

«ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ»

BEER SNACKS

₽ (Цена/Price)

Тигровые креветки жареные / Fried Tiger Prawns 790

Свинные ребрышки гриль / Grilled Pork Ribs 750

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

Пивная миля / Beer Mile 750

Большое ассорти снеков.
A large portion of selected snacks.

Де Бош / De bosch 590

Куриные стрипсы, сырные медальоны с халапеньо и кольца кальмара в хрустящей панировке.
Сырный соус, аджика, сладкий чили.
Chicken strips, jalapeno cheese medallions and crispy breaded squid rings. Cheese sauce, adjika, sweet chili.

Бургер О'хара / O'Hara burger 590

С сочным бифштеком 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.

Хард Вингс / Hard Wings 420

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

Кулек фри / Fried Cornet 390

Хрустящий картофель и луковые кольца. Сервируется с соусами.
Crispy potatoes and onion rings. Served with sauces.

Гренки / Toast 240

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

«СУПЫ»

SOUPS

Сливочно- морской суп / Creamy sea soup **NEW** 390

Морской коктейль на сливках с добавлением белого вина, лука порей и Тайского соуса чили.
Creamy seafood cocktail with white wine, leek and Thai chili sauce.

Борщ Русский / Russian Borsch 250

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

Mushroom soup with champignons.
Домашний суп с белыми грибами, шампиньонами и сливками.

«ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ»

COLD SNACKS

₽ (Цена/Price)

Лосось маринованный по-домашнему / Home-marinated salmon 1250

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

Мясной сет / Meat set 890

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

Сырный сет / Cheese Set 790

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

Тар- тар из говядины / Beef tar- tar 690

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 590

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 620

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 420

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

«ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ»

HOT SNACKS

Мидии запеченные / Baked Mussels 590

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

Овощи - гриль / Grilled vegetables 590

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) 300

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

2150

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

590

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

590

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

690

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

690

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 с креветками и соусом Тонкацу /

NEW

650

Shrimp Salad with Tonkatsu Sauce

Салат Романо, обжаренные креветки, осьминог и кальмар. Подаются с томатами черри и яйцом перепела.
Romano salad, fried shrimp, octopus and squid. Served with cherry tomatoes and quail egg.

Салат Цезарь с креветками / Caesar Salad with prawns

590

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 Капрезе / Caprese Salad

590

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

Салат Цезарь с курицей / Caesar Salad with chicken

490

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.

Салат с домашней уткой / Farm duck salad

490

Маринованная в красном вине и специях утиная грудка. Подается с микс салатом, болгарским перцем и томатами в кунжутно-медовым 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.



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

+

Салат с пастроми и соусом релиш /
Pastrami salad with relish sauced

490

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.

+

Гриль салат из овощей / Grilled Vegetables salad

470

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.

+

Деревенский салат / Countryside Salad

470

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.

+

Салат с хрустящим баклажаном и сливочным сыром /

NEW

 Salad with crispy eggplant and cream cheese

420

Салат Романо с хрустящими ломтиками баклажана, сливочным сыром, томатами черри и зеленью кинзы. Заправлен сладким чили соусом.
Romano salad with crispy eggplant slices, cream cheese, cherry tomatoes and cilantro. Seasoned with sweet chili sauce.

+

Салат Оливье / Olivier Salad

420

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

+

Салат греческий / Greek Salad

420

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

«ПАСТА»

PASTA

+

Пенне Маринара / Penne Marinara

590

Паста с морепродуктами.
Seafood Pasta.

+

Спагетти Американа / Spaghetti Americana

570

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

+

Спагетти с грибами и цыпленком / Spaghetti with chicken and mushrooms

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.)

980

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

Beef tenderloin steak from local farms. Herbal feed.

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



Рибай стейк / Ribeye steak

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

2450

Сочный и ароматный говяжий стейк из реберной части мраморной говядины, приготовленный в Jospet.

Зерновой откорм более 200 дней. Повышенная категория мраморности «Prime» (700+)

Сервируется хрустящими картофельными дольками, 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 Jospet.

Grain feeding for more than 200 days. Grade "Prime" (700+). Served crispy potato wedges, 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

Говяжьи щёчки с печёной тыквой / Beef cheeks with baked pumpkin

890

Томленные говяжьи щёчки с запеченной тыквой, печеным луком, сельдереем и шампиньонам.

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

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

790

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.

Бифштекс / Chopped steak

790

Рубленная котлета из говядины, приготовленная на углях. Подается под глазуньей из яйца перепела, с картофельными дольками, домашней аджикой, маринованными огурцом и томатом.

Ground beef, BBQ. Served under quail egg glaze,

with potato wedges, homemade adjika, pickled cucumber and tomato.

Медальоны из говядины / Medallions of beef

690

Нежные медальоны из вырезки фермерской говядины, приготовленные в Jospet. Травяной откорм.

Сервируются картофельными дольками, бланшированной брокколи и сливочно-грибным соусом.

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

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.

Эскалоп / Escalope

490

Карбонад из свинины, приготовленный на углях. Подается с картофелем фри, запеченными томатами и соусом «Деми Гласс».

Pork chop, BBQ. Served with french fries, baked tomatoes and Demi Glass sauce



Продолжение раздела «мясо» на следующей странице.

Continued under «meat» on the next page.

Венский шницель из цыпленка / Wiener Schnitzel Chicken

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.

490

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

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

490

«РЫБА»

FISH

₽ (Цена/Price)

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

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

1250

Судак с овощами cote / Pike perch with vegetables saute

Филе судака запеченное в медово- горчичном маринаде. Подается с овощами cote и апельсиновым соусом.
Baked pike perch fillet. Saute vegetables, orange sauce.

780

Судак с луком / Zander with onion

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

680

«ГАРНИРЫ»

SIDE-DISHES

Брокколи на пару / Steamed broccoli

Брокколи, оливковое масло. / Broccoli with olive oil.

200

Капуста тушеная / Cabbage stew

200

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

200

Овощной салат / Vegetable salad

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.

200

Спаржа гриль / Grilled Asparagus

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

250

Спаржа на пару / Steamed Asparagus

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

250

«ХЛЕБ»

BREAD

Хлебная корзина / Bread basket

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

320

«ДЕСЕРТЫ»

DESERTS

₽ (Цена/Price)

Банановый сплит / Banana split 450
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 290

Тот самый Медовик /
Local honey lauer cake 290

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	250
	Морковный / Carrot	200/10 ml	250
	Морковный сок с добавлением сливок / Comes with a small amount of cream.		
	Яблочный / Apple	200 ml	250

«НАПИТКИ»

BEVERAGES

+	Морс из клюквы домашний / Home-made cranberry drink	200 ml	100
	«Bon Aqua»	0,5 ml	100
	«S.Bernardo Naturale»	0,33 ml	270
		0,75 ml	450
	«Evervess»	0,33 ml	200
	«Cola» стекло	0,25 ml	200
	«Cola» банка	0,33 ml	150

«ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ»

HOT BEVERAGES

+	Чай в чайнике / Tea in teapot	600 ml	200
	Меленг, Сенча, Молочный улун, Травяной добавки в чай / additives		50
	* чабрец thyme	* мята peppermint	* лист смородины currant
			* лист бергамота kaffir lime
	Кофе / Coffee beans		
+	Espresso, Coffee		150
	Cappuccino, Latte, Doppio		200
	Flat white		300

«РАЗЛИВНОЕ ПИВО»

DRAUGHT BEER

+		0,33 l	0,5 l
	Айнзидлер Вайсбир / Einsiedler Weissbier	300	400
	Лев Чешский Лев / Lev Czech Lion	250	400
	Блэк Шип стаут / Black sheep stout	200	350
			0,4 l
	Хамовники / Hamovniki		350

«Гостевой кран» / «Guest beer tap»

Официант подскажет, что новенького!
We update frequently! The waiter will advise!

+		*Орешки к пиву / Beer nuts	150
	Де Бош / De bosch		590
	Лучшая закуска к пиву, по мнению гостей! The best snack for beer according to the guests!		

«КОЛЛЕКЦИЯ БУТЫЛОЧНОГО ПИВА»

BOTTLE BEER COLLECTION

+	Ла Трапп Квадрупель / "La Trappe" Quadrupel	0,75 l / 10% alc.	1800
	Петрюс Эйджд Ред / Petrus Aged Red	0,33 l / 8,5% alc.	480
	Сэмюэль Смит Органик Пэйл Эль/ Samuel Smith's Pale Ale	0,35 l / 7% alc.	450
	Сейнт Питерс ИПА / St. Peter's, India Pale Ale	0,5 l / 5,5% alc.	450
	Сэмюэль Смит'с Оутмил стаут / Samuel Smith's Oatmeal stout	0,35 l / 5% alc.	450
	Вестмалле, "Траппист" Трипель / Westmalle, "Trappist" Tripel	0,33 l / 9,5% alc.	450
+	Штигель Голдбрау / Stigl GoldBrau	0,5 l / 5% alc.	450
	Ла Трап Блонд / La Trappe Blond	0,33 l / 6,5% alc.	400
	Вестмалле, "Траппист" Экстра / Westmalle, "Trappist" Extra	0,33 l / 4,8% alc.	400

Монкс Кафе Фламандский эль / Monks Cafe Flemish sour ale	0,33 л / 5,5% alc.	400
Бланш де Намур / Blanche de Namur	0,33 л / 4,5% alc.	400
Бун Крик / Kriek Boon	0,25 л / 4% alc.	350
Августин Блонд / Augustijn Blond	0,33 л / 7% alc.	350
"Шофферхофер" Хефевайцен / "Schofferhofer" Hefeweizen	0,5 л / 5% alc.	350
Гиннесс, Форин Экстра Стаут / Guinness, Foreign Extra Stout	0,33 л / 7,5% alc.	350

Безалкогольное / non-alcoholic

Эггенберг Фрайбир / Eggenberg Freibier	0,33 л / 0,5% alc.	350
---	--------------------	-----

ШОТЛАНДСКИЙ
«ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ»

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

ISLANDS

50 ml

Лагавулин 16 лет / Lagavulin 16 y.o.	1550
Каол Айла 12 лет / Caol Ila 12 y.o.	1200
Лафройг 10 лет / Laphroaig 10 y.o.	1200
Ардбег «Угадай» / Ardbeg "Uigeadail"	950
Буннахавэн, "Стьюрадар" / Bunnahabhain, "Stiuireadair"	850
Джура Ориджин 10 лет / Jura Origin 10 y.o.	850
Джура Френч Оак / Isle of Jura French Oak	800
Ардбег 10 лет / Ardbeg 10 y.o.	800
Талискер 10 лет / Talisker 10 y.o.	800
Хайленд Парк 12 лет / Highland Park 12 y.o.	800
Ардбег, "Эн Оа" / Ardbeg, "An Oa"	800
Джура, Френч Оак / Jura, French Oak	800
Ардбег Ви Бисти 5 лет / Ardbeg Wee Beasti 5 y.o.	750
Джура Ред Вайн Каск / Jura Red Wine Cask	750
Бомо 12 лет / Bowmore 12 y.o.	750
МакЛелэнд'с Айла / McClelland's Islay	500

LOWLAND'S

Гленкинчи 12 лет / Glenkinchie 12 y.o.	800
Акентошен 12 лет / Auchentoshan 12 y.o.	650
МакЛелэнд'с Лоуленд / McClelland's Lowland	500

HIGHLAND'S

50 ml

	Гленморанджи Нектар Д'ор 12 лет / Glenmorangie Nectar D'or 12 y.o.	1000
+	Далвини 15 лет / Dalwhinnie 15 y.o.	900
	Обэн 14 лет / Oban 14 y.o.	900
	Клайнелиш 14 лет / Clynelish 14 y.o.	850
	Гленморанжи "Кинта Рубан" / Glenmorangie The quinta ruban	850
	Роял Бракла 12 лет / Royal Brackla 12 y.o.	800
	Дэверон 12 лет / Deveron 12 y.o.	800
	Аберфелди 12 лет / Aberfeldy 12 y.o.	750
	Гленкадам 12 лет / Glencadam 12 y.o.	750
	Гленморанжи Ориджинал / Glenmorangie The Original	650
+	Х бай Гленморанджи / X by Glenmorangie	650

SPEYSIDE

	Кининви 23 года, 350 мл / Kininvie" 23 y.o. 350ml	35000
	Гленфиддик Гран Крю 23 года / Glenfiddich" Grand Cru, 23 y.o.	4950
	Балвэни 14 лет / The Balvenie 14 y.o.	950
	Гленфиддик 15 лет / Glenfiddich 15 y.o.	950
	Карду 12 лет / Cardhu 12 y.o.	850
	Глен Элгин 12 лет / Glen Elgin 12 y.o.	800
	Олтмор 12 лет / Aultmore 12 y.o.	800
+	Гленротс / The Glenrothes	800
	Макаллан 12 лет / The Macallan 12 y.o.	750
	Гленфарклас 10 лет / Glenfarclas 10 y.o.	750
	Граганмо 12 лет / Cragganmore 12 y.o.	750
	Гирван Пеитент Стил / The Girvan Patent Still	700
	Синглтон 12 лет / The Singleton 12 y.o.	700
	Гленливет 12 лет / The Glenlivet 12 y.o.	750
	Гленфиддик 12 лет / Glenfiddich 12 y.o.	650
	Тамнавулин / Tamnavulin	650

CAMBELTOWN

	Глен Скотия Дабл Каск / Glen Scotia Double Cask	800
--	---	-----

«ШОТЛАНДСКИЙ
КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ»

— **BLENDED SCOTCH WHISKY** —

Джонни Уокер Грин Лэйбл / Johnnie Walker Green Label	750
Манки Шолдер / Monkey Shoulder	650
Чивас Ригал 12 лет / Chivas Regal 12 y.o.	550
Дюарс 12 лет / Dewar's 12	500
Джонни Уокер Блэк Лейбл / Johnnie Walker Black Label	450
Грантс Фамили Резерв / Grant's The Family Reserve	350
Баллантайнс / Ballantine's	350

«ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ»

— **IRISH WHISKEY** —

Редбрест 12 лет каск стрэнт (57,6%) / Redbreast 12 cask strength (57,6)	1350
Бушмилз 10 лет / Bushmills 10 y.o	700
Секстон Сингл Молт / The Sexton Single Malt	650
Даблин Либертис Оак Девил / The Dublin Liberties Oak Devil	600
Тилинг Айриш Виски / Telling Irish Whiskey	600
Джемесон / Jameson	400
Даблинер / The Dubliner	350
Килбегган / Kilbeggan	350
Талмор Д.И.У. / Tullamore Dew	350

«ЯПОНСКИЙ ВИСКИ»

— **JAPANESE WHISKY** —

Шинобу Пьюр Молт / Shinobu Pure Malt Whisky	800
Шинобу блэнд / Shinobu blended Whisky	550
Акаши / Akashi	550
Хаката Но Хана Квартет Каск / Hakata No Hana" Quartet of Cask	550

«АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ»

AMERICAN WHISKEY

• БУРБОНЫ / BOURBON • ТЕННЕССИ / TENNESSEE •

Вудфорд Резерв / Woodford Reserve	650
Мазейкерс Марк / Maker`s Mark	550
Буллет Рай / Bulleit rye	550
Уайлд Тёки 101 / Wild Turkey 101	550
Джек Дэниелс Теннесси / Jack Daniel`s Tennessee	500
Джим Бим Бурбон / Jim Beam	450

«КОНЬЯК / БРЕНДИ/ КАЛЬВАДОС»

COGNAC/BRENDY/CALVADOS

Курвуазье V.S.O.P. / Courvoisier V.S.O.P.	760
Пер Маглуар, Кальвадос / Pere Magloire, V.S.O.P	650
Арарат 5* / Ararat 5*	350

«ТЕКИЛА / МЕСКАЛЬ»

TEQUILA/MESCAL

Мескаль "Се Буска" Ховен / Meskal "Se Busca" Joven	800
Легенда дель Милагро Сильвер / Legenda Del Milagro Silver	450

«РОМ»

RUM

Закапа, 23 года / Zacapa 23 y.o.	750
Рон Барсело Анъехо / Ron Barcelo Anejo	350
Сейлор Джерри / Sailor Jerry	350
Рон Барсело Бланко / Ron Barcelo Blanco	350

«ДЖИН»

GIN

Хендрикс / Hendrick`s	600
Року/ Roku	550
Бомбей Сапфир / Bombay Sapphire	550
Болс Женевер / Bols Genever	450
Гордонс / Gordon`s	350

«ВОДКА»

VODKA

Спельта/ Spelta	600
Грей Гуз / Grey Goose	500
Коскенкорва / Koskenkorva	320
Царская/ Carskaya	200

«ПОЛУГАР»

POLUGAR

Полугар №3 Бородинский с тмином/ Polugar №3	400
Полугар Хлебник / Polugar Hlebnik	350
Полугар №4 Мед и Перец / Polugar №4	400
Полугар №1 Рожь и Пшеница / Polugar №1	450

«АПЕРИТИВ/ЛИКЁР»

APERITIF/LIQUEUR

Абсент Ксента / Absente Xenta	550
Калуа / Kahlua	400
Самбука / Sambuca	350
Бейлис / Baileys	300
Ягермайстер / Jagermeister	400
Куантро / Cointreau	400
Кампари / Campari	300
Бехеровка / Becherovka	350
Апероль / Aperol	300
Мартини Бьянко / Martini Bianco	200
Мартини Россо / Martini Rosso	200

«НАСТОЙКИ»

TINCTURE

- +

Онегин Гурме / Onegin Gourmet

350

- вишня, гранат, барбарис / cherry, pomegranate, barberry
 - курага, облепиха, физалис / dried apricots, sea buckthorn, physalis
 - смородина, ежевика, асаи / currant, blackberry, acai
 - черноплодная рябина, бузина / chokeberry, elderberry

«ДЕСЕРТНОЕ ВИНО»

DESSERT WINE

- Херес Педро Хименез / Pedro Ximenez

500
- Портвейн Уорс Кингс Тони / Warre’s King`s Tawny Port

300

«ИГРИСТОЕ ВИНО»

SPARKLING WINE

- Шампанское Брют Дево / Champagne Brut Devaux

Франция, Шампань

6900

Кава брют Вальформоса / Cava Brut Vallformosa

Испания, Каталония

3100

Асти Мартини / Asti Martini

Италия, Пьемонт

3000

Органическое Проссеко Экстра Брют Пианета / Organico Prosecco DOC Extra Brut Pianeta

Италия, Венето

2900

«Вапоретто» Просекко Брют / "Vaporetto" Prosecco DOC

Италия, Венето

125 ml 300



«КРАСНЫЕ ВИНА»

RED WINE

- Шато Ситран О-Медок АОС

Chateau Citran Haut-Medoc АОС

Франция, Бордо, О'Медок

4800

Темпранильо Винья Буханда Резерва DOC

Vina Bujanda Reserva Rioja DOC

Испания, Риоха

3500

Мальбек Зуккарди Серия А

Malbec uccardi Serie A

Аргентина, Мендоса

3300

Пинотаж Ла Капра

Pinotage La Capra

ЮАР, Вестерн Кейп

3200

Шираз Пенли Истейт Ай Лав ШЗ

Shiraz Penley Estate I Love SHZ

Австралия, Кунаворра

3200

Зинфандель Вэллей Оукс, Фетцер

Zinfandel Valley Oaks, Fetzer

США, Калифорния

2850

Цвайгельт-Мерло Настль Классик Кюве

Zweigelt-Merlot Nastl Klassik Cuvee

Австрия, Кампталь

2800

Кantine Пировано, Пино Гриджио (сух)
 2200

 Cantine Pirovano, Pinot Grigio, IGT

Саперави Киндзмараули Телави
 2100

 Telavi Kindzmarauli Red Semi-Sweet
 Грузия, Кахетия

Кьянти Кастеллани
 2100

 Castellani, Chianti DOCG
 Италия, Тоскана

Неро д'Авола IGT Фонтегайа
 1900

 Nero D'Avola IGT Fontegaia
 Италия, Сицилия

Мерло Поместье Голубицкое
 125 ml
 300

 Merlot Golubitskoe Estate
 Россия, Таманский полуостров

Голубицкое эстейт, Каберне - совиньон(сух.)
 125 ml
 300

 Golubitskoe estate, Cabernet sauvignon

«БЕЛЫЕ ВИНА»

WHITE WINE

Шабли Гран Крю "Водезир", 2016
 13500

 Chablis Grand Cru "Vaudesir" AOC, 2016
 Франция, Шабли

Домен дез Ат Пти Шабли
 4000

 Domaine des Hates Petit Chablis
 Франция, Пти Шабли

Рапаура Совиньон Блан 0.75
 3200

 Rapaura Sauvignon Blanc
 Новая Зеландия, Мальборо

Пино Гриджио Биолоджико Зиобаффа
 2900

 Pinot Grigio Biologico Ziobaffa
 Италия, Сицилия

Органик Грюнер Вельтлинер Сепп Мозер Классик Стайл
 2900

 Organic Gruner Veltliner Sepp Moser Classic Style
 Австрия, Кремшталь

Пино Гриджио Чечилия Беретта делле Венеции DOC
 2900

 Pinot Grigio Cecilia Beretta delle Venezie DOC
 Италия, Венето

Шардоне Сандайл, Фетцер
 2850

 Chardonnay Sundial, Fetzer
 США, Калифорния

Гевюрцтраминер Фетцер Монтерей Каунти
 2550

 Gewurztraminer Fetzer onterey County
 США, Калифорния

Мозель Шшш это Рислинг
 1900

 Sss it’s Resling
 Германия

Шардоне Поместье Голубицкое
 125 ml
 300

 Chardonnay Golubitskoe Estate
 Россия, Таманский полуостров

Рислинг Поместье Голубицкое
 125 ml
 300

 Riesling Golubitskoe Estate
 Россия, Таманский полуостров



Мы имеем право отказать в обслуживании
лицам в состоянии алкогольного или наркотического опьянения.
We have the right to refuse service to persons in a state of alcohol or drugs.

Мы не разрешаем приносить и употреблять
свои напитки и продукты питания.
We are not permitted to bring alcohol, soft drinks and food.

Если у Вас аллергия,
на какой либо продукт, просим сообщить нам заранее.
If you have an allergy to any product , please inform us in advance.

У нас действует пробковый сбор 1500 руб.

г. Великие Луки, ул. Дружбы, 23, к.1
23/1, Druzhby Street, Velikie Luki

(Здание гостинично-ресторанного комплекса «Амарис»
(The building of the hotel-restaurant complex «Amaris»))

тел. +7 (81153) 9-14-14 reserv@pub-ohara.ru
моб. +7 (911) 896-50-50 www.pub-ohara.ru

Часы работы / **Hours:**

с 12-00 до 00-00

Кухня / **Kitchens:**

до 23-00