

## ← ЛЕГЕНДАРНЫЙ РУССКИЙ РЕСТОРАН →

# Ив. Дурдинъ

ИВАН АЛЕКСЕЕВИЧ ДУРДИН ➤ ЗНАМЕНИТЫЙ ПИВОВАР

Родоначальником знаменитой купеческо-промышленной династии стал Иван Алексеевич Дурдин, крепостной из с. Шестихино Мышкинского уезда Ярославской губернии. На доходы от отходничества он сумел выкупиться на волю вместе с семьей. Работал в магазине Московского общества пивоваров, приказчиком на заводе общества в Санкт-Петербурге, прошел все ступени до купца 1 гильдии и получил звание потомственного почетного гражданина.

К 1839 году вместе с братом Александром они владели уже двумя пивоваренными заводами в Санкт-Петербурге. В 1848 был выкуплен соседний

со вторым пивным заводом участок земли, где появились новые здания солодовни, ледники и складов, позволившие расширить производство. Площадь, занимаемая заводом по Обводному каналу № 175 у Ново-Калинкина моста, составляла 10 800 кв. саженей (49 164.3 кв. м). Этот завод и стал главным предприятием Дурдиных. В 1876 г. Иван Алексеевич вместе с сыновьями Иваном и Андреем, которые еще мальчишками работали в торговых лавках и рассыльными в конторе отцовского предприятия, а также обучались пивоваренному делу в Дрездене и Пльзене, учредил Товарищество пиво- и медоваренного завода Ивана Дурдина.



Иван Иванович Дурдин  
Основатель завода и председатель  
правления Товарищества



Иван Алексеевич Дурдин  
Основатель завода  
и Товарищества



Андрей Иванович Дурдин  
Основатель и  
директор-распорядитель



Этикетка  
Пильзенского пива  
1900-е.

## НАПИТКИ УДИВИТЕЛЬНОГО ВКУСА

Кто не пробовал знаменитое Пильзенское Золотое, Баварское Пшеничное, Богемское Бархатное пиво? Чистые, насыщенные и мягкие, эти сорта разительно отличались от остального пива, что тогда наливали в питейных заведениях. На ярмарках и выставках пиво Ивана Дурдина ценили выше остальных. За сим завод получил 6 высших наград на Российских выставках и за рубежом.

Пиво варилось по собственным секретным рецептам, и его с удовольствием пили россияне со всех губерний, так и иностранцы жаловали его. Потому

дело крепло, пиво было столь знатное, что его уважали в Императорской семье и к 1857 году наградили правом украшать бочонки и бутылки двуглавым орлом. Так Иван Дурдин стал официальным поставщиком двора Его Величества.

Пивоварня Дурдина славилась не только пивом. Там же делали и хмельные квасы, и мед, и пивные коктейли, например, «Лекарский» - он совсем не сладок, но для головы весьма полезен. Словом, все привычные для роскошных купеческих застолий напитки готовились под началом Дурдина. И так продолжалось довольно долго - до 1914 года.

А потом началось смутное время, и пивоварня исчезла...

## «ДУРДИНЪ» СЕГОДНЯ

Хорошие вещи всегда возвращаются: история знаменитого пива Ивана Алексеевича Дурдина получила продолжение. Утерянные, казалось бы, рецепты приготовления пива были найдены, и вновь начали варить легендарный напиток.

В 2003 году открылся первый русский ресторан «Ив.Дурдинъ». Он был оформлен в индустриальном стиле, а интерьер походил на обстановку старой пивоварни дореволюционного

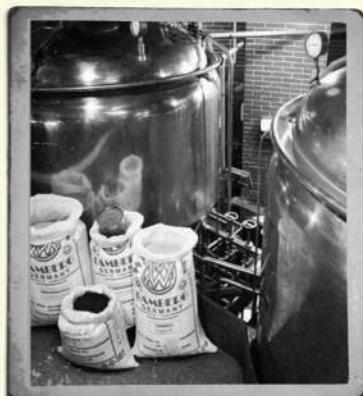
периода. Помимо пива из собственной пивоварни в нем щедро угождали знаменитыми блюдами русской кухни: руколепными пельменями, фирменным борщом, копченым осетром и восхитительным крабовым салатом. Вкусную еду оценили по достоинству, и ресторан быстро завоевал поразительную популярность. И вот уже более 19 лет открыты двери ресторана «Ив.Дурдинъ». Немалый возраст для суетливой Москвы.

## НАША ПИВОВАРНЯ

Главный напиток для нашего ресторана варится по рецептам, сохранившимся с тех самых времен, когда открылась пивоварня на берегу Обводного канала в Петербурге. Конечно, за полтора века технологии шагнули вперед, но пиво как раз и замечательно своей концептуальной неизменностью.

Сейчас процессом пивоварения руководит Анатолий Мефедов - талантливый производственник, знаток и любитель пива. За качеством производства следит Любовь Кудрявцева - дипломированный пивовар, кандидат наук, специалист с 20-летним стажем любимой работы. Опровергая стереотип, что «пиво - не женское дело», наш технолог превращает старины традиции в свежайший продукт. Любовь готовит пиво не только в Москве, но и в Мюнхене, дегустирует новые сорта в составе жюри российских и европейских конкурсов, участвует в форумах и фестивалях вместе с лучшими бирмейкерами Европы. Соединение традиций и технологий позволяет нам расширяться и радовать гостей свежими «придумками».

Сегодня пивоварня остается символом высшего качества и предлагает посетителям пять основных классических и несколько специальных фестивальных сортов пива.





# ПИВО «ИВ. ДУРДИНЪ»

## НА РОЗЛИВ

Полукружка 0,3 л ... 260 р  
Кружка 0,5 л ..... 380 р

### ПИЛЬЗЕНСКОЕ ЗОЛОТОЕ

пл - 12% · алк - 4,5% · IBU - 23  
ячменный фильтрованный лагер  
с чистым солодовым вкусом,  
приятной хмельной горечью  
и хмельевыми нотами в аромате

### БОГЕМСКОЕ БАРХАТНОЕ

пл - 11% · алк - 4,3% · IBU - 21  
темный фильтрованный лагер  
с привкусом карамельного  
и жженого солодов и мягкой  
горечью хмеля Перле

### БАВАРСКОЕ ПШЕНИЧНОЕ

пл - 12% · алк - 4,5% · IBU - 23  
светлый нефильтрованный пшеничный  
эль с пряно-ароматическими тонами,  
нюансами банана, гвоздики  
и приятной хмельной горечью

### СЕВЕРНАЯ ЗВЕЗДА

пл - 12% · алк - 4,5% · IBU - 23  
ячменный нефильтрованный лагер  
с приятным солодовым вкусом,  
тонкими карамельными нюансами  
и ароматом хмеля

### КАБИНЕТНОЕ КРАСНОЕ

пл - 13% · алк - 4,9% · IBU - 24  
ячменный фильтрованный лагер  
с полным вкусом смеси карамельных  
солодов, мягкой хмельной горечью  
и тонким хмельевым ароматом

5 сортов пива «на глоток» ПРОБНИК «ДУРДИНЪ» 100 мл x 5 380 р

## КРАФТОВОЕ ПИВО

• РОССИЙСКОЕ ПИВО РУЧНОЙ РАБОТЫ •

### ЧЕРНЫЙ ДЖЕК

пл - 13% · алк - 4,9% · IBU - 35  
старт с шоколадно-карамельной  
ноткой и мягкой хмельной горечью

### ДУШИСТЫЙ ХМЕЛЬ

пл - 14% · алк - 5,2% · IBU - 60  
янтарный эль с ароматом зеленого  
хмеля и цитрусовой горчинкой

### МУМБАЯ АЙ ПИ ЭЙ

пл - 15% · алк - 5,6% · IBU - 45  
нефильтрованный эль со сложной хмельной  
горечью и вкусом тропических фруктов



## ЗАГРАНИЧНОЕ ПИВО

0,3 л/0,5 л

### АЙНГЕР ЛАГЕР ХЕЛЛЬ (ГЕРМАНИЯ)

пл - 11,6% · алк - 5,1%

330 р/520 р

0,3 л/0,5 л

### БАЙРОЙТЕР ХЕЛЬ (ГЕРМАНИЯ)

пл - 11,6% · алк - 4,9%

380 р/580 р

### БУДВАЙЗЕР БУДВАР (ЧЕХИЯ)

пл - 11,9% · алк - 5%

360 р/580 р

### КРИК БУН ЛАМБИК (БЕЛЬГИЯ)

пл - 12,3% · алк - 4%

420 р/670 р

### ХОФБРОЙ ОРИГИНАЛ (ГЕРМАНИЯ)

пл - 11,8% · алк - 5,1%

420 р/670 р

### БЛАНШ ДЕ БРЮССЕЛЬ (БЕЛЬГИЯ)

пл - 10% · алк - 4,5%

430 р/690 р

### БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕРС БРЮН (БЕЛЬГИЯ)

пл - 14% · алк - 5%

420 р/680 р



## ПОРТЕР

0,3 л/0,5 л

### СТАРЛИНГТОНКС НОК ТУ ХЭВЕН (ВЕЛИКОБРИТАНИЯ)

пл - 12% · алк - 4,8%

420 р/690 р

## БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

КЛАУСТАЛЕР ..... 440 р  
бутылка 0,33 л

МАЙЗЕЛС ..... 540 р  
бутылка 0,5 л



## ГОСТЕВЫЕ СОРТА

У НАС ВСЕГДА ИМЕЮТСЯ НЕСКОЛЬКО СОРТОВ НА «ГОСТЕВЫХ» КРАНАХ.  
ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНИТЕ АССОРТИМЕНТ У ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ИЛИ ПРОДИТЕ ПО КОДУ

## ♦ САЛАТЫ ♦

<b>САЛАТ «ДУРДИНЪ»</b> с тремя видами мяса, красной икрой и картофелем пай	680 р	<b>СЕЛЬДЬ ПОД «ШУБОЙ»</b> на особый манер, с муксуном и икрой палтуса	720 р	<b>САЛАТ «МЕГРЭ»</b> с утиной грудкой	820 р
<b>ОВОЩНОЙ САЛАТ</b> с помидорами и огурцами, с редисом и зеленью, со сметаной или душистым маслом	640 р	<b>САЛАТ «ГРАНД МИМОЗА»</b> с подкопченой семгой, с креветками, разварным картофелем и красной икрой	820 р	<b>САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ</b>	960 р
<b>САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»</b> с сыром Фета и прованскими травами	680 р	<b>САЛАТ «ТАШКЕНТ»</b> с отварной телятиной, сочной редькой и хрустящим луком	680 р	<b>МАНГАЛ-САЛАТ</b> из печеных баклажанов, цветных перцев с крем-сыром	760 р
<b>СТЕЙК-САЛАТ С ПРЕМИУМ ГОВЯДИНОЙ</b> с зеленым салатом и кунжутной заправкой	880 р	<b>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»</b> с куриной грудкой-гриль или с креветками	680/780 р		



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>СЕЛЬДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА</b> с картофелем «Пушкин» и маринованным луком	540 р	<b>МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ</b> и острые помидоры	580 р	<b>ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ</b> с тертым свежим хреном	740 р
<b>КИЛЬКА БАЛТИЙСКАЯ</b> с картофелем черри, бородинскими тостами, перепелиным яйцом и красным луком	520 р	<b>СВИНЫЕ УШИ</b> с тертым свежим хреном	680 р	<b>АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ ГРИБОВ</b> рыжики, грузди и белые грибы, с ароматным маслом и луком	780 р
<b>ХОЛОДЕЦ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МЯСА</b> с вологодскими грудями	660 р	<b>КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> с белыми грибами, Пармезаном и каперсами	820 р	<b>КОНВЕРТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ</b> с ореховой начинкой и зеленью	620 р
<b>САЛО БРЯНСКОЕ</b> три вида сала с ядерной горчицей и зеленым луком	560 р	<b>СТРОГАНИНА ИЗ ОЛЕННИНЫ ИЛИ НЕЛЬМЫ</b> подаем на ледяной подушке с соусом Макало, моченой брусникой и морской солью	780/980 р	<b>АССОРТИ ВЯЛЕННОГО МЯСА</b> джерки, бастурма, суджук	680 р
<b>ФОРШМАК ИЗ ОЛОТОРСКОЙ СЕЛЬДИ</b> с ржаными тостами и зеленым луком	580 р	<b>СЛАБОСОЛЕНАЯ СЕМГА</b> собственного посола с хрустящими тостами и крем-сыром	960 р	<b>ИКРА КРАСНАЯ</b> с пшеничными тостами и сливочным маслом	760 р



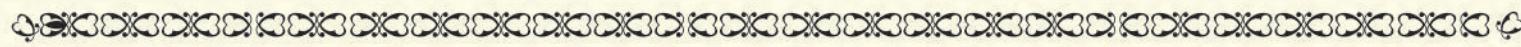
## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>КРЕВЕТКИ К ПИВУ</b> отварные или жареные, 300 г / 500 г*	940/1650 р	<b>«МАЛЬЧИК-С-ПАЛЬЧИК»</b> хрустящие палочки Мошарелла с ягодным соусом	580 р	<b>ХЛЕБЦЫ РЖАНЫЕ</b> с соусом Блю Чиз	420 р
<b>РАКИ ОТВАРНЫЕ</b> цена по сезону на развес, за 100 г*		<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ «ЦЕППЕЛИН»</b> классик / барбекю / луизиана стандартная или большая порция	680/980 р	<b>ЗАКУСКА «КАЗБЕК»</b> из копченого сыра Сулугуни с аджикой	560 р
<b>КАЛЬМАР КОЛЬЦАМИ «ПО-ХАРБИНСКИ»</b> с соусом тар-тар	660 р	<b>КРЕВЕТКИ НА ШПАЖКАХ</b> с соусом Чили	780 р	<b>«КАМАМБЕР» ЗАПЕЧЕННЫЙ</b> с медом, брусничным соусом и тимьяном	760 р
<b>ЖЮЛЬЕН С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СМОРЧКАМИ</b> под сырной шапкой	640 р			<b>ФИШ &amp; ЧИПС</b> треска в пивном кляре, с картофелем фри и соусом тар-тар	680 р



## АССОРТИМЕНТЫ НА КОМПАНИЮ

<b>АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b> свежие помидоры и огурцы, красные и желтые перцы, редис, зелень, соус Блю Чиз	1200 р	<b>РАЗНОСОЛЫ «МУРМУЛЕТЬ»</b> огурцы соленые и малосольные, помидоры соленые, капуста Гурьицкая, яблоки моченые с брусникой, патиссоны	1200 р	<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ К ПИВУ НА КОМПАНИЮ</b>	3200 р
<b>«ГАСТРОНОМ»</b> ростбиф, буженина, пастрами, суджук, бастурма, копченая грудинка, языки отварной и салат из малосольных огурцов	2400 р	<b>СЫРНОЕ АССОРТИ «КАРАМБОЛЬ»</b> Пармезан, Камамбер, Дор Блю, Мадригал, Мошарелла, Сулугуни, Чечил, вяленые томаты, маслины и оливки, крекеры, курага и чернослив	2400 р	<b>АССОРТИ КОЛБАСОК</b> колбаски "Нюрнбергские", "Кнакер" с сыром, "Черный Кабан" и "Охотничьи". Подаем с пивной солянкой, картофельным пюре и горчичным соусом	2800 р
<b>«НА ДНЕ»</b> омуль, масляная рыба, семга, палтус, скумбрия, сельдь и шпроты на тостах, форшмак и красная икра	3400 р	<b>РЫБНАЯ ДОСКА К ПИВУ</b> скумбрия х/к, вяленая нерка, вяленый лосось, тосты со шпротами, килькой и сельдью	1450 р		



**СУПЫ**

<b>БОРЩ «ДУРДИНСКИЙ» по нашему фирменному рецепту, с брусками и печеным перцем</b>	520 р
<b>УХА «ЗАЖИТОЧНАЯ»</b> с подкопченной семгой и судаком	580 р
<b>РАССОЛЬНИК</b> наваристый бульон на мозговых косточках с домашней тушеникой и рассольными огурцами	540 р

<b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ с копчеными ребрами, говядиной, свиной шейкой и колбасками.</b>	580 р
Готовим по классическому рецепту с каперсами, оливками и лимоном. Подаем со сметаной	
<b>ЩИ СУТОЧНЫЕ С РАЗВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ</b> под шапкой из слоеного теста	560 р

**ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА**

<b>КОРЗИНКА С ТЕПЛЫМИ БУЛОЧКАМИ И НАМАЗКОЙ</b>	260 р
<b>ПИРОЖКИ</b> с мясом / с капустой	80 р
<b>ХАЧАПУРИ «ПО-АДЖАРСКИ»</b> с сыром и яйцом	680 р
<b>ХАЧАПУРИ «ПО-МЕГРЕЛЬСКИ»</b> с двойным сыром	720 р

**ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕННИКИ**

<b>ПЕЛЬМЕНИ «ДУРДИНСКИЕ» фирменные мясные пельмени с соусом из сморчков</b>	740 р
<b>ПЕЛЬМЕНИ «ТАВРИЧЕСКИЕ»</b> с мясом ягненка и аджикой	760 р

<b>Собственного приготовления</b>	
<b>ПЕЛЬМЕНИ «ТРОФЕЙНЫЕ» С ДИЧЬЮ</b> подаем в крепком бульоне с белыми грибами	780 р
<b>ПЕЛЬМЕНИ С СЕМГОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ</b> в сливочном соусе	840 р

<b>ВАРЕННИКИ С КАРТОШКОЙ с белыми грибами и луком фри</b>	680 р
---	-------

**• МЯСО •**

<b>ТОМЛЕНАЯ ГРУДИНКА в темном пиве с фенхелем и розмарином. Подаем с разварной перловкой и белыми грибами</b>	960 р
<b>СКОВОРОДКА «БАРБЕКЮ»</b> со свиными ребрышками, цыпленком, медальонами из свинины и тушеной капустой	1200 р
<b>КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ</b> с картофелем черри и «битыми» огурцами	880 р
<b>ШИПЯЩАЯ СКОВОРОДКА</b> с премиум говядиной, сладким перцем, цукини, картофелем черри и помидорами	980 р
<b>ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ</b> с картофельным пюре и соусом Порто	860 р
<b>МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ</b> с сухарной шапкой	560 р

**СКОВОРОДКА «ФЕСТИВАЛЬ»**

копченые ребрышки, половина свиной ножки и цыпленка жареного, колбаски «Кнакер», «Черный кабан» и «Нюрнбергские», гарниры и соусы

3200 р

**• ГОРЯЧИЕ КУШАНЬЯ •**

<b>БЕФСТРОГАНОВ</b> из телячьей вырезки в соусе Робер. Подаем с картофельным пюре	980 р
<b>«ШАТО БАРАН»</b> томленая мякоть барашка в душистых травах. Подаем с картофельным пюре, баклажанами и печеным перцем	1250 р
<b>СПАГЕТТИ «КАРБОНАР»</b> с пастами и беконом	660 р
<b>СВИНАЯ РУЛЬКА «БОГЕМИЯ»</b> половинка/целая, с пивной солянкой, картофельным пюре и беконом	920/1600 р
<b>СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ</b> с картофелем черри и овощным салатом	760 р
<b>ЯЗЫК ГОВЯДИЙ ГРИЛЬ</b> с картофельным пюре, овощами-гриль, огуречным конкассе и перечным соусом	880 р

<b>КОТЛЕТЫ «ПОЖАРСКИЕ» в хрустящих сухарях, дополняем грибным соусом</b>	740 р
<b>ЦЫПЛЕНOK</b> с овощным салатом и соусом Ткемали	880 р

<b>КОТЛЕТА «ДЕ-ВОЛЯЙ» с жареным картофелем, зеленым горошком и грибным соусом</b>	780 р
<b>УТИНАЯ НОЖКА</b> с картофельным пюре и брусничным соусом с тимьяном	1250 р

**• КОЛБАСКИ •**

Подаем с картофельным пюре и пивной солянкой

<b>«НЮРНБЕРГСКИЕ» КОЛБАСКИ</b> из свинины с тмином и кориандром	680 р
--	-------

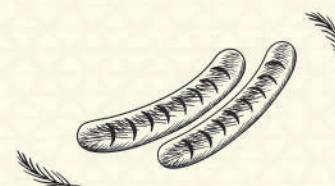
<b>КОЛБАСКИ «КНАКЕР» из свинины с добавлением сыра и черного перца</b>	740 р
--	-------

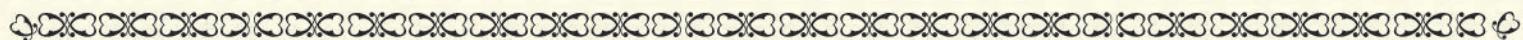
<b>КОЛБАСКА «ЧЕРНЫЙ КАБАН» из свинины и говядины, в беконе</b>	780 р
--	-------

<b>ЛЕБЕРКАС</b> подаем с жареным картофелем и малосольными огурцами	760 р
--	-------

**ПРЕМИУМ МЯСО**

<b>ТАЛЬЯТА ИЗ ПРЕМИУМ ГОВЯДИНЫ с картофельным пюре, овощами-гриль и перечным соусом</b>	1850 р
<b>ФИЛЕ-МИНЬОН</b> с зеленым салатом, помидорами черри и перечным соусом	1980 р
<b>СТЕЙК «РИБАЙ»</b> с картофельными пятачками, мозговой косточкой и перечным соусом	3200 р





## ❖ ШАШЛЫКИ ❖

Подаем на лаваше с фирменным соусом



**ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ**  
720 р  
**ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ**  
680 р  
**ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ БАРАШКА**  
1250 р

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ**  
660 р  
**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ**  
740 р  
**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МЯСА**  
780 р  
с цветными перцами и сыром, в беконе

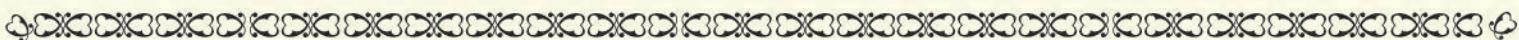
**ОВОЩИ-ГРИЛЬ\***  
баклажаны, цукини, помидоры, болгарский перец, грибы и лук  
**ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ\*** 540 р

\* подаем без гарнира и соуса

### АССОРТИМЕНТ «ШАШЛЫЧНИК»

шашлык из свиной шеи,  
шашлык из барашка, шашлык из курицы и люля-кебаб.  
Подаем с лавашом и фирменным соусом

3800 р



## ..... РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ .....

**СКУМБРИЯ АТЛАНТИЧЕСКАЯ**  
760 р  
жареное филе скумбрии с золотистой корочкой.  
Подаем с картофельным пюре и овощами-гриль

**БЕЛОКОРЫЙ ПАЛТУС СТЕЙКОМ**  
1250 р  
с цукини и помидорами черри

**ЖАРЕННАЯ ЧЕРНОМОРСКАЯ БАРАБУЛЬКА**  
780 р  
с картофелем фри и соусом Тар-Тар

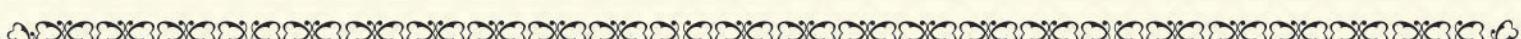
**ФИЛЕ СЕМГИ**  
на пару или на гриле, с брокколи, печеным перцем и лимоном  
1450 р

**ФОРЕЛЬ «БАТТЕРФЛЯЙ»**  
целая рыба без костей,  
подаем с овощами-гриль  
840 р

**ФИЛЕ СИБАСА**  
с картофельным пюре с брокколи, овощами-гриль и зеленым маслом  
880 р

**КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ В СУХАРЯХ**  
с картофельным пюре  
и салатом из малосольных огурцов  
760 р

**МИДИИ КЛАССИЧЕСКИЕ/ НА ФРАНЦУЗСКИЙ МАНЕР**  
400 г / 1000 г \*  
\* вес сырого продукта  
820/1850 р



## ..... ГАРНИРЫ И СОУСЫ .....

Овощи-гриль  
Картофельное пюре  
Картофель фри  
Картофель черри  
с чесноком и тимьяном  
Пивная солянка  
Рис

**Добавьте соус к любому блюду**  
Барбекью, Ткемали, Аджика,  
Блю Чиз, Тар-тар, кетчуп



АКТУАЛЬНЫЕ НОВОСТИ, СКИДКИ И АКЦИИ!

Подписывайтесь  
в Телеграмме:  
**@IV\_DURDIN**



**❖ ДОСТАВКА ЕДЫ В ОФИС И НА ДОМ ❖**

**8 (964) 700-07-10 | DURDIN.RU**

## ..... ДЕСЕРТЫ .....

<b>ЭКЛЕР</b> 2 шт с кремом «Ваниль»	380 р
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ</b> с курагой и черносливом, подается с шариком мороженого	450 р
<b>ТРИ ШОКОЛАДА</b> нежный муссовый торт	450 р

<b>МЕДОВИК</b> по фирменному рецепту	480 р
<b>«ИВУАР»</b> необычный торт с муссом из белого шоколада и ромовым изюмом	480 р



<b>АННА ПАВЛОВА</b> нежный торт-безе с кремом из сыра Маскарпоне, свежей клубникой и брусничным соусом	480 р
<b>МОРОЖЕНОЕ</b> 1 шарик в ассортименте	180 р
<b>СОРБЕТ</b> 1 шарик в ассортименте	210 р

## КОФЕ

<b>ЭСПРЕССО</b> 60 мл	160 р
<b>ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО</b> 120 мл	220 р
<b>АМЕРИКАНО</b> 120 мл	160 р
<b>КАПУЧИНО</b> 130 мл	220 р
<b>ЛАТТЕ</b> 200 мл	260 р
<b>БЕЗ КОФЕИНА</b> 60 мл / 130 мл американо / капучино	220 р

## ЧАЙ

<b>ЧЕРНЫЙ</b>	450 мл
<b>С БЕРГАМОТОМ</b>	450 р
<b>РОМАШКОВЫЙ</b>	450 р
<b>ЗЕЛЕНЫЙ</b>	450 р
<b>ЖАСМИНОВЫЙ</b>	450 р



## СОКИ И ВОДЫ

<b>СОК</b> 200 мл в ассортименте	220 р
<b>СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК</b> 200 мл в ассортименте	380 р
<b>СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ АНАНАСОВЫЙ СОК</b> 200 мл	560 р
<b>КОКА-КОЛА</b> 330 мл	320 р
<b>ШВЕЙС</b> 250 мл	320 р



## ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

<b>ЛИМОНАД «НАТАХТАРИ»</b> 500 мл Тархун, Дюшес	420 р
<b>«ДЖЕРМУК»</b> 500 мл минеральная вода с газом	320 р
<b>«ВОЛЖАНКА»</b> 500 мл минеральная вода с газом / без газа	260 р
<b>«БАЙКАЛ РЕЗЕРВ»</b> 250 мл / 530 мл минеральная вода с газом	240/340 р
<b>«ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА»</b> 250 мл / 530 мл природная вода без газа	240/340 р

**ЛИМОНАД С МЯТОЙ** 200 мл / 1 л 150/660 р

**МОРС** 200 мл / 1 л  
клубничный / черносмородиновый 150/660 р

**МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ** 250 мл  
в ассортименте 460 р



## ДЕЛОВЫЕ ОБЕДЫ

по рабочим дням  
с 12:00 до 17:00



..... **В О Д К А** .....

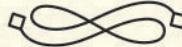
	50 мл		50 мл		50 мл
ПЯТЬ ОЗЕР	160 р	ГАСТРОНОМ №4 к рыбным блюдам	280 р	ЗЕРНА СЕВЕРА органик-водка	250 р
ТУНДРА АУТЕНТИК	180 р	ГАСТРОНОМ №7 к мясным блюдам	280 р	МАМОНТ РЖАНАЯ	360 р
ХАСКИ ORIGINAL	220 р	БЕЛУГА НОВЛ	390 р	МАМОНТ ПРЕМИУМ	460 р
БЕЛАЯ БЕРЕЗКА	220 р	БЕЛУГА ТРАНСАТЛАНТИК	480 р	ОНЕГИН	390 р
БЕЛАЯ БЕРЕЗКА НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ	220 р	ЕВРЕЙСКИЙ СТАНДАРТ	340 р	СИБИРСКИЙ ЭКСПРЕСС	360 р
БЕЛАЯ БЕРЕЗКА ЗОЛОТАЯ	260 р	ХАНСКАЯ ПРЕМИУМ	220 р		
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ	220 р	РОМАНОВ	390 р		
ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ	260 р	ЧИСТЫЕ РОСЫ органик-водка	420 р		
		ЧИСТЫЕ РОСЫ из ржаного зерна	420 р		

**НАСТОЙКИ**

	50 мл
ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА	240 р
КЛЮКВЕННАЯ	240 р
ПЕРЦОВОЧКА	240 р
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	240 р
ХРЕНОВУХА	240 р
КЕДРОВКА	240 р
<b>ТЕСТ ГЛАВНОГО ТЕХНОЛОГА</b> 6 горячо любимых настоек «на глоток»	680 р (25 мл x 6)

**ДИСТИЛЛЯТЫ**

	50 мл
ЗЕРНОГОН №3 Ячмень	280 р
ЗЕРНОГОН №4 Овес	280 р
КОСОГОРОВ №2 Пшеница	240 р
КОСОГОРОВ №3 Ржаной	240 р
КОСОГОРОВ №5 Виноград	240 р
САМОВАРЪ ПШЕНИЧНЫЙ	320 р
САМОВАРЪ КУПЕЧЕСКИЙ	320 р

**ПОЛУГАР**

	50 мл
№1 РОЖЬ И ПШЕНИЦА	580 р
№3 БОРОДИНСКИЙ С ТМИНОМ	580 р
№4 МЕД И ПЕРЕЦ	580 р
№5 С ХРЕНОМ	580 р

**КРЕПКИЕ НАПИТКИ**

	50 мл
РОМ ГАВАНА КЛАБ 3 года	420 р
РОМ ГАВАНА КЛАБ 7 лет	680 р
РОМ ТАКАМАКА ДАРК СПАЙС	420 р
РОМ ОАКХАРД ОРИДЖИНАЛ	460 р
РОМ БРУГАЛ АНЬЕХО	560 р
ДЖИН БОМБЕЙ САФИР	480 р
ТЕКИЛА ОЛЬМЕКА БЕЛАЯ	460 р
ТЕКИЛА ОЛЬМЕКА РЕПОСАДО	520 р
ТЕКИЛА ХОСЕ КУЭРВО СИЛЬВЕР	440 р
ТЕКИЛА ХОСЕ КУЭРВО ЭСПИСИАЛЬ РЕПОСАДО	480 р
БЕХЕРОВКА 38%	420 р
АБСЕНТ 70% 35 мл	380 р
ШНАПС в ассортименте	460 р

**КОНЬЯК**

	50 мл
АРАРАТ 5*	420 р
АРАРАТ 10*	620 р
МАРТЕЛЬ VS	810 р
МАРТЕЛЬ VSOP	790 р
БАШ ГАБРИЭЛЬСЕН VS	680 р
БАШ ГАБРИЭЛЬСЕН VSOP	990 р
БАШ ГАБРИЭЛЬСЕН XO	1850 р
<b>ЛИКЕРЫ</b>	50 мл
КУАНТРО, БЕЙЛИС	360 р
САМБУКА	380 р

**ВИСКИ И БУРБОН**

	50 мл
ДЮАРС ВАЙТ	420 р
ДЖИМ БИМ	480 р
МЭЙКЕРС МАРК	720 р
БАЛЛАНТАЙНС ФАЙНЕСТ	480 р
ОЛД ВИРДЖИНИЯ	480 р
БУШМИЛС ОРИДЖИНАЛ	480 р
БУШМИЛС БЛЭК БУШ	680 р
ДЖЕК ДЭНИЕЛС	660 р
ДЖЕМЕСОН	560 р
ЧИВАС РИГАЛ 12 лет	720 р
ШИНОБУ ЛАЙТЛИ ПЮР МОЛТ	820 р
ХАТОЗАКИ ПЮ МОЛТ	820 р
ГЛЕНЛИВЕТ ФАУНДЕРС РЕЗЕРВ	840 р

## АПЕРИТИВЫ И ДИЖЕСТИВЫ

<b>МАРТИНИ</b> 100 мл Бьянко, Россо, Экстра Драй	460 р 50 мл
<b>АПЕРОЛЬ</b>	460 р
<b>МАРТИНИ БИТТЕР</b>	440 р
<b>ЯГЕРМАЙСТЕР</b>	480 р
<b>БЕЛУТА ХАНТИНГ ТРАВЯНОЙ</b>	480 р
<b>КАЛЬВАДОС «ПЕР МАГЛУАР» VSOP</b>	780 р

## ВИНО КРАСНОЕ

<b>ДОМАШНЕЕ ВИНО</b> сух, ЮАР	440 р 150/750 мл
<b>ВЕЧЕРНИЦА</b> сух, Усадьба Дивноморское, Россия	560/2800 р
<b>АРЕНА</b> сух, Винодельня Криница, Россия	680/3400 р
<b>МЕРЛО</b> сух, Италия	560/2800 р
<b>ШИРАЗ</b> сух, ЮАР	680/3400 р
<b>КЬЯНТИ</b> сух, Италия	680/3400 р
<b>ДОРНФЕЛЬДЕР</b> п/сл, Германия	640/3200 р
<b>ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА</b> сух, Италия	4600 р 750 мл
<b>БОРДО</b> сух, Франция	4600 р
<b>ПИНО НУАР</b> сух, Франция	4600 р
<b>РИОХА</b> сух, Испания	4600 р
<b>КИНДЗМАРАУЛИ</b> п/сл, Грузия	3400 р
<b>МУКУЗАНИ</b> сух, Грузия	3400 р

## ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА

<b>МАРТИНИ ПРОСЕККО</b>	750 мл 4400 р
<b>МАРТИНИ АСТИ</b>	4400 р
<b>ПРОСЕККО СПУМАНТЕ</b>	3800 р
<b>ЛАМБРУСКО</b>	2800 р
<b>ФИОРИНО Д'ОРО БРЮТ</b>	2800 р
<b>ПРОСЕККО РОЗЕ СПУМАНТЕ</b>	3800 р
<b>АБРАУ-ДЮРСО</b>	1800 р

## ВИНО БЕЛОЕ

<b>ДОМАШНЕЕ ВИНО</b> сух, ЮАР	150 мл 440 р 150/750 мл
<b>ХОЛОДНЫЙ ТУМАН</b> сух, Усадьба Дивноморское, Россия	560/2800 р
<b>АЗЮР</b> сух, Винодельня Криница, Россия	680/3400 р
<b>СОАВЕ</b> сух, Италия	640/3200 р
<b>ПИНО ГРИДЖИО</b> сух, Италия	640/3200 р
<b>ГЕВЮРЦТРАМИНЕР</b> п/сл, Германия	680/3400 р
<b>РИСЛИНГ</b> п/сух, Германия	640/3200 р
<b>СОВИНЬОН</b> сух, Франция	4600 р 750 мл
<b>ГАВИ</b> сух, Италия	4800 р

## ВИНО РОЗОВОЕ

<b>ПЕРЛИ БЕЙ РОЗЕ</b> п/сл, ЮАР	150/750 мл 560/2800 р
<b>ЛЯ ВЬЕЙ ФЕРМ</b> сух, Франция	720/3600 р

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

<b>Б-52</b> 50 мл Бейлис, Калуа, Куантро	580 р
<b>ВИСКИ-КОЛА</b> 230 мл виски, Кока-Кола, лед	660 р
<b>МАРГАРИТА</b> 200 мл (классическая или клубничная) текила, апельсиновый ликер, сок лайма, лед	680 р
<b>АПЕРОЛЬ СПРИТЦ</b> 250 мл Апероль, Просекко, содовая, апельсин, лед	680 р
<b>НЕГРОНИ</b> 150 мл Мартини Россо, джин, Мартини Биттер, апельсин, лед	680 р
<b>КУБА ЛИБРЕ</b> 230 мл ром, Кока-Кола, лайм, лед	660 р
<b>СЕКС НА ПЛЯЖЕ</b> 260 мл водка, персиковый ликер, клюквенный морс, ананасовый сок, лед	660 р
<b>КРОВАВАЯ МЭРИ</b> 200 мл водка, томатный сок, Табаско, Ворчестер, лед	640 р
<b>ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ</b> 300 мл водка, текила, джин, ром, ликер Трипл Сек, Кока-Кола, лимон, лед	780 р
<b>КОСМОПОЛИТЕН</b> 200 мл водка, ликер Трипл Сек, сок лайма, клюквенный морс, лед	620 р
<b>ПИНА КОЛАДА</b> 290 мл ром, кокосовый сироп, ликер, ананасовый сок, лед	680 р
<b>МОХИТО КЛАССИЧЕСКИЙ</b> 250 мл ром, минеральная вода, сахарный сироп, лайм, мята, лед	680 р



КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ И СУББОТУ  
**• ЖИВАЯ МУЗЫКА •**



Программу уточняйте в ресторане

Данное издание является рекламной продукцией.  
Обращаем Ваше внимание, что на некоторые блюда и напитки скидка по дисконтной карте не распространяется.  
С полным ассортиментом перечнем блюд, в том числе со сведениями о весе (объеме) порций готовых блюд, можно ознакомиться на доске потребителя.  
К оплате принимаются только рубли и пластиковые карты.