



Меню

Итальянская кухня – наша страсть



К ВИНУ

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ НА ГРИЛЕ

тигровые креветки, чеснок,
сливочное масло, соус чили, сок
лайма, соевый соус, устричный соус,
лимон, кунжут

790 Р / 120/50 г

ДВА ВИДА ТАПАСОВ НА ХРУСТЯЩЕЙ ЧИАБАТТЕ

с пармской ветчиной, уткой и
грушевым чатни; со слабосоленой
форелью и творожным сыром

890 Р / 220 г

К ВИНУ

СЫРНЫЙ СЕТ К ВИНУ

чеддер, пармезан, дор блю,
камамбер с грецким орехом,
крекером, мятой и медом

690 Р / 160/20 г



МЯСНОЙ СЕТ К ВИНУ

сыровяленая шейка коппа, утка,
пармская ветчина, чоризо с
брусничным вареньем

790 Р / 120/20 г



К ВИНУ

**ЖАРЕНый МОЛОДОЙ СЫР
С ПИТОЙ И ДОМАШНЕЙ
АДЖИКОЙ**

адыгейский сыр, теплая лепешка с
маслом и зеленью, аджика домашняя

690 Р / 250 г



Внешний вид и способ подачи блюд могут отличаться.

Закуски

АССОРТИ К ПЕННЫМ НАПИТКАМ

890 Р / 320/100 г

хрустящие кольца кальмаров,
гренки из бородинского хлеба,
охотничьи колбаски, луковые
кольца, сырные шарики, соус
тартар и кетчуп



Внешний вид и способ подачи блюд могут отличаться.

**КАРТОФЕЛЬ
ФРИ**
260 Р • 140 г

Закуски

**ГРЕНКИ ИЗ
БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА**
290 Р • 150 г
с чесноком и пармезаном

**КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ
В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ**
390 Р • 120 г

 **СЫРНЫЕ ШАРИКИ
С БЕКОНОМ**
440 Р • 150 г

~ СОУСЫ ~

90 р. 50 г	КЕТЧУП
90 р. 50 г	ЧЕСНОЧНЫЙ
90 р. 50 г	ТАРТАР
90 р. 50 г	СЫРНЫЙ

Внешний вид и способ подачи блюд могут отличаться.

Салаты



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЕНКОМ

590 Р • 210 г

листья салата, филе цыпленка
в хрустящих сухарях,
цитрусовый дрессинг, киви,
пармезан

САЛАТ С РОСТБИФОМ И СОУСОМ ТОННАТО

690 Р • 170 г

ростбиф, соус из тунца,
шпинат, томаты, лимонно-
медовая заправка



Салаты

САЛАТ С УТИНЫМ МАГРЕ, АПЕЛЬСИНОМ И ФИСТАШКАМИ

650 Р • 170 г

сырокопченая утиная грудка, апельсин, микс салата, руккола, сливочный сыр, брусничный джем, фисташки, оливковое масло, мята, базилик



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОМТИКАМИ СВИНИНЫ

520 Р • 210 г

слайсы картофеля, бекон, шампиньоны, свежий огурец с медово-горчичным соусом



Внешний вид и способ подачи блюд могут отличаться.

Салаты



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО

890 Р • 250 г

креветки, авокадо, руккола, томаты, перепелиное яйцо, кунжут, заправка из тунца и трюфельный понзу

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

620 Р • 250 г

листья салата, яблоко, авокадо, зеленый перец, огурец, киви, брокколи, пармезан, зеленое масло, бальзамическая заправка с кунжутом, тыквенные семечки



Салаты

НИСУАЗ С ТУНЦОМ НА ГРИЛЕ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

560 Р • 250 г

тунец на гриле средней прожарки, яйцо пашот, микс салата, оливки, маслины, картофель, томаты черри, заправка из оливкового масла, горчицы, лимона и чеснока, пудра из вяленой клюквы



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КОМАНДОРСКИМ КАЛЬМАРОМ

790 Р • 205 г

командорский кальмар с двумя видами томатов, авокадо и ореховым соусом



Салаты

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

520 Р • 220 г

листья салата с фирменной заправкой «Цезарь», крутоны, томаты черри, яйцо, пармезан



ЦЕЗАРЬ С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ

790 Р • 220 г

листья салата с фирменной заправкой «Цезарь», крутоны, томаты черри, яйцо, пармезан



Супы

СЛИВОЧНЫЙ ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

390 Р • 280 г

шампиньоны, белые грибы,
картофель, лук, сливки,
зеленое масло

КУРИНАЯ ЛАПША

350 Р • 250 г

суп с фермерским
цыпленком, лапшой
собственного
приготовления и яйцом

СОЛЯНКА

450 Р • 280 г

мясной суп русской
кухни с лимоном,
маслинами и сметаной

Супы

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

790 Р • 300/30 г

пикантный тайский суп на
рыбном бульоне с кокосовым
молоком, морепродуктами и
специями, подается с рисом



Паста

ДОМАШНЯЯ ПАСТА С КОМАНДОРСКИМ КАЛЬМАРОМ И ТОМАТНО-СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

750 Р • 310 г

домашняя паста, командорский кальмар,
томатно-сливочный соус

ПАСТА КАЗАРЕЧЧЕ С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ ТОМ ЯМ

550 Р • 250 г

куриное филе, шампиньоны, паста
казаречче, сливки, паста том ям,
пармезан, помидоры черри

ПАККЕРИ С ТОМЛЕННОЙ ЩЕКОЙ

590 Р • 250 г

паста паккери, красный лук,
томленая говяжья щека,
шампиньоны, пармезан,
сливочный соус пад тай

Паста



ЛАЗАНЬЯ С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ГОРГОНЗОЛЫ

590 Р • 280 г

куриное бедро, шпинат, горгонзола,
моцарелла, сливки, сырный соус с манго,
томаты черри, зеленое масло



ПАСТА КАРБОНАРА

550 Р • 250 г

классическая итальянская
паста с беконом. По
Вашему желанию на основе
сливок или яичных желтков



Внешний вид и способ подачи блюд могут отличаться.

Пицца

С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЕЧКАМИ И СОУСОМ ГРИЛЬ ТЕЙСТИ

850 Р • 550 г

с томленными
говяжьими щечками,
маринованным
огурцом, моцареллой,
помидорами черри,
маринованным луком,
соусом гриль тейсти

ПОМИДОР С ПАСТРАМИ

990 Р • 550 г

с пастрами из
говядины, рукколой,
помидорами черри,
маслинами, сливочной
моцареллой, соусом
кунжутный унаги и
фирменным соусом
«Помидор»

Пицца

ПЕППЕРОНИ

670 Р • 440 г

с томатным соусом,
пикантной пепперони,
моцареллой и
пармезаном

МАРГАРИТА

570 Р • 410 г

с соусом из итальянских
томатов, моцареллой,
базиликом и пармезаном

Пицца

ГАВАЙСКАЯ

750 р • 570 г

с копченой куриной грудкой, ананасами в сиропе, свежими томатами, фирменным соусом «Помидор», моцареллой

ПИКАНТНАЯ С ЧОРИЗО

750 р • 530 г

с чоризо, копченой куриной грудкой, сырным соусом, вялеными томатами, моцареллой, маринованным огурцом, перцем халапеньо

Пицца

РИМ

670 Р • 550 г

с ветчиной, салями, грибами, сыром, томатами, оливками, перцем халапеньо, сметаной и орегано

ЧЕТЫРЕ СЫРА

750 Р • 450 г

с моцареллой, дор блю, чеддером, пармезаном и сливками

РАНЧ

670 Р • 500 г

с соусом ранч, ветчиной, шампиньонами, копченой куриной грудкой и сыром

Внешний вид и способ подачи блюд могут отличаться.

Пицца

ПАЛЕРМО

770 Р • 500 г

с томатным соусом, копченой куриной грудкой, ветчиной, маслинами, грибами, сыром, зеленью и орегано

МЯСНОЕ ТРИО

670 Р • 540 г

с томатным соусом, салями, беконом, ветчиной, грибами, сыром и орегано

ПОЛО РОМАНО

690 Р • 530 г

с копченой куриной грудкой, томатами, сыром, листом салата, фирменным соусом «Цезарь»

Внешний вид и способ подачи блюда могут отличаться.

Пицца

БОВИНА

790 р • 570 г

с томленными щечками,
шампиньонами,
вялеными томатами,
рукколой, маринованным
луком, маслинами,
сливочно-грибным
соусом

С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ

890 р • 550 г

с горгонзолой, свежей
грушей, кедровым
орехом, сливочно-
трюфельным соусом

Пицца

С КРЕВЕТКАМИ

990 Р • 520 г

с креветками, моцареллой, помидорами черри, сливочным соусом и сладким чили, рукколой, соусом на основе базилика



СИНЬОР ПОМИДОР

750 Р • 550 г

с копченой куриной грудкой, пепперони, моцареллой, фирменным соусом «Помидор», маслинами, помидорами черри, соусом ранч



Внешний вид и способ подачи блюд могут отличаться.

Пицца

ФОКАЧЧА

110 Р • 120 г

традиционная итальянская лепешка из дрожжевого теста на оливковом масле с сыром и итальянскими травами

ЧИАБАТТА СО ВЗБИТЫМ МАСЛОМ

170 Р • 150 г

тосты из пшеничной и ржаной чиабатты, масло сливочное, зелень, чеснок

ФОКАЧЧА С ОЛИВКАМИ, ТОМАТАМИ И СЫРОМ

250 Р • 260 г

♦ Блюда из мяса и птицы ♦



СТЕЙК СКЕРТ В КРАСНОМ ВИНЕ ПОД ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

950 Р • 260 г

мраморная говядина,
маринованная в
красном вине,
брокколи, сливочное
масло, перечный соус
демиглас, помидоры
черри, базилик



СТЕЙК РИБАЙ

850 Р • 100/50 г

стейк из говядины
травяного откорма,
сочный, со сметанно-
перечным соусом
(рекомендуемая
прожарка — средняя)
цена за 100 г



~ ГАРНИРЫ ~

150 р.
150 г

КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ

390 р.
150 г

ОВОЩИ
НА ГРИЛЕ

Блюда из мяса и птицы



СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ РЕЛИШ

920 р • 340 г

стейк из свиной шеи, маринованный в специях и соевом соусе, обжаренный на теппане, с рукколой, чесночно-горчичным соусом и соусом релиш



Внешний вид и способ подачи блюд могут отличаться.

♦ Блюда из мяса и птицы ♦

БИТОЧКИ ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ ПОД СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

790 Р • 310 г

филе грудки индейки, лук, сливочное масло, картофельный крем, белые грибы, сливки, пармезан



СТЕЙК ИЗ КУРИЦЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРНЫМ СОУСОМ С МАНГО

690 Р • 250 г

куриное филе, слайсы картофеля, руккола, соус из манго и плавленного сыра, помидоры черри



Внешний вид и способ подачи блюд могут отличаться.

♦ Блюда из мяса и птицы ♦



БИФШТЕКС С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПАЕМ

750 Р • 170 г

бифштекс из мраморной говядины с соусом из черного перца, сливок и демигласа

ЦЫПЛЕНОК ПО-ГРУЗИНСКИ

950 Р • 350 г

половина цыпленка на гриле с жареным картофелем и домашней аджикой



♦ Блюда из рыбы и морепродуктов ♦

ФИЛЕ ФОРЕЛИ С СЫРОМ И КАБАЧКАМИ

1190 Р • 220 г

филе форели, маринованное в вине, соевом соусе и оливковом масле, рулетики из кабачков с творожным сыром, сырно-цитрусовый соус, лайм



ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

850 Р • 250 г

филе тунца, баклажан хрустящий, томаты, соус унаги, сливки, соус чили, устричный соус, кунжут, зелень



♦ Блюда из рыбы и морепродуктов ♦

ФИЛЕ КАМБАЛЫ С СОУСОМ АКВА ПАЦЦА И ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

850 ₽ • 290 г

мурманская камбала жареная на гриле, соус из томатов, рыбного бульона, каперсов и оливок



Внешний вид и способ подачи блюд могут отличаться.

Лимонады и безалкогольные коктейли

ОБЛЕПИХОВЫЙ
400 мл 350 р.

ЦИТРУСОВЫЙ
ГРАНАТ
400 мл 350 р.

ТРОПИЧЕСКАЯ
ЛАГУНА
400 мл 350 р.

АРБУЗ -
МАЛИНА
400 мл 350 р.

СЛАДКОЕ
ЧУДО
400 мл 350 р.

КЛУБНИКА - БАНАН
400 мл 350 р.

МАРАКУЙЯ -
ЯБЛОКО
400 мл 350 р.

МАНГО -
МАРАКУЙЯ
400 мл 350 р.

МОХИТО
400 мл 350 р.

ПЕРСИК -
КИВИ
400 мл 350 р.

МАЛИНА -
ЦИТРУС
1000 мл 850 р.

ПИНА
КОЛАДА
1000 мл 850 р.

ПЕРСИК -
АПЕЛЬСИН
1000 мл 850 р.

Внешний вид напитков может отличаться.
Напитки подаются со льдом,
чтобы смягчить их терпкость
и избавить от излишней приторности

Кофе и чай

ЭСПРЕССО	30 мл	140 р.	ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	300 мл	300 р.
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	60 мл	210 р.	с молоком		
АМЕРИКАНО	130 мл	190 р.	РАФ	210 мл	270 р.
МЕГА АМЕРИКАНО	300 мл	210 р.	яркий кофейно-сливочный напиток		
КАПУЧИНО	130 мл	250 р.	АЙС-ЛАТТЕ КАРАМЕЛЬ	350 мл	350 р.
МЕГА КАПУЧИНО	300 мл	300 р.	холодный кофейный напиток на основе кофе и молока, с сиропом на Ваш выбор, лед		
ЛАТТЕ-МАКИАТО	200 мл	280 р.	БАМБЛ	350 мл	350 р.
ФЛЭТ УАЙТ	220 мл	270 р.	на основе кофе, с соком на Ваш выбор (апельсиновый, вишневый или ананасовый) и сиропом карамели		
кофе с интенсивным вкусом эспresso и нежной молочной пенкой					

Температура кофе с добавлением молока составляет 55-65 гр.

Если Вы предпочитаете более горячий кофе, пожалуйста, сообщите об этом при заказе.

~ ЧАЙ ЧЕРНЫЙ ~

АССАМ	600 мл	290 р.
ЭРЛ ГРЕЙ	600 мл	290 р.
БРЫЗГИ ШАМПАНСКОГО	600 мл	290 р.
РОЙБУШ КАРАМЕЛЬНЫЙ	600 мл	290 р.

~ ЧАЙ ЗЕЛЕНый ~

КОРОЛЕВСКИЙ ПОРОХ	600 мл	290 р.
ЗЕЛЕНый С ЖАСМИНОМ	600 мл	290 р.
ЯПОНСКАЯ ЛИПА	600 мл	290 р.
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	600 мл	290 р.

ЧАЙ РУКОТВОРНЫЙ

СБИТЕНЬ	черный чай, корица, гвоздика, имбирь, мед и цедра лимона	450/600 мл	290/440 р.
УСПОКАИВАЮЩИЙ		600 мл	340 р.
алтайское разнотравье с ромашкой, мятой, розмарином и медом			
ЯГОДНАЯ ПОЛЯНА	черный чай со свежими ягодами клубники, малины и вишни	600 мл	440 р.
ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ С МЯТОЙ И РОЗМАРИНОМ		600 мл	440 р.
сочетание ароматных ягод облепихи, мяты и розмарина			
ЖАСМИНОВЫЙ С ПЕРСИКОМ		600 мл	440 р.
зеленый чай с жасмином в переплетении с персиковым пюре и тонкой ноткой освежающей мяты			
СОЛНЕЧНЫЙ ЦИТРУС		600 мл	440 р.
зеленый чай с апельсином, лимоном, мятой и соком манго			

Коктейли

~ АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ ~

МАРТИНИ ФИЕРО&ТОНИК

мартини фиеро, тоник, апельсин, лед

200 мл **490 р.**

ПИНА КОЛАДА

ром белый, кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки, лед

300 мл **550 р.**

МОХИТО

ром белый, мята, лайм, содовая, лед

300 мл **490 р.**

АПЕРОЛЬ СПРИТЦ

идеальный итальянский коктейль из сухого игристого вина, апероля и цитрусовых, лед

300 мл **650 р.**

НЕГРОНИ

джин, мартини фиеро, кампари, апельсин, лед

250 мл **620 р.**

ЛЕДЯНОЕ ДЫХАНИЕ

джин, сироп блю кюрасао, спрайт, лимонный фреш, апельсин, лед

400 мл **520 р.**

МАЙ ТАЙ

ром белый, ром темный, цитрусовый ликер, сок апельсиновый, сироп миндальный, лимон, мята, лед

400 мл **590 р.**

ЛИМОНИКА

лимончелло, мартини бянько, вишневое пюре, содовая, вишня, лед

350 мл **520 р.**

ПОМИДОР

фирменный коктейль на основе текилы и томатного сока, с добавлением пряностей и сока лимона, лед

300 мл **590 р.**

БЕЛЛИНИ

классический итальянский коктейль из игристого вина, персикового пюре и сока, с добавлением апельсина и льда

350 мл **490 р.**

СОБЛАЗН

коктейль на основе водки и ананасового сока с добавлением игристого вина и сиропа маракуйя, лед

250 мл **490 р.**



коктейли подаются со льдом, чтобы смягчить их терпкость и избавить от излишней приторности

Коктейли

МАЛИНА - КОКОС

ром белый, яблочный сок, пюре малины, кокосовый сироп, малина, лед

350 мл **520 р.**

ПОДРУЖКИ

дуэт белого вермута и водки в сочетании с апельсиновым соком и сиропом гренадин с оттенками цитруса во вкусе, лед

300 мл **550 р.**

КЛУБНИЧНЫЙ ДАЙКИРИ

белый ром, цитрусовый ликер, сироп клубники, лайм, лед

300 мл **550 р.**

ГОЛУБАЯ ЛАГУНА

цитрусовый ликер, водка, сироп блю кюрасао, лимон, лед

450 мл **520 р.**

ДЖИН ТОНИК

джин, тоник, лайм, лед

250 мл **490 р.**

МАЛИНОВЫЙ ДЖИН-ТОНИК

настойка малина на джине, тоник, лайм, лед

250 мл **520 р.**

ВИСКИ КОЛА

виски Вильям Лоусонс, кола, лимон, лед

250 мл **490 р.**

СОГРЕВАЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ

ЧЕШСКИЙ ГЛИНТВЕЙН

на основе красного вина с добавлением апельсина, лимона и яблок, с согревающим вкусом ликера Бехеровка

200 мл **520 р.**

ГЛИНТВЕЙН

на основе красного или белого вина с добавлением цитрусовых, свежих яблок и пряных специй

200 мл **350 р.**

ГЛИНТВЕЙН БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

безалкогольный коктейль на основе вишневого или яблочного сока с добавлением цитрусовых, свежих яблок и пряных специй

200 мл **250 р.**

~ ЛИКЕРЫ И НАСТОЙКИ ~

ЛИМОНЧЕЛЛО

50 мл **250 р.**

МАЛИНА НА ДЖИНЕ

50 мл **280 р.**

БЕХЕРОВКА чешский травяной ликер

50 мл **480 р.**

~ ВЕРМУТ ~

МАРТИНИ ФИЕРО

50 мл **290 р.**

МАРТИНИ БЬЯНКО

50 мл **290 р.**



коктейли подаются со льдом, чтобы смягчить их терпкость и избавить от излишней приторности

Напитки

~ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ ~

ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА В АССОРТИМЕНТЕ		250 р.
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА газированная / негазированная		160 р.
СОК НА ВАШ ВЫБОР	200/1000 мл	130/650 р.
МОРС В АССОРТИМЕНТЕ сварен по старинным рецептам нашим Шеф-поваром	200/1000 мл	140/650 р.

~ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ ~

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200 мл	390 р.
ЯБЛОЧНЫЙ	200 мл	450 р.
МОРКОВНЫЙ	200 мл	250 р.

~ СМУЗИ ~

МАРАКУЙЯ-БАНАН банан, пюре маракуйи, сироп маракуйя, персиковый сок, лед	250 мл	420 р.
МЯТНО-КЛУБНИЧНЫЙ банан, ягоды клубники, мед, сок лимона, мята, яблочный сок, лед	250 мл	420 р.
ВИТАМИННЫЙ ВЗРЫВ банан, ягоды малины, апельсиновый сок, лед	250 мл	420 р.

~ МИЛК ШЕЙКИ ~

БУРБОНСКАЯ ВАНИЛЬ	300 мл	400 р.
ШОКОЛАДНЫЙ	300 мл	400 р.
КЛУБНИЧНЫЙ	300 мл	400 р.
БАНАНОВЫЙ	300 мл	400 р.

Вина

~ ИГРИСТЫЕ ВИНА ~

ТАМАНСКОЕ "МЕЛАНЖЕРИ" (брют)	750 мл	1700 р.
ТАМАНСКОЕ "МЕЛАНЖЕРИ" (полусладкое)	750 мл	1700 р.

~ ТИХИЕ ВИНА ~

КОНО СУР ТОКОРНАЛ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН 150/750 мл во вкусе вина сладковатые тона вишни, черной смородины и лесных ягод (красное полусухое / Чили)		580/2900 р.
КОНО СУР ТОКОРНАЛ СОВИНЬОН БЛАН 150/750 мл легкий и округлый вкус вина с ароматом грейпфрута, персика, зеленого яблока и спелой дыни (белое полусухое / Чили)		580/2900 р.
КЪЯНТИ D.O.G. 150/750 мл вино в меру кислотное, с выраженными чуть грубоватыми танинами. В аромате пьяная вишня и черный перец, во вкусе ощущается черная смородина и черноплодная рябина (красное сухое/Италия)		680/3400 р.
ПИНО ГРИДЖИО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИИ ФРЕМИТО 150/750 мл аромат открывается нотами спелых белых фруктов: яблоко, груша с нюансами полевых цветов. Свежий, прекрасно сбалансированный фруктовый вкус с длительным послевкусием (белое сухое / Италия)		680/3400 р.
ГРЕМИСЕУЛИ САПЕРАВИ 150/750 мл в букете вина чувствуются тона черной смородины, граната, вишни, спелой ежевики и чернослива (красное сухое/ Грузия)		500/2500 р.
ГРЕМИСЕУЛИ ЦИНАНДАЛИ 150/750 мл обладает фруктово-цветочным ароматом с оттенками цитрусовых, персика и тропических фруктов (белое сухое / Грузия)		500/2500 р.
ГРЕМИСЕУЛИ КИНДЗМАРАУЛИ 150/750 мл отличается темно-рубиновым цветом, насыщенным ароматом с оттенками темных ягод и сливы, а также гармоничным вкусом с ягодными нотками, мягкими танинами и сладковатым послевкусием (красное полусладкое/ Грузия)		580/2900 р.
МАССАНДРА МУСКАТ 150/750 мл вкус сочный, свежий, с мускатными тонами, оттенками меда, цитрусовых и цветов (особенно розы), а также сладких фруктов (белое полусладкое / Россия)		380/1900 р.
МАССАНДРА КАБЕРНЕ 150/750 мл вкус с фруктовыми оттенками и деликатной сладостью в продолжительном послевкусии, с нотами черной смородины, ежевики и вишни (красное полусладкое / Россия)		380/1900 р.

~ ПИВО ~

ПШЕНИЧНОЕ крепость 5 %	330/500/1000 мл	250/350/650 р.
СВЕТЛОЕ крепость 4,3 %	330/500/1000 мл	250/350/650 р.
ВЕЛКОПОПОВИЦКИЙ КОЗЕЛ темное крепость 3,7%	450 мл	370 р.
СТЕЛЛА АРТУА безалкогольное	440 мл	320 р.
СТЕЛЛА АРТУА светлое, крепость 5%	440 мл	440 р.

~ ВОДКА ~

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ
50/500 мл **240/2400 р.**

БЕЛАЯ БЕРЕЗКА
50/500 мл **240/2400 р.**

ФЛАГМАН
50/500 мл **200/2000 р.**

~ КОНЬЯК ~

АрАрат, 3 звезды
50 мл **420 р.**

АрАрат, 5 звезд
50 мл **490 р.**

~ ВИСКИ ~

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС
50 мл **360 р.**

~ РОМ ~

СИКСТИ СИКС БЕЛЫЙ
50 мл **300 р.**

ВЬЕХО ДЕ КАЛЬДАС ХУАН ДЕ ЛА КРУС
5 ЛЕТ. ТЕМНЫЙ
50 мл **390 р.**

~ ТЕКИЛА ~

ЛОС КОРРАЛЕС СИЛЬВЕР
50 мл **330 р.**

Все цены указаны в рублях.
Данная брошюра является рекламным материалом. Меню ресторана с подробным описанием состава, выхода блюд, КБЖУ, стоимостью и всей необходимой информацией размещена на стойке информации для потребителей и предоставляется по первому требованию.

В составе блюд могут содержаться продукты вызывающие аллергические реакции, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, сообщите об этом официанту.

Действие бонусной программы распространяется на все блюда из основного меню кухни.

Скидка 10% предоставляется имениннику на все блюда из основного меню кухни за 7 дней до и 7 дней после дня рождения.



Шеф-повар рекомендует



Острое блюдо



Топ блюдо