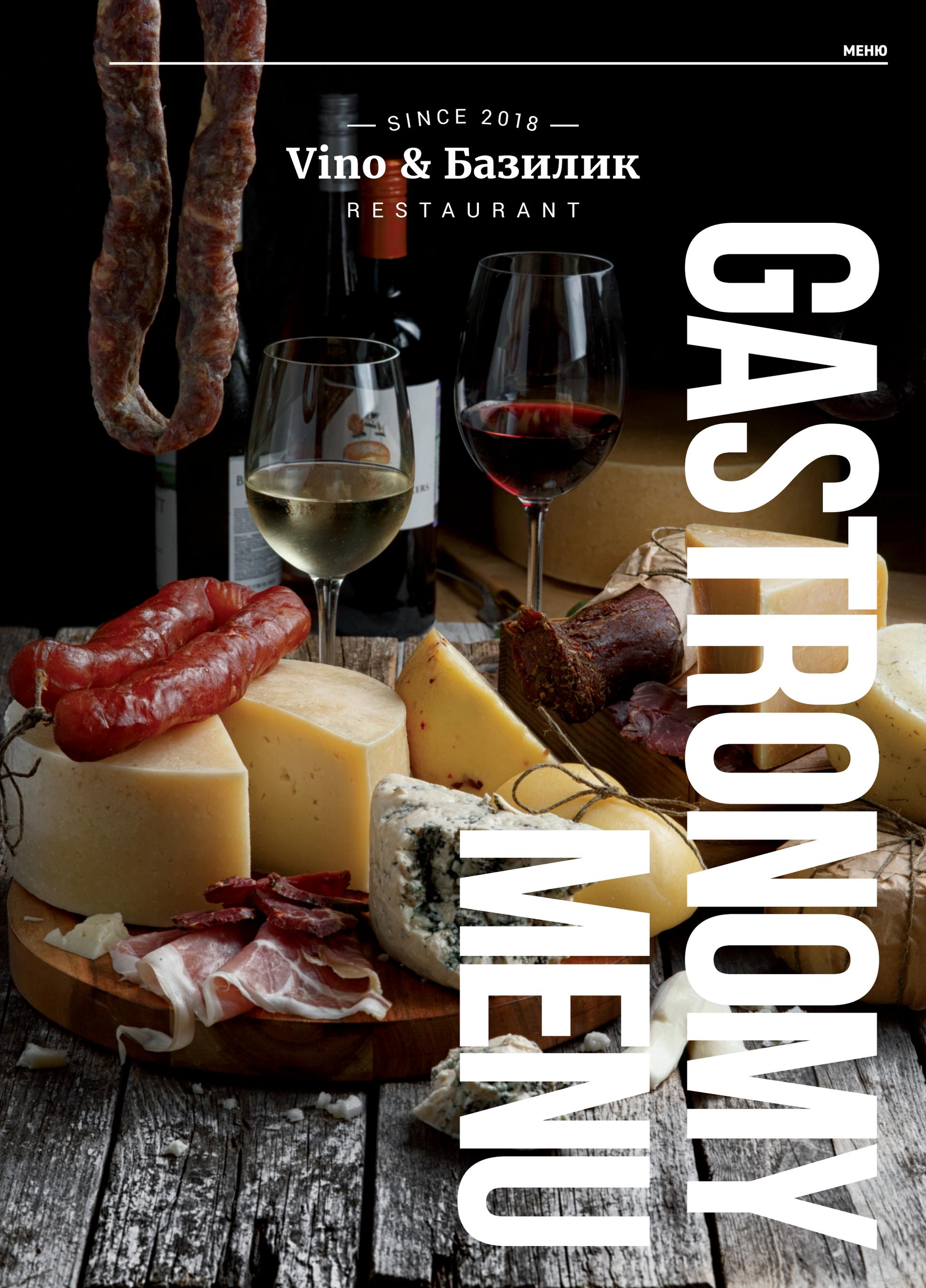


— SINCE 2018 —

Vino & Базилик

RESTAURANT

ГАСТРОНОМИЯ



— SINCE 2018 —

Vino & Базилик

R E S T A U R A N T

Интересные кулинарные рецепты разных стран и разных винных регионов — смесь аутентичных блюд в авторской интерпретации шеф-повара.

Большая винная карта по дружелюбным ценам.

Широкий выбор вин по бокалам; маленькие бутиковые винодельни; модные тренды и новые звезды: органические и биодинамические вина.

Сыры, сделанные по итальянским технологиям: моцарелла, буррата, халуми, качотта, рикотта доступны для дегустации и покупки на вынос и использованы во всех разделах нашего меню

Ул. Красная, 109 / вход с ул. Калинина,
+7(918)068-00-55

НАША СЕМЬЯ:

ХАРЧЕВНЯ — village —

Ресторанно-гостиничная деревня,
г. Горячий Ключ,
А/д Москва-Новороссийск
1384 км + 500 м справа
+7(918)154-79-98

ЕДЕМ & ЕДИМ • сырная лавка •

Сыроварня с новейшим итальянским оборудованием и технологиями,
г. Горячий Ключ,
А/д Москва-Новороссийск
1384 км + 600 м справа
+7(918)318-00-02



MATRËSHKA RESTAURANT

Ресторан семейных рецептов,
г. Краснодар,
ул. Яна Полуяна 51/1
+7(918)655-46-55

ФЕРМЕРСКИЙ БУФЕТ EST. 2017

Продукты собственного производства и лучшие со всего света,
г. Краснодар,
ул. Яна Полуяна/арх. Ишунина 51/1
+7(918)655-46-55



НОВОКУБАНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ

Молочная продукция премиум качества от фермы до прилавка,
г. Армавир,
пос. Новокубанский

**СМОРРЕБРОД
С КРАСНОЙ РЫБОЙ
СЛАБОГО ПОСОЛА,
СВЕЖИМ ОГУРЦОМ
И СОУСОМ АЙОЛЕ**

370 ₺

210 гр

**СМОРРЕБРОД
С АДЖАПСАНДАЛОМ,
ТОПЛЕННЫМ
ТВОРОГОМ И МАСЛОМ
ПАРМЕЗАН**

280 ₺

240 гр

**СМОРРЕБРОД
С КРЕВЕТКОЙ,
ГУАКАМОЛЕ,
ХРУСТЯЩИМ
ОГУРЦОМ ПОД
СОУСОМ ИЗ
СПЕЛЫХ
АБРИКОСОВ**

370 ₺

240 гр



SMØRRE- BRØD

Сморреброд (*smørrebrød*) - король датской кухни входит в моду в российских ресторанах.

Smørrebrød (смерреброд) долгое время считался быстрым перекусом домашней кухни, однако, к концу 19-го века его рецептура стала усложняться и этот необычный бутерброд появился на столах представи-

телей знатных сословий и меню ресторанов. Существует более 180 вариантов этого блюда, а специальные кулинарные школы обучают искусству приготовления сморребродов.

Полакомиться легендой датской кухни можно теперь и в Краснодаре.

ФОРЕЛЬ ВЯЛЕНАЯ*

300 ₺
за 100 гр

Закуски

СТАРТЫ COLD

* Блюдо не участвует в акциях и скидках



**СЕЛЬДЬ ЧЕРНОГО МОРЯ
С ПОДЖАРЕННЫМ
КАРТОФЕЛЕМ
И МАРИНОВАННЫМ
ЛУКОМ**

400 ₺
150/130/50 гр

**СКУМБРИЯ
СОБСТВЕННОГО
ПОСОЛА**

160 ₺
за 100 гр

**СЕМГА
СОБСТВЕННОГО
ПОСОЛА С СОУСОМ
ГУАКОМОЛЕ
ИЗ АВОКАДО**

480 ₺
150 гр

**ЧЕРНОМОРСКАЯ
СЕЛЬДЬ
НА РЖАНЫХ
ТОСТАХ**

300 ₺
160 гр

ХОЛОДНЫЕ СТАРТЫ

Тар-тар — блюдо французской кухни ставшее очень популярным во всем мире. Изначально тар-таром назывался особый способ нарезки продуктов. Для приготовления блюда «тар-тар» все ингредиенты очень мелко нарезаются и приправляются соусом. И это скорее не блюдо, а своеобразный способ подачи сырого мяса или рыбы.

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ*

Подаётся с муссом из петрушки

360 ₺
130/40 гр

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА*

Подаётся с гуакамоле из авокадо

520 ₺
160/40 гр

ТРАДИЦИОННЫЙ РУССКИЙ ХОЛОДЕЦ

Подаётся с хреном и горчицей

300 ₺
200/40 гр

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОШКОВ С МАРИНОВАННЫМ ПЕРСИКОМ И СВЕЖЕЙ ГРУШЕЙ С ГРЕНКАМИ ИЗ ЛУКОВОГО ХЛЕБА

300 ₺
235 гр



* Блюдо не участвует в акциях и скидках

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

С рикоттой, чесноком и орехом

300 ₺
140/6 шт

ЛЕЧО

Из спелого сладкого перца
с подкопченной сметаной

180 ₺
180/80 гр

ЛОБИО ПО ГРУЗИНСКИ

Из красной фасоли со спелыми
томатами, грецких орехов, кинзой
и грузинскими специями

180 ₺
180/60 гр



ТАПАС С ХОЛОДЦОМ

50 ₺
40 гр

ТАПАС С СЕМГОЙ

100 ₺
35 гр

ТАПАС С САЛОМ

50 ₺
45 гр



ТАПАС С СЕЛЬДЬЮ

50 ₺
35 гр

ТАПАС С ВЯЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

50 ₺
30 гр

ТАПАС С АДЖАПСАНДАЛОМ

40 ₺
40 гр

ТАПАС С ЛЕЧО

50 ₺
40 гр

ТА РА С-

Тапас — это закуска к алкогольному напитку. Но не всё так просто. В тапас отражается целая философия, образ жизни, привычки коренного испанца.

Исторически, закуску (кусоч хлеба или хамона) было принято класть на подаваемый стакан или кувшин вина (закрывая его содержимое от мух и пыли). Но когда, согласно указу короля Альфонсо X Кастильского, было приказано, чтобы в любом трактире его войнам в обязательном порядке подавали, помимо вина, и бесплатную закуску (дабы солдаты излишне не пьянели), сметливые трактирщики стали делать порции этих бесплатных блюд максимально маленькими. С тех пор и повелась традиция подобных блюд-закусок.

Сегодняшние тапас, сложные по составу, аппетитно украшенные, ушли далеко вперед по сравнению с первоначальными хлебными «крышечками».

Собственно, закуска стала не менее, а может быть даже более важной частью трапезы, чем напитки.

ТАПАС С СОУСОМ ИЗ АВОКАДО

50 ₺
30 гр

ЗАПЕЧЕННЫЕ ГИГАНТСКИЕ МИДИИ

600 ₺
200/50 гр

МИДИИ И КРЕВЕТКИ

в соусе том-ям с хрустящими
грёнками из лукового французского
хлеба

450 ₺
260 гр

КРЕВЕТКИ

Обжаренные на сливочном масле,
с пряными травами и чесноком

490 ₺
170/40 гр



НОТ



БРУСКЕТТА С СЕМГОЙ И АВОКАДО

300 ₺
150 гр

БРУСКЕТТА С КОСТНЫМ МОЗГОМ*

Обжаренная до румяной корочки в соусе терияки с кунжутом и кинзой, подается на тостах из черного хлеба

200 ₺
190 гр

Правильно приготовленный говяжий костный мозг считается деликатесом и может подаваться как самостоятельное блюдо, так и в составе закусок и салатов. Употребление костного мозга ускоряет мозговое кровообращение и способствует омоложению. Одно из главных качеств костного мозга в том, что он поставщик важнейших микроэлементов.

БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ

200 ₺
150 гр

* Блюдо не участвует
в акциях и скидках



ЖАРЕННЫЙ СЫР

В идеальном сочетании
с сезонными овощами

350 Р
200 гр

ГОРЯЧИЕ СТАРТЫ



БАКЛАЖАН

Запеченный с лечо и сыром скаморция

350 ₺
230 гр



ХРУСТЯЩИЕ ГРЕНКИ

Из бородинского хлеба

180 ₺
100/50/50 гр

РУМЯНЫЕ ОЛАДЫ ИЗ КАБАЧКОВ

С красной рыбой слабой соли

450 ₺
220 гр



ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

В хрустящей панировке
с муссом из хрена

450 ₺
120/40 гр

— SINCE 2018 —
Вино & Базилик
RESTAURANT



▲ Мраморная говядина, горчичный соус, руккола, романо, огурец свежий, пармезан и лук, томленный в винном уксусе и сливочном масле

650 ₺
330/80/20 гр

Креветки, мусс из крем-сыра, гуакамоле, тар-тар из огурца и сельдерея, руккола и ягодный соус

650 ₺
330/80/20 гр

Индейка, микс салата, йогуртовый соус, помидор, кинза, плавленый сыр и хрустящий лук

390 ₺
330/80/20 гр

**ПОДАЮТСЯ С
КАРТОФЕЛЬНЫМИ
ДОЛЬКАМИ
И ЙОГУРТОВЫМ
СОУСОМ**

НЕБУРГЕРЫ

САЛАТЫ

Одним из ярких представителей сливочного великолепия является сыр буратта.

Буратта – это мешочек из тонкого слоя моцареллы, внутри которого находится сливочная масса с нежнейшей структурой.

Впервые этот молочный продукт

появился в начале XX века в городке Бианчини, и с тех пор держит марку самого благородного сыра Италии. Сыр содержит целый ряд полезных веществ, таких как кальций и фосфор, и ставит буратту в один ряд с самыми полезными продуктами итальянской кухни. Особенно важно

то, что сроки хранения продукта не превышают 48 часов, что говорит о максимальной концентрации полезных веществ. Сливочный деликатес можно включать в рацион питания как самостоятельное блюдо, так и в сочетании с овощами, фруктами, орехами. Особой популярностью пользуется буратта с томатами.

БУРРАТА*

С томатными гренками

550 ₺

390 гр



* Блюдо не участвует в акциях и скидках

САЛАТЫ

САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ С ТРЕМЯ ВИДАМИ ПОМИДОР И МИКСОМ САЛАТА

400 ₺
220 гр



МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ И РУККОЛОЙ

300 ₺
195 гр

САЛАТЫ



▲ САЛАТ С ЯЗЫКОМ

С миксом листьев салата, розовыми помидорами, обжаренным молодым картофелем и кабачком с соусом из абхазской горчицы и копченым кешью

480 ₺

275 гр

▲ САЛАТ С БРОККОЛИ

С цветной капустой, огурцом, помидором, редисом, брынзой, имбирной заправкой и семенами Чиа

300 ₺

240 гр

● САЛАТ С АВОКАДО

С молодой кукурузой, обжаренной на углях, розовыми помидорами и миксом салата

380 ₺

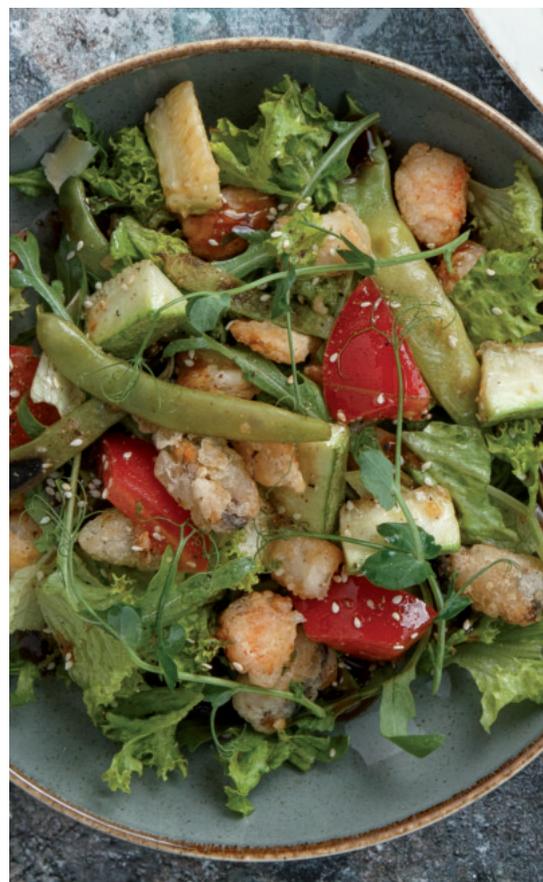
280 гр

▶ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Салат с обжаренными хрустящими морепродуктами, кабачком, помидором, шпинатом и рукколой, с соусом терияки

500 ₺

260 гр



ЦЕЗАРЬ С ХРУСТЯЩЕЙ КУРИЦЕЙ

380 ₺
290 гр

ЦЕЗАРЬ С КРАСНОЙ РЫБОЙ

500 ₺
270 гр

ЦЕЗАРЬ С ТУНЦОМ В СЕМЕНАХ ЧИА

550 ₺
280 гр

ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

500 ₺
280 гр

САЛАТ С РОСТБИФОМ И МИКСОМ САЛАТОВ

450 ₺
300 гр

Салат подается с соусом цезарь, листьями романо и айсберг, ломтиками подсушенного хлеба, помидорами и пармезаном

ЦЕЗАРЬ



САЛАТ С АВОКАДО И КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА

450 ₺
200 гр

САЛАТ НИСУАЗ - иногда называют «прованской загадкой». Кто и когда готовил его впервые останется тайной. Наверняка известно только, что это произошло в Ницце- древнем элегантном городе « столице» Лазурного берега. Легкий, яркий и просто вкусный салат. Классического рецепта приготовления не существует. Изначально Нисуаз был едой простых рыбаков. Анчоусы и маслины в нашей стране в числе эксклюзивных продуктов. Но то, что дорогостоящий продукт в одной стране, повседневная пища в другой. В 60-х годах прошлого столетия в рецепте блюда появился тунец.

Ряд составляющих со временем вошел в число общепризнанных. Остальные считаются дополнительными. Все они имеют право на существование, потому, что под словом нисуаз подразумевается не столько конкретный салат, сколько определенный стиль приготовления.

НИСУАЗ С ТУНЦОМ

Нисуаз с тунцом прожарки медиум, с обжаренным молодым картофелем, оливками каламато, розовыми помидорами, свежим огурцом, миксом салата, перепелиными яйцами, ялтинским луком и горчичным соусом

550 ₺
295 гр



① **МАНГАЛ САЛАТ С СИНИМ
ЛУКОМ И КИНЗОЙ**

300 ₺
250 гр

② **САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ
БАКЛАЖАНОМ И КРАСНОЙ
РЫБОЙ СЛАБОЙ СОЛИ**

380 ₺
250 гр



③ **ГНЕЗДО ГЛУХАРЯ**

300 ₺
200 гр

④ **СЕЛЬДЬ В РУССКИХ
ТРАДИЦИЯХ ПОД ШУБОЙ**

280 ₺
280 гр

**ФИРМЕННЫЙ САЛАТ
С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ**

500 ₺
260 гр



ПАСТА

ПАСТА
С МОРЕПРОДУКТАМИ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ*

550 ₺
370 гр

P
A
S
T
A



* Блюдо не участвует в акциях и скидках

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

380 ₺ 250 гр



FRESH-ПАСТА ИЗ ШПИНАТА С ЦУКНИНИ И КРЕВЕТКАМИ

550 ₺

350 гр

СПАГЕТТИ С ТОМАТАМИ, БАЗИЛИКОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ

350 ₺ 280 гр



ДОБАВКИ НА ВЫБОР:



СУПЫ

БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЯЙЦОМ

Подается с сухариками

150 ₺
200/50 гр

БУЛЬОН ГОВЯЖИЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Подается с сухариками

300 ₺
200/80 гр

БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА

Подается с сухариками

250 ₺
200/100 гр

МИНЕСТРОНЕ

Подается с хрустящим
бутербродом

250 Р

250/30/50 гр

1/2 порции

150 Р

150 гр

**БОРЩ
КУБАНСКИЙ
С ГОВЯЖЬЕЙ
ГРУДИНКОЙ**

Подается с хрустящим
бутербродом

300 Р

250/30/50 гр

1/2 порции

200 Р

150/15/30 гр

**ОСТРАЯ
РЫБАЦКАЯ
ЮШКА****600 Р**

300 гр

1/2 порции

350 Р

150 гр

Борщ — это больше чем блюдо, это уже вековая традиция, это определенный ритуал, порой возведенный в культ. Кубанский борщ уникален и прост одновременно, его едят как в будни, так и в праздники, он не первое и не второе, а уже давно, вполне самостоятельное явление в кубанской кухне. У нас на Кубани борщ не варят и не наливают, у нас его «складывают» и «насыпают». Особенностью Кубанского борща является его неповторимость, как говорится: «в каждой хате свой борщ», но, тем не менее, существуют определенные правила «складывания» борща, характерный набор продуктов и заправок, а так же способы их подготовки в процессе «складывания». И пренебрегая этими правилами, уходя от традиций, борща мы не сварим! Екатерина II называла борщ своим любимым кушаньем и держала при дворе отдельного повара для его приготовления.



**СВИНИНА
СЫРОКОПЧЕНАЯ**

70 ₺ 50 гр

**ИНДЕЙКА
СЫРОКОПЧЕНАЯ**

70 ₺ 50 гр

**ГОВЯДИНА
СЫРОКОПЧЕНАЯ**

90 ₺ 50 гр

СЫР СКАМОРЦА

50 ₺ 50 гр

СЫР МОНТАЗИО

60 ₺ 50 гр

СЫР КАЧОТТА

60 ₺ 50 гр

**СЫР С ГОЛУБОЙ
ПЛЕСЕНЬЮ**

75 ₺ 50 гр

СЫР ПАЛЬЧОТА

50 ₺ 50 гр

СЫР БРЫНЗА

40 ₺ 50 гр

СЫР МОЦАРЕЛЛА

50 ₺ 50 гр

СЫР «ШЕВР»

75 ₺ 50 гр

**КОЛБАСА ГОВЯЖЬЯ
СЫРОВЯЛЕНАЯ**

125 ₺ 50 гр

**КОЛБАСА БАРАНЬЯ
СЫРОВЯЛЕНАЯ**

110 ₺ 50 гр

**КОЛБАСА КУРИНАЯ
СЫРОВЯЛЕНАЯ**

90 ₺ 50 гр

Есть знаменитое выражение - от поля до прилавка, в нашем случае - до тарелки гостя. У нас есть собственные поля, где мы выращиваем агрокультуры, овощи. Животноводческий комплекс, где мы разводим коров и бычков. Наша пасека, которая находится в роще акаций. Не так давно, у нас открылся молочный завод. Даже мука у нас своя за счёт собственной мельницы! Иначе говоря, всю локальную продукцию мы используем свою. И наша «вишенка на торте» - это сыроварня, сыр из которой задействован в каждом разделе меню. Концепция ресторана - это вино и еда, как бы просто это не звучало. Мир Еды настолько велик и разнообразен, что мы решили его сузить до кухонь винных регионов. В меню собраны интересные аутентичные рецепты в авторской интерпретации шеф повара.

Создание собственной сыроварни натолкнуло нас на мысль открыть ресторан про вино. Мы постарались подобрать интересную богатую винную карту, где будет вино отличного качества. На вино мы сделали дружелюбные цены, чтобы люди смогли насладиться качественным вином. Этот ресторан про Вино и про Еду.



ГО- РЯ- ЧИЕ

БЛЮ- ДА



БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ

С молодым картофелем, молодой фасолью, шпинатом и яйцом пашот

550 ₺

250/150/50 гр



КУРИНОЕ ФИЛЕ
И СЕРДЕЧКИ
В СЛИВОЧНОМ
СОУСЕ С КУС-КУСОМ

400 ₺

150/120 гр



◀ **МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ***

Под соусом демиглас
с картофелем

750 ₺
150/130 гр

БЕФСТРОГАНОВ

С толченой и малосольным
огурцом

◀ **550 ₺**
200/150/50 гр

**МАНТЫ
С ТЕЛЯТИНОЙ**

350 ₺
240/40 гр

◀ **СОЧНАЯ КУРИНАЯ
ГРУДКА
С ОВОЩАМИ
ГРИЛЬ**

450 ₺
150/120/30 гр

* Блюдо не участвует
в акциях и скидках

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



КОТЛЕТЫ ▲ ИЗ КРОЛИКА С МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ

500 ₺

140/150/50 гр

КОТЛЕТКИ ● ИЗ РУБЛЕННОЙ ИНДЕЙКИ

С брокколи в белом соусе
и картофельным пюре

380 ₺

320 гр

СВИНИНА ТОМЛЕННАЯ В ПЕЧИ С ЧЕРНОСЛИВОМ

500 ₺

400 гр

ОССОБУКО ИЗ БАРАНИНЫ

С гриллированными овощами

250 ₺

за 100 гр

ТЕЛЯТИНА ОССОБУКО

С овощами и картофелем

350 ₺

за 100 гр

ЦЕНА УКАЗАНА
В СЫРОМ ВИДЕ

**ШАТОБРИАН
С МОЛОДЫМ
КАРТОФЕЛЕМ,
ШПИНАТОМ
И ГРИБАМИ***

800 ₺
150/30 гр

**АНТРЕКОТ
БАРАШКА***

380 ₺
за 100 гр

РИБАЙ*

Говяжий стейк из толстого края
(без кости) отрубов зернового
откорма, бычков породы Блэк
Ангус

700 ₺
за 100 гр

**СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ
ШЕИ НА КОСТИ***

Это в меру толстый ломоть мяса

200 ₺
за 100 гр

ФИЛЕ МИНЬОН*

Отрез тонкой части говяжьей
вырезки

350 ₺
за 100 гр

СОУСЫ

* Блюда не участвуют в акциях и скидках



Сметана

50 ₺
50 гр

Перечный

50 ₺
50 гр

Хрен сливочный

60 ₺
30 гр

Горчица

50 ₺
50 гр

Демиглас

100 ₺
50 гр

Аджика

50 ₺
50 гр

РЫБА

Камбала и палтус очень похожи, ведь обе эти рыбы относятся к семейству Камбаловых. Их отличительная особенность – несимметричное плоское туловище и расположение глаз с одной стороны головы. Камбаловые рыбы очень вкусные, питательные и полезные, поэтому они пользуются большой популярностью.

Существует несколько видов камбалы, общими особенностями которых есть сплющенное тело и асимметрия. Одна сторона рыбы, обращенная вниз, не имеет глаз и плавников, она светлая и шершавая. Противоположная сторона гладкая, темного цвета. В зависимости от места обитания цвет разных видов камбалы может отличаться. Камбала может достигать до полуметра в длину при максимальном весе 7 кг.

У палтуса тело более удлиненное, а череп не такой ассиметричный. Левый глаз его расположен на ребре головы, а у камбалы оба глаза на одной стороне. Тело палтуса с обеих сторон имеет темную окраску, но есть виды с достаточно яркими цветами. Некоторые виды этой рыбы могут достигать почти 5 м в длину, а вес их бывает даже больше 300 кг.



КАМБАЛА, ВЫЛОВЛЕННАЯ В ЧЕРНОМ МОРЕ*

450 ₺

за 100 гр

МУРМАНСКИЙ ПАЛТУС С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ*

500 ₺

за 100 гр



* Блюдо не участвует в акциях и скидках



**ЧЕРНОМОРСКАЯ
БАРАБУЛЬКА
С ЗОЛОТИСТОЙ
КОРОЧКОЙ**

350 ₺
за 100 гр

**КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ
С МОЛОДЫМ
КАРТОФЕЛЕМ**

370 ₺
140/150/50 гр

**СКУМБРИЯ
ЗАПЕЧЕННАЯ
В ХОСПЕРЕ**

Подается с лимоном
и пряными травами

160 ₺
за 100 гр



БЛЮДА «СТАРОГО СВЕТА»



**ОДЖАХУРИ
С ТЕЛЯТИНОЙ**

550 ₺
330/50 гр

**ОДЖАХУРИ
СО СВИНИНОЙ**

450 ₺
330/50 гр

КЮРЗЕ

Дагестанские пельмени
с морепродуктами и муссом
пармезан

420 ₺
180/50гр

ЧЕВАПЧИЧИ

250 ₺
150/150/
50/20

**ДОЛМА
ИЗ БАРАНИНЫ**

250 ₺
125/50 гр



Грузинская кухня – это, конечно же, разнообразие и изобилие. Изобилие вкуса, продуктов, специй, ароматов - попробовать захочется все! И не надо себе в этом отказывать! Блюда грузинской кухни очень сытные, с большим количеством специй.

Все в Грузии связано с едой, застольями и вином! Возьмите любую картину любого грузинского художника, и вы обязательно увидите изображения статных грузинских мужчин за щедро накрытым столом, на котором всенепременно присутствует вино.

ЧКМЕРУЛИ

Цыпленок по традиционному
грузинскому рецепту

650 ₺
1 шт

400 ₺
1/2 шт

ХЫЧИН

Лепешка из тонкого теста с сыром и зеленью / с беконом и зеленью

170 ₺

110 гр / 1 шт

ЛЕПЕШКА ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА С МАЦОНИ

120 ₺

140/250 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Подается со сливочным маслом

150 ₺

260/40 гр



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Блюдо грузинской кухни в виде лодочки с сыром, куриным желтком и сливочным маслом

360 ₺

260 гр

ЛАВАШ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

170 ₺

1 шт

ГАРНИРЫ

Картофельные дольки
с йогуртовым соусом

150 ₺
150/40 гр

Пюре из картофеля

150 ₺
150 гр

Итальянские спагетти

150 ₺
150 гр

Рис с овощами
стир-фрай

150 ₺
150 гр

Кус-кус с вялеными
томатами и кинзой

150 ₺
150 гр

Стейк из баклажанов,
запеченный с лечо

280 ₺
150 гр

Микс листьев салата

150 ₺
70 гр

Овощи на гриле

200 ₺
150 гр



**ТОРТ НАПОЛЕОН** 1

С кремом из белого шоколада

200 ₺

150 гр

КРЕМ-БРЮЛЕ 2

С леденцовой корочкой

280 ₺

170 гр

**ТВОРОЖНЫЙ
ДЕСЕРТ** 3

С базиликом и сезонными ягодами

250 ₺

135 гр

**ТИРАМИСУ
С СЕЗОННЫМИ
ЯГОДАМИ
И ФРУКТАМИ** 4**300 ₺**

130/50 гр

**НЕСРАВНЕННЫЙ
ШОКОЛАДНЫЙ
ФОНДАН** 5**320 ₺**

100/50 гр

**НЕЖНЫЕ
СЫРНИКИ** 6Из рикотты со сметаной
и ягодным соусом**250 ₺**

100/50 гр

ДЕСЕРТЫ

НЕВЕРОЯТНО НЕЖНЫЙ
РУЛЕТ ИЗ МЕРЕНГИ
С МАНГО И МАРАКУЙЕЙ

250 ₺
120 гр

МОРОЖЕНОЕ
«MÖVENPICK»

Манго-маракуйя
Клубника
Фисташка
Ваниль
Шоколад

150 ₺
1 шарик



01. ШАМПАНЬ АОС*

Champagne AOC (0,75ml.)

**Драпье «Карт д'Ор»,
Шампань АОС** **6800.—**

бел. брют, Франция
С. Выдержка в бутылках от 2 до 3 лет.
Пино Нуар 90%, Шардоне 7%,
Пино Менье 3%.

Мумм, «Кордон Руж» **7000.—**

бел. брют, Франция
Пино Нуар, Шардоне, Пино Менье

**Моет & Шандон,
Брют «Империял»** **7000.—**

бел. брют, Франция
Пино Нуар, Шардоне, Пино Менье

«Дом Периньон» Винтаж **25000.—**

бел. брют, Франция
Пино Нуар, Шардоне

02. С ЧЕГО НАЧАТЬ?

Конечно с игристого! (0,75ml.)

**Абрау-Дюрсо,
«Виктор Дравиньи» Брют** **1500.—**

бел. брют, Россия
Пино Нуар, Шардоне, Совиньон
Блан, Пино Блан

Виктор Дравиньи Розе **1500.—**

роз. брют, Россия
Пино Нуар, Шардоне, Рислинг, Пино Блан

Сан Луи Бартон и Гестье САС **1500.—**

бел. п/сух, Франция
Айрен, Уни Блан

Ла Джойоза Просекко Тревизо **1800.—**

бел.брют, Италия
С. Глера 100%

**Бернар-Массар Кюве
де Л'Екюссон Кав** **3000.—**

роз. брют, Люксембург
Пино Нуар 100%

Кампо Вьехо Кава Резерва **2200.—**

бел.брют, Испания, Риоха
Парельяда, Макабео, Чарелло

03. ВИНА

по бокалам (150ml.)

F-style Шардоне **250.—**

бел. сух., Россия
Шардоне

Сикоры Рислинг **450.—**

бел. сух., Россия
100% Рислинг

Ркацители Квеври, Братья Асканели **250.—**

бел. сух., Грузия

Ркацители – 100%. Выдержка в кеври в течение 6 месяцев. Изготавливается по традиционной кахетинской технологии, ферментация вместе с гребнями винограда

ЕССЕ Шардоне **370.—**

бел. сух., Россия
Шардоне. Выдержка в дубовых бочках в течение 6 месяцев

Мистер Льебре Айрен 2016 **250.—**

Эксплотасьонес Эрманос Дельгадо

бел. сух., Испания
Айрен

Кари Лентоци Пино Гриджио **290.—**

делле Венеция IGT

бел. сух., Италия
Пино Гриджио 100%.

**Коллекция Идеальное Сочетание
Шардоне** **370.—**

бел. п/сух., Франция
Шардоне 100%

Эстрейа, Винью Верде DOC **330.—**

роз. п/сух., Португалия
Виньяу 60%, Боррасал 30%,
Эспадейру 10%

F-style Мерло **250.—**

кр. сух., Россия
Мерло

Сикоры Каберне Совиньон **450.—**

кр. сух., Россия
100% Каберне Совиньон

Ангелы и демоны Каберне **230.—**

кр. сух., Россия
Каберне

Ферро 13 Нерд кр. сух., Италия Неро д'Авола 100 %	410.—	Моет & Шандон, Брют «Империа́л» Розе роз. брют, Франция (0,2ml.) Пи́но Нуар, Шардоне, Пи́но Менье	1800.—
Мистер Льебре Темпранильо Гарнача 2016 кр. сух., Испания Темпранильо, гарнача	250.—	Шандон, Брют Розе роз. брют, Аргентина (0,187ml.) Пи́но Нуар, Шардоне	2000.—
Мальбек Резерва, Мауле Вэлли DO кр.сух., Чили Мальбек 100%, 50% вина выдерживается в течение 4 месяцев в дубовых бочках вторичного использования	350.—	Ла Джойоза Просекко бел. брют, Италия (0,375ml.) С. Глера 100%	1200.—
Игривые вина по бокалам (0,125ml.)			
Ла Джойоза Просекко бел. брют, Италия С. Глера 100%	370.—	Джи 7 Шардоне бел. сух., Чили (0,187ml.) Шардоне 100%	760.—
Кампо Вьехо Кава Резерва бел.брют, Испания, Риоха Парельяда, Макабео, Чарелло	450.—	Джи 7 Каберне Совиньон кр. сух., Чили (0,187ml.) Каберне Совиньон 100%	760.—
		Тур Де Манделот бел.сух., Франция (0,375ml.) Совиньон Блан и Семийон	1200.—
		Тур Де Манделот кр. сух., Франция (0,375ml.) Виноградное натуральное сухое красное вино. Изготовлено традиционным способом из тщательно отобранного винограда красных сортов.	1200.—
		Бранкотт Истэйт Совиньон Блан бел. сух., Новая Зеландия (0,187ml.) Совиньон Блан	600.—
		Кампо Вьехо Темпранильо кр. сух., Испания (0,187ml.) Темпранильо	460.—

04. твоя

Персональная бутылочка!

Шато Тамань Брют бел. брют, Россия (0,2ml.) Шардоне, Совиньон Блан, Траминер, Другие сорта	320.—		
Моет & Шандон, Брют «Империа́л» бел. брют, Франция (0,2ml.) Пи́но Нуар, Шардоне, Пи́но Менье	1800.—		



СВЕЖИЕ И БОДРЯЩИЕ

05. БЕЛЫЕ ВИНА

(0,75ml.)

ВИНА С ПРИЯТНОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ, НОТКАМИ МИНЕРАЛОВ И ПОЛЕВЫХ ЦВЕТОВ

Терразас «Резерва» Торронтес бел. сух., Аргентина Торронтес 100%	3000.—	Шабли АОС Марсель Февр бел. сух., Франция Шардоне 100 %	4600.—
Бранкотт Истэйт Совиньон Блан бел. сух., Новая Зеландия Совиньон Блан	2400.—	Гави ди Гави Ла Гранэ DOCG бел. сух., Италия С. Кортеше 100%	2600.—
Бранкотт Истэйт, Леттер Сериес "Б" Совиньон Блан бел. сух., Новая Зеландия Совиньон Блан 100%	3200.—	Чезари Пино Гриджо делле Венецие DOC бел. п/сух., Италия Пино Гриджо	2100.—
Кари Лентоцци Пино Гриджио делле Венеция IGT бел. сух., Италия Пино Гриджио 100%	1400.—	Вердехо Органик Руэда DO бел. сух., Испания Вердехо 100%	1800.—
4P Вердехо Руэда DO бел. сух., Испания Вердехо 100%. Выдержка в течение 3 месяцев на тонком осадке в емкостях из нержавеющей стали	1500.—	Альтос де Торона Альбариньо Риас Байшас DO бел. сух., Испания Альбариньо. Выдержка в течение 6 месяцев в емкостях из нержавеющей стали	2200.—
Коллекция Идеальное Сочетание Шардоне бел. п/сух., Франция Шардоне 100%	1800.—	Эстрейа, Винью Верде DOC бел. сух., Португалия Лоурейру 85%, Тращадур 7,5%, Аринту 7,5%	1600.—
Деллисимо Треббьяно Рубиконе бел. п/сл., Италия Треббьяно	1400.-	ДУЭТ Рислинг энд Вельтлинер бел. сух., Австрия Рислинг 55%, Вельтлинер 45%	1800.-
Шато де ля Тебодьер Мюскаде Севр э Мэн сюр Ли АОС бел.сух., Франция Мюскаде 100%	1900.-	Совиньон Блан Фреш энд Изи бел.сух., Австрия Совиньон Блан	3200.-

НАРЯДНЫЕ И АРОМАТНЫЕ

АРОМАТНЫЕ ВИНА, С ЯРКОЙ ФРУКТОВОЙ ДОМИНАНТОЙ

Натурэ Шардоне, Пэи д'Ок бел.сух., Франция Шардоне 100%	2300.—	Лас Мерседес Сингулар Семийон бел.сух., Чили Семийон 100%	2300.—
Сан Тельмо Торронтес бел. п/сух., Аргентина Торронтес	1300.—	Инсайт Сингл Вайнярд Совиньон Блан бел. сух., Новая Зеландия Совиньон Блан 100%	2500.—

**Гевюрцтраминер Резерв,
Эльзас AOC** **3200.—**
бел. п/сух., Франция
Гевюрцтраминер – 100%. Выдержка
в емкостях из нержавеющей стали в
течение 6-10 месяцев

Мерлеттайе Оффида Пекорино DOCG **2600.—**
бел. сух., Италия
Пекорино 100%. Выдержка в течение 3
месяцев в дубовых бочках + 3 месяца в
бутылках

Катаратто Y, Сицилия DOC **2100.—**
бел. сух., Италия
Катаратто 100%. Выдержка в течение
4 месяцев в емкостях из нержавеющей
стали

**Альтос де Торона Гodelьo
Риас Байшас DO** **2400.—**
бел. сух., Испания
Гodelьo. Выдержка в течение 6 месяцев
в емкостях из нержавеющей стали

Димерсдал, Шардоне **2700.—**
бел. сух., ЮАР
Шардоне 100%. Выдержка на осадке в
течение 4 месяцев

06. РОЗОВЫЕ ВИНА



Цвайгельт Розе Фреш энд Изи **2400.—**
роз. сух., Австрия
Цвайгельт

Эстрейа, Винью Верде DOC **1600.—**
роз п/сух., Португалия
Виньяу 60%, Боррасал 30%,
Эспадейру 10%

07. Не просто Тоскана, а Супер ТОСКАНА!



Петрайя, Тоскана IGT **5000.—**
кр. сух., Италия
Мерло 85%, Каберне Совиньон 15%,
выдержано в дубовых бочках в течение
18 месяцев

Шардо, Тоскана IGT **2500.—**
бел. сух., Италия
Шардоне 100%

**Кампо аль Фико Болгери Суперьоре
DOC** **12000.—**
кр. сух., Италия
Каберне Совиньон 80%, Каберне Фран
20%. Выдержка в течение 18 месяцев в
дубовых бочках

**Подере Риторти Болгери Суперьоре
DOC** **8000.—**
кр. сух., Италия
Каберне Совиньон 80%, Каберне Фран
15%, Мерло 3%, Сира 2%. Выдержка в
течение 18 месяцев в дубовых бочках



ЛЕГКИЕ И ИНТЕРЕСНЫЕ

ВИНА С БАРХАТНЫМ ТАНИНОМ, И РОССЫПЬЮ ЗРЕЛЫХ ЯГОД В АРОМАТЕ

Коллекция Идеальное Сочетание Мерло 1700.—

кр. сух., Франция
Мерло 100%

Мистер Льебре органик Темпранильо Гарнача 1200.—

кр. сух., Испания
Темпранильо, Гарнача

Сан Тельмо Пино Нуар 3200.—

кр. п/сух., Аргентина
Пино Нуар

Кото-Бургиньон АОС 2100.—

кр. сух., Франция
Пино Нуар, Гамэ. В течение 6-8 мес. в емкостях из нержавеющей стали

Чезари Бардолино DOC Классико 2000.—

кр. п/сух., Италия
Корвина, Рондинелла,
Неграра-Россиньола

Мерло Резерва, Мауле Вэлли DO 1600.—

кр. сух., Чили
С. Мерло 100%

Инсайт Сингл Вайнярд Пино Нуар 4200.—

кр. сух., Новая Зеландия
Пино Нуар 100%. Выдержка 11 месяцев во французских дубовых бочках (10% новые)

Эстрия, Винью Верде DOC 1300.—

кр. п/сух., Португалия
Виньяу, Боррасал, Эспадейру

Цвайгельт Классик Бургенланд 1600.—

Квалитатсвайн
кр. сух., Австрия
Цвайгельт

БОГАТЫЕ И СЛОЖНЫЕ

НАСЫЩЕННЫЕ ВИНА С ЯРКОЙ СТИЛИСТИКОЙ

Бранкотт Истэйт, Леттер Сериес "Т" Пино Нуар 1700.—

кр. сух., Новая Зеландия
Пино нуар

Кампо Вьехо Темпранильо 1400.—

кр. сух., Испания
Темпранильо

Кампо Вьехо "Winemaker's Art" 2300.—

кр. сух., Испания
Темпранильо

Терразас Мальбек 2600.—

кр. сух., Аргентина
Мальбек 100%

Шато де Пардаян Бордо Суперьор АОС 1700.—

кр. сух., Франция
Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран. Выдержка: не менее 12 месяцев в дубовых бочках

Вилла Бланш Марселан Лангедок IGP 2200.—

кр. сух., Франция
Марселан 100%. В течение 12 мес. в емкостях из нержавеющей стали

Коллекция Идеальное Сочетание Сира-Гренаш 1700.—

кр. сух., Франция
Сира, Гренаш, Кариньян

Кастелло делла Панеретта Кьянти 3300.—

Классико DOCG
кр. сух., Италия
Санджовезе 85%, Канайоло 10%, Колорино 5%. Выдержка в больших французских дубовых бочках (30 - 50 гл) в течение 12 месяцев

Аппассименто Сегрето Россо, Апулия IGT 1800.—

кр. п/сух., Италия
Негроамаро; Вино произведено из подвяленного винограда по методу «аппассименто»

Чезари Джасто Венето IGT 1800.—

кр. п/сух., Италия
Корвина Веронезе, Мерло

Лакрима ди Морро д'Альба DOP
кр. сух., Италия
Лакрима 100%.
Выдержка в течение 3 месяцев в емкостях из нержавеющей стали + 3 месяца в бутылках

2400.—

Мальбек Резерва, Мауле Вэлли DO
кр. сух., Чили
Мальбек 100%. 50% вина выдерживается в течение 4 месяцев в дубовых бочках вторичного использования

1700.—

Сакрима Менсия Рибейра Сакра DO
кр. сух., Испания
Менсия

2000.—

Димерсдал Пинотаж
кр. сух., ЮАР
Пинотаж 100%
Выдержка в течение 14 месяцев в бочках из французского дуба (40% новых)

3200.—

09.
БИО

(0,75ml.)



Мистер Льебре Айрен 2016

1200.—

бел. сух., Испания
Айрен

Мистер Льебре Темпранильо Гарнача 2016

1200.—

кр. сух., Испания
Темпранильо, Гарнача

БИО Терре Сичилиане Катарратто-Шардоне 2016

2200.—

бел. сух., Италия
Катарратто-шардоне

БИО Терре Сичилиане Неро д'Авола-Каберне 2016

2200.—

кр. сух., Италия
Неро д'Авола-Каберне

10.

Who are you?!

(0,75ml.)

Ферро 13 Джентельмен кр. сух., Италия Пино Неро 100 %	2200.—
Ферро 13 Нерд кр. сух., Италия Неро д'Авола 100 %	2000.—
Ферро 13 Хакер кр. сух., Италия Санджовезе 100 %	2200.—
Ферро 13 Хипстер кр. сух., Италия Негроамаро 100 %	2000.—
Ферро 13 Хэштэг бел. сух., Италия Совиньон 100 %	2200.—

11.

ЧАРУЮЩАЯ ГРУЗИЯ

(0,75ml.)

Манави, Братья Асканели бел. сух., Грузия Кахури Мцване и Ркацители (не более 15 %)	1200.—
Ркацители Квеври, Братья Асканели бел. сух., Грузия Ркацители 100%. Выдержка в квеври в течение 6 месяцев. Изготавливается по традиционной кахетинской технологии, ферментация вместе с гребнями винограда	1200.—
Саперави Премиум, Братья Асканели кр. сух., Грузия Саперави. Выдержка в дубовых бочках не менее 6 месяцев	2000.—
Саперави Мускат, Братья Асканели кр. п/сл., Грузия Саперави, Мускат	1600.—
Киси Братья Асканели бел. сух., Грузия Киси	1900.—
Хихви Братья Асканели бел. сух., Грузия Хихви	1900.—
Киндзмараули Братья Асканели кр. п/сл., Грузия Саперави	1800.—

12. КУБАНЬ



F-style Шардоне бел. сух., Россия Шардоне	1200.—
F-style Мерло кр. сух., Россия Мерло	1200.—
Сикоры Рислинг бел. сух., Россия 100% Рислинг	2200.—
Сикоры Каберне Совиньон кр. сух., Россия 100% Каберне Совиньон	2200.—

Ангелы и демоны Каберне кр. сух., Россия Каберне	1100.—
Западный склон Дивноморское кр. сух., Россия Каберне Совиньон, Мерло	3200.—
Восточный склон Дивноморское бел. сух., Россия Шардоне, Совиньон Блан, Вионье, Рислинг, Траминер	3200.—
Пино Нуар. МЕОТИДА «Вилла Романов» кр. сух., Россия Создано из виноградного сорта Пино Нуар	2600.—
Пино Нуар. ПЕРАСПЕРА «Вилла Романов» роз. сух., Россия создано из виноградного сорта Пино Нуар	3600.—
Рислинг. ЭСКИФИЯ «Вилла Романов» бел. сух., Россия создано из винограда, выращенного на Таманском полуострове	2500.—

13. КРЫМ



ЕССЕ Мерло кр. сух., Россия Мерло. Выдержка в дубовых бочках в течение 6 месяцев	2100.—
--	---------------

ЕССЕ Каберне кр. сух., Россия Каберне Совиньон. Выдержка в дубовых бочках в течение 6 месяцев	1900.—
ЕССЕ Совиньон Блан бел. сух., Россия Шардоне. Выдержка в дубовых бочках в течение 6 месяцев	1800.—
ЕССЕ Шардоне бел. сух., Россия Шардоне. Выдержка в дубовых бочках в течение 6 месяцев	1800.—

РОССИЯ

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

(50ml.)

14. ПОРТВЕЙН и ХЕРЕС

Порто Империял Резерв	380.—
Херес Педро Хименез 10 лет	380.—

15. ФРУКТОВЫЕ ДИСТИЛЛЯТЫ

Чача «Премиум» Братья Асканели	320.—
Отка «Груша»	340.—
Отка «Хурма»	340.—
Чача «Особая» Фанагория	240.—

16. ВЕРМУТЫ

Мартини Бьянко	220.—
Мартини Россо	220.—

17. ВОДКА

Царская	220.—
Водка «Белуга Нобл»	280.—
Водка «Белуга Голд Лайн»	320.—
Абсолют ориджинал	260.—
Абсолют Цитрон	260.—
Грей Гуз	320.—

18. НАЛИВКА

Хреновуха	130.—
Малиновая	130.—
Лимончелло	130.—

19. РОМ

Гавана Клуб 3	320.—
Гавана Клуб Эспесиаль	460.—
Гавана Клуб 7	340.—
Закапа 23	1120.—
Закапа XO	1520.—

20. ДЖИН

Бифитер	320.—
Манки 47	620.—

21. ТЕКИЛА

Ольмека Бланко	320.—
Ольмека Золотая Супремо	360.—
Ольмека Альтос Плата	460.—

22. Купажированный Шотландский Виски

Баллантайнс Файнест	320.—	Чивас Ригал Экстра	640.—
Чивас Ригал 12	460.—	Чивас Ригал 18	1120.—

23. Односолодовый Шотландский Виски

Гленливет Фаундер'с Резерв	820.—	Талискер 10	920.—
Макаллан Файн Ок 12 лет	980.—	Лагавулин 16 лет	1120.—
Макаллан Файн Ок 18 лет	1860.—	Ардбег 10 лет	840.—

24. Ирландский Виски

Джеймсон	320.—	Джеймсон «Caskmates»	460.—
----------	-------	----------------------	-------

25. Американский Виски

«Bulleit» Бурбон	360.—	Джек Дэниэлс №7	440.—
«Bulleit» Рай	380.—	Джентельмен Джек	660.—
Джек Дэниэлс Теннесси Хани	420.—		

26. коньяк

Мартель VS	520.—
Мартель VSOP	680.—
Мартель XO	1920.—
Хеннеси VS	480.—
Хеннеси VSOP	680.—
Хеннеси XO	2120.—

27. БРЕНДИ

АрАрАт 5*	320.—
АрАрАт АНИ	360.—
АрАрАт Ахтамар	480.—

28. ЛИКЕРЫ и БИТТЕРЫ

Апероль	260.—
Кампари	260.—
Лилле Блан	260.—
Бэйлис	260.—
Калуа	260.—
Малибу	260.—
Бехеровка	260.—
Ягермайстер	260.—
Куантро	260.—
Дисаронно Ориджинале	260.—
Белуга Хантинг Травяной	260.—



29. АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ И ТВИСТЫ

Ginger pear Martini (Абсолют груша, сок лимона, груша, имбирный сок) 120 мл	400.—
Experiment N1 (водка, лемонграсс, зеленый базилик, сироп бузины) 120 мл	400.—
Mango sweet tini (ром Гавана Клуб Аньехо 3 года, манго, сок лайма, биттер ангостура) 120 мл	400.—
Caribbean Raspberry Sour (Гавана Клуб Аньехо 3 года, малины, сок лайма, биттер ангостура, белок) 260 мл	400.—
Strawberry & Basil martini (водка, зеленый базилик, клубничное пюре, сок лимона, сахарный сироп) 120 мл	400.—
Passion fruit martini (водка, маракуйя, сок лайма) 120 мл	400.—
New York Sour (Bulleit бурбон, сок лайма, белок, биттер ангостура, Ессе красное) 260 мл	400.—

30. ЛИМОНАДЫ (300мл.)

Ginger Pear Lemonade (Груша, Имбирный сок, сок лимона)	250.—
Raspberry lemonade (Малина, сок лимона)	250.—
Raspberry & Passion Fruite Lemonade (Малина, Маракуйя, сок лимона)	250.—
Experiment N1 lemonade (зеленый базилик, лемонграсс, сироп бузины)	250.—
Virgin Basil Mojito (лайм, зелёный базилик)	250.—



30. ЛОНГ ДРИНКИ

- Зеленый базилик Sprints** (апероль, зеленый базилик, пюре груши) 500 мл **440.—**
- Summer Passion** (Гавана Клуб Аньехо 3 года, Маракуйя, яблочный сок, сок лимона, мята) 400 мл **440.—**
- Zombie** (Гавана Клуб Аньехо 3 года, Гавана Клуб Эспесиаль, Гавана Клуб 7 лет, апельсиновый ликер, апельсиновый сок, грейпфрутовый сок, сок лайма, маракуйя, биттер ангостура) 400 мл **440.—**
- Tropical Raspberry Sling** (Гавана Клуб Аньехо 3 года, Гавана Клуб Эспесиаль, маракуйя, малина, имбирный эль, биттер ангостура) 400 мл **440.—**
- June Bag** (дынный ликер, банановый ликер, сок лимона, ананасовый сок) 400 мл **440.—**

31. КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

- Old Fashioned** (Bulleit бурбон, биттер ангостура, тростниковый сахар) 250 мл **420.—**
- Cosmopolitan** (Абсолют Цитрон, апельсиновый ликёр, сок лайма, клюквенный морс) 120 мл **420.—**
- Negroni** (Джин Бифитер, Кампари, Мартини Россо) 250 мл **420.—**
- French 75** (Джин Бифитер, сок лимона, Сан Луи Бортон) 125 мл **420.—**
- Whiskey Sour** (Bulleit бурбон, сок лайма, белок, биттер ангостура) 120 мл **420.—**
- Daiquiri** (Гавана Клуб Аньехо 3 года, сок лайма, тростниковый сахар) 120 мл **420.—**
- Basil Mojito** (Гавана Клуб Аньехо 3 года, зеленый базилик, тростниковый сахар) 400 мл **420.—**
- Апероль Sprints** (Апероль, Мартини Проссеко) 500 мл **420.—**
- Margarita** (Ольмека Бланко, сок лайма, Cointreau) 120 мл **420.—**
- Gin Basil Smash** (Джин Бифитер, сок лайма, тростниковый сахар, зеленый базилик) 260 мл **420.—**



32. МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

- Ванильный** 300мл **200.—**
- Шоколадный** 300мл **200.—**

ИМБИРНЫЙ ЧАЙ

250 Р

400 мл



35. ДЕТОКС ("Живой" сок получаемый путем винтового отжима, сохраняя при этом в 4 раза больше витаминов и микроэлементов)

Fat burning (ананас, груша, имбирь) 200мл	300.—
Detox (сельдерей, яблок, морковь) 200мл	250.—
Digestive (морковь, яблоко, имбирь) 200мл	250.—
Antioxidant (яблоко, апельсин, лайм) 200мл	250.—

33. ЧАИ (400мл.)

Ассам	250.—
Жасминовая жемчужина	250.—
Молочный Улун	250.—
Пуэр 5ти летний	250.—
Ромашка	250.—
Сенча	250.—
Облепиховый Чай	250.—
Эрл Грей	250.—

34. КОФЕ

Эспрессо (30 мл.)	120.—
Американо (150 мл.)	150.—
Капучино (200 мл.)	160.—
Гляссе (200 мл.)	180.—
Кофе по ирландски (260 мл.)	360.—
Латте (260 мл.)	180.—
Раф кофе (260 мл.)	190.—

36. НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Coca Cola (0,33ml.)	150.—
Sprite (0,25ml.)	150.—
Fanta (0,25ml.)	150.—
Tonic (0,25ml.)	150.—
Сок Rich (0,25ml.) в ассортименте	70.—

38. СОКИ (200 мл.) СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ

Фреш Апельсиновый	220.—
Фреш Грейпфрут	220.—
Фреш Сельдерей	240.—
Фреш Морковный	200.—
Фреш Яблоко	200.—

40. НАПИТКИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Компот из сезонных ягод и фруктов (250 мл.)	80.—
Узвар из шиповника (250 мл.)	80.—
Квас хлебный (250 мл.)	80.—
Морс ягодный (250 мл.)	80.—

37. ПИВО

Карловец Светлое бутылочное, Чехия (0,5л.)	220.—
Карловец Тёмное бутылочное, Чехия (0,5л.)	320.—
Баклер Безалкогольное бутылочное, Чехия (0,33л.)	220.—
Grolsch Premium Lager (0,33л/0,5л), Россия	220.— 360.—
Paulaner Hefe Weissbier (0,33л/0,5л), Германия	200.— 330.—

39. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Джермук Армения (газ.)	190.—
Живея Кристальная Россия (газ, н/газ, 0,5л.)	150.—
Боржоми Грузия (газ, 0,5л.)	230.—
Аква Пана (н/газ, 0,5л.)	280.—



**FOOD
CASE**
PRO

PRODUCTION BY