



МЕНЮ



\*

## ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

К закускам с рыбой рекомендуем игристые и белые вина с хорошей кислотностью и богатой ароматикой – Рислинг, Совиньон Блан, Гевюрцтраминер.

Закуски из овощей составят великолепную пару с Шардоне.

Мягкие и выдержаные сыры раскроют свой вкус в компании игристых вин. Из тихих рекомендуем белые и розовые. Кавказские сыры будут рады соединиться с красным Саперави одноименного региона.

Мясные выдержаные деликатесы раскроют свой потенциал с сухими игристыми и тихими розовыми. Попробуйте Креман или розовый Зинфандель к сырояленной шейке 6-ти месячной выдержки, а красные танинны вина хорошо оттенят дымные вкусы копчёного мяса.



## ЗАКУСКИ

СЫРОВЯЛЕННЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ МЕСТНОГО РЕМЕСЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	<b>980</b>	БРУСКЕТТА ИЗ РЕМЕСЛЕННОГО ХЛЕБА НА ЗАКВАСКЕ С КОППОЙ, ВЫДЕРЖАННОЙ 6 МЕСЯЦЕВ	<b>410</b>
ТАРЕЛКА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ	<b>650</b>	БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА	<b>410</b>
РЕМЕСЛЕННЫЕ СЫРЫ ИЗ ЧАСТНОЙ СЫРОВАРНИ	<b>1320</b>	БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ	<b>410</b>
СЫРЫ КАВКАЗА	<b>690</b>	ЗАКУСКА ИЗ ЗАПЕЧЁННОГО ПЕРЦА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ В БЛИЖНЕВОСТОЧНОМ СТИЛЕ	<b>320</b>
СВЕЖИЕ ОВОЩИ И АРОМАТНАЯ ЗЕЛЕНЬ	<b>520</b>	МАСЛО С ЧЕРНОСЛИВОМ И СОЛОДОВЫМ ХЛЕБОМ	<b>350</b>
АССОРТИ ДОМАШНЕГО РАЗНОСОЛА	<b>520</b>	ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	<b>720</b>
РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ	<b>2100</b>	* ТОСТ С МЯТЫМ АВОКАДО И РАЗЛИЧНЫМИ СЕМЕЧКАМИ	<b>420</b>
ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЁНКА С СОУСОМ ИЗ ГОРНОЙ ОБЛЕПИХИ И РУМЯНОЙ БРИОШЬЮ	<b>420</b>		



### ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

С хрустящими пирожками с мясным рагу мы видим в ваших бокалах  
Темпранильо или ассамбляж.

К блюдам с креветками свежий, дышащий морским бризом, Альбариньо.

Тёплые овощи будут хороши с бокалом Шабли или Виньо Верде.

Свежие зелёные салаты и сырные дополнения подчеркнут Рислинги и  
ароматный Совиньон Блан.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДРАНИК  
СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И  
ТОППИНГОМ НА ВЫБОР **280**

- ФОРЕЛЬ СЛАБОЙ СОЛИ за 100 г **640**
- БЕКОН **150**
- КРЕВЕТКИ за 100 г **580**

СОТЕ  
ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ  
В ПРЯНОМ СОУСЕ **710**

\* ХРУСТАЩИЕ ПИРОЖКИ  
С РЫБОЙ **290**

\* ХРУСТАЩИЕ ПИРОЖКИ  
С МЯСНЫМ РАГУ **210**

ЖАРЕНЫЙ ХАЛЛУМИ  
В ОКРУЖЕНИИ ОВОЩЕЙ **520**

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА  
С СОУСОМ  
МОРКОВЬ КАРРИ **350**

## САЛАТЫ

ТЁПЛЫЙ САЛАТ  
С ГОВЯДИНОЙ  
И ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ **950**

САЛАТ С МОЛОДЫМ  
ШПИНАТОМ, КИНОА  
И КУРИНОЙ ГРУДКОЙ,  
ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПО  
АВТОРСКОМУ РЕЦЕПТУ **570**

ЦЕЗАРЬ  
С КУРИНЫМ ФИЛЕ **520**

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ **720**

НАШ ЗНАМЕНИТЫЙ  
САЛАТ С КРАБОМ 300 г **1420**

\* БОЛЬШОЙ ГРЕЧЕСКИЙ  
С ПОНТИЙСКИМ СЫРОМ **720**

СВЁКЛА С МУССОМ  
ИЗ ТВОРОЖНОГО СЫРА  
И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ  
СОУСОМ **490**

СВЕЖИЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ  
С ПРЯНЫМ СОУСОМ И  
ОРЕХОВОЙ ДУККОЙ **750**

ХРУСТАЩИЕ БАКЛАЖАНЫ  
С СЫРНЫМ МУССОМ **570**

РЕМЕСЛЕННАЯ  
СТРАЧАТЕЛЛА МЕСТНОГО  
ПРОИЗВОДСТВА  
С СОЧНЫМИ  
ФЕРМЕРСКИМИ  
ПОМИДОРАМИ **520**



## ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Рыба и тихие белые вина зарекомендовали себя как крепкая пара. Однако, попробуйте к палтусу с киноа розовый Цвайгельт и вы получите неожиданный и удивительный союз.

Блюда из курицы благодарно отзовутся Рислингу, а утиная ножка жадно ухватится за свою вечную любовь – Пино Нуар или Шираз. Хотя, в последнее время она с интересом посматривает на Апассименто. Итальянцы всегда отличались темпераментом.

К жаркому из говядины или баранины выбирайте танинны красные вина. Их диалог будет долгим и интересным.

Стейки заслуживают особого внимания и бесспорного соседства Мальбека, Тосканского Брунелло из Санджовезе и жаркого испанского Темпранильо.

## ГОРЯЧЕЕ РЫБА | МОРЕПРОДУКТЫ

**ДОРАДО** 820

Способ приготовления  
обсудите с официантом

**ЛОСОСЬ** за 100 г 880

Способ приготовления  
обсудите с официантом

**ФОРЕЛЬ ЯНТАРНАЯ,**

**ЗАПЕЧЕННАЯ**

**С КАРТОФЕЛЕМ**

**И ОВОЩАМИ** 920

**\* ПАЛТУС И КИНОА**

**С ДЫМНЫМИ ПОМИДОРАМИ  
И ШПИНАТОМ** 1180

**РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ**

**С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ,  
ТОМЛЁНОМ В ДОМАШНЕМ  
СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ** 780

## МЯСО | ПТИЦА

**ЦЫПЛЁНОК ТАНДУРИ**  
**С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ** 850

**КУРИЦА С БУЛГУРОМ  
В КАВКАЗСКОМ СТИЛЕ** 720

**ЖАРКОЕ С ЦЫПЛЁНКОМ И  
МОЛОДЫМИ ОВОЩАМИ** 720

**\* УТИНАЯ НОЖКА С  
ПЮРЕ ИЗ СЛИВОЧНОГО  
СЕЛЬДЕРЕЯ И ВИШНЕЙ** 820

**РУБЛЕНЫЙ БИФШТЕКС  
С ЯЙЦОМ И САЛАТНЫМИ  
ЛИСТЬЯМИ**

740

**БЕФСТРОГАНОВ С НЕЖНЫМ  
КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** 910

Подаётся с солёными  
огурчиками

**МЕДАЛЬОНЫ  
ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ  
И ВИНЕГРЕТ  
С МАРИНОВАННЫМИ  
ОПЯТАМИ** 1250

**ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С  
ПОМИДОРАМИ, СЛАДКИМ  
ПЕРЦЕМ И МОЛОДЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ** 910

**ТОМЛЁНЫЕ МРАМОРНЫЕ  
РЁБРА ТЕЛЯТИНЫ** 910

Подаются  
с картофельным пюре

**ТОМЛЁНЫЕ ЩЁЧКИ  
ТЕЛЁНКА** 1280

**ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ  
С БАКЛАЖАНАМИ И  
СВЕЖЕЙ КИНЗОЙ** 810

**СТЕЙКИ** за 100г

**ШАТО БРИАН** 720

**ФИЛЕ МИНЬОН** 730

**РИБАЙ** 920



### ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ К ПАСТЕ

Выбирайте вино согласно ингредиентам вашей любимой пасты. Это будет вкусно.

## ПАСТА

КАРБОНАРА, КАК ГОТОВЯТ

ЕЁ ИТАЛЬЯНЦЫ **510**

БОЛОНЬЕЗЕ **540**

\* СЛИВОЧНАЯ ПАСТА С  
ЛОСОСЕМ И БРОККОЛИ **720**

ПАСТА С РАЗЛИЧНЫМИ  
СЫРАМИ **550**

ПАСТА  
С МОРЕПРОДУКТАМИ **820**

## СУПЫ

ЛАПША ДОМАШНЯЯ НА  
БУЛЬОНЕ ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ  
КУРИЦЫ **500**

ДОМАШНИЙ БОРЩ  
С ПАМПУШКАМИ **680**

НАВАРИСТАЯ УХА  
С ПИРОЖКОМ ИЗ ЛОСОСЯ **880**

ТОМ-ЯМ **820**

СУП-КРЕМ  
ИЗ ШАМПИНЬОНОВ **420**

\* СУП-ПЮРЕ ТЫКВЕННЫЙ  
С ХАЛЛУМИ **450**

ОКРОШКА по сезону **510**

ФИРМЕННЫЙ  
ГАСПАЧЧО **1450**

## ХЛЕБ

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ И  
ФЕРМЕРСКОЕ МАСЛО **350**

ГОРЯЧАЯ ЧИАБАТТА  
С СОУСОМ ПЕСТО  
И ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ **580**

## ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ **320**

БУЛГУР  
В КАВКАЗСКОМ СТИЛЕ **350**

КАРТОФЕЛЬ  
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ **280**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ **250**

ШПИНАТ ЖАРЕНЫЙ **320**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ **250**

СПАРЖА **350**

ГРЕЧКА С ЛУКОМ **220**

БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ  
КАПУСТА **320**

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ **280**

## СОУСЫ

НАРШАРАБ **150**

ДЗАДЗИКИ **150**

АДЖИКА **150**

ГОРЧИЦА **150**

КЕТЧУП **150**

ТОМАТНЫЙ **150**



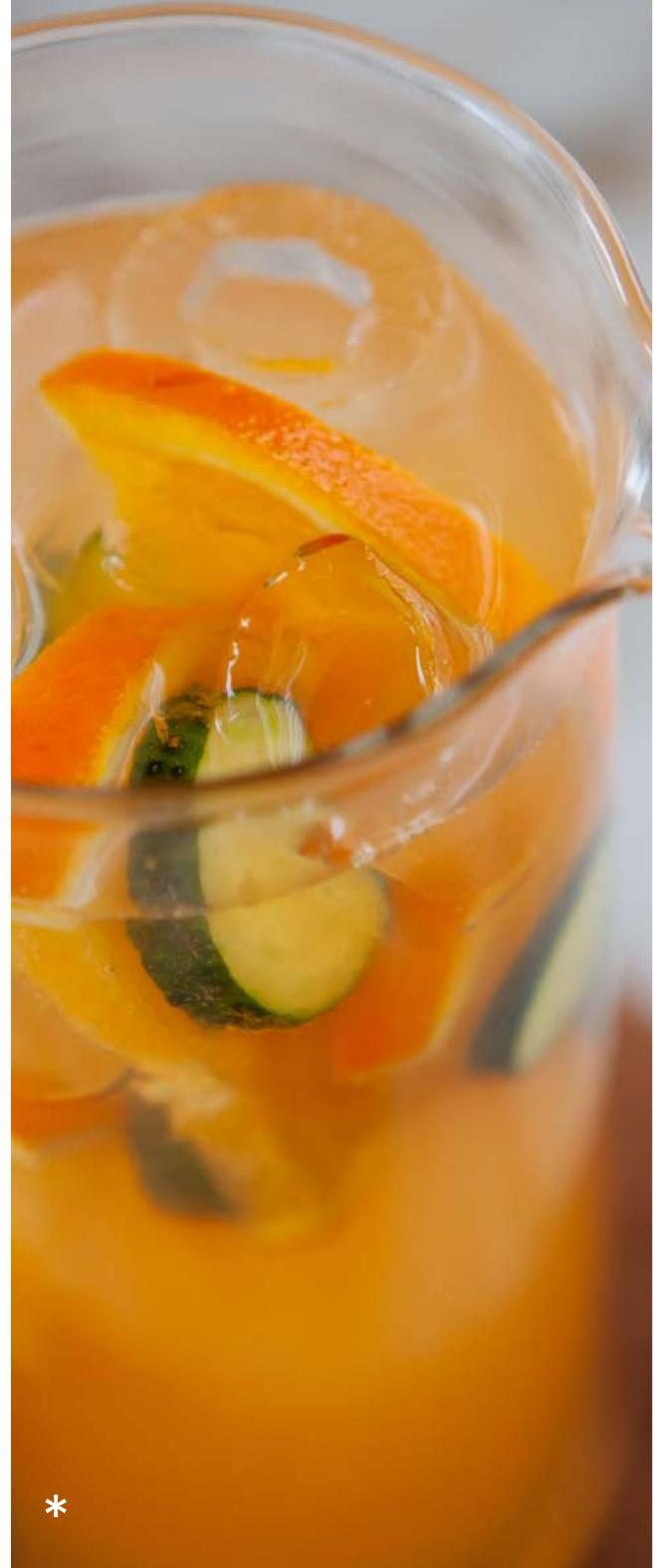
\*

## ВИННЫЙ ПЕЙРИНГ

Порто станет прекрасным дижестивом, завершающим вашу трапезу. Он отлично пообщается со сладким десертом или сыром с голубой плесенью.

## ДЕСЕРТЫ

АВТОРСКИЙ ЛИМОННЫЙ ТИРАМИСУ	<b>450</b>	СЕЗОННЫЕ ЯГОДЫ за 100 г
МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ	<b>520</b>	
ЧИЗКЕЙК	<b>650</b>	
БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ С МОРОЖЕНЫМ	<b>450</b>	
* ТАРТ АПЕЛЬСИН-МАРАКУЙЯ	<b>590</b>	
МУССОВОЕ ПИРОЖНОЕ МАРАКУЙЯ-КЛУБНИКА	<b>540</b>	
ПИРОЖНОЕ БРАУНИ ВИШНЯ	<b>570</b>	
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	<b>850</b>	
ОРЕШКИ В АССОРТИМЕНТЕ	<b>150</b>	
СУХОФРУКТЫ	<b>180</b>	
ВАРЕНЬЕ ПО СЕЗОНУ	<b>120</b>	



## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА ЕССЕНТУКИ №4	150
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА ЕССЕНТУКИ № 17	150
НАРЗАН	150
КОКА-КОЛА	240
ШВЕПС	220
КЛЮКВЕННЫЙ МОРС	380
СОК РИЧ В АССОРТИМЕНТЕ	360
ВОДА Б/ГАЗА ТБАУ	140

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

ФРЕШ АПЕЛЬСИНОВЫЙ	320
ФРЕШ ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	320
ФРЕШ МОРКОВНЫЙ	320
ФРЕШ ЯБЛОЧНЫЙ	320
ФРЕШ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ	320

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

МОЛОЧНО-КЛУБНИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	340
МОЛОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	340
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ КЛАССИЧЕСКИЙ	340

## ЧАЙ

ИНГЛИШ БРЭКФАСТ	240/480	ЭСПРЕССО ТОНИК	380
ИМПЕРИАЛ ЭРЛ ГРЕЙ	240/480	КАПУЧИНО	300
ГОРНЫЕ ТРАВЫ	240/480	КАПУЧИНО НА РАСТИТЕЛЬНОМ МОЛОКЕ	350
ГАНПАУДЕР ЖУ ЧА	240/480	ЛАТТЕ	350
СПАЙС ПАНЧ	240/480	КОФЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ	220
АРАБИШЕР ШЕЙХ	240/480	КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ	520
ПОЛЕТ ДРАКОНА	240/480	ФРАППЕ	250
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	240/480	ФРАППЕ С МОРОЖЕНЫМ	270
ПАЛМ БИЧ	240/480	ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	280
КОКО УАЙТ	240/480	ФРЕДО КАПУЧИНО	360
БАВАРСКАЯ МЯТА	240/480		

## ДОМАШНИЕ ЧАИ

ЯГОДНЫЙ	450	МОХИТО ВЕРДЖИН	380
ГОРНЫЙ ЦИТРУС	450	МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ	380
ИМБИРНЫЙ	450	ЛИМОНАД ВИТАМИННЫЙ 1 л	580
ОБЛЕПИХОВЫЙ	450	ЛИМОНАД МАЛИНОВО-МЯТНЫЙ 1 л	580

## КОФЕ

АМЕРИКАНО	250	* ЛИМОНАД АПЕЛЬСИНОВО- ОГУРЕЧНЫЙ 1 л	580
ГЛЯССЕ	320	ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ 1 л	580
ЭСПРЕССО	220	ЛИМОНАД АРБУЗНЫЙ 1 л	580
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	400		

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

МОХИТО ВЕРДЖИН	380
МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ	380
ЛИМОНАД ВИТАМИННЫЙ 1 л	580
ЛИМОНАД МАЛИНОВО-МЯТНЫЙ 1 л	580

*	ЛИМОНАД АПЕЛЬСИНОВО- ОГУРЕЧНЫЙ 1 л	580
	ЛИМОНАД ЛИМОННЫЙ 1 л	580
	ЛИМОНАД АРБУЗНЫЙ 1 л	580

\*



\*

## АПЕРЕТИВЫ 50мл

АПЕРОЛЬ	360
КАМПАРИ	340
ВЕРМУТ 50мл	
ЧИНЗАНО БЬЯНКО	150
ЧИНЗАНО РОССО	150
ЧИНЗАНО ЭКСТРА ДРАЙ	150

## ВОДКА 50мл

ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ	280
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛ	250
ШМИДТ СУПРИМ	460
ЧИСТЫЕ РОСЫ	450
БЕЛУГА НОБЛ	440
ЧАЙКОВСКИЙ	310
РОМАНОВ	280
СТОЛИЧНАЯ	200

## ВИСКИ ОДНОСОЛОДОВЫЙ 50мл

МАКАЛЛАН 12 ЛЕТ	2350
МАКАЛЛАН 15 ЛЕТ	4250
МАКАЛЛАН 18 ЛЕТ	7500
ГЛЕНЛИВЕТ 12 ЛЕТ	1150
ГЕРИОЗЕ ЛЕ КЛАССИК	980
ТОМИНТУЛ СПЕЙСАД 10 ЛЕТ	1050
КРАГАНМО 12 ЛЕТ	1150

## ВИСКИ КУПАЖИРОВАННЫЙ 50мл

ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ	750
ЧИВАС РИГАЛ 18 ЛЕТ	1550
МАНКИ ШОЛДЕР	1050

## ВИСКИ ИРЛАНДИЯ 50мл

ДЖЕМЕСОН	550
----------	-----

## ВИСКИ США 50мл

ДЖЕК ДЕНИЕЛ~С ТЕННЕСИ	470
ДЖИМ БИМ	350

## ДЖИН 50мл

БОМБЕЙ САФИР	620
МЭЙФЕР	650

## РОМ 50мл

КАНУБЬЕ СВАЗИЛЕНД БЕЛЫЙ	390
КАНУБЬЕ СВАЗИЛЕНД БРУН	450
КАПИТАН МОРГАН ЗОЛОТОЙ	340
ГАВАНА 3 ГОДА	330

## ТЕКИЛА 50мл

ДОН РАМОН СИЛЬВЕР	550
ЭСПОЛОН РЕПОСАДО	490

## КОНЬЯК 50мл

МАРТИНЬЯК ХО	3650
МАРТИНЬЯК ВСОП	1150
МАРТИНЬЯК ВС	1020
КУРВУАЗЬЕ ВС	850
КУРВУАЗЬЕ ВСОП	1320
ХЕННЕСИ ХО	4250
ХЕННЕСИ ВСОП	1550
ХЕННЕСИ ВС	1050
МЕУКОВ ВС	950
МЕУКОВ ВСОП	1250
МЕУКОВ ХО	2850

## КОНЬЯК АРАТА 50мл

АРАТА ДВИН	950
АРАТА АХТАМАР	650
АРАТА АНИ 7 ЛЕТ	450
АРАТА 5 ЗВ.	350

## БРЕНДИ 50мл

ДЕРБЕНТ 3 ЗВ.	240
ДЕРБЕНТ 5 ЗВ.	260
ЛЕЗГИНКА	280

## ЛИКЕРЫ 50мл

БЭЙЛИС	440
КАЛУА	440
КУАНТРО	410
САМБУКА АНТИКА КЛАССИК	330
ЯГЕРМАЙСТЕР	340

## ПИВО

ГИННЕСС 0,5 л	490
БЛАНШ ДЕ БРЮССЕЛЬ 0,33 л	450
КИЛИКИЯ 0,5 л	350
ШПАТЕН 0,5 л	470

## КОКТЕЙЛИ АЛКОГОЛЬНЫЕ

ВИСКИ КОЛА	420
Б-52	440
ГОЛУБАЯ ЛАГУНА	420
АПЕРОЛЬ СПРИТЦ *	840
ШПРИЦ ЛИМОНЧЕЛЛО	750
ЛИМОНЧЕЛЛО ЛАЙТ	550
ДАЙКИРИ КЛУБНИЧНЫЙ	430
ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ	750
МАРГАРИТА КЛАССИКА	680
МОХИТО	620
МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ	640
ПИНК ТОНИК	540
СЕКС НА ПЛЯЖЕ	450
ТЕКИЛА САНРАЙЗ	620
САНГРИЯ БЕЛАЯ/КРАСНАЯ	590
НИГРОНИ	590
ЛИМОНЧЕЛЛО	250
ПЕРЦОВКА	250
МАЛИНОВКА	250
ОБЛЕПИХОВКА	250

