.	<b>TULLAMORE DEW</b>	<b>750</b>
6 у.о.	<b>JAMESON</b>	<b>550</b>

**БУРБОН США/BOURBON USA**

4 у.о.	<b>JIM BEAM WHITE</b> (Kentucky)	<b>550</b>
3 у.о.	<b>BOWSAW Small Batch</b> (Kentucky)	<b>850</b>
10 у.о.	<b>WOODFORD RESERVE</b> (Kentucky)	<b>790</b>
4 у.о.	<b>JACK DANIEL'S Old № 7</b> (Tennessee)	<b>660</b>

**ДЖИН / GIN**

50ml

<b>BEEFEATER London Dry (GREAT BRITAIN)</b>	<b>450</b>
<b>HENDRICK'S (SCOTLAND)</b>	<b>890</b>
<b>GREEN BABOON (RUSSIA)</b>	<b>290</b>
<b>BOMBAY BRAMBLE (GREAT BRITAIN)</b>	<b>350</b>

150





**НАСТОЙКА /  
TRADITIONAL TINCTURE**

	<b>50ml</b>
<b>ХРЕНОВУХА</b> Horseradish	<b>290</b>
<b>ВИШНЯ/МЯТА</b> Cherry/Mint	<b>290</b>
<b>ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА/БАЗИЛИК</b> Black currant /Basil	<b>290</b>
<b>МАЛИНА/БРУСНИКА/МОЖЖЕВЕЛЬНИК</b> Raspberry/Lingoberry/Juniper	<b>290</b>
<b>ЛИМОНЧЕЛЮ</b> Limocello	<b>290</b>
<b>ЧЕРНИКА / АПЕЛЬСИН</b> Blueberry/Orange	<b>290</b>

**ФЕРМЕРСКИЙ СЕТ**

	<b>160ml</b>
<b>НАБОР из 4-х домашних настоек</b> (вишня/мята, чёрная смородина/базилик, малина/брусника/можжевельник, хреновуха)	<b>850</b>

**ВОДКА / VODKA**

	<b>50ml</b>
 <b>GASTRONOM Купаж №1, классический</b>	<b>450</b>
 <b>GASTRONOM Купаж №4, к рыбным блюдам</b>	<b>450</b>
 <b>GASTRONOM Купаж №7, к мясным блюдам</b>	<b>450</b>
 <b>GASTRONOM Купаж №9, к десертным блюдам</b>	<b>450</b>
<b>BELUGA Gold Line (RUSSIA)</b>	<b>690</b>
<b>BELUGA Noble (RUSSIA)</b>	<b>490</b>
<b>BELUGA Transatlantic (RUSSIA)</b>	<b>550</b>
<b>BELUGA Allure (RUSSIA)</b>	<b>750</b>
<b>CZAR`S ORIGINAL (RUSSIA)</b>	<b>290</b>
<b>CZAR`S GOLD (RUSSIA)</b>	<b>310</b>
<b>ONEGIN (RUSSIA)</b>	<b>590</b>
<b>CHISTYYE ROSY (RUSSIA)</b>	<b>550</b>
<b>FINLANDIA Classic (FINLAND)</b>	<b>450</b>
<b>KOSKENKORVA (FINLAND)</b>	<b>550</b>
<b>GREY GOOSE (Cognac, FRANCE)</b>	<b>750</b>
<b>GREY GOOSE L`Orange (Cognac,FRANCE)</b>	<b>450</b>

*Из экзотических растений /  
Exotic Plants Spirits*

<i>POM /RUM</i>		<i>50ml</i>
<b>2 y.o.</b>	<b>PLANTATION Grande Reserve Cognac Ferrand</b> (BARBADOS)	<b>550</b>
<b>3 y.o.</b>	<b>RON BARCELO Anejo</b> (DOMINICAN REPUBLIC)	<b>390</b>
<b>8 y.o.</b>	<b>BACARDI Gran Reserva</b> (PUERTO RICO)	<b>790</b>
<b>12 y.o.</b>	<b>BOTRAN Reserva Superior №12</b> (GUATEMALA)	<b>650</b>
<b>15 y.o.</b>	<b>BUMBU Original Spiced</b> (BARBADOS)	<b>790</b>



*ТЕКИЛА / TEQUILA*

*50ml*

<b>LEY 925 Blanco</b> (100 % de Agave)	<b>550</b>
<b>LEY 925 Anejo</b> (100 % de Agave)	<b>690</b>



*БИТТЕРЫ & ЛИКЕРЫ /  
BITTERS & LIQUEURS*

*50ml*

<b>BELUGA HUNTING BERRY</b> (RUSSIA)	<b>420</b>
<b>CAMPARI</b> (ITALY)	<b>430</b>
<b>APEROL</b> (ITALY)	<b>390</b>
<b>AMARO MONTENEGRO</b> (ITALY)	<b>690</b>
<b>1 y.o. FERNET BRANCA</b> (ITALY)	<b>490</b>
<b>SOLERNO BLOOD ORANGE</b> (ITALY)	<b>690</b>
<b>LIMONCELLO</b> (HOMEMADE)	<b>290</b>
<b>FRUKO SCHULZ Liquors</b> (CZECH REPUBLIC)	<b>290</b>
<b>RICARD</b> (FRANCE)	<b>350</b>
<b>1 y.o. JÄGERMEISTER</b> (GERMANY)	<b>490</b>
<b>BECHEROVKA</b> (CZECH REPUBLIC)	<b>390</b>
<b>BAILEY'S</b> (IRELAND)	<b>550</b>
<b>KAHLÚA</b> (MEXICO)	<b>480</b>

## **КОФЕ И КАКАО / COFFEE & COCOA**

<b>ESPRESSO, AMERICANO</b>	<b>290</b>
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	<b>450</b>
<b>CAPUCCINO, LATTE</b> (Мы можем приготовить для Вас на соевом/кокосовом/овсяном /миндальном/ банановом молоке)	<b>350</b>
<b>FLAT WHITE</b>	<b>450</b>
<b>DECAFFEINATED</b> (Кофе без кофеина)	<b>290</b>
<b>IRISH COFFEE</b>	<b>750</b>
<b>CAFÉ GLACÉ</b>	<b>430</b>
<b>BUMBLE COFFEE</b> (Кофе, апельсиновый фреш, карамель)	<b>490</b>
<b>BAILEYS ESPRESSO</b>	<b>590</b>
<b>RAF</b> (Паф)	<b>450</b>
<b>ICE COFFEE</b>	<b>490</b>
<b>COCOA WITH MARSHMALLOWS</b>	<b>360</b>

## **ЧАЙ / TEA (350 мл)**

Black	<b>ASSAM GFOP (INDIA)</b>	<b>400</b>
Black	<b>EARL GREY ROYAL (CHINA)</b>	<b>400</b>
Aged Black	<b>PU ERH MILLESIME 1988 (CHINA)</b>	<b>550</b>
Green	<b>LUNG CHING (CHINA)</b>	<b>400</b>
Green	<b>SENCHA DU MANDARIN (CHINA)</b>	<b>400</b>
Green	<b>FLOWERS OF JASMIN (CHINA)</b>	<b>400</b>
Green	<b>SI LING CHI IMPERIAL (CHINA)</b>	<b>550</b>
Oolong	<b>MILKY OOLONG (TAIWAN)</b>	<b>600</b>
Herbal Melange	<b>TISANE ABBAYE</b> Липа, вербена, мята, лимонник	<b>400</b>
Herbal Melange	<b>CAMOMILE / РОМАШКА</b>	<b>400</b>
Rooibos Melange	<b>MARABOUT (SOUTH AFRICA)</b> Ройбуш, яблоко, карамель	<b>400</b>

## **СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ / HOT BEVERAGES (450 мл)**

Homemade	<b>ОБЛЕПИХОВО-ИМБИРНЫЙ НАПИТОК С РОЗМАРИНОМ</b> (sea buckthorn & ginger beverage with rosemary)	<b>590</b>
Homemade	<b>АПЕЛЬСИНОВЫЙ "РОЙБУШ" С МЯТОЙ И МОЖЖЕВЕЛОВОЙ ЯГОДОЙ</b> (orange rooibos with mint and juniper berry)	<b>590</b>
Homemade	<b>ПРЯНЫЙ ЧЕРНЫЙ/ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ</b> (spicy black/green tea with forest berries)	<b>590</b>