Антипасто

• Ассорти брускетт на домашней фокачче 360 — 860 руб.

- Паштет из куриной печени с луковым конфитюром. 200
340 руб
- Мусс из копченого лосося с каперсами. 200
340 руб
- Слабосоленый лосось со сливочным сыром и гуакомоле 200
340 руб
- Ростбиф с соусом виттело тоннато 200
340 руб
- Овощная с томатами, авокадо, базиликом и физалисом.200

• Капрезе 260 — 580 руб.

С подпеченым томатом и луковым конфитюром

• Вителло тоннато 160 — 760 руб.

С сочной вырезкой теленка, соусом из тунца и ароматом средиземноморских
трав

• Севиче из гребешка 200 — 780 руб.

С соусом манго-маракуйя

• Севиче из тунца 160 — 780 руб.

В соусе татаки

• Карпачо из лосося 190 — 760 руб.

С малиново-имбирным мармеладом

• Карпачо из говядины 160 — 760 руб

С сыром пармезан и топенадом из маслин

• Тар-тар из лосося 150 — 760 руб.

С устричным соусом и картофельными чипсами

• Мясное плато итальянских колбас 330 — 1250 руб.

«Презенто», «Парма», салями «Милано», «Саброзо», Ветчина

• Сырное плато 150 — 675 руб.

Бри, пармезан,горгонзолла, ассорти орехов с медом

Салаты

• Салат с грушей, авокадо и горгонзолой 200 — 560 руб.

С медово-горчичным соусом

• Салат с тунцом 200 — 820 руб.

С микс салатом, в соусе терияки лайм

• Теплый салат с осьминогом 200 — 840 руб.

С винно-горчичной заправкой

• Страчателла с овощами,песто

и томатными гренками 200 — 720 руб.

• Салат с утиной грудкой 200 — 780 руб.

С микс салатом, клубникой, сливой, заправленные кофейной заправкой

• Салат с обжаренной говядиной 200 — 760 руб.

На подушке из овощей, с картофелем пай

• Салат с сыром Шавру 160 — 670 руб.

С микс салатом, запеченной свеклой,зеленым яблоком и клубникой, в трюфельном соусе

• Салат Романский 240/100 — 490/560/640 руб.

Листья Романо с фирменной заправкой с курицей, лососем или креветками — на Ваш выбор

• Салат с артишоками и тигровыми креветками — 680 руб.

в ореховом соусе 200

• Теплый салат с языком 240 — 590 руб.

С картофелем, белыми грибами и зеленой фасолью

• Салат с двумя видами лосося 200 — 790 руб.

С гуакамоле и сливочным сыром

• Теплый салат с куриной печенью 200 — 580 руб.

С белыми грибами в трюфельном соусе

• Копченая утка с дымком 120 — 490 руб.

С картофелем черри на углях в пряном соусе

Супы

• Суп-крем из топинамбура с копченой уткой 300 — 560 руб.

• Суп-пюре из лесных грибов с трюфельным маслом и пшеничными гренками 270/20 — 490 руб.

• Суп-крем томатный со страчателлой 300 — 660 руб.

С тостами из томатного хлеба и песто

• Буйабес 300 — 890 руб.

Морсельский суп из печеныйх овощей с рыбным бульоном и

• Суп с говяжьими щечками 300 — 520 руб.

С овощами

• Суп куриный с песто и кнели 300 — 480 руб.

С пастой ресини

• Крем-суп из каштанов и тыквы 300 — 520 руб.

С обжаренными гребешками

• Минестроне 270 — 460 руб.

Классический наваристый овощной суп с пармезаном

Хлеб

• Фокачча с розмарином 160 — 180 руб.
• Фокачча с чесноком 160 — 180 руб.
• Фокачча с пармезаном 160 — 180 руб.
• Фокачча с оливками и вяленными томатами 160 — 180 руб.
• Фокачча с оливками и вяленными томатами 160 — 180 руб.
• Булочка белая 30 — 50 руб.
• Булочка ржаная 30 — 50 руб.

Пицца

• Маргарита 390 — 480 руб.

С томатным соусом, сыром моцарелла и помидорами черри

• Деревенская с перепелиным яйцом 400 — 680 руб.

Со сливочным соусом, беконом и луком порей

• Дьябло с салями 380 — 680 руб.

С томатным соусом, пикантной колбасой и острым перцем чили

• С белыми грибами и трюфельным маслом 380 — 790 руб.

Со сливочным соусом

• Четыре сыра 380 — 680 руб.

Со сливочным соусом и ассорти итальянских сыров

• С грушей и сыром горгонзола 420 — 680 руб.

Со сливочным соусом

• Прошуто фунги 410 — 580 руб.

С томатным соусом, итальянской ветчиной и шампиньонами

• Карбонара 400 — 620 руб.

со сливочным соусом с курицей и беконом

• С креветками и песто 400 — 980 руб

• Кальцоне 270/80 — 580 руб.

С томатным соусом, ветчиной и шампиньонами

Паста

• Зеленые тальятелле с грибами 300 — 740 руб.

С мясным соусом и песто

• Спагетти Нери с морепродуктами 350 — 980 руб.

С соусом томатный биск

• Классическая мясная лазанья с телятиной и сыром 350/50/20

• Лазанья с лососем 280 860 руб.

С сыром пармезан в сливочном соусе

• Домашние равиоли с белыми грибами

и пармезаном 175/20 540 руб.

• Карбонара 280 560 руб.

С пастой птитим и яйцом пашот

• Паста с цесаркой 330

С яйцом пашот, трюфельным маслом, белыми грибами и кедровыми орешками

• Зеленые феттуччине с уткой и белыми грибами 330 740руб

• Спагетти с креветками 300 820 руб.

• Спагетти со страчателлой и соусом песто 280 790 руб.

• Пенне с телячьими щечками 280 580 руб.

С перцем халапеньо

Ризотто

•Лимонное ризотто с креветками 300 790 руб.

• Ризотто с белыми грибами и трюфельной пастой 280 780 руб.

Рыба и морепродукты

• "Гранде ди пеше" 720 **2860 руб**

Большая деревянная доска с морепродуктами (осьминоги, мидии, гребешки,
лосось, креветки, кальмары)

• Кальмар фаршированный картофелем 220

• Лосось су вид 160/120 960 руб.

С пюре из толченого брокколи и медово-горчичным соусом

• Сибас с запеченными овощами 330 1200 руб.

С картофелем мини, цукини, томатом черри и болгарским перцем

• Филе дорадо 280 — 1200 руб.

С мидиями и пюре из тыквы

• Камбала со сливочным картофелем 350 — 690 руб.

• Филе чилийского сибаса 300 — 1490 руб.

С апельсиновым кускусом и соусом эстрагон

• Мидии блю чиз 250/150 — 960 руб.

• Тунец в соусе манго чили 180 — 860 руб.

С обжаренными овощами

.Креветки кутаиси 190/30/30 — 720руб

Мясные блюда

• Большая мясная тарелка на компанию 1100гр — 3200 руб

• Стейк Денвер 400 — 1800 руб.

Мраморная говядина с жареным романо, картофелем пай и соусами "сырный" и "трюфель"

• Рибай из говядины зернового откорма 300/90/10 — 2100 руб.

С тремя соусами

• Филе миньон 260 — 960 руб.

Медальон из вырезки с обжаренными овощами

• Говядина Су вид 320 — 1260 руб.

С луковым пюре и жареным топинамбуром

• Оссобуко с гречотто 400 — 1450 руб.

• Бефстроганов с картофельным пюре 250 — 650руб

• Телячьи щечки с трюфельным пюре 360 — 960 руб.

Со шпинатом и перцем халапеньо

• Утиная грудка конфи 260 — 1200 руб.

С запеченной грушей и грейпфрутовым соусом

• Куриная грудка со шпинатом 300 — 820 руб.

С пастой птитим и сырным соусом

• Каре ягненка с перечным соусом 300 — 1260 руб.

С брокколи и цветной капустой

Гарниры

• Рис с овощами 150 — 420 руб.
• Картофельное пюре с соком петрушки 150 — 240 руб.
• Картофель запеченный 150 — 240 руб.
• Картофель молодой с грибами 150 — 360 руб.
• Овощи запеченные на углях 175 — 460 руб.

Баклажаны, цуккини, лук порей, помидоры, сладкий перец

Десерты

• Манго-маракуйя 200 — 420 руб.

Мусс манго -маракуйя с песочным печеньем и ягодным соусом

• Шоколадный орех 200 — 420 руб.

С муссами шоколадный и пралине

• Яблочный татин 180 — 380 руб.

С карамельным и ванильным соусами

• Панна-котта кофейная 200 — 320 руб.

С ягодным соусом

• Профитроли 200 — 380 руб.

С воздушным заварным кремом и теплой карамелью

• Медовик 200 — 380 руб.

С ванильно-карамельным соусом

• Чизкейк шоколадный 200 — 400 руб.

Холодные закуски

Традиционные пхали	
➢ из шпината *150гр. 3шт.*	420 руб.
➢ из фасольки *150гр. 3шт.*	420 руб.
➢ из свеклы *150гр. 3шт*.	420 руб.
➢ ассорти *450 гр. 3 вида*	1200 руб.
Овощи и зелень с грядки *400гр.*	680 руб.
Аджапсандали (холодная/горячая подачи) *250гр.*	480 руб.
Сациви с курицей *200 гр*.	560 руб.
Соленья из бочки *300гр.*	420 руб.
Колбасы (бастурма и суджук) *100гр.*	490 руб.
Ассорти домашних сыров *250гр.*	560 руб.
Рулетики из баклажанов с орехами *150 гр*.	580 руб.

Салаты

Овощной салат по-грузински	
➢ с зеленью *220гр.*	460 руб.
➢ с орехами *250гр.*	480 руб.
Салат с козьим сыром *150гр.*	520 руб.
(Микс салата, помидоры черри, козий сыр, оливковое масло)	
Тёплый куриный салат от Маси *250 гр*.	560 руб.

Выпечка

Хачапури по – имеретински *520гр*.	490 руб.
Хачапури по – аджарски *300гр.*	480 руб.
Хачапури по – мегрельски *520 гр.*	560 руб.
Кубдари *500гр.*	560 руб.
(хачапури с рубленым мясом)	
(жареная лепешка из кукурузной муки с кусочками сыра внутри).	
Домашний хлеб *135гр*.	140 руб.

Хинкали из рубленного мяса

-с телятиной *3 шт (300гр.)*	320 руб.
-с бараниной *3 шт (300гр.)*	340 руб.
- классические *3 шт(300гр.)* свинина-говядина	320 руб.

Супы

Хашлама *400гр.*	490 руб.
(Вкуснейший наваристый суп из говядины с зеленью)	
Куриный суп с домашней лапшой *300гр.*	460 руб.
Горский суп *350 гр*.	580 руб.
(Ароматный суп из баранины).	
Харчо *300гр.*	640 руб.
(острый суп с мясом говядины, рисом, помидорами и специями)	

Горячие закуски

Грибы с сыром *200гр.*	420 руб.
Сыр сулугуни жаренный с помидорами *200гр.*	420 руб.
Запеченные овощи с сыром *200гр.*	460 руб.

Горячие блюда

Чахохбили из курицы *250гр.*	520 руб.
Чашушули из телятины *200гр.*	560 руб.
Оджахури *350 гр.*	
(Национальное грузинское блюдо из обжаренного до золотистой корочки картофеля с мясом и овощами)	
➢ из свинины	590 руб.
➢ из телятины	670 руб.
Солянка по-грузински *200гр.*	580 руб.
(Мясное блюдо из говядины с насыщенным вкусом и ароматом)	
Чкмерули *450 гр.*	980 руб.
(Цыпленок табака в сливочно-чесночном соусе)	
Цыпленок табака *1 шт.*	980 руб.
Харчо по-мегрельски *200гр.*	580 руб.
(Ореховый соус с телятиной, томатами и специями)	
Домашние куриные котлеты с пюре от Маси *300 гр.*	520 руб.
Лобио в горшочке по-имеретински *300 гр*.	420 руб.
Чанахи из баранины *300гр.*	960 руб.
(молодое мясо баранины, томлёное в горшочках с изумительно вкусными и сочными овощами)	

Блюда на углях

Форель жаренная с овощами *220/145 гр*.	960 руб.

Дорадо на гриле *320гр.*	860 руб.

Шашлык *180 гр.*

из свиной шейки	680 руб.
из курицы	580 руб.
из телятины	860 руб.
из баранины	960 руб.

Люля- кебаб *180 гр.*

из телятины	740 руб.
из курицы	560 руб.
из баранины	760 руб.

Садж

(Вкуснейшее блюдо из мяса и овощей, приготовленное на гриле)

Курица *380гр*.	860 руб.
Баранина *380гр.*	1300 руб.
Телятина *380гр.*	1300 руб.
Садж ассорти *1300 гр.*	3400 руб.

Гарниры

Картошка по домашнему рецепту от Маси *150гр.*	260 руб.
Отварная картошка с укропом и маслом *150гр.*	260 руб.
Картофель черри запеченный на углях *150 гр.*	260 руб.
Овощи на углях *260 гр*.	480 руб.

Соуса

Аджика по-мегрельски *30гр.*	100 руб.
Сацибели *30гр.*	100 руб.
Ткемали *30гр.*	100 руб.
Наршараб *30гр.*	100 руб.
Чесночный *30гр.*	50 руб.
Сметанка *30гр.*	50 руб.
Бажа *100гр.*	200 руб.

Грузинский лимонад

Натахтари 240 руб.(500мл)

(на выбор: Груша, Тархун, Саперави, Лимон, Барбарис, Крем-сливки)

Соки, Вода

Боржоми (минеральная с газом)	360 руб.(500мл)
Саирме (с газом/без газа)	360 руб.(500мл)
Соки «Swell» в ассортименте	220 руб.(250мл)
Домашний Морс	150 руб. /600 руб. (250 мл/1000 мл)

Домашние Лимонады

Классический лимонад (Лимон, лайм, мята, сахар)	600 руб. /300 руб. (1 л/400 мл)
Малиновый лимонад (Пюре, малина, сироп, содовая, лимон, мята)	740 руб. /370 руб. (1 л/400 мл)
Лимонад Спелая Груша (Груша, сироп, лимон, содовая, мята)	650 руб./350 руб. (1 л/400 мл)
Клубничный лимонад (Клубника, пюре, лимон, содовая, мята)	700 руб. /350 руб. (1 л/400 мл)
Лимонад Экзотик (Пюре, фрукты, лимон, содовая, мята)	840 руб. /420 руб. (1 л/400 мл)

Горячие напитки

Глинтвейн классический 450руб.(220мл)

(*на белом или на красном виноградном соке, на выбор.*)

Витаминные и травяные чаи

Травяной чай	320 руб.(500 мл)
Ромашковый	320 руб.(500 мл)
Чай с чабрецом	300 руб.(500 мл)
Клубничный с мятой и лаймом *(Чай, клубника, пюре, мята, лайм)*	740 руб.(500 мл)
Малина и тархун *(Чай, малина, пюре, тархун)*	740 руб.(500 мл)
Клюквенно-имбирный (Чай, имбирь, клюква, мед, специи)	600 руб.(500мл)

Кофе

Эспрессо	150 руб. (60 мл)
Американо	150 руб. (150 мл)
Капучино	230 руб. (150 мл)
Латте	250 руб. (200 мл)
Кофе Глясе	260 руб. (200 мл)
Кофе без кофеина	150 руб. (150 мл)
Горячий шоколад	250 руб. (200мл)

Чай

Зеленый чай

Сенча Сенпай	280 руб. (400 мл)
Грюн Матинэ	300 руб. (400 мл)
Манон	300 руб. (400 мл)
Молочный Улун	320 руб. (400 мл)
Жасмин Перлс Бай Инь	300 руб. (400 мл)

Черный чай

Ассам Меленг	280 руб. (400 мл)
Империал Эрл Грей	300 руб. (400 мл)
Горные травы	320 руб. (400 мл)
Пу Эр Ан-Бао	320 руб. (400 мл)
Лапсанг Сушонг Хонг-Ча	320 руб. (400 мл)

Уважаемые гости!
К оплате принимаем только рубли и основные пластиковые карты
Цены действительны с 08.03.2018г. Все цены указаны в рублях.
Сведения, указанные в данной брошюре, носят информационный характер.
Вознаграждение официанту приветствуется, но остаётся
на ваше усмотрение.

Меню №1

Холодные закуски (сервируются на столе):

Мясное ассорти (Буженина домашнего приготовления, Ростбиф из телятины, говяжий язык) 50/10/5

Ассорти копченых рыб (палтус горячего копчения, дальневосточная подкопч.нерка , масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров (Скаморца, Эмменталь, пармезан, гауда, чеддер) 50/10/10

Заливное из телячьего языка 70

Рулетики из ветчины с сыром 40

Рулетики из кабачков цуккинни с вяленными томатами, Базиликом и сыром 40

Салат Ницца (филе тунца с томатами, оливками, болгарским перцем и яйцом) 60

Салат Столичный с куриной грудкой 70

Селедочка «под шубой» 80

Свежие овощи 60

Маринованные овощи и соленья (квашеная капуста, огурчики маринованные, помидоры соленые, грибы маринованные и др. соленья) 70

Оливки и маслины 30

Свежеиспеченный хлеб 50

Фруктовое ассорти (нарезанные фрукты: ананас, киви, виноград, яблоко, груша, апельсин – ассортимент может меняться) 100

Индивидуальная закуска:

Жульен грибной (в соусе бешамель с сыром) 60

Основное блюдо (на выбор):

Дорада с гратином из овощей Гарибальди и соусом бальзамик 330

или

Курица, фаршированная шпинатом, с овощами гриль и соусом песто из петрушки. 330

3500 руб. на чел.

Итого 840/60/330 г. на человека

Воспользуйтесь возможностью

заказать великолепный праздничный торт,

созданный специально для Вас!

Меню №2

Холодные закуски (сервируются на столе):

Мясное ассорти (Буженина домашнего приготовления, Ростбиф из телятины, говяжий язык) 50/10/5

Ассорти копченых рыб (палтус горячего копчения, дальневост.подкопч.нерка, масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров (Скаморца, Эмменталь, пармезан, гауда, чеддер) 50/10/10

Заливное из цесарки 70

Рулетики из курицы с черносливом и курагой 30

Рулетики из кабачков цуккини с вялеными томатами, Базиликом и сыром 45

Салат Афродита (Креветки, кальмары, микс салат с манго) 60

Салат мясной с овощами (обжаренная говядина с баклажанами, цуккини, помидорами и перцем болгарским с кунжутной заправкой) 60

Салат Греческий с сыром Фета 65

Свежие овощи 60

Маринованные овощи и соленья (квашеная капуста, огурчики маринованные, помидоры соленые, грибы маринованные и др. соленья) 70

Оливки и маслины 30

Свежеиспеченный хлеб 50

Фруктовое ассорти (нарезанные фрукты: ананас, киви, виноград, яблоко, груша, апельсин – ассортимент может меняться) 100

Индивидуальная закуска:

Жульен из языка 65

Основное блюдо (на выбор):

Филе сибаса с кускусом и соусом из болгарского перца 350

или

Медальоны из говядины с картофелем Рости и соусом из красного вина 350

4500 руб. на чел.

Итого 810/65/350 г. на человека

Воспользуйтесь возможностью

заказать великолепный праздничный торт,

созданный специально для Вас!

Меню №3

Холодные закуски (сервируются на столе):

Мясное ассорти (Буженина домашнего приготовления, Ростбиф из телятины, говяжий язык) 50/10/5

Ассорти копченых рыб (палтус горячего копчения, дальневост.подкопч.нерка , масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров (Скаморца, Эмменталь, пармезан, гауда, чеддер) 50/10/10

Заливное из цесарки 70

Ветчина Парма с дыней 30

Рулетики из кабачков цуккини с вялеными томатами, Базиликом и сыром 40

Томаты с сыром Моцарелла и соусом Песто 70

Салат из курицы с сельдереем, томатами, кукурузой и шампиньонами (с оливковым маслом и специями) 60

Салат из лосося с морковью, брокколли, болгарским перцем, цветной капустой и соусом Терьяки 60

Салат Строганофф (микс салатный, говядина, огурцы мар., перец бол., майонез) 55

Салат Русский (мар. Грибочки, ветчина в/к, картофель, огурцы св) 60

Свежие овощи 70

Маринованные овощи и соленья (квашеная капуста, огурчики маринованные, помидоры соленые, грибы маринованные и др. соленья) 100

Оливки и маслины 30

Свежеиспеченный хлеб 50

Фруктовое ассорти (нарезанные фрукты: ананас, киви, виноград, яблоко, груша, апельсин – ассортимент может меняться) 100

Индивидуальная закуска:

Мильфей из овощей с куриным муссом 140

(баклажаны, цуккини, помидоры, перец болгарский, сыр)

Основное блюдо:

Морской черт с томатным ризотто с соусом Биск из морепродуктов 280

или

Говядина Веллингтон с картофельным пюре и перечным соусом 360

5500 руб. на чел.

Итого 965/140/280-360 г. на человека

Воспользуйтесь возможностью

заказать великолепный праздничный торт,

созданный специально для Вас!

Меню № 4

Холодные закуски (сервируются на столе):

Мясное ассорти (Буженина домашнего приготовления, Ростбиф из телятины, говяжий язык) 40/10/5

Ассорти копченых рыб (палтус горячего копчения, дальневост.подкопч.нерка , масляная рыба) 40/5

Ассорти сыров (Бри, Эмменталь, пармезан, горгонзола, чеддер) 50/10/10

Заливное из осетрины 70

Ветчина Парма с дыней 30

Рулетики из курицы с черносливом и курагой 30

Рулетики из кабачков цуккини с вялеными томатами, Базиликом и сыром 40

Томаты с сыром Моцарелла и соусом Песто 80

Цезарь с куриной грудкой 65

Салат Британия (Морепродукты с зеленой фасолью, рукколой, томатами и луком Шалот) 50

Салат мясной с овощами (обжаренная говядина с баклажанами, цуккини, помидоры, перец болгарский с кунжутной заправкой) 60

Свежие овощи 85

Маринованные овощи и соленья (квашеная капуста, огурчики маринованные, помидоры соленые, грибы маринованные и др. соленья) 70

Оливки и маслины 30

Свежеиспеченный хлеб 60

Фруктовое ассорти (нарезанные фрукты: ананас, киви, виноград, яблоко, груша, апельсин – ассортимент может меняться) 100

Индивидуальная закуска:

Штрудель из грибов 70

Основное блюдо (на выбор):

Запеченая стерлядь с картофелем паризьен и соусом Белое вино 580

или

Каре ягненка с картофелем паризьен (отварной с маслом) и соусом красное вино 320

6500 руб. на чел.

Итого 940/70/320-580 г. на человека

Воспользуйтесь возможностью

заказать великолепный праздничный торт,

созданный специально для Вас!

БАНКЕТНЫЕ ПРАВИЛА

Обслуживание компаний от 12 человек осуществляется только по предварительному заказу и только по банкетному меню.
Заказ банкета принимается за 3 дня.
Заказ на десерты принимается за 3 дня.

Эксклюзивные фигурки и цветы в стоимость торта не входят и оплачиваются отдельно.

Рекомендуемый вес торта – 150 гр. на персону

Стоимость банкета рассчитывается исходя из количества присутствующих Гостей.

В счет включается дополнительно 10% за обслуживание.
Заказчик обязан при использовании музыкального оборудования ресторана, пригласить профессионального звукорежиссера, профессионализм которого подтвержден документально.

Запрещается приносить с собой продукты, блюда и напитки.
Детям до 12 лет – скидка 50%.

Дети до 5 лет – бесплатно.

На банкеты не распространяется действие дисконтных карт.

Шампанское

Тэтенже Брют Резерва 12.5%	7600руб. (750мл)
Моет & Шандон Империал Розе 12%	10500 руб. (750 мл)
Вдова Клико Брют 12%	10700 руб. (750мл)
Дом Периньон 2003 12,5%	25900 руб. (750 мл)
КРУГ 1998 12%	32000 руб. (750мл)

Вино Игристое

Спуманте Асти D.O.C.G. 9,5%	390 руб (150 мл) 1950 руб. (750 мл)
Спуманте Брют D.O.C. 11%	390 руб (150 мл) 1950 руб. (750 мл)
Просекко ДОК 11%	420 руб (150 мл) 2100 руб. (750мл)
Кава Кордон Негро Брют 11.5%	560 руб (150 мл) 2800руб. (750мл)

Вино по бокалам

Pinot Grigio **450 руб.(150 мл)**
Пино Гриджио
Белое, Сухое 11.5%
Происхождение: Италия. Сорта винограда: 100% Пино Гриджио.
Гастрономическое сочетание: превосходный аперитив, отлично подходит грибным блюдам, рыбе и морепродуктам.

Sauvignon Blanc
Совиньон Блан **450 руб.(150мл)**
Белое, Сухое 12.5%
Происхождение: Центральная долина Чили. Сорта винограда: 100% Совиньон Блан
Гастрономическое сочетание: С рыбными блюдами.

Chardonnay **560 руб.(150 мл)**
Шардоне
Белое, Сухое 11.5%
Происхождение: Италия. Сорт винограда: 100% Шардоне.
Гастрономическое сочетание: аперитив, морепродукты, разнообразные блюда из рыбы, спаржа.

Chianti **470 руб. (150 мл)**
Кьянти
Красное, Сухое 13%
Происхождение: регион Тоскана. Италия. Сорта винограда: 100% Санджовезе.
Гастрономическое сочетание: разнообразные блюда итальянской кухни - паста с соусами, пицца, жареная куриная грудка, сыр.

Shiraz **540 руб.(150мл)**
Шираз
Красное, Сухое 12.5%
Происхождение: Австралия. Сорта винограда: 100% Шираз.
Гастрономическое сочетание: каре ягненка, карпаччо из говядины, блюда из курицы.

Cabernet Sauvignon **540 руб. (150 мл)**
Каберне Совиньон
Красное, Полусухое 12.5%
Происхождение: Центральная долина Чили. Сорта винограда: 87.5% Каберне Совиньон. Мерло 12.5%
Гастрономическое сочетание: Прекрасно подойдет к мясным закускам, сырокопченым колбасам, а также мясу на гриле.

Bordeaux Rose **580 руб. (150 мл)**
Бордо Розе
Розовое, Сухое
Происхождение: AOC Бордо. Франция
Сорта винограда: 50% Каберне Совиньон, 50% Мерло
Гастрономическое сочетание: прекрасный аперитив, послужит замечательным дополнением к летним салатам, барбекю из птицы.

Розовое Вино

Michele Satta Bolgheri Rosato **5700 руб. (750 мл)**
Микеле Сатта Болгери Розато
Розовое, Сухое
Происхождение: DOC Болгери, регион Тоскана Сорта винограда: 70% Санджовезе, 20% Каберне Совиньон, 10% другие сорта.
Гастрономическое сочетание: хорошо сочетается с легкими блюдами из морепродукта

Белые Вина
Франция

Château Carbonnieux Blanc Grand Cru **16200 руб. (750 мл)**
Шато Карбонье Блан Гран Крю Классе
Белое, Сухое
Происхождение: АОС Пессак – Леоньян. Сорта винограда: 65% Совиньон Блан, 35% Семийон.
Гастрономическое сочетание: легкие салаты, моллюски.

Georges Duboeuf Pouilly-Fuisse **6100 руб. (750 мл)**
Жорж Дюбеф Пуйи-Фюиссе
Белое, Сухое
Происхождение: АОС Пуйи-Фюиссе. Сорта винограда: 100% шардоне.
Гастрономическое сочетание: копченая семга, опята, лягушачьи лапки.

Domaine Bitouzet-Prieur Mersault **11500 руб.(750 мл)**
Домэн Битузэ-Прийо Мерсо
Белое, Сухое
Происхождение: АОС Мерсо, Кот де Бон. Сорта винограда: 100% шардоне.
Гастрономическое сочетание: прекрасно сочетается с крольчатиной, курятиной, нежной морской и речной рыбой под сливочным соусом, с молодыми и зрелыми сырами.

Chablis AOC La Pierrelee **4100 руб. (750 мл)**
Шабли Ля Пьерелле
Белое, Сухое 12.5%
Происхождение: Бургундия. Франция. Сорта винограда: 100% Шардоне
Гастрономическое сочетание: Гастрономическое сочетание: устрицы, морепродукты, нежная рыба.

Jean Dauvissat Chablis Grand Cru Les Preuses **18200 руб. (750 мл)**
Жан Довисса Шабли Гран Крю Ле През
Белое, Сухое
Происхождение: АОС шабли Гран Крю, коммуна Ле През. Сорта винограда: 100% шардоне.
Гастрономическое сочетание: рыбные блюда, морепродукты, птица, сыры.

Jean-Max Roger Sancerre Blanc Les Caillottes **5500 руб. (750 мл)**
Жан-Макс Роже Сансер Блан Ле Кайотт
Белое, Сухое
Происхождение: АОС Сансер, Долина Луары. Сорта винограда: 100% Совиньон Блан.
Гастрономическое сочетание: прекрасный аперитив. Блюда из морепродуктов, слегка припущенная рыба, белое мясо.

Réne Muré Riesling Cote de Rouffach **5900 руб. (750 мл)**
Рене Мюре Рислинг Кот де Руффах
Белое, Полусухое
Происхождение: АОС Эльзас. Сорта винограда: 100% Рислинг.
Гастрономическое сочетание: прекрасный аперитив, идеально подходит к рыбе и морепродуктам.

Domaine du Tariquet **3500 руб. (750 мл)**
Домэн дю Тарике
Белое, Сухое
Происхождение: VdP, Кот де Гасконь. Сорта винограда: 70% Уни Блан, 30% Коломбар
Гастрономическое сочетание: идеально как аперитив, подходит к холодным закускам из морепродуктов и белого мяса.

Chardonnay Louis Galud **2500 руб. (750 мл)**
Шардоне Луи Галю
Белое, Полусладкое
Происхождение: Лангедок- Руссийон Франция. Сорта винограда: 100% Шардоне
Гастрономическое сочетание: рыба, белое мясо, сыры

Италия

Villa Russiz Pinot Grigio Collio **7400 руб. (750 мл)**
Вилла Руссиц Пино Гриджио Коллио
Белое, Сухое
Происхождение: DOC Коллио, регион Фриули. Сорта винограда: 100% Пино Гриджио.
Гастрономическое сочетание: салаты, закуски из рыбы и овощей, блюда из рыбы

Gavi DOCG IL Doge **2600 руб.(750мл)**
Гави ДОКГ Иль Доже 2016
Белое,Полусухое 13%
Происхождение: Гави. Сорт винограда: 100% Кортезе.
Гастрономическое сочетание: послужит прекрасным аперитивом к рыбным блюдам в нежном соусе, овощным ризотто или пасте с морепродуктами.

Pinot Grigio Korte Gara **3600 руб. (750 мл)**
Пино Гриджио Корте Джара
Белое, Полусухое12.5%
Происхождение: Венето. Сорта винограда: 100% Пино Гриджио.
Гастрономическое сочетание: салаты, закуски из рыбы и овощей, блюда из рыбы

Botter Chardonnay **2500 руб. (750 мл)**
Боттер Шардоне
Белое, Сухое
Происхождение: Венето. Сорт винограда: 100% Шардоне
Гастрономическое сочетание: прекрасный аперитив, вино послужит достойным сопровождением легких салатов, первых блюд и блюд из рыбы

Испания

Verdeo Rueda **3200 руб. (750 мл)**
Вердео Руэда
Белое, Сухое
Происхождение: Руэда. Сорта винограда: 100% Вердехо
Гастрономическое сочетание: аперитив, морепродукты, рыбные блюда, копченый лосось, паста, сыры.

Vina Esmeralda Katalunya DO **3200руб. (750мл)**
Винья Эсмеральда Каталония ДО
Белое,Полусухое.
Происхождение: Испании. Регион Каталония ДО
Сорт винограда: 85%Москатель и 15%Гевюрцтраминер.
Гастрономическое сочетание: С рыбными блюдами и сырами.

Чили

Baron Philippe de Rothschild Reserve Sauvignon Blane **3900 руб. (750 мл)**
Барон Филипп де Ротшильд Резерва Совиньон Блан
Белое, Сухое
Происхождение: Долина Касабланка. Сорта винограда:100% Совиньон Блан.
Гастрономическое сочетание: превосходный аперитив, морепродукты, разнообразные блюда из рыбы, мягкие сыры.

Escudo Rojo Chardonnay **4000 руб. (750 мл)**
Эскудо Рохо Шардоне
Белое, Сухое
Происхождение: Долина Касабланка. Сорта винограда: 100% Шардоне.
Гастрономическое сочетание: прекрасный аперитив, рыба, морепродукты, эскалоп из курицы под сливочным соусом, копченый лосось.

Escudo Rojo Sauvignon Blanc **4000 руб. (750 мл)**
Эскудо Рохо Совиньон Блан
Белое, Сухое
Происхождение: Долина Касабланка. Сорта винограда: 100% Совиньон Блан.
Гастрономическое сочетание: великолепный аперитив, прекрасно сочетается с блюдами из рыбы, с карпаччо.

Новая Зеландия

Waipara Hills Sauvignon Blanc **3700 руб. (750 мл)**
Випера Хилл Совиньон Блан
Белое, Сухое
Происхождение: Мальборо. Сорта винограда: 100% Совиньон Блан
Гастрономическое сочетание: прекрасный аперитив, хорошо оттенит вкус кусочков дыни, обернутых прошутто.

Австралия

Yalumba Viognier **6500 руб. (750 мл)**
Ялумба Вионье
Белое, Сухое
Происхождение: Долина Иден, штат Южная Австралия. Сорта винограда: 100% Вионье.
Гастрономическое сочетание: благодаря своему яркому и выраженному вкусу Ялумба Вионье - одно из немногих вин, подходящих к пряной утке, ягненку.

Красные Вина по бутылкам
Франция

Domaine Bitouzet - Prieur Volnay **10600 руб. (750 мл)**
Домэн Битузэ-Прийо Вольнэ
Красное, Сухое
Происхождение: АОС Вольнэ. Сорта винограда: 100% Пино Нуар.
Гастрономическое сочетание: блюда из красного мяса, сыры.

Georges Lignier Gevrey-Chambrtin **14100 руб. (750 мл)**
Жорж Линье Жеврэ-Шамбертэн
Красное, Сухое
Происхождение: АОС жеврэ-шамбертэн. Сорта винограда: 100% Пино Нуар.
Гастрономическое сочетание: подходит ко многим мясным блюдам,
таким как стейк с кровью, дичь в винном соусе, жаркое из телятины.

Georges Duboeuf Beaujolais-Villages Château de Vierres **3900 руб. (750 мл)**
Жорж Дюбеф Божоле
Красное, Сухое
Происхождение: АОС Божоле-Вилляж. Сорта винограда: 100% Гамэ.
Гастрономическое сочетание: сложные салаты, птица, хорошо и само по себе.

E. Guigal Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2008 **8100 руб. (750 мл)**
Е. Гигаль Шатонеф-дю-Пап Вьей Винь 2008
Красное, Сухое
Происхождение: АОС Шатонеф-дю-Пап. Сорта винограда: 90% Гренаш, 10% Сира
Гастрономическое сочетание: красное мясо, мелкая дичь, сыры.

E. Guigal Côtes du Rhône Rouge e. **4600 руб .(750 мл)**
Е. Гигаль Кот дю Рон Руж
Красное, Сухое
Происхождение: АОС Кот дю Рон. Франция. Сорта винограда: 50% Сира, 40% Гренаш, 10% Мурведр.
Гастрономическое сочетание: холодные мясные закуски, жареное мясо, мелкая птица, сыры.

Chateau Haut Milon **7200 руб. (750 мл)**
Шато О-Милон
Красное, Сухое
Происхождение: Бордо, провинция Пойак. Сорта винограда: 50% Каберне Совиньон, 50% Мерло, 10%
Гастрономическое сочетание: блюда из мяса, дичи, сыры.

Италия

Albino Rocca Vigneto Bric Ronchi Barbaresco **15800 руб. (750 мл)**
Альбино Рокка Виньето Брик Ронки Барбареско
Красное, Сухое
Происхождение: DOCG Барбареско, регион Пьемонт. Сорта винограда: 100% Неббиоло.
Гастрономическое сочетание: рекомендуется к красному мясу, паштетам, ветчине.

Gianfranco Alessandria Dolcetto d'Alba **4400 руб. (750 мл)**
Джанфранко Алессандриа Дольчетто д'Альба
Красное, Сухое
Происхождение: DOC Дольчетто д'Альба. Сорта винограда: 100% Дольчетто.
Гастрономическое сочетание: прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса, дичи и с выдержанными сырами.

Elio Altare Barolo **23500 руб. (750 мл)**
Элио Алтаре Бароло
Красное, Сухое
Происхождение: DOCG Бароло, регион Пьемонт. Сорта винограда: 100% Неббиоло.
Гастрономическое сочетание: отлично сочетается с блюдами традиционной пьемонтской кухни из красного мяса, дичью и выдержанными сырами.

Tramin Merlot Alto-Adige **4600 руб. (750 мл)**
Трамин Мерло Альто-Адидже
Красное, Сухое
Происхождение: DOC Альто-Адидже. Сорта винограда: 100% Мерло.
Гастрономическое сочетание: подходит к дичи, красному мясу и сырам.

Stefano Accordini Recioto della Valpolicella Classico Acinatico **12100 руб. (500 мл)**
Стефано Аккордини Речото делла Вальполичелла Классико Ачинатико
Красное, Сладкое
Происхождение: DOC Речото делла Вальполичелла Классико
Сорта винограда: 75% Корвина, 20% Рондинелла, 5% Молинара.
Гастрономическое сочетание: легкие десерты, горький шоколад, сыры.

Bolgheri Rosso Michele Satta **7300руб. (750мл)**
Болгери Россо Микеля Сатта
Красное, Сухое
Происхождение: Тоскана
Сорт Винограда: Каберне Савиньон,Санджовезе,Мерло,Сира,Терольдего
Гастрономическое сочетание: дичь, красное мясо, сыры твердых сортов.

Stefano Accordini Amarone della Valpolicella Classico Acinatico 8600 руб. (750 мл)
Стефано Аккордини Амароне делла Вальполичелла Классико Ачинатико
Красное, Полусухое
Происхождение: DOC Амароне делла Вальполичелла Классико. Сорта винограда: 75% Корвина, 20% Рондинелла, 5% Молинара.
Гастрономическое сочетание: жаркое, дичь, жареное и тушеное мясо, сыры.

Gineprone Chianti 3000 руб.(750мл)
Джинепроне Кьянти ДОКГ
Красное, Сухое
Происхождение: DOCG Кьянти, регион Тоскана. Сорта винограда: 90% Санджовезе. Мерло и Сира 10%
Гастрономическое сочетание: разнообразные блюда итальянской кухни, паста с соусами, пицца, жареная куриная грудка, сыр.

Vecchia Canti di Montepulciano Chianti 3900 руб. (750мл)
Веккиа Кантина ди Монтепульчано Кьянти
Красное ,Сухое
Происхождение: DOCG Кьянти, регион Тоскана. Сорт винограда: 1005Санджовезе.
Гастрономическое сочетание: разнообразные блюда итальянской кухни,
Паста с соусами, пицца, жареная куриная грудка, сыр.

Caparzo Brunello di Montalcino 12500 руб. (750 мл)
Капарцо Брунелло ди Монтальчино
Красное, Сухое
Происхождение: DOCG Брунелло ди Монтальчино, регион Тоскана. Сорта винограда: 100% Санджовезе Гроссо(Брунелло).
Гастрономическое сочетание: мясо на гриле, стейки, пряные мясные блюда, выдержанные сыры.

Spadafora Don Pietro Rosso 5200 руб. (750 мл)
Спадафора Дон Пьетро Россо
Красное, Сухое
Происхождение: IGP, Сицилия. Сорта винограда: 40% Каберне Совиньон, 30% Неро д'Авола, 30% Мерло.
Гастрономическое сочетание: вино послужит прекрасным сопровождением мясных блюд и сыров.

Stefano Accordini Valpolicella Classico DOC **4600 руб. (750 мл)**
Стефано Аккордини Вальполичелла Классико ДОК
Красное, Сухое
Происхождение: Венето. Сорта винограда: 30% Рондинелла, 65% Корвина,5% Молинара.
Гастрономическое сочетание: закуски, красное и белое мясо, ризотто, паста.

Botter Cabernet IGT **2500 руб. (750 мл)**
Боттер Каберне
Красное, Сухое
Происхождение: Венето. Сорт винограда: 50% Каберне Совиньон, 50% Каберне Фран
Гастрономическое сочетание: салями, жареное мясо, птица и твердые сыры.

Mater Terra Passito Salento Negroamaro **8600 руб. (750 мл)**
Матер Терра Пассито Саленто Негроамаро
Красное, Сладкое
Происхождение: регион Пулия. Сорта винограда: 100% Негроамаро
Гастрономическое сочетание: Прекрасно в качестве диджестива.

Испания

KALIZA **2500 руб. (750 мл)**
Калиса Ла Манча
Красное, Сухое
Происхождение: DOC Риоха. Сорта винограда: Темпранийо,Мерло.Сира
Гастрономическое сочетание: мясо, дичь, блюда из риса, паста, овощи на гриле, сыры.

Новая Зеландия

Waipara Hills Pinot Noir **4800 руб. (750 мл)**
Ваипара Хиллс Пино Нуар
Красное, Сухое
Происхождение: Сентрал Отаго. Новая Зеландия. Сорта винограда: 100% Пино Нуар.
Гастрономическое сочетание: дичь, жареные грибы, филе из говядины.

Чили

Escudo Rojo **4800 руб. (750 мл)**
Эскудо Рохо
Красное, Сухое
Происхождение: центральная Долина. Сорта винограда: 38% Карменер, 35% Каберне Совиньон, 25% Сира, 2% Каберне Фран.
Гастрономическое сочетание: утиная грудка, каре ягненка с помидорами конфи.

ЮАР

L'Avenir Far *&* *Near* Pinotage **3700 руб. (750 мл)**
Фар энд Ниар Пинотаж
Красное, Сухое
Происхождение: Стелленбош. Сорта винограда: 100% Пинотаж
Гастрономическое сочетание: салаты, закуски, разнообразные мясные блюда.

Аперитивы

Мартини Бьянко 15%	320 руб. (100 мл)
Мартини Россо 15%	320 руб. (100 мл)
Мартини Розато 15%	320 руб. (100 мл)
Мартини Экстра Драй 18%	320 руб.(100 мл)

Биттер

Кампари 25%	250 руб. (50 мл)

Водка

Зубровка 40%	150 руб. (50 мл)
Русский Стандарт 40%	160 руб. (50 мл)
Русский Стандарт Платина 40%	250руб. (50 мл)

Импортная Водка

Белуга 40%	300 руб. (50 мл)
Грей Гуз 40%	445 руб. (50 мл)

Граппа

Кандолини Бьянка 40%	350 руб. (50 мл)
Граппа Александр Платинум 48%	750 руб. (50 мл)

Шнапс

Слива 40%	250 руб. (50мл)
Груша 40%	250 руб. (50 мл)

Портвейн

Доуз Лейт Ботлед Винтаж 2008 год 20%	750 руб. (100 мл)
Доуз Тони 20 лет 20%	2500 руб. (100 мл)

Кальвадос

Дю Пэр Лэз VS 40%	450 руб. (50 мл)
Дю Пэр Лэз VSOP 40%	570 руб. (50 мл)

Ром

БАКАРДИ Карта Бланка 40%	300 руб. (50 мл)
БАКАРДИ Карта Оро 40%	350 руб.(50 мл)
БАКАРДИ Карта Нэгра 40%	400 руб.(50 мл)
БАКАРДИ Оакхарт 40%	300 руб.(50 мл)
Бругал Экстра Вьехо 40%	460 руб.(50 мл)
Кашаса 51 40%	250 руб.(50 мл)

Джин

Бомбей Сапфир 47%	450 руб.(50мл)

Текила

Казадорес Бланко 38%	640 руб.(50 мл)
Сауза Сильвер 38%	320 руб. (50 мл)
Сауза Голд 38%	350 руб.(50 мл)
Эррадура Репосадо 40%	910 руб. (50 мл)

Настойки

Ягермайстер 35%	250 руб.(50 мл)
Абсент 70%	250 руб. (40 мл)
Фернет Бранка 39%	300 руб. (50 мл)
Бехеровка 38%	250 руб. (50 мл)

Виски

Шотландский Виски

Феймос Грауз 40%	300 руб.(50 мл)
Дюарс Уайт Лейбл	350 руб.(50 мл)
Дюарс 12	640 руб. (50 мл)
Дюарс 18	1350 руб.(50 мл)
Джонни Уокер Ред Лейбл 40%	310 руб.(50 мл)
Джонни Уокер Блек Лейбл 12 лет 43%	520 руб. (50 мл)
Джонни Уокер Блю Лейбл 40%	2550 руб.(50 мл)
Чивас Ригал 12 лет 40%	570 руб.(50 мл)
Чивас Ригал 18 лет 40%	1150 руб. (50 мл)
Чивас Роял Салют 21 год 40%	1800 руб.(50мл)

Односолодовый Шотландский Виски

Охентошн 12 лет	620 руб. (50 мл)
Канадиан Клаб 12 лет 40%	420 руб. (50 мл)
Гленфиддик 12 лет 40%	770 руб. (50 мл)
Гленфиддик 18 лет 40%	1200 руб.50 мл)
Гленфиддик 21 год 40%	2400 руб.(50 мл)
Гленморанжи Ориджинал 40%	660 руб.(50 мл)
Гленморанжи Кинта Рубан 12 лет 46%	930 руб.(50 мл)
Гленливет 12 лет 40%	670 руб.(50 мл)
Гленливет 18 лет 43%	1200 руб.(50 мл)
Макаллан 12 лет 40%	940 руб. (50 мл)
Макаллан 18 лет 43%	2400 руб.(50 мл)
Джура Суперстишн 40%	1160 руб.(50 мл)

Американский Виски

Джим Бим Белый 40%	300 руб. (50 мл)
Джим Бим Ред Стаг со вкусом вишни 40%	360 руб. (50 мл)
Джим Бим Дабл Оак 40%	420 руб. (50 мл)
Джек Дэниэл’с 40%	410 руб.(50 мл)

Ирландский Виски

Джемесон 40%	320 руб.(50 мл)

Коньяк

Курвуазье VS 40%	530 руб. (50 мл)
Курвуазье VSOP 40%	810 руб. (50 мл)
Курвуазье XO 40%	2800 руб. (50 мл)
Хеннесси VS 40%	670 руб. (50 мл)
Хеннесси VSOP 40%	1050 руб. (50 мл)
Хеннесси XO 40%	3500 руб. (50 мл)
Хеннесси Парадис 40%	4500 руб. (50 мл)
Барон Отард VS 40%	620 руб. (50 мл)
Реми Мартан «1738 Аккорд Рояль» 40%	700 руб. (50мл)
Реми Мартин XO 40%	2100 руб. (50 мл)
Мартель XO 40%	2400 руб. (50 мл)

Арманьяк

Шабо VSOP Делюкс 40%	610 руб. (50 мл)
Шабо XO Супериор 40%	1050 руб. (50 мл)

Ликер

Трипл Сек 25%	270 руб. (50 мл)
Блю Курасао 25%	270 руб. (50 мл)
Болс Пич 25%	2 70 руб. (50 мл)
Лемончелло 25%	300 руб. (50 мл)
Дисаронно Ориджинале Амаретто 28%	250 руб. (50 мл)
Самбука 40%	250 руб. (50 мл)
Калуа 20%	300 руб. (50 мл)
Бейлис 17%	250 руб. (50 мл)

Малибу 21%	250 руб. (50 мл)
Куантро 40%	300 руб. (50 мл)
Гран Марнье Кордон Руж 20%	350 руб. (50 мл)
Франжелико 17%	250 руб. (50 мл)
Тиа Мария 20%	250 руб. (50 мл)

Классические алкогольные коктейли

БАКАРДИ Мохито (Классика, Клубника, Малина, Манго-Маракуя) (Мята, лайм, ром, содовая, сиропы, фрукты, ягоды)	510 руб. / 570 руб. (350 мл)
БАКАРДИ Оакхарт Кола (БАКАРДИ Оакхарт, Кока-кола)	450 руб. (250 мл)
БАКАРДИ Куба Либре (БАКАРДИ Карта Оро, Кока-кола, Лайм)	420 руб. (150 мл)
Маргарита (Классическая,Клубничная) (Текила, куантро, лайм, клубника, сироп)	400 руб. /530 руб. (280 мл)
Дайкири (Классический,Клубничный,Банановый) (Ром, лайм, сироп, свежие ягоды и фрукты)	320руб /350руб (280 мл)
Кир Рояль (Просекко, крем де касис)	360 руб. (150 мл)
Космополитен (Водка, морс, сок)	390 руб. (240 мл)
Пина Колада (Ром, малибу, сок, сливки, фрукты)	520 руб. (400 мл)
Лонг Айленд Айс Ти (Водка, текила, ром, джин, куантро, кола, лайм)	600 руб. (400 мл)
Секс на пляже (Водка, сок, персиковый ликер, морс)	450 руб. (350 мл)
Апероль спритс (Просекко, апероль, минеральная вода)	650 руб. (350 мл)

Шот-дринк

Б-52 (Калуа, бейлис, куантро)	320 руб. (50 мл)
Б-53 (Калуа, бейлис, абсент)	320 руб. (50мл)
Белый Русский (Водка, калуа, сливки)	320 руб. (50 мл)

Горячие коктейли

Ирландский кофе (Кофе, виски, сливки)	380 руб. (200 мл)
Кофе бейлис (Кофе, сливки, бейлис, топинг)	350 руб. (200 мл)
Глинтвейн Классический (Вино, лимон, апельсин, специи)	450 руб. (200 мл)

Пиво бутылочное

Будвайзер светлый/темный (Импорт)	390 руб. (500 мл)
Хугарден (Импорт)	360 руб. (330мл)
Клаусталлер б/а	270 руб. (330 мл)

Безалкогольные коктейли

Мохито (Классика, Клубника) (Лайм, мята, содовая, фрукты, ягоды, сиропы)	300 руб. /370 руб. (350 мл)
Милк-Шейк (Сливки, мороженое в ассортименте, сиропы)	370 руб. (350 мл)

Домашние Лимонады

Классический лимонад (Лимон, лайм, мята, сахар)	600 руб. /300 руб. (1 л/400 мл)
Малиновый лимонад (Пюре, малина, сироп, содовая, лимон, мята)	740 руб. /370 руб. (1 л/400 мл)
Лимонад Спелая Груша (Груша, сироп, лимон, содовая, мята)	650 руб. /350 руб. (1 л/400 мл)
Клубничный лимонад (Клубника, пюре, лимон, содовая, мята)	650 руб. /350 руб. (1 л/400 мл)
Лимонад Манго-Маракуя (Пюре маго-маракуя, фрукты, лимон, содовая, мята	840 руб. /420 руб. (1 л/400 мл)

Горячие напитки

Ристретто	150 руб. (30 мл)
Эспрессо	150руб.(60мл)
Американо	150 руб. (150 мл)
Капучино	230 руб. (150 мл)
Латте	250 руб. (200 мл)

Кофе Глясе	260 руб.. (200 мл)
Кофе без кофеина	150 руб. (150 мл)
Горячий шоколад	250 руб. (150 мл)
Глинтвейн б/а классический (Сок, лимон, апельсин, специи)	250 руб. (200 мл)

Чай

Зеленый чай

Сенча Сенпай	280 руб. (400 мл)
Грюн Матинэ	300 руб. (400 мл)
Манон	300 руб. (400 мл)
Молочный Улун	320 руб. (400 мл)
Жасмин Перлс Бай Инь	300 руб. (400 мл)

Черный чай

Ассам Меленг	280 руб. (400 мл)
Империал Эрл Грей	300 руб. (400 мл)
Горные Травы	320 руб. (400 мл)
Пу Эр Ан-Бао	320 руб. (400 мл)
Лапсанг Сушонг Хонг-Ча	320 руб. (400 мл)

Фруктовые и Травяные Настои

Фруктовый сбор	320 руб. (400 мл)
Ромашковый Луг	320 руб. (400 мл)
Женьшеневая долина	320 руб. (400 мл)
Ягодный настой (Чай, ягоды, ягодное пюре, специи)	740 руб. (400 мл)
Облепиховый настой (Чай, облепиха, сироп, специи)	600 руб. (400 мл)
Имбирно-апельсиновый настой (Чай, апельсин, имбирь, мед, специи)	600 руб. (400 мл)
Кедровые орешки на мяте (Чай, мята, специи, кедровый орех, тростниковый сахар)	600 руб. (400 мл)

Соки, Вода

Гоччиа ди Карниа (с газом/без газа)	220 руб./420 руб. (250 мл/ 750 мл)
Сан Бенедетто (с газом/без газа)	220 руб./420 руб. (250 мл/ 750 мл)
Альп скай (с газом/без газа)	170 руб./260 руб. (250 мл/ 500 мл)
Кока-кола, Кока-кола лайт, Спрайт, Фанта	200 руб. (250 мл)
Соки «Swell»в ассортименте (Ананас.Апельсин.Гранат.Вишня.Томат.Персик.)	200 руб. (250 мл)
Домашний Морс	150 руб./600 руб. (250 мл/1000 мл)

Свежевыжатые соки

Яблоко	280 руб. (250мл)
Апельсин	300 руб. (250мл)
Грейпфрут	300 руб. (250 мл)
Лимон	300руб. (250мл)
Морковь	300 руб. (250 мл)
Ананас	450 руб.(250 мл)
Яблоко – сельдерей	350 руб. (250 мл)

Микс из фруктов и ягод, Вы можете выбрать на свой вкус.