

«ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ»

BEER SNACKS

₽ (Цена/Price)

Бургер О'хара / O'Hara burger

590

С сочным бифштексом из говядины, приготовленным на углях, маринованным луком и овощами. Сервируется с картофелем фри и соусом.
With a juicy beef steak cooked on the coals, pickled onions and vegetables.
Served with French fries and sauce.

Пивная миля / Beer Mile

590

Большое ассорти снеков.
A large portion of selected snacks.

Свинные ребрышки гриль / Grilled Pork Ribs

590

Обжаренные на углях свиные ребрышки в фирменном маринаде. Сервируется тушеной капустой и соусами.
Marinated and fried on coals. Served cabbage stew and sauces.

Тигровые креветки жареные / Fried King Prawns

590

Хард Вингс / Hard Wings

420

Куриные крылышки, обжаренные на углях, в пикантном соусе.
Chicken wings in a spicy sauce, fried on coals.

Кулек фри / Fried Cornet

240

Три вида хрустящего картофеля. Сервируется с соусами.
Three types of fried potatoes. Served with sauces.

Гренки / Toast

240

Сервируются сыром моцарелла и чесночным соусом.
Served with mozzarella cheese and garlic sauce.

«СУПЫ»

SOUPS

NEW

Креветочный биск с мидией / Shrimp bisque with mussels

420

Сливочный крем - суп из панцирей креветок. Подается с обжаренными вешенками и чиабаттой.
Creamy Shrimp Shell Soup. Served with fried oyster mushrooms and ciabatta.

Борщ Русский / Russian Borsch

220

Сервируется чесночными тостами и сметаной.
Served with garlic toasts and sour cream.

Бульон / Chicken Stock

220

Наваристый куриный бульон. Сервируется обжаренным филе цыпленка, яйцом, тостами и сметаной.
Rich Chicken Stock. Served with fried chicken fillets, eggs, toasts and sour cream.

Грибной домашний суп / Home-made mushroom soup

220

Домашний суп с белыми грибами, шампиньонами и сливками.
Creamy mushroom soup.

«ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ»

COLD SNACKS

₽ (Цена/Price)

Мясной сет / Meat set

680

Прошутто, шейка Пармская (Копа), брезаола Punta d'anca, руккола, хлебные палочки.
Prosciutto, Parma ham (Coppa), bresaola Punta d'anca, arugula and bread sticks.

Лосось маринованный по-домашнему / Home-marinated salmon

680

Домашний маринованный лосось, слабосоленые огурчики и крутоны.
Home-marinated salmon with lightly salted cucumber and croutons.

Сырный сет / Cheese Set

590

Ассорти сыров с медом и свежими фруктами.
Selected cheeses with honey and fresh fruit.

Морские гребешки с муссом из спаржи / Scallops with asparagus mousse

590

Обжаренные морские гребешки, подаются с овощной сальсой в трюфельном масле и сливочной пеной из креветочного панцыря.
Fried scallops, served with vegetable salsa in truffle oil and creamy shrimp shell foam.

NEW Тар- тар из говядины / Beef tar- tar

590

Рубленая говядина с коньячным соусом и муссом из пармезана.
Подается с ломтиками солодового хлеба обжаренного на углях.
Chopped beef with cognac sauce and parmesan mousse. Served with slices charcoal-fried malt bread.



Карпаччо из говядины / Beef carpaccio

480

Тонкие ломтики вырезки мраморной говядины с бальзамическим кремом, рукколой и сыром пармезан.
Thin slices of tenderloin marbled beef with balsamic cream, arugula and parmesan cheese.

Прошутто / Prosciutto

480

Тонкие ломтики окорока прошутто с оливковым маслом и хлебными палочками.
Thin slices of dry-cured prosciutto ham served with olive oil and bread sticks.

Сельдь с картофелем / Herring with potatoes

280

Филе сельди с обжаренным картофелем, маринованным луком и ржаными крутонами.
Herring fillets with fried potatoes, pickled onion and rye croutons.

«ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ»

HOT SNACKS

NEW Яйцо пашот с лососем и драником / Poached egg with salmon and potato pancakes

490

Лосось домашнего посола, драник из картофеля с кабачком, микс салат.
Home-salted salmon, potato pancake with zucchini, mix salad.

Томленая свинина с черносливом и белыми грибами/ Stewed pork with prunes and porcini mushrooms

490

Томленая с грибами и пряностями вырезка запекается в мешочках из теста фило.
Подается с домашней аджикой и сметаной.
Stewed tenderloin with mushrooms is baked in crispy dough. Served with sour cream and homemade paprika and tomato sauce.

Мидии запеченные / Baked Mussels

490

Запеченные на углях мидии с сырным соусом и бальзамическим кремом.
Coal-baked mussels with cheese sauce and balsamic cream.

Овощи - гриль / Grilled vegetables

490

Цукини, томаты, сладкий перец, баклажаны, красный лук, приготовленные на гриле, с соусом песто и орегано.
Zucchini, tomatoes, sweet pepper, aubergines and red onion. Grilled with pesto sauce and oregano.

Жюльен (Грибы/Цыпленок) / Julienne (Mushroom/Chicken)

250

Легкая закуска из обжаренных свежих шампиньонов или цыпленка и лука порей в сливках.
A light snack of fried fresh mushrooms or chicken and leeks in cream.

«КОЛБАСКИ»

SAUSAGES

₽ (Цена/Price)

Ассорти колбасок / Assorted sausages

1800

Сервируется с тушеной капустой, свежими овощами, маринованным луком и соусами.
Served with cabbage stew, fresh vegetables, pickled onion and sauces.

Баварские колбаски-улитки / Bavarian Snail sausages

450

Свинные колбаски, приготовленные на углях, сервируются с тушеной капустой, маринованным луком и соусами.
Pork coal-cooked sausages. Served with cabbage stew, pickled onion and sauces.

Европейские колбаски / European Sausages

450

Колбаски из говядины, приготовленные на углях, сервируются с тушеной капустой, маринованным луком и соусами.
Beef coal-cooked sausages. Served with cabbage stew, pickled onion and sauces.

Мексиканские колбаски / Mexican Sausages

450

Острые колбаски из говядины, приготовленные на углях, сервируются с тушеной капустой, маринованным луком и соусами.
Beef coal-cooked sausages. Served with cabbage stew, pickled onion and sauces.

«САЛАТЫ»

SALADS

Салат со стейком / Steak Salad

490

Смесь свежих салатов и овощей, бальзамический крем, мини стейк из вырезки говядины.
Fresh salad and vegetable mix, balsamic cream, along with a mini-steak from beef.

Салат Цезарь с креветками / Caesar Salad with prawns

490

Салат романо, соус цезарь (с анчоусом), чесночные крутоны, обжаренные тигровые креветки, перепелиное яйцо, томаты и сыр пармезан.
Romano salad, Caesar sauce, garlic croutons, fried king prawns, quail eggs, tomatoes and parmesan cheese.

Салат Цезарь с курицей / Caesar Salad with chicken

420

Салат романо, соус цезарь (с анчоусом), чесночные крутоны, обжаренное филе цыпленка с соусом песто, перепелиное яйцо, томаты и сыр пармезан, соус песто.
Romano salad, Caesar sauce, garlic croutons, fried chicken fillets with pesto sauce, quail eggs, tomatoes and parmesan cheese, pesto.

NEW Салат с домашней уткой / Farm duck salad

420



Маринованная в красном вине и специях утиная грудка. Подается с микс салатом, болгарским перцем и томатами в кунжутно-медовом дрессинге с брусничным соусом чили.
Marinated in duck breast. Served with a mix of salad, bell pepper and tomatoes in sesame-honey dressing and lingonberry chili sauce.

Салат греческий / Greek Salad

420

Овощной салат с оливковым маслом и сыром Фета.
Vegetable salad with olive oil and Feta cheese.

NEW Салат с пастроми и соусом релиш /

420



Pastrami salad with relish sauced

Говядина домашнего копчения с салатом романо, перьями красного лука, маринованными огурчиками и молодым обжаренным картофелем. Подается с оригинальным соусом релиш.
Home-smoked beef with romano salad, red onion feathers, pickled cucumbers and young fried potatoes. Served with original relish sauce.



Продолжение раздела «салаты» на следующей странице.
Continued under «salad» on the next page.



Салат Капрезе / Caprese Salad

Нежный сыр моцарелла с томатами, домашним соусом песто, бальзамическим кремом и рукколой.
Mozarella cheese with tomatoes, home-made pesto sauce, balsamic cream and arugula.

420

Гриль салат из овощей / Grilled Vegetables salad

Сладкий перец, баклажаны, цуккини и томаты, приготовленные на углях, с соусом песто, рукколой и орешками.
Coal-cooked sweet peppers, aubergines, zucchini and tomatoes. Served with pesto sauce, arugula and nuts.

420

Деревенский салат / Countryside Salad

Копченые колбаски, обжаренные со сладким луком, сочный овощной салат с соусом из сметаны и горчицы, с хрустящими картофельными дольками.
Smoked sausages, fried with sweet onion, along with juicy vegetable salad with sour cream and mustard seasoning. Comes with crispy potatoes.

420



Салат Оливье / Olivier Salad

С обжаренными ломтиками вырезки говядины.
Comes with bits of fried beef.

420

«ПАСТА»

PASTA



Пенне Маринара / Penne Marinara

Паста с морепродуктами.
Seafood Pasta.

370

Пенне Формаджи / Penne Formadzhi

Вегетарианская паста с сыром трех видов.
Vegetarian Pasta served three kinds of cheese.

370

Спагетти Американа / Spaghetti Americana

Паста с обжаренной вырезкой говядины и свежими грибами.
Pasta with fried beef and mushrooms.

370

Спагетти с грибами и цыпленком / Spaghetti with chicken and mushrooms

370

Пенне Примавера / Penne Primavera

Вегетарианская паста с овощами и кедровыми орешками.
Vegetarian Pasta served vegetables and pine nuts.

370



* – Заправляется фирменным соусом на выбор / With our special sauce of your choice:
– Сливочный / Creamy
– Песто / Pesto

«СТЕЙКИ»

STEAKS

₽ (Цена/Price)

Фермерский стейк / Farmer`s steak

(250/40/5/50/50 g.)

790

Тонкий край вырезки говядины местных фермеров. Травяной откорм. Приготовлен на жарких углях в печи Jospier. Сервируется хрустящими картофельными шариками, запеченными томатами, рукколой и соусом на Ваш выбор.

Beef tenderloin steak from local farms. Herbal feed.

Cooked right on the coals in the Jospier. Served with crispy potato balls, baked tomatoes, arugula and a sauce of your choice.



Рибай стейк / Ribeye steak

(320/40/5/50/50 g.)

1390

Сочный и ароматный говяжий стейк из реберной части мраморной говядины, приготовленный в Jospier. Зерновой откорм. Сервируется хрустящими картофельными шариками, запеченными томатами, рукколой и соусом на Ваш выбор.

Рекомендуемая степень прожарки - Medium.

A juicy beef steak from the rib section of marbled - beef, cooked in Jospier. Served with crispy potato balls, baked tomatoes, arugula and a sauce of your choice.

Recommended Degree of doneness - Medium.

* – Соус на выбор: сливочный, деми – глас. / Sauce: creamy, demi-glace.

Указан вес сырого мяса. / Steak Set weight of raw meat.

Вес готового стейка может меняться в зависимости от степени прожарки. / Weight steaks can vary depending on the chosen degree of roasting

«МЯСО»

MEAT

Бефстроганов О'Хара / Beef stroganoff

590

Вырезка говядины, обжаренная со свежими грибами, сладким луком и чесноком в соусе из сметаны. Сервируется картофельным пюре.

Beef fried with fresh mushrooms, sweet onions and garlic in a sauce of sour cream.

Served mashed potatoes.

Медальоны из говядины / Medallions of beef

590

Нежные медальоны из вырезки фермерской говядины, приготовленные в Jospier.

Травяной откорм. Сервируются картофельными шариками, бланшированной брокколи и сливочно-грибным соусом.

Medallions of Beef Tenderloin cooked in Jospier. Herbal feed. Served potato balls, blanched broccoli and creamy mushroom sauce.



Запеченная мозговая кость с брусничным соусом чили / Baked marrow with lingonberry spicy sauce

590



Костный мозг(су-вид), томленный в сливках с шампиньонами, свиной вырезкой и куриным сердцем. Подается с обжаренным картофелем и сочным сельдереем.

Bone marrow(sous-vide) stewed in cream with champignons, pork tenderloin and chicken heart. Served with roasted potatoes and juicy celery.



Утиная ножка в имбирной глазури / Duck leg in ginger glaze

590



Запеченная утиная ножка с обжаренным картофелем, томатами черри, луковым мармеладом и мясным соусом.

Baked duck leg with fried potatoes, cherry tomatoes, onion marmalade and meat sauce.



Говяжьи щёчки с печёной тыквой / Beef cheeks with baked pumpkin

590



Томленные говяжьи щёчки с копчёной тыквой, печеным луком, сельдереем и шампиньонами.

Stewed beef cheeks with smoked pumpkin, baked onion, celery and champignon.



Продолжение раздела « мясо » на следующей странице.
Continued under « meat » on the next page.



Филе цыпленка (гриль / на пару) / Chicken fillet (grilled/steamed)

420

Филе цыпленка, приготовленное в Josper или на пару. Сервируется картофельным пюре, запеченными томатами и соусом из сливок и горчицы.
Chicken fillet cooked in Josper or steamed. Served mashed potatoes, roasted tomatoes and cream sauce with mustard.



Венский шницель из цыпленка / Wiener Schnitzel Chicken

420

Отбивная из филе цыпленка в хрустящей корочке с салатом из томатов и свежего огурца. Сервируется картофельными дольками в домашнем соусе песто.
Chop chicken fillet in a crisp with a salad of tomato and cucumber.
Served potato slices in a home pesto sauce.

«РЫБА»

FISH

₽ (Цена/Price)

Стейк из лосося (гриль/ на пару) / Salmon Steak (grilled/steamed)

790

Филе лосося, приготовленное в Josper, домашний соус песто и руккола с томатами.
Salmon fillet, cooked in Josper. Comes with home-made pesto sauce arugula and tomato.

Судак по-русски / Russian Zander

490

Филе судака, запеченное с картофелем, обжаренным луком и сыром.
Zander fillets, baked with potatoes, fried onions and cheese.

Судак с луком / Zander with onion

490

Филе обжаренного судака, сервируется картофельным пюре, обжаренным луком и салатом.
Fried zander fillets, served mashed potatoes, fried onions and salad.

«ГАРНИРЫ»

SIDE-DISHES



Брокколи на пару / Steamed broccoli

200

Брокколи, оливковое масло. / Broccoli with olive oil.

Капуста тушеная / Cabbage stew

200

Картофель фри, пюре, дольки, шарики /
French fries, mashed potatoes, potato wedges, crispy potato balls

200

Овощной салат / Vegetable salad

200

Сочный салат романо с ломтиками редиса, свежего огурца и томатами черри с оливковым маслом.
Juicy roman salad with radish wedges, fresh cucumbers and cherry tomatoes seasoned with olive oil.

Спаржа гриль / Grilled Asparagus

200

Зеленая спаржа, приготовленная на гриле с оливковым маслом.
Green asparagus grilled with olive oil.

Спаржа на пару / Steamed Asparagus

200

Зеленая спаржа, приготовленная на пару с оливковым маслом.
Green asparagus steamed with olive oil.

«ХЛЕБ»

BREAD



Хлебная корзина / Bread basket

280

Хлеб «Чиабатта», Зерновой хлеб, сливочное масло.
Ciabatta, bread with sunflower seeds, butter.

«ДЕСЕРТЫ»

DESERTS

₽ (Цена/Price)

Банановый сплит / Banana split 280

Свежий банан, пломбир, шоколадный топпинг, взбитые сливки, орешки.
Fresh banana, vanilla ice cream, chocolate topping, whipped cream, nuts.

Эклер с заварным кремом и карамелью /
Eclair with custard and caramel 220

Тот самый Медовик /
Local honey lauer cake 220

МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТЫ

ICE-CREAM / SORBETS

Пломбир / Ice cream 80

Добавки в мороженное / Extras 80

- * Свежие фрукты
Fresh fruit
- * Тертый шоколад
Grated chocolate
- * Топпинг
Topping
- * Кедровые орешки
Pine nuts
- * Орешки Кешью
Cashew

«МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ»

MILKSHAKES

Банановый, молочный, шоколадно- банановый /
Banana, Vanilla, Banana with chocolate 250 ml/15 g 180

«СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК»

FRESH JUICES

+

	(мл./ml.)	₽ (Цена/Price)
Апельсиновый / Orange	200 ml	180
Грушевый / Pear	200 ml	180
Морковный / Carrot Морковный сок с добавлением сливок / Comes with a small amount of cream.	200/10 ml	180
Яблочный / Apple	200 ml	180

«НАПИТКИ»

BEVERAGES

+

Морс из клюквы домашний / Home-made cranberry drink	200 ml	100
«Bon Aqua»	0,5 ml	70
«Natia»	0,3 ml	150
«Ferrarelle»	0,3 ml	150
«Evian»	0,75 ml	430
«Coca-cola»	0,25 / 0,5 ml	110/150
«Sprite»	0,25 / 0,5 ml	110/ 150
«Schweppes»	0,25 ml	110

+

«ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ»

HOT BEVERAGES

Чай в чайнике в ассортименте / Tea in teapot	600 ml	170
добавки в чай / additives		40

* чабрец
thyme

* мята
peppermint

* лист смородины
currant

* лист бергамота
kaffir lime

Кофе / Coffee beans Американо, Капучино, Латте. American coffee, Cappuccino, Latte.	120
---	-----

+

Хот Тодди/ Hot Toddy Чай, лимон, виски, мед, гвоздика. Tea, lemon, whiskey, honey, cloves.	250
--	-----

«РАЗЛИВНОЕ ПИВО»

DRAUGHT BEER



	0,25 l	0,5 l
Гиннесс / Guinness	200	390
Килкенни / Kilkenny	200	390
	0,3 l	
Шофферхофер / Schofferhofer	200	290
Шпатен / Spaten	200	290
		0,4 l
Вельвет / Velvet		290
*Орешки к пиву / Beer nuts		150



«КОЛЛЕКЦИЯ БУТЫЛОЧНОГО ПИВА»

BOTTLE BEER COLLECTION



Сэмюэл Смит'с Империял Стаут / Samuel Smiths Imperial Stout	0,33 l / 7% alc.	400
Похожее пиво варили для Екатерины Великой. Темное пиво с ароматом кофе, шоколада и карамели.		
Шеперд Ним Индия Пейл Эль / Shepherd Neame India Pale Ale	0,55 l / 6,1% alc.	350
Охмеленный Эль от старейшей Британской пивоварни.		
Бишоп Фингер / Bishops Finger	0,5 l / 5,4% alc.	350
Крепкий эль из Великобритании, который варится только в пятницу, только главным Пивоваром.		
Шеперд Ним Дабл Стаут / Shepherd Neame Double Stout	0,5 l / 5,2% alc.	350
Стаут сваренный по старинным рецептам пивоварни Шеперд Ним. Благодаря шоколадному солоду, пиво обладает сильным ароматом и бархатным вкусом.		
Самюэл Смит'с Органик Лагер / Samuel Smith's Organic Lager	0,33 l / 5% alc.	350
Английский светлый лагер сваренный в баварском стиле из органического хмеля и ячменного солода.		
Бруклин Лагер / Brooklyn Lager	0,35 l / 5,2% alc.	350
Легендарный американский Лагер сваренный в венском стиле, от крафтовой пивоварни Brooklyn.		
Бруклин Ист ИПА / Brooklyn East IPA	0,35 l / 6,9% alc.	350
Чистое и сбалансированное пиво, которое позволяет насладиться вкусом.		



+

+

ISLANDS

+

10

HIGHLAND'S

+	Гленморанджи Нектар Д`ор 12 лет / Glenmorangie Nectar D`or 12 y.o.	900
	Далвини 15 лет / Dalwhinnie 15 y.o.	850
	Оубэн 14 лет / Oban 14 y.o.	800
	Клайнелиш 14 лет / Clynelish 14 y.o.	800
	Далмор 12 лет / The Dalmore 12 y.o.	800
	Роял Бракла 12 лет / Royal Brackla 12 y.o.	750
	Дэверон 12 лет / Deveron 12 y.o.	700
	Гленморанджи "Кинта Рубан" / Glenmorangie The quinta ruban	700
	Аберфелди 12 лет / Aberfeldy 12 y.o.	650
+	Гленкадам 12 лет / Glencadam 12 y.o.	650
	Гленморанджи Ориджинал / Glenmorangie The Original	600
	Тамनावулин / Tamnavulin	400

SPEYSIDE

+	Гленфиддик 30 лет / Glenfiddich 30 y.o.	4300
	Балвэни 14 лет / The Balvenie 14 y.o.	800
	Гленфиддик 15 лет / Glenfiddich 15 y.o.	750
	Карду 12 лет / Cardhu 12 y.o.	750
	Глен Элгин 12 лет / Glen Elgin 12 y.o.	700
	Олтмор 12 лет / Aultmore 12 y.o.	700
	Макаллан 12 лет / The Macallan 12 y.o.	700
	Гирван Пеитент Стил / The Girvan Patent Still	600
	Синглтон 12 лет / The Singleton 12 y.o.	600
	Гленливет 12 лет / The Glenlivet 12 y.o.	600
+	Гленфиддик 12 лет / Glenfiddich 12 y.o.	550
	Гленротс / The Glenrothes	550

«ШОТЛАНДСКИЙ
КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ»

— **BLENDED SCOTCH WHISKY** —

Джонни Уокер Грин Лэйбл / Johnnie Walker Green Label	650
Манки Шолдер / Monkey Shoulder	450
Чивас Ригал 12 лет / Chivas Regal 12 y.o.	450
Дюарс 12 лет / Dewar's 12	450
Джонни Уокер Блэк Лейбл / Johnnie Walker Black Label	400
Грантс Фамили Резерв / Grant's The Family Reserve	300
Баллантайнс / Ballantine's	250

«ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ»

— **IRISH WHISKEY** —

Редбрест 12 лет / Redbreast 12 y.o	1200
Бушмилз 10 лет / Bushmills 10 y.o	550
Дублин Либертис Оак Девил / The Dublin Liberties Oak Devil	550
Джемесон / Jameson	350
Даблинер / The Dubliner	350
Килбегган / Kilbeggan	350
Талмор Д.И.У. / Tullamore Dew	300

«ЯПОНСКИЙ ВИСКИ»

— **JAPANESE WHISKY** —

Никка Коффи Молт / Nikka Coffey malt	750
Шинобу Пьюр Молт / Shinobu Pure Malt Whisky	700
Шинобу блэнд / Shinobu blended Whisky	400

«АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ»

AMERICAN WHISKEY

• БУРБОНЫ / BOURBON • ТЕННЕССИ / TENNESSEE •

+

Блэнтонс Ориджинал / Blanton`s The Original	700
Вудфорд Резерв / Woodford Reserve	550
Мазейкерс Марк / Maker`s Mark	500
Буллет / Bulleit	450
Джек Дэниелс Теннесси / Jack Daniel`s Tennessee	400
Уайлд Тёки 101 / Wild Turkey 101	450

«КОНЬЯК / БРЕНДИ»

COGNAC/BRENDY

+

Камю XO Элеганс / Camus XO Elegance	1650
Курвуазье V.S.O.P. / Courvoisier V.S.O.P.	650
Арарат 5* / Ararat 5*	300

«ТЕКИЛА / МЕСКАЛЬ»

TEQUILA/MESCAL

+

Монтелобос Мескаль / Mezcal Montelobos	750
Легенда Милагро Репосадо / Legenda del Milagro Reposado	550
Легенда дель Милагро Сильвер / Legenda Del Milagro Silver	300

«РОМ»

RUM

+

Закапа, 23 года / Zacapa 23 y.o.	600
Рон Барсело Анъехо / Ron Barcelo Anejo	250
Сейлор Джерри / Sailor Jerry	250
Рон Барсело Бланко / Ron Barcelo Blanco	250

«ДЖИН»

GIN

Хендрикс / Hendrick`s	550
Болс Женевер / Bols Genever	400
Року/ Roku	370
Бомбей Сапфир / Bombay Sapphire	350
Гордонс / Gordon`s	300

«ВОДКА»

VODKA

Спельта/ Spelta	500
Грей Гуз / Grey Goose	400
Коскенкорва / Koskenkorva	270
Царская/ Carskaya	180

«ПОЛУГАР»

POLUGAR

Полугар №5 Хрен / Polugar # 5 Horseradish	370
Полугар Хлебник / Polugar Hlebnik	300

«АПЕРИТИВ/ЛИКЁР»

APERITIF/LIQUEUR

Абсент Ксента / Absente Xenta	400
Калуа / Kahlua	340
Кампари / Campari	250
Бейлис / Baileys	250
Ягермайстер / Jagermeister	240
Куантро / Cointreau	220
Апероль / Aperol	220
Бехеровка / Becherovka	220
Самбука / Sambuca	220
Мартини Бьянко / Martini Bianco	150
Мартини Россо / Martini Rosso	150

«ДЕСЕРТНОЕ ВИНО»

₽ (Цена/Price)
750 ml

DESSERT WINE

Херес Педро Хименез / Pedro Ximenez	5350
Портвейн Уорс Кингс Тони / Warre's King's Tawny Port	50 ml 220

«ИГРИСТОЕ ВИНО»

SPARKLING WINE

Шампанское Брют Дево / Champagne Brut Devaux Франция, Шампань	5500
Асти Мартини / Asti Martini Италия, Пьемонт	2800
Просекко Экстра Драй Вилла дельи Олми/ Prosecco DOC Extra Dry Villa degli Olmi. Италия, Венето	2200
Кава брют Вальформоса / Cava Brut Vallformosa Испания, Каталония	2200
Органическое Проссеко Экстра Брют Пианета / Organico Prosecco DOC Extra Brut Pianeta Италия, Венето	2100

«КРАСНЫЕ ВИНА»

RED WINE

Пино Нуар Поммар Лабуре-Руа Pinot Noir Pommard Laboure Roi Франция, Бургундия	7700
Шато Ситран О-Медок АОС Chateau Citran Haut-Medoc AOC Франция, Бордо, О'Медок	4500
Темпранильо Винья Буханда Резерва DOC Vina Bujanda Reserva Rioja DOC Испания, Риоха	2800
Пинотаж Ла Капра Pinotage La Capra ЮАР, Вестерн Кейп	2700
Мальбек Зуккарди Серия А Malbec uccardi Serie A Аргентина, Мендоса	2700
Цвайгельт-Мерло Настль Классик Кюве Zweigelt-Merlot Nastl Klassik Cuvee Австрия, Камптал	2400
Шираз Пенли Истейт Ай Лав ШЗ Shiraz Penley Estate I Love SHZ Австралия, Кунаворра	2200

Кantine Пировано, Пино Гриджио (сух)
 1800
 Cantine Pirovano, Pinot Grigio, IGT

Салерави Киндзмараули Тела́ви
 1600
 Telavi Kindzmarauli Red Semi-Sweet
 Грузия, Кахетия

Кьянти Кастеллани
 1600
 Castellani, Chianti DOCG
 Италия, Тоскана

Неро д'Авола IGT Фонтега́йа
 1500
 Nero D'Avola IGT Fontegaia
 Италия, Сицилия

Мерло Поместье Голубицкое
 125 ml
 250
 Merlot Golubitskoe Estate
 Россия, Таманский полуостров
 

Голубицкое эстейт, Каберне - совиньон(сух.)
 125 ml
 250
 Golubitskoe estate, Cabernet sauvignon
 

«БЕЛЫЕ ВИНА»

WHITE WINE

Шабли Гран Крю Ле Кло Жан-Марк Брокар
 15500
 Chablis Grand Cru Le Clos Jean-Marc Brocard
 Франция, Шабли

Домен дез Ат Пти Шабли
 3200
 Domaine des Hates Petit Chablis
 Франция, Пти Шабли

Мускат Пфефферер
 2600
 Muscat Pfefferer
 Италия, Трентино-Альто Адидже

Совиньон Блан Куперс Крик
 2300
 Sauvignon Blanc Coopers Creek
 Новая Зеландия, Мальборо

Пино Гриджио Биолоджико Зиобаффа
 2200
 Pinot Grigio Biologico Ziobaffa
 Италия, Сицилия

Органик Грюнер Вельтлинер Сепп Мозер Классик Стайл
 2200
 Organic Gruner Veltliner Sepp Moser Classic Style
 Австрия, Кремшталь

Гевюрцтраминер Фетцер Монтерей Каунти
 2100
 Gewurztraminer Fetzer onterey County
 США, Калифорния

Пино Гриджио Чечилиа Беретта делле Венеции DOC
 2100
 Pinot Grigio Cecilia Beretta delle Venezie DOC
 Италия, Венето

Рислинг Ханс Байер
 1600
 Riesling Hans Baer
 Германия, Пфальц

Шардоне Поместье Голубицкое
 125 ml
 250
 Chardonnay Golubitskoe Estate
 Россия, Таманский полуостров
 

Рислинг Поместье Голубицкое
 125 ml
 250
 Riesling Golubitskoe Estate
 Россия, Таманский полуостров
 